



## Usos y procedimientos del licor Yolixpa en Cuetzalan, Puebla

*María Fernanda Pérez Tovar*

El valor de las tradiciones y costumbres son muy importantes en México y más cuando se trata de lo gastronómico y cultural.

En el municipio de Cuetzalan en Puebla, se lleva a cabo la elaboración del licor de yolixpa, en donde la tradición de elaboración de manera artesanal se ha mantenido. Los problemas que enfrentan los productores de este licor es que es poco conocido en los alrededores de la entidad poblana, aun cuando cuenta con más de cien años de su elaboración y, por tanto, existencia.

*Egresada de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla. El presente trabajo se presentó como forma de titulación.*

La presente investigación tiene la intención de describir los usos y procedimientos de dicho licor no sólo en el municipio de Cuetzalan sino también en los municipios de Jonotla y Xochitlan de Vicente Suárez en donde se encontró más información y diversas explicaciones en cuanto a ingredientes y elaboración. Es en estos tres municipios que el sabor de dicho licor presenta variantes además de su aroma y color. La importancia de las presentes líneas radica en conocer, como gastrónomos, el tratamiento que se le da al yolixpa en distintos municipios para que se aprecien las posibilidades de su aplicación en el medio culinario, teniendo en cuenta que puede ser más que una bebida.



Ahora bien, existen diversos licores en el mundo al igual que marcas famosas y reconocidas mundialmente.

En este sentido la diversidad no es extraña en México, sin embargo, la falta de conocimiento sí representa un problema. Sobre el licor de yolixpa no se encuentra mucha información, por lo mismo es poco conocido y divulgado, incluso en la misma entidad poblana.

Antes de proceder es importante tener en cuenta que los licores tienen una larga tradición y existen distintos tipos de licores, ya sea a base de frutas, especias o hierbas, tal como lo refieren los artesanos que los han elaborado (inicialmente con fines medicinales) para los pobladores, pero poco a poco fueron evolucionando y perfeccionando los métodos, al igual que van cambiando los usos y sus ingredientes generando licores con nuevos sabores.

De acuerdo con Murillo (2016) la cultura mexicana y sus múltiples manifestaciones se expresan en tradiciones que son ejemplo de la riqueza histórica de una nación nacida del encuentro de dos mundos: el europeo y el indígena. Cuando se tiene la oportunidad de vivir el ambiente de las festividades mexicanas, se encuentra un panorama lleno de significados en donde es posible ver y descubrir la esencia de México y su rico pasado que se niega a morir.

De la noción anterior es que se rescata la belleza de Cuetzalan, enclavado en la serranía poblana casi en los límites con el estado Veracruz, este poblado seduce de inmediato en cuanto se visita. Su población se compone de indígenas totonacos y nahuas. Gracias a la humedad que recibe del Golfo de México, Cuetzalan, es un edén lleno de flora y fauna exótica.



Deposit Photos, img10065515



Su cultura se expresa en rituales como el de los Voladores; una impresionante ceremonia ancestral que mezcla tradiciones prehispánicas y cristianas. De este lugar Gálvez (2015) destaca “En la Sierra Nororiental de Puebla se sirve una bebida fuerte, muy representativa de los pueblos indígenas conocida como yolixpa”.

En realidad existen más de 40 variedades de yolixpa, lo cual depende de las hierbas que se mezclan, todas recogidas en la región y preparadas por cada familia con una receta propia. También se pueden probar cuatro tipos: natural, de sabor (naranja, cacahuete, café, maracuyá, coco y más), endulzado (con miel o panela) y sin endulzar. De acuerdo con Olguín (2014) el estado de Puebla tiene más de 4 mil 426 especies de plantas las cuales pueden variar desde medicinales, comestibles y forestales las cuales representan el 9% del territorio nacional total. De aquí que las posibilidades sean innumerables. Para el desarrollo de la presente investigación se propone utilizar el método mixto (cualitativo y cuantitativo) el cual de acuerdo con Rey (2012), facilita la recolección y análisis de datos nuevos.

A su vez el uso de dicho método se apoyará en la fenomenología, que de acuerdo con Costa y Cimino (2012), permite aplicar esta ciencia a un campo específico, la cual contenga características específicas que van desde el tema central, seguido de temas secundarios que complementen al tema principal. Es en este sentido que la entrevista será el instrumento que mayor y mejor información ofrece para el tema de investigación.

Respaldando el criterio de obtención de información anterior y de acuerdo con Palacios (2015), la observación y su recolección, mediante el instrumento propuesto, es un proceso sistemático, válido y confiable, mismo que requiere atención voluntaria, dirigida hacia un objeto de conocimiento temático, sujeto, grupo, situación, entre otros, con el fin de establecer posibles relaciones.

De lo anterior es destacable y pertinente señalar que los procedimientos de elaboración y uso licor de yolixpa de Cuetzalan son tradicionales y, por ende, son transmitidos de generación en generación.

Es desde una óptica medicinal que la elaboración de los licores se abrió paso, destinados para aliviar o servir como paliativo de dolencias, ya sea para “anestesiarse” o desinfectar heridas profundas o de cirugía. El uso del aguardiente o algunas otras bebidas alcohólicas era común para dichos propósitos. En Cuetzalan no se elaboraba un solo licor, sin embargo la particularidad del yolixpa es su conformación a partir de diversas hierbas: manzanilla, té limón, anís estrellado, ruda, menta o hierbabuena, tomillo, entre otras. Cada familia productora tiene su propia receta en donde la variedad se ve reflejada en el sabor, color o la consistencia del licor que es única; cuestión que destaca al realizar la investigación presente, tomando en cuenta que el tipo de tierra en donde crecen las hierbas, el tipo de riego y cuidado que se les da, así como el tipo de aguardiente utilizado (ya sea la miel de abeja u otra variante de endulzante) conforma una serie de importantes particularidades.



Sin haberse pensado originalmente, la investigación guía hacia un punto ineludible: ofrecer reconocimiento por el esfuerzo y profesionalismo de las personas que elaboran dicho licor sin alterar el método, la técnica ni la receta, por muy propia o particular que posean, el respeto por la costumbre es fundamental.

Tal es el impacto e importancia de las costumbres en la región que la elaboración del yolixpa es parte del reconocimiento y atractivo turístico que hacen del municipio de Cuetzalan uno de los más representativos de la entidad poblana.

De acuerdo con Gálvez (2015), en la Sierra Nororiental de Puebla, se llega a adquirir una bebida con gusto fuerte el cual es importante para los pueblos indígenas el cual lleva por nombre yolixpa.

Es una bebida medicinal la cual tiene propiedades curativas para el estómago gracias a las hierbas que contiene; también lo utilizan para el resfriado y cuerpo cortado.

Ciñéndose a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) se deben preservar las tradiciones de México contemplando las localidades y regiones, siendo estos pequeños espacios en donde se conservan las tradiciones y riquezas de un país.

# Ixmati

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería

Tercera Edición 2018

