

# Gastronomía

Luis M. ALONSO

La de Inés Llanos Braña es una historia hasta cierto punto triste—todo exilio conlleva tristeza—y un final feliz. Asturiana originaria de Tineo, casada con un asturiano, nació y vivió en La Habana (Cuba) cuando La Habana era todavía la ciudad deslumbrante y animada de la Rampa, El Gato, El Atelier y el Mambo Club, la de las noches largas que lánguidamente iban a morir al Malecón, y de los daiquirís espesos y fríos del Floridita; cuando los boleros eran canciones de moda y las muchachas, venus de nalgas de arena y oro firme, que diría Guillermo Cabrera Infante. De esa Habana de su adolescencia, allá por 1950, se recuerda sentada, frente al mar, con un cucurucho de maní, contemplando el trasiego de los barcos, en medio del bullicio. Aún hoy, mirando al Cantábrico, las veces que regresa a Asturias desde Madrid, le vienen a la memoria aquellas tardes del Malecón. Cierra los ojos, ensimismada, le parece estar allí, como si el tiempo no hubiera pasado.

Pero el tiempo sí pasó. Para su familia, igual que para tantas otras, hubo un feliz amanecer en el Trópico y, luego, un brusco declinar de la tarde. En 1962, ella, su marido, y su hija recién nacida, abandonaron Cuba, cruzaron el Atlántico, con la esperanza de regresar enseguida. La vida allí se estaba haciendo irrespirable. Creyó las palabras de su padre cuando le dijo que se fuese a pasar un tiempo a la madre patria hasta que la situación se normalizase. Las cosas no iban bien para la joven maestra, obligada a adoctrinar a los alumnos, y su inseparable compañero, Pepe, que padecía como vendedor de prendas textiles el acoso del nuevo régimen castrista a los pequeños industriales.

La esperanza es lo último que se pierde y el regreso entraba dentro de los planes, pero pronto, en Oviedo, empezaron a darse cuenta de que en la Isla nada volvería a ser como antes. Él entró a trabajar en Almacenes Uría, y ella se quedó cuidando de la pequeña Inés y de su segunda hija, María, nacida en Asturias. “La tercera vino al mundo en Madrid”, cuenta. En Oviedo compartía la nostalgia por la ciudad perdida con su hermano Santiago, su esposa Mariuca, y el hijo de estos.

Viendo lo difícil que resultaba salir a flote, decidieron darse una nueva oportunidad en la capital de España. La imaginaban cosmopolita como su Habana, y así fue que en 1964 se fijaron en una pequeña cafetería freiduría del barrio de Chueca llamada Zara, que poco a poco se convertiría en “el cubano de Madrid”, un restaurante que alternaba en sus menús y en su carta platos de la cocina tradicional española con otros criollos que iban introduciendo Inés y Mariuca a petición de los clientes que las veían cocinándolos para ellas. “Los que primero se dieron cuenta eran los propios cubanos que aguardaban por sus visados para emigrar a Estados Unidos”, recuerda Inés Llanos.

## El “cubano de Madrid”: de La Habana a Chueca

Inés Llanos y su familia, de origen asturiano, cuentan la historia de Zara con nostalgia y recetas criollas



De izquierda a derecha, un camarero de sala, Inés Llanos, Inés Martínez, su marido Jorge, otra empleada del restaurante y, detrás de ella, Pepe Martínez.



A la izquierda, la fachada del viejo restaurante Zara de la calle Infantes (arriba) y el nuevo establecimiento. Debajo de estas líneas, la portada del libro, que publica la editorial Azar.



De ese modo, junto a la fabada, la merluza en salsa verde, los calamares en tinta y otros, empezaron a ofrecer arroz congrí (los populares moros y cristianos), ropa vieja, picadillo criollo, pierna de cerdo asada, tostón frito, tamales, etcétera. Salvo un par de excepciones, no había entonces lugares en la capital de España donde comer ese tipo de cosas. Ahora proliferan, pero no todos tienen en su trastienda una historia tan bien condimentada como en el caso de Zara. Se preguntarán de dónde proviene el nombre. Fácil, simplemente una abreviatura de Zaragoza, el lugar en que había nacido el anterior propietario de la cafetería que acabaría siendo el restaurante cubano de la calle Infantes.

La cocina cubana tiene sus raíces en la española, que era la de las familias burguesas en Cuba desde los tiempos de la Colonia. Una síntesis tropical con ingredientes autóctonos. La ropa vieja que se empezó a hacer con los restos de la carne de ternera del cocido es el plato estrella de Zara. Y está entre las recetas que figuran en “De la Habana vieja al viejo Madrid”, un libro recién publicado que derrocha sentimiento y pucheros, escrito por Inés Llanos Braña y su hija Inés Martínez Llanos. Además de un completo y útil recetario con platos de aquí y de allá, cuenta la historia de la familia, las raíces tinetenses, la aventura madrileña en el restaurante en el que los dueños trabajaban de sol a sol. “Lo abrían en compañía del sereno y lo cerraban con él”, cuenta una de las hijas, Inés que, junto a su marido, Jorge, un arquitecto que vio peligrar su trabajo con la crisis, ha emprendido la nueva etapa al frente de un local situado en el mismo barrio, en la calle Barbieri, 8, donde se mudó Zara tras cerrar el viejo establecimiento en 2014.

Pepe ya no prepara con su maestría los daiquirís, pero su estela inolvidable se mantiene en el cóctel de la casa. Inés, octogenaria, tampoco está en la cocina sin embargo no deja de ir al restaurante. Su hija es la guardiana de las esencias. “Aquí no se toca un plato. El cocinero puede cambiar, la cocina no”. El trato sigue siendo familiar con la clientela, los asturianos y los cubanos que frecuentan Zara. Alaska es el nombre del plato combinado de ropa vieja, picadillo y arroz en honor de una las clientes más queridas, Olvido Gara, que no se decidía a escoger entre uno y otro. Alaska es también la autora del cariñoso prólogo del libro “De la Habana vieja al viejo Madrid”.

Los Martínez Llanos legaron con la esperanza de volver. “Pero aquí seguimos esperando, mi amor”, dice Inés Llanos, que conserva el acento habanero y el recuerdo de la ciudad perdida. Donde siempre que pueden regresan es a Asturias, a sus orígenes, dos o tres veces al año. “Esto en realidad fue para nosotros como una lotería sin billete”, dice.