

Un producto francés, la lógica matemática y el cuentapropismo en Cuba



Por Miladys Borges Matos.

Cae la tarde y mi amiga Mariana, mirando su reloj, me impone un paso doble por calles de La Habana Vieja. Es belga, jubilada del magisterio y viaja desde hace 20 años a esta capital, hechizada por el clima, la música y el mar.

La Goniche, como jocosamente le digo -tratando de cubanizarla de alguna manera- está siempre a la caza de lo típicamente cubano; sin embargo, esta vez me trae tras la pista de algo nada usual en este archipiélago, una auténtica crepería en medio del área antigua de la ciudad.

Cuando me comunicó la novedad, no presté mucha atención, al pensar que se trataba de alguna variante culinaria, salida del invento del cubano “luchador”, dentro de las nuevas formas de gestión económica no estatal.

¿Un creps cubano?, le pregunto sonriendo, tratando de no contrarrestar su entusiasmo.

-¡Muy bueno, eh!-, me dice con su característico acento, haciéndome la invitación para conocer el lugar.

Heme aquí, pocas horas antes de su partida, camino a La Habana Vieja en busca del producto, típicamente francés.

Luego de una improvisada maratón desde el Parque Central, Obispo cuerdas abajo, doblar por Muralla hasta la calle Habana, estamos frente al rótulo que indica la existencia de la crepería, llamada Oasis Nelva. Una puerta ancha da acceso al mediano salón principal, repleto de mesas y platicerios.

La estrecha escalera lateral nos conduce a la planta alta, especie de balcón interior, ambientado sobria y armoniosamente con elementos netamente de artesanía. Desde arriba se puede observar la otra parte del negocio, una tienda de jardinería integral.

En calidad de arrendatarios de un local del área patrimonial, dos socios impulsan esa gestión económica por cuenta propia.

Al momento, estamos degustando una exquisita piña colada, en una gran copa, mientras una mujer sonriente se nos acerca y saluda; es Carmen Monteagudo García, una de los dos cuentapropistas.

Inquiero en por qué afincarse en un producto desconocido para establecer un negocio particular, de por sí riesgoso por los altos costos que se imponen. La Licenciada en Matemática-Cibernética, también economista, responde con el sentido de la lógica extraída de su profesión.

-El proyecto de la crepería fue pensado para los cubanos, altruistamente, como no voy a dejar de ser. Sentí que, como mismo a mí un día me había gustado y lo había incorporado como alimento - no sólo como desayuno, también almuerzo o cena por lo que puede contener- y como había educado a mi familia en esa preferencia, a mis hijos, que desde niños les gusta y lo eligen, podía pasar lo mismo con el resto de los cubanos; sólo tenían que probarlo.

Es un riesgo, definitivamente, porque la cultura cubana no incorpora el crep como una comida. Atraer al público nacional ha sido un proceso lento, no a la velocidad que soñé. No es lo mismo colocar arroz y frijoles, que todo el mundo tiene identificados como la comida, que un producto nuevo.

Ha sido un proceso de colocación, por eso es que no es rentable al año ni a los dos y viene a serlo a los tres o tres y medio.

Ciertamente, hay un público mayoritariamente turístico, sobre todo en la temporada alta, pero yo diría que, actualmente, se comporta a un 50 por ciento.

Tenemos cubanos recurrentes. Si preguntas a los de aquella mesa, comprobarás que algunos vienen una vez, luego regresan -para placer nuestro- y traen a otros con ellos.

¿Es una oferta única en la ciudad?

-Inicialmente fue única. En este momento hay varios restaurantes que incorporan el producto en su carta, antes no lo hacían.

Entonces, fueron ustedes el referente.

-Creo que sí, sin petulancia de ningún tipo y eso no me disgusta. En esta misma calle, en Habana y Empedrado, hay otra crepería, muy francesa.

El de nosotros no es un crep puramente francés. Desde el inicio pensamos en un crep con un toque de cubanía, por eso le incorporamos sabores cubanos, a través de alimentos de nuestra cocina. Es lo que ha hecho que la gente vaya acogiendo como un plato principal en su comida y como un plato

alternativo de merienda, en la mañana o la tarde.

Visto a nuestra forma, el crep es una especie de tortilla especial, a manera de envoltura, rellena con productos salados o dulces. El ofertado en esta crepería habanera lo mismo puede llevar carnes o pescados, que mariscos o vegetales y dulces. Como elemento nuevo, se establece su maridaje con una variada coctelería cubana.

-Siempre soñé complementar el crep con lo que tradicionalmente marida en el mundo entero, que son los vinos espumosos, las cavas, pero era mucho para el cubano, entonces hice un servi-bar, en el que he puesto nuestra coctelería nacional.

Los que visitan Cuba quieren probar tragos cubanos, y eso me hizo pensar que con esa coctelería se podía lograr un balance entre un plato nuevo, que entra en nuestra cultura alimentaria y una bebida que forma parte de ella.

La ingeniosidad se desborda en este negocio con una oferta de limonadas de variados colores.

-Todas las bebidas que proponemos tienen su base natural, son jugos de frutas frescas, acabadas de cortar y la limonada es la bebida líder, complementada sólo con las bebidas cubanas. Salen frapeadas y acompañadas con yerba buena, albahaca, perejil, o licores como Curazao, Menta, Granadina; los colores, por aquello de regalar al cliente todos los sentidos: olores, colores, sabores..., para que disfruten esa maresma de sentidos y sentimientos que tiene la vida; es muy agradable ver cómo la gente se deleita con una limonada roja, azul o verde.

Está la llamada limonada cubana, con yerba buena, base también de nuestro mojito, y la miel, un producto natural traído del centro del país, orgánica, igual que todos los vegetales ofrecidos aquí, provenientes de fincas de producciones con esa característica y de plantas pocas conocidas en Cuba, como rúcula, escarola, endibia o achicoria, eneldo; cosas que no tenemos en los agromercados y que empiezan a producirse y a colocarse.

Nuestra oferta intenta corresponderse con el concepto general, o sea, productos orgánicos diversos, mezclados en sabores y colores.

El creps nuestro, aunque nuevo, incorpora no sólo elementos de la culinaria francesa, los mezcla con la cocina cubana, en un compromiso con el comer y vivir con calidad.

Una campanilla colocada en la puerta de acceso a la tienda de plantas ornamentales nos obliga a fijar la mirada sistemáticamente desde lo alto en el constante ir y venir de la clientela. Es todo un mundo de cactus, orquídeas y otras especies exóticas, además de souvenirs y objetos artesanales, como un pájaro blanco en posición de vuelo, colgado encima de las macetas de barro.

Todo comienza con la oportunidad otorgada por el proyecto del Plan Maestro de la Oficina del Historiador de la Ciudad en cuanto a arrendamiento a privados en la zona patrimonial. La Licenciada, ahora cuentapropista, explica: Evelio Pérez, mi socio en el proyecto original, fue una de las personas elegidas para experimentar esta variante, por ser un referente de vasta experiencia y reconocimiento en todo lo que tiene que ver con la ambientación y el interiorismo con plantas ornamentales en hoteles, plazas, parques y restaurantes de La Habana Vieja.

Desde el inicio, lo pensamos como un espacio ambientalmente amigable, que priorizó, en su primer paso, lo que es la jardinería, con productos artísticos y artesanales cubanos, de producciones locales, con preferencia en aquellos que vienen del cambio de uso o el reciclaje.

Las plantas ornamentales salen del sistema de la agricultura urbana, con presupuestos agroecológicos calzados con biofertilizantes y biopesticidas, que también comercializamos.

Nos propusimos ser un referente para el barrio donde estamos enclavados, primero por lo que ofrecíamos desde el punto de vista ambiental, decorativo y agroecológico. Desde el punto de vista social, empezamos a interactuar con las escuelas, los ancianos.

En cuanto a la ambientación y el interiorismo, dábamos propuestas que mostraban cómo en pequeño espacios también se puede vivir con calidad y en interacción con el verde de la naturaleza y todos sus aportes.

Hemos demostrado que, por ejemplo, si se acopia el agua que vota el aire acondicionado –algo que a veces genera conflicto entre vecinos- se puede aprovechar en tiempo de crisis para regar algunas plantas; y así no competimos con el agua de la población.

Mantener limpia la zona nos insertó favorablemente en el territorio. Al principio nos echaban toda la basura, porque había un vertedero justo en la puerta; hubo que cambiar eso, luchar contra esa psicología del barrio de tirar la basura ahí. A mi socio le decían que le iban a regalar el ubn televisor Panda porque se pasaba todo el tiempo barriendo, limpiando. Hoy por hoy, la zona no está tan pulcra como quisiéramos, pero por lo menos respetan la limpieza y lo mejor, hemos logrado que los alrededores limpien también el área.

¿Cómo hacer todo esto sostenible?

-Bueno, en el nuevo contexto cubano, arrendamos este espacio para emprender un proyecto de servicios que tiene que ser sustentable económicamente. Es algo básico, porque hay que pagar la luz, el arrendamiento, todos los insumos que nos abastecen. Tenemos que ser sostenibles y, además, ambientalmente amigable y socialmente comprometidos.

De no ser económicamente sustentables, ya hubiéramos cerrado y sobrepasamos los cinco años con la tienda de jardinería y más de tres con la crepería.

¿Entonces, son rentables ambos servicios?

-La tienda de jardinería si lo es. La crepería empieza a serlo. Ella vino a ser complemento de la primera, para poder dinamizar más la economía del espacio, excesivamente grande.

Funcionalmente, para jardinería servía un área pero había otra que no, entonces hubo una negociación con la Oficina del Historiador de la Ciudad y establecimos este nuevo espacio dentro del proyecto, dándole un valor de uso complementario al suelo.

Para lograr todo eso, muchas veces tuvimos que halar de otros recursos y compartir otras tareas en otros trabajos pero, poco a poco, vamos avanzando.

Llega el momento de degustar unos abultados creps, servidos por un mulato y sonriente joven. Los preferimos de atún, aceitunas y mayonesa. Dada sus costumbres culinarias, nuestra amiga belga asume la evaluación conclusiva: son una delicia, expresa con gracia, mientras, yo imagino la llegada de prácticas e innovadoras tandas “crepesianas” en la escuálida cocina de los cubanos; sólo es cuestión de tiempo.

Nota: Se denomina crepe, crepa, o crep (del francés *crêpe*, y éste a su vez del latín *crispus*, crespito) a la receta europea de origen francés -bretón, hecha fundamentalmente de harina de trigo, con la que se elabora una masa en forma de disco, de unos 16 cm de diámetro. Se sirve habitualmente como base de un plato o postre, aplicándole todo tipo de ingredientes dulces o salados

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/145412-un-producto-frances-la-logica-matematica-y-el-cuentapropismo-en-cuba>



Radio Habana Cuba