

Los helados, un manjar con arte



Por: Guadalupe Yaujar Díaz

El helado o crema helada es un postre congelado hecho de agua, leche, crema de leche o natilla combinadas con saborizantes, edulcorantes o azúcar.

En la actualidad, se añaden otros ingredientes tales como yemas de huevo, frutas, chocolate, galletas, frutos secos, yogur y sustancias estabilizantes. Se puede endulzar con azúcar, miel o edulcorantes y constituye un alimento que aporta al organismo energía, proteínas y vitaminas.

Pero, más allá de sus valiosos atributos alimenticios, el helado constituye parte de las tradiciones de los cubanos.

Según varios referentes, se considera que en Cuba la industria heladera comenzó en los años treinta del pasado siglo, momento en que la compañía “La Lechera” empezó a fabricar los helados “Hatuey”.

En tanto, “La Compañía Frigorífica Cubana” desde 1910 se dedicó a la producción de hielo, helados y sorbetes.

En 1949, surge en Pinar del Río la compañía “San Bernardo Lácteos S.A.”, que a partir de 1952 comenzó a producir los helados de igual nombre; y hubo otras prestigiosas y populares marcas en La Habana como “Guarina” y “El Gallito”.

La fábrica “Guarina” vendió, progresivamente en todo el país, las modalidades de los helados en los sabores, entre otros, de mantecado, chocolate, fresa, caramelo, rizado de chocolate o fresa y, a veces, mantecado abizcochado, es decir, con galletas de María molidas.

Estos ocuparon un lugar importante en nuestro paladar, en el que el exquisito coco glacé sólo fue superado por el cake helado de varios sabores.

Vendidos en heladerías y cafés o en vehículos ubicados en lugares concurridos, también los carritos de los heladeros conminaron, con el sonido de sus campanillas, al disfrute de la popular mercancía.

Así los elaborados en las fábricas a partir de leche compitieron con los frutales y artesanales producidos sin leche por los chinos, considerados por muchos como los más ricos.

Casi nadie recuerda ya que hasta los años 40 del siglo XX los helados se sirvieron en copas de metal, que todavía podían verse en las heladerías de La Habana a principios de la década de los 60. También se recubrió con una especie de natilla o se colocó encima algún sirope con cobertura de galletitas trituradas, arriba otra fina capa de grageas de colores y coronándolo todo una guinda.

En ocasiones se acompañó el helado así servido con dos pequeños bizcochos; de ahí que la copa de cristal para servirlo es una moderna adopción.

Hoy en día “Coppelia”, en La Habana, considerada la Catedral del Helado y la heladería más famosa del país, constituye un ícono del legendario manjar que, ahora, atraviesa como nuestra sociedad novedosas formas.

Están de moda, además, los helados que expenden algunos competentes “cuentapropistas” que en elegantes negocios o simples cafés hacen, de éste y todo lo que se le acompaña, un arte de la combinación en las mezclas.

Otros, de menores posibilidades, venden el socorrido barquillo de 3 pesos, los bocaditos de helado, las paleticas, las cesticas y el frozen, los que realmente no son una novedad, sólo se revitalizan.

Con una milenaria historia, los helados, casi todas las versiones de su antecedente lo localizan en Asia, en el segundo milenio antes de Cristo, cuando los chinos mezclaban nieve con miel donde primero se mezcló nieve con leche para consumirlo a manera de refrigerio. Posteriormente la receta, pasó a la India y Persia para no parar, desde entonces, su diseminación hacia otros territorios del orbe.

En la actualidad, el helado deviene el postre de consumo masivo más difundido en el orbe y, parece ser que en Cuba los helados y el arte primitivo que los rodea, se instalaron en la memoria, pues cada día son más demandados.

Se impone y bien vale una competencia entre la comercialización realizada en las instalaciones estatales y la que llevan adelante los trabajadores no estatales, que optaron por un negocio que más allá de brindar placer gustativo, los obliga a brindar calidad y atractiva presencia al consumidor.

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/189231-los-helados-un-manjar-con-arte>



Radio Habana Cuba