

## LA TRADICIÓN TLAXCALTECA DEL AGUA DE BARRANCA

Escrito por: Wendy Pérez  
17/01/2021

Muy helada es como se bebe esta receta considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de aquel estado; ve aquí la receta de la cocinera tlaxcalteca Leandra Lara.



Comal de barro, metate, costal, cedazo y molinillo son instrumentos indispensables para preparar tradicionalmente el agua de barranca, originaria de Zacatelco, Tlaxcala.

De esta localidad es la cocinera Leandra Lara, quien como muchos habitantes de este municipio tlaxcalteca mantiene viva tan refrescante bebida a base de cacao, maíz, habas y trigo.

Considerada desde 2014 Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado de Tlaxcala, el también llamado cacahuatole es una de las recetas que Doña Leandra enseña en Cacao Yekatl, espacio donde imparte talleres junto a su hija Clara, los cuales ahora por la pandemia se llevan a cabo en línea.

“En los cursos muestro cómo tostar y separar los ingredientes; el uso del metate para moler; la importancia de limpiar las semillas, cómo azotar las habas y el manejo del cedazo y el molinillo, porque todo cuenta para que quede bien hecha”, señala Doña Leandra, que desde chiquita veía a su mamá Juana salir con cubetas de 10 kilos de agua de barranca para venderlas en los parques durante Semana Santa.

Hoy su nieto Enrique, de dos años, es uno de sus principales consumidores en casa, lo que a esta tlaxcalteca la enorgullece, pues el gusto continúa en las nuevas generaciones.



## PASO A PASO

La señora [Leandra Lara](#) resalta que la receta del agua de barranca es elaborada, pero el resultado vale la pena.

“Todo cuenta, desde separar el cacao por tamaños, no se deben tostar juntos ya que se quemarían. Y otro punto importante es el calor, se usa comal de barro y el fuego es a partir de leña”. Aclara que para avivarlo le gusta emplear el rastrojo (cañas y hojas secas de maíz) o las raíces del zacate y el chinamite.

“Se tuestan primero las habas pues llevan más tiempo; luego el maíz, le sigue el cacao y, por último, el trigo, casi con pura brasa.

“Otro paso importante es azotar las habas sobre la banquetta o ayudarte de un costal y una piedra, y limpiarlas, lo que es un trabajo muy arduo. Por ejemplo, tardo dos horas en limpiar dos kilos”, dice esta mujer de 69 años.

Se sigue moliendo todo en un metate e integrando los ingredientes, sin dejar de agregar agua hasta formar una masa.

“Se junta toda la masa en una cazuela de barro y se pone más agua hasta que se deshaga para después colarla usando un cedazo y depositarla en una cazuela más grande. Es aquí donde va lo dulce y se bate con un molinillo hasta que salga espuma. Se ponen hielos y se continúa batiendo”.



Curiosamente me cuenta que las habas son comunes en la cocina cotidiana de esta comunidad, de las que recalca las tortitas que hace con ellas y las habas con calabacitas y flores de calabaza, que también enseña en sus talleres.

Una de las preguntas recurrentes para esta cocinera tlaxcalteca es ¿por qué se llama agua de barranca?, a lo que Leandra me cuenta que de niña sus mayores le dieron la siguiente explicación.

“Se debe a que el color y el sonido cuando preparamos la receta es igual al producido por el agua que cae de las barrancas en Zacatelco”.

Ve el paso a paso de esta receta en este vídeo y no olvides contactarla a través del Facebook [Cacao Yekatl](#), pues también vende agua de barranca por pedido, para la cual usa cacao de Tabasco y maíz azul de la zona.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=080Ib9vxiyg>

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](http://www.fundaciontortilla.org)