

Bebidas típicamente cubanas; algo para recordar



Por: Guadalupe Yaujar Díaz

La Habana, 20 may (RHC) Si se habla de bebidas típicamente cubanas, dentro o fuera de la Isla, de inmediato se piensa en cocteles, como el Cuba Libre, El Mojito o el Daiquirí.

Sin embargo, existen bebidas mucho más tradicionales cuyos consumos no se remontan, generalmente, a las regiones urbanas del país.

Quizás, habría que recordar “La Canchánchara”, añeja y suave bebida que nos catapulta al pasado y bien se acomoda en la modernidad.

Varios siglos después de su creación, nadie sabe a ciencia cierta quien dio el nombre a la bebida, pero debió haber tenido un origen popular esa mezcla de ingredientes (aguardiente de caña, dos cucharadas de miel de abeja y una de jugo de limón), de fácil elaboración.

En la Guerra de Independencia cubana del siglo XIX, en la lucha contra el colonialismo español, los soldados del Ejército mambí la tomaban caliente, como un trago nutritivo y tonificante que les permitía soportar el frío en la manigua, calentar el pecho y protegerse de diversas afecciones respiratorias.

Ellos incluyeron ingredientes de fácil adquisición, incluso la base alcohólica que empleaban se basaba en el propio aguardiente de caña, producido artesanalmente.

Normalmente, la bebida era consumida en jícaras ordinarias, hechas de las llamadas güiras cimarronas (nuez seca del fruto llamado güira), que tenían los mambises para beber.

Los cuenteros orales transmitieron de generación en generación el conocimiento de los ingredientes y el modo de preparación, por lo que puede disfrutarse, también, en casa y degustar su delicioso sabor.

Los orígenes ubican la canchánchara en el oriente de la Isla, y en un inicio se tomaba caliente como trago tonificante, pero ahora quienes la elaboran le añaden hielo para enfriar el preparado, devenido una de las tradiciones que perdura en la central ciudad de Trinidad, en la esfera de la coctelería.

El original trago mambí, tómesese en la casa o un expendio ciudadano, se bebe en cuenco barrigón de barro, como se le conoce en medio mundo, y las jícaras en que nació son parte de la historia y la cultura cubana.

Si de recordar se trata, Cuba goza de poseer, entre sus típicas bebidas, el prú oriental y el aliñado, exquisitas y de propiedades medicinales y estimulantes.

El prú es efervescente, fuerte, refrescante y energizante natural (elaborado con raíces del monte, jengibre, bejuco ubí, canela en rama, azúcar prieta y otros ingredientes), cuya poderosa alquimia ayuda a la digestión, aplaca los calores, baja la presión arterial y dispara la libido.

En la actualidad, se produce industrialmente, el prú artesanal es el mejor y puede enriquecerse con raíz de palma, retoños de pino o aguardiente.

En tanto, el aliñado es un licor típico de las zonas rurales cubanas conocido también como el trago de los nacimientos, debido a una pintoresca tradición. Cuando una mujer sale embarazada, la familia prepara este singular coctel en un recipiente de cristal, que es sellado y enterrado hasta el nacimiento de la criatura.

Basta mezclar en un recipiente de cristal aguardiente de caña, almíbar y todas las frutas naturales que desee, y suele servirse en vaso.

En estas típicas, se combina con una parte de la historia y cultura de esta isla del Caribe.

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/223267-bebidas-tipicamente-cubanas-algo-para-recordar>



Radio Habana Cuba