

BEBIDAS TIPICAS MEXICANAS

Aprovechando que estamos empezando el mes Patrio y más aun festejando el Bicentenario de la Independencia de nuestro país, por el cual debemos estar orgullosos, hablaremos en esta ocasión sobre las bebidas típicas mexicanas.

Al igual que la extensa variedad de elementos tradicionales de la gastronomía mexicana, el país cuenta con una amplia diversidad en bebidas. Las bebidas tradicionales representan, en muchos de los casos, regiones y comunidades así como sus historias y en las que conservan la producción a la manera tradicional. No todas las bebidas están destinadas al consumo familiar puesto que muchas de estas se elaboran con el fermento de semillas o frutas los cuales, y en algunos casos, presentan elevados grados de alcohol.

Algunos ejemplos de nuestras bebidas son:



BACANORA: Es una especie de mezcal preparado a partir de la destilación del jugo de cabeza asada de maguey, se mete a un horno rodeado de piedras durante 2 noches, se machaca y se vuelve a meter en un hoyo con una profundidad de metro y medio se cubierto por costales durante 4 días, se saca y se deja enfriar, después se procede a destilar, donde se vuelve a prender fuego y por último se vacía en un tambo con agua fría del cual sale el destilado. Esta bebida es originaria del Estado de Sonora.

BALCHÉ: Atole preparado con maíz y balché (corteza fermentada de un árbol nativo del sureste) aromatizado con anís o miel. Los mayas lo consideraban alcohol ceremonial, actualmente se consume en Quintana Roo, Yucatán y Tabasco.





CHARANDA: Aguardiente de caña de azúcar. Bebida tradicional de Michoacán.

CHUMIATE: Bebida de infusión de manché o nanche (fruto redondo amarillo y de sabor peculiar) en aguardiente de caña. Originaria del Estado de México.



CURADO: Elaborado a base del pulque y frutos, cereales, hierbas o vegetales. Muy común en el centro del país.

GUARAPO: Bebida elaborada con azúcar de caña y aguamiel, produciendo una bebida fermentada típica de la costa atlántica.



TEJUINO: Bebida refrescante a base de maíz (fermentado o sin fermentar) y de dulce de caña de azúcar, herencia indígena de los Huicholes. Hay dos tipos reconocidos; tejuino y tesgüino, el tejuino puede o no tener fermentación no más fuerte que el tepache, el tesgüino es fermentado al máximo para que produzca licor.

TUBA: Es una bebida fermentada elaborada con la savia de las palmeras de la costa del pacífico.



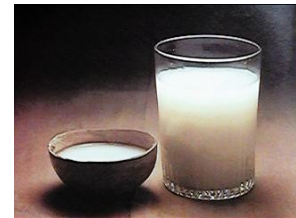
MOSCO (BEBIDA): Es un licor fuerte fabricado por proceso de fermentación. El punto culminante se produce cuando se detecta la presencia de mosquitos en el fermento a base de naranja, capulín, manzana o nanche. Es originario de Toluca.

ACACHUL: Bebida hecha a base de Acachul, frutillas silvetres similares al Capulín y alcohol, se toma en el Estado de Puebla, en algunos lugares se añade aguardiente de caña.



AGUA DE BETABEL O LÁGRIMAS DE LA VIRGEN: Es un mezcal extraído de agave de Chichihualco de los bravos, es guerrerense.

EL PULQUE: Es una bebida alcohólica que se fabrica a partir de la fermentación del jugo o aguamiel del maguey. Es la bebida alcohólica tradicional del centro del país.



XTABENTUN: Es un licor de origen maya, elaborado con miel fermentada de abejas que se alimentan de la flor de xtabentun y se aromatiza con anís y algunas hierbas. Se acostumbra servirlo solo, con hielo y miel, o simplemente frio, también se puede poner un poco en el café.

Ahora algo de su historia:

Cuenta la leyenda que vivían en un cierto pueblo de la península yucateca dos mujeres siendo el nombre de una de ellas Xkeban o mejor decir su apodo ya que Xkeban quiere decir prostituta, mujer mala o dada al amor ilícito. Decían que la Xkeban estaba enferma de amor y de pasión y que todo su afán era prodigar su cuerpo y su belleza que eran prodigiosos, a cuanto mancebo se lo solicitaba. Su verdadero nombre era Xtabay.

Muy cerca de la casa que ocupaba esta bellísima mujer, habitaba en otra casa bien hecha, limpia y arreglada continuamente, la consentida del pueblo que llamaban Utz-Colel, que en la traducción hispana sería mujer buena, mujer decente y limpia. Erase esta mujer la Utz-Colel, virtuosa y recta, honesta a carta cabal y jamás había cometido ningun desliz ni el mínimo pecado amoroso.

La Xkeban tenía un corazón tan grande, como su belleza y su bondad la hacía socorrer a los humildes, amparar al necesitado, curar al enfermo y recoger a los

animales que abandonaban por inútiles. Su grandeza de alma la llevaba hasta poblados lejanos a donde llegaba para auxiliar al enfermo y se despojaba de las joyas que le daban sus enamorados y hasta de sus finas vestiduras para cubrir la desnudez de los desheredados.

Jamás levantaba la cabeza en son altivo, nunca murmuró ni criticó a nadie y con absoluta humildad soportaba los insultos y humillaciones de la gente.

En cambio bajo las ropas de la Ut-Colel se dibujaba la piel dañina de las serpientes, era fría, orgullosa, dura de corazón y nunca jamás socorría al enfermo y sentía repugnancia por el pobre.

Y ocurrió que un día la gente odiosa del pueblo no vió salir de su casa a la Xkeban y supusieron que andaba por los pueblos ofreciendo su cuerpo y sus pasiones indignas. Se contentaron de poder descansar de su ignominiosa presencia, pero transcurrieron días y más días y de pronto por todo el pueblo se esparció un fino aroma de flores, un perfume delicado y exquisito que lo invadía todo. Nadie se explicaba de dónde emanaba tan precioso aroma y así, buscando, fueron a dar a la casa de la Xteban a la que encontraron muerta, abandonada, sola.

Más lo extraordinario era que si la Xkeban no estaba acompañada de personas, varios animales cuidaban de su cuerpo del que brotaba aquel perfume que envolvía al pueblo.

Entrada la Utz-Colel dijo que esa era una vil mentira, ya que de un cuerpo corrupto y vil como el de la Xkeban, no podía emanar sino podredumbre y pestilencia, más que si tal cosa era como todos los vecinos, decían, debía ser cosa de los malos espíritus, del dios del mal que así continuaba provocando a los hombres.

Agregó la Utz-Colel que si de mujer tan mala y perversa escapaba en tal caso ese perfume, cuando ella muriera el perfume que escaparía de su cuerpo sería mucho más aromático y exquisito.

Más por compasión, por lástima y por su deber social, un grupo de gente del poblado fue a enterrar a la Xkeban y cuéntase que el día siguiente, su tumba estaba cubierta de flores aromáticas y hermosas, tan tapizado estaba el túmulo que parecía como si una cascada de olorosas florecillas hasta entonces desconocidas en el Mayab, hubiera caído del cielo. La tumba de la Xkeban duró todo el tiempo florecida y olorosa.

Poco después murió la Utz-Colel y a su entierro acudió todo el pueblo que siempre había ponderado sus virtudes, su honestidad, su recogimiento y cantando y gritando que había muerto virgen y pura, la enterraron con muchos lloros y mucha pena.

Entonces recordaron lo que había dicho en vida acerca de que al morir, su cadáver debería exhalar un perfume mucho mejor que el de la Xkeban, pero para asombro de todas las personas que la creían buena y recta, comprobaron que a poco de enterrada comenzó a escapar de la tierra floja, todavía, un hedor

insoponible, el olor nauseabundo a cadáver putrefacto. Toda la gente se retiró asombrada.

En su idioma maya dicen los viejos que aún cuentan la historia con todos los detalles que debió ocurrir en la leyenda, que hoy la florecilla que naciera en la tumba de la pecadora Xkeban, es la actual flor Xtabentún que es una florecilla tan humilde y bella, que se da en forma silvestre en las cercas y caminos, entre las hojas buidas y tersas del agave. El jugo de esa florecilla embriaga muy agradablemente, como debió ser el amor embriagador y dulce de la Xkeban.

Como podemos observar México es tan rico en sus tradiciones que hasta en sus bebidas debe venir algo de su historia y leyendas.

Por supuesto sin dejar a un lado la verdadera esencia de nuestras bebidas, es así como damos una pequeña muestra de tanta riqueza cultural y gastronómica que tiene nuestro país.

Espero les haya gustado esta información que quise compartir con ustedes, para que al igual que yo apreciemos a nuestro México, y cada día estemos más orgullosos de este país.

Felices fiestas!!!