

# Hoteles emblemáticos de Panamá

## Un siglo de renovación de la oferta hotelera (1850-1950)

Patricia Pizzurno

Universidad de Panamá, [patpizzurno@hotmail.com](mailto:patpizzurno@hotmail.com)

**Palabras claves:** historia, hoteles, turismo, Panamá.

### Resumen

En este artículo se explora la actividad hotelera y gastronómica en las ciudades terminales - Panamá y Colón- durante el siglo comprendido entre 1850 y 1950, cuando la presencia de extranjeros, sobre todo estadounidenses y europeos, aceleró la renovación del consumo, introdujo nuevos hábitos entre la población local y consolidó una sociedad cosmopolita. Desde mediados del siglo diecinueve, ambas actividades estuvieron controladas por extranjeros quienes impusieron nuevos modelos de hospedaje y dietas acordes con la demanda de sus huéspedes. Sin embargo, no fue hasta la séptima década del siglo diecinueve cuando cristalizó la primera propuesta hotelera moderna de estilo metropolitano francés en la ciudad de Panamá, al inaugurarse el *Grand Hôtel*, seguido del Hotel Central.

El siglo veinte fue testigo de una verdadera revolución hotelera en Panamá que comenzó con la llegada de los estadounidenses para la construcción del Canal y se tradujo en la apertura de los hoteles Tívoli en Ancón en 1906 y Washington en Colón en 1913. La modernidad, sinónimo entonces de civilización, introducida plenamente por los estadounidenses en estas nuevas soluciones hoteleras, privilegiaba la higiene, el buen servicio, la privacidad, las actividades deportivas y una restauración internacional. Ambos hoteles se convirtieron en polos de atracción de la vida social en las

respectivas ciudades. Entretanto, en la capital se desarrolló una hotelería sin mayores pretensiones hasta la apertura del Hotel El Panamá, a mediados del siglo, considerado en su momento uno de los hoteles más lujosos del continente.

**Key words:** history, hotels, tourism, Panama.

### Abstract

This article explores the evolution of restaurant and hotel activities in the main cities of Panamá and Colón during the century between 1850 and 1950. During this period the immigration of Europeans and US citizens gave a momentum to new habits, evolution and consolidation of a more cosmopolitan native society. The discovery of gold mines in California in 1848 as well as the construction of a railroad for the adventurers in 1855 set Panama as a bridge in the route to New York and San Francisco and made it possible for foreign businessmen to settle in the country. Parallel to the railroad the hotel business started a slow expansion, mainly near the train stations in the cities of Panamá and Colón.

Since the nineteenth century the hotels were managed and administrated mainly by people from abroad, who brought new standards concerning accommodations and food serving for their guests. But it would be in the late seventies of the century that two French promoters really would crystallize the modern concept of hotel business in Panama with the creation of the *Grand Hôtel* -a very French cosmopolitan concept-, and the Central Hotel, in the capital city of the country.

The twentieth century gave birth to a real revolution in the hotel business, mainly because of the construction of the Panama Canal. The Tivoli Hotel was opened in Ancon in 1906 and in 1913 was the turn of the Washington Hotel in Colón. A new concept of modernity was introduced and "civilization" came in hand with the new hotel solutions brought in by the Americans. A good service with privacy, hygiene, sport activities and international restaurants were the keys. Both hotels became poles of attraction for the society of both cities.

In between the two World Wars, Panama City did not develop major hotel projects until the construction of the El Panamá Hotel, in the 1950's,

considered at that time one of the most luxurious hotels in the continent. The reason that leads to the construction of El Panamá was that the Tivoli Hotel had closed its doors. The Panama Hotel was planned and built in the recently formed high class neighborhood of El Cangrejo, occupying an area of more than 2000 square meters. This hotel not only initiated a real revolution and main changes in the hotel architecture and development, but also in the social life of the capital city and that of the Canal Zone.

La actual industria hotelera es el resultado de la evolución socio cultural de la humanidad que incidió directamente en los patrones de consumo, a medida que la ciencia y la técnica, los adelantos médico sanitarios, las revoluciones industrial, del transporte y de las comunicaciones impactaron al mundo y, naturalmente, transformaron la industria de la hospitalidad. Desde las posadas de camino hasta los actuales *resorts* de lujo, la actividad hotelera ha andado un largo camino, para convertirse hoy en día en una de las industrias más complejas y exigentes.

En este trabajo me propongo explorar la oferta hotelera en las ciudades terminales de la región transístmica del istmo de Panamá y los patrones de consumo durante el siglo transcurrido entre 1850 y 1950, es decir desde el *gold rush* californiano, hasta la inauguración del Hotel El Panamá, así como la renovación de dichos patrones por el contacto con los extranjeros, mientras se consolidaba una sociedad cosmopolita. Circunscribo espacialmente este estudio a las ciudades de Panamá y Colón porque fue donde primeramente se desarrolló una arquitectura exclusivamente hotelera cónsona con la demanda creada por el crecido flujo de visitantes. Igualmente, deseo aclarar que privilegio el estudio de los cinco hoteles emblemáticos del período, a saber: el *Grand Hôtel*, el Hotel Central, el Tivoli, el Washington de Colón y El Panamá, porque no sólo impusieron estilos y nuevos estándares de consumo sino que también renovaron los patrones de comportamiento social. No obstante, mencionaré otras soluciones hoteleras que conocieron una fugaz etapa de esplendor en el período de entreguerras, cuando llenaron un vacío importante en la hortería capitalina.

### **De la informalidad a la formalidad de la oferta hotelera: el impacto de la fiebre del oro**

Por su posición geográfica y su condición de istmo, Panamá es una encrucijada, un cruce de caminos, con una larga tradición hospitalaria que es fácil rastrear hasta las ferias atlánticas inauguradas en 1544 en Nombre de Dios, cuando centenares y hasta miles de personas entre tripulantes, comerciantes, factores de los peruleros, oficiales reales, artesanos, sacerdotes y curiosos convertían al Istmo en un centro de albergue temporal.

La demanda de hospedaje y comestibles durante los llamados “tiempos vivos” disparaba los precios hasta alcanzar diez veces el valor de los “tiempos muertos”, mientras que este gentío heterogéneo le imponía nuevos patrones de consumo a la población local. La oferta siempre fue limitada, rudimentaria y costosa: “Pensé que las ciento veinte coronas que me pedían por un cuarto, que no era más que una madriguera de ratones, era excesivo”, comentó Thomas Gage en su relato de la feria de Portobelo en 1637 (Araúz y Pizzurno 1991:67).

La suspensión de las ferias portobeleñas un siglo después, que marcó el principio del fin de la hegemonía de la ruta panameña, inauguró un escenario de estancamiento y decadencia en el Istmo que en nada favoreció la actividad de la hospitalidad. Siete décadas más tarde cuando el tráfico se reactivó, las posadas mostraban claros signos de deterioro. En la Venta de Cruces, parada forzosa del camino, apenas existía “un mesón o una especie de granero grande, sin más muebles que algunas sillas de cuero aseguradas con guascas, una hamaca en medio donde la prieta y gorda mesonera adornada con tres o cuatro sartas de huevos de varios colores al cuello, se mecía o daba órdenes a sus criados” (Araúz *et al.* 1977:35).

Fue recién a partir de la fiebre del oro californiano, en 1849, cuando podemos hablar de una oferta hotelera más variada y menos informal en Panamá. En aquel momento las casas usadas como albergues transitorios y las posadas inestables dieron paso a nuevas propuestas de hospedaje y alimentación, ya no de carácter estacional sino permanente, lo que creó un nicho de inversión que atrajo a dinámicos empresarios extranjeros. Algunos de ellos se dedicaron en forma exclusiva al servicio de hortería y restaurantes, lo que provocó que en poco tiempo el sector estuviera monopolizado por los europeos y estadounidenses.

La revolución industrial en pleno apogeo propició el surgimiento de un nuevo tipo de viajero, el hombre de negocios, que comenzó a exigir privacidad, higiene y buena alimentación a precios justos. Veinte años antes, en 1829, Isaiah Rogers había construido la *Tremont House* en Boston en la que propuso un nuevo concepto de alojamiento que introducía la fórmula de habitación privada con llave, al tiempo que le ofrecía a sus huéspedes lavabo, una jarra con agua y una barra de jabón (Sandoval Strausz 2007). Años más tarde, la propuesta de “una habitación y un baño por un \$1.50

diario" gozó de gran popularidad en el mercado estadounidense, donde se impuso en poco tiempo. El desarrollo de los ferrocarriles y de los barcos a vapor dieron impulso a una nueva propuesta en la industria hotelera urbana: los hoteles de término que surgieron en torno a las estaciones de trenes y, en ocasiones, a las áreas portuarias. Las compañías ferrocarrileras y navieras se convirtieron en importantes constructoras de hoteles, tal como ocurrió en Ciudad de Panamá y Chagres, desde la cuarta década del siglo diecinueve con la Compañía de Correo y Navegación del Pacífico (*Pacific Mail Navigation Company*) y en los años cincuenta con la Compañía de Ferrocarriles de Panamá (*Panama Railroad Company*) en Colón y en la capital.

La llegada de extranjeros y la consolidación de la sociedad cosmopolita en Panamá a partir del descubrimiento de oro en California, redefinieron los patrones de consumo en el espacio urbano y desencadenaron la importación masiva de productos hasta entonces desconocidos. Esta situación que condujo al hundimiento del otrora próspero artesanado autóctono, favoreció el establecimiento de experimentados comerciantes hebreos y de otras nacionalidades, que realizaban un activo comercio triangular (Inglaterra, Jamaica y Chagres), y con los puertos estadounidenses. "Exquisitos licores", ropa, víveres, cigarros, galletas, especias, mermelada, mantequilla y harina entre otros productos comenzaron a inundar la ruta de tránsito (Meléndez en Griswold 1974:XXXV). De la noche a la mañana la ciudad de Panamá -que contaba con menos de cinco mil habitantes-, se vio asaltada por entre veinticinco y cuarenta mil aventureros que anualmente cruzaban de océano a océano y que frecuentemente debían permanecer durante varios meses a la espera de los buques que los trasladarían a San Francisco. Estas largas estancias dieron paso al surgimiento de un modelo de sociedad diferente en la que comenzaron a imponerse comportamientos y hábitos como el consumo desenfrenado de bebidas alcohólicas que fue una de las características más visibles del período. En consecuencia, el establecimiento de cantinas o bares al estilo del oeste norteamericano estuvo a la orden del día, máxime cuando existía la creencia arraigada que los licores mezclados con ajeno y quinina inmunizaban contra las fiebres tropicales. La llegada de los extranjeros también reformuló la idea que los nativos tenían de los placeres, del ocio, del

confort, de la vestimenta, de la alimentación y hasta de los vicios. Junto con los bares surgieron los burdeles y las casas de juego, así como artículos que definían nuevas concepciones del confort. El hielo fue uno de ellos. La Compañía Panameña Bostoniana trajo los primeros embarques en la década del cincuenta y los istmeños quedaron tan asombrados que, según Robert Tames, "temían tocar[lo] [...] como si fuera hierro caliente", aunque pronto se acostumbraron "al lujoso trago de vino de Jerez y al helado"<sup>1</sup>.

En 1850, en plena fiebre del oro y antes de la inauguración del ferrocarril, un agente de viajes neoyorkino, Joseph Gregory, redactó una guía para ayudar a los viajeros a atravesar la ruta del Chagres con mayor comodidad. En la misma, advertía que a lo largo del camino había "ranchos y cabañas" que no "son del agrado de viajeros hambrientos" excepto "un rancho llamado Blanquita que comprende dos cabañas". Al llegar a Cruces recomendaba hospedarse "en las casas de Frank y Pleise" (Gasteazoro *et al.* 1980:262- 264). En la ciudad de Panamá decía que se podía obtener un buen alojamiento (compartido) y almorzar en restaurantes o comedores por tres dólares con cincuenta centavos semanales. Sugería aprovisionarse de una serie de productos tales como "botellas de conservas", "paquetes de frutas secas", "galleta de mantequilla", "salchichas de *Bologna* y queso, un jamón y un trozo de carne ahumada", "pan de jengibre y pastel de frutas", "cerveza y tónico embotellado", "café, té, azúcar en polvo" (Gasteazoro *et al.* 1980:265). Por esta misma época, el Otis indicaba que en la ruta de tránsito "el viajero con frecuencia se veía obligado a comer los alimentos más detestables y a dormir sobre el suelo húmedo o en las no menos incómodas cabañas de los nativos" (Otis 1968[1867]:51).

El hotel más célebre de este período fue el Aspinwall, propiedad de un estadounidense, ubicado en la esquina de la Avenida Central y calle 8, que fue destruido en 1870 a raíz de un incendio. Con sus dos altos y sus balcones corridos hacia la calle, se parecía más a una residencia familiar que a un hotel (Tejeira y Spadafora 2001). Según Otis era probablemente

<sup>1</sup> El hielo era muy costoso pues la libra se vendía inicialmente en Panamá a cincuenta centavos, en tanto que en San Francisco valía un centavo. La Compañía de Hielo se encontraba ubicada en Peña Prieta y el hielo era conservado debajo de "montones de aserrín y protegido del calor por gruesas capas de carbón" (Tames 1971:143).

el mejor del Istmo (Otis 1968). En 1855, cobraba la exorbitante suma de “tres dólares por catre” sin derecho a alimentación<sup>2</sup>. Las habitaciones eran compartidas “con una media docena de catres” “alineados en cada una de ellas” “perfectamente limpio” y administrado por un francés muy hábil que tenía a su servicio a varios jóvenes alemanes (Oran 1950:13). En ocasiones, cuando la demanda lo exigía, era necesario no sólo compartir el cuarto sino también el catre. Sea como fuere, es posible que se tratara de una de las primeras soluciones de hospedaje desvinculadas de la taberna o cantina. A la incomodidad se sumaba frecuentemente la falta de higiene y también la inseguridad. En el hotel de Louisiana a Miguel María Lisboa le robaron de su cuarto una onza de oro, “de una bolsa de veinte onzas de oro encerrada dentro de mi maleta” (Lisboa 1962:28).

Otros hoteles del período como la Casa Washington, *The French House*, *The Plaza Hotel*, *Cocoa Grove*, *Western Hotel*, *American Hotel*, *Railroad Hotel* o *New World* (Meléndez en Griswold 1974:XXXVII) seguían el mismo patrón de alojamiento comunal. En torno a la estación del ferrocarril, en el arrabal de La Ciénaga y sus alrededores, pululaban una serie de hoteles y pensiones de término. Los relatos posteriores al incidente de la tajada de sandía nos permiten rescatar el nombre de algunos de ellos como el *Ocean* y la *Pacific House* de Mc Farland (Fábrega 1971).

La alimentación no gozaba de mejor reputación que el alojamiento. En la década de 1840, Auguste Le Moyne, escribió: “todos los comestibles, excepto el pescado y las tortugas del mar son detestables” en Panamá, mientras observaba que escaseaban “las principales materias primas que se utilizan en nuestra cocina”. No había carne de ternera y la de res “se vendía por varas cortadas en tiras estrechas que se secaban al calor y se ennegrecían y cuando estaba guisada se necesitaba gran apetito para

<sup>2</sup> Robert Tomes mencionaba el paradisíaco hotel estadounidense *Mess House*, ubicado en la *American Town de Chagres* “construido sobre la margen de la blanca playa de coral, en donde las olas del Atlántico se deshacen rugientes y lanzan sus espumas a los mismos aleros, mientras el viento norte de mar adentro, sopla fresco, día y noche, susurra entre los cocoteros, e invade las extensas galerías, las espaciosa habitaciones, entra por las puertas abiertas y los tragaluces...” de los “acogedores cuartos” y “cómodas habitaciones”. En tanto que la comida era “excelente” (Tomes 1971:27).

intentar masticar esos pedazos coriáceos, que ni siquiera daban un caldo aceptable”. Se quejó de que era imposible conseguir leche de cabra, que “las legumbres y sobre todo las patatas escaseaban”, el aceite estaba “mal refinado, era infecto”, la única manteca que se conocía se importaba “en latas de Inglaterra”, se usaba “azúcar mascabado blanqueado con arcilla” y el “agua estaba turbia y tan llena de animales, que se podían seguir las evoluciones y estudiar las costumbres de todos aquellos infusores” (Le Moyne 1945:408).

En plena fiebre del oro, en el restaurante del francés Víctor se comía con “pesados tenedores de plata”, en medio del “montón de basura de una semana” y lo que más se echaba en falta era “un mantel limpio”<sup>3</sup>. Según Robert Tomes, la comida dejaba mucho que desear. Víctor ofrecía en el menú tentadores filetes de ternera con salsa blanca –“*blanquettes de veau*”- que no eran más que “duros trozos de carne” servidos en medio del desaseo general. Lo mismo ocurría con los “*fricandeaux de veau*” “que eran hechos de duros tasajos”, mientras las “finas hierbas” que ofrecía eran ajos. Al parecer lo único apetecible era el “*pigeon grillé*”, los palominos, que Tomes encontró deliciosos. El pescado no abundaba porque “los nativos son demasiado perezosos para pescarlos y traerlos al mercado”, en tanto que “los biftecs de iguana” y los “guisados de mono son exquisitos” (Tomes 1971:99). Como las papas eran escasas y se importaban de Chile y Perú, se consumía ñame y yuca. Los vinos franceses, las cervezas, el *brandy* y los cocteles de *champagne* se popularizaron rápidamente porque “las únicas bebidas nacionales son las chichas” “de viscoso y añejo sabor” (Tomes 1971:100). Por su parte, Miguel María Lisboa, coincidía que “la comida era pésima” (Lisboa 1962:18).

El problema se veía agravado por el desabastecimiento crónico de comestibles que sufrió la ciudad de Panamá hasta el establecimiento del mercado público en la década del ochenta. Por estos años, Wolfred Nelson observaba que “el pescado seco es común”, “la carne se corta en lar-

<sup>3</sup> En 1855, Robert Tomes describió con lujo de detalles el restaurante de un francés llamado Víctor en Ciudad de Panamá, donde se servían “duros trozos de carne de res” en medio del desaseo general pero con “pesados tenedores de plata”. El viajero consideraba que se trataba de un lujo innecesario y que el francés debía vender para “invertir el dinero en lavandería” (Tomes 1971:98).

gas tiras para venderla por yarda. Después de salarla ligeramente, se pone a secar al sol y en esta forma se convierte en la comida principal. Por lo general huele demasiado fuerte para que le agrade a los europeos o norteamericanos” (Nelson 1971:33). Sin embargo, admitía que “el sancocho es un plato delicioso, contiene un poco de todo” (Nelson 1971:232).

El establecimiento de los franceses impuso nuevos patrones de consumo no sólo entre las elites xenofílicas, sino también entre el pueblo. La obsesión por el aseo urbano, la privacidad, una estética, costumbres, formas de ocio y alimentación consideradas “civilizadas”, dominaron la década del ochenta.

### **El Grand Hôtel**

Con su construcción en la séptima década del siglo diecinueve se inició la arquitectura hotelera en gran escala en Panamá y se dieron los primeros pasos hacia la hotelería moderna. En 1850, el próspero comerciante alsaciano George Loew que llegó al Istmo atraído por la fiebre del oro californiano, levantó un hotel a un costado de la catedral. En 1874, la planta fue víctima del fuego, lo que condujo a su demolición y posterior traslado a un costado del Cabildo. La nueva estructura, donde hoy funciona el Museo del Canal Interoceánico, era monumental y se inauguró el cuatro de septiembre de aquel año en medio de grandes celebraciones. El hotel fue durante los años subsiguientes “el primero entre su clase en los países hispanoamericanos del Caribe” (Gutiérrez 1984:97) y su construcción representó un verdadero hito en cuanto a arquitectura exterior e interior. El edificio ocupaba “una cuadra entera. Tenía cuatro pisos, levantado en piedra y era tan grande y amplio que nos asombró”, observaba en 1885 el médico canadiense radicado en Panamá, Wolfred Nelson. En su opinión “el edificio hubiera hecho honor a cualquier gran ciudad” (Nelson 1971:18). La arquitectura de gusto metropolitano francés (Gutiérrez 1984:97) contaba con dos altillos, techo afrancesado en mansarda y pilastras jónicas en la fachada. La adopción de tejas francesas, balcones privados con barandas de piezas prefabricadas de hierro y montantes decorativos, convirtió a la plaza de la catedral, en “el escaparate del progreso del país” (Tejeira 2007:120).

Loew introdujo en la hotelería panameña el concepto de la privacidad,

al tiempo que revolucionó los patrones de consumo con las propuestas de luz de gas, baños completos, un sistema de suministro de agua corriente y un amplio salón donde funcionaba una ruleta. Las habitaciones eran amplias y bien ventiladas (Mc Cullough 1977) dispuestas en torno a dos patios cubiertos por tragaluces con puertas de persianas (Tejeira 2007) “en los que el fresco es tan delicioso -comentaba Armand Réclus en 1878- que los viajeros no curiosos pasan en ellos todo el tiempo de su permanencia” (Gutiérrez 1984:97). El centro del edificio estaba dedicado al servicio de baños. El seis de septiembre de 1875, el periódico Star and Herald anotaba que el suministro de agua del hotel procedía “de dos antiguos y profundos pozos que se abastecen de ríos subterráneos de las montañas, con sus bombas” (citado por Horna 1977:379). También contaba con grandes cisternas que podían almacenar hasta 30.000 galones de agua de lluvia. Entre los servicios y atracciones contaba con una cantina, el salón de la ruleta con “un pianista de primera clase” (Mc Cullough 1977:120), un billar, una barbería, un almacén y un buen restaurante francés con varios reservados para veladas íntimas. Las paredes de la cantina y del salón de billar estaban cubiertas con pinturas al fresco, en tanto que el salón de recepciones poseía tapices y muebles importados de París. El lujo y el confort moderno caracterizaban la propuesta de Loew.

Cuando De Lesseps se alojó en el *Grand Hôtel* en 1880 “todo era nuevo, reluciente y limpio”. El ingeniero Henri Cermoise observó, a inicios de los ochenta, que el *Grand Hôtel* monopolizaba todas las distracciones de Panamá: billares, bares y una ruleta. “En la ciudad no había ni un teatro ni un café, nada más que la sala del *Grand Hôtel*”, escribió (Henri Cermoise 1886, en Araúz y Pizzurno 2002:19). Durante la visita de De Lesseps el periodista norteamericano que cubrió el viaje, J. C. Rodríguez reseñó: “Todos se encuentran con todos en el *Grand Hôtel*” “donde las comidas a la *française*” que figuraban en el menú se hacían con “lo mejor que se podía obtener en Panamá” (Mc Cullough 1977:120).

Pese a la monumental estructura y a los adelantos introducidos, los viajeros que lo visitaban no siempre quedaban gratamente impresionados. En la década de 1880 Wolfred Nelson observó que “se respiraban malos olores de toda índole” (Nelson 1971), al igual que en el resto de la ciudad carente de sistemas sanitarios y de recolección de basuras. Al grito de

“¡Agua va!” las familias vertían en la calle varias veces al día los desechos. En 1864, Charles Bidwell (1982) anotaba “los malos olores que [...] infestan el aire son una vergüenza” (Araúz y Pizzurno 2002:19) y veinte años después, Henri Cermoise anotó “Panamá no conoce otro medio de limpieza” más que “los gallinazos” (Araúz y Pizzurno 2002:19). Por su parte, Carl Bovallius hizo énfasis en la “altísima tarifa” que cobraba el *Grand Hôtel*, lo que obligaba a los viajeros a buscar una pensión privada en cuanto podían (Bovallius 1972).

En 1878, el *Grand Hôtel* era una de las propiedades más costosas de la plaza con un valor catastral de 80.000 pesos. Precisamente, el miércoles de cenizas de ese año al desatarse un nuevo fuego en la ciudad, el hotel sufrió importantes daños pese a lo cual fue reconstruido y a inicios de 1880 hospedó a De Lesseps y a su crecida comitiva, entre la que se contaban varios de sus pequeños hijos. Meses después, los herederos de Loew le vendieron el inmueble a la Compañía Universal del Canal Interoceánico por 206.521 dólares (Gutiérrez 1984). Esta venta marcó el fin del hotel como casa de hospedaje y desde entonces sirvió para oficinas administrativas de los franceses entre 1880 y 1904 cuando pasó a poder de la Comisión del Canal Istmico. Ya bajo la tutela de los franceses, el siete de septiembre de 1882, la estructura sufrió severos daños en ocasión del terremoto que sacudió a la ciudad de Panamá durante la madrugada. Profundas grietas en sus muros obligaron que se emprendieran obras para reforzar las paredes, aunque corrió mejor suerte que su vecino el Cabildo que se vino abajo.

### El Hotel Central

Fue otro francés, Émil Dreyfous, quien levantó el Hotel Central en 1874, al mismo tiempo que Loew construía el *Grand Hôtel*. Ubicado en la calle 5ta. y la avenida Central, frente a la Catedral, este inmueble se mantuvo en pie hasta hace relativamente poco y actualmente sus propietarios se encuentran en litigio con la Dirección de Patrimonio Histórico después del reciente desplome de una pared. En 1878, la estructura fue presa del fuego lo que provocó su reconstrucción en 1883.

El edificio original tenía dos plantas y su techo era de varias aguas con buhardillas y grandes balcones corridos al estilo colonial. Después de

su reconstrucción la nueva planta se asemejaba extraordinariamente al *Grand Hôtel* por la incorporación de un techo de mansarda y balcones individuales (Figura 1). Para entonces con los franceses en plena construcción del canal y el cuartel central de la Compañía Universal establecido en el corazón de la ciudad, la influencia europea era muy marcada en la capital del Istmo. La nueva estructura se organizaba en torno a un gran patio interior con una importante escalera y un gran tragaluz (Tejeira 2007). La escalera diseñada en Nueva York presentaba la particularidad de ser una estructura independiente del edificio que ofrecía la ventaja de una rápida evacuación en caso de incendio (Star and Herald 1884).



**Figura 1.** El Gran Hotel Central después de su reconstrucción, finalizada en 1884. (Foto tomada del álbum *Canal Interoceánico de Panamá – États-Unis de Colombie*, hecho en Panamá por *Photographie Parisienne*, Fx [¿Felix?] Blanc & Cie., 1885. Biblioteca Latinoamericana, Universidad de Tulane, Nueva Orleans)

A partir de su remodelación, comenzó a conocerse como Gran Hotel Central, y a destacarse como el mejor de los hoteles de la ciudad. Las obras incluyeron el aumento de “la altura de los distintos niveles para así obtener mayor frescura y una ventilación más perfecta y un mayor número de habitaciones” y con 60 pies de altura se convirtió en el edificio más alto de Panamá. La planta baja estaba ocupada por la oficina, la barbería,

la cantina, el comedor y los servicios sanitarios. En total contaba con 125 habitaciones entre internas y externas (Star and Herald 1884).

Pese a su atractiva planta, los servicios y la higiene del hotel dejaban mucho que desear. Dos viajeros del siglo diecinueve dieron cuenta de ello. Un par de años después de su reinauguración, en 1886, en el apogeo de la presencia francesa, el español Francisco Peris Mencheta en una visita de inspección a las obras del canal, se alojó en el Hotel Central donde no gozó de una estadía agradable. “El servicio es pésimo en la mesa”, escribió y “los precios exorbitantes”. Destacó que el servicio en los cuartos “no existe sino en casos raros” y que las noches eran intranquilas por los “repugnantes insectos, parásitos y chupópteros” que constituyen “una verdadera plaga”. En su opinión, el hotel Central no era más que una “fonda”, “la mejor del Istmo” (Peris Mencheta 1886:190).

En 1894, en plena decadencia a raíz de la bancarrota de la Compañía Universal, Fritz W. Up de Graff fue aún más cáustico al señalar que el Gran Hotel Central “orgullo de la población” se caracterizaba por la “suciedad, chinches, cucarachas y una completa negligencia en las cosas de la vida”. Lo que más le llamó la atención fueron “las medidas higiénicas en extremo originales” adoptadas por el propietario, como la instalación de “una serie de cañerías modernas expuestas, instalación que probablemente sería la primera de este género entre Méjico y la Argentina”. Además, “en uno de los extremos del comedor colocó unos *cabinets* protegidos únicamente por unas pequeñas medias puertas, lo cual le permitía a sus ocupantes continuar la conversación con los amigos que se hallaban sentados a la mesa”. Graff ironizó respecto a los “magníficos dormitorios” que se anunciaban en la publicidad del hotel, pues los mismos “estaban a tal extremo llenos de bichos que por mucho que diga, no podré nunca dar una idea exacta de ello”, y como si fuera poco, en el entarimado del piso de las habitaciones crecía “un bosque” y “los mosquitos eran desesperantes” (Araúz *et al.* 1977:353).

Precisamente en 1894 el inmueble fue adquirido por la familia Erhman que lo retuvo hasta 1917 cuando se lo vendió a Julio Canavaggio quien de inmediato acometió una reforma integral del inmueble y procedió a su ampliación. Las obras estuvieron a cargo del arquitecto James C. Wright, jefe del Departamento de Arquitectura de la Zona del Canal, quien re-

emplazó el techo de mansarda y le agregó un nuevo piso. Wright realizó varias obras en la ciudad de Panamá, al calor de los acuerdos alcanzados en el Tratado Hay-Bunau Varilla por cuyo artículo séptimo las ciudades de Panamá y Colón quedaron adscritas a perpetuidad al reglamento sanitario que regía en el territorio de la Zona del Canal y cuyo código era de cumplimiento forzoso. La adopción de rigurosas medidas higiénicas por parte del Departamento de Sanidad y Arquitectura de la Zona del Canal, llevaron a la demolición de algunos inmuebles considerados como una amenaza para la salud pública. Es más, los permisos de construcción de inmuebles en ambas ciudades eran otorgados por la administración zoneña, que también definía los diseños arquitectónicos.

En este sentido, la campaña dirigida por el doctor William Gorgas obtuvo uno de los triunfos más espectaculares de la medicina tropical con el saneamiento de las ciudades de Panamá y Colón y la Zona del Canal. La conquista de los trópicos, estrechamente vinculada a la construcción del canal, caminó de la mano con la revolución higiénica en el eje transístmico. Alcantarillados, agua potable, desagües, pavimentación de las calles, drenaje de las aguas estancadas, eliminación de pantanos, recolección de la basura, instalación de retretes ingleses (*water closets*), mallas en puertas y ventanas, fumigación y limpieza de las casas, dieron como resultado la erradicación de la fiebre amarilla y el control de la malaria, que transformaron para siempre la vida cotidiana y los patrones de consumo en las ciudades de Panamá y Colón. La proximidad de la Zona del Canal con una población bien remunerada y con hábitos de consumo consolidados, que lograba satisfacer hasta sus caprichos más insignificantes en unos comisariatos bien surtidos y económicos -gracias al subsidio del gobierno estadounidense-, transformaron los gustos, los estándares de exigencia y hasta la estética de los panameños. Hay que tener en cuenta que inicialmente, uno de los problemas más graves que enfrentó la Comisión del Canal Istmico a partir de 1904, fue el del alimento que “era escaso, monótono y muy caro”. “No había hielo ni leche fresca y pocas veces vegetales frescos; el pan local era sucio y no sabía a nada, ninguno se atrevía a probar el agua”. Los hombres se alimentaban “a base de sardinas enlatadas, mantequilla danesa enlatada y galletas” (Mc Cullough 1977:477). Mientras los norteamericanos luchaban contra el clima y el abastecimiento de



comestibles, en 1905, en las calles recién pavimentadas de la ciudad de Panamá, circuló el primer automóvil propiedad de un francés comerciante de perlas de apellido Rosenthal y en pocos años, bajo la influencia de la Zona del Canal, Panamá ocupaba uno de los primeros lugares del continente en cuanto al volumen del parque automotor.

Pese a esas transformaciones, la ciudad carecía de una hotelería moderna y confortable. En 1917, precisamente el año de su venta y remodelación, la publicidad aparecida en el Libro Azul destacaba que el Central era el “primer hotel de Panamá, siendo el *rendez-vous* de todos los pasajeros del continente americano, gozando de fama en todo el Hemisferio Oeste” que ofrecía servicio de “alto estilo europeo y americano” a precios “razonables”. Se mencionaba la “lujosa cantina”, el esmerado servicio y la “limpieza” y “completa garantía de higiene” de la cocina que era periódicamente inspeccionada por los oficiales de sanidad de la Zona del Canal. (Scoullar 1917:142).

La conquista de los trópicos y la epopeya canalera, que transformaron a Panamá de una selva pestífera en un paraíso tropical en el imaginario de los estadounidenses, dispararon la llegada de turistas. En su gran mayoría se trataba de personas con altos estándares de calidad en cuanto a higiene y aseo, comodidades modernas y alimentación que no buscaban lujo, sino el confort que sólo podía brindarles el Hotel Tivoli en la Zona del Canal. De manera que pese al esfuerzo de *aggiornamento* realizado por Canavaggio, el Central continuó su lento eclipse. Aunque la publicidad destacaba que era un lugar lujoso y cómodo (Scoullar 1917), la demanda de hospedaje no cesó de menguar. No obstante, su celebrado *Palm Garden*, donde por las noches tocaba una orquesta, era muy concurrido por nacionales y extranjeros, sobre todo después de la aplicación de la ley seca en la Zona del Canal.

Al despuntar los años veinte, la ciudad de Panamá contaba con una oferta hotelera más moderna, que condujo a acelerar la decadencia del Hotel Central. En 1933, en la voluminosa obra impresa de promoción turística publicada durante la administración de Harmodio Arias, se señalaba que el hotel contaba con 160 habitaciones “con todas las comodidades de la vida moderna”. Un centenar de habitaciones contaba con “baño y servicio de *toilette* individual” y teléfono. El hotel ofrecía servicio de

ascensor eléctrico que funcionaba de día y de noche y en el que “jamás ha ocurrido accidente de ninguna especie” (Star and Herald 1933:181), lo que nos induce a pensar que aún despertaba desconfianza. Contaba con los servicios de un cocinero francés, que atendía un comedor con capacidad para 300 comensales y tenía un bar y una peluquería. Ya hacía muchos años que el Central había dejado de ser el mejor hotel de Panamá, para ser reemplazado por otras propuestas más pequeñas y confortables que ofrecían un servicio personalizado.

### Del otro lado de la línea: el Hotel Tivoli

Ubicado en Ancón, en el límite entre la ciudad de Panamá y la Zona del Canal, más que un hotel fue un modo de vida, el reflejo del comportamiento de los empleados del *gold roll*<sup>4</sup> y de las elites panameñas, un símbolo de status para quienes eran bienvenidos y el escaparate de los patrones de consumo de las clases privilegiadas hasta finales de los años cuarenta (Figura 2). Su construcción principió en 1905 con el propósito de brindar alojamiento a los trabajadores que aún no tenían una vivienda asignada, así como a los hombres de negocios que mantenían relaciones comerciales con la Zona del Canal y para proporcionar entretenimiento a los trabajadores de la nómina de oro. Pero, sin duda, el acelerador de la obra fue la anunciada visita del Presidente Theodore Roosevelt en noviembre de 1906, cuando se alojó en él –estando aún sin terminar–, durante los tres días que permaneció en la zona canalera. La construcción estuvo bajo la supervisión directa del ingeniero jefe John Stevens y su primer director fue Jackson Smith (Panama Canal Company 1956), Jefe del Departamento de Trabajo, Vivienda y Subsistencia de la Zona del Canal.

<sup>4</sup> Nómina salarial impuesta por la Comisión del Canal Istmico en 1905 para los trabajadores estadounidenses blancos, a quienes se les pagaba en moneda de oro. El resto de los trabajadores contratados integraban la nómina de plata o *silver roll* y recibían sus salarios en moneda de plata. Las denominaciones *gold roll* y *silver roll* marcaron la tónica de la sociedad zoneña que se caracterizó por la segregación racial. (Nota de la autora)



Figura 2. Hotel Tivoli, ca. 1910. (Foto de los archivos de la Autoridad del Canal de Panamá)

Se trataba de una magnífica estructura tropical de armazón, excepto el vestíbulo que era de ladrillo y contaba con dos plantas y techo de tejas francesas. Elevado del suelo por pilares de hormigón, permitía la circulación del aire por debajo del edificio, lo que garantizaba la frescura. Contaba con 120 dormitorios de una sola habitación y otros cien de dos habitaciones con baño privado, así como con la célebre *Suite Roosevelt*. Un espacioso salón de bailes, un billar, una gran piscina, un depósito de equipajes, completaban el complejo. En 1911, se instaló un ascensor y al año siguiente un sistema de tuberías de agua caliente en todos los baños (Samuel Gutiérrez 1984). El hotel estaba administrado por la Compañía del Ferrocarril que mantenía otros 18 hoteles a lo largo de la ruta con el fin de proveer de alimentación a los empleados del canal (Avery & Garrison 1911).

La cocina del Hotel Tivoli era célebre por su excelente oferta gastronómica y estaba abierta a los panameños (Panama Canal Company 1956)<sup>5</sup> “Los panameños de las familias principales” “entre los cuales los

<sup>5</sup> Entre los platos que hicieron célebre a la cocina del Tivoli y cuyas recetas fueron recogidas por un grupo de esposas de militares figuraban el *blushy beauty dumplings*;

estadounidenses tienen amigos” “son regularmente invitados a los bailes mensuales de los empleados de la Comisión del Canal en el Hotel Tivoli”, comentaban Gause y Carr en 1912<sup>6</sup>. En 1936, tres años después de la abolición de la Ley Volstead -ley seca- se inauguró el renombrado bar La Pérgola que rápidamente se convirtió en punto de encuentro masculino.

Las veladas en el Tivoli los sábados por la noche gozaron de mucha fama hasta finales de los años cuarenta. Después de cenar en el restaurante Dos Océanos las parejas bailaban al son de las canciones de moda interpretadas por la orquesta, como *On Moonlight Bay*; *Wait'till the Sun Shines Nellie* o *Alexander's Ragtime Band*; *Tender a Bamboo Tree* (Mc Cullough 1977). Las celebraciones a lo largo del año se sucedían sin pausa: bailes de Año Nuevo, de la Infantería de Marina, té, agasajos, bodas, movilizaban a los más de cien empleados. Los *buffets* de los domingos por la noche eran cita obligada de panameños y zoneítas. Todo era de excelente calidad y todo venía del exterior a través de los comisariatos.

Decenas de personajes famosos se hospedaron en el Tivoli durante su estancia en Panamá como el Presidente Roosevelt y su esposa, el Duque de Windsor, Charles Lindbergh, la bailarina Anna Pavlova y el actor John Barrymore, entre otros. El hotel también sirvió de refugio temporal a los políticos panameños que huían de la república en ocasión de persecuciones o golpes de Estado. En 1944, en plena guerra mundial, 17 diputados de la Asamblea Nacional que apoyaban la candidatura de Jephtha B. Dun-

---

la sopa *créole* a base de carne, vegetales, cebollas, tomates y *spaghettis*, sazonada con pimienta verde; la *French onion soup* que era la tradicional sopa de cebollas francesa y entre los postres el *Hershey bar dessert*; *orange marshmallow cream*, *New England plum pudding* y el *soufflé au cointreau* (The Fort Koebe Officers Wives Club 1956). El menú de la cena del *Thanksgiving Day* de 1940 incluía *cocktail* de ostras, consomé a la *Kursel*, filete de lenguado tártaro, patatas dulces *grillés*, pavo con salsa de *cranberry*, crema de coliflor, ensaladas variadas, *hot pie*, *pumpkin pie*, combinación de helados y *petit fours* franceses; nueces, pasitas, pan con mantequilla y café negro. El costo total era de \$1.50 con un cargo adicional de 0.30 centavos por el servicio a la habitación. Los *cocktails* costaban entre 0.20 y 0.50, en tanto que el *scotch* y el *bourbon* valían 0.35, las cervezas estadounidenses 0.15 y las panameñas Atlas o Balboa 0.25 ([www.czimages.com/Photos/photoof282.htm](http://www.czimages.com/Photos/photoof282.htm)).

<sup>6</sup> Frank Gause y Charles Carl Carr (1912:250) escribían “la mejor clase española residente en Panamá y Colón es refinada, cultivada e inteligente [...]esta gente se educó en Universidades americanas y extranjeras”.

can para la presidencia de la república, se refugiaron en el Tivoli donde sesionaron por más de dos meses.

El primero de febrero de 1951, después de la inauguración del Hotel El Panamá, el Tivoli perdió su condición de establecimiento comercial y pasó a ser una casa de huéspedes exclusiva del gobierno de los Estados Unidos. Veinte años después, en 1971 clausuró definitivamente sus puertas (La Estrella de Panamá 1996). Para entonces aún funcionaban los restaurantes *Railroad y Chart and Roosevelt* y el hotel aún mantenía una planilla de 95 empleados (La Estrella de Panamá 1981).

La popularidad de que gozaron el Tivoli y el Washington de Colón, gracias al esmerado servicio, a los altos estándares de confort y de higiene que impusieron los estadounidenses, así como a los precios convenientes, representó un dolor de cabeza para los hoteleros y para el Estado panameño que consideraban que ambos establecimientos constituían una competencia desleal. En 1923, Ricardo J. Alfaro escribió: “El negocio de los hoteles se halla en circunstancias lamentables a causa de la ruinosa competencia del Hotel Washington en Colón y del Hotel Tivoli en Panamá, que no permiten al capital privado emprender con éxito ese negocio cuando tiene ante sí competidor tan formidable como lo es el Gobierno de los Estados Unidos” (Araúz y Pizzurno 2003: 500). Todo indica que la presencia de estos establecimientos retrasó el desarrollo de una oferta hotelera de calidad en las ciudades terminales.

### **Entre los hoteles Central y El Panamá: el apogeo de la pequeña hotelería**

En el período de entreguerras surgió en la capital una variada oferta de alojamiento que comprendía pequeños hoteles y pensiones familiares que privilegiaban el confort y los buenos servicios a precios módicos. La publicidad de algunos de ellos nos aporta pistas sobre los estándares de consumo de los visitantes. “Cuartos limpios, bien ventilados” y “excelente cantina muy concurrida por los americanos” (Scoullar 1917:141) parecían ser indispensables. Las cantinas con variados licores y *cocktails* constituían el mayor anzuelo para los zoneítas sometidos a la ley seca desde 1920. Tampoco estaba ausente la buena cocina (Saavedra y Saavedra 1926), con “esmerada alimentación” y “sana” a “precios módicos” (Saave-

dra y Saavedra 1926:232-232). Incluso, el baño completo y la luz eléctrica ya parecían formar parte de los estándares de confort requeridos.

Uno de los hoteles que gozaba de cierta popularidad hacia el fin de la primera guerra, era el *Metropole* de Jakob Kowalsky que contaba con un comedor con un café contiguo “provisto de excelente orquesta cuyos conciertos principian a las 7:30 de la noche y terminan a las doce, siendo los intermedios amenizados con cantos de artistas” (Scoullar 1917:164). El restaurante ofrecía un variado menú en el que figuraban langosta, pollo frito, pastel de pollo y bifés de carne, mientras que las cenas eran amenizadas con conciertos vespertinos El Imperial frente a la estación del ferrocarril en la avenida Central ofertaba “cuartos limpios, bien ventilados con luz eléctrica y baño” con el “mejor confort”, con “buen trato” y “excelente restaurante”. Sus tarifas mensuales eran diez dólares (Scoullar 1917: 141).

Otras propuestas comprendían el Hotel España en el Parque de Santa Ana, el Bolívar próximo a la estación del ferrocarril que cobraba 1.50 dólares diarios con todo incluido, el Colombia y el San José en el Parque Bolívar y el Bella Vista en La Exposición, a una cuadra de la playa. Entre las pensiones se encontraban la Maciá en la avenida Central frente a la estación del ferrocarril, la Brigard cerca del hospital Panamá en La Exposición, la Martínez en la avenida Central 33 y la pensión Bogotá en la plaza Herrera, entre otras.

El Hotel Bella Vista se mercadeaba como un hotel de playa “a orillas del mar cerca del balneario de Bella Vista”, cuando aún no existía el relleno de la avenida Balboa y los bañistas nadaban a la altura del actual Hotel Miramar, aunque la playa como tal se extendía desde Peña Prieta hasta Paitilla en poder de los estadounidenses. Se trataba de un hotel familiar que según se anunciaba tenía una sucursal en Nueva York. Ofrecía “excelente comida europea y colombiana” y su propietaria Sara de Bonilla lo publicitaba “como el hogar de los colombianos” (Saavedra y Saavedra 1926:236).

El Hotel Colombia de los hermanos Carlo y Anselmo Mantovani era un hotel de primera categoría, construido por los arquitectos Leonardo Villanueva Meyer y Víctor M. Tejeira en 1925. De estilo neocolonial con dos miradores, semejava mucho a construcciones andaluzas que se realizaron años más tarde en la Exposición Iberoamericana de Sevilla, rea-

lizada en 1929. Con habitaciones con agua corriente y teléfono, desde su inauguración gozó de mucha popularidad por su excelente cocina italiana y se convirtió en un lugar muy concurrido<sup>7</sup>.

En 1928, el gobierno nacional encandilado con el crecimiento extraordinario de visitantes a Cuba, le encomendó a Guillermo Andreve la realización de una investigación sobre la organización y estructura de la actividad turística en la isla. Para entonces Cuba recibía anualmente 108.113 turistas al año y esperaba llegar a los 130.000 en 1929, en tanto que Panamá proyectaba acoger apenas 15.000 (Andreve 1929). Como resultado de esta misión Andreve realizó una serie de observaciones y recomendaciones para incentivar el turismo en Panamá, actividad que calificó como una fuente bienhechora de recursos que era necesario desarrollar. Consideró que uno de los obstáculos más poderosos para el crecimiento del turismo era el alojamiento: “¡Hoteles! Esto es lo que ante todo falta en Panamá. Si los miles de excursionistas, como aquí los llaman, que visitan la capital panameña por unas horas quisieran detenerse en ella, les sería difícil por no encontrar donde alojarse” (Andreve 1929:18). En 1931, Panamá contaba con una disponibilidad aproximada de 600 habitaciones (Guía de Panamá 1931). Andreve advertía: “El problema del alojamiento es, pues, problema principal y mientras no pueda resolverse seguirá la situación de hoy”, “el gobierno debería estudiar bien este problema” pues sin su ayuda “no habrá quiénes se decidan a establecer buenos hoteles con toda la comodidad, el lujo, la elegancia y el confort necesarios” (Andreve 1929:18). Pero la existencia del Tivoli que ofrecía servicios de calidad a precios accesibles, disuadió a los diferentes gobiernos de una

<sup>7</sup> En la década de 1930 era el lugar de moda en la capital. Entre sus clientes frecuentes figuraban los ex presidentes Florencio Harmodio Arosemena, Rodolfo Chiari y Ricardo J. Alfaro, así como el alto funcionariado de la Zona del Canal. Igualmente, en su visita a Panamá el actor John Barrymore cenó en su restaurante italiano. Prueba de que sus altos estándares de calidad eran aprobados por la Zona del Canal es que los oficiales egresados de la Academia West Point estacionados en Panamá, celebraban su banquete anual en el Colombia, seguramente huyendo de la ley seca imperante en la Zona del Canal. Igualmente, los festejos de las transmisiones de mando tenían lugar en este hotel. Como dato curioso vale la pena mencionar que antes de establecerse en Panamá, los hermanos Mantovani habían probado suerte en Argentina, donde descubrieron la yerba mate que intentaron, aunque sin éxito, imponer en el Istmo (Star and Herald 1933).

intervención directa en la actividad hotelera hasta 1950 cuando, después de acordarse el cese de la actividad comercial del Tivoli, se construyó el Hotel El Panamá.

En 1941, la ley 74 de 18 de junio organizó la Junta Nacional de Turismo que debía “promover, estimular y auxiliar el establecimiento de balnearios, hoteles, casinos, restaurantes, cabarets, parques de diversiones, competencias deportivas, conferencias culturales, congresos y ferias” con el propósito de atraer el turismo (Gaceta Oficial 1941).

Fue al término de la guerra, con la aviación comercial en plena expansión, que se tomaron medidas para el fomento del turismo, actividad que pasó a ocupar uno de los primeros lugares en la agenda del Estado. A ello se agregó la inauguración de la Zona Libre de Colón en 1948 que fue el disparador de la llegada de comerciantes extranjeros a nuestro país. En este escenario, la construcción del aeropuerto internacional de Tocumen, conjuntamente con la edificación de un hotel de lujo, resultó el complemento indispensable para estimular la permanencia de visitantes.

### **El hotel más moderno de las Américas**

A finales de la década del 40, comenzó una era de extraordinaria prosperidad para la industria hotelera mundial, gracias al desarrollo de la aviación que facilitó la rapidez y seguridad de los traslados, acortando para siempre las distancias. Ello provocó que una de las características de la sociedad de la posguerra fuera precisamente la gran movilidad. Familias enteras comenzaron a planificar sus vacaciones en lugares remotos, casi inaccesibles hasta entonces. El alojamiento, la alimentación y el entretenimiento de estos grupos trajeron aparejados la necesidad de nuevos insumos e incluso la demanda de renovadas infraestructuras hoteleras. La popularidad de los deportes al aire libre, la difusión de la radio, así como la moda del bronceado, el desarrollo automovilístico y pocos años más tarde, de la televisión, revolucionaron los patrones de consumo. Las familias buscaban canchas de tenis en el hotel, exigían poder comer al borde de la piscina mientras se bronceaban al sol por largas horas, requerían de garajes donde guardar sus automóviles, de radios en las habitaciones y más adelante de aparatos de televisión.

Simultáneamente, la gastronomía como una actividad independiente

del hospedaje cobró nuevos bríos. Lujosos restaurantes y cabarets que ofrecían comida internacional y espectáculos, propiciaron nuevos comportamientos sociales: comer fuera de los hoteles y de las casas se puso de moda. Los hoteles mantuvieron sus propios restaurantes y los mejoraron para hacerlos competitivos con la oferta exterior, al punto que muchos de ellos se convirtieron en parte importante de la mejor agenda gastronómica de la ciudad.

Por aquellos años Panamá era una ciudad cosmopolita con más de cien mil habitantes y un comercio de importación consolidado que comenzó a sentir con fuerza el desajuste económico que conllevó el retiro de las bases estadounidenses después del rechazo del Convenio Filós-Hines en diciembre de 1947. El quinquenio de guerra, con el establecimiento de más de cien sitios de defensa estadounidenses a lo largo de todo el territorio nacional, había demostrado que la captación de visitantes constituía uno de los negocios más rentables para la república. De manera que en 1948, el gobierno nacional decidido a impulsar el turismo, adquirió terrenos en el recién urbanizado globo del barrio de El Cangrejo y comenzó la construcción de un hotel de lujo.



Figura 3. Hotel El Panamá. Tarjeta postal de Flatau, ca. 1951.

A un costo de seis millones de dólares, el Estado se convirtió en el socio mayoritario del Hotel El Panamá, cuya construcción se concluyó a finales de 1950 (Figura 3). “El Panamá” se convirtió en el ícono de la hotelería continental por su lujo y confort y no sólo alteró la geografía urbana de

la capital, sino también el comportamiento social de los panameños de clase alta y de los zoneítas. La revista *Fortune* lo describió como “el edificio más espectacular en su clase en el Hemisferio Occidental” (El Panamá América 1951a). Con el cierre comercial del Tivoli, el nuevo hotel vino a monopolizar la actividad hotelera de la capital y muy pronto se convirtió en el centro de la vida social y empresarial.

El 25 de junio de 1949, pocos meses antes de su inauguración, la prensa destacaba que el Hotel El Panamá “hacía derroche de amplitud” y era “la más grande construcción que se haya realizado en nuestro territorio después del Canal” (Jiménez 1951:123). El exterior del establecimiento era una impresionante retícula blanca que orientaba los balcones de las habitaciones hacia la elegante Vía España. Con clara inspiración de Le Corbusier y la vanguardia brasilera de Oscar Niemeyer, el arquitecto Edward Stone de Arkansas creó un “gran volumen blanco en medio de una colina” que podía ser divisado desde gran distancia. El impacto de su construcción no se limitó a Panamá sino que fue continental. En 1951, la prestigiosa revista *Architectural Forum* destacó que el proyecto había “revolucionado el planeamiento de los hoteles” en el Caribe (Tejeira 2007:286).

Stone y su equipo renunciaron a la idea de luchar contra el clima tropical y decidieron “trabajar con él” aprovechando las corrientes de aire. Consecuentes con esta propuesta, el *lobby* era completamente abierto, sin puertas ni ventanas, un “parque techado” como lo definió Tejeira (2007:286). El diseño de vanguardia mereció reconocimientos y premios como el que recibió Stone de la Liga de Arquitectura de Nueva York (*Architectural League of New York*) en su edición anual de exhibiciones número 55. Los dos mil metros cuadrados de patio exterior daban cabida a la inmensa pista de baile con un sistema de sonido propio y un bar exclusivo para servicio del área, con iluminación indirecta y decorado con plantas exóticas. “Todo en ambiente de lujo y trópico” reseñaba El Panamá América (1949). La piscina, cuyo costo ascendió a 125.000 balboas, tenía 100 pies de largo por 82 de ancho con una isleta en el centro cubierta de flores y estaba iluminada con reflectores bajo el agua. A un costado se encontraban las canchas de tenis y en el sótano había un garaje con capacidad para 45 carros, donde se ofrecía el servicio de engrase, lubricación y venta de combustibles. El hotel contaba con una lavandería

privada para uso exclusivo de los huéspedes, al tiempo que la cocina poseía cuartos refrigerados para garantizar la frescura de los alimentos que se consumían y en los cuales se invirtieron más de cien mil dólares. También poseía una planta de hielo propia valorada en 20.000 dólares y seis elevadores cuyo costo sobrepasó los 125.000 dólares (El Panamá América 1949).

Las habitaciones eran amplias, confortables, ventiladas y funcionales, decoradas con sobriedad. Había cabañas, apartamentos, habitaciones, cuartos tipo estudio, con balcones privados con vista panorámica a la bahía, *suites* y una *suite* presidencial. Los precios de las habitaciones más sencillas oscilaban entre 8 y 12 dólares, las *suites* del bloque central con aire acondicionado costaban 26 y la presidencial 56. La inauguración tuvo lugar el 15 de enero de 1951 y el banquete el día 21 a las 9:00 de la noche en la terraza de los jardines, con ciertas restricciones por la epidemia de poliomielitis que sacudía a la capital. Al día siguiente, El Panamá América destacó en primera plana “Ha entrado nuestra ciudad en nueva era con la inauguración de El Panamá centro de elegancia continental” (El Panamá América 1951b).

Inicialmente fue administrado por la cadena norteamericana *Kirkeby Hotels* pasando después a la cadena Hilton (Tejeira 2007:286). El hotel se convirtió en el símbolo máximo del “lujo y el refinamiento” de la capital y atrajo tanto a la oligarquía como a los zoneítas. Finas porcelanas, platería, cristalería eran desplegadas en el restaurante francés De Lesseps y el *Bombardée*. El órgano *Wurlitzer* único en Panamá constituía una atracción por sí mismo y la fiesta del carnaval adquirió un nuevo significado en los jardines de El Panamá. (El Panamá América 1995:3G).

Los viernes, sábados y domingos por la noche, el organista Avelino Muñoz presentaba música romántica en los jardines del hotel. (Policía Nacional 1951). El salón Balboa y el *Cocktail Lounge*, ambos con aire acondicionado eran cita obligada de “la gente distinguida de Panamá a la hora del almuerzo o de *cocktails*”. El gran salón Bella Vista y el *Peacock Bar* (en cuya decoración “predominaba el color del mar”) contaban con amplias terrazas desde donde la vista abarcaba toda la ciudad y la bahía. En el salón Bella Vista se cenaba y bailaba todas las noches al son de la música de Ken Delaney, mientras Hal Edwards entonaba las canciones de moda

(Policía Nacional 1951). Así, Panamá se consolidó en el imaginario de los extranjeros y de los nacionales como un paraíso tropical gracias al nuevo hotel que ofrecía un servicio insuperable, al estilo de La Habana.

En 1977 y 1989 el hotel sufrió importantes reformas. En este último año cuando fue reinaugurado la publicidad utilizó como eslogan: “Volvieron los buenos tiempos”.

### El Hotel Washington de Colón

La ciudad de Colón fue construida en 1852 como terminal atlántico de la *Panama Railroad Company*. Era “una estación para recibir y trasbordar” (Otis [1867] 1968:68), una creación artificial levantada sobre un relleno entre la bahía de Limón y la isla de Manzanillo, con muy poco [que ofrecer] en cuanto a su arquitectura (Otis [1867]1968:66) y siempre fue, a lo largo del siglo diecinueve, una ciudad extranjera, con una población cosmopolita injertada, sin raíces hispanas, a diferencia de Panamá. Insalubre, rodeada de pantanos, peligrosa y costosa, Colón fue descrita por diversos viajeros decimonónicos como un campamento [donde se iba a] ganar el dinero que después se gozará en otra parte (Henri Cermoise 1886, citado en Araúz y Pizzurno 1993:107). Conocida como *Aspinwall* por los estadounidenses y *Navy Bay* por los ingleses, Colón nunca fue una ciudad neogranadina.

Durante el siglo diecinueve la ciudad no gozaba de buena reputación, al igual que su hotelería. En 1852, Robert Tomes describía a los hoteles como “grandes y desparramadas casas de madera”, excepto el “Hotel Estados Unidos propiedad del señor Aspinwall de New York” el cual era “una de las presuntuosas construcciones” de “material [...] traído en su mayor parte de Maine o de Georgia”. Sin embargo, observó con “mucho pesar” que el hotel “no proporcionaba ganancias” (Tomes 1971:37). Un año más tarde, Miguel María Lisboa, Barón de Japurá, recordó que el Hotel *City* cobraba “un precio exorbitante por un servicio muy desaseado y malo en todos los sentidos” (Lisboa 1962:28) y que “el interior” de las casas “está lejos del confort y del aseo” (Lisboa 1962:15). En la siguiente década, Jenny White del Bal describió al *City* como “una buena taberna de pueblo” (White del Bal 1868:12). Por su parte, Miguel Cané en los años ochenta, se refirió a su habitación de hotel con las siguientes palabras:

“¡Qué cuarto aquél! La única ventana daba a un pantano pestífero [...] La cama tenía unas sábanas crudas, frías, húmedas, que dan un asco supremo” (Cané 1907:284).

A mediados del siglo existían en Colón “por lo menos una docena” de hoteles “grandes y pequeños”. Entre los mejores se destacaban el *City*, el *Aspinwall* y el *Howard* que cobraban aproximadamente tres dólares diarios (Otis [1867]1968:69).

Por estos años se construyó la *Washington House*, una casa de madera, donde funcionaban las oficinas de la Compañía del Ferrocarril, al tiempo que daba alojamiento y comida a los trabajadores de la empresa. También era un centro de actividades sociales para los funcionarios de mayor rango de la empresa. Poseía una biblioteca, con un cuarto de lectura, billar y un bar. En 1880, bajo la dirección de los franceses el edificio fue reformado y se lo dotó de tres pisos.

Un año más tarde el *Bulletin du Canal Interocéanique* dio cuenta de los avances experimentados por Colón gracias a la presencia francesa: “hace algunas semanas existía [...] un solo hotel administrado por un norteamericano; actualmente ya existen tres restaurantes franceses y un excelente hotel: el Hotel Internacional donde su cocinero francés procedente de New York, deleita los paladares franceses” (Compagnie du Canal Interocéanique 1881).

Después de la construcción del canal en 1914, Colón redobló su importancia estratégica, como parte fundamental del engranaje canalero, no sólo porque el puerto de Cristóbal pasó a formar parte de la Zona del Canal, sino porque era la puerta de entrada al Istmo para los hombres, la maquinaria, las provisiones, las mercaderías, los combustibles y cuanto se consumía en su jurisdicción. Sin embargo, la precariedad física de la ciudad se manifestaba en la ausencia de una buena propuesta hotelera. De manera que, en 1908, después de comprobar el éxito del *Tivoli*, la Compañía del Ferrocarril decidió construir un buen hotel.

Este año la empresa procedió a la demolición de la vieja estructura del *Washington House*, y levantó un monumental hotel con materiales incombustibles, de estilo colonial español, con detalles de clara influencia del barroco mexicano, al que dotó de todas las comodidades modernas. Se construyó completamente en concreto armado y bloques y su costo total

fue de 500.000 dólares. El diseño se le encomendó a los arquitectos Cran, Goodhue y Ferguson de Nueva York quienes poseían una larga experiencia de trabajo en México. Según el capitán Fenton que visitó el hotel años más tarde, era “un sueño de arquitectura” (El Panamá América 1972b). Fue el primer hotel de lujo del Istmo que impuso en Colón nuevos patrones de comportamiento social. Nunca antes un hotel había hecho tal despliegue de vajillas de porcelana, cristalería y cubertería de plata. Se inauguró el 29 de marzo de 1913 con un gran baile organizado por los Veteranos del Servicio Extranjero Americano N° 40 estacionado en la Zona del Canal (El Panamá América 1972). Uno de sus primeros huéspedes fue el magnate y benefactor estadounidense William Vincent Astor.

El *Washington* contaba con 88 habitaciones (Core 1925) amplias, muy confortables, casi todas comunicadas entre sí para formar amplios ambientes, con luz eléctrica y baño privado (Gutiérrez 1984). Restaurantes, salones de recreo tanto para damas como para caballeros “una ancha piscina de natación” con agua salada (Star and Herald 1933:50), billares, jardines muy bien diseñados, canchas de *basket ball*, tenis y *volley ball* completaban el entorno (Roy ca. 1992). Ubicado en el extremo norte de la ciudad estaba separado del mar por una amplísima terraza que en verano se convertía en pista de baile (Figura 4).

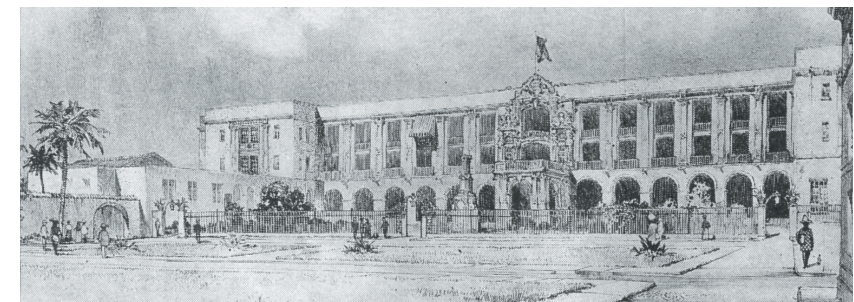


Figura 4. Proyecto original del arquitecto Bertram Goodhue para el Hotel Washington (Tomado de Collins 1912:11)

La planta baja daba cabida a la recepción, el vestíbulo con una falsa cúpula, los restaurantes y los salones de recreo. Poseía galerías cubiertas para protegerse de la lluvia, propias de la arquitectura tropical de inicios

del siglo veinte. La decoración de todo el conjunto era de carácter claramente hispano. Los arquitectos pusieron cuidado en salvaguardar el entorno tropical, de manera que los planos especificaban que debían conservarse las palmeras hasta donde fuese posible y reemplazarse aquellas que fueran removidas (Gutiérrez 1984).

Durante la segunda guerra mundial el hotel conoció su época de mayor esplendor pues no sólo logró atraer un nutrido turismo procedente de la Zona del Canal, sino también de la ciudad de Panamá. La llegada de espectáculos de Broadway a Colón y una copiosa oferta de cabarets de lujo, convirtieron al Washington en un sitio muy concurrido los fines de semana. Su cafetería La Niña, su restaurante La Pinta, su salón de recepciones Santa María, así como su bar Colón 1900 fueron internacionalmente célebres<sup>9</sup>.

En 1953, fue arrendado por Motta Hnos., y dos años después, gracias al Tratado Remón-Eisenhower, pasó a manos del Estado panameño. Pese a que el Washington mantuvo el liderazgo hotelero en Colón durante largo tiempo, también se desarrolló una hotelería menos espectacular representada por el Carlton, el *Florence*, el *Astor Imperial* y sobre todo el Aspinwall -inaugurado en 1916-, propiedad de Sam Klauber quien convirtió la azotea en un jardín tropical donde, al son de la música de una orquesta, servía ostras y langostas.

### Consideraciones finales

La llegada masiva de extranjeros a la ciudad de Panamá a mediados del siglo diecinueve, cambió los patrones de consumo de la población local y abrió la puerta para la lenta renovación de la oferta hotelera y de la propuesta gastronómica. Las habitaciones compartidas hasta entonces por media docena de huéspedes, dieron paso a las habitaciones privadas y al lujo que llegó de la mano del *Grand Hôtel* hacia los años setenta. Al despuntar la siguiente década, cuando el *Grand Hôtel* pasó a poder de la Compañía Universal del Canal Interoceánico para convertirse en la sede

<sup>9</sup> El escritor argentino Ricardo Güiraldes destacó la "alta cocina, la magnífica bodega y la calidad del servicio del hotel Washington" y recordó que en 1918 un "filete con ensalada y papas costaba 50 centavos y 25 centavos el postre" (El Panamá América 1972a).

administrativa de la empresa canalera francesa, el Hotel Central devino el decano de la hotelería capitalina. A partir de 1904, dicho liderazgo sucumbió con la llegada de los estadounidenses que introdujeron renovadas propuestas. El siglo diecinueve se cerró sin que la hotelería panameña hubiese resuelto el grave problema de la higiene.

El Hotel Tivoli, inaugurado en 1906 en Ancón, Zona del Canal, fue la primera solución hotelera levantada en suelo panameño que contó con piscina, baños privados en todas las habitaciones, ascensor y tuberías de agua caliente. Los altos estándares de confort y de higiene convirtieron al Tivoli en el punto de reunión obligado no sólo de los zoneítas, sino también de las familias más acaudaladas de Panamá. Pocos años después, en 1913, se inauguró en la ciudad de Colón el emblemático hotel Washington dotado de todas las comodidades modernas y que hacía gala de una suntuosa decoración.

En el período de entreguerras la oferta hotelera se amplió en la ciudad de Panamá con establecimientos que buscaban satisfacer las demandas de sus huéspedes, generalmente estadounidenses, ofreciendo cuartos limpios, cantinas bien surtidas y buena cocina. Quizás el más recordado fue el hotel Colombia en la plaza Bolívar, que adquirió cierto renombre entre la clase política y cuya estructura aún se mantiene en pie.

En 1950 se inauguró el hotel El Panamá que se convirtió en el ícono de la hotelería de lujo del continente. Ello coincidió con el cierre comercial del Tivoli, razón por la cual el Panamá pasó a ser el lugar de encuentro de la clase alta panameña y de los zoneítas. Con él llegaron servicios hasta entonces desconocidos por la hotelería capitalina, tales como canchas de tenis, garajes para automóviles, servicio de lavandería o los cuartos refrigerados para conservar frescos los alimentos que se consumían en los restaurantes.

Todas estas propuestas hoteleras reflejan sin excepción, la lucha de los arquitectos por dominar el clima tropical, así como el más formidable eclecticismo impuesto por las estéticas en boga en cada época: estilo metropolitano francés con profusión de mansardas, plantas neocoloniales, arquitectura caribeña, detalles *art nouveau* y *art déco* y diseños con influencia corbusiana, se suceden en la arquitectura hotelera panameña.



## Referencias bibliográficas

- Andreve, Guillermo  
1929 *Cómo atraer el turismo a Panamá*. Publicación oficial, Panamá.
- Araúz, Celestino Andrés y Patricia Pizzurno  
1991 *El Panamá Hispano, 1501-1821*. Edición conmemorativa del V centenario del descubrimiento de América, Panamá.  
1993 *El Panamá Hispano, 1821-1903*. Ediciones La Prensa-Pribanco, Panamá.  
2002 Visiones sobre el Istmo de Panamá. *Fascículos de El Panamá América* No. VIII.  
2003 *Un Siglo de Relaciones entre Panamá y los Estados Unidos, 1903-2003* Tomo II. Edición conjunta conmemorativa del centenario de la República de Panamá. Fundación para la Libertad Ciudadana y Comisión Universitaria del Centenario de la República, Panamá.
- Araúz, Reina Torres de, Marcia de Arosemena, y Jorge Conte  
1977 *Antología de la Ciudad de Panamá*. Tomo I, Instituto Nacional de Cultura, Panamá.
- Avery & Garrison  
1911 *A Trip. Panama Canal*. New Orleans.
- Bidwell, Charles  
1982 Panamá en 1864. *Revista Lotería* 320-321:91-105, noviembre-diciembre. Panamá.
- Bovallius, Carl  
1972 *Viaje al Istmo, 1881-1883*. Biblioteca Nuevo Panamá, Panamá
- Cané, Miguel  
1907 *Notas de Viaje sobre Venezuela y Colombia*. Imprenta de la Luz, Bogotá.
- Cermoise, Henri  
1886 *Deux Ans á Panama*. Flamarion, Paris.
- Collins, John  
1912 *The Panama Guide*. Mount Hope.
- Compagnie Universelle du Canal Interocéanique  
1881 *Bulletin du Canal Interocéanique de Panamá* 40 (15 de abril).
- Core, Susie P.  
1925 *Trails of Progress or Story of Panama and its Canal*. The Knickerbocker Press, New York.
- Fábrega, Francisco de  
1971 Informe de Francisco de Fábrega sobre el incidente de la tajada de sandía. *Revista Lotería* 191:124-128, Panamá.
- Gaceta Oficial  
1941 Ley 74 de 18 de junio de 1941. Junio 30 [Gaceta No. 8545], Panamá.
- Gasteazoro, Carlos M., Celestino A. Araúz y Armando Muñoz  
1980 *La Historia de Panamá en sus Textos*. Eupan, Panamá.

- Gause, Frank C. y Carl Charles  
1912 *The Story of Panama. The New Route to India*. Silver Burdett and Co, Boston, New York, Chicago.
- Griswold, Chauncey  
1974 [1853] *El istmo de Panamá y lo que vi en él*. Prólogo de María Josefa de Meléndez, Eupan, Panamá.
- Guía de Panamá  
1931 (Se trata de un documento incompleto que carece de otros datos, propiedad de la autora).
- Gutiérrez, Samuel  
1984 *Arquitectura de la Época del Canal 1880-1914 y sus Paralelos Norteamericanos, Franceses y Caribeños*. Eupan, Panamá.
- Horna, Jorge  
1977 Notas sobre la influencia francesa en la arquitectura istmeña. En *Antología de la Ciudad de Panamá*, editado por Reina Torres de Araúz, Marcia de Arosemena y Jorge Conte, Tomo I, pp.363-395. Instituto Nacional de Cultura, Panamá.
- Jiménez, Enrique A.  
1951 *Mensajes Presidenciales para la Historia*. Panamá.
- Lisboa, Miguel M.  
1962 *El Istmo de Panamá en 1853*. Introducción y notas de Juan Antonio Susto, Panamá.
- Le Moyne, Auguste  
1945 *Viajes y Estancias en América del Sur, la Nueva Granada, Santiago de Cuba, Jamaica y el Istmo de Panamá*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana. Bogotá.
- Mack, Gerstle  
1993 *La Tierra Dividida*. Eupan, Panamá.
- Mc Cullough, David  
1977 *El Cruce entre dos Mares*. Lasser Press, México.
- Nelson, Wolfred  
1971 *Cinco Años en Panamá, 1880-1885*. Eupan, Panamá.
- Oran (seudónimo)  
1950 Panamá en 1859. Traducción y notas de Ricardo J. Alfaro. *Revista Lotería* 104:8-32, Panamá.
- Otis, Fesseden Nott  
1968 [1867] *El Istmo de Panamá. Historia del Ferrocarril*. Traducción de Mirreya Cebamanos y Edda Dutary. Universidad de Panamá, Panamá.
- Panama Canal Company  
1956 *The Panama Canal Review*. Edición de 2 de noviembre, Panama. Canal Press.
- Peris Mencheta, Francisco  
1886 *De Madrid a Panamá*. Antonio de San Martín editor. Madrid.
- Pizzurno, Patricia  
2002 Aspectos de la vida cotidiana del patriciado panameño a inicios del

- siglo XX. *Revista Tareas* 112:43-63, Panamá.
- Policía Nacional (Órgano oficial)  
1951 Edición del 14 de abril. Ediciones La Nación, Panamá.
- Roy, Alonso  
ca. 1992 El Hotel Washington de Colón. Documento electrónico,  
*www.alonsoroy.com*, consultado en noviembre de 2009.
- Saavedra Mía Strasser de, y Daniel Saavedra  
1926 *El libro de Oro*. Imprenta Nacional. Panamá.
- Sandoval Srausz, Andrew K.  
2007 *Hotel: an American History*. Yale University Press.
- Scoullar, William  
1917 *El Libro de Panamá*. Bureau de Publicaciones de América Latina.
- Star and Herald (ediciones)  
1933 *Panamá y la Zona del Canal*. Publicación especial, Panamá.
- Tejeira Davis, Eduardo y Vanessa Spadafora  
2001 *El Casco Antiguo de la Ciudad de Panamá*. Edición Ciudad 2. Territorio para la innovación, Presidencia de la República de Panamá, Oficina del Casco Antiguo, PNUD, Diputación Foral de Bizkaia, Pamplona.
- Tejeira Davis, Eduardo  
2007 *Guía de Arquitectura de Panamá*. Junta de Andalucía –IPAT, Panamá
- The Fort Kobbe Officers Wives Club.  
1956 *Recetas del Caribe*. Fort Kobbe Canal Zone.
- Tomes, Robert  
1971 [1855] Un relato sobre el ferrocarril de Panamá, las ciudades de Panamá y Aspinwall con bosquejos de la vida y costumbres en el Istmo. Traducción de José Antonio Ureña. Trabajo de graduación para optar al título de Licenciado en Filosofía y Letras por la Universidad de Panamá.
- White del Bal, Jenny  
1868 *Memoirs and Letters of Jenny del Bal*. Primera edición, Boston.