

Cocuy: En Pasado y Presente

FIDEL FLORES¹

INVESTIGADOR INDEPENDIENTE
BARCELONA-VENEZUELA
PAPELESELRIO@YANDEX.COM

1

Se “bebe.” En África o América, en Europa o Asia, en Oceanía, se bebe. Cuando decimos se “bebe,” no nos referimos al simple acto de calmar la sed vital, de hidratar el organismo, nos referimos a otro acto también “vital,” tal vez orgásmico de calmar una “sed” cuya naturaleza proviene del espíritu y que de igual manera es parte de la historia del animal humano, con características específicas en cada cultura, con valoraciones y códigos inherentes en sus modos y maneras que seguramente siguieron en un principio modelos provenientes de un comportamiento ritual, pero que en la medida que se descubrió su efecto liberador, en esa medida la celebración se hizo común.

Aunque somos seres de interrogantes, no todos se preguntan cómo y cuándo empezó esto del beber, pero la certeza del cómo, está en la fermentación y probablemente fue desde alguna fruta de dónde la loca de la casa se hizo dueña y señora de ese proceso y progresó. ¿Cuándo y dónde? sigue siendo conocimiento por desentrañar, materia para una especie de arqueología de la embriaguez alcohólica, y nos arriesgamos a decir, que, en su larga travesía, más por bien que por mal, el animal humano anda unguado en alcoholes. Fermentados o destilados, siempre alcoholes para el rito sublime de beber y -desafiando las visiones lineales de la historia-, no se tenía que esperar que en Egipto aprendieran a fermentar el trigo o la cebada para que el mundo descubriera su poder embriagante.

En su dispersión por el planeta -en el mejor sentido del verbo dispersar-, el animal humano también dispersó su saber y lo diversificó, hecho que acompañó la fermentación de frutas y vegetales y regó el mundo de bebidas que hoy forman parte de la tradición de los pueblos, primero por fermentación y luego, en la medida de su imaginación, por destilación de

Nº 52

●
REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021

las más diversas e inimaginables especies vegetales, todas para alimentar las causas del espíritu y el placer. Allá la uva, el trigo, el centeno, la cebada, el arroz, aquí la papa, el maíz, la yuca, el agave, tantos alcoholes como especies vegetales existen.

Así como algunos consideran que esa arquitectura magnífica de egipcios, maya, mexica, inca... no fue el producto del ingenio humano, hay quienes creen que fue necesario que de Europa llegaran los conocimientos para ilustrar a los "desprevenidos" pobladores de lo que llamaron con el tiempo las "Américas," con certeza, nada más alejado de la realidad. Quienes hace más de 30.000 años entraron por Lagoa Santa (Brasil) o por Isla de Pascua (Chile) y se dispersaron por Suramérica camino a Centro y Norteamérica acompañaron su andar provisto de un ajuar cultural en permanente enriquecimiento, los antecesores de caribe, guaraní, inca, aymara, maya, mexica, trajeron y esparcieron, encontraron y llevaron en una práctica de dar y tomar, tomar y dar, que contribuyó a trazar un itinerario de intercambios culturales intensos entre las comunidades que se fueron asentando en estos paisajes y en las que es seguro estaba presente la fermentación como medio para la preparación de jugos que bien pudiesen haber sido utilizados en rituales y otras celebraciones que lo requirieran. Cuando Europa llega a América a finales del siglo XV, ya algunas civilizaciones locales, de acuerdo a sus necesidades habían alcanzado hitos importantes de desarrollos, acompañándolos de un significativo ejercicio que demostraba sus alcances, con un nutrido conjunto de expresiones ceremoniales que eran acompañadas de libaciones que suponen la presencia de algún tipo de bebida con efectos estimulantes que activara la imaginación, exaltara el espíritu y propiciara la comunicación con las deidades protectoras.

2

A pesar de que en el plan de conquista europeo el exterminio o sometimiento total del otro ocupaba un lugar particular, les fue necesario apropiarse de elementos culturales de las comunidades que sometían, así, los españoles utilizaron la voz arahuaca taina "maguey" para nombrar a los "agave," ella en su polisemia pudiera ser "tipo de planta," "gran sol" o el extraordinario nombre que le da el jesuita Joseph de Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias* (1894), en la cual hace un inventario de minerales, plantas y animales de América en su recorrido por esta, iniciado en 1571:

El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos o Chapetones (como en las Indias los llaman) suelen escribir milagros. De que da agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y otras cien cosas. Él es un árbol, que en la Nueva España estiman mucho los indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno o algunos de este género para ayuda a su vida; y en los campos se da y le cultivan (...). ...y a mi parecer es mejor que el arrope de uvas (...). Hay este árbol también en el Perú; mas no lo aprovechan como en la Nueva España.²

Antes que él, son muchos, entre cronistas y misioneros los que han referenciado el maguey dando cuenta de su dispersión en la geografía americana y elogiando sus propiedades, antes de que Carlos Linneo lo clasificara como género en 1753 con el nombre de “agave” abarcando él a una familia de plantas oriundas de América, con una evolución de más de 12 millones de años representados por más de 300 especies cuyo usos van desde los más estrictamente ornamentales hasta ocupar un escenario utilitario amplio en la vida de muchos pueblos que la han aprovechado para acompañar de diversas maneras su diario acontecer: alimentario (comida y bebida), medicina, tejido, instrumentos musicales, y una variada gama de utensilios.

3

Se hace necesario, con visión amplia trazar un sendero hacia los antepasados buscando similitudes o coincidencias que permitan atisbar aspectos, particularidades, detalles que proporcionen elementos que nos acerquen a claves identitarias de comunidades, pueblos, regiones, ver donde se asientan sus expresiones, sus tradiciones, encontrar explicaciones; en Venezuela –salvo las excepciones de rigor- parece muy común obviar, creyendo que de esa manera nos afirmamos más en el marco de lo “universal,” de lo moderno, sin dar cuenta que esa es una forma de olvido de sí mismo, porque no se deja lo que somos, simplemente se olvida lo que somos. Decir “cocui” o “cocuy” –no importa la grafía (la grafía responde a acomodamientos académicos en vista de ser el latín el idioma en el cual se plasman los nombres científicos, no existiendo en él la “ye”) - en el país, remite a “cosa” marginal, despectiva, borrachera en el barrio, peligro y no a un importante complejo cultural que tiene su asidero en una planta: el “agave,” nombre que en ocasiones se asocia a localizaciones, por el uso dado, o etnónimos, siendo destacable en América el “Agave tequilana” y el “Agave cocui,” el primero en México, en la región de Tequila en el estado de Jalisco, que le da nombre a esa variedad y a la

bebida y donde se cultivan grandes extensiones, y el segundo, en Venezuela, siendo los estados Falcón y Lara sus principales procesadores. Así como el jesuita y observador antropológico Joseph de Acosta advierte su localización en Perú, dando cuenta de un extenso corredor biocultural, en Venezuela, si bien en la actualidad son los estados Lara y Falcón las regiones donde se explota en mayor medida el “agave,” en los estados Portuguesa, Yaracuy y Carabobo hay artesanos dedicados a la producción de licor de cocui, lo cual lo inscribe en una perspectiva geográfica más amplia. Ramón Querales en su libro: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón* (2015) hace un importante repaso por algunas fuentes bibliográficas referente al “agave” en América, con énfasis en Venezuela, de este repaso es útil rescatar las que señalan el uso de los magueyes en regiones distintas a las que hoy gozan de su casi exclusiva explotación, entre los referidos se encuentra el comerciante florentino Galeotto Cey, que viviera en Venezuela entre 1544 y 1553; Cey en el aparte “Cocuiza y henequén” después de describir los usos dados a una planta que realmente él no sabe cómo clasificar, dice:

Los indios de Tierra Firme aprovechan casi toda la macolla de hojas (...) hacen en tierra un hoyo en el cual encienden fuego muchos días y muy grande, después lo limpian, y así hechas las brasas, llenan ese hueco de dichos cogollos y lo cubren con hojas, piedras y tierra; allí los dejan cocer y estofar, después los sacan y los comen, que eso les sirve de pan y llámase cocuy, derivado de cocuiza.³

Si bien Querales supone una contradicción entre lo que Cey llama cocuy y de la planta de donde dice provenir, hay una descripción del proceso de cocción que se acerca a lo real, además de la referencia a la palabra “cocuy.” El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo⁴ sitúa en Araya a una comunidad de aborígenes nombrada por los españoles “magueyes” por existir en esa localidad abundancia de magueyes, él dice:

Aquella gente que así nombran los españoles magueyes, despencan esta hierba y la cabeza o cepa della coécenla y hácese un manjar (...) bueno y de mucho mantenimiento. Y de las hojas sacan el zumo por ardor del fuego, a manera de destilallo y de aquello beben aquella gente y nunca beben agua.

Es importante rescatar, en primer lugar, que desde mediado del siglo XVI en la obra de Cey se registra en texto la voz “cocuy,” para designar una comida cuya naturaleza, de una u otra manera está asociada al “agave” y en segundo lugar, como lo señala Fernández de Oviedo que la extracción de

jugo de magueyes no era exclusivo del semiárido Lara-Falcón, y su presencia abundante y destacada habla de condiciones ambientales propicias para su reproducción en otras regiones del país y la cual fue datada por científicos y exploradores como Alexander von Humboldt, Karl Ferdinand Appun, Agustín Codazzi, Fernando Cervigón, Ángel Félix Gómez, entre otros. Es importante referirnos brevemente a las voces “cocuy,” y “maguey,” ambas registradas en *Glosario de voces indígenas* de Lisandro Alvarado (2010), la primera como “cocúi,” que si bien advierte su origen indígena, no da rastros de su tronco lingüístico, la cual es clasificada por Zavala Reyes (2015) en “Palabras vivas de una lengua muerta: legado arawak-caquetío” como parte de la herencia de esa comunidad, significando “Penca. Planta rizomoza que da un vino agradable;”⁵ la segunda como “maguúi,” estimando que este es el “Bohordo del cocúi y la cocuiza,”⁶ descartando de esa manera que la palabra haga referencia a la planta.

4

Hay pueblos cuya pasión por ser toca todas sus fibras, pasión que se hace carne y hueso en cada una de sus expresiones, conformados en una dialéctica paisaje-cultura sin apartarse del resto del mundo, en un natural y provechoso proceso de transculturación, haciendo énfasis en lo particular, en lo que los define, en lo que los identifica, en las raíces que lo hacen ser, llámese música, canto, mito, leyenda, cuento, poesía, artesanía, gastronomía, tomando lo que enriquece y alejando lo superfluo. Ese proceso se da en la medida que las comunidades, los pueblos, descubran su mismo colectivo, se reconozcan y estudien. México, a diferencia de Venezuela, se reafirmó en el tequila, constituyéndose en un complejo económico industrial de grandes dimensiones, en Venezuela no ha sido fácil consolidar una visión nacional respecto al cocuy, ambas bebidas extraídas de “agaves” y con procesos de producción semejantes: fermentación y destilado, la fermentación a partir de la experiencia de los pueblos originarios y el destilado desde la incorporación de las prácticas procedentes de Europa utilizadas para la extracción de alcoholes; en México el tequila es la bebida nacional, en Venezuela el cocuy, más allá de algunos reconocimientos, no abandona la condición preterida que exhibe cuando se le menciona a pesar de todo el registro histórico que lo acompaña y además de exhibir virtudes que sobrepasan a su pariente mexicano en cuanto a sabor y aroma, aunado a ello un nombre que lo acompaña desde sus orígenes indígenas a diferencia del tequila que fue bautizado con ese nombre en el siglo XIX.

¿Qué ocurrió para que esta historia observe esos matices? Serían muchas las madejas que podríamos tejer y destejer, pero señalemos que sobre el “agave azul tequilana” existen innumerables estudios e investigaciones que expresan su interés en un vértice que abarca pasado, presente y futuro, y en tal sentido como lección para nuestro aprendizaje ciudadano vale rescatar la frase “De los numerosos y complejos elementos que intervienen en el crecimiento y desarrollo, floración y madurez plena del “Agave cocui,” son escasos, por no decir nulos, los estudios científicos realizados.”⁷ Evidencia esto una actitud que nos ha acompañado desde hace mucho tiempo en diversos aspectos vitales como país: cacao, tabaco, sarrapia, de manera que podemos decir que no conocemos el “agave cocui,” invadidos los espacios por la caña de azúcar, nos hicimos a lo otro, a su jugo, a su alcohol, al ron y tal vez lo observemos desde lo fácil, desde una visión casi minera, es más rápido sembrar y cosechar la caña, es más rápido obtener lo que ofrenda desde su jugo: azúcar, melaza, alcohol, ron. El “agave” requiere paciencia, tiempo, maduración. ¿Es esto óbice para no hacerlo? Esa situación no ocurrió en México, donde la caña de azúcar fue introducida por Hernán Cortés en la segunda década del siglo XVI y no representó una competencia para el “agave tequilana,” lo había anotado en 1544 el misionero jesuita Joseph de Acosta: “Él es un árbol, que en la Nueva España estiman mucho los Indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno o algunos de este género para ayuda a su vida; y en los campos se da y le cultivan.”⁸ Se daba y se cultivaba, formaba parte esencial de la vida cotidiana. En Venezuela, también se daba y estaba en la vida y en la muerte, como bebida y como alimento, como cobijo y como protección, así en la paz como en la guerra, pero en ninguna parte se habla de su cultivo, se habla de un aprovechamiento silvestre a partir de su abundancia como está indicado líneas antes por Gonzalo Fernández de Oviedo al referirse a una comunidad en la península de Araya en el actual estado Sucre, donde sus pobladores eran llamados magueyes por la abundancia de esta planta, es decir, que prácticamente operaba en ellos la condición de recolectores.

Es extensa la trama que acompaña el devenir del “agave cocui” en nuestro país, hecho del que da cuenta Querales en su libro y donde el trato despiadado recibido por los indígenas de parte de los conquistadores, tanto en la sierra como en la costa pudo haber incidido en que, por más de dos siglos la alusión al cocuy no exista en las fuentes bibliográficas de la época, aunado a la proscripción de que eran objeto las comunidades indígenas por las autoridades coloniales, en especial la iglesia, la cual en su afán evangelizador buscaba borrar todo rastro cultural originario a su entender

asociados a prácticas malignas. Valga decir, que a pesar de todos los intentos por desaparecer sus tradiciones culturales, ellas persisten, se ocultan, hacen silencio para conservarse y vuelven, se presentan, es así como en el siglo XVIII el cocuy retorna, no ya como alimento y medicina sino “muy fino aguardiente,”

Produce el terreno y Serranía de temperamento caliente, el Cocuy, cuyas macollas horneadas con la Industria bajo fuego sirve para ayudar el sustento de los Indios y demás gente pobre, como también se mantiene con la mata y pencas de dicho cocuy, el ganado mayor, y de la misma especie se saca aguardiente, del que usa mucho la gente común...⁹

¿QUÉ NOS DEBEMOS PENSANDO EN FUTURO?

Nos debemos el ser, más allá de discrepancias y contradicciones. Generalmente, intentando alcanzar el cielo olvidamos detalles y el cielo se hace lejano, se escapa, porque no nos percatamos que está al alcance de la mano, anda contigo, está en la plaza, en la esquina, en el mercado, es el instante que eres, el lugar que eres y desde donde eres con todo lo que se puede ver, oír, tocar, oler y saborear. Al creer que está en otra parte, te desconoces. El “agave cocui” y el cocuy de agave son tareas pendientes como otras tantas que como sociedad debemos asumir, su historia está precedida de intensos procesos de negación los cuales han generado estigmas que se arrastran desde la época colonial y que no es extraño oírlos hoy día. En 1948 el eminente caroreño don Chío Zubillaga en campaña antialcohólica, refiriéndose al cocuy escribía en el diario *El Nacional* de Caracas: “...son muchas las empresas que lo producen a espaldas de la ley con resultados de gran provecho para productores y pulperos, aunque la masa campesina que consume ese veneno, sufra extraordinario detrimento físico y moral” y agrega más adelante “los consumidores sufren, fenómenos morales tremendos, de tal modo que crímenes incomprensibles, perpetrados por honestos y sencillos campesinos, no son atribuibles a otra causa que las súbitas transformaciones que el tóxico les produce.”

Intereses de variada naturaleza han acompañado esas oposiciones. Según datos aportados por Querales recogidos por la Sociedad de Amigos de Barquisimeto, durante el mes de diciembre de 1956 se vendieron en esa ciudad al mayor 13.142 litros de cocuy, por debajo de los 61.438 litros de ron, pero por encima del whisky y del brandy, ese dato, a pesar del tiem-

po transcurrido dejaba entrever cierta competencia, es obvio que el ron, acompañado de toda una estructura agroindustrial y bajo estímulo público y privado, debía copar ampliamente ese segmento ante un producto que además de padecer distintas restricciones, era elaborado para ese momento siguiendo un esquema absolutamente tradicional, desde la espera a que la planta en estado silvestre cumpliera su ciclo y alcanzara su punto óptimo, el despenque, el acarreo desde los sitios de cosecha al lugar de horneado, la extracción del jugo, el proceso de fermentación hasta la destilación. En este siglo XXI, si bien se ha contado con algunos mandatos que buscan obrar a favor del cocuy, no dejan de darse situaciones que operan en contrario y que la única manera de enfrentarla es con acciones audaces que involucren de verdad a sectores públicos y privados, sin dejar de lado a los artesanos del agave, desechando arraigadas costumbres que ponen en riesgo su futuro. Seguir la conseja de que el cocui no se siembra, y dedicarse a la explotación indiscriminada de las plantaciones silvestres, es quizás uno de los hechos que más atenta contra la tradición cocuyera si aspiramos su permanencia en el tiempo, recordar y tener presente las palabras del maestro cocuyero Crispín Jiménez de Bobare en el estado Lara, es una lección ineludible: "... si no hay siembra no hay vida, yo le digo al hermano mío que corta silvestre que donde corte veinte, siembre cuarenta. Yo soy uno de los que debe dar el ejemplo de que esa mata no puede faltar," su siembra de agave de más de 4.000 plantas y la apreciable calidad del cocuy que produce, es ejemplo desmitificador de la conseja de que el cocui nace sólo en forma silvestre y que esa condición favorece su calidad.

La tradición no es una camisa de fuerza ni una frontera, las tradiciones se refundan, se reviven y sembrar agave no debe verse como un atentado ni una ruptura con la tradición y no solo se debe sembrar, se debe estudiar y propiciar espacios para su conocimiento en función de un mejor aprovechamiento de las plantaciones existentes, incorporando en esa faena la tecnología disponible para apuntalar su mejoramiento genético, estudiando otros espacios geográficos ideales para la expansión de su siembra, lugares como los referidos por los cronistas donde observaron plantaciones silvestres de magueyes a los cuales los pobladores indígenas daban distintos usos, procesos que deben ser acompañados por el mejoramiento de la calidad de vida en el más amplio sentido de los productores y de las comunidades donde están asentados, dando lugar con ello a la comprensión de su significación colectiva, permitiendo el fortalecimiento de la conciencia local, el sentido de pertenencia y la afirmación identitaria a partir de entender que aquel árbol de las maravillas que describiera hace más de quinientos años el jesuita

Joseph de Acosta sigue dando agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y además de otras cien cosas, vida.

NOTAS

- 1 Antropólogo egresado de la Universidad Central de Venezuela. Poeta, ensayista. Director del Fondo Editorial del Caribe. Ha publicado entre otros títulos: *Papeles del río* (2005), *Vestigios* (2007), *Una y otra crónica de ayer* (2010), *Días de azar* (2011), y *De poetas y otros textos* (2014).
- 2 Joseph de Acosta: *Historia natural y moral de las Indias*. Madrid, Pantaleón Aznar, 1894, pp. 382-383.
- 3 Galeotto Cey: *Viaje y descripción de las Indias 1539-1553*. Caracas, Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1995, p. 42.
- 4 Ramón Querales: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón*. Caracas, Casa Nacional de las Letras Andrés Bello, 2015, p. 32.
- 5 Miguel Enrique Zavala Reyes: “Palabras vivas de una lengua muerta: legado arawak-caquetío” en: *Boletín Antropológico*, 89 (33) (Mérida, enero-junio de 2015), p. 67.
- 6 Lisandro Alvarado: *Glosario de voces indígenas*. Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 2010, p. 284.
- 7 Ramón Querales: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón...* p. 9.
- 8 Joseph de Acosta: *Historia natural y moral de las Indias...* p. 382.
- 9 Ramón Querales: *Cocuy: néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón...* p. 66.
- 10 *Ibid.* p. 112.
- 11 *Ibid.* p. 122.

Nº 52

●
REVISTA DE HISTORIA. Año 26, Julio-Diciembre, 2021