

El Daiquirí y el Floridita

El **daiquiri** o **daiquirí** es un tipo de cóctel hecho a partir de ron blanco y zumo de limón criollo o lima. Existen otras variantes, pero la que verdaderamente ha ganado fama internacional es la mezclada en uno de los bares más famosos del mundo, Floridita, en La Habana.

El Daiquiri, un símbolo cubano.



El nombre del daiquirí proviene de una playa cerca de Santiago de Cuba y de una mina de hierro en la zona. El cóctel habría sido inventado por un ingeniero norteamericano que trabajaba en esa mina, Jennings Cox, quien dio forma a la bebida cuando se le acabó la ginebra y tuvo que entretener a unos invitados de su país. Temeroso de servir ron local a secas, Cox le añadió zumo de limón y azúcar para mejorar su sabor.

Fue un ingeniero minero de origen italiano quien compartía labores con Cox, Giacomo Pagliuchi, por entonces capitán del Ejército Libertador, quien se encargó de bautizar este cóctel como Daiquirí.

Fue en el conocido como Bar Americano del Hotel Venus en la ciudad de Santiago de Cuba, donde se dio a conocer públicamente el cóctel, tanto Cox como Pagliuchi solían acudir a este establecimiento con frecuencia y pidieron al barman del mismo que por favor replicase su receta, la cual fue de inmediato éxito entre la concurrencia que comenzó así a conocer el preparado. Durante algún tiempo fue consumido en la ciudad y adoptado por la oficialidad norteamericana como coctel insignia, para ellos había sido una auténtica aparición divina, que contribuía a paliar la enorme sensación de calor y humedad que es habitual en la ciudad santiaguera y con la que ellos no estaban en absoluto familiarizados.

No es hasta que el Daiquiri llega a La Habana, parece ser que la receta la lleva Pagliuchi en un viaje suyo a la capital cubana, que alcanza la fama definitiva y la notoriedad que lo convertiría en uno de los mitos de la coctelería mundial. En La Habana, ciudad dinámica, visitada por muchos y donde había una clase social alta muy poderosa y acostumbrada a todos los refinamientos, encontró esta delicia cubana su caldo de cultivo perfecto, instalándose en el gusto de los habaneros rápidamente y deviniendo seña de clase entre aquellos que lo degustaban. A su vez en 1909 el almirante Lucius W. Johnson, un médico de la marina de los Estados Unidos, probó la bebida y la introdujo en el Club del Ejército norteamericano, ubicado en Washington, capital de los Estados Unidos.

El prestigio y rápido reconocimiento del cóctel santiaguero entre los bebedores capitalinos, se debe a la labor de Emilio González, alias Maragato, el más brillante de los ases de la coctelería cubana, que en su bar del exclusivo Hotel Plaza de la capital cubana, difundió el mismo y lo convirtió en una moda entre aquellos que le visitaban, los cuales convirtieron a su vez al Daiquiri en obligada presencia en los grandes salones de la capital. Fue también Maragato quien enseña la receta del Daiquiri a su amigo Constante Ribalaigua Vert, barman en un inicio y posterior propietario del restaurante El Floridita, el cual lo modifica, añadiéndole el uso del Licor de Marrasquino y aportando el uso de la mecánica, creando al elaborarlo en batidora americana, el ya nunca más imborrable Daiquiri Floridita.



Fue en este establecimiento donde tan exquisita copa alcanzo nivel de mito en la coctelería, debido a la fama adquirida por Constante y a la maestría de la que hacía gala el maestro a la hora de prepararlo. Hay un personaje en toda esta historia que no puede faltar, sin él, el Daiquiri no sería lo que es, Ernest Hemingway el Premio Nobel norteamericano que acuñó la célebre frase de "Mi Mojito en La Bodeguita, Mi Daiquiri en el Floridita". A él se debe el boom definitivo del cóctel y su total y absoluta internacionalización, ya que siendo una persona con muchas grandes y famosas amistades en el mundo de la farándula norteamericana, ejerció de imán y guía la vez de todas ellas, que convirtieron al Floridita en una de las barras más famosas del mundo y centro de sus grandes estancias y tertulias. Por aquí pasó todo lo más glamuroso del cine y la cultura norteamericano y de otras partes, no había estrella que se preciara que no fuese en sus estancias en La Habana, habitual de este local y bebedor empedernido de su cóctel más emblemático, esto hizo que ya si de

manera total y absoluta, el mismo se convirtiese en un símbolo de Cuba y en algo que se bebía en todas las grandes barras del mundo; no había establecimiento que se preciase y fuese frecuentado por las grandes estrellas, donde no se conociese la receta cubana y donde la misma no fuese elaborada, definitivamente pasó de una invención en una mina del Oriente cubano, a un símbolo del país y del saber hacer de sus mejores "cantineros".

"...La bebida no podía ser mejor, ni siquiera parecida, en ninguna otra parte del mundo... Hudson estaba bebiendo otro daiquiri helado y al levantarlo, pesado y con la copa bordeada de escarcha, miró la parte clara debajo de la cima frappe y le recordó el mar". Ernest Hemingway, *Islas en el Golfo*



Spencer Tracy y Ernest Hemingway en el Floridita.

El Floridita abrió sus puertas en 1817 con el nombre de La Piña de Plata, en Obispo y Monserrate, la misma esquina donde funciona actualmente. Poco después fue llamado La Florida. En 1910 se amplió con el área de restaurante, hacia calle

Monserate, comandado por un chef francés. En 1914, el catalán Constantino Ribalaigua Vert comenzó a trabajar como mesero y cuatro años más tarde se convertiría en dueño del local al adquirirlo a Sala i Perera, ya bajo su nombre definitivo, Floridita. Hay quienes aseguran que fue Constantino (también conocido como "Constante") quien llevó por primera vez a La Habana el daiquiri, una bebida que como explicamos anteriormente se originó en Santiago de Cuba.

En la década del '30, Hemingway se instaló en el Hotel Ambos Mundos, a pocas cuadras de Floridita, bar del que se hizo habitué y en el que acostumbraba beber daiquiri casi todos los días y, especialmente, la variante Papa Doble, creada en su nombre y llamada así debido a que en Cuba se conocía afectuosamente al escritor como "Papa". Incluso cuando se mudó a Finca Vigía, en las afueras de La Habana, habitualmente viajaba hasta la capital para beber su daiquiri favorito en el que él llamaba "el mejor bar del mundo".

El Floridita se convirtió así en un homenaje permanente a Hemingway, con una exhibición de fotografías del escritor junto a sus amigos (casi en todas acompañado por un Papa Doble), así como un busto en bronce realizado en 1954 y ubicado en el que era su rincón favorito dentro del bar, y una escultura a tamaño real de 2003 donde se lo ve apoyado sobre la barra. A partir de la apertura de Cuba al turismo internacional, numerosas visitas guiadas pasan diariamente por El Floridita para que los viajeros se fotografíen junto a la escultura del escritor.



Exterior de Floridita, en las calles Monserate y Obispo de la Habana Vieja.



La escultura en homenaje a Hemingway, realizada por José Villa Soberón.

En 1991 El Floridita fue totalmente remodelado, aunque respetando todos los elementos originales que lo hicieron famoso, incluido el busto de Hemingway y la barra.



Visitantes famosos

Además de Hemingway, por las mesas y la barra del Floridita pasaron Gary Cooper, Tennessee Williams, Marlene Dietrich, Jean-Paul Sartre, Giorgio Armani, Ornella Muti, Imanol Arias, Jean-Michel Jarre, Matt Dillon, Paco Rabanne, Ted Turner y Jane

Fonda, Pierce Brosnan, Naomi Campbell, Compay Segundo, Ana Belén y Víctor Manuel, Graham Greene, los Duques de Windsor Eduardo VIII y Wallis Simpson, Gene Tunney, Luis Miguel Dominguín, Ava Gardner, Spencer Tracy, Rocky Marciano, Joaquín Sabina, Pablo Milanés, Silvio Rodríguez, Javier Sotomayor, Kate Moss, Fito Páez, Danny Glover y Jack Nicholson, entre otros.

Premios, reconocimientos y menciones

- En 1953, la Revista Esquire lo reconoció como uno de los siete bares más famosos del mundo.
- En 1992 recibió el premio "Best of the Best Five Star Diamond" de la Academia Norteamericana de Ciencias Gastronómicas.
- En Inglaterra se encuentra el bar Floridita London, en España el Floridita Madrid, y en California, Estados Unidos, El Floridita Restaurante, que emulan el ambiente cubano de su homónimo habanero, con su "perfecta mezcla de glamour y decadencia de una era pasada". El Floridita Dublin, en Irlanda, también homenajeó la famosa esquina de Obispo y Monserrate, pero finalmente cerró sus puertas.
- Hemingway no podía evitar mencionar en su obra a Floridita: "Islands in the stream" ofrece una detallada descripción del bar donde pasó largas horas de su vida.

Referencias

1. Ecured. Enciclopedia cubana on line. Cócteles de Cuba.
2. Wikipedia. Cócteles cubanos.
3. <http://stockpress.de/2011/02/19/hemingway-trinkt-acht-daiquiris-in-el-floridita/> Hemingway en El Floridita
4. [Sitio oficial de Floridita, "Historia del Floridita"](#) - Consultado en junio de 2012
5. [Travel Reviews - Historic Sites, "Ernest Hemingway, wild and scenic places"](#) - Consultado en junio de 2012.