

Entretejiendo la historia biocultural del *Agave cocui* (Asparagaceae: Agavoideae) en Venezuela

SILVIA GÓMEZ RANGEL

Instituto Nacional de Idiomas Indígenas, INIDI.
Caracas, Venezuela
silviagomezrangel@gmail.com

La presente contribución es un acercamiento a la historia biocultural del *Agave cocui* Trelease. En la América tropical (Neotrópico), pueblos indígenas y comunidades rurales evidencian una milenaria riqueza de conocimientos en el manejo y aprovechamiento de especies nativas. Sin embargo, los datos sobre *A. cocui* son fragmentarios e imprecisos. Desde la condición diacrónica de la antropología, son enunciadas y confrontadas diversas líneas de evidencias, a partir de la temprana descripción de Galeotto Cey en el siglo XVI y los orígenes amerindios de su nombre vernáculo. Revitalizar los conocimientos tradicionales sobre la especie contribuiría a mitigar eventuales impactos ambientales y a su aprovechamiento integral y sostenible.

Palabras clave:
Alimento, bebida
fermentada, caquetio,
cormo horneado, Sur
América, vicuyes.

Agave cocui Trelease

En Venezuela, la planta *Agave cocui* es la materia prima para la elaboración de una bebida destilada y artesanal, denominada cocui o cocuy, siendo éste, el uso predominante de la planta actualmente (Díaz *et al.* 2018). Sin embargo, es necesario registrar y revitalizar sus otros usos fitoculturales, tanto actuales como ancestrales (González 2001). El género *Agave* L. (*stricto sensu*) es endémico de América y pertenece, con base en la evidencia morfológica y molecular, a la familia Asparagaceae, subfamilia Agavoideae (Rivera Lugo *et al.* 2018). Su distribución abarca desde el S de Estados Unidos hasta el N de Sudamérica: Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú y el arco insular caribeño, a partir del archipiélago de las Bahamas hasta Aruba, Trinidad y Tobago (Giraldo-Cañas 2017). Asparagaceae está representada en el territorio venezolano por cinco especies nativas y dos géneros *Agave* y *Furcraea* (García-Mendoza 2008). *Agave* incluye a dos especies, *A. cocui* Trelease (Figura 1) y *A. vivipara* L. Desarrollándose ambas especies, en áreas geográficas con déficit hídrico asociadas a suelos arenosos y afloramientos rocosos (Figueredo *et al.* 2011). *A. cocui* crece en zonas áridas y semiáridas de Venezuela, principalmente en una amplia porción norteña de los Estados de Aragua, Carabobo, Falcón, Lara, La Guaira, Anzoátegui, Sucre (península de Araya) y Nueva Esparta (Margarita y Los Frailes) y en parches de vegetación xerófila en la Cordillera Andina (Figueredo *et al.* 2011, Díaz *et al.* 2018).

Cocui o *cocuy*, un indigenismo atribuido a los antiguos amerindios caquetio, alude indistintamente al nombre vernáculo específico y al destilado. Otras designaciones del género *Agave* son cocuiza, maguey, caruata (caroata) y cocuí o cucuí (Pittier 1978, Alvarado 1953,

@CICYoficial    

 GOBIERNO DE
MÉXICO

    gob.mx



Figura 1. *Agave cocui* Trel. (Asparagaceae), **A-B.** Planta completa en su ambiente natural. **C-D.** Detalle de la inflorescencia. (Fotografías: **A-B.** José R. Grande. **C-D.** Silvia Gómez Rangel).

Ernst 1986). Caruata o caroata corresponde a pueblos indígenas caribe-hablantes y es el nombre común en el centro y oriente de Venezuela. Los caquetio están relacionados con la familia lingüística Arawaka (González Nández 2000) y habitaron los actuales estados Falcón, Lara, Yaracuy, la península de La Guajira, al S de lago de Maracaibo y en las islas

caribeñas de Aruba, Bonaire y Curazao (Oliver 1989).

Cocui, usos antiguos y actuales

El testimonio más temprano corresponde al comerciante florentino Galeotto Cey, quien referirá en 1560 los siguientes usos etnobotánicos: comestible

(corno horneado); tecnológico (fibra) y eventualmente laxante o medicinal (Cey 1995). Juan de Pimentel, gobernador y capitán general de Venezuela entre 1576 y 1583, informó al rey Felipe II sobre la caroata o maguey para la construcción de viviendas, cordelería y tejidos (Pimentel 1964). El historiador Carlos González señala a los ajagua o achagua (antiguos habitantes del NW del estado de Falcón) y a sus hamacas tejidas con las fibras (o dispopo) como medio de pago tributario para la corona española, en el siglo XVIII (González 2001). Los primordios o botones florales llamados vicuyes y las flores maduras, son consumidas en guisos encurtidos o condimento del “ajicero” andino venezolano, comparable a los gualumbos, cacayas o flores de quiote de la gastronomía floral mexicana (Figueredo-Urbina *et al.* 2022). Otros usos: comestible y bebida destilada (Antolínez 1943); medicinal y bebida destilada (Codazzi 1841) y comestible, bebida destilada y tecnológico (Mac-Pherson 1883) o actuales: biocombustible (Ávila Núñez *et al.* 2012) y materia prima para la producción de pulpa para papel (Veroes 2004).

La bebida destilada y artesanal

El cocuy logró posicionarse, en el siglo XXI, entre las bebidas destiladas recreacionales nacionales. De hecho, sus características particulares ya eran reconocidas por Codazzi (1841). El cocuy de Santa Cruz de Pecaya (Falcón) recibió la “Denominación de Origen Cocuy Pecayero” y Patrimonio Natural, Ancestral y Cultural de la Nación (Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.325 de fecha 30/11/2005). En Lara, es Patrimonio Cultural, con una Ley de Protección y Desarrollo. En el presente, es una de las ofrendas en la ceremonia agraria, colectiva y ritual de origen indígena “Las Turas”, en comunidades rurales de Falcón y Lara (Gómez Castro 2013). El cocui como alimento se origina en la actividad fitocultural de cazadores-recolectores del período Arcaico o Mesoindio (González 2001). No obstante, tal antigüedad es poco plausible por carecer de evidencias arqueológicas que la apoyen. Así mismo, los datos etnohistóricos señalan el uso comestible (y tecnológico). En el primer caso, el corno horneado pudo generar fermentos o inducirlos, previa masticación, con enzimas provenientes de la saliva humana. Una técnica amerindia, utilizada para la elaboración de bebidas fermentadas con diversos ingredientes de origen vegetal (González 2001, Carrizales 1984).

Consideraciones finales

Los conocimientos y usos de las especies nativas de los pueblos indígenas y comunidades rurales son la base para el diseño de estrategias de conservación y manejo sostenible. El acercamiento a los datos sobre *Agave cocui*, arroja valiosas evidencias para una historia biocultural y la inaplazable necesidad de un plan de manejo y conservación del “paisaje agavero” venezolano, donde la revitalización de saberes (agregando las bondades de otros usos) y la estabilidad de las poblaciones silvestres de esta planta deberán ir de la mano.

Referencias

- Alvarado L. 1953.** *Glosario de voces indígenas de Venezuela*. Vol. I. Ministerio de Educación, Dirección de Cultura y Bellas Artes, Caracas. 442 pp.
- Antolinez G. 1943.** Aporte etnográfico de la relación geográfica de Nueva Segovia. *Acta Americana* 1(4): 442-447.
- Ávila Núñez R., Rivas Pérez B., Hernández Motzezak R. y Chirinos M. 2012.** Contenido de azúcares totales, reductores y no reductores en *Agave cocui* Trelease. *Multiciencias* 12(2): 129-135.
- Carrizales V. 1984.** *El cazabe: un legado aborígen*. Fundación CIEPE, San Felipe (estado Yaracuy). 156 pp.
- Cey G. 1995.** *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553*. Biblioteca Nacional, Fundación Banco Venezolano de Crédito, Embajada de Italia, Caracas. 177 pp.
- Codazzi A. 1841.** *Resumen de la geografía de Venezuela*. Imprenta de H. Fournier y Compañía, París. 648 pp.
- Díaz M., Yepez L. y Gotopo E. 2018.** *Agave cocui: un noble de las zonas áridas de Venezuela*. *Desde el Herbario CICY* 10: 137-143.
- Ernst A. 1986.** *Obras completas*. Compilación por Blas Bruni Celli. Tomo I, Botánica 1. Ediciones de la Presidencia de la República, Caracas, 601 pp.
- Figueredo C.J., Villegas J.L. y Nassar J.M. 2011.** Sincronía reproductiva interpoblacional de *Agave cocui* (Agavaceae) en Venezuela. *Revista de Biología Tropical* 59 (3): 1359-1370.
- Figueredo-Urbina C.J., Álvarez-Ríos G.D. y Cortés Zárraga L. 2022.** Edible flowers com-

- mercialized in local markets of Pachuca de Soto, Hidalgo, México. *Botanical Sciences* 100 (1): 120-138.
- García-Mendoza A.J. 2008.** Agavaceae. In: Hokche O., Berry P.E. y Huber O., Eds. Nuevo Catálogo de la Flora Vascular de Venezuela, pp. 673. Fundación Instituto Botánico de Venezuela Dr. Tobías Lasser, Caracas. 859 pp.
- Giraldo-Cañas D. 2017.** Una nueva especie de *Agave* (Asparagaceae) de Colombia y una clave taxonómica para las especies sudamericanas. *Caldasia* 39: 33-49.
- Gómez Castro J.E. 2013.** Ellos siguen en el baile. Símbolos en la fiesta ayamán de Las Turas. Trabajo de Grado para optar al grado de Magister Scientiarum en Antropología (Mención Antropología Social y Cultura), Universidad del Zulia, Facultad Experimental de Ciencias. División de Estudios para Graduados.
- González C. 2001.** Noticia histórica sobre el cocuy (*Agave cocui*) en Falcón. *Croizatia* 2(3): 173-186.
- González Nández O. 2000.** Relaciones sintácticas entre lenguas arawakas del noroeste amazónico. En: Zucchi A. y Vidal Silvia, Eds. *Historia y Etnicidad en el noroeste amazónico*, pp. 39-59. Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas y Consejo de Publicaciones de la Universidad de Los Andes, Mérida. 171 pp.
- Mac-Pherson T. 1883.** Diccionario Histórico, geográfico, Estadístico y biográfico del Estado Lara. Imprenta y Librería de J. A. Segrestáa, Puerto Cabello, Venezuela. 516 pp.
- Oliver J.R. 1989.** The archaeological linguistic and ethnohistorical evidence or the expansion of arawakan into northwestern Venezuela and northwestern Colombia. Thesis for the Degree of Doctor of Philosophy in Anthropology in the Graduate College of University of Illinois.
- Pimentel J. 1964.** Relación de Nuestra Señora de Caraballeda y Santiago de León. Hecha en Caraballeda. In: Arellano Moreno, Antonio. *Relaciones geográficas de Venezuela*, pp. 111-140. Biblioteca de la academia Nacional de la Historia, Caracas. 576 pp.
- Pittier H. 1978.** *Manual de las plantas usuales de Venezuela y su suplemento*. Fundación Eugenio Mendoza, Caracas. 620 pp.
- Rivera-Lugo M., García-Mendoza A., Simpson J., Solano E. y Gil-Vega K. 2018.** Taxonomic implications of the morphological and genetic variation of cultivated and domesticated populations of the *Agave angustifolia* complex (Agavoideae, Asparagaceae) in Oaxaca, México. *Plant Systematics and Evolution* 304: 969-979.
- Veroes Y. 2004.** Evaluación del bagazo de cocuy (*Agave cocui* Trelease), como materia prima para la elaboración de pulpa para papel. Trabajo de Grado presentado ante la Ilustre Universidad del Zulia para optar al Grado Académico de Magister Scientiarum en Ciencias Ambientales.

Desde el Herbario CICY, 14: 226–229 (20-octubre-2022), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 110, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editores responsables: Rodrigo Duno de Stefano, Diego Angulo y Lilia Lorena Can Itzá. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 20 de octubre de 2022. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.