

SPANISH AUDIO PROJECT

TEXT

El origen del Daiquirí

El cóctel cubano Daiquiri **fue inmortalizado** mundialmente por el famoso escritor norteamericano Ernest Hemingway quien vivió en la isla hasta su fallecimiento y era un cliente fijo del Bar-Restaurante El Floridita, situado en el **casco histórico** de la ciudad de La Habana conocido como La Habana Vieja, patrimonio histórico de la humanidad. Sin embargo, el origen del Daiquirí se remonta a finales del siglo XIX y existen dos versiones de su origen.

La versión uno cuenta que esta bebida compuesta inicialmente por la combinación de dos tercios de aguardiente y un tercio (1/3) de jugo de limón se originó en los campos de batalla durante la segunda guerra de independencia de Cuba. Era sin dudas un calmante para la sed de los independentistas cubanos y un excelente remedio después de recibir heridas o **para disponerse al** combate. Algunos preferían endulzarlo con miel. Es ésta la razón por la que con frecuencia se veía colgar de las monturas de sus cabalgaduras una botella de canchánchara, nombre que daban a esta bebida. **Según cuenta la leyenda**, en junio de 1898 las tropas de norteamericanas que intervinieron en la guerra de independencia de Cuba contra España, desembarcaron por las playas de Daiquirí y Siboney en la zona Oriental de Cuba al mando del general Shafter. El obeso general, como buen gourmet, tuvo el acierto de descubrir la bebida de los patriotas cubanos a base de ron, limón y azúcar. Un día, vestido en su caluroso uniforme de

campana y agobiado por el calor de la isla caribeña al probarla dijo: "Lo que le falta es hielo," y así surge el Daiquirí.

La segunda versión del origen de esta bebida cuenta que a principios del siglo XX, el capitán del Ejército Libertador, ingeniero Pagliuchi, fue de visita a una mina de hierro llamada Daiquirí, cerca de Santiago de Cuba, para entrevistarse con el ingeniero americano Jennings S. Cox, administrador de la entonces *Spanish American Iron Company*, para tratar de rescatar unas minas abandonadas en El Cobre. Después de la jornada de trabajo Pagliuchi sugirió tomar algo, y **cuentan que** en la despensa del ingeniero Cox no había ginebra ni *vermú*, solamente ron, limón y azúcar, que inmediatamente pusieron en una coctelera con hielo, lo batieron y se dispusieron a beberlo. Pagliuchi preguntó: "¿Cómo se llama este cóctel?" Cox respondió: "No tiene nombre, debe ser un Ron Sour." Entonces Pagliuchi dijo: "Ese no es nombre para este cóctel tan fino y exquisito, lo llamaremos Daiquirí."

Cualquiera que sea la procedencia del Daiquirí, el cóctel se puso de moda **en la barra** del hotel Venus de Santiago de Cuba, a donde por las tardes acudían a beberlo cubanos y americanos, donde hoy aún se conoce con el nombre de Daiquirí natural. Más tarde Emilio González cantinero de origen español, llevó la fórmula del cóctel al hotel Plaza en La Habana. Fue entonces cuando el dueño del famoso Bar Floridita en la Habana Vieja llamado Constantino Ribalaigua Vert o Don Constante lo immortaliza. Es Don Constante quien, luego de cuatro versiones, llega a la versión definitiva nombrada "Daiquirí Floridita" o Daiquirí Frappe, una versión "polar" hecha con hielo frappé y algunas gotas aromáticas de marrazquino. Es ésta versión la que se hace famosa en todo

el mundo gracias al ganador del Premio Nóbel de Literatura Ernest Hemingway quien era un ávido bebedor de este cóctel.

El Daiquirí que tomaba Hemingway en El Floridita estaba compuesto por 0.25 onzas de azúcar blanca, 0.25 onzas de limón, 1.5 onzas de ron blanco (barcardí carta blanca), 4 onzas de hielo frappé y 5 gotas de Marrasquino, batidos en una coctelera. Heminway **solía ir** a este bar en horas de la mañana para tomarse hasta 12 cócteles de una sentada, hasta que sospechó que era diabético, pese al desmentido de los médicos. Más tarde, el famoso escritor estadounidense obsesionado por no ingerir azúcar, modificó el Daiquirí frappé, suprimiéndole el dulce y doblando la cantidad de ron. Nació así el "Daiquirí a lo Salvaje", que luego se llamó "Daiquirí a lo Papa". "El 'Daiquirí a lo Papa' se convirtió en una fuente tal de inspiración para el Premio Nóbel de Literatura, que según se cuenta en el libro La leyenda del ron, a veces llevaba un termo para que se lo llenaran **religiosamente** de su **brebaje** preferido.

Otra bebida muy conocida en el mundo y que también une a los cubanos y a los estadounidenses es el llamado "Cuba libre", una mezcla del ron de la isla Havana Club Carta Blanca o Silver Dry con Coca Cola. A pesar de que Cuba y los Estados Unidos, **separados por** apenas 156 kilómetros de distancia, no tienen actualmente relaciones diplomáticas ni comerciales, estos populares cócteles los mantienen unidos en la historia.

Vocabulario

Ser inmortalizado: to be immortalized

Casco histórico: the old part of the city

Para disponerse al: to get ready to

Según cuenta la leyenda: according to the legend

Contar que: to tell

En la barra: at the bar

Solía ir: used to go

Religiosamente: punctually

Brebaje: brew

Separados por: distant from