

Quehaceres

De mujeres y cocteles

Por [Ana Busquets Fariña](#)

En los primeros días del mes de febrero se celebró en La Habana la Asamblea Nacional de la *Asociación de Cantineros de Cuba*, digna continuadora del *Club de Cantineros de Cuba*, surgido en la década del 20 del pasado siglo y el cual está considerado como el primero de su tipo en América Latina. Muchos de los grandes cocteles cubanos internacionalmente reconocidos fueron creados por miembros de este destacado Club.



La atención a la cantina restringía este campo de los servicios al sexo masculino con un simple término ajeno a nuestra lengua. Barman (del inglés) es la persona, el hombre, que atiende a los clientes en la barra de un bar, o local de ocio. Pero resulta que el barman, bartendero simplemente cantinero en buen español, ha logrado llegar a ser una profesión que en Cuba se ha extendido al mundo femenino y ha sentado pautas en él. Los sentidos del olfato y el gusto femeninos, probadamente agudos y con una especial capacidad para detectar determinados olores y sabores son un potencial extra que poseen las mujeres en este mundo.

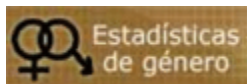
Dos mujeres de nuestro tiempo se destacan en este universo. Nos hemos acercado a ellas para que nos hablen de esta experiencia que, hasta hace solo unos cuantos años, les estaba vedada y a pocasse les permitía cruzar esa frontera para situarse detrás del mostrador de un bar.

Disfruto la cubanía en cada coctel

Los barman saben combinar bebidas para elaborar cocktails, conocen los sabores de los distintos alcoholes y sus graduaciones. Saben preparar distintas clases de café especiales y conocen todo tipo de pormenores del funcionamiento de una barra.

Adys Roca Fernández es oriunda de Camagüey. Tiene una voz grave que la hace parecer enérgica, pero tan pronto hablamos con ella nos percatamos que es una

Otros vínculos



Masculinidades en cuba



NO a la violencia contra la Mujer

Observatorio



[Directorio
Prensa](#)

mujer muy sensible y tímida.

--"Trabajo en el *Hotel Brisas Santa Lucia*, en un bar. Pasé por todos los bares del hotel desde los inicios. Pertenezco al primer grupo de formación en gastronomía en Camagüey. En esos momentos el Hotel era *Cuatro Vientos* regentado por españoles. Ellos solicitaron que de ese grupo de gastronomía querían solamente a las mujeres. Porque para ellos la mujer es más eficiente, representa mejor el concepto de una coctelería que el hombre. Tú sabes que aquí en Cuba siempre ha sido más bien una profesión masculina y fue mal vista desde un inicio la mujer como barman, al punto de que cuando nosotras comenzamos en el hotel los varones nos hicieron su guerra, y se molestaron y no querían ayudarnos a cargar los cocteles e incluso ni enseñarnos a hacerlos. Yo comencé porque era dependiente gastronómica, apareció el curso y me gustó, lo hice para seguir mi superación. Estaba estudiando alemán, y me insertaron en el grupo de gastronomía. Cuando llegamos allí los españoles simplemente preguntaron quien hablaba alemán y era yo la única, y me dejaron en la plaza.

"A mi me gusta muchísimo mi trabajo y mi profesión. Disfruto mucho el servicio, me fascina la coctelería, porque el cliente viene buscando la cubanía, no tanto el coctel internacional como lo cubano en nuestros cocteles. Vienen buscando una presencia agradable en el bar, incluso las propias clientes femeninas cuando llegan al bar se alegran de que las atienda una mujer. Nos dicen: Qué bueno que son mujeres quienes nos atienden, que podemos hablar de los temas que hablan las mujeres. Y se divierten mucho con esto.

"La mujer es muy higiénica en el bar. No estoy diciendo que no haya hombres así, aquí tenemos ejemplos de maravilla. Pero en Santa Lucia es atípico porque son hoteles de familias, y ha quedado eso de que somos todas mujeres, solamente hay tres hombres. Las que estamos en los bares llevamos bastante tiempo.

"Yo específicamente ahora estoy en un bar-café. Nos faltan condiciones, es verdad, pero creo que es importante el hecho de que la mujer se haya incorporado a esta tarea. Muchas veces el extranjero tiene un mal concepto de la mujer que está en la calle y que no es representativa para nada de nuestra juventud. Al ver ellos este contraste de la mujer que está en el bar, que somos profesionales, pero estrictas, que compartimos muchas veces una broma pero manteniendo la elegancia del servicio, la distancia y respeto con el cliente, el porte y aspecto, eso les gusta mucho a los clientes. He competido en mi hotel aunque no he participado en las reconocidas. Me gusta superarme, soy licenciada en turismo y estoy haciendo diplomado y maestría. El tema de la comercialización, sobre todo la coctelería sin alcohol para niños, la trabajo. Hacemos mucha de esta coctelería con variedad de colores. El turismo en Santa Lucia se desarrolla en hoteles de familia y por eso a veces tenemos hasta cien niños y es divino cuando llega un niño y te pide un capuchino o un café helado o un coctel "que tenga muchos colores". Y ahí comienza tu creatividad, tienes que inventárselo y hacerlo y eso es algo lindo, que tú lo disfrutas.

"Todavía no tenemos en nuestro hotel un coctel que identifique a nuestras mujeres. Pero tengo muchas estudiantes jóvenes que están deseosas de aprender y como tengo un carácter jovial ellas se acercan para que les enseñe. Seguro que lo crearemos entre todas. Estamos madurando la idea de hacer un coctel alegórico, ya que nuestro hotel es el más grande, el que más mujeres cantineras tiene, creo que tenemos que hacer un rincón dedicado a nosotras, poner fotos de todas y embullarlas a competir porque tenemos una muy buena bartender que es fundadora

del hotel y está ahora en el Bar Playa, y hay dos o tres más que también compiten y me gustaría hacer con ellas un equipo que sería fabuloso.

“Hay muchas muchachas jóvenes que están en los cursos de gastronomía y están muy interesadas en este aspecto del servicio. Creo que las mujeres tenemos muchas posibilidades de imponernos en este mundo de hombres. Como mujeres tenemos muchas aspiraciones y no nos gusta estancarnos. A las que no conocen el mundo del bar yo les diría que se acerquen a él, que observen, que este es un mundo lindo y sé que les va a gustar”.

Dejamos a Adys entusiasmada, con sus nuevas ideas para las jóvenes del *Brisas Santa Lucia* y seguimos indagando en el tema.

UNA BARTENDER HABANERA

Sabemos que un barman conoce y domina protocolos de comportamiento, sabe sobre hotelería y gestión empresarial y en locales de categoría hace uso de modales exquisitos en el trato al cliente. Se considera al barman un "camarero experto" en barras de establecimientos de lujo, como hoteles de cinco estrellas, clubes nocturnos y bares especializados en cocktelería fina. El barman es el empleado que más cerca está del cliente y de sus gustos, y el que, por lo general, es capaz de entablar una conversación inteligente con él. Su actividad puede llegar a ser muy sofisticada.

Nos vamos a la capital, específicamente al *Gato Tuerto*, ese rincón alegórico a nuestra cultura para conversar con Bárbara Betancourt Bernal.

La voz de Bárbara es firme y denota mucho orgullo cuando habla de sus compañeras y de su trabajo.

--“Trabajo en *El Gato Tuerto*, un lugar emblemático por su excelencia de las noches de los años 60, un lugar que incursiona en el bolero, la música tradicional, el feeling, Pertenezco al grupo de las mujeres en Cuba que se dedican a la profesión de bartender, lo cual defiendo muchísimo, pienso que es un movimiento que tiene que ser fuerte.

“A lo largo de la historia la mujer fue muy rechazada en cuanto a la cantina, porque hablar de una mujer cantinera antes de la Revolución era hablar de una mesera y eso era sinónimo de “mujer de la vida”. Gracias a la Revolución eso solamente es un mal recuerdo, la vida ha evolucionado y gracias a los proyectos de reivindicación de la mujer tenemos la oportunidad de presentar en esta actividad también nuestros valores y desafíos.

“Tengo varias competencias ganadas, no es que haya ganado en todas las que me he presentado, pero mis colegas tienen un lugar y eso es importante. En las que he ganado la satisfacción es doble, he obtenido primeros, segundo y terceros lugares, en algunas competencias he clasificado y luego no he ganado pero no importa, para mí lo importante ha sido estar presente.

“Exhorto a todas las mujeres del país que les guste esta actividad a que la asuman, porque esta es una oportunidad única, algo muy bonito, que queda para la historia. Agradezco muchísimo a la *Asociación de Cantineros de Cuba* por el prestigio tan grande que tiene, por haberme dado la oportunidad de introducirme, porque estoy entre los legendarios, entre los campeones, los profesionales. Estoy en un

colectivo que está necesitando crecerse, está necesitando mucho de ser visto y escuchado, además de que la cantina cubana, nuestra Asociación, fue la primera que surgió en el mundo, por lo que pienso que tiene un valor histórico y que ese lugar no se puede perder.

“Nos toca a las mujeres esto como un desafío, tenemos que ser las sucesoras de cantineras que existieron, que en aquellos momentos no se les dio su lugar pero que ahora se ha realizado mucho la imagen de la mujer y se han reconocido sus valores. Yo estoy orgullosa.

Publicado: 19/3/2015

[Escribenos](#)

| [Correspondencia](#)

| [Galería de Fotos](#)

| [Dossier Especial](#)
