

Mabí ~ Maví ~ Mauby



1 onza de corteza de mabi
1 onza de gengibre fresco
1 raja de canella entera
1 1/2 tazas de agua
12 tazas de agua
2 1/2 tazas de azúcar
2 1/2 tazas de azúcar morena
2 tazas de mabi ya fermentado (pie)

Ponga los primeros 4 ingredientes a hervir por 5 minutos. Quita del fuego, lo cueles y lo dejas enfriar.

En un envase grande pones los proximo 3 ingredients y mezclas bien. Combina todos los ingredientes y comienza a mezclar hasta que se forme espuma. Echas el mavi en botellas de galon y póngale un tapón de paño.

ASEGURA NO USAR TAPAS APRETADAS Y QUE TENGAN UN AGUJERO. ponga las botellas al sol por 5 a 10 días, para que fermenten bién. Después los colocas en la nevera. Mientras mas frio, mejor.

El maví (Puerto Rico), también conocido como mabí, mauby o "pru" (del inglés brew) en las Antillas y en el Norte de Venezuela, es una bebida fermentada de origen afrocaribeno, no indígena como erróneamente algunos indican.

Técnicamente, cae dentro de la categoría de "cervezas", tipo ale, de fermentación sobre los 78º F., pero de baja graduación de alcohol, debido al medio carbohidrático simple en el que no se utlizan almidones fermentables complejos.

Llegó a Puerto Rico en la primera mitad del siglo XIX con los inmigrantes de Haití, de origen franco-dominicano, llegados

desde Santo Domingo a la zona Oeste y Sur de la Isla. Pero en Puerto Rico se desarrolló una formulación y un estilo distinto, que Coll y Toste llamó en 1907, como la «cerveza criolla» puertorriqueña, que Bobby muy bien expone en la receta que aquí nos ofrece.

La cáscara del árbol de maví (Colubrina elliptica) debe estar bien seca y enroscada como las rajitas o palitos de canela, así como fresca y fijarse bien que no haya desarrollado, por el mucho tiempo, una delgada capa de hongo verduzco oscuro, pues de lo contrario producirá una bebida muy amarga y no fermentara o «subirá» bien el mosto.

Cáscara de excelente calidad, pueden conseguirla en la Plaza de Mercado de Rio Piedras, en el puesto de Doña Delia Esquilín y Don Wence. Díganles que su amigo utuadeño Ovidio Dávila les envió.

Hay una versión espumosa y efervescente del maví (levemente seco), que produce un picantito sabroso al paladar, conocido como «maví champán» que antiguamente se conseguía embotellado en Juana Diaz, pero lamentablemente, que sepamos, ya nadie lo prepara para la venta. La fórmula de este tipo de maví se conserva como un secreto familiar por muy pocas personas hoy día, quienes (como yo) sólo ocasionalmente lo preparan (por la complicación en elaborarlo) únicamente para consumo en la casa y para ofrecer a amistades.

Recomiendo que preparen el «pie» o bebida madre, comprando maví hecho, y lo dejen un par de días fuera de la nevera en un recipiente de cristal de boca ancha tapado con un paño. Ello garantiza que se desarrolle bien la «levadura» natural para que tenga un efecto vigoroso en acelerar y producir la fermentación en la infusión de mavi con el azúcar y demás ingredientes.

Otra cosa es que el maví fermenta mucho mejor en los viejos galones de cristal de cuello alto y angosto, que,

lamentablemente, son difíciles de conseguir hoy día, donde no viene mal dejarlos al sol por unas horas. Del cristal no emanan olores ni sabores, ni químicos (plasticidas, que interfieren con la fermentación), y la forma de las botellas con cuello alto promueve la subida y salida de la espuma de la fermentación, proceso mediante el cual se exudan las sustancias jabonosas (muy amargas) del maví.

Espero haber ayudado en algo a Bobby en su labor de promover una tradición que se está perdiendo, pues es muy rara la familia que hoy prepara maví en la casa para que las nuevas generaciones se eduquen en la degustación y aprecio de la más típica de las bebidas tradicionales boricuas.

Gracias, Ovidio Davila