

CONSTANTE

Diez y 1/2 Céntimos

Por JORGE MOLINOS



Constantino RIBALAIGUA, el famoso Constante del "Floridita", que acaba de fallecer.

SE decía Constante en La Habana, y ya no había que decir más: todos sabían que se trataba del primer *barman* del mundo, como le ha llamado Ramón Vasconcelos en una bella crónica de despedida. Y no sólo en La Habana, no sólo en Cuba bastaba con decir Constante, porque era famoso por sus cocteles dondequiera que se conoce el arte de mezclar licores.

Constante Ribalaigua y Vert vino a Cuba desde su Levante español cuando era un muchacho. Pronto se vió que allí había uno de esos cantineros que no se limitan a despachar rutinariamente la bebida en la barra, sino que sirven al cliente como si lo invitasen a lo señor. Y ese aire de señor, muy sencillo y muy correcto a la vez, no lo perdió Constante nunca, detrás de su mostrador del *Floridita*, lugar de peregrinación de todos los buenos bebedores de Cuba y del extranjero.

Constante fué un artista de su menester. Mezclaba los licores con la exactitud de un laboratorista, pero al mismo tiempo con la limpieza y soltura con que un gran prestidigitador realiza sus maravillas. Nadie vió nunca que a Constante se le derramase, ni le faltase, ni le sobrase una gota al preparar un coctel, lo hiciera

para cuatro como para ocho personas a la vez. Medía "a ojo de buen cubero", como suele decirse, pero ¡qué medida la suya! Era el poeta que no necesita contar las sílabas para medir el verso, y así, con pausa y temple de endecasílabo, sabía escandir—más que escanciar—la bebida en finísimos cristales.

Muchas eran las virtudes de Constante. Su lección abarcaba más de lo que pudiera parecer a primera vista. Ya era bastante esa cualidad de ponderar, de acertar con la medida exacta, fiel a un sinfín de fórmulas, muchas de las cuales él mismo había inventado y bautizado, y cuyas dosis de receta conservaba en el gran libro de su estupenda memoria ("Constante: aquel coctel que usted me preparó la última vez que estuve aquí con unos amigos"); ya era bastante saber a perfección su oficio y haber hecho de éste un arte; ya merecería un diploma por su *daiquiri* inigualable que jamás pudieran copiarle los mejores *barmen* (lo proclamó el madrileño Chicote), *daiquiri* que dió a Constante legítima carta de ciudadanía cubana, de auténtico criollismo, porque decir *daiquiri* por ahí adelante era pensar en Cuba, paladeando imaginativamente la mezcla del ron, el limón, el hielo muy picado y los demás ingredientes (a veces un poco misteriosos, solamente conocidos por él) con que Constante aderezaba su néctar. Pero Constante era todo eso, y más.

Había hecho de su barra un centro de convivencia, y le había dado un tono de buena crianza, de educación, de corrección sin estiramiento, de cordialidad sin familiaridades plebeyas, que respondía al buen criollismo tradicional, de dril blanco impecable, de patriarcalismo distinguido, aristocrático en el puro sentido de la palabra, porque a la barra de Constante podía ir todo el mundo, pero todo el mundo había de comportarse—se comportaba nada más que con sentir el ambiente creado por el puntal de la casa—de muy distinta manera que en esas barras donde una partida de dados se convierte, a veces, en una partida de malas palabras.



PATRIMONIO DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA

Constante estaba allí, erguido, sonriente, vistiendo su impoluta chaquetilla blanca, preparando la bebida de cada cual, como entregado a un rito, oficiando en el altar de la amistad, de la tolerancia, de la buena camaradería que alterna y cordializa sin pasarse de la raya; y Constante dedicaba un saludo al cliente recién llegado, sin abandonar un instante su menester, sin efusiones ruidosas, pero con una mirada, un gesto, una sonrisa en que se calibraba la estimación mutua entre él y su parroquiano. Nunca mejor empleada la palabra porque era la suya como una parroquia, y él como el párroco de una feligresía que no sólo no se descarriaba, sino que iba en aumento.

Lo que fué 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 desembarcar por Obispo arriba en esa esquina suya de la plazoleta de Albear.

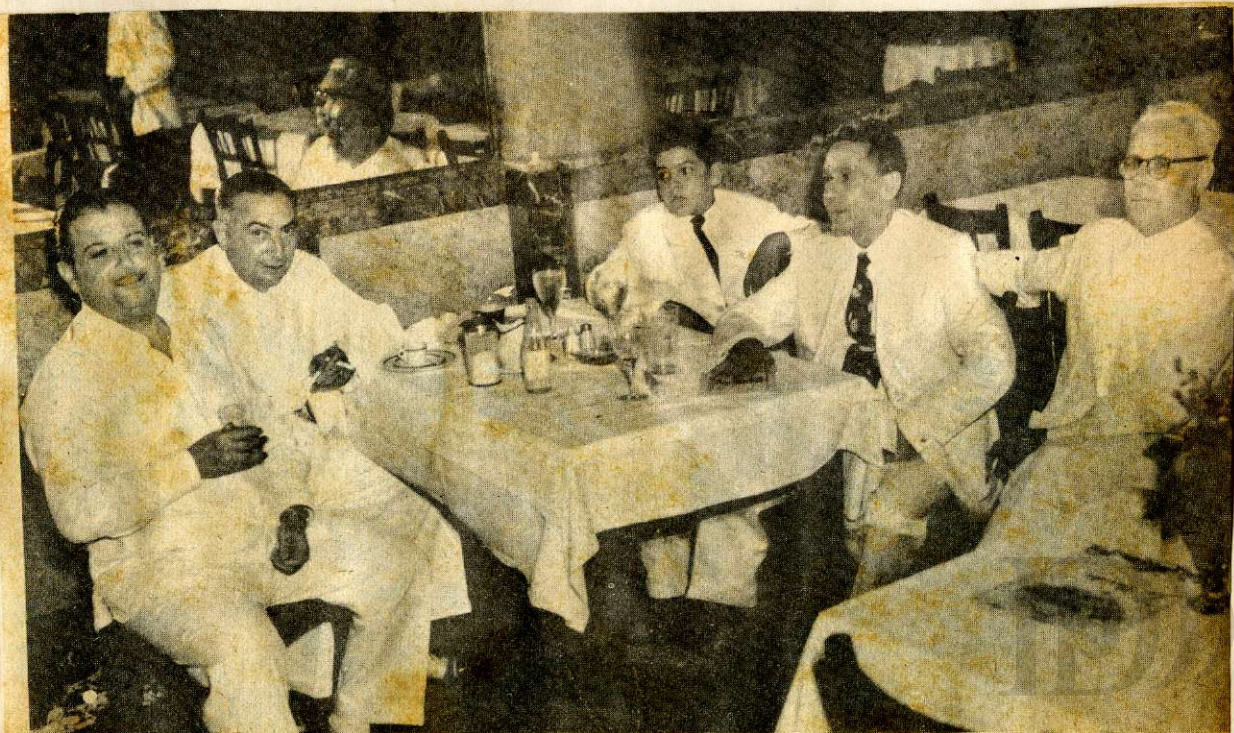
¿Influyó esto acaso en su ánimo y precipitó su muerte? No

sabemos. Hay algo más entre tierra y cielo que lo que sabe la medicina; pero tal vez Constante, que aun no era viejo ni mucho menos, hubiera ido dándole largas a su dolencia si hubiese podido seguir viendo desde detrás del mostrador la calle que vió y le vió durante tantísimos años, devolviendo en la sonrisa el saludo de toda La Habana, paseantes, hombres de negocios, políticos, periodistas, turistas aplatanados por su daiquiri que no acertaban a marcharse de Cuba, como el novelista Hemingway, todos los cuales desfilaban por allí una vez al día cuando menos.

Ahora que se ha ido para siempre, es cuando advertimos que con ser un hombre tan notable dueño de una justa celebridad, se hacía notar lo menos posible, porque era la sencillez en persona. Ni un gesto de más, ni una palabra más alta que otra. Como la medida de sus cocteles y refrescos. Como su champola que no tenía nada y, sin embargo, lo tenía todo, pues era única e inmejorable. Lo era sin alardes, sin reclamos ni pruritos, sin querer ser otra cosa. Así era también el estilo de Constante, porque no había en su trabajo nada de teatral, nada de aparatoso, aun siendo consciente de su fama y sabiendo, como sabía, que venían gentes de todas partes a saborear las delicias de su coctelera.

Una cosa le preocupó siempre: la autenticidad de los productos que despachaba. Es curioso que un hombre de cocteles no cayese nunca en las falsificaciones a que se presta la mezcla de muchas soleras. Por el contrario, él llegó a lo que parecía imposible: dar solera al coctel, que es, por naturaleza, lo improvisado. El coctel de Constante tenía solera en esta Habana que tiene también su solera, aunque algunos se empeñan en destruirla. De tal modo había asimilado la invención inglesa del *cock tail*, que se diría que la palabra fué aceptada por el Diccionario y convertida en coctel puesto que alguien como Constante había hecho antes creación propia de la mezcla extranjera, y era obligado dar nombre a una cosa consagrada ya.

Por todo eso, es tan triste aceptar que Constante ha muerto. Casi no nos atrevemos a repetirlo. Preferimos pensar que aun le saludaremos cada mañana al pasar por su esquina habanera, y verle allí sonriente, laborioso, ponderando, tratando con tacto admirable hombres y cosas en esta viña del Señor donde Constante no hizo otra cosa que cultivar afectos.



Cuando estubo en La Habana "Perico" Chicote, el as de los cocteles de Madrid, Constante le agasajó. En la foto, tomada en el "Floridita", aparecen, de izquierda a derecha, "Paquito" GOMEZ HECTOR, CHICOTE, Constantino RIBALAIQUA, jr. Constante y Darío DEL RÍO.

Cartels, dic 2/1/52 OFICINA DEL HISTORIADOR DE LA HABANA