

# 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 maíz, con pulque y miel. Se consume en Veracruz y Tabasco.	✓	
Mantequilla	Bebida de pulque con aguardiente y azúcar.		x
Mezcal	Destilado de aguamiel de maguey, representativo de San Luis Potosí, Michoac3n, Jalisco, Durango, Morelos, Nuevo León, Oaxaca, Tamaulipas y Zacatecas.	✓	
Mezcal corriente	Se extraía 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, azúcar, anís, lim3n, canela o algúno 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 Potosí.	✓	
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 copalochtli. 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