

SEMINARIO ALIMENTOS MILENARIOS

TÍTULO

El consumo de aguamiel en el Norte de México: El caso de la ciudad de Zacatecas. Rica sabia de una planta milenaria como el agave.

Margil de Jesús Canizales Romo

Universidad Autónoma de Zacatecas

RESUMEN

El *aguamiel* es la sabia que se extrae del corazón del agave llegado a determinada maduración. Es una bebida energética, debido a la importante concentración de azúcares. En el Sur, esta bebida fermentada se convierte en pulque; pero en el Norte de México, no siempre se llega a ese procedimiento, y el consumo más generalizado en niños y adultos es como *aguamiel*, como alimento con ricos nutrientes, pero también por la escasez de agua.

INTRODUCCIÓN

Desde tiempos ancestrales, el agave americano ha tenido una amplia utilización a lo largo y ancho del continente. Los múltiples usos que van desde utilizarlo como estructura para casa habitación, las pencas como techumbre de las mismas, así como la explotación de fibras naturales para usos múltiples; como alimento, se convirtió en una planta indispensable para los pobladores, puesto que se consumía como aguamiel, extrayendo la sabia de la planta, previo a su floración, la piña o cabeza del agave se cocía a fuego y se comía en combinación de diferentes alimentos como el maíz; o bien, la piña cocida se molía, se exprimía y el sumo se fermentaba, incluso se destilaba. De igual forma, uno de los consumos más generalizados fue el pulque, que desde tiempos inmemoriales se consumía en varias regiones del continente americano.

Con todo el agave es una planta milenaria que despertó la admiración de la población europea en el momento del contacto llamada por el franciscano Fray Toribio de Benavente mejor conocido como Motolinía (2014) “la planta de las maravillas”, debido a todos los productos y subproductos que de ella se obtenían. Incluso a él se le atribuye la asignación del nombre de “Agua de miel” a la sabia que extraían los nativos. A partir de la llegada de la población europea a tierras americanas ha corrido bastante tinta sobre el papel respecto de la importancia de la planta del agave, en todas sus variantes, así como sobre los productos obtenidos.

En la presente investigación que se encuentra en sus inicios, se abordará el problema de cómo la extracción y consumo de aguamiel en la ciudad de Zacatecas, se encuentra en riesgo, incluso en peligro de extinción, debido a una desmesurada deforestación de agaves silvestres, por una reconversión productiva a partir de la implementación de la reforma agraria, en los años posteriores a la revolución mexicana. Deforestación que ha venido acompañada de una completa falta de conciencia por parte de autoridades y población en general de la importancia y necesidad de reforestación y de la implementación del cultivo del agave en zonas donde esta planta es endémica.

La explotación más generalizada hoy en día de los agaves en todo México y Zacatecas no es la excepción, es la producción de bebidas alcohólicas: pulque, tequila, mezcal, sotol, bacanora, raicilla y otras variedades agaveras que han repuntado recientemente. (Gschaedler Mathis, 2017) Tal vez sea esa la razón por la cual la planta del agave para la población no despierta el interés, por lo menos en Zacatecas, de ser explotado de manera sistemática, es decir mediante plantaciones exprofeso para la explotación de aguamiel fresca, mucho menos para utilizarla en procesos industriales como en otros estados del sur de México en la elaboración diversos subproductos como edulcorante, inulina de agave y otros productos medicinales. Por ejemplo en Saltillo, Coahuila, se utiliza el aguamiel, que se transforma en pulque para la elaboración de pan de pulque. (Ávila Dávila *et al*, 2021)

En lo personal, nos acercamos al estudio del agave debido a una investigación sobre la producción y consumo del mezcal en Pinos, Zacatecas, municipio ubicado al sureste de la entidad (Canizales, 2008) y continuamos con la investigación del tema sobre la producción en el sur de Zacatecas que en la actualidad manifiesta un auge importante debido a la cuantiosa demanda de los mezcales zacatecanos. Sin embargo siempre está presente la explotación del agave a baja escala en la producción de aguamiel como alimento milenario. Se eligió la ciudad de Zacatecas, porque como capital del estado es una ciudad turística, declara Patrimonio de la Humanidad desde 1994, que congrega a propios y extraños a lo largo de todo el año con temporadas altas en periodos vacacionales. Además de todos los atractivos de una ciudad colonial con templos, edificios antiguos y museos, una estampa que sobre vive en las principales calles de la ciudad, son los Aguamieleros con su burrito cargado por 4 jarras llenas de aguamiel recién extraída.

La mayoría de los aguamieleros provienen de una comunidad cercana a la ciudad capital que se llama Hacienda Nueva, Morelos, Zacatecas. Algunos aguamieleros hacen este recorrido montados en su burro, lo que implica haberse levantado muy temprano para hacer la raspa y extracción de su producto, para poderlo vender entre las ocho y once de la mañana, en distintos puntos de la ciudad.

Los objetivos de esta investigación son estudiar la supervivencia de una actividad milenaria como lo es el cultivo y explotación del agave para el consumo de un alimento ancestral como lo es el aguamiel. Es importante advertir que esta actividad se encuentra en riesgo al ser pocas las personas que se han dedicado por décadas a esta actividad, pero que con el pasar de las generaciones se van perdiendo los aguamieleros, personajes que forman parte de las escenas cotidianas de la ciudad de Zacatecas.

El agave y proceso de extracción de aguamiel

Como sabemos el agave americano es una planta que según estudio se ha determinado que mínimo lleva entre diez mil años de domesticación, (Colunga *et al*, 2017) incluso es anterior al maíz, con la importancia que esta planta posee para el continente americano. El agave con casi 200 variedades, la mayoría es endémica de las diversas regiones de México, lo que lo convierte en una planta de suma importancia para sus poblaciones a lo largo de su historia.

El agave que se explota en las inmediaciones de la ciudad de Zacatecas para la extracción de aguamiel es la variedad Salmiana, también conocido como *agave verde*, o bien el Agave Americana también conocido como Cenizo. (Castillo, 2006) Para poder explotar las plantas del agave deben tener una maduración que les llevó entre 8 y 10 años, por lo que se debe tener un conocimiento y clasificación de las plantas ya sean silvestres o cultivadas. En este punto, se realiza la operación de la *castración*, que también se le llama cortar el agave y consiste en extraer la inflorescencia del agave, así como realizar una cavidad en el corazón de la planta, “se le quita el cogollo”, después de esta operación debe ser sumamente cuidada para que no reciba contaminación por objetos o líquidos ajenos a la planta. Unas semanas después, comienza la producción de aguamiel, y puede continuar hasta por seis o siete meses en producción.

Cada Señor aguamielero (que en el argot pulquero es llamado tlachiquero) debe mantener cerca de 30 plantas en producción para poder extraer diariamente alrededor de 25 a 30 litros de aguamiel, puesto que cada planta ofrece entre 1 y 1,5 litros de la sabia. Para que esto suceda el agave debe ser *raspado* de 4 a 6 veces al día (a las 10 y 11 am; a las 2 y 3 pm y a las 6 y 7 pm) En esta última raspada del día se puede extraer para almacenar y llevar a venta al día siguiente. Muy temprano entre las 5 y 6 am los aguamieleros recolectan la sabia y los almacenan en garrafones de entre 20 y 25 litros. Ya son pocos los que hacen el viaje en burrito. La mayoría prefieren tener “hospedado” el burrito en la ciudad de Zacatecas y transportar sus entre 25 y 30 litros de aguamiel en transporte público, en taxi, y en el menor de los casos en vehículo particular desde la comunidad de

Hacienda Nueva, Morelos, Zacatecas. Todos los aguamieleros provienen de esta comunidad. (Mireles Carrillo, 2022)

Hacienda Nueva, Morelos, Zacatecas es una comunidad de poco más de 4000 habitantes, y que se ubica a 16.3 kilómetros de la ciudad de Zacatecas, población rodeada por centros minero, colinda con las municipalidades de Pánuco, Vetagrande, Calera y Zacatecas. Las actividades a las que se dedica la población son la minería, agricultura, ganadería y el comercio; aunque alguna parte de la población ha emigrado al vecino país del norte. (INEGI, 2020) Debido a su considerable elevación de 2,460 sobre el nivel del mar y el hecho de que se encuentre entre cerros y lomeríos, las condiciones geográficas y climáticas son idóneas para que se desarrollen las plantaciones de maguey, por lo que un productor de aguamiel como el Señor Isidro Mireles Carrillo, debe tener entre cien y doscientas plantas en diferentes grados de desarrollo. Por lo general estas plantas de agave sirven a su vez para cercar las tierras de cultivo donde se siembra maíz y frijol. Actividad a la que también se dedican cuando la lluvia lo permite. Sin embargo, el agave se distingue por aguantar los climas más extremos de Zacatecas: muy frío en invierno, templado en primavera y verano, escasa lluvia a lo largo del año y prolongadas sequías como la que se padece en la actualidad.

En la ciudad de Zacatecas son entre siete y nueve los vendedores de aguamiel y cada uno transporta entre 20 y 30 litros del demandado líquido. Cabe mencionar que se venden de dos tipos de aguamiel: el natural y el cocido o hervido; sin embargo, la clientela lo prefiere al natural; lo cual reduce costos de producción al aguamielero puesto que de lo contrario tendría que hervir el aguamiel durante 25 minutos y tendría que invertir en gas metano, lo cual reduce su nivel de ganancia.

El agua miel en natural puesta en la ciudad de Zacatecas tiene un precio de 15 a 20 pesos el vaso de aproximadamente 200 mililitros. Cada litro es vendido en aproximadamente 100 pesos. El precio puede variar por decisión del vendedor “hay gente que es mi cliente desde hace muchos años y me compra por litro, yo le

llo la jarra y solo le cobro 70 pesos". Durante el trabajo de campo se pudo observar que algunos clientes vecinos de los barrios tradicionales de Zacatecas, les vendía hasta a 10 pesos el vaso; mientras que a los visitantes o turistas se los vendía a 20 pesos y les decía que la fotografía del recuerdo era gratis. Esta escena es bastante recurrente: tomarse la fotografía o la *selfie* tomando aguamiel a un costado del burrito aguamielero. Por tanto, un aguamielero vende el total de su mercancía en 2,000 y 2,500 pesos; en su mayoría al menudeo, es decir por vaso, pero en ocasiones también por encargos fijos de varios litros en algunos restaurantes y domicilios de la ciudad. Del producto de la venta no todo es ganancia, aunque en su mayoría la actividad se realiza entre la familia del aguamielero, hay quienes contratan a dos personas más para que le ayude a la raspa de magueyes, los costos de traslado que cuando es en taxi les cobran entre 200 y 300 pesos. Cabe señalar que los horarios de venta del aguamiel comienzan entre las 8 y 8:30 de la mañana y termina a entre las 10 y 11, puesto que la clientela se atiborra a comprar y consumir aguamiel y de paso a tomarse la foto.

Otros trabajos que se deben realizar en las magueyeras es la plantación de hijuelos del agave, remover o cultivar los mismos y las podas anuales en los años anteriores a la explotación, que también lleva un costo. El comprar y mantener en condiciones saludables a la burrita aguamielera también lleva su costo. Con todo el trabajo de aguamieleros, puesto que todos son hombres, es una actividad redituable, que también implica un trabajo rudo con el maguey. Nos comentan nuestros entrevistados que el sumo del agave al cortar las pencas (hojas) y al hacer el hoyo, causa urticaria en la piel, aunque ya estén habituados a trabajar. Incluso el bagazo que queda como residuos al depurar el aguamiel con un colador crea una parte rojiza en la piel.

Al cliente lo que pida

Durante el trabajo de campo se preguntó a los consumidores del aguamiel la razón por la cual la consumían. Nos llamó la atención la cantidad de razones saludables por las cuales la consumen. Algunas personas dijeron que prevenía los problemas intestinales, otras argüían que el consumo cotidiano de aguamiel

atacaba los problemas de los riñones; una persona dijo que la consumía para fortalecer los pulmones, puesto que se encontraba en recuperación, después de haber enfermado de Covid en dos ocasiones. Incluso una persona mencionó que desde que le habían detectado cáncer lo consumía sin falta. Otras personas no supieron el porqué de su consumo, simplemente que se sentían muy bien al tomarlo en ayunas. Es impresionante la buena reputación que tiene el consumir aguamiel. Y es una constante que en todos los escritos se habla de las bondades que tiene. Desde los textos coloniales, decimonónicos y los actuales aseguran los beneficios de consumir aguamiel.

Estudios científicos recientes solo han comprobado todo lo pregonado desde tiempos ancestrales. Han encontrado en las propiedades del agua miel inhibe las bacterias llamadas *gram negativas* como la Salmonella paratifhi, pseudomina, euroginosa, entre otras; mientras que han encontrado también bacterias *gram positivas* como sarana lutea y staphylocus aureus. En palabras más sencillas se la ha atribuido a aguamiel usos medicinales entre ellos antisépticos, diuréticos, anti-estreñimiento, entre otros. (Santos, 2012) En cuanto al contenido nutrimental estudios químicos revelan que contiene azúcares entre un 7 y 14 %, sacarosa, glucosa, fructuosa y en menor medida xilosa, galactosa y arabinosa. Contiene también gomas, proteínas, minerales y vitaminas. “Se sabe también que los fructanos de agave tienen efectos benéficos en la salud humana; se ha probado su efecto como prebiótico e inmunoestimulante, favoreciendo la salud intestinal y la absorción de minerales”, (Camacho, 2021)

Consideraciones finales

La práctica de la extracción y venta del aguamiel para el consumo humano es una actividad ancestral, que va acompañada de toda una cultura alrededor del cultivo y explotación del agave que considero es importante conservar. Las cada vez más pocas personas que se dedican a esta actividad, pone en riesgo la continuidad de la tradición del consumo de un alimento ancestral, completamente orgánico y natural. Se hace necesario crear conciencia de esta situación a la población en general, pero específicamente a autoridades de las instancias culturales,

ambientales y económicas, a fin de mejorar las condiciones de producción y venta del aguamiel, así como difundir sus beneficios. Es pertinente organizar a los productores y mejorar las condiciones de traslado y venta de su producto. Realizar campañas de difusión de la riqueza histórica alrededor del consumo de aguamiel y poder extenderla a establecimientos como restaurantes para ampliar su consumo. Considero de primordial importancia que las prácticas culturales de la extracción, venta y consumo de aguamiel sea considerado como parte del patrimonio cultural de una ciudad ya declarada como tal; pues esta práctica ancestral no ha cambiado en la relación ser humano – planta del agave, al usarse herramientas tan rudimentarias como machetes, raspadores de metal, azadones, jícaras para la extracción y jarras de almacenamiento y traslado. Es importante conservar este legado que por la defunción de algunos señores aguamieleros cada vez son menos las personas que se dedican a esta actividad.

En Zacatecas no se ha desarrollado el interés por procesar a gran escala los productos del agave que no sean bebidas alcohólicas, como sí ha sucedido en Jalisco, Guanajuato y Coahuila, donde se está desarrollando toda una gama de subproductos del aguamiel como edulcorantes, inulina de agave con fines medicinales, además del aprovechamiento de las fibras naturales que también produce.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Benavente Toribio de Motolinía, (2014) *Historia de los indios de la Nueva España*, Madrid, Real Academia de la Lengua Española.

Camacho Ruiz Rosa María, José de Jesús López (2021) *Los Fructanos de agave, desde sus usos ancestrales hasta la industrialización*, México, El Colegio de Michoacán.

Canizales Romo Margil de Jesús (2008) *De las Mieles al Mezcal. Haciendas y ranchos mezcaleros en Pinos, Zacatecas, 1890-1930*, México, El Colegio de San Luis.

Gschaedler Mathis, Anne Christine, (Coord.) (2017) *Panorama del aprovechamiento de los agaves en México*, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco México.

Quiroz, Enriqueta y Helena Padilla Rueda (Coordinadoras) (2018), *El pasado del futuro de los alimentos: los alimentos ancestrales americanos*, México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.

Santos-Zea, L., Leal-Díaz, A. M., Cortés-Ceballos, E., & Gutiérrez-Urbe, J. (2012). Agave (*Agave spp.*) and its traditional products as a source of bioactive compounds. *Current Bioactive Compounds*, 8(3), 218-231.