

Coctel Cuba Libre



por *Ciro Bianchi*

Conversaba el escritor en días pasados con un equipo de la televisión francesa que acometía en La Habana y Santiago de Cuba un reportaje sobre Graham Green en Cuba, y como es casi de rigor cuando se alude al autor de *El poder y la gloria* y *El revés de la trama*, entre otras muchas novelas, surgió el tema de los cocteles cubanos.

El gran escritor británico, que fue, al decir de García Márquez, un inventor de cocteles diabólicos, era fanático del ron añejo, palabra que, en su español chapurreado, pronunciaba así: «aniejo», una bebida que, afirmaba, sabía a madera de barco, a viaje por mar.

Se refirió el escritor, en su diálogo con los periodistas franceses, a la amplia gama de la coctelería cubana y a sus diez cocteles estrellas: daiquirí, mojito, saoco, Havana Special, Mary Pickford, presidente, mulata, Cuba libre... Tienen detrás, por lo general, una historia o una leyenda y en ocasiones no resulta imposible mencionar el nombre de su creador y el lugar donde surgieron.



cocteles cubanos

Si el daiquirí —surgido un poco al rumbo en las minas de hierro de ese nombre, en Santiago de Cuba, y perfeccionado en La Habana por el barman catalán Constantino Ribalaigua— es el rey de los cocteles cubanos, el Cuba libre es el más vendido. Aseguran especialistas que se venden 70 bebidas Cuba libre por segundo en todo el mundo.

Esa agradable combinación de ron blanco, refresco de cola y zumo de limón, enfriada con dos o tres cubos de hielo, surgió en La Habana hace ya no menos de 120 años.

Todavía a fines del siglo XIX no se conocía en Cuba la palabra coctel. La ginebra superaba al ron en el gusto de los bebedores y se hablaba de compuestos, achampanados y meneados. La intervención militar norteamericana puso una nota de modernidad en los bares cubanos, y ron, refresco de cola y hielo hicieron una mezcla de campeonato. Cesó la soberanía española, la Isla quedó bajo la égida de Estados Unidos y nació una república mediatizada. Pero la gente, con una buena dosis de ingenuidad, levantaba su vaso y decía: Cuba libre.

En 1902 surgía el bar La Florida, que con el tiempo, pasó a ser Floridita, y existían ya entonces el American Club, en Prado y Virtudes, que quebró y reabrió después, y la cantina que daba servicio a las tropas norteamericanas destacadas en el campamento de Columbia. Existían ya el Dos Hermanos, surgido en 1892, y el Castillo de Farnés, en 1896. Se habla asimismo de un bar Americano, que el escritor no ha podido localizar, si es que existió. En cualquiera de estos pudo surgir el Cuba libre.

La leyenda insiste, sin embargo, en que fue en ese The American Bar donde un parroquiano, un poco al azar, hizo la prodigiosa combinación que despertó el interés de los otros clientes del establecimiento que se aprestaron a brindar por Cuba libre. (Tomado de Juventud Rebelde)

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/246285-coctel-cuba-libre>



Radio Habana Cuba