

**juventud  
rebelde**

[www.juventudrebelde.cu](http://www.juventudrebelde.cu)



## **De fiesta por Año Nuevo**

**Publicado:** Sábado 31 diciembre 2011 | 11:04:24 pm.

**Publicado por:** **Ciro Bianchi Ross**

No sé bien qué es lo que pasa. El año, al menos para mí, empezó, como quien dice, ayer, y ya se acabó. Llegó el Año Nuevo a tumbarnos la puerta. Quisiera entonces hacerle a los lectores un regalo en esta página inicial del año. ¿Qué tal si hablamos de los cocteles cubanos?

Bueno, en este punto, mejor sería decir de cocteles cubanos. Hablar sobre todos es imposible, ya que nuestra coctelería es muy numerosa y variada. Alejo Carpentier lo dijo hace ya muchos años, cuando afirmó que La Habana era la ciudad del mundo que mayor variedad de bebidas podía ofrecer al paladar curioso del viajero. El autor de esta página, en su peregrinar por bares y cantinas, como dice el célebre bolero que interpretaba Orlando Contreras, llegó a acopiar más de 300 recetas de cocteles. Las había de todas partes del país: de La Habana, sobre todo, pero también de Baracoa y Viñales, porque si de algo se precia y enorgullece este escritor es el de haber recorrido Cuba —y muchos de sus cayos— de punta a cabo. Pero las fórmulas son ciertamente muchas más: en la computadora del Floridita, que es uno de los bares más famosos del mundo, había hace ya algunos años unas 450. Y no eran todas.

Claro que a un coctel lo refrenda el tiempo. Surge en cualquier bar y se impone o no en la preferencia de los bebedores. Así, hay cocteles cubanos que nadie recuerda o que aunque se recuerden no se degustan, mientras que otros se popularizan y dan la vuelta al mundo. El gusto del buen bebedor es, en esto, particularmente sabio.

Cuando se habla de los grandes cocteles cubanos, se alude al Saoco, al Mulata, al Mary Pickford, al Presidente y al Mojito. Y también al Cuba Libre, al Santiago, al Isla de Pinos y, por supuesto, al Daiquirí, que es el rey de los cocteles cubanos. Así lo reconocen los entendidos.

Cantineros ilustres hay también muchos en Cuba, gente que hizo de su oficio un arte. La relación, en esta línea, la encabeza, sin duda, Constantino Ribalaigua, el propietario del Floridita. Nació en España, se nacionalizó cubano y falleció en La Habana, en 1952. Es el creador del Mary Pickford, inspirado en la actriz norteamericana conocida como la Novia de América —América tendría después otra novia más nuestra, Libertad Lamarque—, y el Havana Special, que tomó su nombre del de una línea naviera cuyos barcos hacían la travesía entre Tampa y la capital cubana. A Constante asimismo se le asocia al Daiquirí y al Presidente, aunque no los creara.

## Inventar El Floridita

Todavía a comienzos del siglo XX en Cuba, donde no se conocía o no era popular la palabra «coctel», se hablaba de compuestos, meneados o achampanados para aludir a las mezclas de bebidas. La ginebra compuesta, que deleitara a nuestros bisabuelos, era la liga de esa bebida con azúcar, limón y angostura, enfriada con hielo, mientras que el achampanado no era más que ron, coñac o vermut mezclado con agua de seltz y azúcar. El Tren, otro de los tragos preferidos de antaño, se elaboraba con ginebra y agua de cebada.

Había en ese tiempo una taberna famosa llamada La Piña de Plata. Fue fundada en 1819 y se ubicaba a la vera de una de las puertas de la muralla que entre 1797 y 1863 rodeaba y protegía «la primitiva, modesta, sencilla, patriarcal y pequeña ciudad de San Cristóbal de La Habana». Una casona de ventanales buidos, a la que acudían petimetres, músicos, militares, faranduleros y hombres de toda laya gustosos de saborear la sabrosa ginebra compuesta, el vaso de agua con anís y panales, el típico vermut «voluntario», el licor de piña o el sabroso aguardiente de guindas, mientras las señoras, en sus quitrines, bajo el quitasol de seda, saboreaban pastillas de frutas, sorbetes y vasos de refrescos elaborados a partir de las frutas del país.

El bodegón La Piña de Plata se transformó durante la intervención militar de Estados Unidos en el cuartel general de los buenos catadores norteamericanos, y sus cantineros fueron poniendo una nota de modernidad en las simples bebidas primitivas. Después de 1902, cuando se instaura la República, esa taberna recibió el nombre de La Florida, pero con el fluir de los años los mismos clientes le dieron la denominación por la que se le conoce aún. La Florida pasó a ser Floridita «por dejarse querer», decía Fernando G. Campoamor, historiador del ron. Pero el cambio de nomenclatura debió obedecer a una razón más realista. Había otro bar famoso en la época, el del hotel Florida, en la esquina de Obispo y Cuba, y los mismos clientes sintieron la necesidad de distinguirlos y diferenciarlos. Allí oficiaba otro grande de la cantina cubana, Maragato.

Eso ocurrió en tiempos del catalán Constantino Ribalaigua Vert. En su novela *Islas en el golfo*, Ernest Hemingway identifica con el sobrenombre de Constante a esa figura legendaria entre los cantineros cubanos y rey indiscutible de los cocteles. Constante le llamaban también sus amigos. Llegó al Floridita en 1914, como dependiente, y junto con dos empleados más adquirió el bar en 1918.

Era un hombre emprendedor, de mucha iniciativa, muy trabajador. Entraba al Floridita a las siete de la mañana y se iba de madrugada, cuando despedía al último cliente. Había sido cantinero de algunos de los mejores bares de la capital. En el Floridita, las cosas no le fueron bien al comienzo: debía dinero. Fue así que los almacenistas que proveían el bar le dijeron que le concederían crédito si reconocía la deuda. Constante no lo pensó dos veces. Convenció a sus socios para que les vendieran su parte y, aunque endeudado, quedó como propietario único. Cuando ocurrió su deceso, Hemingway escribió: «Ha muerto el maestro de los cantineros. Inventó el Floridita».

## Locos por el Daiquirí

El Presidente —¡asombro!— fue idea del mayor general Mario García Menocal. El entonces primer mandatario llegó una tarde al Floridita y pidió a Constante que en un vaso de mezcla pusiera hielo, gotas de curazao, vermut blanco italiano y ron carta oro. Dijo que lo revolviere y se lo sirviera en una copa alta, de bacará, adornada con una guinda y un pedacito de cáscara de naranja. Constante comentó entonces: «General, aquí tiene su Presidente». Ya antes y también en el Floridita, Menocal había inventado el Chaparra, otro coctel muy gustado, pero hoy en el olvido.

Hay quien dice que en sus inicios el Daiquirí se llamó Canchánchara, la bebida preferida entre las tropas independentistas cubanas. Nuestros libertadores, cuando podían, la degustaban, endulzando el aguardiente con miel de abeja, para alejar las penas, los dolores y la fatiga. Pero en verdad el Daiquirí nació en las minas de hierro

del mismo nombre del oriente del país, y se popularizó en el hotel Venus, de Santiago de Cuba; el antiguo hotel Venus, el que se hallaba frente al parque Céspedes y se derrumbó cuando el terremoto de 1932.

En esa instalación hotelera, sin embargo, el Daiquirí se preparaba al rumbo, sin medidas exactas, según la inspiración del cantinero, y se enfriaba con trozos de hielo. Fue Constante, entonces en el Floridita, quien estableció la norma exacta para cada uno de los componentes de ese coctel.

Comenzó a enfriarlo con hielo frapé y descubrió que el trago no tolera sino onza y media de ron; si se le echa menos, la batidora protesta, si se le echa más, queda aguado. Descubrió también que no se podía dejar en la batidora más de un minuto y se percató por último del sabor que le confería el marrasquino.

Hemingway inmortalizó el Daiquirí en su narrativa. Otros escritores importantes tampoco lo han pasado por alto en sus textos y en sus vidas.

García Márquez, Premio Nobel de Literatura al igual que Hemingway, se refiere al Daiquirí como a «una combinación de ron diáfano de la Isla con polvo de hielo y jugo de limón». Y otro Nobel, aunque rechazara el galardón, Jean Paul Sartre, en su Huracán sobre el azúcar, el apasionante reportaje que escribiera sobre Cuba en 1960, lo menciona como «una especialidad cubana que nos agrada por el leve gusto a ron y de su limón diluido en hielo». Graham Greene, que mereció diez veces el Premio Nobel aunque nunca se lo dieron, y que fue, al decir de García Márquez, un inventor de cocteles diabólicos, lo degustaba, y de qué manera, durante sus estancias en La Habana. García Lorca se entusiasmó con el Daiquirí del Floridita. Lezama Lima recordaba el día en que acompañó a Miguel Ángel Asturias, notable novelista guatemalteco y Premio Nobel por añadidura, a ese bar-restaurant. Nos deleitamos,

aseguraba el autor de Paradiso, con aquella bebida helada que es como el néctar de los dioses. El argentino Julio Cortázar lo tenía como el primero en lo que a cocteles cubanos se refiere. Así lo confesó al autor de esta página que bebió su primer Daiquirí en la compañía siempre grata y estimulante del novelista de Rayuela.

## Francis Drake y el mojito

El Saoco tiene, de seguro, origen campesino. Solo en el campo cubano puede haber surgido esa mezcla mágica de ron blanco y agua de coco y que se sirve en el envase natural del fruto. El Cuba Libre nació en el Floridita, cuando todavía ese bar se llamaba La Piña de Plata, en los días de la instauración de la República (1902). El Isla de Pinos incluye en su fórmula el zumo de esa maravilla de las frutas cubanas que es la toronja. Y el Santiago se prepara con dos líneas de ron blanco y un golpe de curazao rojo. El Mulata tiene que haber sido creado por un barman español. Rinde tributo como pocos a la belleza y distinción de la cubana. Se elabora con ron añejo, lo que le da un toque de superioridad único.

¿Y el Mojito? Asegura don Fernando G. Campoamor que el corsario británico Francis Drake es el creador de un coctel que hasta bien entrado el siglo XIX fue muy demandado en las latitudes antillanas. Se elaboraba con aguardiente y se llamaba Drake. Tenía, se dice, propiedades curativas. Al menos en su novela El cólera en La Habana (1838) Ramón de Palma hace decir a uno de sus personajes: «Yo me tomo todos los días a las once un draquecito y me va perfectamente». Es el antecedente del Mojito.

Desde 1910 comienza a hablarse del Mojito batido, pero habría que esperar a la década de los 30 para que apareciera el Mojito actual. Surge en el bar del balneario de La Concha, pasa a otros bares habaneros, se populariza, y llega a la Bodeguita del Medio, donde adquiere carta de ciudadanía internacional. No tiene la prestancia del



Daiquirí ni el empaque del Presidente ni el barroquismo del Mary Pickford ni la altanería del Mulata, pero es uno de los diez clásicos de la coctelería cubana junto al Saoco, el Isla de Pinos, el Santiago, el Havana Special y el Cuba Libre.

En estos días de fiesta escoja uno de estos cocteles, prepárelo y bébalo con calma y moderación en compañía de familiares y amigos. Agradecerá este regalo de Año Nuevo.

<http://www.juventudrebelde.cu/columnas/lecturas/2011-12-31/de-fiesta-por-ano-nuevo>

**Juventud Rebelde** | Diario de la juventud cubana

Copyright © 2017 Juventud Rebelde