

## **El tejuino, el bate y la tuba bebidas refrescantes: símbolos que perduran de generación en generación en el estado de Colima**

### **Tejuino, Tuba and Bate Refreshing Beverages: Symbols that Endure from Generation to Generation in the State of Colima**

**Dora Argentina Cabezas Elizondo**

**Universidad de Colima, México**

[cabezasdora@hotmail.com](mailto:cabezasdora@hotmail.com)

*Fecha de recepción : 9 de mayo 2016*

*Fecha de recepción evaluador: 13 de junio de 2016*

*Fecha de recepción corrección: 14 de julio de 2016*

### **Resumen**

El tejuino, el bate y la tuba son tres bebidas refrescantes, no alcohólicas que se consumen de forma frecuente en el estado de Colima. El tejuino cuyos orígenes nos trasladan a la época precolombina, se consumía para satisfacer la sed ante el inclemente sol de quienes realizaban largas trayectorias. La base de su preparación, maíz molido y piloncillo, sabores que todavía perduran y refrescan a los colimenses del siglo XXI. El Tejuino junto con el Bate (que se realiza a partir de la semilla Chan de la familia de la chía) y la Tuba (extraído de las entrañas del cocotero) herencia cultural de los viajeros filipinos desde el siglo XVI, conforman la triada de bebidas a investigar. Este trabajo es un avance del proyecto general de la investigación sobre seguridad alimentaria en la que se abordó tres bebidas no alcohólicas de elaboración artesanal en Colima y que se resisten a desaparecer del espacio social que ocupan en la población y en la gastronomía local frente al embate de las bebidas industrializadas. El artículo presenta las biografías de vida de dos personajes de Colima, a través de la tuba, el tejuino y el bate, que durante toda su vida (más de sesenta años) se han dedicado a su producción y venta. Estos dos personajes han

pasado a conformar parte de la cultura simbólica del estado y de la historia reciente. La metodología utilizada es el Protocolo de Introspección Retroactiva Alimentaria (PIRA), la cual consiste en indagar tres etapas de la vida del personaje durante su infancia (diez años) su juventud (veinte años) y su madurez (setenta años), en este caso asociado a las bebidas objetos de esta investigación. Los resultados esperados son identificar los procesos de habilitación (deshabilitación) y evolución del sistema simbólico de las bebidas, a través de la vida de los personajes, que forman parte de la identidad cultural de Colima y de las bebidas refrescantes que se mantienen en el gusto de la población a través del tiempo.

**Palabras claves:** Bebidas refrescantes, Sistema simbólico, Identidad cultural.

### Abstract

The Tejuino, Bate and Tuba are three refreshing drinks, non-alcoholic beverages consumed frequently in the state of Colima. The Tejuino whose origins take us back to pre-Columbian times, was consumed to satisfy thirst after long working day under the harsh sun. The basis of preparation are ground corn and brown sugar, flavors that remains and refresh the palate of colima's people at the century XXI. The Tejuino along with the Bate (which is made from the seed of Chan, that is from the family of chia seed) and the Tuba (extracted from the bowels of the coconut palm) is cultural heritage of Filipino travelers from the sixteenth century conform the triad of drinks to investigate. This work is a part of the overall research project on food security in which three non-alcoholic artisan beverages, that are usually consumed in Colima, who are refuse to disappear from the social space that they occupy in the population and local gastronomy against the buffeting of industrialized beverages. The article presents the life biographies of two characters from Colima, through the Tuba, the Tejuino and Bate, which throughout his life (over sixty years) have been engaged in the production and sales of refreshing drinks. These two characters have become a symbolic part of the state culture and recent history. The methodology used is the Protocol Introspection Retroactive Food (PIRA), which consist in inquiring three stages of the character's life during his childhood (ten years) youth (twenty years) and maturity (seventy years), in this case associated to objects of this research. The expected results are to identify processes enable (disable) and evolution of the symbolic system of drinks through the life of the characters, which are part of the cultural identity of Colima and the refreshing drinks that remain in the taste of the population through the time.

**Keywords:** Refreshing drinks, Symbolic system, Cultural identity.

## Introducción

El consumo del Tejuino, el Bate y la Tuba es una de las costumbres ancestrales que conforman parte de la cultura de algunos grupos poblacionales mexicanos, que se han modificado a través del tiempo en la medida que se descubrieron nuevas formas de conservación y preparación. Históricamente la ingesta de bebidas alcohólicas o no ha estado relacionada con diferentes fines religiosos, medicinales, propósitos profilácticos y para prolongar la vida (Godoy, Herrera, & Ulloa, 2003).

Godoy, et al, (2003), señalan la importancia de analizar este tipo de bebidas debido a que se relaciona con la producción alimentaria ya que la materia prima para su elaboración son frutos, semillas, pulpas, cortezas de árboles o tallos. Pero el argumento mayor lo asocian a que “en el futuro podrían modificarse los procedimientos de elaboración de bebidas mexicanas gracias a la gran inventiva humana para aprovechar mejor los recursos que se emplean en su bienestar, pues la alimentación será durante la existencia de la humanidad, factor decisivo para la adecuada orientación de la cultura” (Godoy, Herrera, & Ulloa, 2003) que está enriquecida de prácticas y procedimientos simbólicos que se van heredado de generación en generación y que se transforman en la medida de los avances tecnológicos y de la ciencia en cada época concreta.

La importancia de estudiar las bebidas radica en presentar las tradiciones de la ingesta de una zona de México, dado su carácter multiétnico pretende abonar a las tradiciones que todavía se conservan y que le dan identidad. Además, como ya se mencionó contribuir al conocimiento de sus orígenes, su composición química, y conocer sobre las plantas, procedimientos e ingredientes en el proceso de su elaboración.

En este trabajo se presentan la historia, composición y forma de elaboración de tres bebidas no alcohólicas que persisten en el gusto de los pobladores de Colima, a pesar del desarrollo exponencial de la industria de bebidas endulzadas y carbonatadas que comparten y compiten en el espacio social de los colimenses. Durante el desarrollo se integran testimonios de dos personajes emblemáticos que han dedicado su vida a la elaboración y venta de éstas bebidas.

## Origen, usos y consumo

La costumbre de preparar y consumir tejuino, bate y tuba, tienen diferentes tiempos de aparición de acuerdo a los estudiosos del tema. El tejuino y el bate datan desde la época precolombina cuya evolución en el tiempo obedeció a la introducción de la caña de azúcar en el grupo de alimentos y sus derivados, en este caso el piloncillo.

El tesgüino o tejuino, es una bebida derivada del maíz. El maíz ha sido el alimento precolombino por excelencia en el desarrollo de la cultura mexicana hasta nuestros días.

Se preparan a base del maíz diferentes tipos de bebidas, muchas de las cuales, en tiempos antiguos proporcionaban refresco y nutrimentos para el trabajo del campo, sobre todo en los climas tropicales, en la actualidad han pasado a formar parte del consumo cotidiano. Los ingredientes de la bebida varían según la región dónde se elaboran. Sin embargo, el ingrediente principal es el maíz, cuyo grano puede ser suave (preparación tarahumara) (Cruz & Ulloa, 1973) o duro para el caso de Colima.

El tesgüino o tejuino proviene del náhuatl “tecuin”, que significa palpitar del corazón. Es necesario señalar la diferencia que existe entre las dos denominaciones. Tesgüino tiene en sus orígenes el ser una bebida embriagante, a partir del proceso de fermentación del maíz. Es propia de los tarahumaras, aunque también es consumida por los indígenas del norte y del noreste de la república como yaquis, tarahumares, pimas, tepehuanos y huicholes (Pennington, 1963). citado por (Cruz & Ulloa, 1973).

En Colima se ingiere un tipo de tesguino, denominado tejuino de fermentación moderada y baja, sin contenido alcohólico. Se prepara a partir de granos de maíz molidos que se somete a cocción hasta obtener un tipo de atole, al cual se le agrega piloncillo y no se le agrega catalizador alguno. Suele tomarse durante todo el año debido, al tipo de clima cálido subhúmedo que predomina en el Estado, la temperatura anual promedio es de 25.20 C y varían entre 22.800 C (enero) y 27.500 C (junio). Dadas estas condiciones climáticas se consume durante todo el año, pero con mayor frecuencia en los meses de abril a septiembre. Se consume como bebida refrescante, a la que se le adiciona limón y sal y mucho hielo picado, adquiriendo un sabor agridulce que calma la sed y calma el agobiante calor.

En la capital del estado de Colima la oferta de esta bebida, no se hace en un establecimiento formal en específico, si no en los típicos carritos tejuineros, que son bicicletas adaptadas para jalar un “carretoncito” que permite conservar el hielo y el concentrado de tejuino. Se ubican en lugares sumamente visitados por los ciudadanos como los tianguis, el centro histórico de la ciudad específicamente a un costado del Templo la Merced y Palacio Federal que alberga las dependencias de gobierno y que en la actualidad las oficinas administrativas de Mexpost sobre la calle Madero, así como en escuelas secundarias y primarias de la ciudad.

La industria de las bebidas endulzadas con Coca Cola a la cabeza, ingresaron a México desde 1926 y específicamente en Colima se instaló la Embotelladora de Colima en 1953 (de Coca Cola), con lo cual empieza el proceso de deshabilitación del consumo de bebidas refrescantes locales por las de sodas. Para los años cuarenta Coca Cola ya se había posicionado en los gustos y preferencias de los mexicanos, en tan solo diecisiete años. En sus inicios Coca Cola embotellaba 10 botellas por minuto, en la actualidad 80 años después embotella 100 mil unidades por minuto.

La expansión y la creación de otras bebidas a través de los años (con la gama de tés, jugos, bebidas energéticas) fueron y sigue siendo posible por la publicidad y las estrategias sofisticadas de mercadotecnia, que llegan ahora al consumidor con mayor frecuencia por el uso de las tecnologías de la información. El espacio social de las bebidas tradicionales ha venido perdiendo terreno año tras año con impactos no solamente en lo cultural sino en la salud de los mexicanos. Desde finales de los años noventa, se viene observando un aumento consistente en las prevalencias de sobrepeso y obesidad en todos los grupos etarios, inclusive se encuentra entre los de más rápido crecimiento en el plano mundial. De enero a mayo del año 2016 se vendieron en el país 7.5 mil millones de litros de refrescos ocupando el cuarto lugar per cápita a nivel mundial (Hernández Mundo, 2016).

A pesar de que Colima es parte de las estadísticas antes señaladas, su población se resiste a abandonar el gusto por ingerir tejuino que religiosamente se consume entre las once y catorce horas. Como parte del proceso de resiliencia para adaptarse y superar las adversidades del entorno y la resistencia en abandonar su espacio social, actualmente en algunos restaurantes de comida gourmet han incorporado en el menú de bebidas micheleda con tejuino y tejuino con nieve de limón. Es decir, se ha pasado a sustituir el hielo por la nieve y la combinación de cerveza de cebada con tejuino. Esta es una de las variantes en que los jóvenes van reconociendo y aceptando la combinación de lo antiguo con las nuevas bebidas.

La elaboración de tejuino se ha heredado de generación en generación en las familias colimenses, como parte del arte culinario. El tejuino no está en capacidad de competir con la gran industria de bebidas azucaradas bajo condiciones de mercado, pero la herencia cultural heredada aún perdura en su población, como parte de su identidad y se le asocia a un símbolo de la tradición de sus pobladores.

## **De la semilla del chan al Bate**

Otra de las bebidas refrescante no alcohólicas que prevalece en el paladar de los colimenses es la denominada “bate”.

El Bate, se elabora con la semilla de chan que es pasado por un proceso de tuesta hasta tomar un color dorado. De acuerdo al personaje símbolo de la preparación de esta bebida en Colima capital, Doña Cipriana<sup>1</sup> quien con más de 60 años de vender la deliciosa bebida del “bate”, afirma que el secreto en su sabor se encuentra en el nivel del dorado del chan.

El Chan, de acuerdo al Atlas de las plantas de la medicina tradicional mexicana (2013), es conocido también popularmente como Chía, Chía cimarrona, chían, confitura, hierba del burro, salvia cimarrona; en Yucatán: cholte xnuuk, xoolte xnuuk, xote xnuuk. Su nombre científico es *Hyptis suaveolens*, especie de la familia Labiatae, que fue

ampliamente cultivada en la época prehispánica de México debido a sus semillas comestibles. Actualmente se encuentra entre las plantas silvestres sometidas a proceso de domesticación, y es catalogada como un “pseudocereal”, con probable origen en Mesoamérica y Norte América [Harlan, 1992] citado por (Vergara-Santana, Lemus-Juárez, & Bayardo-Parra, 2005).

En general la planta aparece distribuida en una extensa área geográfica, y en la mayoría de los lugares donde se encuentra establecida, lo hace como componente de la vegetación natural. En el estado de Colima, de acuerdo a Vergara-Santana et.al (2005), se localizan tres formas biológicas de *H. suaveolens*: la que crece dentro de la vegetación natural o forma silvestre, una forma arvense o híbrida, sembrada por el agricultor y poco frecuente en vegetación natural, y la variedad domesticada solo presente en campos cultivados (Vergara-Santana, Lemus-Juárez, & Bayardo-Parra, 2005)

Además de su valor alimentario, se le atribuyen al Chan, propiedades medicinales. En el Atlas de las plantas de la medicina tradicional mexicana (2013), señala que el uso más frecuente es para contrarrestar la diarrea y la forma de preparación varía según la región. En el estado de Michoacán, por ejemplo se toma la decocción de la raíz en ayuno; en Yucatán se bebe la infusión de las hojas. Otros padecimientos gastrointestinales en los que se utiliza, son: disentería, dolores estomacales y latido.

Una más de las prácticas de la medicina popular heredada y rescatada desde la antropología, asociada a las propiedades curativas del Chan, la encontramos en el Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana (Biblioteca digital, Atlas 2013):

la combinación con otras plantas de la región, así por ejemplo, para el padecimiento de la bilis, se mezcla en un galón de vidrio mezcal vino carlón, una naranja partida en cuatro con todo y cáscara, raíces de chan, cáscaras de limones tiernos, raíz de sidra, canela, nuez moscada, semilla de cilantro y azúcar al gusto, se entierra la mezcla durante ocho días, luego se saca y se bebe una copita en ayunas.

En Colima los testimonios obtenidos, como parte de la entrevista a profundidad realizada a Doña Cipriana y su hija Emilia, señalan que es bueno “para los intestinos, para el dolor de estómago y a otra señora le ayudo para mejorar del cáncer que la agobiaba, así de bueno es el chan” (MCAD,2015).

A la temprana edad de 6 años, Doña Cipriana, empezó a dorar el chan bajo la supervisión de su abuela paterna, como parte del proceso de elaboración de la bebida y posteriormente a venderlo por las calles calurosas del Colima de antaño.

...a los 6 años ya empecé a dorar y echar el chan y me enseñó cómo prepararlo, entonces, ya pude y me trajo una balsita chiquita (especie de recipiente que conserva a temperatura ambiente el chan preparado). Sí, un baldecito y una cuchara y me dijo: Aquí vamos a la tienda y cómprate una botella grandota de 3 litros de agua para que hagas el bate aquí. Y nos vamos a vender, y yo me llevo la balsa mía (dijo la abuela) y tú, te llevas

una chiquita. Y yo así me empecé a ir con ella y ahí andábamos vendiendo... (MCAD, 2015)

Gracias a la venta del bate empezó a hacerse de recursos económicos para poder comprar sus “cositas”, Cuando se casó, a pesar de haber trabajado como ama de casa, y recogiendo limón, tomó la decisión de continuar con la elaboración y venta del bate, en vista de que podía obtener ingresos suficientes para los gastos familiares:

Si seguí vendiendo, porque me casé con un muchacho bien pobre y trabajábamos los dos; yo me venía a sacar camote a la barranca y él se iba a su trabajo, y yo los lavaba y los cocinaba, y los iba a vender afuera del templo cuando salían del rosario. En la noche, ahí estaba yo vendiendo (MCAD, 2015)

Doña Cipriana duró vendiendo 10 años en la calle Medellín y lleva 40 años entre las calles Revolución y Madero, a un costado del templo La Merced y frente al Jardín Núñez (Jardín Central de la Ciudad). De acuerdo a su testimonio tanto el cura del templo, como por parte del ayuntamiento la quisieron desalojar de la esquina por el “mal aspecto” que le daba tanto al templo como al jardín. Doña Ciprina, es originaria de Suchitlán, localidad donde habitan indígenas en el estado, afirmó que no pudieron desalojarla, ya que defendió su derecho a realizar un trabajo digno y legal, porque pagaba por el uso del espacio, y porque existía demanda del bate por los pobladores. Recientemente, debido a su constancia y al reconocimiento de los colimenses, le fue edificada una estatua de bronce rememorando su juventud y la forma como se vendía antiguamente el bate. En su familia, solamente ella y una de sus hijas, Baudelia continúan con la tradición.

Baudelia<sup>2</sup> recuerda desde los tres años de edad, ver a su mamá preparar y vender bate. A la edad de 15 años, ella al igual que su madre, empezó de forma independiente a dedicarse a esta actividad, Emilia conoce empíricamente, tanto por los testimonios de las personas que ingieren frecuentemente esta bebida, como por la tradición los beneficios curativos del bate:

Yo vendo también desde los 15 años bate, vendíamos ahí por la del tren, sí, en la estación del tren a las 8 de la mañana. Cuando llegaba el tren... a la gente les gusta el bate, para empezar porque es muy fresco, pero aparte es muy beneficioso para la gastritis para la vesícula, para los riñones, para la flora intestinal, o sea le sirve para varias cosas, es muy fresco por eso, y se toma más bate cuando le duele el estómago (a la gente) y se le quita (BAV, 2015).

De acuerdo al trabajo presentado por la Unión Nacional de Ganaderos de León y la Fundación para el Desarrollo Agropecuario y Forestal de Nicaragua (FUNICA) (Gómez Peralta, Galo Tapia, & Calderón Corea, 2015) y estudios en el Atlas de las plantas, el chan tiene varias propiedades farmacológicas probadas:

- La actividad antibiótica de esta planta se ha demostrado frente a diversas especies de bacterias, levaduras y hongos, especialmente con el aceite esencial obtenido de las partes aéreas de la misma.

- Usos reportados para esta especie:
- Puede servir para eliminar y degradar el ácido úrico en la sangre, cuando el mucílago con el que se recubre la semilla del Chan se moja;
- La infusión de raíz del Chan es usada por algunas familias Nicaragüenses para aliviar la fiebre o calentura;
- Entre las actividades farmacéuticas se incluyen propiedades tumorigénicas (Tumores), propiedades antiespasmódicas (para dolores y espasmos), antirreumáticas y micóticas (para controlar hongos);
- Recientemente se ha demostrado que el extracto de las hojas del Chan puede servir para detener el desarrollo de afectaciones en la piel causadas por hongos;
- Para el tratamiento de malestares estomacales en general;
- En las Filipinas las hojas son usadas para la preparación de baños antirreumáticos y antisporíficos e internamente como un antiespasmódico;
- Se reporta que mascar un poco de semilla es bueno para afecciones del estómago, para heridas y afecciones de la piel;
- La infusión de hojas de chan es buena para el dolor de cabeza y para la curación de diviesos;
- El jugo de hojas maceradas de chan mezclado con jugo de limón se ha usado como una toma para dolores estomacales y para problemas de cólicos;
- En Malasia es usado como un estimulante y sudorífico y contra afecciones por catarro;.
- La semilla contiene ácidos que ayudan a disminuir el colesterol malo en la sangre (Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana, 2015).

Las propiedades medicinales exploradas por la medicina tradicional mexicana y en otros países concuerdan con los usos que Emilia compartió. Hace énfasis en la recomendación de consumir a diario bate en ayuno, cuando existen malestares relacionados al estómago que les aquejan e incluso en enfermedades de mayor efecto en la salud como la diabetes.

Aparte que nosotros nos beneficiamos de verdad, porque al mismo tiempo tomamos diario y nos sirve para la gastritis. O si por ejemplo yo tengo, tenemos diabetes lo que soy yo y mi mamá y lo tomamos porque nos controla, aparte ya ve que cuando no comes te pones temblorosa por la diabetes y con ansiedad, pero si me tomo un vaso de bate se me quita, o sea me ayuda mucho a controlar la azúcar y nos beneficiamos por lo mismo porque aquí lo tenemos diario y nos lo estamos tomando (BAV, 2015).

Las prácticas y usos que diferentes poblaciones, ubicadas geográficamente en las condiciones donde habita el chan, suele ser similares tanto para el alimento como para su

uso medicinal, ya sea Colima, el sur de México, Nicaragua, Malasia o Filipinas. Crece esta planta en climas cálido, semicálido y templado entre los 50 y los 1000 metros sobre el nivel del mar, asociada a vegetación perturbada de sabana, manglar, bosque tropical caducifolio, bosque espinoso, bosque mesófilo de montaña y bosque de encino (Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana, 2015).

En el imaginario y creencias de la población de mayor edad en Colima, incluso le dan propiedades de poder curar el cáncer. Desde luego se necesitan más estudios de tipo químicos, farmacológicos y antropológicos para afirmar esa creencia.

Aunque Doña Cipriana afirma que cuando se ubicó en el espacio de venta frente al Jardín, llegaron a inspeccionar su puesto y los ingredientes del bate, por parte de la Secretaría de Salud para acreditar la calidad de su bebida de chan:

ella (una de sus clientes) decía que el bate era curativo que curaba varias enfermedades del organismo, que, si no, que preguntara en salubridad ... y yo pues, recién que caí aquí (Jardín Núñez), estuvieron llevando muestras, así venían y traían en un jarro para llevar y traían una botella para llevar agua del garrafón y la miel en una botella y se lo llevaban y lo analizaron y analizaron ... (después) me dieron un tercio de hojas para que repartiera que porque eso era bueno hasta para el cáncer. (MCAD, 2015).

La elaboración del bate, como bebida refrescante, tiene el siguiente procedimiento de acuerdo a Doña Cipriana, quién lo heredó de su abuela y lo transfirió a su hija Emilia. La semilla del chan se limpia, no se lava ni se cuece, pasa por un proceso de tostado. Si se tuesta demasiado cambia su sabor y se vuelve amargo, se muele y se le agrega agua y hielo. La consistencia del chan molido y agua, se asemeja a una voluminosa bola de engrudo al que hay que batir para que pueda diluirse. De ahí el nombre de esta bebida bate:

...sí, primero lo limpiamos para sacar el polvito, la hiedra, todo lo que trae y lo tostamos, y ya que esta tostadito, ya lo enfriamos y a molerlo, y ya así nada más con agua... para mantenerlo se pone en una balsa, para que agarre buen sabor porque el sabor aquí lo agarran en la balsa ... así la tradición y así es lo más natural en la balsa para que se conserve y aparte se conserva bien helado sí, aunque le pega el sol no le pasa nada... (BAV, 2015).

Se acompaña con miel de piloncillo o panocha (elaborado a partir del jugo de la caña de azúcar) al gusto de quién la ingiere y se agrega hielo picado. “Así es, solamente lo tostamos y lo molemos y con agua y hielo, o sea es bien natural, es lo más natural que puede haber”. (BAV, 2015).

## **La tuba herencia de tierras filipinas**

Completa la triada de estas ancestrales bebidas la Tuba. A diferencia de la herencia precolombina del Tejuino y el Bate, la costumbre de producir e ingerir tuba proviene de Asia, de Filipinas específicamente. El cronista del municipio de Colima,

Abelardo Ahumada González, considera que el coco fue traído desde las Filipinas en el año 1568, por el navegante Álvaro de Mendaña, luego de haber recorrido las islas Salomón de esa región.

Trajo en su embarcación unos cocos que originalmente venían verdes, aptos para ser bebidos, y que por alguna circunstancia o ya con toda la intención, dejaron que se secaran para que brotara la planta, por lo que en la América española, Colima fue el primer lugar donde hubo palma de cocotero, y eso está documentado”, relató Abelardo Ahumada. Explicó que, con el apoyo de esclavos filipinos que tenían conocimiento del manejo del cocotero y sus derivados, fue como se promovió aquí el cultivo y aprovechamiento del cocotero. (Entrevista a Notimex Zacatecas, 2013).

El procedimiento de obtención de tuba se realiza mediante el goteo de la savia del tallo o de las inflorescencias de la palma de coco (*Cocos nucifera*). (Godoy, Herrera, & Ulloa, 2003). También es conocida como néctar o agua miel (Granados-Sanchez y López Ríos, 2002), citado por (Velázquez-Monreal, Meléndez-Rentería, & González Aguilar, 2011).

Para obtenerla, se hace un corte en la parte superior del cocotero justo donde florecería y se le deja una especie de filtro, en Colima le denominan vástago (BLC, 2015) del mismo tallo del cocotero y por ahí pasa filtrando, goteando, durante toda la noche. Al día siguiente se recoge la tuba y se le hace un corte a la punta del vástago y se lava para que la tuba que se recoge por la tarde no se contamine.

El personaje, que es ya parte de la historia cultural de Colima es Baldomero Larios Cuevas<sup>3</sup>, nacido en Villa Victoria Michoacán el 28 de mayo de 1930 y conocido popularmente como “Don Baldo”, lleva produciendo (extracción de la savia), elaborando y vendiendo 68 años en Colima. A sus 86 años de edad continúa con esta actividad que empezó desde los 18 años de edad y ha sido la fuente principal de beneficios para él y toda su familia, además lo expresa con mucho orgullo:

Mira, sé de todo lo del campo, desde yuntas, desmontes, hortalizas, todo lo trabajé desde los 14 años. Al entrar a los 18 años lo suspendí y me metí de tubero y desde entonces he sido feliz, porque nadie me manda allí y gano lo que yo quiera, si hay buen tiempo saco buen dinero, si esta nublado o lloviendo, ahí nada más saco la pura tuba dulce... De la tuba, les di estudios a mis hijos, a todos les di estudios. Para darles estudio, los llevé a pasear, los llevé a Villa Victoria al Cerro de Acero... 7 hijos tengo, terminaron la primaria, la secundaria, aquí estudiaron bachillerato (Universidad de Colima), mi hija Bertita estudio Biología allá en Morelia, y aquí estudió Derecho, el otro ingeniero agrónomo se fue a estudiar a Tecomán porque allá estaban, el contador aquí estudió, Eneida aquí estudió bachillerato y contabilidad, otra aquí estudio bachillerato en la tarde y luego estudió derecho aquí en Colima, pero sabe, (le decían) “oye Bertita, hace provecho la tuba, puros nueves y dieces sacas (BLC,2015)

En Colima se obtiene la savia del cocotero dos veces durante el día, por la mañana entre 6 y 7 de la mañana. A la tuba que se obtiene por la mañana se le da el nombre de tuba dulce. Es de un color viscoso, espeso, transparente y sumamente dulce. Por el

contrario, relata Don Baldo la tuba que se destila durante todo el día y bajo altas temperaturas, es menos viscosa y menos dulce.

Para conservar su sabor natural se aplica un proceso de fermentado y cocción para quedar lista para su consumo como bebida natural, refrescante, dulce, nutritiva y energética (Cortazar Flores y Fuentes 2008, citados por Velázquez-Monreal, Meléndez-Rentería, & González Aguilar, 2011).

Con el paso del tiempo y la creatividad en la mezcla de alimentos para mejorar su sabor y olor, la tuba no se comercializa de forma pura o dulce. Herrera y Ulloa (1979) y Ulloa (1981) citados por (Cruz & Ulloa, 1973) señalan que puede elaborarse con frutas u otros ingredientes vegetales, pudiéndose fermentar después de añadir algún o varios de los siguientes ingredientes: limón, apio, cebolla, fresas, manzanas, canela y chile de igual forma señala que por su viscosidad, color blanquecino, olor y sabor, la tuba fermentada es semejante al pulque. (Herrera y Ulloa 1979, Ulloa 1981).

Don Baldo, (2015) relata el proceso de fermentación de la tuba dada las altas temperaturas de Colima de esta forma:

Luego en la mañana tiene usted que ir a vender a las seis y media (la tuba), y a las 10 ya empieza a querer espumar la tuba, aunque la tenga en la balsa o en una olla depende lo fuerte de ella, a los 8 días ya es vinagre esa tuba. Bien hecho ese vinagre (sirve) para que se haga una comida que no esté muy fuerte. (BLC, 2015).

En Colima de acuerdo a Don Baldo (2015) después de haber probado por muchos años con diferentes frutas y semillas, detectó que al paladar de los colimenses les gusta la tuba con fresas o manzanas o pepino y con semillas de cacahuete:

El señor Esteban Sandoval, él me enseñó, y a calentarla (proceso de cocción para retardar la fermentación) y todo (elaboración) me enseñó José Flores, y ahora le dicen, le decía que en paz descanse, “José ya tu discípulo ya te lleva de corbata, él le echa fresa picada y le echa fresa licuada, se ve tan bonita la tuba y sabrosa”, él nomás la vendía con pepino, manzana y nuez, en veces una nuez bonita--Don Baldo imita esta forma-- y yo una vez, no la probé y un señor que me regaña “muchacho, su pinche tuba está aceda”, no señor debe de ser la pinche nuez, porque no alcancé a probarla. Y si era la nuez, me metí al mercado compré una coladera y dice “a perdóneme muchacho, sí esta buena” pero al momento me fui a comprar una coladera para quitarle la nuez (al restante que estaba preparado), entonces suspendí de ponerle la nuez, ya después le echaba cacahuete molido, y otros “no Baldo si trae cacahuete, se me mete a las muelas” por eso traigo aparte. (BLC, 2015).

En Colima la extracción de la savia o agua miel del cocotero no se realiza a gran escala, solamente se usa para hacer una bebida refrescante y su producción es artesanal. Este mismo comportamiento se observa en otras partes de la República, sucede lo mismo en Michoacán y Guerrero, zonas costeras con producción de cocos (Velázquez-Monreal, Meléndez-Rentería, & González Aguilar, 2011). La excepción es Cihuatlán, Jalisco, donde existen 300,000 cocotereros destinados a la obtención de la savia o jugo de la palma

denominada cocotero. En Campeche y en el resto de la Costa del Golfo no se conoce el procedimiento para obtenerlo (Granados-Sánchez & López Ríos, 2002).

Sobre las propiedades medicinales que se le atribuyen a la tuba (Ulloa 1981, Ulloa 1987. citado por Godoy, Herrera, & Ulloa, 2003) señalan que la tuba tiene una mayor cantidad de vitamina C que el colonche (bebida dulce, gaseosa, de sabor agradable que consumen algunos grupos indígenas de las regiones áridas del noroeste de México como los chihuahuas, tarahumaras y yaquis), y presenta una composición química similar a la del pulque. Cortázar et al., (2010<sup>a</sup>) agrega, además de los contenidos en azúcar y vitamina C, en la tuba aparecen otros como fósforo, minerales, aminoácidos y vitaminas esenciales (Uzcanga Pérez, Camarena Gómez, & Cortazar Ríos, 2015).

El conocimiento empírico de Don Baldo sobre las propiedades curativas de la tuba lo señaló de esta forma:

Da muchos glóbulos rojos la tuba, hija, y nunca te enfermas, aquí la gente (los trabajadores del Campus Central de la Universidad de Colima), “oye Baldo ya me voy a jubilar, y nunca hemos sabido que tú te enfermes, y a nosotros si nos da una... gripa (caemos) en la cama (BLC, 2015).

Atribuye su buena salud, a la ingesta en ayuno de la tuba dulce y presume que dejó de subirse a los cocotereros para extraer la savia a los 70 años. Actualmente no puede cargar con la tradicional forma de cargar la tuba, en hombros balanceando a través de una madera redonda y delgada con dos balsas (donde lleva tuba dulce y tuba preparada), para eso contrató a un joven que le ayuda a vender en las instalaciones de la Universidad de Colima, donde lo hace desde 1970 de forma ininterrumpida.

En la calle principal del centro de la ciudad, la Madero, se puede encontrar un sinnúmero de vendedores de la refrescante tuba, pero en Colima se conoce y reconoce la tradicional tuba de Don Baldo.

## Conclusiones

En el recorrido de este trabajo no solo se manejó el origen histórico de estas tres bebidas refrescantes que alivian el calor de los habitantes de Colima, o el de los componentes químicos y farmacológicos que han comprobado los procesos de fermentación y los componentes curativos que se conocían de generación en generación en el imaginario y la cultura de los pobladores, sino la vida de dos personajes a través de sus experiencias en la elaboración y venta artesanal de estas bebidas.

El reconocimiento de Doña Cipriana y de Don Baldo como parte de la historia de personajes del siglo pasado, también es el reconocimiento a las tradiciones que aún permanecen en los colimenses heredados de la época precolombina (tejuino), de los siglos XVI (tuba) y XVIII (bate) que les dan identidad y a su cultura alimentaria.

Las condiciones de sobrevivencia de estas bebidas, frente al enorme consumo de refrescos industrializados, nos dan un ejemplo de procesos de resistencia y de resiliencia que siempre se entretienen entre las creencias y las prácticas de la salud y la alimentación.

Hacia allá nos conduce la investigación más profunda.

## Bibliografía

- Atlas de las Plantas de la Medicina Tradicional Mexicana, B. D. (11 de octubre de 2015). Medicina Tradicional Mexicana, UNAM. Obtenido de [www.velvet.unam.mx](http://www.velvet.unam.mx): <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/monografia.php?l=3&t=&id=7152>
- Cruz, U., & Ulloa, M. (1973). Alimentos fermentados de maíz consumidos en México y otros países Latinoamericanos. *Revista de la Sociedad Mexicana de Historia Natural.* , 423-457.
- Godoy, A., Herrera, T., & Ulloa, M. (2003). Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México. México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones antropológicas.
- Gómez Peralta, M. A., Galo Tapia, G., & Calderón Corea, V. (11 de octubre de 2015). INFOAGRO. NET. Obtenido de INFOAGRO. NET: [http://infoagro.net/archivos\\_Infoagro/Infotec/biblioteca/central/ArticuloChan.pdf](http://infoagro.net/archivos_Infoagro/Infotec/biblioteca/central/ArticuloChan.pdf)
- Granados-Sánchez, D., & López Ríos, G. (2002). Manejo de la palma de coco (cocos nucifera L.) en México. *Revista Chapingo. Serie Ciencias Forestales y del ambiente*, 39-48. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/629/62980105.pdf>
- Hernández Mundo, K. (20 de julio de 2016). A mayo, crece consumo de refresco. *El economista*.
- Nava A., D. (24 de 01 de 2011). Superior de Gastronomía. Obtenido de <http://sgastronomia.blogspot.mx/2011/01/el-tesguino-cultura-ciencia-y.html>: <http://sgastronomia.blogspot.mx/2011/01/el-tesguino-cultura-ciencia-y.html>
- NTR ZACATECAS. (26 de octubre de 2013). Perduran en Colima bebidas no alcohólicas: tuba, tejuino, bate. Recuperado el 12 de octubre de 2015, de <http://ntrzacatecas.com/2013/10/26/perduran-en-colima-bebidas-no-alcoholicas-tuba-tejuino-y-bate/>
- Uzcanga Pérez, N. G., Camarena Gómez, D. M., & Cortazar Ríos, M. (2015). Preferencias de consumo por productos derivados del cocotero en la Península de Yucatán, México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 45-57.

Velázquez-Monreal, J., Meléndez-Rentería, N. P., & González Aguilar, C. N. (2011).  
Tuba: una bebida fermentada tradicional de Colima. *Ciencia Acierta*(25), 1-8.

Vergara-Santana, M. I., Lemus-Juárez, S., & Bayardo-Parra, R. (5 de septiembre de  
2005). *www.ucol.mx* Revista de investigación y difusión científica agropecuaria.  
(R. d. agropecuaria, Ed.) Obtenido de *www.ucol.mx*:  
<http://www.ucol.mx/reviaia/portal/pdf/2005/sept/5.pdf>

## Notas

<sup>1</sup> Asencio Dolores, María Cipriana (MCAD). Entrevistada el 18 de noviembre de 2015 en la Ciudad de Colima, Colima, autorizó y consintió que su testimonio se usara para aspectos relevantes a la investigación académica. Entrevistadora: Dora Argentina Cabezas Elizondo

<sup>2</sup> Velasco Ascencio, Baudelia. Entrevistada el 15 de noviembre de 2015 en la Ciudad de Colima, autorizó y consintió que su testimonio se usara para aspectos relevantes a la investigación académica. Entrevistadora: Dora Argentina Cabezas Elizondo

<sup>3</sup> Larios Cuevas, Baldomero. (BLC). Entrevistado el 12 de noviembre de 2015 en la Ciudad de Colima, autorizó y consintió que su testimonio se usara para aspectos relevantes a la investigación académica. Colima. Entrevistadora: Dora Argentina Cabezas Elizondo.