

UNA BEBIDA ANCESTRAL DE NUESTRO PUEBLO: LA YEMA

Atendiendo la sugerencia de Resurrección Belda Martínez (“Resure”), os relato lo referente a una bebida que ya forma parte del pasado, la yema.

Hace años fue muy consumida en nuestro pueblo. Pero desconozco si también lo era en pueblos limítrofes o en la región.

Resulta paradójico que tomar esta bebida fuera más habitual en verano, debido a las altas temperaturas y a que uno de sus componentes sea el vino. Sin embargo, está justificado, ya que, en esta estación, el trabajo en el campo se acentuaba y los trabajadores necesitaban más alimento.

La yema era un aporte de energía complementario que se tomaba a cualquier hora del día, para soportar aquellas jornadas largas en época de recolección.

Era un alimento más asiduo entre los hombres que en las mujeres. Quizás esto se debiese a que no estaba bien visto que ellas bebieran alcohol.

Conocí a un hombre, por su apariencia octogenario, aficionado a la yema. La consumía trabajando en el campo. Y, para evitar que esta se calentase, después de echarse un trago, enterraba la botella.

Ya he mencionado uno de sus ingredientes (el vino), elaborado en las casas de forma artesanal. Los otros son huevo y azúcar.



La preparación es muy fácil: se pone en un vaso un huevo con una cucharada de azúcar, se bate bien y se añade el vino. Tras unas vueltas más, ya estaría terminada. Si sustituimos el vino por leche, resulta un batido agradable que se puede tomar a cualquier edad y hora.

Si se optase por esto último, bajo mi criterio, dejaría de ser la tradicional yema.

*José María Jiménez Rodrigo
Villar de Cañas, julio de 2024*