

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**La frita. Autor: LAZ Publicado: 21/09/2017 | 06:59 pm**

## ¿Volverá la frita?

Ya en 1926 Jorge Mañach dedicaba a la frita una de sus estampas de San Cristóbal. Estaba en consonancia con el gusto del cubano por lo frito, una de las constantes del paladar criollo.

**Publicado: Sábado 17 junio 2017 | 07:36:33 pm.**

**Publicado por: Ciro Bianchi Ross**

Una nota aparecida en la más reciente entrega de la revista ArteChef (número cuatro, 2017) órgano de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, trajo a la actualidad el recuerdo de la que fuera reina de las comidas rápidas cubanas, desaparecida desde hace años del panorama gastronómico nacional.

El título del texto en cuestión —«Frita vs. Hamburguesa», firmado por el chef Jorge Junco— ofrece, quiere el escritor señalarlo de inicio, una idea engañosa, al insinuar que se aludirá a un enfrentamiento entre los dos entrepanes, una pugna en la que la frita podría presentar batalla. No es así. Esboza una posible historia de la frita y pasa enseguida a la de la hamburguesa, que presenta con más detalles y aristas.

Y ahí queda la cosa cuando, como sugiere el título del artículo, hubiera sido de interés conocer, y más en la opinión autorizada de un chef, por qué el sabroso bocadillo criollo no ha levantado cabeza en el sector no estatal, que tantas delicias del paladar cubano ha sacado del olvido, y donde existen establecimientos —La Vitrola, La Algarabía, O'Reilly 304, La Cocinita...— idóneos para que así sea.

Tampoco progresó la frita en el sector estatal. Hubo en el verano de 2006 el intento de hacerla resurgir en el restaurante Puerto de Sagua, en la calle Egido, cerca de la Estación Central de Ferrocarriles, donde, pese a la demanda, el empeño se frustró casi al nacer, sin que el escritor sepa los motivos. Más acá en el tiempo, primó el deseo de recrearla en el Sloppy Joe's. No funcionó: confundieron frita —hecha de carne— con fritura —con

predominio de la harina.

El eclipse de las fritas comenzó en marzo de 1968, con la llamada «ofensiva revolucionaria» que terminó por eliminar los negocios particulares, por pequeños e insignificantes que fueran. Antes de 1959 tuvo entre las comidas rápidas una preeminencia mayor que los bollitos de carita y las majúas de los puestos de chinos, los perros calientes —llamados entonces hot dog—, las frituras de seso y bacalao, los chicharrones de viento y de pellejo, los tamales... Ocupaba un primer lugar que solo le disputaba el café con leche.

Una de aquellas bolitas de carne bien condimentada, aplastada y colocada entre dos tapas de pan untadas con mostaza y cátsup y con la provisión correspondiente de malanga o boniato frito y cortado a la juliana, satisfacía el apetito y daba bríos para lo que vendría después, más si se acompañaba de un refresco, un guarapo o una copita de ostiones. Fue el mejor de los inventos para matar el hambre. Un sostén de pobres que terminó imponiéndose entre otras capas de la sociedad, así como en su momento el tasajo y el bacalao, comida de esclavos, invadieron y terminaron por adueñarse de la mesa de los ricos.

Ya en 1926 Jorge Mañach dedicaba a la frita una de sus estampas de San Cristóbal. Estaba en consonancia con el gusto del cubano por lo frito, una de las constantes del paladar criollo. Las vidrieras donde se expendía, hechas de madera (o aluminio) y cristal y con un fogón de gas o de luz brillante, daban imagen peculiar a La Habana, y le aportaban uno de sus olores característicos, el olor de las frituras, que rivalizaba con el del aroma dulzón del coñac de las bodegas y el perfume barato de las tardes.

## Institución inconvencional

El puesto de fritas era una de las instituciones inconvencionales del barrio, como lo fueron la bodega, el café y el puesto de chinos y, en otro orden, la quincalla. El bodeguero (también el quincallero) sabía muy bien cómo satisfacer a su clientela sin necesidad de recurrir a estudios de mercado. Los chinos eran famosos por sus helados de frutas y su gama de alimentos ligeros cuyo origen todavía se desconoce, pues no eran chinos ni cubanos ni tampoco parecían proceder de San Francisco de California, por donde pasaba toda la comida china que se conocía en Cuba. Con lo que ellos expendían, la gente no se alimentaba, pero se llenaba, y todo por unos pocos centavos. De ahí que, tanto a los puestos de frita como a los de chinos, se les llamara «casas de socorro». La cosa, sin embargo, se ponía mala cuando no se ganaba ni para la frita, palabra que aquí, como vulgarismo, identificaba a la comida.

Puestos de fritas y friteros famosos hubo muchos en La Habana. De gran demanda gozaban las fritas del puesto ubicado en la bodega La Guajira, en 24 esquina a 25, en el Vedado. También las fritas «de lujo» de los Hermanos García, uno de los puntos donde merendaban los que acudían a los velorios de la funeraria Alfredo Fernández, en Zapata entre Paseo y 2, mientras otros dolientes enjugaban sus lágrimas en Los Chavales, bar situado en Paseo y 29. En los portales de la fonda León, en Diez de Octubre entre Estrada Palma y Luis Estévez, frente al desaparecido cine Tosca, estaba una mujer cuyas fritas se mantienen aún en el imaginario popular, Josefina Siré. En la Quinta Avenida, acera sur entre las dos rotondas, había toda una hilera de esos puestos desplegados ante otra hilera de bares y cabarés de mala muerte. Aunque no lo trabajaba personalmente, el periodista Carlos Lechuga tenía el suyo, de mucho rango y clientela selecta, frente a la cafetería Kasalta, a la entrada del exclusivo reparto Miramar.

No hay duda de que el gran fritero fue Sebastián Carro Seijido. Aristocratizó la frita. Empleó solo los mejores productos. Enseñó a sus empleados a trabajar con limpieza, y, sobre todo, les exigió que, en su trato con los clientes, dieran muestras de una cortesía exquisita, y se empeñó en ganarse la clientela femenina porque era esta

la que arrastraba a los niños y a toda la familia. Tanto progresó Sebastián Carro que a fines de los años 50 se daba el lujo de anunciarse en el **Libro de oro de la sociedad habanera**.

¿Quién fue Sebastián Carro? Hoy, muchos años después de su fallecimiento, no resulta fácil seguirle los pasos.

## Tras la huella

La inmigración gallega fue grande en Cuba durante las primeras décadas del siglo XX. Las mujeres, que a menudo no sabían leer ni escribir, se colocaban como sirvientas, en tanto que los hombres trabajaban en lo que se les presentaba. Sebastián Carro fue uno de aquellos tantos gallegos que buscó y encontró una vida mejor en la Isla.

Vendió carbón en el Vedado, pero cuando el gas comenzó a imponerse como combustible doméstico en la barriada, se percató de que debía incursionar en otro giro. Puso entonces un puesto de fritas en los bajos de su casa, en Zapata y A, pero de allí lo sacó el decreto del presidente Grau que prohibía la venta en los portales. El propietario de Paseo Club, restaurante-bar de Paseo y Zapata, le dio la mano al cederle, con vista a la calle Zapata, un pequeño espacio en su establecimiento.

Ya sus fritas tenían fama y la afluencia de clientes fue haciéndose cada vez mayor. Sebastián, pese a que contaba con la ayuda de su esposa y de dos empleados, apenas daba abasto. Abrió entonces la cafetería El Bulevar, en 23 entre 2 y 4, y llevó a Juan Pablo Fernández Bravo como socio industrial; esto es, alguien que comparte las ganancias, pero no aporta capital, solo su trabajo. Juan Pablo concluiría su vida laboral como capitán de los restaurantes del hotel Habana Riviera. Progresó más el negocio y Sebastián inauguró otra cafetería en la calle Paseo entre Tercera y Quinta, que entonces se llamó Sebastián y que es la actual La Cocinita. Cuando triunfó la Revolución, sus planes eran los de expandirse hacia la zona de Ayestarán.

El Estado, en negociaciones con el propietario, adquirió El Bulevar y Juan Pablo se mantuvo como encargado hasta 1965, cuando pasó al hotel Riviera. Néstor, uno de los hijos de Sebastián, quedó al frente del negocio de Zapata y Paseo, pero lo convirtió en una fonda. Otro de sus hijos, Iván, terminó entregando voluntariamente La Cocinita a Gastronomía. Sebastián Carro Sejido falleció en La Habana, presumiblemente, en los años 70.

## Secretos

Hay varios modos de elaborar la frita. El gustado entrepán no tiene una receta única. Hay quien recomienda emplear en su elaboración la misma cantidad de carne de res como de chorizo, siempre molidos, pero eso la haría incosteable, tanto antes como ahora.

Nitza Villapol recomendaba el empleo del huevo batido en su composición. Otros emplean migas de pan mojadas en leche para dar consistencia a la masa, que preparan en una proporción de tres partes de carne de res, molida, por una de carne de cerdo, igualmente molida. Sebastián aglutinaba de igual manera y con huevo su conjunto, que elaboraba de carne de res y picadillo de cerdo, en iguales cantidades. En todos los casos resultaba importante el empleo del pimentón español, que le daba a la frita un sabor característico. En las fritas, Sebastián empleaba pan de acemita, y para los panes con bisté, que también ofertaba, empleaba el pan de flauta hecho con manteca de cerdo que expendía la panadería La Francesa, en Águila entre Reina y Dragones. Eran bistés de cañada que pasaban por una maquinita que los porcionaba sin partirlos, para facilidad del cliente.

Porque Sebastián no solo ofertó la cubanísima frita en sus establecimientos. También el bisté y la costilla de

cerdo. La empanada de bonito. El pan con tortilla, que se preparaba solo con huevos criollos. El perro caliente. Y los batidos elaborados invariablemente con la leche de la vaquería Las Niveas, propiedad del ya mencionado Carlos Lechuga. En el hot dog y en la frita estaba el fuerte de Sebastián. De ahí que el lema de su negocio fuera: «Fritas deliciosas. Exquisitos hot dog».

En aquellos establecimientos nunca se utilizó el pan de un día para otro; era siempre fresco. Y en el acompañamiento del plato, Sebastián sustituía la papa por el boniato. Se cortaba a la juliana, se pasaba por una máquina que le daba consistencia de fideos y se freían. Se colocaban después, junto con la frita, entre las dos tapas de pan.

## Coda

Vuelve el escritor ahora a la pregunta con la que da título a esta página. ¿Volverá la frita? Debe volver a imponerse por sabrosa, por nutritiva y por cubana.

<http://www.juventudrebelde.cu/columnas/lecturas/2017-06-17/volvera-la-frita>