

# Del Maguey al Tequila



Dice el mito, que Mayahuel era una joven hermosa, que vivía en el cielo con su terrible abuela, Tzintzimitl (estrellas que diariamente tratan de impedir que el sol nazca). La bella joven huye con **Quetzalcóatl** para amarse en un frondoso árbol convertidos en ramas; la abuela los descubre y envía a sus compañeras estrellas a matarlos. Quetzalcóatl se salva, pero Mayahuel muere carcomida por las estrellas. Sus restos son recogidos por Quetzalcóatl y tras enterrarlos, de ellos nace la primera planta de maguey.

Los pueblos americanos prehispánicos cultivaron y usaron magueyes como fuente de fibra y también para preparar diferentes bebidas. Algunas variedades de estas contienen jugos dulces, nutritivos y curativos.

La primer bebida prehispánica obtenida del maguey fue el pulque. Consiste en el raspado interno del corazón del maguey. Los jugos obtenidos comienzan a fermentar de forma natural en poco tiempo y adquieren un aspecto blanco y viscoso. Antiguamente era bebida con fines revitalizantes. La variedad de la cual se extrae el pulque es el maguey americano.

MARTHA SÁNCHEZ

En lengua náhuatl el nombre para maguey era *metl* o *mexcalmetl*. Maguey era el nombre que se le daba a la sábila o alóe así llamado por los españoles. Este término lo hicieron extensivo hasta Venezuela incluyendo las más de 400 variedades de plantas cuya especie predomina una especie de piña de la cual emergen pencas a manera de brazos delgados.



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

En el s. XVIII el biólogo Carlos Linneo nombró a los magueyes “agaváceas”.

Para obtener los jugos de otros agaves o magueyes no basta con solo raspar el interior del corazón como el caso del pulque. Algunas culturas mesoamericanas descubrieron que el corazón de los agaves tatemados en hornos de tierra producía jugo dulce y embriagante. Esta práctica dio origen al Mezcal.

## MARTHA SÁNCHEZ

Cuenta la leyenda que sobre un plantío de agaves cayó un rayo de gran fuerza y con su golpe desgajó el corazón de la planta y la hizo arder durante unos instantes. Asombrados, los hombres percibieron que del interior del maguey brotaba un néctar aromático, mismo que bebieron con temor y reverencia pues era un regalo del los dioses.

Motolinia describió el cocimiento del corazón de maguey “mexcalli” que gracias a las técnicas europeas de destilación se convierte en vino mezcal.

Y bien, ¿cómo es que nace el Tequila?

El Tequila tiene muchas similitudes con el mezcal. La diferencia radica en la variedad de agave empleada para su elaboración así como la región donde se cosecha.

Comienza a llamarse Tequila a partir de que en Tequila, un municipio del estado de Jalisco enclavado en el valle de Amatitán es donde se encuentra la mayor cantidad de la variedad de agaves para la elaboración del tequila.

La voz Tequio significa trabajo. Puede ser que el significado de tequila aluda a un lugar donde había un obrador. Otros sostienen que en las laderas y faldas del volcán Tequilán prospero la etnia de los tequiltecas, tecuilos o tequilinos.

Otros mencionan que Tequila significa “Piedra que Corta”. ¿Será quizá porque por su alto contenido de alcohol, al beberlo se siente como si cortara la garganta?

En el s.XIX Franz Weber se dedicó al estudio de los agaves de la región occidental de México, profundizando en aquel que predominaba en esas tierras que pintaban de un verde azulado las praderas, el *agave tequilana Weber azul* que crece sobretodo en los alrededores de dos pequeños pueblos del estado de Jalisco: Tequila y Tepatitlán.

## MARTHA SÁNCHEZ

En la actualidad, Jalisco cultiva el agave tequilana en una vasta superficie ocupando el primero lugar a nivel nacional. Otros estados como Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán y Nayarit en limitados municipios poseen un microclima cálido semi-desértico donde prospera esta variedad.

Esta bebida, comprendida dentro del grupo de los destilados por su alto volumen de alcohol superior a los 35°

Esta subespecie de agaváceas tiene características distintivas que dan al tequila su sabor inconfundible y sirve para diferenciarlo también del mezcal que se hace a partir del maguey común Espadín que predomina en el estado de Oaxaca.

### Proceso del Tequila

La planta del agave azul tarda unos 12 años en alcanzar su plena madurez. Cuando ello sucede, las largas y picudas hojas suelen alcanzar una altura próxima a un metro o más. Cada una de estas hojas tiene más de 200 espinas.

**La Jima:** Entre el octavo y noveno año de vida, se cortan estas hojas. A esto le llamamos “Jimado”, acción que es realizada por un “Jimador” que se ayuda con una herramienta muy filosa que se llama coa. Se encarga de dejar el corazón del agave libre de pencas, también conocida como “piña” y que puede llegar a pesar entre 40 y 80 kilos. De esta piña se extrae el material fermentable para elaborar el tequila. La jima se realiza en cualquier época del año, lo único que importa es que los agaves estén maduros.

**El cocimiento:** Antiguamente, se cocían en un horno de tierra los corazones de agave por dos o tres días hasta que se obtenía una correcta caramelización de los azúcares naturales. En la actualidad el cocimiento fue modificado por hornos de vapor que no aportan ese gusto ahumado al tequila, además que reduce el tiempo de 24 a 36 hrs.

El sabor de la pulpa horneada es muy rica, cremosa, de color naranja ladrillo y recordándome el sabor del piloncillo y la vainilla.

**La molienda o machacado:** Una vez bien cocidas y tiernas las piñas del agave, pasan a ser trituradas para separar los jugos de la fibra. Antiguamente los molinos empleados eran tahonas de piedra jaladas por mulas, en nuestros días, un equipo se encarga de extraer el jugo y por otro canal sale la fibra que por cierto es muy resistente y se vende a otras industrias para la elaboración de cinturones y cuerdas.

**La Fermentación:** Los jugos obtenidos se depositan en grandes tanques de fermentación, estos se dejan reposar y por proceso natural, las levaduras existentes comenzarán a alimentarse de las azúcares del jugo convirtiéndolas en alcohol. Este proceso puede durar de 2 hasta 12 días dependiendo la temperatura ambiente. Tiene similitud en este punto con el proceso del vino.

**La filtración:** cuando el mosto del tequila esta listo para la destilación, es necesario retirarle algunas impurezas.

**La Destilación:** es el proceso por el cual se eliminan todas las sustancias no recomendadas para su consumo en altas dosis como el metanol. La destilación también aporta al producto final sabor, olor y cuerpo deseado a esta bebida. La destilación se realiza en alambiques que son grandes tanques fabricados en cobre.

Para la obtención del Tequila son necesarias dos destilaciones. El primer líquido obtenido es llamado “ordinario” y tiene entre 20 y 30° volúmenes de alcohol. A éste se le quitan la cabeza y la cola, subproductos de desecho en la destilación y lo que queda, es el tequila blanco cuya graduación alcohólica es superior a los 40°.

Este tequila blanco puede pasar a grandes toneles de roble blanco americano y reposar por un máximo de 60 días para convertirse en Tequila Joven o Abocado porque comienza a adquirir suaves notas amaderadas derivadas del reposo en roble.

Cuando el Tequila blanco reposa más de 60 días y menos de un año en barrica recibe el nombre de Tequila Reposado. Desarrolla un gusto más suave y un color ámbar, Sin duda este se ha convertido en uno de los favoritos a nivel mundial.

## MARTHA SÁNCHEZ

El Tequila añejo es aquel que reposa en barrica más de 12 meses por tanto se impregna de la madera de la barrica y desarrolla un color ámbar oscuro y notas más complejas pudiendo ser comparado con un Coñac francés.

Para poderse llamar “Tequila” debe haberse cosechado el agave azul tequilana Weber en alguno de los municipios autorizados. En su formulación debe contener como mínimo un 51% de los mostos del agave antes mencionado. Si en su totalidad, los jugos de agave empleados pertenecen a los municipios autorizados entonces se podrá incluir en la etiqueta la palabra “100% agave”. La bebida que pretenda llamarse Tequila y no cumpla con la norma, es considerada un producto ilegal.

Ya sea congelado, en “paloma”, “banderita” o “derecho”, el Tequila es una bebida muy mexicana que no sólo se bebe si no también es un ingrediente favorito en la cocina y la repostería.

En esta ocasión les entrego la receta de “Guayabas al Tequila” que se pueden conservar por varios meses gracias a la esterilización en el proceso de envasado.

### Guayabas en Piloncillo al Tequila

#### Ingredientes

Para 1200 gramos aproximadamente

Guayabas firmes 750 gr.

Para el almíbar de piloncillo y tequila

Agua 350 ml.

Tequila reposado 125 ml.

Piloncillo 500 gr.

Canela 2 izas

Vaina de vainilla 1 pza.

Limón sin semilla 2 piezas

Tequila reposado 60 ml.

**Para la esterilización de los frascos**

Frascos de vidrio

Tapas metálicas

Agua

Olla de 5 litros

Guantes para cosas calientes

**Material de trabajo**

Cuchillo

Tabla de pizar

Cazo

Termómetro para azúcar

**Modo de preparación**

1. Lavar y desinfectar las guayabas.
2. Cortar los rabitos a las guayabas
3. Cortar por la mitad y opcionalmente retirar las semillas.
4. Picar en trocitos o rallar el piloncillo.
5. En un cazo, disolver el piloncillo con el agua y tequila, canela, la vaina de vainilla abierta por la mitad y raspada para extraer el aroma y los limones cortados por la mitad.
6. Hervir y cocer a fuego medio sin tapar por 15 minutos.
7. Agregar las guayabas cortadas por la mitad y continuar el hervor a fuego bajo hasta formar un almíbar de consistencia similar a una miel. 100°C
8. Retirar los limones.
9. agregar la segunda cantidad de tequila (60 ml).
10. Proceder al envasado.

m@chefmarthasanchez.com

**Para la esterilización de los frascos**

1. Lavar con agua y jabón los envases y sus tapas. Enjuagar.
2. En una olla amplia, colocar los envases y sus tapas. Cubrir con agua y hervir 10 minutos a fuego medio.
3. Escurrir y secar los envases.
4. Llenar los envases de preferencia con las guayabas recién salidas de la cocción.
5. Llenar los frascos hasta donde inicia la rosca de la tapa.
6. Cerrar los envases.

## MARTHA SÁNCHEZ

7. Colocar nuevamente los envases tapados dentro de la olla con agua caliente y hervir a fuego lento durante 20 minutos.
8. Sacar los frascos con cuidado y dejarlos enfriar a temperatura ambiente con la tapa hacia abajo para crear el "Vacío".
9. Mientras los envases no se abran, su conservación puede ser a temperatura ambiente hasta por 6 meses.
10. Una vez abiertos los envases, conservar en refrigeración no más de 15 días.

### Fuentes

- Martínez Limón, Enrique, "Tequila, Tradición y Destino", México, Ed. Revimundo, 1999.
- Varios, "Revista de Geografía Universal, Atlas mundial de Licores", México, 3ª Editores, número 4, 1980, p.98-99



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)