

BEBIDAS JALISCENTES

Las bebidas también tienen mucho que ofrecer, sus gustos van acorde con el sabor fuerte de las comidas. Entre tragos más típicos están: el tequila, aguamiel, pulque, tejuino y aguas frescas de frutas naturales, marcan la distinción.

La cocina es un espacio en el que se unen, por un lado la elaboración de platillos, en los que se distinguen los guisados, salsas, aún las más picantes, dulces y bebidas que se destacan por su apariencia y exquisito sabor, por otro lado los utensilios y productos necesarios para su preparación.

El pulque fue en Mesoamérica lo que el vino fue para los pueblos mediterráneos.

El pulque fue una bebida ritual para los mexicas y otros pueblos mesoamericanos. Era la bebida que se daba en las bodas, que se les daba a beber a los guerreros vencidos que iban a ser inmolados



Los tequilas de calidad comparten las siguientes características:

1. Para que sea llamado "tequila", debe provenir de ciertas regiones muy específicas de México (Jalisco, y ciertas regiones de Tamaulipas y Veracruz).
2. El nombre "tequila" está regulado por el gobierno mexicano. Si la bebida se llama "licor de agave", no es tequila.
3. La etiqueta debe decir "100% agave".
4. Los nombres "plata" y "oro" no son más que añadidos para dar color al tequila, y no agregan ninguna cualidad. Lo mejor es apegarse a las clasificaciones tradicionales de "añejo", "blanco" y "reposado".

Dos de las marcas más reconocidas son Don Julio y Herradura. Aunque en general cualquiera que tenga las cualidades arriba nombradas es probable que sea de alta calidad.

Curiosamente, el precio no es indicativo de calidad: hay tequilas muy caras y muy malos, y hay tequilas buenísimos a precios razonables. (Desde luego, si se adquieren en México.)

