BEBIDAS MEXICANAS, TESOROS LÍQUIDOS

Escrito por: Wendy Pérez
20/07/2020

El fotógrafo Salvador Cuevas se embarcó en una aventura que lo llevó a documentar 77 bebidas oaxaqueñas, la mitad a partir de maíz.



Una plática sobre la riqueza de aguas frescas existentes en México fue la punta del iceberg para el surgimiento del libro “Bebidas de Oaxaca”, del fotógrafo Salvador Cueva.

Desde aquel día las preguntas comenzaron a rondar por la cabeza de este ensenadense, así que no pasó mucho tiempo para que estuviera rumbo a Oaxaca, donde comenzaría su ruta por la República en busca de esas bebidas que al igual que aquella agua fresca, que por cierto era de mango, aún se preparan en las cocinas del País.

“Hice una investigación previa para ver qué había documentado sobre bebidas, y me di cuenta que era muy poco y sólo sobre las más populares, tequila, mezcal, pulque y las opciones medicinales, pero que existía un gran vacío a partir de ahí”, recuerda Shava, como le llaman a este fotógrafo de 33 años.

El sitio de partida seleccionado fue Oaxaca por su ubicación estratégica; y la misión era conocer los orígenes de 13 recetas en un mes, para después viajar a Chiapas, Tabasco, Yucatán, Quintana Roo y continuar por Puebla.

Ese mes se convirtió en más de un año de exploración por los valles centrales, la sierra y la costa oaxaqueñas, periodo en el que iba aumentando vertiginosamente la lista de bebidas.

“Al poco tiempo de estar en Oaxaca me di cuenta que las bebidas son alimento para el cuerpo y el espíritu en las diferentes comunidades, y que por mucho tiempo hemos tenido en un pedestal a otra clase de preparaciones, cuando estas recetas han sido claves para comenzar las actividades cotidianas”, cuenta Shava quien arrancó tal travesía con sus ahorro y en el camino se fue encontrando con apoyo de muchos aliados, entre ellos Ismael Campos y Juan Carlos Rojas, sus socios y fundadores de la naciente editorial Agua de Tiempo.

Beber un tejate antes de salir a trabajar, darle a los niños un atole a manera de desayuno o echarse un pozol a la mitad de la jornada para retomar fuerza, son realidades que construyeron las páginas de este libro que fue presentado a finales de febrero, en la ciudad de Oaxaca.



Fotografía: Salvador Cueva

EL MAÍZ, REY SILENTE

Los kilómetros recorridos fueron muchos, al igual que los días completos de tomas fotográficas y la solidaridad de las familias que abrían las puertas de sus cocinas para mostrar esa receta que generacionalmente las ha acompañado.

“El boca en boca fue engrosando la lista hasta que llegué a 77 bebidas. Hay más de 40 elaboradas a base de maíz, desde atoles (con 21 versiones) hasta pinoles, llenas de historia, procesos y ceremonias”.

El también documentalista menciona que probó todas, sabrosa recompensa tras las largas jornadas de trabajo.

“En Juchitán de Zaragoza (Itsmo), por ejemplo, está el *bu’pu* (espuma de cacao en zapoteco), a base de atole blanco o amarillo. Lleva tres flores, la flor de mayo o g*uiecha´chi´*, g*uiexhoba* y g*uiebacua,* que tuestan y muelen, para después ponerle arena de piloncillo, cacao tostado y canela; con esto se hace una especie de pasta que se pone a enfriar. Ya que esté fría, sirven el atole como base e hidratan la pasta fría con agua y se genera una espuma hermosa, entonces en la jícara tienes esa sensación entre caliente y frío”, narra emocionado sobre la receta que le enseñó Francisca Rasgado Vázquez.

“Igualmente recuerdo el atole agrio en Huautla de Jiménez (Cañada); para mí fue un descubrimiento en cuanto a sabores. Se deja tres noches fermentado el maíz y se le añade frijolón y pipián de semillas de chile chiltepe y ajonjolí. Emma Méndez García me platicó que lo aprendió a los 10 años”.

Tras escucharlo no queda duda que Oaxaca le dejó huella, gracias a los hombres y mujeres que conoció y hoy llama amigos.

“Este Estado me enseñó mucho de gastronomía, lo que nunca pensé. Vi que el conocimiento de esta clase de bebidas está el 90 por ciento en mujeres; los hombres entran más cuando se trata de recetas que contienen alcohol, de hecho en el libro hablo sólo de ocho”, menciona, “y a la vez vi la urgencia de documentar y difundir estos cocimientos que, mínimo, tienen dos generaciones”.



Fotografía: Salvador Cueva

DEVOLVER ALGO A OAXACA

Las ochos regiones del Estado aparecen en el libro “Bebidas de Oaxaca”, desde la Mixteca, pasando por la Sierra Norte y Sur, Valles Centrales, Cañada, Papaloapan, Istmo y la Costa, donde tuvo la oportunidad de atestiguar algunas recetas que están a punto de desaparecer.

“El pozol de pixtle (hueso de mamey) sólo lo preparan tres personas en Santiago Jamiltepec (Costa). Se dejan secar los huesos de mamey cinco meses bajo el rayo del Sol, para después hervirlos junto con maíz cocido y mezclarles piloncillo o panela machucada. El proceso nos lo mostró Guadalupe de la Cruz Merino, quien aún lo prepara y vende por el pueblo”, resalta.

En la Sierra Sur también existen bebidas con pixtle, en especial un agua que hacían para el carnaval en Santa María Zacatepec, Putla, pero desde hace 15 años ya no la elaboran.

A Shava le montó la preparación María Santiago Cruz, y usan huesos de mamey secos, los cuales hierven por cuatro días sin que se apague el fuego y se secan los mismo días bajo el Sol, quedando negros como carbón. Al final le adicionan maíz y piloncillo.

Al indagar las razones de su poca popularidad, los pobladores lo atribuyen a que no hay mamey a su alcance como antes, y los que existen son cultivados y a precios inasequibles, por ello han sustituido esta agua por tepache de maíz.



Fotografía: Salvador Cueva

ENTRE EL CIELO Y LA TIERRA

Por las 326 páginas de este libro editado en español e inglés, también leerás historias de preparaciones que son parte fundamental de ceremonias y festividades, como el tepache con rojo, de la Sierra Norte, exactamente de Tlahuitoltepec.

“Ver todo lo que gira en torno a esta bebida resultó intenso, fueron tres días de documentación porque antes de prepararlo hay que subir de madrugada al cerro *Zempoaltépetl,* lugar de ofrenda para los mixes, y sólo a partir de ahí es cuando se puede elaborar el tepache”.

Este elixir tiene como base un tepache de maíz tostado y molido, además de cacao, achiote y piloncillo como le demostraron María Díaz Cortés y Juana Gallardo Jiménez. Es un regalo para sus deidades, y antes de beberlo deben derramar tres gotas al suelo: una para la Madre Tierra, otra para Dios y una última dirigida al rey supremo o *Kork ëy.*

Con su coautor Ricardo Bonilla buscaron reivindicar otras bebidas populares, pero que pocos conocen el tremendo esfuerzo que significa prepararlas, en especial el tejate.

“Curiosamente inicié y terminé el libro con un tejate. El primero de la maestra tejatera Lucrecia Ruiz Ruiz, de San Andrés Huayápam, y el último de la cocinera tradicional Abigail Mendoza Ruiz, en Teotitlán del Valle, hecho con maíz abierto; ambas de Valles Centrales”, relaciona el fotógrafo.

La complejidad de esta receta es enorme y la mano de la tejatera es importantísima. Para hacerlo, desde un día antes se cuece el maíz bolita en agua y se hace la nixtamalización con cenizas en lugar de cal, una técnica conocida como cuanextle. Lleva hueso de mamey, rosita de cacao, cacao y se usa el apaxtle, una olla de barro para mezclar por una hora.

Éste y todos los procesos se pueden conocer visitando las redes sociales del proyecto (FB e IG: **Bebidas de Oaxaca**), donde dan una probadita de lo que viene en el libro.

Sin duda, cada viaje fue un conocimiento nuevo para Shava que obedeció a su curiosidad e intuición, y terminó plasmando un mapa de sabores líquidos, traducido en 77 bebidas oaxaqueñas que se acompañan con el mejor elemento: los rostros de quienes las hacen posibles.



Fotografía: Salvador Cueva

EL LIBRO

Bebidas de Oaxaca

-Costo: 990 pesos en pasta blanda y 1,190 pesos en pasta dura.

-Pídelo a través de su web: **www.bebidasdeoaxaca.com** y descarga dos apps donde a través de códigos QR podrás ver el trabajo fotográfico y videos de este libro, junto a un glosario.

-Un porcentaje de las ventas se destina a las familias que colaboraron en la publicación, de la cual se imprimieron 2 mil 300 ejemplares.



Fotografía: Salvador Cueva

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org