

SANTIAGO DE CUBA, UN MUSEO DEL RON

Olga Portuondo Zúñiga

Introducción

En una de las inventivas de propaganda que empleaba la Compañía Ron Bacardí a mediados del siglo XX decía que Santiago de Cuba se conocía en el mundo por ser la cuna de Antonio Maceo, estar próxima al Santuario de la Virgen de la Caridad del Cobre y por su ron. Como historiadora de esta ciudad, no comparto enteramente esta opinión; porque sé la riqueza de su devenir desde su establecimiento como villa en 1515 y hasta el presente. La sentencia es válida, si lo que se quiere expresar es la importancia temprana del desarrollo industrial del ron en la segunda ciudad de Cuba

Durante los siglos XVI, XVII y XVIII en el Caribe circulaba el aguardiente (eau d'vie) por medio de las naves comerciales o clandestinas y se consumía en abundancia. España prohibió la producción de caldos en sus colonias y más aún, la exportación hacia la metrópoli o el resto de Europa. No obstante, en los pequeños ingenios (trapiches) de este extenso período, rudimentarios alambiques destilaban las mieles de la caña de azúcar. Seguramente esta sea la causa del alto consumo de la bebida desde entonces.

No es posible discernir cuando comienza a emplearse la fórmula de fabricación del ron, si bien debió llegar a Cuba desde la vecina Jamaica o desde Saint-Domingue con los colonos que venían huyendo de la revolución de los esclavos. Los franceses Pedro B. Moreau y Antonio Thomas, dueños respectivamente de los ingenios

Santa María y San Ildefonso (con más de 150 esclavos entre ambos) del partido de Santa Catalina en la jurisdicción de Cuba ya producían 70 pipas de ron en 1823.¹

Durante la primera mitad del siglo XIX, los ingenios de la región santiaguera en su mayoría producían melazas o mascabados sin que se practicara la refinación y, de esta forma, las exportaban hacia el mercado norteamericano. Los alambiques eran muy frecuentes en los ingenios para la destilación de las mieles finales y la fabricación del cañambriel, ron rústico, nada suave al paladar muy popular entre los campesinos. El pintor inglés Walter Goodman, en su obra *Un artista en Cuba*, reconocía el consumo de aguardiente de caña en un día de carnaval a comienzos de los años 60 del siglo XIX, aún en la plaza de armas o en el café más próximo a ésta.

Un periódico *El Redactor* de 1862 publica estos versos, que se recitaban en las noches del barrio de los Hoyos donde los negros tocaban tumbas, abusaban de los licores fuertes y se dejaban escuchar lo siguiente:

*Parado sobre un barril
Con precautoria medida
Dios nos libre en esta vida
Del sumo del cañambriel²*

Ciertamente, sobre la medianía del siglo XIX, y a raíz del desarrollo en las zonas rurales de un sin número de destilerías en

¹ Archivo Nacional de Cuba. *Correspondencia de los Capitanes Generales*, leg. 11, no. 1(fuera de caja) y *Gobierno General*, leg. 491, No. 25,173.

²“Cañambriel así llaman los aficionados al sumo dulce y fortificante de la caña, ese líquido fuerte e ingrato al paladar que, cuando se toma con desconocimiento se sube a la cabeza, y que según algunos refresca la imaginación, da ánimo y valor al tímido y cobarde se anima las fuerzas dando calor al estómago y según otros es mala cosa pues la más de las veces da armas al hombre para desfogar su mal humor contra unos otros tupe el entendimiento, y hace que por el muchas veces haya trapisondas, y enredos y otras cosas que tienen un desenlace fatal. Si esto es así nada más natural que renunciar a él a las fuertes emociones y pedir con todas veras de corazón” *El Redactor*, 27 de agosto de 1862, p. 3.

los ingenios para procesar la melaza, se extendió rápidamente el consumo del aguardiente y del ron. Éste llegó a exportarse. El consumo del ron aumentaría en los años finales del siglo XIX al incrementarse la práctica de mezclarlo con agua, so pretexto de que evitaba la entrada al organismo de la fiebre amarilla. Durante las dos guerras de independencia el consumo del aguardiente y del ron se extendió entre las tropas españolas y del Ejército Libertador, con el argumento de servir de medicina para diversas enfermedades.

Bacardí-Masó

Durante las primeras décadas del siglo XIX muchos catalanes llegaron con algún capital y experiencia comercial a la Gran Antilla. La familia Bacardí³, de Sitges en las cercanías de Barcelona, se dedicaba al negocio del vino en Cataluña. Las primeras referencias comerciales de la familia Bacardí Masó, en Santiago de Cuba remiten a febrero de 1841. Por estos años Facundo Bacardí Masó se casa con Lucía Victoria Moreau. De particular interés, es que ésta era hija natural de María Magdalena Moreau cuyos padres eran Pedro Benjamín Moreau y María Luisa Gogué, naturales de Jeremías en Saint-Domingue.⁴ Lucía Victoria quedó al cuidado de sus abuelos maternos, de cuya ocupación azucarera y productora de ron no cabe

³ Juan Joseph AntonBacardí y Tudó nació el 21 de noviembre de 1772, hijo legítimo de Ramón y Josefa, labradores ambos de Passanant. Juan BacardíTudó casó el 16 de septiembre de 1804 con Marina Masó Masó, también de Sitges e hija de Magín y Manuela. Sus hijos fueron Juan, Magín, Facundo, José, Lázaro, Manuela y Marina y María. Facundo Bacardí Masó emigró cuando tenía unos 14 o 15 años y se casó en Cuba a los 30 años con Lucía Victoria Moreau de 21 años, el 5 de agosto de 1843. Este matrimonio tuvo como hijos a José, Emilio, Facundo, Amalia. Facundo Bacardí Masó murió el 9 de marzo de 1886 y sus restos todavía reposan en el cementario de Santa Ifigenia junto con los de José y Magín. José murió soltero pero tuvo una hija esclava, Carmen Bacardí, ésta a su vez tuvo a Rafael y Joaquín Fermoselle.

⁴ Nicolás Torres Hurtado: *Orígenes de la Compañía RonBacardí*. Editorial Oriente, Santiago de Cuba, 1982, p. 27

dudas. El matrimonio Bacardí-Moreau tuvo a Emilio, Juan, Facundo Miguel Hilario, María Magdalena Marina, José y Amalia Lucía.⁵

Juan, Magín y Facundo Bacardí Masó asociados con otros comerciantes catalanes (de Sitges) se establecieron; más tarde, José. Serían inscritos en el libro de matrícula para este propósito. La situación de crisis económica capitalista afecta a los Bacardí en sus negocios locales a finales de los años 50 del siglo XIX. Parece que José logró sobreponerse, mientras Magín y Facundo quebraban para no volver a aparecer en mucho tiempo en la lista de los comerciantes locales.

Suele decirse que un súbdito británico John Nunes tal vez jamaicano mestizo comenzó en 1838 a fomentar la industrialización del ron con algún éxito durante 24 años, aunque sin poder ampliarse dada la escasez de su capital. Está demostrado que, hasta 1862, había cuatro alambiques en la ciudad uno de ellos a nombre de Manuel Idral y Luisa Nouchet, otro a nombre de José León Boutellier

No es sino hasta el 17 de febrero de 1862⁶ que José y Facundo Bacardí con José León Boutellier se constituyen como socios comanditarios por dos años para formar una licorería al por mayor y menor con la cual pensaban superar la crisis y progresar. El mayor capital (\$3 000) era de José, mientras los otros ponían su trabajo personal. La fábrica situada, como en sus orígenes, en Matadero Viejo, entre San Ricardo y San Antonio comenzó a imponerse con su producto en el mercado colonial. En 1874 se reconstruye la sociedad, ya con un mayor capital, donde están presentes Facundo y su esposa Lucía Moreau, sus hijos Emilio y Facundo, y Boutellier con un capital total de \$5 500 todavía hablaban de la producción de

⁵ *Ibíd.*, p. 28

⁶ Archivo Histórico Provincial de Santiago de Cuba (AHPSC). *Bacardí*, Leg. 1.

aguardientes, licores y dulces. Ascendían lentamente a causa de la Guerra de los Diez Años y del incendio devastador de 1880.

Se precisaba un nuevo empuje para el ascenso industrial. Este fue proporcionado por Enrique Schueg y Cassin⁷, el más joven de la sociedad, al ingresar a ella por su matrimonio con Amalia Bacardí Moreau⁸ con su capital y conocimientos gerenciales. En 1909 los socios forman una empresa mercantil regular y diez años más tarde, firman la escritura de constitución en sociedad mercantil e industrial anónima con el nombre de Compañía Ron Bacardí S.A. que incluye los estatutos de la industria. Era su presidente Emilio Bacardí Moreau,⁹ ilustre mecenas, patriota e intelectual santiaguero. A su muerte, lo sustituyó en la presidencia Enrique Schueg y Chassin, en agosto de 1922.

El éxito radicaba en la destilación exclusiva de las mieles finales de la caña de azúcar –a diferencia del aguardiente tradicional que se procesaba sin depurar los componentes— tras un largo envejecimiento en barriles, y mezclado con otros destilados adecuados era sometido a un segundo período de envejecimiento, la fama de la calidad de estos rones llegaba ya más allá de las fronteras del archipiélago cubano.

Mitos y leyendas

⁷ Enrique Schueg y Cassin nació el 15 de julio de 1862 en San Luis del Caney, pueblo cercano a Santiago de Cuba, bautizado en la iglesia de Santo Tomás al año siguiente. Fue llevado a Francia ese mismo año. Regresó a Santiago de Cuba en 1882. Se desempeñó como cónsul honorario de Bélgica durante 37 años y murió el 11 de abril de 1950.

⁸ AHPSC. *Bacardí*. Leg. 1.

⁹ Emilio Bacardí Moreau destacado como narrador, historiador y su mecenazgo cultural a la ciudad de Santiago de Cuba. Casó en primeras nupcias con María Lay la que murió el 13 de mayo de 1885. Dos años después, el 2 de julio de 1887, se casaría con Elvira Cape. Emilio Bacardí murió en agosto de 1922. Bacardí bajo la dominación colonial española fue deportado dos veces al norte de África por sus actividades conspirativas, durante la intervención norteamericana fue designado primer alcalde de Santiago de Cuba y elegido posteriormente para la misma responsabilidad, desempeñó durante algunos años esta responsabilidad. Entre sus obras principales se encuentran: *Via Crucis*, *Doña Guiomar*, *Filigranas*, *Crónicas de Santiago de Cuba* (en 10 tomos),

Es bueno detenerse sobre algunos temas de obligada referencia cuando se trata de la firma Bacardí y de su producción industrial. Me refiero, por ejemplo, a su marca registrada: un murciélago con las alas abiertas. Siempre se ha dicho, que en la fábrica original había muchos de estos animales y de ahí que Facundo lo adoptara como emblema. Pedro E. Lay, miembro de la dirección de la empresa, aseguraba en una carta:

Facundo Bacardí era receptor de una marca de aceite italiano que tenía por distintivo un murciélago. Bacardí vendía su ron por galones lo mismo que el aceite, y encima de la tapa de los galones se ponía lacre rojo o verde en la cual se imprimía un sello que era la marca “Murciélago”.¹⁰

De esta forma, entre los consumidores se acostumbró a solicitar “el ron del murciélago” hasta llegar a imponerse como marca comercial de la casa.

Se acostumbra también a hablar de una fórmula secreta, de la familia Bacardí y gracias a la cual se mantenía la calidad del ron. En realidad han sido los Maestros Roneros Santiagueros que desde aquel año de 1862 hasta nuestros días han mantenido un hilo conductor ininterrumpido que ha permitido la transmisión de los conocimientos y experiencias a manera de entrega y donación para lograr el excelso objetivo de mantener la genuína y auténtica calidad del ron fabricado en Santiago de Cuba por más de 150 años.

Mucho se ha hablado de que si las aguas de la región santiaguera o las cañas del antiguo ingenio Algodonal (hoy, Salvador Rosales), ó la proximidad al ferrocarril otorgan la calidad al ron. Consideramos, como algunos especialistas, que es la conjunción de

¹⁰ AHPSC. *Bacardí*, Leg. 1, no. 10.

todos estos factores y del clima lo que dan la peculiar calidad del ron oriental de Cuba. No existe pues ninguna fórmula secreta original.

Más sobre rones santiagueros

El ron Bacardí no es el único industrializado desde el siglo XIX en Santiago de Cuba y al multiplicarse su fabricación se corrobora lo antes dicho respecto a las condiciones naturales y culturales que ofrecen garantía de calidad.

Hubo hasta 15 marcas distintas entre las cuales se distinguieron cuatro, con la peculiaridad de que sus dueños eran de origen catalán. Además de Bacardí, se destacaron también Castillo, Albuerne, Álvarez Camps y Palau. Añadimos la calidad excepcional del ron añejo Matusalem y el de uno menos refinado, pero también muy apreciado, el ron Paticruzado (Los Marinos). Algunos de los mejores rones dominicanos tuvieron su punto de partida productivo en Santiago de Cuba, tal es el caso de los rones de las marcas Barceló y Brugal.

Luego del triunfo de la Revolución en 1959, la nacionalización y abandono de las fábricas por sus dueños, en el mercado cubano se impusieron nuevas marcas de rones de calidad superior gracias al trabajo de los especialistas técnicos y catadores. La Corporación Cuba Ron produce las Marcas Havana Club, Santiago de Cuba y Cubay, también las Marcas Caney y Varadero para el cliente CIMEX, la Empresa de Bebidas y Refrescos produce las Marcas Legendario, Arecha, Palmas Paticruzado, Bocoy y Caribe, la Empresa Tecnoazúcar las Marcas Santero, Mulata, Vigía, Relicario y Conde de Cuba, entre las más conocidas.

Santiago de Cuba, un museo del Ron

Al iniciarse el siglo XX, ya la historiadora norteamericana Irene Wright se refería a la destilería Bacardí por su importancia económica para Santiago de Cuba y es otro viajero Basil Woon Dillon en su obra *When it's cocktail time in Cuba* quien se detiene a explicar cómo los norteamericanos residentes en Santiago de Cuba se reunían dos veces al día en sus bares favoritos de los hoteles Casa Granda y el Venus. En este último se hacía el primer trago de ron con agua las 9:00 a.m. Woon añade un dato curioso para la historia de las bebidas mezcladas: “Fue en este hotel, como se recordará, que Jennings S. Cox y otros bautizaron el cóctel Daiquirí”.

Años después Regino Pedroso se preocupaba por saber ¿A qué horas se bebía en Santiago? La respuesta fue radical: a cualquier hora, pero como en La Habana, las mejores eran las del atardecer, las horas de mayor animación en el café Las Novedades, Nubiola, Palais Paris y el Caracolillo. Allí el paisanaje se reunía para disfrutar de las bebidas espirituosas y el andar de las santiagueras. Sin duda, como el propio Pedroso asegura en los años 40 del siglo XX, es en los carnavales durante los desfiles de congas y comparsas, en las verbenas y los kioscos de Trocha y Martí donde el ron y la cerveza animan la festividad popular de esta ciudad. Y en las serenatas, los trovadores eran generalmente recompensados con algunos brindis que ambientaban la interpretación callejera de canciones y boleros.

Nicolás Guillén, que visita a Santiago de Cuba durante los carnavales de 1959, dejó testimonio de cómo la gente de pueblo sentía: “¡Hace tanto tiempo que aquí no podíamos darnos un trago tranquilos, señor!” Y esta frase, resumía las angustias y desazones

sufridas durante la dictadura batistiana. Nuestro poeta nacional relataba aquella cálida y feliz alegría carnavalesca:

Por la noche –ayer— me eché a la calle, con unos amigos. Esta vez anduve por Trocha. Aquello era un vocerío, un griterío ensordecedor. Todos los bares, todos los cafés llenos de gente. Las victrolas poblaban el aire cálido y denso de música mecánica. Pero había también cantadores con sus guitarras, y de repente estallaba en algún sitio el repique auténtico del bongó.¹¹

El 24 de junio de 1996 se fundó El Museo del Ron de Santiago de Cuba, cuyo único antecedente en el Caribe era el de la isla de Guadalupe. Situado en la calle de San Basilio entre Carnicería y San Félix este museo está diseñado para mostrar las características de la producción ronera en épocas pasadas y contemporáneas. Exhiben maquinarias empleadas desde tiempos de la colonia y una gráfica explicativa de la introducción de la caña de azúcar en Cuba, de su fabricación, obtención de las mieles finales y del proceso de añejamiento en las casas de ron. En una de sus salas se guardan antiguos toneles donde se añejaban caldos primarios, en otra se exponen botellas de multitud de marcas roneras cubanas, claro está también las distintas etiquetas de rones de Cuba, una maqueta de la fábrica de ron Caney y otra del ron Matusalem.

¡Si usted visita el Museo le ofrecerán como cortesía un trago de ron Santiago de Cuba, además tiene en sus bajos una Taberna para degustar los diferentes tipos de rones cubanos, en la que además se pueden adquirir dichos productos! Es un lugar donde se aprende

tanto por la exposición museográfica como por los relatos de quienes son sus Guías.

Ahora bien, como hemos declarado, en realidad, toda la ciudad de Santiago de Cuba es un gran museo del ron, otros museos y sitios destacados del paisaje urbano recogen la historia de las industrias de este producto criollo. Muchos de sus obreros conservan por tradición familiar las técnicas de fabricación y el santiaguero es dado a tomar este licor extraído de la caña de azúcar, según hábitos heredados por generaciones.

Desde el siglo pasado las diferentes firmas de ron se vincularon estrechamente a la celebración del carnaval en el mes de julio y es esta razón por demás para que aparezca su propaganda en pendones y capas de los comparseros. No hay más que visitar el Museo del Carnaval para verificarlo. Quedan las expresiones arquitectónicas, en particular las que fueron oficinas, fábricas y almacenes de las antiguas Marcas como Bacardí, Castillo y Albuerne, en la animación del paisaje urbano y hasta en el cementerio de Santa Ifigenia se visitan las tumbas donde reposan los restos de los progenitores de estas industrias, aquellas que continúan produciendo de manera excelente el Hijo Alegre de la Caña de Azúcar, como diría Campoamor, nacidas y consolidadas en Santiago de Cuba desde hace 150 años.