

Bares habaneros



Por **Ciro Bianchi Ross**

En estos días tocó a este escritor compartir con un grupo de embajadores del ron Havana Club. Se llama así a los representantes de la prestigiosa marca en los países donde residen; gente joven, afable, comunicativa y, desde luego, muy receptiva a la historia y las novedades de la industria y el producto que representan.

Este escritor debía guiarlos en un recorrido que comenzó a mediodía en el Floridita y terminó, tarde en la tarde, en el bar Vista al Golfo del Hotel Nacional de Cuba, luego de haber pasado por Sloppy Joe's, Bodeguita del Medio y Dos Hermanos.

Cada uno de esos establecimientos recibió a los visitantes con un coctel. Vista al Golfo con el coctel Nacional y Sloppy con Cuba Libre, mientras que Bodeguita del Medio y Floridita con el Mojito y el Daiquirí, que es de imaginar. Dos Hermanos ofreció el Havana Special.

Curiosamente, en la cena con la que se clausuró el encuentro y que tuvo lugar en el Museo del Ron, el Havana Special fue también el coctel de bienvenida.

Un tren sobre las olas

Para quien esto escribe fue una sorpresa constatar la vigencia de ese trago que algunos llaman el Manhattan cubano, y que el cronista suponía olvidado ya en la preferencia y el paladar de los bebedores, aunque se reitera en la carta-menú de muchos bares no estatales.

Una mezcla cuya invención se atribuye a Constantino Ribalaigua, barman catalán radicado en la capital cubana, que se inspiró en una línea de transporte de pasajeros y mercancías que hacía el recorrido Nueva York-Cayo Hueso-La Habana-Nueva York.

Desde esa ciudad, el tren demoraba dos días en llegar a Cayo Hueso, donde un servicio de ferry-boats, en una travesía de diez horas, transportaba los vagones hasta La Habana.

Esa ruta se conoció con el nombre de The Havana Special y posibilitó que Cuba la aprovechara para reafirmarse como importante suministrador del mercado norteamericano. Cruzar el mar sentado cómodamente en un vagón de ferrocarril que antes avanzó sobre la cumbre angosta de una montaña de coral, parece cosa de hadas.

Como las hadas no existen, solo un hombre como el multimillonario Henry Flagler fue capaz de una empresa como esa que extendió la vía férrea hasta Miami y desde allí, de isleta en isleta, la llevó hasta Cayo Hueso para conectar así con Cuba, el resto del Caribe y el Canal de Panamá.

El camino de hierro se acometió con acero y cemento de Alemania y maderas cubanas. Requirió de siete años de ingente labor. Por largos períodos hasta 4 000 hombres laboraron allí de manera simultánea. Tres ciclones —uno, con 200 trabajadores muertos— entorpecieron la construcción.

No serían los meteoros el único inconveniente. El primero de los ingenieros que asumió el proyecto enloqueció sobre los arrecifes, y el que prosiguió la tarea y la llevó a término, nunca más pudo volver a trabajar en lo suyo.

De cualquier manera, el 22 de enero de 1912, con la llegada a Cayo Hueso del primer tren procedente de Miami, Flagler hacía realidad su sueño, y ese mismo día embarcaba hacia La Habana a fin de promover su ruta sobre los cayos.

Veintitrés años después, el 2 de septiembre de 1935, un huracán de categoría cinco destruyó parcialmente la infraestructura ferroviaria. Los propietarios de The Havana Special vendieron lo que quedó al estado de Florida. Parte de esas ruinas son todavía visibles.

Sobre partes de ellas se erigió la red de carreteras que, desde 1938, une entre sí los cayos floridanos y los enlaza con la península. Desde entonces los ferry no transportaron vagones de ferrocarril.

Prosiguieron su línea de pasajes y carga general y dieron a los viajeros de ambos lados la oportunidad de visitar la orilla contraria con su propio automóvil.

El ferry de Cayo Hueso se interrumpió después de 1959. Hoy, a consecuencia del bloqueo impuesto a Cuba por Washington, el Havana Special es solo el coctel creado por Constantino Ribalaigua, mientras que en el Cayo un busto de Flagler recuerda la historia de su famoso ferrocarril.

También en las novelas

Todo eso expliqué, en el bar Dos Hermanos, a los embajadores de Havana Club. Ese establecimiento se ubica frente al muelle de The Havana Special y abrió sus puertas en 1892, lo que lo hace uno de los bares más antiguos de la capital cubana.

Se caracterizó por su larga barra de madera dura, incompleta desde que le cercenaron un pedazo a fin de emplazarlo en uno de los bares del hotel Moka, en Las Terrazas.

Aún así, sigue siendo larga. El poeta español Federico García Lorca frecuentó el Dos Hermanos durante su estancia cubana de 1930, y por allí estuvieron asimismo, entre otros, Alejo Carpentier y Enrique Serpa, autor de novelas como Contrabando y La trampa, y de un cuento antológico, Aletas de tiburón.

Y, por supuesto, el inevitable Hemingway, que en la festinada opinión de algunos deambuló por todos los bares y cantinas habaneros, aunque centró su preferencia en el Floridita. En *Dos Hermanos*, «con pasos torpes que lo conducían a una pequeña pero satisfactoria libertad», entró una tarde Andrés, el protagonista de *Fiebre de caballos* (1988), la novela inicial de Leonardo Padura.

Al comienzo bebió lentamente su trago amargo y se dedicó a estudiar a la gente hasta que la cuarta o quinta cerveza lo dejó sin movimientos y empezó a ver neblinosos y deformes a los que lo rodeaban, como si estuviera viendo una película filmada con un grotesco ángulo ancho.

Floridita fue hasta 1959 el bar más famoso de la ciudad, pero Sloppy Joe's fue siempre el de más ventas. Supuse que el Sloppy Joe's de Cayo Hueso antecedió a este de la esquina de Zulueta y Ánimas, en La Habana.

Error. El Sloppy habanero se anticipó en 16 años al del lado de allá, que se inauguró en 1934 y tres años después se instalaba en la calle Duval, ubicación que todavía mantiene, mientras que otro bar llamado Capitán Tony ocupaba el espacio que el Sloppy original dejaba libre.

Capitán Tony no tiene la animación del Sloppy ni su hechizo, pero allí se da una situación insólita: muchas de las mujeres que lo visitan se despojan del ajustador y lo cuelgan en las tendederas que cruzan el salón.

Si Padura fijó el bar *Dos Hermanos* en la literatura, y Hemingway el Floridita en *Islas en el golfo*, el inglés Graham Greene, aficionado al ron añejo e inventor de cocteles diabólicos, inmortalizó el Sloppy —y también al hotel Sevilla— en su novela *Nuestro hombre en La Habana*, llevada además al cine.

Un detalle interesante aporta una guía de 1954 publicada en Estados Unidos que facilitaba a turistas norteamericanos su visita a la Isla: Sloppy Joe's era frecuentado por visitantes estadounidenses, no por los norteamericanos residentes. La colonia norteamericana en La Habana prefería el bar *Mis amigos*, en 7ma. y 42, Miramar.

Floridita tuvo fluctuaciones con relación a sus parroquianos. La mayoría de ellos era de origen norteamericano hasta el inicio de la II Guerra Mundial. Durante la conflagración bélica se llenó de cubanos. Los norteamericanos no podían venir a causa de la guerra y los cubanos no podían salir.

Finalizada la guerra, nacionales y visitantes disfrutaron juntos su Daiquirí, que figura en la lista de diez grandes cocteles del mundo.

En 1937, el corresponsal en La Habana de la agencia norteamericana AP dedica una crónica a Constantino Ribalaigua. Refiere que un grupo de amigos conversaba sobre béisbol en uno de los bares del Hotel Nacional cuando uno de ellos preguntó sobre quién podría considerarse el mejor cantinero cubano.

Constantino Ribalaigua respondió el barman que los atendía, aunque la pregunta no le estaba dirigida expresamente. De inmediato, refiere el periodista, uno de los del grupo telefoneó al Sloppy y a Prado 86 y también a los bares de los hoteles Plaza y Sevilla, muy famosos en la época.

Obtuvo la misma respuesta. El reportero visitó a Constantino en Floridita y quedó maravillado. Confesó el barman que sus mejores cocteles eran Daiquirí, Presidente y Pepín Rivero, inspirado en el director-proprietario del *Diario de la Marina*.

El escritor, que tiene en su archivo las fórmulas de más de 300 cocteles recogidas en bares y cantinas de toda la Isla, no ha podido ver la receta de ese último coctel. No aparece en el recetario del Floridita que Constantino publicó en 1939, cuando el señor Rivero todavía vivía.

Por cierto, en ese coctelario se consigna la fórmula de un Daiquirí elaborado expresamente con Havana Club.

Una incógnita

Si es posible precisar el origen de muchos cocteles y mencionar a sus creadores por su nombre, el Cuba Libre queda en el misterio. 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 el coloniaje español, 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 el Floridita, y existían ya entonces el American Club, que quebró y reabrió después y la cantina que daba servicio a las tropas norteamericanas destacadas en el campamento de Columbia.

Existía, como ya se dijo, el Dos Hermanos. Se habla, asimismo, de un bar Americano, que el escritor no ha podido localizar, si es que existió.

En cualquiera de ellos pudo surgir el Cuba Libre. La Bodeguita del Medio entusiasmó a los visitantes. Su fundador, Ángel Martínez, repetía que a los 12 años de edad su padre lo condenó a cadena perpetua detrás de un mostrador. En 1942 compró el establecimiento que entonces se llamaba La Complaciente y que no era más que una bodega de barrio.

Allí su esposa Armenia comenzó a cocinar para unos pocos clientes, entre ellos Felito Ayón, un animal de la noche habanera que se vincula, como impresor, a hitos imprescindibles de la poesía cubana, como la Elegía a Jesús Menéndez, de Nicolás Guillén con dibujos de Carlos Enríquez.

Felito, que tenía su negocio en la misma cuadra de lo que se llamaba ya La Casa Martínez, decía a sus clientes: «Si no estoy en la imprenta, búscame en la bodega, una bodeguita que está en el medio de la calle».

De ahí surgió La Bodeguita del Medio, algo tan obvio que a nadie se le ocurrió antes. Así se llama este establecimiento desde el 26 de abril de 1950.

Martínez terminó desembarazándose de los víveres y licores habituales en las bodegas y puso unas pocas mesas en el reducido espacio de que disponía, creció la fama de la cocina de Armenia, reforzada luego por las manos prodigiosas de «La China» Silvia Torres, y los mojitos, que adquirieron allí carta de ciudadanía internacional, hicieron el resto.

Por allí ha pasado todo el mundo, es un decir. Al igual que por el bar Vista al Golfo del Hotel Nacional, donde los embajadores del ron Havana Club, con el coctel que lleva el nombre del establecimiento hotelero en la mano, pudieron apreciar la extensa galería de fotos de famosos que adornan las paredes; clientes todos de la instalación.

Los invitados recorrieron La Habana en coches tirados por caballos, bicitaxis y grandes carrones convertibles. La noche final, después de la cena, les regaló una experiencia memorable: pudieron participar en un maridaje entre un Cohíba siglo VI y el ron Unión de Havana Club. Una combinación perfecta.

(Tomado del periódico Juventud Rebelde)



Radio Habana Cuba