





El maguey: un agave y algo más. Apología de una planta nacional

Pedro Canales Guerrero



Qué es el maguey? ¿Una planta, simplemente?

Para quien mira con ojos de etnólogo, de historiador y no sólo, aunque también con interés biológico —o más simplemente, con empatía observadora—, puede apreciar muchos aspectos precisamente étnicos.

Entonces, uno descubre que la naturaleza transformada por el hombre deja de ser naturaleza simple para cargarse de historia: el hombre no puede ser entendido sin esas plantas —o animales— que, a su vez, no existirían sin el hombre. Tal es el caso, entre muchas otras plantas mexicanas que tuvieron importancia étnica, del maíz, del nopal, del maguey, del amaranto, de todos los tipos de calabazas que, recordemos, fueron el primer fruto domesticado por el hombre americano, producto que multiplicó el desarrollo de nuestras culturas. Si quisiéramos referirnos a todo nuestro continente, la lista sería interminable: baste pensar, por un lado, en el número de pueblos que lo habitaban a la llegada de los europeos y, por otro, en que la mayoría de esos pueblos ocupaban la región tropical que alberga más de dos terceras partes de los seres vivos del planeta tierra. Citemos, sin embargo, dos productos sudamericanos que explican al hombre andino, y que son comprendidos por su relación con él: la papa y la hoja de coca que, dicho sea de paso, no tiene absolutamente nada que ver con el problema de la cocaína; quien diga lo contrario es, en el mejor de los casos, analfabeta funcional o, en el peor, etnocentrista, por no decir racista, como lo ha demostrado en magistral artículo Ruggiero Romano,¹ maestro de importantes historiadores americanistas, pero esto es otra discusión.

Hoy repasemos los usos étnicos del maguey, usos culturales que forman un todo con el pueblo que lo cultiva, con el conjunto de costumbres de ese mismo pueblo. Los mexicanos conocemos dichos usos pero manifestamos olvido, y no sólo de nuestro pasado sino también del presente: porque se trata de productos mexicanos que siguen teniendo, en algunos casos ciertas y en otros (como los chiles)² grande importancia en el mercado, mercado en el que se encuentran la oferta del productor y la demanda del consumidor.

Vaya el elogio de este producto para abrir el apetito, la sed, la demanda del consumidor mexicano por sus propios productos: sin demanda, el productor se desploma... ¡y luego se pretende animarlo a golpe de limosnas! Damos la impresión de preocuparnos más por las plantas (instalaciones) industriales que por las plantas mexicanas ¡que también pueden ser industrializadas!; no niego la pertinencia de mirar hacia el futuro industrial, pero el futuro también puede ser construido con las plantas mexicanas del presente que heredamos de nuestro pasado. Ambos tipos de plantas merecen ser cuidadas, cultivadas, multiplicadas, también porque las dos son productos culturales muy complejos: ciertamente no fue más simple inventar el maíz, la papa, el maguey, la hoja de coca o el trigo que inventar el tractor o la computadora.

La invención y uso de las plantas exigió conocimientos y técnicas: de los ecosistemas, climáticos, botánicos, edafológicos, de riego y control relativo de temperatura, sobre todo contra las heladas, zootécnicos, de selección y mejoramiento de semillas y plantas, de control de plagas, de cultivo y usufructo, de conservación de alimentos, pedagógicos... sin hablar del rico arte culinario desarrollado paralelamente por los pueblos.

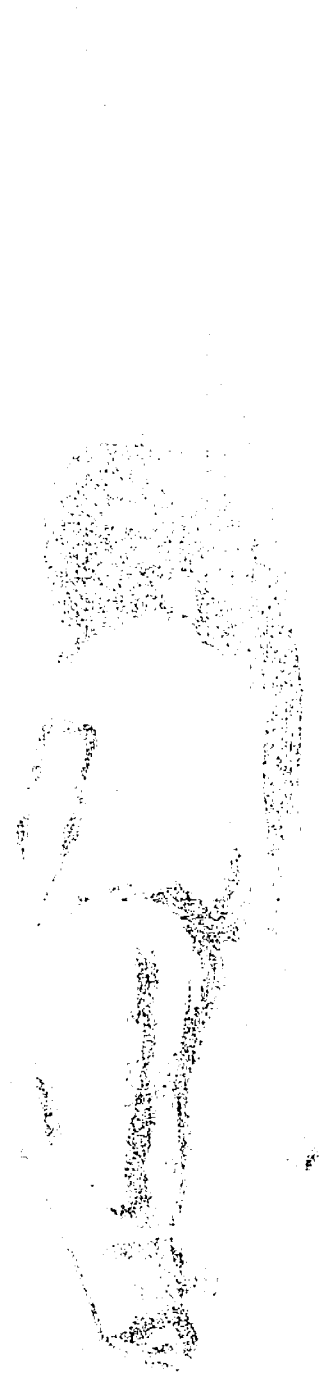
Permítanseme tres ejemplos, que espero concluyentes, sobre este último aserto. ¿Qué mejor control de plagas o connivencia culinaria que alimentarse de las propias plagas u hongos parásitos?: aperitivo más sabroso, más barato y más rico en proteínas que por ejemplo las actuales papas doradas industrializadas, son los chapulines que compiten con el hombre por su alimento básico, el maíz; y también del maíz es el hongo parásito llamado huitlacoche, de inigualable sabor, que ¡sin duda aún es combatido con pesticidas en los países industrializados! Y la deshidratación como técnica de conservación de alimentos (para facilitar el transporte de la papa y su uso como alimento de viaje) fue inventada por los pueblos andinos (redescubierta y utilizada sólo recientemente por las grandes transnacionales de la alimentación industrializada), aprovechando los violentos cambios de temperatura entre el día y la noche en las inhóspitas regiones habitadas y cultivadas tan admirablemente por ellos. Y hablando de viaje, retornemos al terruño del maguey.

El maguey es una de las plantas mejor adaptadas a la geografía de nuestra tierra, a su clima, a sus limos, a sus pendientes y altitudes: el 80% de las cerca de 200 variedades del maguey se hallan en México, entre el sur de Estados Unidos y el norte de Sudamérica. Nacida en tierra más bien pobre, por la forma de su follaje recoge el agua que, un tanto escasa en sus parajes, recibe y almacena entre sus tejidos perfectamente diseñados para ello; florea cual mujer que se yergue, protegida por las púas contra eventuales agresores: posee la florescencia más grande conocida; devuelve generosa el mejor servicio: es de las plantas que mejor detienen la erosión, permitiendo además del cultivo por niveles en los pendientes paisajes, la colindancia de tierras y pueblos, el valladar que protegía las milpas de la invasión de los animales europeos, a su llegada... Y vamos ya comprendiendo su relación con el hombre integrado a este paisaje americano —a este ecosistema si se prefiere la expresión—, a este paisaje en el que el hombre entreteje su cultura.

El tallo de esa tan larga como elegante femenina flor servirá para techar hogares; las pencas, como frescos pliegues de faldas, formarán persistentes muros por más de veinte años, o tejado por otro tanto.

Edificado el hogar, pasemos a la cocina, sin detenernos en los múltiples usos recopilados en medicina tradicional indígena —aunque suene como un juicio anacrónico, creo que para la época colonial, hasta bien entrado el siglo XVIII, no habría dudado en preferir esta medicina a la europea de entonces—; pero vayamos a la cocina: el platillo que llamamos mixiotes recibe su nombre de la piel de las pencas con que se prepara; entre las pencas, si se quiere, puede quedar atrapado el goloso tlacuache que busque el aguamiel pero



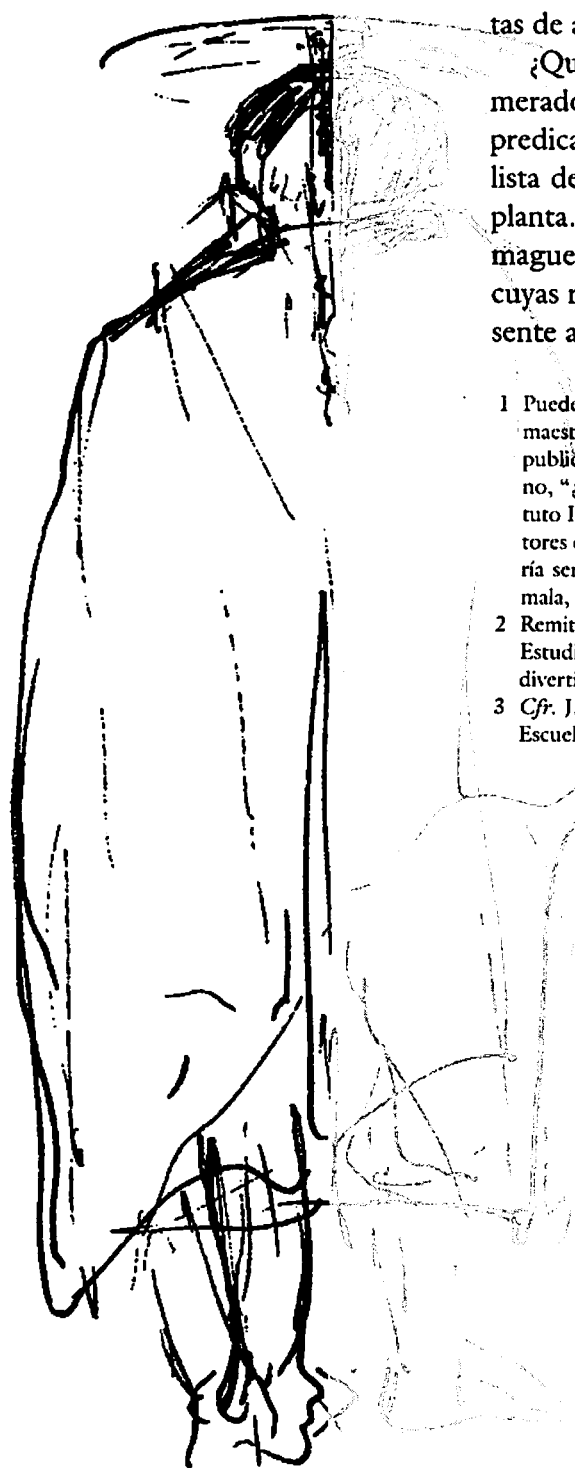


que se hallará cazado y será proteína servida a la mesa; a la barbacoa dan sabor también sus pencas; de entre éstas se recolectan gusanos así como de entre la raíz los chinicuiles: ambos, gusanos y chinicuiles, ricos en proteínas y no menos ricos en las salsas; como igualmente sabrosas son sus flores capeadas y servidas en caldillo; y de donde nace ese follaje especial, el tierno corazón dulce quiote se come, y del mismo corazón labrado se liba el néctar de los dioses americanos, aguamiel que fermentada sabiamente se convertirá en pulque: comida y bebida estimulante han servido a todos los pueblos para convivir y festejar.

De cualquier manera, hoy los bioquímicos han comprobado las cualidades indiscutibles de los productos del maguey³ –aguamiel, miel, vinagre, aceite, sus mismas pencas–, sobre todo –como para la cocina de todos los pueblos–, al interior del conjunto alimenticio: maíz, maguey, calabazas, chile (del más alto contenido en vitamina c) y frijoles (uno de los alimentos más ricos en proteínas que existen y que permite la recuperación rápida de crisis anémicas) son un claro ejemplo. Valdría la pena subrayar de paso que, al parecer, el consumo del pulque se incrementaba en épocas de carestía de maíz, único producto, éste, de mayor importancia que el maguey y que el nopal en el paisaje mesoamericano.

Hoy el pulque agoniza; perdió la guerra contra la cerveza europea: guerra “ético”-cultural, publicitaria (por el nuevo prejuicio espontáneo infundido), que perdió el indio, o mejor dicho nuestra parte mestiza vergonzante, frente al hombre blanco: predicaban los predicadores contra el pulque (pero pecadores pobres desde la Colonia hasta hoy ha habido: ¡ojalá los siga habiendo, numerosos pero no pobres ni llamados pecadores!) y lo prohibían pero no dejaban de cobrar impuestos sobre él: sólo los ingresos impositivos de la plata eran mayores. Sin embargo, en su lucha por conservarse –en los dos sentidos, pues su tiempo de fermentación es muy corto– el pulque nos heredó las primeras vías rápidas de comunicación: largos tramos de vías de ferrocarril, fundamentales para la promoción del muy incipiente mercado regional más que nacional –para la Revolución, de paso–, fundamentales vías para el desarrollo, como toda multiplicación de vías eficientes.

El maguey, sus pencas, servía también de escudo contra flechas, ornato, instrumento ritual, amuleto. Y cumplido su ciclo de vida: de forraje, leña, abono, lejía, ixtle, aceite y jabón suave para el aseo –le llaman champú, y de un tipo de agave la NASA obtiene un lubricante para maquinaria espacial–, cuerdas, sacos, mecapal, aguja, alfiler, vestido, calzado, hamaca, tejidos de todo ancho y largo, hilado grueso para trabajo y carga pesados, hilado fino para el aseo, el masaje o la caricia; alfombra, tapiz, lienzo sobre el que los indios ejercían, ejercen, una de las actividades que se definen –cuando son verdaderas, para todo tiempo y cultura– “sin utilidad”, ejercicio lúdico: el arte de la pintura. El ayate guadalupano es un ejemplo; nueva creencia ligada –tal vez ni coincidencia, ni casualidad– a la cultura del maguey. La representación de la Virgen de los Remedios también fue ligada al maguey; refundación mítica, tal vez, pues el maguey era ya antiguamente mito en el dios del pulque, agua y sangre, es decir, vida.



Y no olvidemos que ha servido también para la historia en sus diversos sentidos: se entreteje, como vimos, con la historia de sus pueblos, es parte de la historia con ellos y permitió la escritura india de la historia antigua sobre la tela que cubre sus pencas. En efecto, como sobre el papel amate, sobre el papiro tomado de su corteza escribieron parte del legado que de ellos recibimos sus descendientes. Ahora que empezamos a recuperar la capacidad de leer —que no descifrar, como lo ha demostrado Galarza— sus escritos, ¿habremos perdido la técnica para hacer papel del maguey, de diversos espesores, papiro que nos serviría para escribir si no nuestra historia tal vez nuestras cartas de amor verdadero?

¿Qué es el maguey? ¡No una simple planta! Hemos enumerado, con José de Acosta, cronista-antropólogo además de predicador del siglo XVI, y con Francisco Hernández, naturalista de la misma época, los múltiples usos indígenas de esta planta. Intentamos así rememorar raíces de nuestra cultura. El maguey es pues —creemos haber mostrado—, una planta étnica cuyas raíces, parece, arrojamos al olvido: ¿perderemos el presente alejando el futuro y quitándole sabor? ○

- 1 Puede leerse el muy bello artículo, por la perspectiva integral del problema, del maestro Ruggiero Romano, en el libro que recopila otros textos sobre el tema, publicado a su vez, previamente, en la revista *América Indígena*. Ruggiero Romano, “¿Coca buena, coca mala?”, en *La coca andina*, Juan Boldó y Climent e Instituto Indigenista Interamericano, México, 1986. Habría que precisar que los editores equivocaron el título del artículo que, si la memoria no nos traiciona, debería ser: “En torno a dos falsas ecuaciones: coca buena, cocaína buena; cocaína mala, coca mala”.
- 2 Remito al lector a: Arturo Lomeli, *El chile y otros picantes*, Asociación Mexicana de Estudios para la Defensa del Consumidor, México, 1987; libro tan serio como divertido que va de la estadística a las recetas de cocina pasando por el albur.
- 3 Cfr. J.J., Hernández Palomo, *La renta del pulque en Nueva España 1663-1810*, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, Sevilla, 1979.

Pedro Canales Guerrero. Maestro en Historia y Civilizaciones de América Latina por la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales en París. Candidato a Doctor en Historia. Profesor/Investigador de la Facultad de Humanidades de la UAEM.
