

MAESTRÍA EN COCINAS DE MÉXICO

CulinaryArt School.

“LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS DE LA NUEVA ESPAÑA EN EL SIGLO XVIII”

Actividad #1

Bloque 11, Unidad 1

Norma Almendra Ramos Villasaldo

| Nombre de la bebida | Descripción | ¿Aún pervive? | |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----|
| | | Si | No |
| Aguardiente criollo de San Luis de la Paz | Fermentado de uva, frutas, duraznos, pera, etc. | | x |
| Aguardiente de uva silvestre | Es distinto al que se consume en la actualidad. Los aguardientes que se consumen es el hollejo, pisco y brandy. | ✓ | |
| Aguamiel | Materia básica con la que se fabrica el pulque, bebida alcohólica de origen prehispánico que se consume todavía en los estados del centro de México. | ✓ | |
| Bingarrote | Aguardiente destilado del binguí, que es una bebida extraída de la cabeza del maguey, asada y fermentada. Se consume en el estado de Guanajuato. | ✓ | |
| Cerveza | Bebida preparada con la cáscara de piña, clavo, pimienta, cominos, cilantro y azúcar fermentada. Originaria de Veracruz. | ✓ | |
| Charangua | Es un pulque añejo y dulce al que se le agrega chile colorado, hojas de maíz tostadas y fermentadas al calor del fuego suave. Es de uso doméstico y ritual en Tlaxcala. | ✓ | |
| Charape | Es una bebida popular de Michoacán y del norte de Guerrero, preparada con agua de cebada o piña fermentada y endulzada con piloncillo. | ✓ | |
| Chicha | Se obtiene de la caña de maíz cuando la mazorca está en leche. Es muy común en estados del sur del país, especialmente en Chiapas, donde se prepara para celebrar fiestas tradicionales. | ✓ | |
| Chilocle | Pulque fermentado, epazote, chile ancho. Su nombre proviene del náhuatl chilli, chile, y octli, pulque. Es de uso doméstico y ritual, se consume en Guerrero, Puebla, Tlaxcala y Estado de México. | ✓ | |
| Chinguirito | Destilado de la miel de caña de azúcar. Originario de Michoacán. | ✓ | |
| Chiquito | Una bebida de tuna cardona fermentada. Popular en San Luis Potosí. | ✓ | |

| | | | |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Chuanaco | | | x |
| Copalotile | Pulque de incienso. | | x |
| Coyote | Pulque ordinario al que se le añade miel prieta y palo de timbre. Tradicional de Puebla. | ✓ | |
| Elizitli | Fermentado inmediata del caldo de caña en vasija de barro y se le añaden algunas hierbas irritantes. | | x |
| Excomuni3n | Mezcal producido en Michoac3n. | ✓ | |
| Guaxapo | Bebida refrescante de jugo de caña o ma3z, con pulque y miel. Se consume en Veracruz y Tabasco. | ✓ | |
| Mantequilla | Bebida de pulque con aguardiente y az3car. | | x |
| Mezcal | Destilado de aguamiel de maguey, representativo de San Luis Potos3, Michoac3n, Jalisco, Durango, Morelos, Nuevo Le3n, Oaxaca, Tamaulipas y Zacatecas. | ✓ | |
| Mezcal corriente | Se extra3a por alambique, del conjunto de agua y maguey, chaparro cocido. | | x |
| Mezcal flojo de cola | Era de la segunda resacada de maguey. | | x |
| Mezcal de Pulque | Se obtiene al extraer alambique, porci3n de pulque tlachique y miel de piloncillo. | | x |
| Mezcal resacado de cola | Resacaban del mezcal de cola para mejorarlo y quedaba reducido a la cuarta parte. | | x |
| Mezcal resacado corriente | Lo mismo que el resacado de cola. | | x |
| Mistela de alambique | Bebida agradable hecha con aguardiente, ya fuera de uva, de caña o mezcal, al que se agregaba agua, az3car, an3s, lim3n, canela o alg3n otro aroma. Se consume en Jalisco y Chiapas. | ✓ | |
| Nochocle | Bebida compuesta de tuna, pulque, y agua. Su consumo es cotidiano en Tlaxcala y San Luis Potos3. | ✓ | |
| Obo (hobo o jobo) | Bebida fermentada de esta ciruela silvestre. Se produce en Puebla. | ✓ | |

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Ojo de gallo | Se conoce así al preparado de pulque blanco, agua, miel prieta hervida, pimienta, anís y chile ancho. | ✓ | |
| Ostoche | Bebida tradicional de Puebla hecha del jugo de caña o maíz, pulque, panocha y palo de timbre. | ✓ | |
| Ostotzi | Es la misma bebida que el Ostoche. | | x |
| Pulque de guayaba | Al pulque se le adicionaba guayaba sin cascara y machacadas, azúcar. | ✓ | |
| Pulque de huevo | Se hacía batiendo claras de huevo con pulque y azúcar. | | |
| Pulque de naranja | Se consume en el centro del país. | ✓ | |
| Pulque de jobos | En Puebla se conoce como fermento de ciruela silvestre endulzada con azúcar. | ✓ | |
| Pulque de piña | Se mortajaban las piñas sin cascara, se agregaba el pulque blanco y se endulzaba. | ✓ | |
| Pulque tlachique | Se obtenía a partir de magueyes de diversas calidades; con el pie o madre de pulque fino salía delgado y de buen sabor; pero el que se obtenía del aguamiel que mana después del raspado de los magueyes tiernos llamados macelones o comarrones resultaba de mal gusto. | | x |
| Quauchan, vino | Es semejante al copalotli. Se puede elaborar con aguamiel o pulque tlachique, el cual se deja fermentar por una semana. | | x |
| Quebrantahuesos | Bebida de jugo de caña de maíz, simiente tostada de quebrantahuesos y semillas de pirú. Es de uso ritual en el estado de Puebla. | ✓ | |
| Revoltijo | Licor de jugo de tuna, cáscara de timbre y mezcal, se acostumbra ingerir en San Luis Potosí, Tlaxcala, Puebla. | ✓ | |
| Resoli | Aguardiente destilado de arroz, garbanzo tostado, cebada, canela y pulque de sidra. | | x |
| Sangre de conejo | Pulque blanco con frutos de nopal. Se consume todavía en Guanajuato y San Luis Potosí. | ✓ | |
| Sendecho | Está hecho a base de pulque, maíz y azúcar. Es propio de Michoacán y entre los mazahuas del noroeste del Estado de México. | ✓ | |

| | | | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Peyote | Bebida de tallo, se le añade agua a la planta fresca o seca o se machaca en un mortero para su fermentación y se le añade hojas de tabaco. Se usa en rituales en el estado de Nayarit y Jalisco. | ✓ | |
| Pollo ronca | Pulque blanco al cual se le añade zarzamora, capulín, pimienta y azúcar o panocha. | | x |
| Ponche de pulque | Mezcla de pulque, agua de limón, clavo y nuez moscada, se acostumbra tomar en Puebla, Tlaxcala e Hidalgo. | ✓ | |
| Pozol | Bebida tabasqueña fermentada a base de masa de maíz, cacao molido y agua fría aderezada con sal o chile. | ✓ | |
| Pulque de almendra | Almendra sin cascara y molida se revuelve con pulque y azúcar. | ✓ | |
| Pulque de atole | Se le agrega una cantidad de atole acedo, se coloca con un cedazo y se endulza. | ✓ | |
| Pulque blanco fino | Se extraía el agua miel de maguey manso, se conducían a los tinacales y se introducían en los cueros. | | x |
| Pulque de chirimoya | Al pulque se le incorpora chirimoya desecha sin cascara ni semillas. | ✓ | |
| Pulque colorado | Se usan tunas rojas coladas, para separar las semillas y se fermentan en una olla las tunas y la cascara del árbol timbre. | ✓ | |
| Pulque de coyol | Pulque mezclado con el jugo de la fruta del coyol. | ✓ | |
| Pulque de durazno | Los duraznos se colocaban en un perol al fuego con un mínimo de agua, cuando se consumía la mitad del agua, se separaban los duraznos, al enfriarse el agua, se le agregaba el pulque y azúcar. | ✓ | |
| Sidra | Bebida a base de frutas fermentadas, se producen en Puebla, Veracruz y Tlaxcala. | ✓ | |
| Sinque o aguardiente de pulque | | | x |
| Tecuín | Bebida compuesta de maíz prieto tostado y molido disuelto en agua con piloncillo. | | x |
| Tecolio | Los indígenas acostumbran tomar el pulque con gusanos de maguey en algunas fiestas tradicionales. | ✓ | |
| Tejuino | Se prepara a base de la fermentación del maíz. | ✓ | |

| | | | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| Tepache | Bebida fermentada a base de pulpa y cascara de piña en una olla de barro, clavos y canela. | ✓ | |
| Tepache de ciruela pasa | Variedad de tepache. | ✓ | |
| Tepache común | Variedad de tepache. | ✓ | |
| Tepache de jobo | Variedad de tepache. | ✓ | |
| Tepache de timbiriche | Variedad de tepache. | ✓ | |
| Tlachique | Se obtiene a partir de maguey con el pie o madre de pulque fino, aguamiel, resulta tóxico. | | x |
| Tolonze | Fermentado de pulque con frutilla del pirul. | | |
| Tuba | Bebida que se obtiene de la fermentación del jugo de diversas palmas de coco, típica de Colima y Jalisco. | ✓ | |
| Timbiriche | Es el aguardiente resultante de esa fruta, elaborado en algunas regiones de Michoacán. | ✓ | |
| Vino de caña | Fermento del jugo de la caña endulzado con piloncillo. | | x |
| Vino mezcal de Guadalajara | Licor con agua común, miel y cabeza de maguey. | | x |
| Vino de mezquite | Aguardiente destilado de la fruta endulzado con piloncillo. | | x |
| Vino de palma silvestre | Bebida fermentada extraída de los dátiles asados en barbacoa. | | x |
| Vino resacado | Aguardiente destilado del tronco de maguey, asado, fermentado en pulque. | | x |
| Vino de salvado | Destilado de esta sustancia, endulzado y fermentado. | | x |
| Vino tepeme | Extraído de las pencas de un maguey, hervida con palo de timbre de mezquite, bebida de indios. | | x |
| Vino de tuna | Fermento del jugo de las tunas. | | x |
| Yagardica o ponche de sidra | Bebida compuesta de almíbar, limón, o naranja y sidra. | ✓ | |
| Zambumbia | Bebida fermentada a base de cebada tostada, piloncillo y agua. | | x |
| | | | |