

El Daiquirí y el barman cubanos: el arte de la creación



Todo un trago de leyendas, el Daiquirí, emblemático de la coctelería nacional e insigne del conocido bar-restaurant habanero “El Floridita”, acrecienta su fama cada día.

En tanto el siglo 19 marca el nacimiento de los primeros cantineros en Cuba que sentaron cátedra para la posterior excelencia en la preparación de bebidas.

Ambos actores, el coctel y los 'bartenders' (cantineros), encuentran su origen centenario en medio de historias que cobran vida con el devenir del tiempo.

El Daiquirí, símbolo cubano, hecho a partir de ron blanco y zumo de limón criollo o lima, tiene sus orígenes en Santiago de Cuba, cuando un ingeniero estadounidense llamado Jennings Cox que trabajaba en una mina de hierro, quiso brindar con unos colegas y no encontró ginebra, entonces utilizó ron, añadiéndole un poco de zumo de limón y un poco de azúcar, para que la bebida no fuera tan fuerte.

El cóctel, sin nombre, fue bautizado por un ingeniero italiano, Giacomo Pagliuchi, amigo de Cox, quien le dio el nombre Daiquiri por la ciudad ubicada al sudoeste de Cuba, lugar donde trabajaban.

Cox y Pagliuchi trasladarían su experiencia sobre la bebida a reconocidos cantineros que la popularizaron primero en la oriental región de Santiago de Cuba. Posteriormente Emilio González, alias

Maragato, cantinero de origen español quien trabajaba en el habanero hotel Plaza lo trasladó a la capital del país, y a su vez se lo dio a conocer a su amigo Constantino Ribalaigua Vert, popularmente conocido como "Constance."

Conocido como el padre de la cantina cubana el catalán Constantino, iniciado en El Floridita en 1914 desde su fundación y más tarde su propietario, le aportó un sello especial por la pureza de las bebidas y su excelente servicio, propiciando la bien ganada fama internacional.

En ese contexto, en 1924, nació el primer Club de Cantineros de Cuba -uno de los primeros de Latinoamérica-, organización gremial cuyo nombre se mantuvo hasta 1961 en que disolvió y su membresía engrosó filas en otras instituciones hasta 1998, fecha fundacional de la actual Asociación de Cantineros de Cuba (ACC).

Mientras, el trabajo de barman o 'bartenders' se profesionaliza hace años, y goza de alta demanda en el mercado de restaurantes y bares como ejemplo del desarrollo alcanzado en una profesión que requiere habilidades y amor.

El Floridita, a 200 años de su creación, con su hermosa barra incita a beber un coctel, allí donde descansa una estatua de bronce a tamaño natural del Premio Nóbel de Literatura, Ernest Hemingway, y con la copa de su trago preferido: el Daiquirí.

El autor de "Por quién doblan las campanas" hechizado por él, emblemático sitio de La Habana y de Cuba, lo convirtió en su guarida, lugar de encuentros e inspiraciones.

En sus frecuentes visitas él mismo creó el Papa's, el cual consistía en un clásico trago sin azúcar de Ron Havana Club carta blanca 3 años, Jugo de Toronja, Hielo Frappe y Jugo de Limón .

No por gusto la rica bebida, goza de una fama bien ganada que la prestigia hasta nuestros días los 'bartenders' (cantineros), que la elaboran.

En octubre próximo El Floridita nuevamente será sede de la competencia internacional anual de Cantina 'Rey de Reyes' por el título de mejor elaborador de esta bebida, otra edición que dará altos vuelos a los cantineros del patio prestos a confrontarse e intercambiar siempre, con colegas foráneos.

Embajadores de nuestra cultura la bebida y el barman constituyen un dúo perfecto en la coctelería nacional asentada en el arte de la creación.

por : Guadalupe Yaujar Díaz

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/139079-el-daiquiri-y-el-barman-cubanos-el-arte-de-la-creacion>



Radio Habana Cuba