

CAFE A TRES

KILOS

Por Alfredo Núñez Pascual

UNO de los negocios que más ha proliferado en la Gran Habana durante los últimos años ha sido el de los puestos de café donde la taza se expende al precio de tres centavos. Tanto, que su número es superior a 2,500, en cálculo bastante conservador.

Estos chorritos, como se les ha dado en llamar por el argot popular, se han convertido ya en una de las cosas típicas habaneras, desplazando a lo que por espacio de muchos años constituyó una institución: la lechería de la esquina.

El habanero o el residente en La Habana, que son un considerable núcleo, son muy dados a tomar café con leche. El democrático sube y baja, hay que confesarlo, no tiene tantos adictos en el interior de la República como en la capital. Es un fenómeno que resulta difícil de explicar, aunque quizá pueda atribuirse al tipo de vida que se hace en esta ciudad, con menos oportunidades de visitar el hogar que en el interior, donde está al alcance de la mano y aquí generalmente a mucha distancia.

La progresiva desaparición de las lecherías, bien porque efectivamente son cerradas o porque los locales son dedicados a otros negocios, generalmente el de café-cantina, esos bares que con sus aparatos de música mecánica son el tormento del vecindario, — seguramente que no la ha notado el habanero que se refugia en los puestos de café a tres centavos.

Las características de estos establecimientos difieren según las categorías, pero tienen una en común que es el aparato de hacer café a vapor, un procedimiento de viejo conocido pero que ahora se ha popularizado sustituyendo a otra institución tradicional como es el colador.

cánzaga vida moderna y de la política de obtener un mayor rendimiento con la misma inversión.

Una ama de casa, por ejemplo, asegura que para lograr un buen café utilizando el colador tiene que emplear a razón de una libra por cada veinte tazas, mientras que con los equipos mencionados esa misma cantidad de polvo rinde hasta 108 tazas, desde luego de las pequeñas por todos conocidas.

Que constituyen un buen negocio los puestos de café de a tres centavos, no cabe duda. En estos momentos es completamente imposible establecer uno nuevo, pues rara es la cuadra donde no existe más de uno, habiéndose instalado algunos hasta en los zaguanes de esas casas antiguas de donde parte la escalera para los pisos altos.

Confiesa un comerciante dedicado desde hace muchos

años a este giro, antes de que se hubiera popularizado tanto, que ha tratado inútilmente de ampliar su negocio con otro establecimiento y no ha podido conseguirlo, pues no hay quien se encuentre en disposición de vender lo que tiene. Si acaso encuentra algo es de unas condiciones tales que por improductivo no es aconsejable adquirirlo.

Las operaciones de compra-venta de estos puestos se rigen por una escala de precios a base de la cantidad de café consumido al día. Lo más económico que puede conseguirse es a razón de \$500.00 por cada libra y como el promedio para una buena utilidad es de cinco diarias, su precio es de \$2,500.00.

Pero en los puestos de más lujo, con mostradores de formica, iluminación, dependientas uniformadas y otros ar-



2
tículos para la venta, el precio llega a ser de \$800.00 por cada libra de café colado. Muchas transacciones se han realizado sobre esta base.

Es interesante conocer cuánto produce una libra de café. La cuenta es sencilla. Se obtienen unas 108 tazas, pero puede calcularse la venta de cien, descontando las que toman el propietario y los dependientes, lo que se derrama y hasta los dos cafés por níquel para el cliente habitual. A base de esas cien tazas, una libra produce \$3.00.

De esa cantidad hay que restar el precio del grano —\$0.85 la libra—, porque en los puestos el café se muele siempre al momento de colarlo; quince centavos de azúcar y unos 50 centavos para gastos de corriente eléctrica, agua y empleados. Es decir, que cada libra puede producir bien \$1.50.

La gran preferencia del cubano por el café es la que indiscutiblemente ha hecho posible el éxito del negocio, porque raro, pero muy raro, es el que no se tome por lo menos cinco azas al día. Y son pocas.

Además a la mayoría de los chorrillos se les ha añadido el aliciente de que lindas muchachas tienen a su cargo la atención de la clientela. No cabe duda que un bello rostro y otros atractivos naturales femeninos constituyen un magnífico gancho para atraer parroquianos.

En Cuba no es necesaria la campaña que está llevándose a cabo en los Estados Unidos, auspiciada por el Pan American Coffee Bureau y la National Coffee Association y orientada a conseguir un aumento del aromático grano.

Consiste esa campaña en lo que se ha denominado "la pausa del café", que comprende hasta lograr de las grandes empresas comerciales e industriales la concesión a sus empleados de un corto tiempo libre, el imprescindible para tomar una taza de lo que entre los cubanos se ha popularizado como "el néctar negro de los dioses blancos".

44
Hay un hecho en el comercio de los chorrillos que es conveniente apuntar. Trátase de la buena calidad del grano que se cuele una vez convertido en polvo. Por lo general es café lavado o de una mezcla en el que entra, por lo menos, un cincuenta por ciento de este tipo. Razón de esta predilección es el mayor rendimiento.

Se ha presentado en visión de conjunto una actividad comercial que es señal de agitada época que vive la humanidad, en la que el tiempo de que se dispone resulta siempre escaso. Por eso la ya casi desaparecida lechería, cuyas mesas invitaban a la charla mientras se saboreaba una taza de café, ha dejado el paso al puesto donde se puede obtener un buchito sin

demoras y con ausencia de elementos ambientales que inclinen a sostener una conversación dilatada, a no ser que haya interés por la joven que sirve.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA