

SENDECHO, UN REGALO DEL MAÍZ HECHO BEBIDA

Escrito por: Wendy Pérez
06/05/2021

Este fermento de maíz vive en hogares mazahuas del Estado de México que continúan preparándolo para varias ocasiones del año.



Dependiendo del maíz criollo a usar, será el color y lo intenso del sabor del sendecho. Bebida producto de la fermentación, que junto al pulque y el tesgüino, aún preservan comunidades indígenas mazahuas y otomíes en diversos puntos de México, en especial el Estado de México y Michoacán.

La historia que les contaré se sitúa en Santa María Citendeje, Estado de México, donde descendientes mazahuas se resisten a perder el gusto de beber “sendecho”, o “sende” en castellano, cada Semana Santa o en fiestas familiares.

Según me comparte el profesor y defensor del legado mazahua, Germán Segundo Cárdenas, son principalmente las mujeres mexiquenses quienes de generación en generación han conservado entre sus prácticas culinarias la elaboración del fermento. Y a una de ellas acudí: Juana Segundo Casimiro.

“Mi mamá también llamada Juana lo prepara cada año, y ella lo aprendió de mi abuela Paula, y como siempre le ayudábamos pues nos enseñamos viendo”, me relata esta hábil cocinera, de 52 años, mientras conversamos en el patio de su casa y supervisa el proceso del sende que se beberá varios días después.

De inicio me aclara que los tiempos han cambiado mucho, pues actualmente sólo hace para que esté el jueves y viernes Santo, temporada que coincide con la siembra y la entrada de la Primavera. Pero recuerda que cuando niña siempre que había fiestas familiares o comunitarias se servía sende o pulque (fermento de maguey), y muy poca cerveza. Situación que cambió con los años ante la llegada de más marcas cerveceras que se apropiaron de estos espacios festivos.

“Ya casi nadie lo elabora; es una lástima porque no es una receta complicada sino laboriosa y es una forma de conservar nuestros sabores, usar nuestros maíces criollos y estar en familia”, narra Juana, madre del chef Óscar Segundo, al frente de Xokol Antojería, en Guadalajara, Jalisco, con Xrysw Ruelas, donde cada temporada de sende lo ofrece a sus comensales.



Fotografía: Gilberto Hernández

Para Óscar preservar este conocimiento familiar y femenino es una tarea que se toma seria, pues forma parte de su identidad mazahua.

“Es mi herencia. Recuerdo que cuando tenía tres o cuatro años mi mamá le ponía bastante azúcar para que no estuviera muy ácido para mí, y es una memoria gustativa única y una forma de estar en con mi abuela, mis tías, con todos pues de alguna manera u otra participamos en el proceso.

“Con el tiempo vi que la preparación tiene diferencias según la zona, aunque el maíz criollo y la técnica que es el germinado y la fermentación es la base, y es muy antigua”, menciona el chef.

En la familia Segundo, Juana explica que su método arranca con la selección del maíz, que este año fue **negro**, aunque en pasadas ocasiones ha usado rosado o el amarillo, el preferido de su madre, de 83 años.

“Primero se desgrana el maíz, luego se remoja. Por ejemplo, yo lo eché un martes en la noche y el miércoles lo puse a tender sobre costales y luego rocié agua tibia y así duró seis días, pero a diario le tenía que echar agua de mañana y tarde para que tuviera la raíz larga y germinara bonito”.



Fotografía: Gilberto Hernández

En su caso, lo muele en molino comunitario, y en Santa María Citendeje hay muchos, pues es una región productora de maíces criollos donde la costumbre de hacer el **nixtamal** está muy ligada a su día a día.

“Ya que se molió (queda una pasta color morada), se bate en un bote como si fuera atole para después vaciarlo a una olla a que se cueza”.

Juana, madre de siete hijos, aún acostumbra subir al cerro que está frente a su casa por sus tercios de leña que ella misma corta y carga hasta su fogón.

“Uso generalmente madroño o pino, porque el ocote es muy escandaloso. Ya que comience a hervir le echo chile chilaca o mirasol licuado y azúcar, para después colarlo con un cedazo o una bolsa de esas que uno acostumbra para ir al mandado o el mercado”.

Finalizando el proceso con los días que cada familia decida dejar fermentar; para los Segundo Casimiro son cuatro días,

pues a Juana no le gusta que sepa muy ácido.

El resultado es una bebida, en este caso espesa, rosa y muy refrescante, que antes acompañaban con tamales agrios.

“Sabes completamente diferentes según el maíz que seleccionas, así de grande es la **riqueza en bebidas** que tenemos en el país, e igual que un vino caro, el sende, y en general las bebidas fermentadas, tiene una complejidad única y, lo más importante, antecedentes culturales”, enfatiza Óscar.



Fotografía: Gilberto Hernández

MÁS QUE UNA BEBIDA

El antropólogo de San Pedro Potla, Esteban Bartolomé Segundo en sus investigaciones y publicación “El Sjendechjø, Bebida Mazahua de Maíz Fermentado”, describe que en El Códice Chimalpopoca, Anales de Cuauhtitlán se consigna la siguiente frase: “el *xocoatl*, cierta bebida de maíz”, que se compone de “*xocotl*” o “*xococ*” agrio o fruta agria, y de “*atl*” que es agua, lo que significaría atole agrio o bebida agria de maíz.

“Claramente se refiere a las bebidas fermentadas de los granos de maíz por el sabor agridulce que adopta el vino o pulque hecho con este grano una vez que se ha procesado, y que nos evidencia el papel de esta clase de preparaciones desde un periodo de vida prehispánico”, añade el investigador.

Por su parte, Germán Segundo Cárdenas, maestro mazahua complementa esta idea: “desde tiempos antiguos se ha reconocido el papel no sólo alimenticio, sino sobre todo **ceremonial** del maíz y sus derivados. Son elementos sagrados, lamentablemente las nuevas generaciones no lo ven, y hay cierta ruptura con este valor patrimonial”.

Cuenta que ya pocos lo elaboran en el Estado de México, aunque existen poblaciones como Temascalcingo y San Felipe del Progreso en las que la receta sigue arraigada.

“Hablando de costumbres, por ejemplo, si se planea en esta zona una fiesta, unos 18 a 20 días antes se preparan germinando el maíz y dejándolo secar bien, pues el tiempo de secado es de 15 días, ya que muchas comunidades no usan molino sino metate para molerlo.

“Antes, incluso, se bebía en rituales cuando iban a agradecer al Río Lerma por sus bondades o en las fiestas se compartían el sende en una jícara llamada ‘*ximó*’.



Fotografía: Gilberto Hernández

En el libro “Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses” se habla de una versión llamada “agua de sende” que consume el pueblo *ñatrjo jñatrjo*, la cual no contiene alcohol porque aún no está fermentada, y la emplean como hidratante para los miembros de la comunidad.

“La preparación lleva maíz, agua, canela y aguamiel e igualmente se germina el grano sobre el piso cubierto de hoja de tepozán, cuidando que esté siempre húmedo.

“A los días salen los ‘talluelos’ y se lava para que se le caigan las impurezas y se escurre en un colador. El siguiente paso es moler en el metate el grano germinado con canela. La masa obtenida se coloca en un recipiente, se le agrega agua y se bate hasta obtener una mezcla ligeramente espesa. Luego, se pone en el fogón agua en una olla de barro grande, colocando encima un colador para vaciar la mezcla obtenida, y vaciar más agua. El toque final es el aguamiel para cocer en leña durante 24 horas, moviéndolo con una paleta larga para que no se pegue la masa en la base de la olla”.

Esta agua de sende se consume cuando se dirigen a trabajar en la milpa, ya que es nutritiva. “En los niños les hace salir chapas en sus mejillas si la beben”, se lee en este texto de los investigadores Leonor Cano Garduño y David Gómez Sánchez.



Fotografía: Gilberto Hernández

ARRAIGO MAZAHUA

Conocer el origen de la palabra sendecho, o *sjendechjö* en mazahua, conformada por "*sejme*", pulque o bebida; "*ndechjö*", maíz, abre más el entendimiento de tan valioso producto cultural.

"Significa pulque o bebida de maíz, aunque la bebida recibe varios nombres de acuerdo a variantes y evolución de la lengua; algunas veces por economía es: *sjenzhechjö*, *sjenchjechjö*, *sjenrrechjö*, *sendechjö* y *sjende*, y puede variar de acuerdo a las normas de escritura de la lengua mazahua", refiere el poeta Germán.

Al igual que los tipos de maíz que se emplean por todo el Estado que van del negro, rosa, amarillo, blanco, abigarrado "*túnútrjö*" o café "*ixpjatrjö*", los ingredientes que se le añaden al sende también variarán, unos usan chile pasilla, pero otros prefieren chile negro, y otros sustituyen el azúcar por piloncillo, miel de agave o pulque que ayuda a la fermentación.

"El resultado recién hecho es suave, y conforme pasan los días la intensidad de su sabor ácido y el grado alcohólico va subiendo", aclara **Oscar Segundo**, depositario de esta tradición, quien junto a su socia Xrysw cada año regresa a casa para perfeccionar su técnica, bajo los consejos de su abuela y madre.

"Muchas recetas han perecido porque a nadie le interesa seguir preparándolas. El sende se olvidó por la cerveza, al igual que el pulque en la zona mazahua, por ello considero que es nuestra responsabilidad documentar y replicar, pues en mi caso es un vínculo", puntualiza el cocinero, a la par que Juana me sirve un poco de sende para que lo pruebe por primera vez.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=NyTFR3wlwHY>