



La canchánchara, histórica bebida



La canchánchara, una de las bebidas refrescantes más antiguas y vinculada a la historia de Cuba, ha perdurado a través de los años gracias a la tradición oral.

Aun cuando muchas personas creen que es oriunda de Trinidad, en la central provincia de Sancti Spíritus, otras aseguran que el tonificante trago surgió en la región más oriental de la Isla, durante las guerras independentistas contra España, y era tomada en una jícara.

En ese entonces, refieren diversos investigadores y periodistas, se mezclaban el aguardiente de caña, la miel de abejas y el zumo de limón -o cualquier otro cítrico- para calentar el pecho, soportar el frío y protegerse de las disímiles afecciones respiratorias propias de la vida en campaña.

Tras varios siglos de su creación, nadie sabe a ciencia cierta quien le puso ese nombre a la bebida, que constituye un cubanismo y no aparece en el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española.

Los cuenteros orales transmitieron de generación en generación el conocimiento de los ingredientes y el modo de preparación, ya con el calificativo de referencia.

Ahora quienes preparan la canchánchara le añaden hielo para enfriar el tonificante preparado, devenido una de las tradiciones que perduran en Trinidad- Patrimonio de la Humanidad- en la esfera de la coctelería.



Fue en esa ciudad donde en 1980 se rescató la histórica bebida, cuando especialistas del Museo de Arquitectura restauraron una casa, ubicada en la calle Real del Jigüe, y diseñaron vasijas de barro para ofrecer la canchánchara.

El texto La Trinidad embrujo del Nuevo Mundo sostiene que la emblemática edificación se remonta a 1736 y en ella se unen armónicamente varios estilos constructivos.

Además de la gustada bebida a la cual debe su nombre, en la casa de La Canchánchara ofertan guarapo (jugo natural de la caña) y agua de coco, así como otros artículos como postales, libros y artesanías, junto a la música de las mejores agrupaciones locales.

(Escrito por la AIN)