

El Floridita (2). De Constantí a Constante

Montserrat Sala i Egea i David Barba i Serra

Historiadors

*Constante, alzando un limón verde,
convertía su trabajo en liturgia¹.*

A la segona dècada del segle XX trobem a l'Havana dos coctelers de renom: el veterà bàrman de l'Hotel Plaza, Emilio González "Maragato"² i Constantí Ribalaigua i Vert, del bar *La Florida*. Al primer, entre d'altres assoliments, se li atribueix el mèrit de portar de Santiago de Cuba a la capital cubana la novetat del daiquiri i compartir el descobriment amb el mateix Constante. Aviat aquest còctel es popularitzà a tota Cuba, però parroquians dels cinc continents començaren a admirar en particular la destresa del lloretenc i les seves singulars creacions. D'això en parlà Enrique Coll l'any 1916 a les planes de la revista *Vida Catalana*:

¡Cuántos negocios, cuantas aventuras, cuantas iniciativas han debido su iniciación o su éxito, a la habilidad con que un cantinero ha llenado y agitado los cubiletes! Así le decía días atrás a mi buen amigo Rafael Solís, a quien como jefe de información del Diario de la Marina quise informar para que a su vez pudiese informar cualquier día, al pie del cañón: es decir, cerca de la barra, apurando un "gin-fizz" batido por Constante, general en jefe de la legión de cantineros que en "La Florida", allá en Obispo, frente ¡oh ironía del destino! A la estatua de Albear, que fue quien "trajo las aguas", opera abriendo apetitos, curando indigestiones, aliviando catarros y haciendo efectiva en cuerpos débiles la ley de la gravedad de aquellos que finalmente dan con el suyo en el suelo...³

Però, per a la major part de la gent, la història de la coctelera cubana parteix d'un imaginari alçat sobre els fonaments del període que va dels primers temps de la Llei Seca als Estats Units (1919-1933) fins al triomf de la Revolució, comandada per Fidel Castro, l'any 1959. Una postal que es va començar a escriure durant la presidència del General Gerardo Machado quan el turisme es convertí en una veritable mina d'or. Hotels, restaurants, hipòdroms, casinos i clubs nocturns van sorgir a l'Havana de la nit al dia per cobrir les necessitats de luxes dels visitants. Un paradís anomenat Cuba construït pels nord-americans com un veritable plató de Hollywood. Aquest conte de fades no va tenir en compte la desigualtat social que anava creant el model econòmic del país i la corrupció quasi endèmica dels diferents governs de l'illa, conjurats finalment amb la màfia en crear un escenari perfecte per a uns pocs privilegiats. Les bases per a la futura revolució no trigarien en aparèixer per substituir aquest patró.



En Constantí Ribalaigua servint daiquiris darrera de la barra del Floridita de l'Havana.

Procedència: Getty Image. Autors: Earlf Leaf i Michael Ochs.

Semblava, doncs, que la cultura cubana havia estat esperant que els nord-americans comencessin a arribar a les seves costes per tal de ser representada. De fet, es creu que Hemingway fou el descobridor de Constantí Ribalaigua i del mateix *Floridita* i, gràcies a ell, el lloretenc havia esdevingut mundialment famós. Cal dir que ja existia un escenari important del còctel a Cuba moltes dècades abans de la Llei Seca (també Llei Volstead). Quan un jove Ernest Hemingway quasi desconegut arribà a l'Havana per primera vegada l'abril del 1928, amb un petit èxit sota la butxaca anomenat *The sun also rises*, Constante ja era, amb diferència, el més reconegut dels *cantineros* de Cuba. El mateix any el periodista anglès Basil Woon consagrava aquestes paraules al bàrman lloretenc:

"Sis de vostès visiten La Florida i demanen Mary Pickfords. Un bàrman espreu la pinya mentre un ajudant omple amb gel sis gots per tal de refredar-los. Quan el suc de la pinya està llest, Constantí l'introdueix en una coctelera gran, pren l'ampolla de Bacardí i, sense mirar, hi posa una quantitat a la coctelera. També sense mirar hi afegeix el curaçao o la granadina. La beguda es bat passant d'una coctelera a una altra i formant un semicercle a l'aire. Aquesta proesa es repeteix diverses vegades. Llavors Constantí buida els gots del gel que els refredava, els col·locà en filera sobre el taulell i, amb un sol moviment, els omple tots. Cada got queda ple exactament fins a la vora i aconsegueix que a la coctelera no resti una sola gota. Val la pena visitar l'Havana només per veure en Constante en acció. Li vaig dir que algú com ell podia fer fortuna a París. Somrigué: "Però, tampoc ho faig tan malament aquí", em va contestar⁴."

És evident que la impossibilitat legal de fabricar, transportar, vendre i consumir begudes alcohòliques als Estats Units fou un cop molt dur per a milions de ciutadans que no estaven disposats a deixar de beure licor encara que fos

1 CAMPOAMOR, Fernando G. *El hijo alegre de la caña de azúcar. Biografía del ron cubano*. Editorial Científico-Técnica. L'Havana. 1985. P. 10

2 ALONSO, Hilario. *El arte del cantinero*. Fernández y Cia. L'Havana, 1948. P.274-275. Quan mor Maragato el 30 de juliol del 1940 el diari "El País" li atribueix erròniament la invenció del daiquiri en lloc de l'americà Jennings Cox.

3 COLL, Enrique. *Al pie de la Barra* dins Revista Vida Catalana. L'Havana. 30 de desembre de 1916. Any III N° 36.

4 WOON, Basil. *When It's Cocktail Time in Cuba*. Horace Liveright. Nova York.1928. P.40-41.



Anunci de l'empresa Bacardí.
Procedència: Bacardí S.A.

clandestinament, la qual cosa va donar lloc al contraban i a la irrupció d'establiments secrets controlats en la seva majoria pel crim organitzat. Com a resultat, l'era de la Prohibició també és recordada com un període de gangsterisme, caracteritzat per la competència i les violentes batalles territorials entre les bandes criminals. Cuba va ser el refugi d'inversors i professionals del sector que s'establiren bàsicament a l'Havana per continuar les seves activitats limitades als EUA. Com escriu Tom Gjelten a la seva obra dedicada a Cuba i els Bacardí, i on es fan múltiples referències al *Floridita* i a Constantí Ribalaigua: "En Cuba, los visitantes no eran molestados por vecinos entrometidos o autoridades moralistas. Cuando los norteamericanos se emborrachaban hasta tambalearse, la policía miraba hacia otra parte"⁵.

L'Havana representa una gran oportunitat de negoci i companyies com Bacardí dissenyaren campanyes publicitàries prou eloqüents. Un cas que serveix d'exemple per il·lustrar l'efecte de La Llei Seca és el naixement de la *Pan American Airlines*, fundada inicialment pel transport de missatgeria l'any 1927 i que va veure els grans beneficis que li suposaria portar turistes a l'illa a partir del 1929. L'aparició de l'aviació es va unir als ja existents ferris que van causar un gran impacte en les relacions entre els Estats Units i Cuba⁶.

Aquest fet encara va animar més un corrent important de turistes a viatjar a l'illa a la recerca de vida exòtica nocturna i platges tropicals. Els cubans, al seu torn, viatjaven a l'estat de la Florida a comprar. La música cubana, balls com el txa-txa-txa i el mambo i el menjar crioll es van posar de moda als Estats Units. L'escriptor valencià Vicent Blasco Ibàñez, donà testimoni d'aquell període a la seva obra *La vuelta al mundo de un novelista*:

"Para el ciudadano de los EE.UU. descontento silenciosamente de ciertas leyes de su país, La Habana ofrece un atractivo especial. Es una ciudad a las puertas de su patria, donde no impera el llamado "régimen seco". Le basta tomar un buque en Cayo Hueso, al extremo de la Florida, para vivir horas después en la capital de Cuba, donde hay un bar en cada esquina. Aquí no sufre retardos en la satisfacción de sus deseos, ni tiene que absorber bebidas contrahechas ofrecidas en secreto. La embriaguez puede ser franca, libre y continua. Pero como es tierra de dinero abundante, derramado con mano pródiga, los hoteles resultan carísimos, así como los otros gastos de viaje, y sólo los ricos pueden pasar el canal de la Florida para venir a emborracharse bajo la bandera cubana".⁷

Inicialment la gran afluència nord-americana fou perjudicial per als talents locals, excloent-los dels treballs més qualificats a hotels, casinos i bars. Això va conduir a la formació, l'any 1924, del *Club de Cantineros de la República de Cuba* on Constante, ja una icona del sector, ingressà l'any 1930 donant visibilitat a la iniciativa. Amb aquesta constitució es creà l'associació de bàrmans més antiga del món amb l'objectiu d'unificar i capacitar els seus membres i, d'aquesta manera, competir per als llocs de treball que en aquell moment rebien els professionals nord-americans que estaven abandonant el seu país degut a la Llei Seca. Sota el lema de "*Fraternidad y Progreso*" no s'escapa que els inicis del club tenien una forta influència maçònica. Curiosament en el seu primer reglament es planteja que aquesta organització sigui una cooperativa d'esbarjo i esports. No obstant això, aquella idea inicial es convertiria, amb el transcurs dels anys, en una entitat de caràcter obrer i en un veritable centre de suport als seus afiliats⁸.

Malgrat aquells bons moments per a la cocteleria cubana, en política els èxits parcials de Machado es diluïren i acabaren convertint-se en un malson en forma de dictadura cruel i una ferma obediència als Estats Units que, units al crack de la borsa de Nova York del 1929, van fer entrar a Cuba en una de les seves pitjors crisis econòmiques i socials. Aquests fets, més la intenció del Partit Demòcrata de derogar la Llei Seca en el seu programa del 1932, només feien presagiar que el pitjor encara estava per arribar. Alguns sectors del govern federal nord-americà consideraven la indústria de l'alcohol com un possible factor dinamitzador de la deprimida economia nacional que proporcionaria noves fonts de finançament mitjançant els impostos i, ahora, seria capaç de generar gran quantitat de llocs de treball. Però si sumem a la fi de la Llei Seca, l'any 1933, la política aperturista de

⁵ GJELTEN, Tom. *Bacardí y la larga lucha por Cuba*. Principal de los Libros. Barcelona. 2011. P.139.

⁶ *L'Havana Special* va ser un còctel creat per Constantí Ribalaigua dedicat a la ruta ferroviària del mateix nom propietat de Henry Flagler, que connectava la ciutat de Nova York amb Miami, i després s'estenia per tota la Florida fins arribar a Key West. La ruta no acabava aquí; els vagons del tren quan arribaven a Key West, eren acomodats en enormes ferris i transportats per mar a l'Havana. Després continuaven

el seu recorregut ferroviari fins a Santiago de Cuba. Gràcies a aquest itinerari milers de turistes nord-americans arribaven, any rere any, a Cuba.

⁷ BLASCO IBÁÑEZ, Vicente. *La vuelta al mundo de un novelista*. Jaguar Ediciones. Madrid. 1999. P.43.

⁸ ALONSO, Hilario. *25 años de labor del Club de Cantineros de la República de Cuba*. Compañía Editora de libros y folletos. L'Havana. 1951.



Cartes de còctels del bar la Florida de l'any 1934 i 1939.

Procedència: Arxiu Amargura Cultura.

Roosevelt, que entre d'altres efectes, donava per acabada l'Esmena Platt i concedia la independència a Cuba, hom pot imaginar l'escenari desfavorable que representava un país que per aquelles dates també quedaria sacsejat pel cop d'estat de Fulgencio Batista.

Roosevelt va signar al maig del 1934 un tractat que reflectia un gir de les relacions entre tots dos països, dins de la nova política exterior dels Estats Units en les seves relacions amb els seus veïns americans. Era evident que Cuba tenia una gran dependència dels Estats Units i així es va veure ràpidament afectada l'arribada de la primera font d'ingressos de Cuba: el turisme nord-americà. Entre 1933 i 1938 Franklin D. Roosevelt prioritzaria les qüestions internes i ho faria amb la posada en marxa d'una política intervencionista de l'economia nord-americana amb el pla conegut com a *New Deal* per tal de lluitar contra els efectes de la Gran Depressió, una ferida sense curar des del crack de 1929. Aquest pla va fer possible un programa que tenia com a objectiu sostenir a les capes més pobres de la població i reformar els mercats financers.

A Cuba, mentrestant, els creditors feien cua davant molts negocis. Hemingway, instal·lat a l'Havana, concretament a l'hotel *Ambos Mundos*, és fidel observador de la violència que s'està generant a la ciutat en aquell període. L'activitat social es veu limitada com a conseqüència de les bombes i les bales, que provoquen la pèrdua de la clientela als restaurants i locals nocturns. *La Florida* va veure's afectat per aquesta situació. La seva fallida econòmica i els deutes a proveïdors, bàsicament els de begudes i licors, provocaren que l'any 1935 es creés una nova societat, liquidant a la baixa primerament a Narcís Sala Parera i a la vídua del seu germà Francesc, però acceptant a Constantí Ribalaigua com a soci, sobretot per la seva fama internacional⁹. A la carta oficial de còctels del bar *La Florida* de 1934 i de 1935, i a la introducció escrita per l'igualadí Llorenç Frau Marsal, s'hi pot llegir:

“El bodegón “La Piña de Plata” se transformó a través de la intervención norteamericana en el cuartel general de los buenos catadores “yankees”. Los “barmen” fueron poniendo una nota de modernidad en las simples bebidas primitivas y los claros esfuerzos de los hermanos Sala y el talento privilegiado de Constante han ido convirtiendo este rincón glorioso

*de la Habana en un refugio de arte y poesía”*¹⁰.

A l'edició del 1937, on apareix per primera vegada la famosa caricatura de Constante per part de Roseñada, s'hi inclou aquest mateix text, però sense mencionar els germans Sala¹¹. Narcís Sala Parera, que va morir l'any 1953, va dedicar la resta de la seva vida a l'administració de la Societat de Beneficència de Naturals de Catalunya, de la que havia estat nomenat soci d'honor l'any 1929. Destacà per la gran tasca a favor dels emigrants catalans d'escassos recursos econòmics. També cal atribuir-li la seva eficaç col·laboració en l'estudi previ a la construcció de la nova Ermita de Nostra Senyora de Montserrat, situada primer a la Loma de los Catalanes (actualment *Plaza de la Revolución*), i que es va traslladar l'any 1954 a la carretera de Rancho Boyeros, en direcció a l'aeroport. Per la seva banda, Constante va gestionar la situació de la millor manera possible. Havia donat un altre aire al món de la cocteleria. Com escriuria el famós cronista del Floridita Fernando G. Campoamor: “*Constante –Constantino Ribalaigua– era un catalán que hizo de la coctelería un rito*”. I els americans tornaren a l'illa a conseqüència dels bons resultats del *New Deal*. H.W Graham afirmaria que el Floridita ja s'havia convertit en el màxim bar a la Terra¹².

El rei dels coctelers començava una important etapa de la seva vida. Als 48 anys d'edat passava de ser el barmen principal a propietari del *Floridita* i, després d'una dècada de festeig, es casava amb Amparo Meilan, una jove d'origen gallec que havia arribat a Cuba al voltant de l'any 1925, procedent d'un petit poble de Lugo, Vilela¹³. Sens dubte, una de les característiques que han fet del barmen llorençenc el més influent del segle XX és, a banda de la seva creativitat, el tractament del gel. Fou un veritable precursor quan va decidir importar una vella però eficient màquina americana de triturar gel (*Flak Mak'R Ice Milling Machine*) que conservava el glaç resultant darrera de la barra en caixes foradades per la base i separades a una distància del terra, de manera que l'aigua s'escorregués amb rapidesa i el *frappe* no es líquies a les copes. Aquesta determinació, que actualment pot semblar evident, fou un avanç notable si hi afegim un segon capítol fonamental en la història de la cocteleria: l'aparició de la batedora elèctrica.

Si bé les primeres tesis que hem pogut extreure de la relació del *Blendor*¹⁴ de Waring amb Constante són prou evidents, cal dir que aquest model va sortir al mercat l'any 1937 i que a la primera carta de còctels editada al *Floridita* l'any 1934, ja existeix el daiquiri N°4 utilitzant batedora elèctrica¹⁵.

Si revisem la història, a principis dels anys 20 del segle pas-

10 FRAU MARSAL, Llorenç. Editorial de la Publicación anual del Bar La Florida. L'Havana. 1934-35. P.1-2

11 Curiosament, a l'edició del 1939 “*arte y poesía*” estan precedides per una nova paraula: “*finanzas*”. “*Un refugio ogaño de finanzas, arte y poesía*”. Sembla que l'economia de l'establiment i de Cuba en general tornaven a passar per un bon moment.

12 GRAHAM, H. W. Editorial de la *Publicación anual del Bar La Florida*. L'Havana. 1939. P.11

13 Informació tret de l'entrevista personal a Jorge Ribalaigua. Arxiu Proyecto Constante Ribalaigua. Amargura Cultura. Lloret de Mar. 2013.

14 Fred Waring decidí canviar el terme *Blender* per *Blendor* per dotar-lo de singularitat.

15 No seria agosarat relacionar els primers daiquiris a l'estil *Floridita* amb la batedora de Hamilton Beach Co.

9 SALA MESTRES, Narciso A. Informe #1 P.6. Carta-dossier dirigida a Agustí Maria Vilà Galí. Palm Beach, Florida, 1996. Arxiu Proyecto Constante Ribalaigua. Amargura Cultura. Lloret de Mar. 2014.

sat, Fred Osius, el mateix que patentaria amb Fred Waring el *Blendor* o *Miracle Mixer* l'any 1937, havia treballat en la producció de la patent de la batedora del polonès-americà Stephen J. Poplawski, que l'any 1919 fou el creador d'un petit electrodomèstic alimentat per un motor elèctric situat a la base que suportava un contenidor petit amb fulles giratòries a l'interior que tallaven i barrejaven líquids o menjar. La patent de Poplawski fou aprovada el 1922. Fred Osius, juntament amb Louis Hamilton i Chester Beach presentaren el producte sota la marca Hamilton Beach Company, fent petites millores a l'original de Poplawsky. Però un temps després Osius decidí abandonar l'empresa i va continuar pel seu compte. L'aparell necessitava més canvis per tal de resoldre alguns problemes encara existents, com el segellat del pot i l'eix del ganivet. Un ric empresari anomenat Fred Waring, músic i showman, tenia debilitat pels nous invents i Osius va decidir demanar-li ajuda. Waring, ex-alumne d'enginyeria, va donar suport a aquest projecte, en part, per a poder liquar les verdures que el seu metge li havia receptat per a una úlcera que el torturava. Durant els mesos següents, entre altres canvis, es va decidir afegir al prototip pales en forma d'hèlix i un recipient de Pyrex en forma de trèvol que millorés la circulació del contingut.

L'any 1937 és un gran any en el terreny personal, Constante serà pare per primer cop, neix Constantino Jr. I també es convertirà en un bon any en l'àmbit professional perquè Fred Waring presentarà finalment el seu invent. Donades les millores i la potència per tractar el gel en aquest model, la batedora va quedar com un dels elements indispensables per a l'elaboració del ja inoblidable *Frozen Daiquiri*, *Daiquiri N°4* o *Daiquiri Florida Style*. Per Constante, arribaria el moment de saltar definitivament fins a l'esglaó més alt de la seva professió¹⁶, que immortalitzaria Hemingway a *Islas a la deriva*:

*“Thomas Hudson estaba bebiendo otro daiquiri helado sin azúcar y al levantar el vaso para llevárselo a la boca, con el hielo que cubría la parte superior, se quedó mirando el líquido. Le recordaba el mar. La parte helada se le antojó la estela que va dejando un barco y la parte de abajo, más clara, la comparó al mar tal como queda después de ser cortado por la proa, navegando en aguas poco profundas por una superficie con fondo de arena. Era casi el color exacto”*¹⁷.

Si s'ha parlat que el motiu principal per què Hemingway trepitgés el *Floridita* per primera vegada foren les necessitats d'anar al bany, costa de creure que l'escriptor i premi Nobel nord-americà no conegués anteriorment la fama del cocteler lloretenc. L'hotel *Ambos Mundos* estava a un curt passeig carrer *Obispo* amunt del reconegut establiment que regentava Constantí Ribalagua.

“Con zapatillas vascas, a veces con tenis blancos, casi siempre sin medias, en bermuda y camisa ligera, Hemingway reinaba en el Floridita. En pocas ocasiones estuvo allí con un traje. (...) Podía estar desde temprano en el Floridita o apa-

*recerse a las 11 de la mañana, tomar un par de daiquiries y retirarse al mediodía. Pero a veces regresaba a las 5 de la tarde y se tomaba una docena”*¹⁸.

Seria difícil documentar exactament a partir de quina data Hemingway comença a visitar el *Floridita* de forma habitual. Segons Antonio Meilan¹⁹, nebot de Constante, ell va començar a treballar al *Floridita* el 30 d'octubre del 1939 i Hemingway ja era considerat en aquell moment el client més important, no per la seva fama d'escriptor exclusivament. Hem de considerar que de l'any 1937 al 1939, pràcticament va passar tot el temps a Espanya com a periodista cobrint la Guerra Civil. A partir del 1939 es traslladà definitivament a Finca Vigía i abandonà les seves estades a l'hotel *Ambos Mundos*. El famós còctel que Constante va crear amb el nom del novel·lista nord-americà es publicà a la carta de còctels del *Floridita* amb el nom de *E. Hemingway Special* és de l'any 1939, i no anterior. En una edició posterior del mateix any hi trobem correctament escrit *E. Hemingway Special*²⁰. Aquest combinat anomenat també *Papa Doble*, *Daiquiri a lo salvaje* o *Especial* no porta sucre perquè tothom sostenia que Hemingway era diabètic. El seu metge personal, Herrera Sotolongo, assegurava que no patia cap malaltia i la tradició de no consumir sucre era una teoria de l'escriptor nord-americà associada a la ingesta d'alcohol²¹.



En Constante amb clients americans a principis de la dècada de 1940.
Procedència: Arxiu Amargura Cultura.

Constantí Ribalagua era considerat el *magó*, el *prestidigitador*, el *rey*, el *maestro* i, fins i tot, el *pontífice* del còctel. Pel seu establiment passaven habitualment presidents de la república, grans banquers i, per exemple, on la família Bacardí hi tancava els seus principals negocis. No faltaven campions de boxa, *peloteros* de les Grans Lligues de baseball i estrelles del *jai alai* (un esport que és una modalitat de la pilota basca). No era estrany coincidir amb gent com Spencer Tracy, Errol Flynn, Marlene Dietrich, Ava Gardner, Barbara Stanwick, Robert Taylor, Tennessee Williams, Luis Miguel Dominguin, Rocky Marciano, Lucky Luciano, Katharine Hepburn, Joséphine Baker, Libertad Lamarque o

16 Aquesta teoria es forma contrastant la base de dades d'Amargura Cultura i l'anàlisi de la informació recollida a l'Arxiu Fred Waring de Penn State University (Pennsilvània) per part dels historiadors Montse Sala Egea i David Barba Serra. Arxiu Proyecto Constante Ribalagua. Amargura Cultura. Lloret de Mar, 2018.

17 HEMINGWAY, Ernest. *Islas a la deriva*. Random House Mondadori. Colección Contemporánea. Barcelona. 2010. P. 318-319. L'original en anglès és: HEMINGWAY, Ernest. *Island in the stream*. Charles Scribner's Sons. New York. 1970. També es pot trobar en castellà amb els següents títols: *Islas en el golfo* o *Islas en la corriente*.

18 FUENTES, Norberto. *Hemingway en Cuba*. Pròleg de Gabriel García Márquez. Editorial Letras Cubanas. L'Havana. 1984. P.404.

19 Íbidem. P.380

20 Còctel dedicat a Hemingway. Editorial de la *Publicación anual del Bar La Floridita*. L'Havana. 1939. 1a. Edició: P.31. 3a edició corregida: P. 27.

21 Íbidem. P.389. *“Según la teoría sustentada por el escritor, si el gas de un refresco o agua de Seltz sube el alcohol al cerebro, el azúcar activa el alcohol, y lo enrarece”*.



Ernest Hemingway al Floridita amb els coctelers Serafin García Lago i Eugenio Robledo.
Procedència: Arxiu Amargura Cultura.

Pedro Armendáriz. Però el *Floridita* encara representava en aquella època la típica bodega colonial amb el seu alt mostrador de fusta, les taules amb superfície de marbre i un gran ventilador de sostre, que més que refrescar espantava les mosques. Eren locals oberts que es tancaven i obrien mitjançant les cortines metàl·liques que s'enrotllaven i que un cop a dalt permetien l'entrada de soroll, de pols i d'una fauna heterogènia que es repartia pel local com ho feia la famosa vidriera que atreia els parroquians a fer apostes a la loteria:

*“Con las puertas abiertas al paso libre del público, a la vista del tranvía que cruzaba con su graciosa campanilla, y de los opulentos carros de fruta, decorados de pencas de palmas en túnel, el Floridita era un imán demasiado poderoso”*²².

Mentre naixia el seu segon fill l'any 1944, Jorge Ribalaigua, començava a triomfar el model americà de locals climatitzats, d'al·lumini, cristall i una carta adaptada al turista. Tot molt net, lluent i exquisidament preparat. El *Floridita* es va veure obligat a introduir canvis d'envergadura a finals de la dècada. El local obert que tant agradava a Hemingway va haver de ser pràcticament tapiat per poder posar el sistema de refrigeració perquè a escassos cinquanta metres d'allí havia obert el Bar Pan American, que amenaçava en robar-li la clientela. Constante era reticent a aquest canvi però fins i tot Amparo Meilan l'havia aconsellat de la necessitat de trencar aquella tradició. Es va passar amb valentia del neoclàssic *criollo* a l'estil *Regency*, potenciant la carta del restaurant i donant-li a tot plegat un aire més selecte. Hemingway, però, va continuar assistint fidel al *Floridita* ocupant el mateix racó que l'ha fet immortal.

*“Lo que fue al principio un pequeño establecimiento, se había convertido con el tiempo en una barra y en un restaurante modernísimos, con todo confort. Constante había instalado no hace mucho clima artificial, y ya no se le podía ver desde la calle, encerrado como estaba entre vidrios esmerilados; ya no se le podía dirigir desde la acera el saludo del mediodía, al desembocar por Obispo arriba en esa esquina suya de la plazoleta de Albear.”*²³

Constantí Ribalaigua emmalalteix a les portes d'un canvi de dècada. Als 62 anys, porta mig segle en aquest ofici. Ha transformat els *acampanados* o *meneados* en la cocteleria en majúscules, en una obra d'art cerimoniosa de perfecta sincronia, de malabarista, d'alquímia i professionalitat. A la seva aula magna d'*Obispo* i *Monserate* fou un mestre que inventà més de 200 còctels i va reescriure dotzenes d'altres. Un visionari capaç d'adaptar els seus productes a les necessitats i modes del moment. Empresaris, periodistes, polítics i artistes l'han aclamat com a Pare de la Cantina Cubana i icona de professionals d'arreu del món. Però tindrà sempre el veritable honor d'haver convertit el *Floridita* en el bressol del daiquiri, no per la seva paternitat, sinó per la singular cura que li va dedicar a aquest clàssic cubà tota la seva vida²⁴:

*“No olvidemos, tengámoslo como divisa, que el asociado del Club de Cantineros Constante, el del Floridita, que convirtió con su magia en el Bar, a éste en una catedral del arte. Meca de artistas, literatos, poetas y pensadores del mundo por lo atildado de su técnica y estilo de Cantinero llegó a ofrecerle el Ejecutivo de una empresa hotelera norteamericana porque fuera a hacer exhibiciones de su arte a sus hoteles en Norteamérica, cuarenta mil pesos. Cualquiera cantinero que lo desea y quiera, puede llegar a ser un Constantino.”*²⁵

Constante no retornà mai a Lloret de Mar, però fins els darrers dies de la seva vida, va mantenir el contacte amb els seus familiars. Relació que encara perdura gracies al seu fill Jorge Ribalaigua i la seva esposa Mercedes. El *Floridita* s'havia convertit, durant els anys dels germans Sala i posteriorment amb Constantí, en una ambaixada de lloretencs a l'Havana on tots aquells que volien conèixer què passava a la seva vila natal, s'hi acostaven per satisfer les seves inquietuds²⁶.

El periodista Ramón Vasconcelo convertiria *Constantí* en *Constante I*. El darrer homenatge que dedicaria al més gran dels coctelers a la seva columna del diari *Alerta*:

*“Ha muerto Constantino Ribalaigua y Vert. Dicho así, la mayoría se encogerá de hombros. Pero cuando se diga que quien ha muerto es Constante, Constante Primero, emperador de los cócteles, primer barman del mundo, (...) la pena nos dejará desconcertados, como si con él se fuera, y se va en efecto, una tradición habanera”*²⁷.

Aquell minyó lloretenc que va deixar les nostres costes a finals del segle XIX per creuar l'Atlàntic, havia nascut Constantí per morir Constante, un 2 de desembre de 1952. El seu cos reposa a l'avinguda principal de la Necrópolis de Cristóbal Colón a l'Havana. ■

de Mar. Gener 1953.

24 En el *Floridita* de Constante s'esprenien 2.000 llimones diàries (DE COSSIO, Francisco. *Los "Bares"*. Portada del diari ABC. Madrid. 1949).

25 GONZÁLEZ, Gregorio. *“Querer, Cantineros, es Poder”*. *Cóctel. Órgano oficial del Club de Cantineros*, núm. 1. L'Havana. 1956. P. 13.

26 L'arxiu de la família de Miquel Boadas en procés de catalogació reuneix una bona col·lecció de cartes des de l'Havana que donen fe d'aquesta relació entre lloretencs en el Bar *La Florida*, també *Floridita*. Arxiu Proyecto Constante Ribalaigua. Amargura Cultura. Lloret de Mar. 2018.

27 VASCONCELO, Ramón. *“Constante I”*. *Diario Alerta*. L'Havana, 3 de desembre de 1952. P.7-8.

22 CAMPOAMOR, Fernando G. *Coctelería cubana. 100 recetas con ron*. Editorial Científico-Técnica. L'Havana. 2007. P.15.

23 MOLINOS, Jorge. *Constante*. *Revista carteles*. Arxiu d'Amargura Cultura. Lloret