



Cuando el desperdicio se convierte en una bebida con memoria

En la conversación contemporánea sobre *zero waste*, solemos mirar hacia nuevas tecnologías o hábitos importados. Sin embargo, una de las prácticas más coherentes con ese principio ha estado siempre en la cocina mexicana: transformar aquello que parece residuo en un alimento con vida propia. El tepache es quizá el ejemplo más claro.

Su arraigo en Jalisco —particularmente en zonas rurales donde la piña madura llegaba con generosidad— revela un origen donde la eficiencia no era ideología, sino necesidad. Lo que hoy llamaríamos “subproducto” —la cáscara— fue durante generaciones el punto de partida para una fermentación doméstica que no exigía más que piloncillo, agua y paciencia. No se trataba de sostenibilidad como discurso, sino de una lógica elemental: aprovechar lo que había.

Ese gesto, tan cotidiano que casi pasa desapercibido, encierra una técnica que hoy vuelve a cobrar relevancia. Hablar del tepache en clave contemporánea implica reconocerlo no solo como bebida tradicional, sino como una forma de resistencia culinaria ante el desperdicio. En un país donde toneladas de fruta entera terminan en la basura cada día, resulta significativo que un fermento hecho a partir de “lo que sobra” logre un perfil sensorial tan preciso: acidez fresca, dulzor discreto, notas especiadas y una efervescencia que habla de un proceso vivo, no replicable en un laboratorio.

Quizá por eso el tepache funciona como recordatorio. No solo del potencial gastronómico que existe en lo que damos por perdido, sino de una manera más amplia de entender la

cocina: como un ecosistema donde la materia se transforma, donde los residuos se repiensan y donde las prácticas tradicionales —sin promesas de modernidad ni etiquetas verdes— ya resolvían lo que hoy intentamos corregir.

Al final, más que una moda o un gesto ambiental, el tepache es una lección discreta: a veces, lo mejor que produce una cocina no surge de lo que se elige, sino de lo que se decide no desechar.