

VAN COMPRENDIENDO LAS FAMILIAS CUBANAS ALIMENTO ESTA EN LA CALIDAD, NO EN LA CANTIDAD

Fugaz semblanza de los modernos restaurants de La Habana. - Los menús de antaño, verdadera institución. - Mezcla de la cocina española y francesa. - Danza anárquica de platos y postres complicados. - Cero ejercicios. - Deficiencias de la nutrición. - Triunfo de la medicina cubana. - Los menús modernos controlados. - Las "colas" en los restaurants. - Régimen tácito entre los comensales. - Las jóvenes del pasado y las generaciones fuertes y saludables

Por: **ROBERTO PEREZ DE ACEVEDO**
de la Redacción de INFORMACION

"No voy a almorzar a casa... Estoy con la señora de Linner en el restaurant..."

Si una dama de principios del siglo trasmite ese recado en La Habana, el efecto que en las costumbres de la época hubiera causado sería... "atómico". Ahora, sin embargo, en 1945, es cosa generalmente aceptada, aún por los esposos más exigentes, dentro de la coordinación de nuestra vida social.

Y esto no quiere decir, en manera alguna, que ciertos preceptos hogareños atraviesen por una crisis. Muy al contrario, la habanera y en general la mujer cubana, es como siempre lo fué, recatada en sus exteriorizaciones, discreta, decente, piadosa, pero en otros aspectos desde hace algún tiempo va alcanzando el ritmo de la vida moderna, es decir, acoplándose lentamente a esta existencia nerviosa, dinámica, compleja, de tránsito, que señala y anuncia, la llegada de una interesante etapa evolutiva en todos los órdenes.

PERO ANTES

Conviene sin embargo, por ejemplo, a nuestro propósito, hacer una ligera semblanza de ciertos hábitos de nuestras jóvenes a fines del siglo pasado y a principios del XX, considerando como punto de comparación a las de la clase media o acomodada y arrancando estos datos de los recuerdos de nuestra niñez.

Comencemos por explicar, que la estancia de las muchachas en sus camas se prolongaba hasta las diez de la mañana. Se las servía el desayuno en el mismo dormitorio: café con leche y tostadas con mantequilla. Nada de frutas, jugos, ni otra clase de alimentos. En el invierno, chocolate caliente muy espeso. Baño y, a las once de la mañana, el almuerzo... ¡casi sin esperar la digestión del desayuno!

UNA INSTITUCION

Sabido es que la mesa era sagrada para nuestros mayores, una "verdadera institución", como dijo cierta distinguida dama hace algunos días al repórter. Nadie ocupaba su asiento antes de hacerle los padres, y los chiquillos comían aparte. En muchos hogares, también antes de sentarse la familia, se daban gracias a Dios. Siempre habían uno o dos puestos para los parientes o amigos que acudían tradicionalmente sin previa invitación...

En cuanto al menú — entramos ya en el tema — vamos a explicar que las familias de antaño y especialmente las jóvenes — muy lindas, pero glotonas — comían en cantidad todo aquello que, precisamente, estaba reñido con el clima de Cuba. No había régimen alimenticio científicamente estudiado, y si alguno, acreditamos, era suicida con toda seguridad.

¡Piénsese sólo en una mezcla global de la cocina española y la francesa! Y todo ingerido con exceso, imperando también lo criollo; la carne de puerco, los huevos y el ajiaco, hecho este último plato con todas las de la ley y con una condimentación que... ¡asusta ahora el ánimo acordarse de ello! Claro que era una verdadera danza diabólica de vitaminas anárquicas en el estómago, casi despreciándose las verduras, hoy tan valiosas en nuestro régimen dietético "planificado" y controlado. Y si el cocinero practicaba la escuela culinaria francesa, lo que era un orgullo para la familia — las zarzas estaban siempre en primer término y muy abundantes.

Y tanto era así, que en algunas casas el cabeza de familia cataba las zarzas y daba su aprobación o no al cocinero en torno a su trabajo. El dulce, que hoy tiene sus limitaciones conocidas, se comía también con exceso, sobre todo en

VAN COMPRENDIENDO LAS FAMILIAS CUBANAS QUE EL VALOR DEL ALIMENTO ESTA EN LA CALIDAD, NO EN LA CANTIDAD

Fugaz semblanza de los modernos restaurants de La Habana. - Los menús de antaño. - La mesa era sagrada y una verdadera institución. - Mezcla de la cocina española y francesa. - Danza anárquica de vitaminas. - Asados grasientos y postres complicados. - Cero ejercicios. - Deficiencias de la nutrición. - Las "postradas" y "envejecidas". - Triunfo de la medicina cubana. - Los menús modernos controlados. - Las "colas". - No hay "sobremesa" en los restaurants. - Régimen tácito entre los comensales. - Las jóvenes del pasado. - Se va llegando a constituir generaciones fuertes y saludables

Por: **ROBERTO PEREZ DE ACEVEDO**
de la Redacción de INFORMACION

"No voy a almorzar a casa... Estoy con la señora de Linner en el restaurant..."

Si una dama de principios del siglo trasmite ese recado en La Habana, el efecto que en las costumbres de la época hubiera causado sería... "atómico". Ahora, sin embargo, en 1945, es cosa generalmente aceptada, aún por los esposos más exigentes, dentro de la coordinación de nuestra vida social.

Y esto no quiere decir, en manera alguna, que ciertos preceptos hogareños atraviesen por una crisis. Muy al contrario, la habanera y en general la mujer cubana, es como siempre lo fué, recatada en sus exteriorizaciones, discreta, decente, piadosa, pero en otros aspectos desde hace algún tiempo va alcanzando el ritmo de la vida moderna, es decir, acoplándose lentamente a esta existencia nerviosa, dinámica, compleja, de tránsito, que señala y anuncia, la llegada de una interesante etapa evolutiva en todos los órdenes.

PERO ANTES

Conviene sin embargo, por ejemplo, a nuestro propósito, hacer una ligera semblanza de ciertos hábitos de nuestras jóvenes a fines del siglo pasado y a principios del XX, considerando como punto de comparación a las de la clase media o acomodada y arrancando estos datos de los recuerdos de nuestra niñez.

Comencemos por explicar, que la estancia de las muchachas en sus camas se prolongaba hasta las diez de la mañana. Se las servía el desayuno en el mismo dormitorio: café con leche y tostadas con mantequilla. Nada de frutas, jugos, ni otra clase de alimentos. En el invierno, chocolate caliente muy espeso. Baño y, a las once de la mañana, el almuerzo... ¡casi sin esperar la digestión del desayuno!

UNA INSTITUCION

Sabido es que la mesa era sagrada para nuestros mayores, una "verdadera institución", como dijo cierta distinguida dama hace algunos días al repórter. Nadie ocupaba su asiento antes de hacerle los padres, y los chiquillos comían aparte. En muchos hogares, también antes de sentarse la familia, se daban gracias a Dios. Siempre habían uno o dos puestos para los parientes o amigos que acudían tradicionalmente sin previa invitación...

En cuanto al menú — entramos ya en el tema — vamos a explicar que las familias de antaño y especialmente las jóvenes — muy lindas, pero glotonas — comían en cantidad todo aquello que, precisamente, estaba reñido con el clima de Cuba. No había régimen alimenticio científicamente estudiado, y si alguno, acreditamos, era suicida con toda seguridad.

¡Piénsese sólo en una mezcla global de la cocina española y la francesa! Y todo ingerido con exceso, imperando también lo criollo: la carne de puerco, los huevos y el ajíaco, hecho este último plato con todas las de la ley y con una condimentación que... ¡asusta ahora el ánimo acordarse de ello! Claro que era una verdadera danza diabólica de vitaminas anárquicas en el estómago, casi despreciándose las verduras, hoy tan valiosas en nuestro régimen dietético "planificado" y controlado. Y si el cocinero practicaba la escuela culinaria francesa, lo que era un orgullo para la familia — las zarzas estaban siempre en primer término y muy abundantes.

Y tanto era así, que en algunas casas el cabeza de familia cataba las zarzas y daba su aprobación o no al cocinero en torno a su trabajo. El dulce, que hoy tiene sus limitaciones conocidas, se comía también con exceso, sobre todo en

PATRI
DOCUM

OFICINA DEL
DE LA

aquellos donde el huevo participaba. Estos postres, como los asados grasientos, eran muy complicados a veces. En fin, todo cuanto pudiera significar un plan de alimentación sobrio y razonable, brillaba por su ausencia. Es verdad que al mediodía algunas frutas aligeraban la laboriosa digestión, pero no olvidemos que los dulces pesados también se consumían a esa hora.

¿Ejercicios? ¡Cero! Por lo regular las clases de piano, o bien las lecciones de la institutriz... Por la tarde, paseo en coche o alguna visita. Y después, la comida, siempre sin permitirse al estómago un momento de descanso, aparte de que, no obstante, la enorme cantidad de alimentos consumidos, lo que ahora llamamos desvitaminación era cosa corriente en nuestras jóvenes, y muchas de ellas se encontraban entre la enfermedad y la salud.

Y POR LA NOCHE

No vamos a cansar al lector indicando el menú de la noche. Basta con saber, que superaba en errores al del almuerzo, con nuevas complicaciones, entre ellas, los vinos de la mejor calidad, Agréguese, los reconstituyentes a base de hierro, con los que los médicos del pasado querían suplir las deficiencias de la nutrición. Durante las veladas, donde las jóvenes se tornaban melancólicas recitando a Juan de Dios Peza, también se servían pastas y otros alimentos. Y así llegaban de nuevo a la cama sobrecargadas de alimentos, con los semblantes congestionados y no muy en condiciones de dormir tranquilas.

EL RESULTADO

Antes era muy corriente este diálogo breve:

—Y Luisa... ¿cómo está?
—Figúrate... postrada...

"Postrada". Era la frase típica, que muchas veces se relacionaba con damas que sólo alcanzaban un poco más de los 50 años, aparte de que desde los 30 habían sufrido ya muchos trastornos físicos. Luisa, como otras señoras de aquellos tiempos, padecía de artritis, diabetes, desmejoramiento crónico, cansancio etc., etc, aparte de otras dolencias más graves.

Cuando se decía que una señora estaba postrada o "envejecida" ya era conocido el cuadro. No se levantaba de la mecedora más que para dormir. Y, sin embargo, por lo regular se trataba de una mujer bella, aureolada de esas gracias tradicionales de la cubana.

Ocurrió que Luisa, después de casada, no sólo limitó sus "ejercicios", sino que también comía más que antes. Desde los 25 años las gráciles líneas de su cuerpo desaparecieron; por doquier la grasa deformante y peligrosa hacia su aparición, no obstante los tiránicos y atormentadores corsets y otros ajustes de la época. Y así, casi sin darse cuenta ella ni sus familiares, Luisa alcanzó la categoría de "postrada". Y entre médicos, boticas y lamentos, se deslizaran los últimos años de su vida...

PERO HOY...

Actualmente, sin embargo, todo va cambiando, afortunadamente, en cuanto a la nutrición de

nuestras mujeres se refiere. Desde luego que en esa "revolución" ha participado un criterio más liberal en las costumbres, hermanado al ingreso de la mujer en los sectores de trabajo, especialmente en las oficinas y talleres, así como los menús norteamericanos.

Pero sin embargo, el tipo de muchacha o esposa de la clase media o rica, sin la necesidad de acudir al trabajo en la calle para ayudar al sustento de los suyos, también se va transformando en cuanto al conocimiento de una mejor y más razonable alimentación se refiere.

La obrera, u oficinista, con menos recursos, no sólo sabe cuáles son las carnes, vegetales y frutas que puede comer de acuerdo con su presupuesto doméstico y en qué cantidad para mantenerse fuerte, sino también las horas en que le conviene tomarlos.

En cuanto a las muchachas de posición acomodada, dirigida por su médico e interesada, además, en el conocimiento de los últimos adelantos en cuestiones dietéticas y distribución de vitaminas, son físicamente más saludables que sus iguales en condición social de antaño.

EN LOS RESTAURANTS

Hicimos un recorrido por distintos restaurants de La Habana y pudimos advertir que, efectivamente, no sólo oficinistas y obreras concurren a esos establecimientos públicos, a fin de ganar tiempo a acoplár sus labores a las horas del almuerzo, sino también distinguimos a las estudiantes universitarias, señoras de buena posición económica y muchachas. La mayoría de los restaurants que visitamos, estaban colmados de clientes, a los que se atendía con la obligada rapidez de esa clase de comercios, a través de una muy sabia organización. Los menús que allí se sirven, como es notorio, se caracterizan por su sobriedad y riqueza vitamínica.



LOS MEDICOS CUBANOS

Se ha afirmado erróneamente, que esa clase de establecimientos — que tanto auge han adquirido en los últimos tiempos —, son los que directamente han contribuido a levantar el nivel de una razonable alimentación para la familia cubana. Nos pronunciamos negativamente en torno a este criterio, porque nos consta, que la transformación obedece, principalmente, a las continuas prédicas e indicaciones de los galenos cubanos, que en ningún momento se han colocado al margen de los últimos conocimientos científicos. Muy al contrario, han señalado pautas en muchos descubrimientos y estudios, sobre todo en cuanto a la dietética se refiere, pues ellos fueron comprendiendo el mal que al organismo se causaba con una alimentación reñida con el clima. Han tenido que luchar, desde luego, con la tradición y costumbres inveteradas hogareñas, pero han vencido y justo es acreditar a nuestra clase médica ese triunfo indiscutible.

Un médico cubano, por ejemplo, el doctor Octavio Montoro, en sus estudios de divulgación, escritos muchos años antes de que se organizaran los restaurantes de que tratamos, hacía una descripción de las causas de la obesidad y desmejoramiento prematuro en nuestras familias y terminaba por aconsejar: "hay que dormir poco y comer menos".

Esa labor constante de los médicos cubanos, tanto en la consulta como desde la tribuna académica y revistas especializadas, ha logrado que nuestras jóvenes abandonen, primero, los antiguos tratados del arte culinario por las secciones y libros de cultura física que fué, en realidad, el primer paso que se dió para el mejoramiento de la mujer criolla.

Las escuelas privadas y oficiales incluyeron de manera más intensiva las horas de cultura física en sus planes docentes. Más tarde, — y de ésto no han trans-

currido todavía veinticinco años — las muchachas comenzaron a practicar los deportes: "basketball", "soft-ball", "track", natación y otros. En verdad que algún tiempo antes jugaban tennis, pero sólo en círculos muy exclusivos.

Me acuerdo perfectamente de Bernardo González Rebull, uno de los pioneros en impulsar el deporte entre las damas cubanas. Caballero en toda la extensión de la palabra, tuvo la honra de hermanarme a sus empeños.

Tras la cultura física y los juegos deportivos, el nuevo régimen

de alimentación hizo el resto: la cubana del mañana ha de ajustarse en el comer a nuestra posición geográfica, sobre todo en el verano, cuando las digestiones son más difíciles.

LOS MENOS MODERNOS

Como es sabido los menús modernos se caracterizan por su sencillez y potencia alimenticia. Claro que no todos los restaurantes de tipo norteamericano, como hay muchos en La Habana, siguen científicamente esas reglas, pero de todos modos, se ajustan bastante a los principios de menor cantidad y mayor fuerza en calorías. Los médicos recomiendan, sin

embargo, que un tránsito hacia la alimentación científica no puede hacerse bruscamente, porque una persona que durante años está habituada a almorzar con exceso, ha de sentirse irremediablemente mal si come solamente, por ejemplo, una sopa, por muy vitaminada que la prepare. Todo es cuestión de "training".

En los "table d'hotel" de esos restaurantes públicos pueden seleccionarse, inclusive, aquellos platos incluidos en la célebre dieta de 30 días del doctor Hauser, tan convenientes para las personas de alimentación defectuosa, gruesas en demasía y que deseen ir rebajando peso innecesario y recobrar su "línea" normal sin trastornos para la salud.

He aquí uno de esos menús:

DESAYUNO: Manzana al horno. Rabanada de pan integral tostado. Un huevo "duro".

ALMUERZO: Ensalada de camarones frescos.

COMIDA: Taza de jugo. Habas lima. Tomate cocido. Espinacas al vapor. Ensalada de col roja o blanca picada sobre lechuga. Manzana cocida.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

Explica el citado profesor, que "de tales menús se ha hecho un detenido estudio de las vitaminas y calorías de los componentes, y puede considerarse que están química y biológicamente dosificados, pues han sido equilibrados de acuerdo con la tesis actual de que, la base de la alimentación ha de ser de dos tercios de comestibles productores de la alcalinidad, y sólo un tercio de aquellos cuya reacción sea o pueda ser ácida. De esta manera los ácidos, que son causa de tantos y tan desastrosos efectos, se han tornado casi inofensivos".

ASPECTOS PINTORESCOS

Pero la transformación parcial de la vida hogareña cubana y en general del régimen de alimentación de las familias, brinda en los restaurants modernos escenas populares como las que ilustran estas notas. Mientras unos clientes comen, otros constituyen una segunda fila de espera. Cuando uno llega, puede situarse detrás de un comensal y aguardar su turno. Por lo regular no es muy larga la espera, dada la simplicidad de los menús y el acuerdo tácitamente establecido de suprimir la "sobremesa", a fin de no demorar al comensal de turno.

Nosotros hemos interrogado a varios dueños de restaurants de esta clase acerca de incidentes ocurridos durante el servicio de comidas y el porcentaje es casi nulo, lo que habla muy claramente de la cultura y corrección de nues-

tras familias. Resulta curioso que los mismos muchachos, alentados por el ejemplo, aminoren en los restaurants públicos sus tradicionales y temidas "tánganas".

No es nuestro propósito afirmar a través de este trabajo, que la familia cubana haya abandonado por completo el menú criollo, ese almuerzo típico, por ejemplo, donde figura el arroz blanco, el "bisté", huevos fritos, plátanos maduros o verdes, el "picadillo" etc., pero no hay dudas que va adquiriendo una idea bien clara de que no es la CANTIDAD, sino la CALIDAD, lo que brinda el poder alimenticio, abandonándose aquellos platos reñidos con el clima y todos los prejuicios de la tradición.

Verdad es también que no todas las personas que acuden a los restaurants públicos lo hacen diariamente, aunque algunas son clientes habituales debido a sus labores. También conviene señalar, que a tales establecimientos acuden personas de alta posición económica y hacen su correspondiente "cola", cuyo régimen rara vez sufre quebrantos. Sólo cuando se trata de alguna anciana, hay la cortesía de cederle el turno, para evitarle las fatigas de la espera.

Las libertades políticas, efectivamente, no pueden disfrutarse aquellas comunidades débiles o enfermas. Por esto las familias cubanas, aprendiendo a comer científicamente, han de constituir generaciones fuertes y saludables en condiciones de impulsar el progreso de la nación y brindarle hijos con la suficiente energía física y mental para defenderla en todos sentidos.

Prof. Ag 26/45



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA



VISION DE CONJUNTO. —Familias enteras, oficinistas, obreras, todas participan de la mis-

ma suerte y régimen en el restaurant. Se espera pacientemente el turno, pero tácitamente

nadie se embarca moras y el menú vitaminado, se co

Inf, Ag 26/45

Informa

(EL PERIODICO DI

Editado diariamente (lunes) a las cuatro de en La Habana, República por la "Compañía Edito FORMACION, S. A.". A franquicia postal.

Directores:

DR. SANTIAGO C

Administrador

JOAQUIN CLA

Subdirector:

JOSE F. DE VILL

Jefe de Informa

CARLOS M. GO

Secretario de Reda

DR. BENATO VILL

PRECIO

Ejemplar diario

dominical

Suscripción mensual

TELEFONOS

Suscripción y Quejas

Admón. y Anuncios

Jefe de Información

Secciones Social y Política

Sección de Política

Sección de Sports

Administración, suscripciones y talleres: Barcelona

Amistad y Agulla) Redac

la 515 (entre Barcelona

Apartado de Correos

Representante en El

M. E. Rensign

55 West 42nd St

New York.

NOTA: INFORMA

constar que todo artícu

representa exclusivamente

ric de su autor.

Se se devuelven origi

entiene correspondenci

laboración no solicitada

Editorial

TURISMO Y

POST-GUERRA

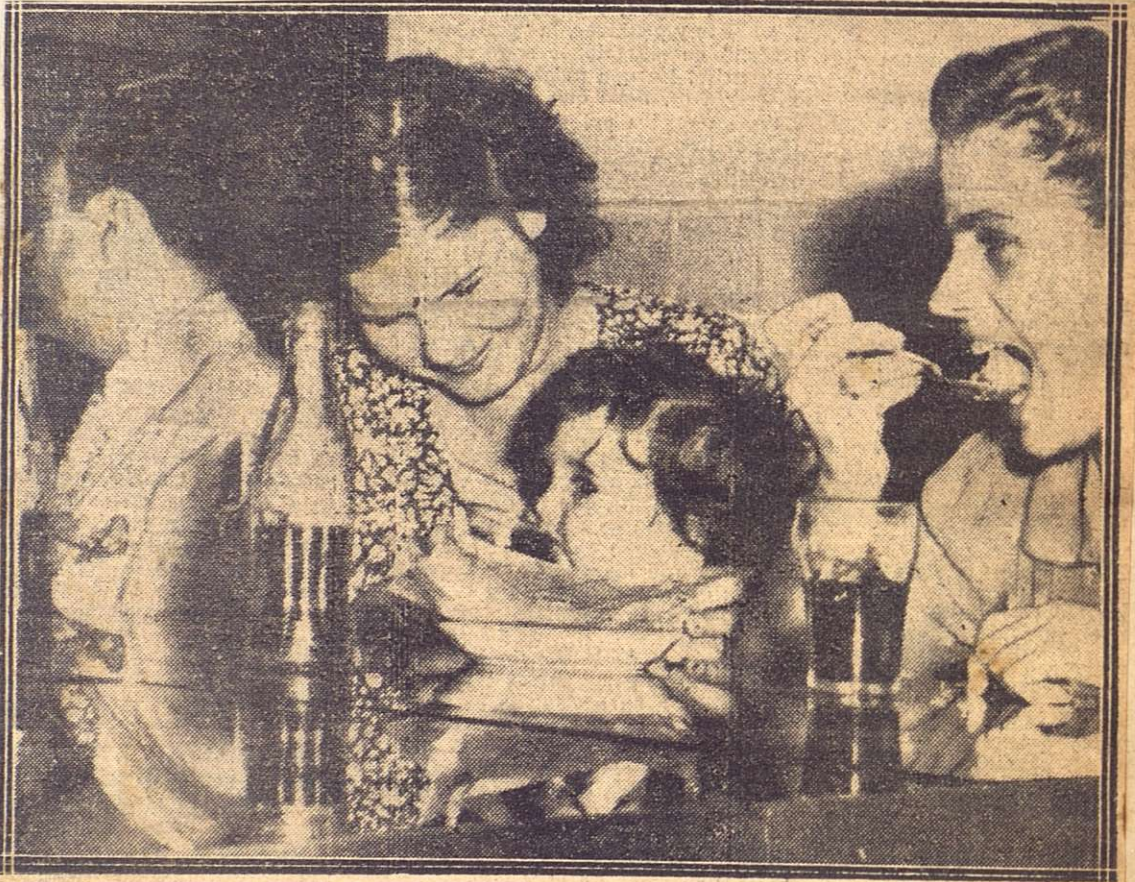
SE habla ahora de turismo. La v



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

g



TODA UNA FAMILIA.—También los niños acuden a estos establecimientos, acompañados por sus familiares. Las "tánganas infantiles" son muy escasas, y el mismo niño se va habituando a cierto ordenamiento dentro del régimen de los restaurantes.

Inf ag 26/55



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA



SELECCIONANDO.—He ahí a una dama seleccionando el menú del almuerzo, uno de los mo-

mentos más interesantes. La empleada, sin apresuramientos molestos va anotando los pla-

tos solicitados y to en "cuenta de poder brindar l...

pación, que no ha
tado a sacar de esa ca
preocupación, torna de
medrar entre nosotros
trarnes en la postguerra
tima que sigamos tenien
rismo una idea de que s
algo abstracto, intangi
de valorar y de medir, c
que no nos permite al
cuestión con empeño d
obstante ser creencia
realizada y hasta muy d
que se trata de una d
principales fuentes de r
posibilidades de alcanz
mento muy considerabl

Es preciso revestirno
luta sinceridad y que
enfrente con esta cuest
cara, despojándonos
prejuicios y pueriles co
para abordar el proble
mente y con empeño de
do lo que no sea eso es
tiempo y hasta en ciert
cluso hacer un poco
Debemos de empezar p
la firme convicción de
rismo debe ser una fue
gresos saneados e impo
ra el país. Debemos de
cuantía de esos ingreso
sibles aumentos, lo qu
otros países más cerca
otros y lo que debemos
nosotros, para llegar a
sión de saber si nos con
lanzarnos a explotar ese
ingresos o si por el co
preferible renunciar a
mente.

Lo que no podemos
que con crear un patro
comisión o agencia y

Prof. Ay 26/45

IPD

PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA



la ma-
el éxito
de voz

oz y la
es tan
oio ser
ncular-
ue nos
es tan
ran sus
sión de
forma
del ar-
e pron-
de que
que te-
s fre-
cuando
y, no
aspec-
de es-
arecerá
no co-
que a
voz que
el.

e a ca-
apre la
dispa-
el que
ra un
liferen-
perso-
nbio de
que el
fracaso
oblada.
desde
e el de
oz, sino
"doble"
ste pa-
aspecto
gestión.
película
veces
simple
in ma-
a basta
a buen
a buen
encilla-
sen en
en el
a mis-
l actor
presión

lidades y esos matices la obra
artística perderá en proporciones
mucho más elevadas aún. Es ex-
traño que los norteamericanos que
tienen la experiencia del radio la
hayan olvidado al llevarla a la
película y hayan doblado algunos
films que más parecen leídos o
recitados que representados.

El tema es de un alto interés, no
ya como preocupación para me-
jorar este sistema de doblaje, si
no porque viene a evidenciar la
importancia que en la escena tie-
ne la calidad artística de la voz
y la dicción, que aunque eran co-
sas sabidas, nunca se había podi-
do hacer el ensayo de comproba-
ción, viendo actuar a un gran ar-
tista con una voz que no es la su-
ya, no sólo en el tono, sino en
la falta de ese arte que sólo aquél
sabía imprimir a su verbo. Aho-
ra se ha visto bien, y a no dudar-
lo, ello ha de influir también en
que el actor cuide más las cali-
dades de su modo de hablar y mo-
dular el tono de su voz, al com-
probar el enorme valor que ello
tiene en la representación artís-
tica.

**FRENTE
INTERNACIONAL**
Por FRANCISCO PARES

—Crisis total
—Hipnotización

La guerra total, seguida de
derrota total y de victoria total,
deja el mundo a merced de un
cambio también total. No sólo
de un cambio económico, social
y político, que en el fondo tendría
poca importan-
cia, sino de un
cambio absoluto
en el orden de lo
que es causa de
lo económico, de
lo social y de lo político. En el
proceso de la anteguerra y de la



sos, la propaganda, sin embargo,
ha servido de cortina de humo
para ocultar la verdad, o al me-
nos parte de la verdad. Razones
políticas y estratégicas aconseja-
ban el silencio en el momento en
que se cercenó la verdad. Es tam-
bién exacto. Pero después, es de-
cir, hoy, la verdad fragmentaria
de ayer sigue estando vigente en
la conciencia de los pueblos, por-
que la propaganda oficial no pue-
de —por su propia razón de ser—
volverse atrás. Aún hoy ciertas
publicaciones a cargo de entida-
des oficiales siguen aplaudiendo
a los aliados por haber sabido de-
fender la Carta del Atlántico. Y
esto es grave.

Para combatir la propaganda
enemiga se ha caído en la hipno-
tización de la conciencia democrá-
tica, a cargo de la propaganda de
los propios países democráticos.

La crisis de los humanos valo-
res alcanza también, de rechazo,
a los países victoriosos. El sinto-
ma más claro de que la crisis no
es un 'fantasma', sino una reali-
dad suspendida en el horizonte
inmediato es precisamente la hip-
notización que sufre la concien-
cia democrática. La guerra ha
terminado. Y ha terminado con
la victoria de los que, por opo-
sición primera, se presentaron al
ruedo internacional como opues-
tos a la concepción totalitaria.
La consecuencia lógica de la vic-
toria, explotada hábilmente por
la propaganda oficial, sería la si-
guiente: ha triunfado la liber-
tad.

Empieza la postguerra. Por de-
ducción meridiana, el mundo va a
entrar en una época de democra-
cia interior, en todos los países
victoriosos e incluso vencidos y
en una era en que la democracia
internacional va a ser el regula-
dor decisivo entre los pueblos. Es-
ta es a lo menos, la pretensión de
todas las fuentes de orientación
más o menos oficiales. Y sin em-
bargo, hoy, después de la guerra,
la lógica de las realidades, —no
la lógica de la propaganda— dice
otra cosa. Dice que en el mun-

Janf, 26/45





MUCHO MOVIMIENTO.—El cuadro típico de los restaurants públicos modernos, se caracte-

riza también por su dinamismo, pero siempre dentro de una disciplina que es respetada, sin ex-

cepciones, por clientes y empleados. Parece raro que lugares como éste, donde acuden y se re-

unen cientos y hasta miles de personas en algunos días, el orden nunca se quebrante, lo que

habla muy a las claras de nuestra cultura y corrección.

Janf, 26/45