

Jim

¿Sabías que el agua de coco no es el único líquido rico que sale de una palma? 00:00:00

May

Si nunca has estado en Colima, México o en las Filipinas, probablemente no conoces la tuba, una bebida muy popular de mi estado, que nos encanta. 00:00:05

Jim

Pero por eso, hoy estamos hablando de algunas de las bebidas típicas del estado de Colima en México, que probablemente no has probado. ¡Aquí vamos! 00:00:17
00:00:26

May

¡Hola, amigos! bienvenidos al episodio número veintidós de este, su podcast, Learn Spanish and Go. 00:00:49

Jim

Nosotros somos Jim y May, una pareja de un gringo y una mexicana con la misión de ayudarte a mejorar tu comprensión del español y acercarte al mundo hispanohablante. 00:00:57

May

¿Cómo estás, Jaime? 00:01:09

Jim

Estoy muy bien, May, ¿y tu? 00:01:11

May

Sí, también. Hoy fue un día caluroso. 00:01:13

Jim

Sí, se siente como... ¿cómo se llama? Me has enseñado una palabra... ¿la canícula? 00:01:18

May	Así es.	00:01:24
Jim	¿Crees que todavía estamos en la canícula?	00:01:25
May	La verdad no sé. No, yo creo que no. Yo creo que ya no. Pero de verdad sí, los días han estado más y más y más calurosos cada vez.	00:01:28
Jim	Sí. La canícula es un periodo de cuarenta días en el verano, ¿no? que son los días más calurosos. Y pues, *se ha sentido así últimamente aquí en Puerto Rico.	00:01:37 00:01:47
May	Así es. Pero bueno, yo creo que el tema de hoy viene a refrescarnos un poco, ¿no?	00:01:52
Jim	Precisamente. Así es.	00:01:58
May	Sí. Pues vamos a estar hablando sobre las bebidas típicas de Colima, México. Pero queremos mencionar que aunque decimos de Colima, México, muchas de estas bebidas no son cien por ciento originarias de Colima. Se consumen mucho en Colima pero vienen de los alrededores, ¿no? como de Jalisco, por ejemplo.	00:02:00 00:02:07 00:02:19 00:02:24
Jim	Sí. Más bien, son parte de la cultura hoy en día ahí en Colima.	00:02:26
May	Así es. Bueno, también otra cosa que queremos mencionar es que tenemos un video que hicimos hace algo de tiempo que se titula	00:02:32

May (continued)

"Traditional Mexican Drinks You've Never Heard of Before".

Jim

Así es. Deben verlo, es muy interesante. Te enseña un poco sobre esa 00:02:46

región. Y quiero mencionar, si estas escuchándonos por primera vez, May 00:02:53

es de Colima. Y Colima es... es uno de los estados más pequeños de 00:02:59

México. Yo creo que es el cuarto estado más pequeño en todo el país.

00:03:03

Y este estado es muy diverso de clima, en términos de clima, ¿no? Tiene 00:03:07

montañas, tiene volcanes, tiene playa, tiene palmas, tiene aguacates.

Pero de donde es May, Manzanillo, el clima es justo como es en Puerto 00:03:20

Rico, es un clima muy tropical, ¿no? Entonces, tiene sentido que tengan* 00:03:29

tantas bebidas de ahí para refrescarte, para hidratarte. Entonces, con ese 00:03:37

contexto empezamos este episodio.

May

Así es. Vamos a comenzar primero hablando sobre la tuba, Jaime. Antes 00:03:41

de visitar México, ¿tú habías probado ya la tuba?

Jim

Sí. No es mi instrumento favorito pero....

00:03:50

May

Jajaja. La bebida, mi amor.

00:03:54

Jim

Ok, yo sé, yo sé. Estamos hablando sobre la bebida, la tuba. Y no, nunca 00:03:56

la había probado, de hecho era un concepto muy extraño.

May

Sí. Extraño, raro.

00:04:06

Jim

Sí. Porque cuando me explicaste que no venía de un coco, que venía de la palma, pensé como: "Pues, ¿cómo funciona eso? ¿Por qué no es más popular?" Porque pues, en Estados Unidos, especialmente en los últimos, no sé, diez años, yo diría que los productos del coco son muy populares ¿no? El aceite de coco, la carne de coco, la leche de coco, el agua de coco. Pero nunca escuchas sobre la tuba.

May

Exacto. Yo creo que el coco, como el aceite de coco, la leche de coco, es más fácil de transportar, tal vez porque puedes cortar el coco y transportar el coco por kilómetros y kilómetros y se mantiene bien, como en su propio contenedor que la naturaleza le hizo.

Jim

Así es. Sí. es perfecto, ¿no? Es casi como herméticamente sellado, ¿no? Y entonces....

May

No es así con la tuba, por ejemplo. Tienes que cortarle un pedacito a la planta, a la palma, que es en donde salen las flores de la palma. Porque, si no sabías esto, una palma de cocos da también florecitas. Entonces le cortan una parte a la palma y le ponen botellas o contenedores que los dejan ahí para que estén coleccionando el néctar de la palma.

Jim

Yo no he visto todavía este proceso en persona, pero me hace pensar en cómo coleccionamos el jarabe de maple o ¿cómo se dice?... el "syrup".

May

La miel de maple.

Jim

La miel de maple.

00:05:48

May

Sí. El jarabe de maple, sí. Así es, entonces este líquido pues ya no viene

00:05:49

en su contenedor perfecto, ¿no?, que la naturaleza le dio. Tenemos que

00:05:57

ponerlo en botellas... Y todas estas cosas así como jugos y néctares

naturales, pues no tienen una vida tan larga, yo creo por eso no se

conocen tanto en otros lugares.

Jim

Sí. Puede ser por eso.

00:06:12

May

Pero, bueno. La tuba es una bebida que llegó a Colima gracias a los

00:06:14

trabajadores provenientes de las Filipinas, que llegaron con los

españoles, cuando se comenzó a cultivar más la caña de azúcar y el arroz

en esta región de México, del pacífico.

Jim

Sí. ¡Qué curioso!, ¿verdad? Como que venga* de las Filipinas. ¡En México!

00:06:34

May

Sí. Sí. Es muy interesante, ¿no? No hay muchas cosas que vienen así de

00:06:39

tan lejos y que se quedan tan arraigadas en la cultura de un país o un

estado. Como en Colima la tuba es, yo creo que una de las bebidas más

00:06:50

importantes del estado, que se considera que es de Colima, aunque....

Jim

No viene de Colima originalmente.

00:07:00

May

Sí, exacto. Entonces, es súper interesante, como dices. Pero, ¿cómo se

00:07:02

prepara?, ¿sabes cómo se prepara la tuba?

00:07:08

Jim	Pues hay dos tipos, natural y compuesto.	00:07:11
May	Compuesta, la tuba.	00:07:15
Jim	¡Ah! Compuesta. Ok. Entonces, la tuba natural es de color un poco blanco y transparente. Normalmente yo no pido este tipo tanto porque el sabor es un poco menos interesante, pero no está... no sabe mal.	00:07:16 00:07:24
May	Así es. La tuba natural, como dice su nombre, es natural. No le ponen nada extra. Pero, ¿qué le ponen a la tuba compuesta?	00:07:34 00:07:39
Jim	La tuba compuesta... me encanta esta palabra, el uso como "composed," ¿no? Se prepara con frutas diferentes, ¿no? No sé cuáles, pero puedes ver que tiene fruta picada, ¿no? Como..	00:07:42 00:07:47 00:07:55
May	...Pedacitos...	00:07:56
Jim	...de manzana.	00:07:57
May	Sí. Fresa, pepino, granada....	00:07:58
Jim	Ok. Entonces por eso es tan... tan refrescante, ¿no?	00:08:00
May	Sí.	00:08:04
Jim	Cualquier bebida con pepino, yo creo que le da un toque de...	00:08:04

May	Frescura. Sabe a verde.	00:08:09
Jim	Sí, sí. Y la manzana también le da un toque de... no sé, algo muy refrescante.	00:08:13
May	Sí.	00:08:18
Jim	Me encanta. Y el color es un poco diferente porque están agregando más cosas. Se ve un poco rosita.	00:08:19 00:08:25
May	Sí. Le ponen unas tunas rojas,	00:08:27
Jim	¡Ah!, por eso. Entonces por eso se ve ligeramente rosado, ¿no?	00:08:30
May	Así es. Sí. Esta tuba compuesta, como dices, está muy rica porque tiene un sabor muy refrescante, muy frutal. Además de que ya es como dulce naturalmente por el néctar que sale de la palma de coco, ¿no?	00:08:36 00:08:45
Jim	Así es. Y no puedes olvidar un ingrediente muy importante, siempre lo pedimos con cacahuates.	00:08:53
May	Sí. Esto es algo muy interesante porque no es muy común poner cacahuates en tu bebida, ¿no? Pero a la tuba, se le pone. Es de ley que si estás tomando tuba, te le tienen que poner cacahuete. A menos que seas alérgico a los cacahuates, siempre te preguntan si quieres o no, pero yo creo que nunca he visto a nadie tomar tuba sin cacahuates. Jajaja.	00:09:01 00:09:08 00:09:16 00:09:25

Jim

Jajaja. Sí. yo tampoco.

00:09:26

May

Y le dan un sabor muy rico, ¿no? Como ese sabor así seco, como de las nueces, va muy bien con el sabor dulce y refrescante de la tuba.

00:09:28

Jim

Sí. Es como cacahuates y cerveza, por ejemplo. Lo salado y lo dulce se hacen como una pareja muy refrescante, muy no sé...

00:09:37

May

Se complementan.

00:09:48

Jim

Sí, así es.

00:09:50

May

¡Súper! Pues entonces, ahora hay que hablar sobre el bate, ¿qué es el bate?, ¿lo conoces?

00:09:51

00:09:57

Jim

Sí. Lo he probado. No es mi bebida favorita de esta lista, pero no debo estar dando...no sé.

00:09:58

May

¿Hablando mal de ella?

00:10:05

Jim

Sí, sí. Antes de explicar, ¿qué es?

00:10:07

May

Sí. Bueno. Esta es una bebida que no es muy conocida en México, pero en Colima se toma. O sea, a lo mejor no tanto tampoco en Colima, pero sí, la gente de Colima, al menos sabe qué es el bate.

00:10:10

00:10:18

May (continued)

Y en Colima existen muy pocos lugares en la capital del estado en donde se puede comprar esta bebida, pero los lugares en los que se compra son como muy tradicionales, son lugares que han estado ahí por años, y son a los lugares a los que la gente va exclusivamente a comprar bate. 00:10:25

Entonces, el bate es una bebida muy espesa y algo así como un poco 00:10:46

pegajosa, que como dice Jaime, no a toda la gente le gusta. Y yo creo que es algo que tiene que ver más con la consistencia que con el sabor. 00:10:56

Jim

Sí. Es como el agua de chía que es demasiado insípida*, ¿no? No tiene mucho sabor. Y, si es demasiado insípido para ti, le pueden agregar miel. 00:11:02

00:11:08

May

Así es. Esta bebida, el bate, se prepara con una semilla que se llama chan, o que muchas personas también conocen como chía gorda, pero no es la misma semilla de chía. 00:11:14

Esta semilla es un poco más grande que la semilla de chía, y para 00:11:31

prepararla primero tienen que tostar la semilla y después molerla. La 00:11:39

hacen un polvo súper fino que después mezclan con agua y tienen que

batir, y batir, y batir, y batir, y batir, y batir, y batir, y batir la bebida para

convertirla en el bate. De ahí viene su nombre. 00:11:53

Porque si no bates, bates, bates, bates esta bebida, vas a terminar con 00:11:55

algo así como una mezcla pegajosa con muchos grumos y todo hecho

bolas. Entonces necesitas batirla mucho, mucho con agua, para que la 00:12:09

mezcla quede bien... bien humectada y no se hagan bolas.

Jim

Ok. Interesante. De hecho eso me hace pensar en el tembleque de Puerto Rico, que tiene su nombre de cómo queda, ¿no? Como aquí con el bate, es el proceso de batir para hacer el bate, y el tembleque resulta como un postre que lo hiciste bien cuando tiembla, ¿no?

May

Sí. Pues es como gelatina, entonces tiembla, es como....

Jim

Pero su nombre viene del hecho que tiembla.

May

Sí. ese es un postre puertorriqueño a base de coco. Ese es para otro episodio. Jajaja.

Jim

Sí. Pero el bate no sería bate sin en el proceso de batir.

May

Exacto. Así es. Y como Jaime dijo, si eres una de las personas que encuentra esta bebida demasiado insípida, porque en realidad son sólo dos ingredientes, agua y las semillas de chan molidas, puedes pedir esta bebida con un jarabe o miel de piloncillo que se prepara con este piloncillo, que es azúcar cruda. Entonces ya le agrega un poquito más de sabor extra. Jajaja.

Jim

Sí. Y con esta bebida... pues, me hacen pensar que la gente sólo la toma por como sus propiedades medicinales, ¿no?

May

Sí. Así es. Muchas personas dicen que esta bebida tiene propiedades de limpiarte muy bien, ¿no? Yo creo que es esto de como el gel, la fibra que

May (continued)

tiene. Muchas personas piensan que te va a ayudar a limpiar tus 00:13:49

adentros. Jajaja. 00:13:55

Jim

Te hace hacer popó, pues. 00:13:55

May

Jajaja. Básicamente. Te ayuda en ese proceso. 00:13:57

Jim

Bueno, sí. Te ayuda. No te haces...no la tomas y ahí... bueno. 00:14:02

May

¡Ay, ay, ay! 00:14:07

Jim

Próxima bebida, ¿no? jajaja. 00:14:09

May

No, bueno. Antes de continuar, quería mencionar que el bate en la 00:14:11

antigüedad sí se endulzaba con miel de abeja. Y muchas personas dicen 00:14:20

que esta era una bebida que solamente los nobles de ciertos grupos

indígenas podían tomar, que era como exclusiva para la realeza o la gente

importante de ciertas tribus. Pero hoy en día, pues la toma cualquier 00:14:37

persona y es más común endulzarla con la miel de piloncillo que con miel

de abeja porque pues sale más económico, así con la miel de piloncillo.

Jim

Sí. Y no es una bebida cara. Ninguna bebida aquí es muy cara, pues 00:14:53

depende del tamaño del vaso que te dan. Pero, como la tuba por ejemplo, 00:15:00

sale en veinte o treinta pesos.

May

Sí. quince, veinte, veinticinco. Como un dólar, yo creo, casi todas estas bebidas que estamos diciendo. 00:15:05

Jim

Sí. 00:15:12

May

¡La próxima es el ponche! ¿Qué nos puedes decir sobre el ponche, Jaime? 00:15:12

Jim

Pues el ponche es la única bebida en esta lista que es sólo para adultos, porque tiene alcohol. 00:15:17

May

Sí. Esta es una bebida que se prepara o se fabrica únicamente en el estado de Colima, y para ser más específicos, únicamente en el municipio de Comala, en Colima. 00:15:26

Jim

Así es. 00:15:41

May

Esta bebida normalmente se toma después de las comidas, es algo así como un digestivo. Y la podemos encontrar también en dos modalidades, así como la tuba, que hay tuba natural y tuba compuesta, tenemos el ponche que es de agua y de leche. 00:15:41
00:15:48

Jim

Y fuera de eso, pues hay un montón de sabores. 00:16:01

May

Sí, sí. Los ponches de agua y de leche se pueden preparar con una infinidad de sabores, pero el ingrediente principal del ponche es el licor 00:16:04

May (continued)

de caña, o también algunas veces se prepara con **aguardiente** de agave.

Y ahorita ya hay otras marcas que están utilizando hasta el mezcal 00:16:23

también para preparar el ponche, y hacen hasta combinados de mezcal

con licor de caña y alguna fruta. Entonces, ya se están poniendo más 00:16:37

creativos.

Jim

Pero, ¡ojo! Porque no deben confundir esta bebida con el ponche de 00:16:41

Navidad.

May

Exacto. Son dos bebidas diferentes. El ponche de Navidad es como un té 00:16:46

que preparan en todas las festividades de Navidad, sí. Desde las 00:16:59

posadas, la nochebuena, el año nuevo....

Jim

Y esa bebida no lleva alcohol. 00:17:05

May

No. 00:17:07

Jim

No tiene alcohol. 00:17:08

May

No. Es una bebida que lleva muchas frutas y pues se toma caliente 00:17:09

siempre. La preparas en una olla grande con frutas como **el tejocote**, la 00:17:14

jamaica, la caña, la manzana, la guayaba.

Jim

Sí. Frutas muy exóticas. 00:17:24

May

Sí. Entonces, ese ponche es el ponche que le decimos ponche caliente o ponche navideño, ese es aparte. El ponche del que estamos hablando en este episodio, es un ponche que te venden en botellas y que siempre tiene alcohol y algunas frutas.

Jim

Así es. 00:17:47

May

O algunos otros sabores. Por ejemplo, el ponche de agua casi siempre se prepara con frutas, ¿no? Por ejemplo, granada es el sabor más típico del ponche de frutas en Comala. También puedes encontrarlo de zarzamora o de tamarindo, de jamaica, de muchos otros.

Y el ponche de leche normalmente viene con sabores como, pues que van mejor con la leche, ¿no? Como el café, el coco, el cacahuate, el pistache, la nuez, la cajeta, etcétera, etcétera, etcétera. Jajaja.

Jim

Sí. Hay muchas opciones. Entonces, ojalá que puedas algún día probar el ponche de Comala. 00:18:27

May

Sí. Es una bebida muy dulce, pero como normalmente lo servimos en vasos pequeños con mucho hielo, lo tomamos muy lento. Como ya dije en un inicio, es un digestivo. Entonces, terminas de comer, te sirves tu vaso con hielos, y te pones ahí tu ponche, y dejas como el agua de los hielos un poquito vaya diluyendo el sabor tan dulce del ponche y lo tomas así muy tranquilamente. 00:18:33
00:18:44
00:18:47

Jim

Sí. Porque depende del sabor, algunos son muy espesos.

00:19:07

May

Sí. En especial los de leche. Entonces, necesitas siempre tomarlo con hielo.

00:19:11

Jim

Exacto. Y la próxima bebida que queremos compartir con ustedes, es el tejuino.

00:19:17

May

Así es. El tejuino es una bebida que se prepara a base de maíz y limón.

00:19:23

Tiene una textura también bastante espesa. Y también así como el

00:19:29

ponche, se sirve con mucho hielo. Pero, a diferencia del ponche, éste

00:19:36

lleva el hielo mezclado, así, lo mezclan mucho con el hielo cuando lo están preparando.

Esta es una de esas bebidas que comentamos al inicio, que se toma

00:19:45

mucho en Colima aunque es originaria de otro estado, que en este caso es del estado de Jalisco.

Jim

Pero lo preparan un poco diferente ahí en Jalisco.

00:19:57

May

Sí, sí. En Jalisco muchas veces le ponen como una bola de nieve de

00:20:01

limón. Y en Colima utilizan más bien el limón fresco.

00:20:07

Jim

Así es.

00:20:11

May

¿Y cómo se prepara el tejuino, Jaime?, ¿Sabes?

00:20:12

Jim

Bueno. Tiene una base de maíz fermentado que después se mezcla con piloncillo y también se le agrega sal y limón, como cualquier comida en México, ¿no? 00:20:15

May

¡Hey, no todo! 00:20:29

Jim

Casi cada comida en México lleva sal y limón. En los tacos, en las palomitas... 00:20:30

May

No le ponemos sal y limón a las palomitas. 00:20:37

Jim

Tú lo harías. 00:20:40

May

No. Yo le pongo catsup y **valentina**. Jajaja. 00:20:41

Jim

Bueno. Pero esa* sal y limón le da un toque **agridulce**, ¿no? Y eso ayuda a hacerlo como refrescante, que hemos dicho antes que cada una de esas bebidas ayuda a la gente en esa región porque hace tanto calor. Al menos si no estás en las montañas o subiendo un volcán. Porque Colima es un estado mayormente caliente. 00:20:47
00:21:04
00:21:09

May

Sí, así es. La palabra tejuino se cree que fue evolucionando de una palabra en náhuatl que es "tecuin", que significa **latir**. Y se dice que esta palabra siguió y siguió evolucionando hasta que terminamos con esta palabra que hoy tenemos, tejuino. El lugar de "tecuin", tejuino. Y dicen que es de ahí de donde viene el nombre de esta bebida. 00:21:13
00:21:24
00:21:33

May (continued)

Es una bebida que se prepara en muchísimas partes de todo México. Se prepara muchas veces de formas diferentes, como ya dijimos. En Jalisco le ponen helado, me parece que también en el sur, por allá por Quintana Roo le ponen también helado de limón o como sorbete de limón.

00:21:40

00:21:52

En algunos lugares lo preparan con azúcar, en otros lugares prefieren utilizar el piloncillo, y siempre se ve diferente. Yo siento que los lugares que preparan este tejuino, cada uno tiene su receta que lo hace diferente. Yo he probado muchos tejuinos que en lo personal no me gustan para nada. Y normalmente yo sé que si el tejuino se ve muy amarillo, no me va a gustar.

00:22:04

00:22:13

00:22:21

00:22:26

Jim

Sí. no me gusta tanto el tejuino con helado. Pero yo sé que cuando estamos en Comala, hay un lugar específico que te gusta ir para comprar tu tejuino, ¿no? Tienen una receta....

00:22:31

00:22:43

May

Tienen 'la' receta. Jajaja.

00:22:45

Jim

Sí. Tienen 'la' receta para ti. Es tu receta favorita.

00:22:47

May

Sí. Yo creo que hasta el tipo de maíz o el tipo de masa que utilizan para hacer la fermentación del maíz es también súper importante.

00:22:52

Entonces, tienes que fijarte bien que el tejuino esté un poquito más oscuro, significa que lo hicieron con piloncillo, que le da un sabor muy

00:23:03

May (continued)

diferente, lo hace como... no sé, un poco más dulce.

00:23:19

Es que es diferente el piloncillo... el sabor del piloncillo al sabor del azúcar.

00:23:21

Jim

Sí, definitivamente. Para mí es un sabor más oscuro.

00:23:26

May

Sí. Sabe oscuro, ¿no?

00:23:30

Jim

Sí.

00:23:32

May

Bueno. Es difícil explicarlo tal vez pero confía en nosotros. Si vas a tomar tejuino, y tienes la opción de tomar un tejuino un poco más oscuro, toma ese.

00:23:33

Jim

Sí.

00:23:42

May

Bueno. Vamos con la próxima que es, el tepache.

00:23:43

Jim

¡Ah, el tepache!

00:23:49

May

Sí. te gusta, ¿no?

00:23:50

Jim

Sí. tal vez esta es la bebida más refrescante de todas, en mi opinión.

00:23:51

May

¿Sí? ¿Cómo se prepara este tepache?

00:23:56

Jim

Pues es una bebida de piña fermentada, básicamente.

00:24:00

May

Sí. Es gracioso... bueno, no es gracioso pero es interesante. Yo estaba buscando una receta de tepache y me di cuenta que es básicamente kombucha.

00:24:06

Jim

Jajaja. Sí.

00:24:17

May

Jajaja. Y durante la cuarentena hemos estado muy entregados a la preparación del kombucha en casa.

00:24:18

Jim

Sí. Es nuestro pasatiempo nuevo, ¿verdad?

00:24:26

May

Sí. Tuvimos que encontrar algo que hacer en la casa para mantenernos, un poco alejados a veces de tanto trabajo, pero involucrados en otras cosas en la casa.

00:24:29

Entonces, tenemos todo aquí en la casa para preparar nuestro kombucha, desde el contenedor grande en el que lo fermentamos....

00:24:41

Jim

Y las botellas especiales para atrapar la carbonación. Y hemos estado experimentando con muchos sabores y una vez hicimos tepache.

00:24:53

May

Exacto. Una vez decidimos hacer kombucha de piña y sabía exactamente al tepache.

00:25:04

Jim

Sí. Y es porque pues si... si no sabes qué es el kombucha, pues es una bebida fermentada. Entonces, básicamente fermentando piña, pues tienes tepache.

May

Sí. La única diferencia es que el kombucha se hace con té verde o negro y el tepache se prepara únicamente con las cáscaras de la piña. Ni siquiera se utiliza lo de adentro de la piña, como la carne de la piña. Podrías utilizarla también, pero tradicionalmente se prepara con la cáscara de la piña únicamente.

Se pone a fermentar con agua y piloncillo, otra vez utilizamos el piloncillo también en esta bebida. Se deja cubierto con una tela para que la preparación pueda respirar, y se deja fermentando uno o dos días. Es un proceso bastante rápido porque si lo dejas más tiempo entonces terminas con vinagre de piña y no es lo que quieres.

Jim

Sí. Y pues, hace tanto calor en Colima que no toma tanto tiempo.

May

Exacto. Entonces, una vez que ya tienes este fermentado de piña, puedes servirlo también con hielo. Y hay algunas personas que agregan canela y unos clavos de olor a la fermentación, pero estos dos ingredientes son opcionales. Como la gente comúnmente la prepara únicamente con el piloncillo y las cáscaras de piña y agua.

Pero también hay personas que les gusta agregarle un poquito de bicarbonato a su vaso, ya cuando se sirvieron el tepache en un vaso con

May (continued)

hielos, le agregan un poquito de bicarbonato justamente para eso, para darle....

Jim

Carbonación. 00:27:07

May

Carbonación. Así es. Entonces, es como tomarte un refresco de piña, así más o menos se siente cuando le pones bicarbonato. 00:27:08

Jim

Sí. Es una bebida muy eficaz porque normalmente solo tiras la cáscara de la piña, ¿no? la piel. 00:27:17
00:27:25

May

Sí. Es una forma de utilizar toda la fruta. 00:27:26

Jim

Sí. Y sabe bien rico, me gusta. 00:27:30

May

Sí. Esta es una bebida que es tan antigua y que se toma en tantas partes de todo el país, que es muy difícil identificar cien por ciento de dónde viene. 00:27:32

De hecho, dicen también que esta bebida originalmente se preparaba con maíz, al igual que el tejuino. 00:27:45

Jim

Pero con el tiempo fue evolucionando o cambiando la receta, ¿no? 00:27:54

May

Sí, sí. La preparaban con otras frutas y ahora la más tradicional es la piña, 00:27:59

¿no? preparar el tepache de piña. Entonces, de hecho la palabra tepache 00:28:07

May (continued)

se dice que viene de dos palabras del náhuatl, una que es "tepatli", que significa bebida de maíz, y la otra "tepachoa", que significa molido en piedra.

Jim

Yo creo que alguien decidió que ya estaban usando bastante maíz en toda la comida en México. Entonces dijeron como: "¡no!, tenemos que cambiar la receta. Ya tenemos tortillas, ya tenemos sopes, tenemos tejuino, que también es una bebida con maíz. Hay que cambiar la..."

May

Sí. Quisieron experimentar. Jajaja. 00:28:40

Jim

Sí. Así es. 00:28:42

May

Entonces por eso dicen que el nombre como original del tepache significa "bebida de maíz molido en piedra". Entonces, de alguna forma fue cambiando y ahora es sólo el nombre que le dejamos a la bebida de piña que consumimos tanto. 00:28:43 00:28:53

Jim

Sí. Hoy en día siempre lleva piña, nunca maíz. 00:29:05

May

Sí. En algunos lugares puede ser que la preparen con maíz, pero yo nunca la he probado de maíz. 00:29:09

Jim

Yo tampoco. Y pues como una bebida fermentada, lleva poquito alcohol. 00:29:15

May

Sí, así es. Esta bebida tiene un ligero grado de alcohol que puedes aumentar si la preparas también con cerveza. 00:29:21

Jim

¿Si la preparas también con cerveza? 00:29:31

May

Sí. Hay personas que al momento de estar fermentando el tepache o las cáscaras de piña, le agregan un poco de cerveza a la fermentación, y eso incrementa el grado de alcohol en la bebida. 00:29:33

Jim

Oh, wow. 00:29:48

May

Pero yo nunca lo he probado así. 00:29:49

Jim

Sí. Yo tampoco. No sabía que eso fuera* una cosa que hacía la gente. Yo pensé que ibas a decir cómo: "puedes aumentar la cantidad de alcohol si le echas un poco de tequila". 00:29:50

May

Jajaja. También, también. Puede ser. 00:30:01

Bueno, pues, ¿cuál de todas estas bebidas es tu favorita, Jaime? 00:30:06

Jim

Para mí es súper difícil elegir entre la tuba y el tepache. Me gustan mucho... las dos son muy refrescantes. 00:30:10

May

Sí, así es. Yo creo que mis favoritas son el tejuino y la tuba. Pero el tepache también me gusta mucho. También quiero decir el ponche, me 00:30:18
00:30:27

May (continued)

gusta. Pero también me gusta el bate. Jajajaja. 00:30:29

Jim

Bueno... Jajaja. 00:30:31

May

Todas son mis favoritas. 00:30:31

Jim

Al parecer tenemos que irnos a Colima y probar cada una otra vez. 00:30:34

May

Sí. Jajaja. Bueno, pues sí, existen muchísimas otras bebidas mexicanas 00:30:42

que son tradicionales en todo el país. Pero bueno, hoy queríamos 00:30:49

destacar estas que son muy populares en mi estado, en Colima.

Esperamos que hayas disfrutado mucho este episodio y que hayas 00:30:58

aprendido algunas cositas sobre mi cultura.

Jim

Sí, y también esperamos que algún día puedas probar estas bebidas en 00:31:07

persona en México, en Colima.

May

Así es. ¡Muchas gracias por escucharnos! Nos vemos hasta la próxima. 00:31:14

Jim

¡Hasta la próxima! 00:31:19