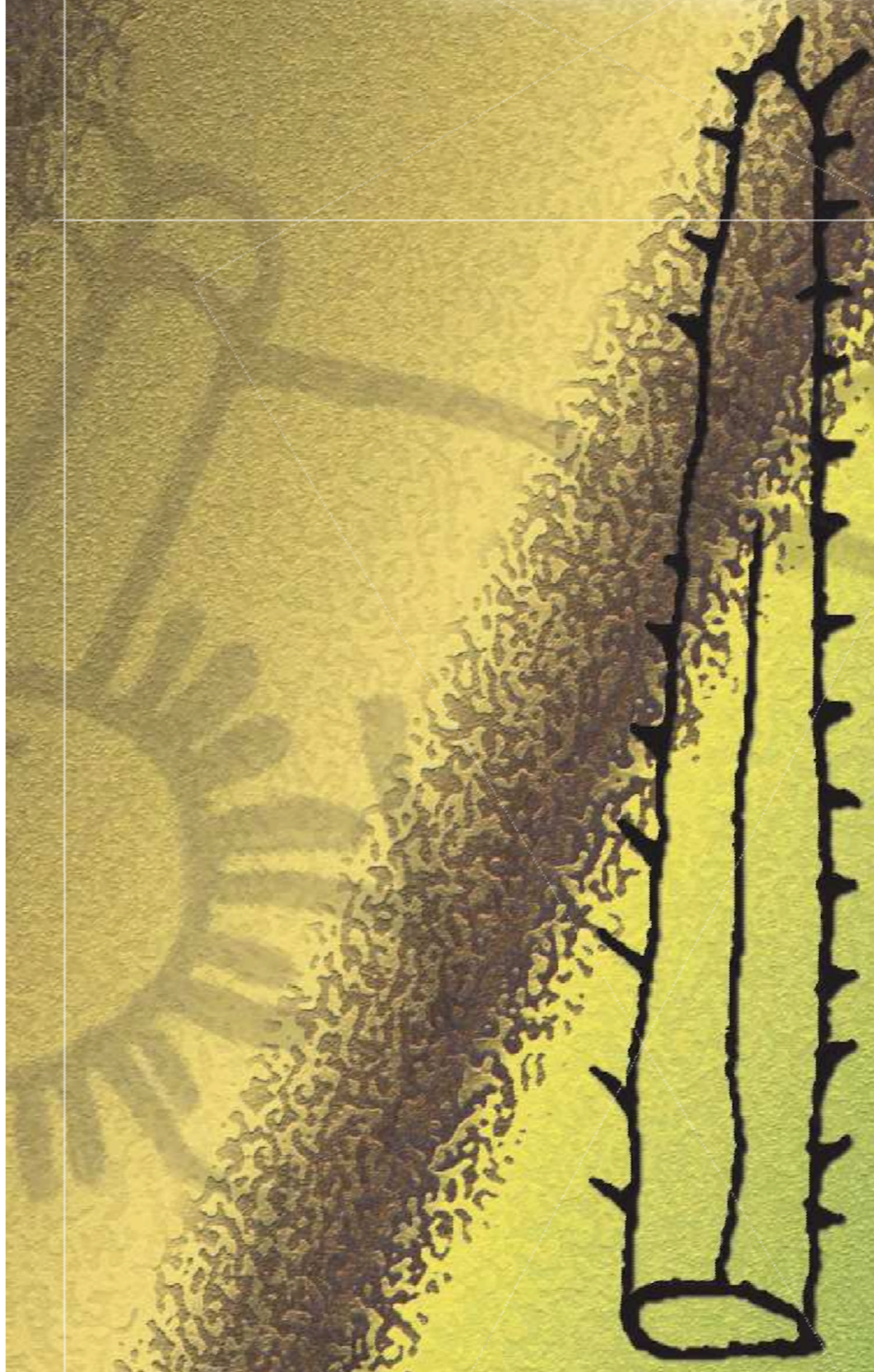
Casa Nacional de las Letras Andrés Bello

Cocuy:
Néctar de los indios ayamanes de Lara y Falcón



Ramón Querales

Gobierno
Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para la **Cultura**

PuebloVictorioso

COCUY: NÉCTAR DE LOS INDIOS

AYAMANES DE LARA Y FALCÓN

República Bolivariana de Venezuela
Casa Nacional
de las Letras
Andrés Bello

e
.v
b
o
.g
o
l
l
e
b
a
s
a
.c
w
w
w

Villasmil

José Antonio Valero

Ximena Hurtado Yarza

Mercedes a
Luneta
Parroquia
Altagracia
Apdo.
134. Caracas. 1010.
Venezuela Telfs:
0212-562.73.00
/ 564.58.30

William

Osuna

Daniel

Molina

Jennifer Ceballos

©Ramón
Querales Caracas,
Venezuela 2015

Jennifer

Ceballos

Edwin

Cocuy: néctar de los indios
ayam anes de Lar a y Falcón

porta

da ll

ustra

ción

diagr

ama

ción

Corrección de textos

Dep. Legal:
lfi6052015800352
3 ISBN:
978-980-214-370-
2

Fundación
Casa
Nacional de
las Letras
Andrés
Bello

Pr

esi

de

nte

Dir

ect

or

Eje

cut

ivo

Coord. de Prod. Editorial

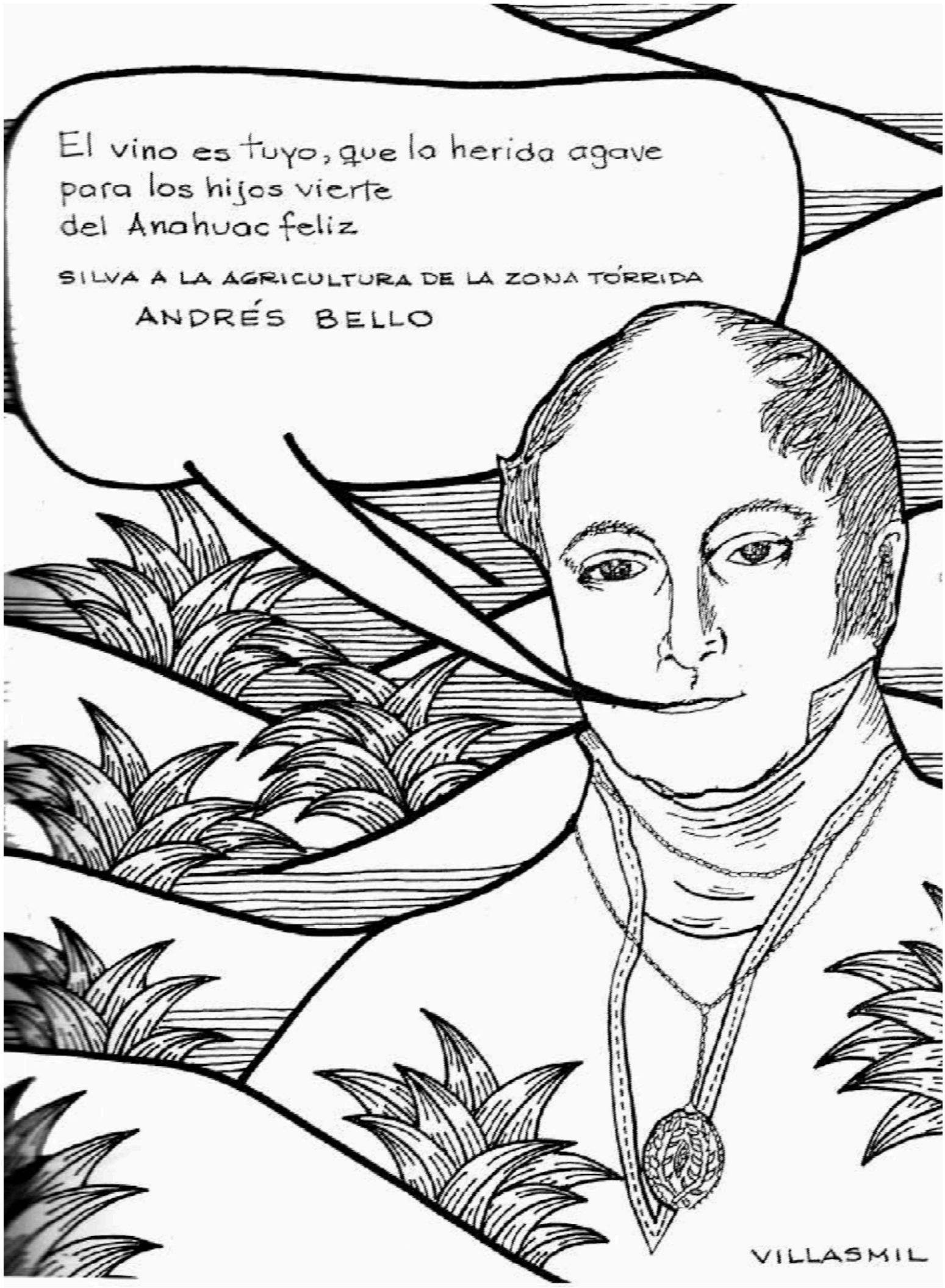
COCUY: NÉCTAR DE LOS INDIOS

AYAMANES DE LARA Y FALCÓN

Ramón Querales

(Texto publicado en

Viaje y descripción de las Indias, de Galeotto Cei, que correspondería aproximadamente a 1544-1553, en columnas semanales desde el 9 de marzo de 2015 hasta la fecha; corregido y aumentado para la presente obra)


El vino es tuyo, que la herida agave
para los hijos vierte
del Anahuac feliz
SILVA A LA AGRICULTURA DE LA ZONA TÓRRIDA
ANDRÉS BELLO
VILLASMIL

I. Cocuy: néctar hijo del mar y de la tierra

De los numerosos y complejos elementos que intervienen en el crecimiento y desarrollo, □oración y madurez plena del *Agave cocui*, son escasos, por no decir nulos, los estu- dios científicos realizados. Todo lo más que se conoce es con base en las observaciones y conocimientos empíricos de los productores tradicionales del cocuy de agave.

Por ejemplo, convendría mucho estudiar de qué modo se combinan topografía, clima, elevación del terreno, ambiente, vegetación, en estos procesos de ma-
yor o menor calidad del agave para la producción requeri- da del líquido cocuy pues como es sabido no todo cocuy, producido en las mismas aparentes condiciones, es igual a otro.

Según parece, en extensas zonas del munici- pio Urdaneta, de configuración escabrosa, semiáridas y climas alternantes entre bajas nocturnas y altas diurnas es donde mejores y más productivas plantas se cultivan de forma natural.

Varias interesantes opiniones del historiador Santos Rodulfo Cortés, merecen destacarse como susten- to de ideas nuestras muy particulares, que más

adelante
se verán.

La primera se re有ere a las condiciones

del terre-

no apto para el crecimiento del agave:

Existen todos los indicios para creer que el cocuy crece en suelos altamente laterizados y donde abundan los esquistos calcáreos. En suelos de gran pendiente, su- mamente lavados por la acción de acarreo de las aguas de lluvia y en terrenos poco plegados pero de un gran índice de percolación, parecen ser los hábitats preferi- dos de este agave para desarrollarse. En cierto modo
y en escala modesta, sus biocenosis han contribuido a retardar la erosión gracias a la tendencia de crecer a poca distancia entre sí y porque su sistema radicular penetra lo su有ciente para garantizar la estabilidad y equilibrio de sus pesadas pencas y en especial de su elevado maguey muy propicio a inclinarse por acción de la gravedad y de la acción eólica (Cortés, *Archivos venezolanos de folclore*, Nº7, p. 220-221).

La segunda y muy acertada cita tiene que ver con otros dos elementos fundamentales para el desarro- llo óptimo de esta planta en el ambiente que le es propio: "… es necesario precisar que el cocuy se encuentra siem- pre ubicado dentro de una subfranja que tiene un límite inferior de 300 metros y otro superior que no supera los 1

200 metros de elevación…”.

Continuando párrafo aparte con los siguientes datos de clima y humedad vitales para el estudio y cono- cimiento de las características esenciales de esta planta y de los productos que de ella se extraen:

> Si las temperaturas mínimas bajan de 15º o suben más de 32ºC es probable que el cocuy no crezca con las características que le son propias. De igual modo, no for- mará asociaciones estables en lugares que estén fuera de los límites de las isoyetas 400 y 800 m sin contar que requiere bajos índices de humedad relativa pero que no bajen de 25%, ni que ascienda algo más de una máxima media de 85% anual (íd., p. 222).

En estas esclarecedoras citas de Cortés, se re- conocen cuatro elementos principales que garantizan el crecimiento del agave en su ambiente natural: 1) Suelos laterizados con abundancia de esquistos calcáreos, semi- desérticos y escabrosos; 2) Clima con mínimas medias de 15º y máximas de 32ºC; 3) Altitud entre 300 y 1 200 me- tros; 4) Humedad entre 25% y 85% media anual.

Debe decirse, sin embargo, que en otras regio- nes del país o fuera de él, se dan estas condiciones, se- ñaladas por Cortés, sin que en los terrenos donde eso es posible crezca el *Agave cocui* o si crece es improductivo para la destilación del cocuy de agave.

Debe existir pues, y así se verá, otro factor que sólo se da en la región cocuyera de Lara y Falcón sin cuya intervención no se produciría el *Agave cocui* perfecto
para la óptima destilación.

Como puede veri有carse fácilmente el semiárido noroccidental, apropiado para el desarrollo del *Agave cocui*, es apenas un porcentaje muy pequeño del territorio larense falconiano, correspondiendo la mayor cantidad del

mismo al estado Lara porque según estudios especializa- dos (los del profesor Edilberto Ferrer Veliz, por ejemplo) el semiárido noroccidental se extendería por 14 munici- pios falconianos (Federación, Petit, Bolívar, Sucre, Colina,
Miranda, Democracia, Urumaco, Dabajuro, Buchivacoa, Mauroa, Falcón, Carirubana, Los Teques, Costa Occidental del Golfo de Venezuela, Paraguaná) y de Lara, Urdaneta,
Torres, Iribarren, Morán, Jiménez, Crespo,

bolsones secos

de Bobare, Siquisique y Baragua que Ferrer considera

un

35,4% del territorio regional.

Ambos estados poseen una super有cie de 44.100 Km2 de los cuales sólo 2 370 son terrenos semiáridos y no en todos, sino en una porción más pequeña aún se produce el *Agave cocui* apto para la destilación del cocuy,
un terreno comprendido entre Pecaya, del municipio Su- cre, Estado Falcón al norte y

Curarigua, municipio Torres, Lara, al sur; y entre la parroquia Xaguas, Lara, al este y Canderales, al oeste, cerca de Siquisique, estado Lara.

Esta privilegiada zona del semiárido larense fal- coniano donde el *Agave cocui Trelease*, presenta todas las condiciones óptimas para la elaboración del mejor cocuy de
la región, es producto de un fenómeno de salinización que los vientos salitrosos provenientes del mar durante siglos, han derramado en una dosi有cación precisa sobre dichas tie- rras, creando con eso las condiciones perfectas y necesarias que las plantas productoras de cocuy exigen y requieren,
condiciones que en otras zonas del semiárido, por diversos motivos, no se dan. Desde el siglo XVI están registrados es- tos vientos que serían los creadores del semiárido larense:

> El viento ordinario que corre en esta Comarca es
> un viento que viene del Oriente, que acá se llama
> brisa, y este
> viento se tiene por sano y dura hasta octubre. Y de este
> mes
> en adelante, se va mudando (por el viento) norte, y este norte dura hasta abril. (Relación Geográ有ca de Nueva Segovia 1579, cap. III, ANH, 1964).

En zonas donde no se dan todas las condicio- nes de los terrenos señaladas por Cortés, la planta no ofrece, o no da, los rendimientos requeridos y hasta se desecha como materia prima para la destilación.

En otra acertada idea Santos Rodulfo Cortés sugiere que no siempre la planta de agave encuentra en el terreno donde crece los elementos su有cientes para su desarrollo, □oración y madurez y entonces complementa las dosis que necesita tomándolas de los

vientos que vie- nen del mar y para ello el maguey del agave podría ser un tallo modi有cado. Escribe:

> Pareciera como que sus astas –las más elevadas de las plantas xeró有las de las regiones cálidas– buscaran en- tre las corrientes aéreas que obviamente se desplazan
>
> un poco por encima del suelo reverberante la hume- dad que no pueden proporcionarle ni la lluvia ni el agua del subsuelo; si así fuere, no habría otra explica- ción para el desarrollo inusitado, de este vástago que una compleja adaptación del vegetal a las condiciones adversas del ambiente, modi有cando una estructura pri- migenia ya superada. Esta posible reacción ecológica

> podría ser suscrita luego de un examen objetivo del microclima de esas áreas y de una secuencia fotogénica que descubra su evolución orgánica. (Cortés, p.234).

Es en este proceso donde el agave adquiere igualmente la dosis de sal que requiere para su desarrollo integral.

No es inapropiado considerar que no obstan- te que la descarga salitrosa cae continuamente sobre los suelos cocuyeros, las lluvias, por su parte, lavan el terre- no haciendo insu有ciente la dosis de salina que el agave necesita para su desarrollo durante los siete, ocho o nue-
ve años en que este transcurre, en sustitución de lo cual la planta busca en el ambiente la cantidad su有ciente de salitre produciéndose de ese modo el crecimiento nece- sario de su vástago o maguey.
En Lara pueden señalarse, a manera de ejem-

plo, los siguientes sitios donde el agave no se

desarrolla

su有cientemente para su destilación:

1. Yay, en el municipio Andrés Eloy Blanco, te- rrenos altos, topografía escabrosa, temperatura a la medi- da de las exigencias, índice de humedad probablemente el exigido, pero el agave que allí se produce no llena las condiciones para la destilación de una bebida de calidad;

2. Municipio Urdaneta, región entre

Siquisique y

Aguada Grande, el agave que allí crece presenta las mismas características que las de Yay;

3. Municipio Planas, se repite esta

situación;

4. Región norte-costera de Venezuela, especial- mente hacia oriente donde Humboldt informó a 有nales del siglo XIX acerca de la abundancia del maguey (agave) en la región de Araya, Cumaná, Cumanacoa, Chacopata sin que en ninguna parte de la costa venezolana se apro-
veche la planta para la producción de cocuy.

Aquí la razón es un poco distinta y no puede ser otra que, mientras en las zonas cocuyeras del munici- pio Urdaneta y regiones de Falcón, los vientos que vienen del mar Caribe derraman sus sales de manera dosi有ca- da, no sucede así con los lugares donde también abunda
el agave que se desecha para su destilación: Yay, zonas de San Miguel, zona del municipio Planas, en la región norte-costera de Venezuela; la altísima salinización es un caso especial que anula la capacidad productiva del agave.

Aquí cabe anotar un curioso dato aportado por Humboldt quien asegura que en

los Valles del Tuy se destilaba el agave lo que, por estar alejado bastante de las lluvias salitrosas, torrenciales podría decirse, del mar Caribe, recibía sólo las dosis de salinidad necesaria para
su desarrollo más o menos óptimo, bastante parecido al semiárido larense.

Otro dato curioso que no se puede dejar de

ano-

tar es lo que tiene que ver con el consumo del

tequila.

Desconozco cuáles serán los elementos principa- les para el cultivo del agave tequila pero este líquido debe ingerirse acompañado de sal y limón, cosa que no es nece- saria con el cocuy lo que deberse a que
la planta del tequila
carece entre sus ingredientes naturales de las sales

que los

vientos marinos le aportan al *agave cocui Trelease;* tampo- co sabemos cómo, obtendría de modo natural los ácidos que el limón aporta al tequila, todo lo que simplemente se sugiere como hipótesis de trabajo e investigaciones futuras.

De comprobarse como verdaderas estas ideas la producción del cocuy de agave, artesanal y limitado podría pasar a ser, en manos comuneras con técnicas superiores, un renglón extraordinario de la economía social venezola- na sin perder su esencia ancestral y milenaria ayamán.

En México, mediante exámenes de laboratorio, se han obtenido resultados científicos sobre humedad, proteínas, calcio, extracto nitrogenado, fósforo, tiamina, riboflavina, niacina, ácido ascórbico y aminoácidos como la lisina, triptófano, histidina, fenilamina, leucina, tirosina, metionina, valina y arginina contenidos en el tequila.

Ignoro si alguna institución científica de Venezuela ha practicado exámenes parecidos en el cocuy de agave para determinar cuántos de estos elementos, forman parte o no de nuestra bebida, o cuántos no pre- sentes en el tequila sí lo están en el cocuy y así determi- nar científicamente qué efectos, beneficiosos o dañinos, pueden producir dichos elementos en el organismo de

quienes lo consuman de lo que hasta ahora sólo se tienen referencias populares.

II. Generalidades: origen, identi有cación, difusión

Pensando con amplitud de criterio, podría aceptarse, res- pecto de los mayas, una opinión de J.T. Goodman acerca del "probable inicio de la civilización maya arcaica" según la cual

> Su unidad de origen, la potencialidad numérica indicada por sus monumentos, el espíritu cívico que se in有ere de la ausencia de elementos bélicos en las inscripciones, conducen sin lugar a dudas, a un feliz, satisfecho y pací有co estado de asuntos internos que llevaba a la fraternidad. Bajo tales condiciones ¿cuánto podría durar una nación? Regresando diez mil años hacia atrás los encon- tramos civilizados. ¿Cuántas otras decenas de mi- les de años deberán haber pasado para alcanzar
> tal estado? Desde el tiempo del abrupto
>
> 有nal de

sus inscripciones, cuando todo súbitamente

que-

da en blanco, retrocediendo hacia esa remota fe- cha, las aparentes gradaciones en el crecimiento de su civilización son tan paulatinas como para indicar la necesidad de los 280 000 años de sus registros hasta alcanzar el punto de su comienzo (Luján,1968, p.180).

En el más antiguo testimonio de su ances- tral historia, en el Popol Vuh, los maya-quiché dejaron anotada…

> bebida fermentada de dioses a quienes identi有can como "los cuatrocientos jóvenes": Es preciso hacer durante tres días nuestra bebida fermentada, pa- sar tres días en beber por la fundación de nuestra
> casa, nosotros los cuatrocientos
> jóvenes", dijeron. "Mañana veremos,
> pasado mañana también, si no
> vienen de la tierra las hormigas a llevarse, cuando hieda, la inmundicia. En seguida nuestro corazón estará en reposo, mientras bebamos nuestra bebi- da fermentada, dijeron. (Popol Vuh, 1965, p.32).

De qué raíces y frutos se hacían estas bebidas fermentadas, no lo dice el relator de la gesta quiché pero sí que su alimentación era bastante pobre:

> He aquí, pues, que no se nutrían más que de hijos de abejas, de hijos de avispas, de hijos de abejorros, para sostenerse [no tenían ni buena alimentación ni buena

bebida]" (íd.., p.113) y procurando recibir las bendi- ciones y dones de los dioses "hacían ante los símbolos, quemando resinas, quemando anís silvestre, *espinas de maguey*…" (Subrayado de R.Q.).

Así que si no dice qué fermentaban para obte- ner sus bebidas, se concluye: primero, que ya dominaban los procesos de fermentación, y la mención de quemar a sus dioses espinas de maguey muestra que también ha- bían alcanzado este nivel de conocimiento en cuanto al uso de dicha planta aunque, desde luego, no se podría a有rmar que la bebida fermentada que "los cuatrocientos jóvenes", o dioses de la fermentación, tomaban, era la ob-tenida con base en la cabeza del maguey o agave, en los remotos tiempos del pueblo maya.

La antropóloga peruana Oriana Pardo Briceño, en un trabajo titulado *El agave americano: uso alimenta- rio en el Perú*, escribe lo siguiente: "se calcula que su rela-ción [del agave], con el hombre comenzó en Mesoamérica alrededor de 9 000 a 10 000 años, con el asentamiento e inicio de la agricultura" (Pardo, O., 2005).

Esta opinión coincide con la del ingeniero agró- nomo José Ramírez Bermúdez, quien en un trabajo titula- do *El origen de la agricultura en América*, escribe:

[Raphael] Girard, en los capítulos V y VII, primer tomo de su gran obra *Historia de las civilizaciones antiguas de América desde sus orígenes*, explica cómo y por qué la agricultura americana comenzó en la llamada Área del Pacífico, cuyo corazón o núcleo está en el suroc- cidente de Guatemala, y agrega el cómo y el porqué desde dicha área se extiende la agricultura por todo el continente…

> Entre cincuenta y cinco investigadores a quienes hace referencia el trabajo de Girard, los hay botánicos, agró- nomos, antropólogos... arqueólogos, historiadores, et- nólogos, 有lólogos, etc., y de tan nutrida información, integrada a las observaciones del mismo Girard, se da por sentado que el origen de la agricultura en Guate- mala conlleva el origen de la agricultura en América (óp. cit., p.417).

Es por estas largas y minuciosas investigaciones de Girard, conducidas pacientemente durante unos cua- renta años, que se puede considerar como lo más cierto la antigüedad del surgimiento de la agricultura en América
y el lugar preciso de sus comienzos.

De esa Área del Pací有co, ubicada en Guatemala, Chiapas, El Salvador, son los fríjoles, el tabaco, el hule, el calabacero o jícaro, ayote, calabaza, chilacayote, diver- sas variedades de achiote u onoto, maíz, cacao, algodón,
copal, zapote, aguacate…, papaya, “ y otras plantas de menor importancia” (Girard, 1977, p.26), y este autor, basado en botanistas y arqueólogos considera “que los comienzos de la agricultura datan de alrededor de 7000

años antes de nuestra era" aunque observa que sus esti- maciones "no fueron realizadas en el centro primario de la agricultura, sino en áreas periféricas o marginales "por lo que la datación debe ser mucho mayor, y colocarse

sin

temor de exageración alrededor de 8000 años antes de nuestra era" (íd., p.28).

Girard no incluye de manera directa, entre las plantas primordiales de la agricultura en esa Área del

Pací有co, al agave, pero la literatura náhuatl más antigua que corresponde al territorio mexicano hacia donde se extendió, recoge numerosos testimonios no sólo de su existencia sino que de él se elaboraba un tipo de

licor.

En sus tentativas para corromper a Quetzal- coatl, los magos encargados de hacerlo disponen

> …un banquete preparatorio de una orgía en toda forma. Todo género de legumbres y condimentos pre- paran en manjares suculentos; elaboran el licor de los magueyes, dejando que se madure cuatro días, re- buscan panales de abeja, que mezclan al pulque para acrecentar su vigor y energía embriagante…

Debe recordarse que era en tres días que los "cuatrocientos jóvenes" esperaban por la fermentación de sus bebidas.

Aquí los magos, según el texto náhuatl, como los cuatrocientos jóvenes del Popol Vuh, elaboran el licor "dejando que se madure [o fermente] , cuatro días y este licor es de *"los magueyes"* y se denomina

pulque que, mezclado con mieles se hace embriagante, todo lo cual comprobaría la enorme antigüedad del uso del agave o maguey en la fabricación del licor por fermentación, a base de edulcorantes, miel en este caso, entre los grupos que poblaron parte de la nación mexicana.

Fray Bernardino de Sahagún, (libro VI capítulo XIV, tomo I, p.508, 1946) recogió de labios aborígenes, el

discurso de un rey a sus súbditos en ocasión de su corona- ción, en el que aconseja contra la ingesta del licor de agave:

> Lo que principalmente o recomiendo es que os apar- téis de la borrachera; que no bebáis *octli* porque es como beleño, que saca al hombre de juicio…
> Es también causa el *octli* o *pulcre*, de la soberbia, al- tivez y de tenerse en mucho, diciendo el que lo bebe con desenfreno, que es de alto linaje, y menosprecia a todos y a ninguno estima en nada y causa enemistades
> y odios…
> Ninguna cosa dura en su casa, ni medra en ella: todo es pobreza y melancolía; no hay ahí plato, ni escudi- llas, ni jarro; tampoco tiene que vestirse, ni con que cubrirse, ni que calzar, ni en que dormir; sus hijos y todos los de su casa andan sucios, rotos, andrajosos,
> y cubren a sus hijas con algún andrajo roto… porque el borracho de ninguna cosa tiene cuidado, ni de la comida, ni de los vestidos, ni de su familia…

En otra versión de este discurso real, publicado en *Literatura del México antiguo*, (Biblioteca Ayacucho, Caracas 1978, p. 317),

es esta otra admonición contra el pulque:

> de esta borrachera proceden todos los adulterios (…) y corrupción de vírgenes y violencia de parientes y a有- nes; de esta borrachera proceden lo hurtos y robos, y latrocinios y violencias; también proceden las maldi- ciones y testimonios y murmuraciones y destrucciones

> y las (…), riñas y gritos; todas estas cosas, causa el octli y la borrachera.

Tómese en cuenta, luego de la lectura de tan des- cali有cador concepto sobre la bebida extraída del maguey, la consideración condicionante contenida en el discurso acerca de que todas estas conductas negativas y desastrosas para la
vida humana, eran bajo la condición de "beber con desenfre- no" el *octli*, una designación antigua del *pulcre*, convertida modernamente en pulque, que era el jugo fermentado del maguey aunque aquí también debe tenerse en cuenta que se habla de borracheras individuales pues las de carácter ritual
y colectivas tienen, como lo explica Civrieux, totalmente

otra

signi有cación. Dice:

> Las borracheras tradicionales eran colectivas y social- mente reguladas por el calendario ritual. Fuera de las
> 有estas, el *indio no aculturado* no se puede emborra- char, pues la bebida sólo se prepara por motivos má- gico-religiosos. Durante las 有estas, la destemplanza es obligatoria y total. No se trata de emborracharse a me-
> dias, sino de llegar a la inconsciencia.

Hemos tenido la oportunidad de observar muchas ve- ces que uno de los 有nes perseguidos especí有camente, mediante tales excesos, es provocar el vómito. Esto tiene su signi有cado terapéutico evidente: limpiar el cuerpo de impurezas, arrojar los espíritus, hechizos, enfermedades o sustancias patógenas. Por otra parte el vómito arroja el "aliento", o sea, el espíritu-compañero del hombre fuera del cuerpo, permitiéndole viajar al mundo invisible y entrar en contacto con los espíritus;

> el brebaje alcohólico es considerado como la medi- cina del alma… (Civrieux, 1980, p. 19).

y agrega que “Dentro del contenido de su cul- tura original, el indígena no bebe caprichosa ni aislada- mente, como suelen hacerlo muchos borrachos profanos. La profanación del alcohol, bebida sagrada, solo la hemos observado como un fenómeno de comparación en gru- pos alienados por la aculturación, a los cuales les fueron prohibidas las 有estas “paganas” o “idólatras”(íd. p.193).

Igualmente en la literatura náhuatl se informa que del maguey no sólo se extraía licor sino otros produc-

tos entre los que sobresalen los tejidos.

Por ejemplo, de los usos que le daban al ma- guey se dice:

> Tejen, hacen preciosas mantas bordadas, preciosos fal- dellines bordados, tejen los entrelazados que llaman mantas de tigre, faldellines y camisas recamadas. Todas

ellas trabajan la 有bra del maguey…
No sólo lo que es
rico hacen bien, tejen también (…) que tienen la

有bra

del maguey como base, lo que brilla como si fuera de

pluma de gallina, lo morado, lo tejido en espiral, lo que se entrelaza, lo que se entreteje, los lechos de 有bra de maguey, mantos de la misma, mantos (…) de 有bra de nopal, camisas (…) como gasa y tanto lo que es de valor como lo que no lo es, lo labran muy bien (*L iteratura del México antiguo*, 1978, I, p.235).

No merece extenderse más para aceptar que el aprove- chamiento de la planta maguey no sólo es muy antiguo

en Meso y Norte América sino que la variedad del mismo llegó a ser bastante complejo y de gran tecnología y arte. De las tradiciones más antiguas de México, Bernardi- no de Sahagún recogió una que explica el invento del licor que producen los magueyes.

Escribió que los *anahuaca mixteca* "…inventaron el modo de la tierra; era mujer la que comenzó y supo pri- mero agujerear los magueyes, para sacar la miel de que se hace el vino, y llamábase *Mayauel*, y el que halló pri- mero las raíces que echen la miel se llamaba Partecalt.

> Y los autores de saber hacer el *pulcre*, así como se hace ahora se decían *Tepuztecalt*, *Quentlepangui*, *Tlilia*, *Papaztactzocaca*, todos los cuales inventaron la manera de hacer el pulcre en el monte llamado *Chichinaubría*.

Varias cosas deben decirse de esta cita: 1. En uno de los nombres de quienes se dice que fueron los primeros en obtener *pulcre* de maguey,

Papaztactzocaca parece estar el origen del nombre del maguey en el Perú: *Pakpa, pacpa, pajpa, pappa*, etc. y en Bolivia: *pajpa*; ¿simple coincidencia o la semejanza en términos lingüísticos indica una ruta de desplazamiento norte-sur de esta planta?

2. El uso del maguey, hasta obtenerse

pulcre

por fermentación del maguey, debió pasar por tres etapas diferentes: a) su descubrimiento como planta utilitaria; b) la de extracción, casual o decidida por la gente, de su miel; y c) "el arte de saber hacer *pulcre*" con ella.

3. El texto parece igualmente indicar que

no

> fue en Mesoamérica donde se le dio uso, al menos para elaborar licor, sino “en el monte llamado *Chichinaubría*”, situado en algún lugar de México, hacia donde principal- mente la planta habría emigrado desde su lugar de ori- gen, un sitio por lo demás alto, cuyas características no
> se describen pero que podrían ser de clima seco, tierras semiáridas y vegetación xeró有la.

Y es que en innumerables testimonios colonia- les se da cuenta de que la bebida maya era a base de maíz principalmente, así como de cacao, tal como lo dejó es- crito Fray Diego de Landa aproximadamente hacia 1549:

> … hacen del maíz y cacao molido una a manera de espuma muy sabrosa con que celebran sus 有estas y que sacan del cacao una grasa que parece mantequilla
> y que de esto y el maíz hacen otra bebida sabrosa y estimada, y que hacen otra bebida de la substancia del maíz molido así crudo, que es muy fresca y sabrosa

(Luján, op.cit.1968, p. 58).

III. Uso del agave en América

En los textos coloniales aportados por cronistas y fuentes o有ciales se da cuenta, no sin asombro y curiosidad, de esta planta a la que los indígenas americanos daban diver-
sos usos y que los invasores europeos adoptaron aunque con ciertas prevenciones iniciales.

Uno de ellos, Fray Toribio de Benavente, quien adoptó el sobrenombre de Motolinía, que en náhuatl sig- ni有ca "el que es pobre". Vivió en México entre 1524 y1564. En tres oportunidades, por lo menos, este reli-
gioso hace referencia al maguey: en uno, habla sobre la embriaguez que causa la ingesta de la bebida extraída de esta planta:

> Las beoderas que nacían muy ordinarias, es increíble el vino que en ellas gastaban, y lo que cada uno en el cuerpo metía. Antes que a su vino lo cuezan con
> más raíces que le echan, es claro y dulce como agua- miel. Después de cocido hácese algo espeso, y tiene mal olor, y los que con él se embeodan, mucho peor
> (Motolinía, 1971, p.32).

En una segunda referencia que hace a este “vino” cuenta su impresión de la antigüedad de la ingesta entre los mexicanos de esta bebida:

En la manera y modo que estos naturales usaban del vino antiguamente, yo estaba muy engañado, porque cuando en esta tierra entré, que fue tres años después que se conquistó [o sea en 1524], vi que todos y por todas partes muy desenfrenadamente se daban el
vino, y que sin ninguna mesura se embeodaban, así

los principales como la gente *utriusque sexus*, hombre
y mujeres.

Pero no sólo se usaba como bebida embria- gante, según Motolinía, sino que en este texto informa diferentes otros usos y castigos a que sometían a los "em- beodados" (p. 361).

La tercera referencia la ocupa el fraile en descri- bir el proceso de fabricación del licor de agave:

> Después que el *metl* está hecho y tiene su aparecida, córtanle el cogollo con cinco o seis pencas, que allí son tiernas; la cepa que hace encima de tierra, de donde proceden aquellas pencas, será del tamaño de un buen cántaro, y de allí dentro de aquella (…)

van cavando y haciendo una concavidad tan grande

como una buena olla, y hasta gastarlo del todo y ha- cerle aquella concavidad tardará dos meses, unos más, unos menos, según el gordor, y cada día destos van cogiendo su licor en aquella olla, en la cual se recoge lo que destila. Este licor, luego, como de allí se coge es como aguamiel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulce, limpio, lo cual beben" los españoles, y

dice Motolinía que es de mucha sustancia y saludable: Cocido este licor en tinaja, como se cuece el vino, y echándole unas raíces que los indios llaman *ocpatli*, que quiere decir "melecina o adobo de vino"

hácese

tan fuerte vino, que a los que beben en cantidad

con-

viene a saber nueve a diez tazas, embeodan reciamen- te…" (p. 363).

Bernardino de Sahagún, por su parte, escribió que

en el México antiguo…especialmente el que llaman *Tlacámetl*, es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual hecha *pulcre* se mezcla con muchas medicinas para tomarlas por la boca, como atrás se dijo, también este *pulcre* es bueno, especialmente para los que han recaído de alguna enfermedad, be- biéndolo mezclado con una vaina de ají y con pepitas de calabaza, todo molido y mezclado, bebiéndolo dos o

tres veces, y después tomar el baño, así sana…
… el zumo del maguey, o el agua de que se coció,

hervido con sal en la llaga del que se descalabró, o del herido de cualquier herida, sana…
…la penca de maguey, seca y molida, mezclada con resina de pino y puesta con u pluma en el lugar del dolor, ahora sea gota, ahora sea otra cosa, sana…
…bebiéndola en ayunas una o dos veces, o

más sana

(Sahagún, 1881, p.236).

Este sacerdote también escribió (p.60) que el

pulcre se utilizaba contra la tos, el estreñimiento, para combatir enfermedades en los tiempos de lluvia y mu- chos otros padecimientos.

Su uso, además de medicinal, era como la bebi- da en ciertos acontecimientos festivos como matrimonios y, en los bautizos de los niños

> …daban *pulcre* que llaman *iztac-octli*, que quiere de- cir *pulcre* blanco que es lo que mana de los magueyes,
> y otras veces daban pulcre lechozo de agua y miel, co- cido con la raíz al cual llaman *ayoctli*, que quiere decir *pulcre* de agua, lo cual tenía guardado y aparejado el señor del convite de algunos días antes…,

curiosa costumbre de donde seguramente se origina lo que es común en Venezuela con el llamado *em- bolado*, o bebida a base de cocuy y aliños dulces que, fa- bricada, se entierra, para brindar a los amigos y visitantes en la ocasión de dar a luz la dueña de la casa.

Otro conocido cronista colonial,

Fernández de Oviedo, registra por 1546, el uso como pan, o alimento sustituto del casabe o del maíz, del maguey cuando la circunstancias climáticas no permitían la adquisición de dichos panes que eran los más generalmente consumidos por los pueblos aborígenes de Venezuela.

Así, Fernández dice que

…en tiempo de necesidad, a falta de maíz y casabe
y de otros mantenimientos, es manjar para suplir el hambre, y no de mal sabor. Porque aquella zepa o raíz en que nacen, se asa y lo comen los hombres, no por dulce pasto; más no teniendo otros manjares, este no es dañoso ni empacha, y basta para sostener la gente.
En la vista es muy hermosa de ver esta hierba o planta, las de la cual son mayores desde el codo de un hom- bre hasta el 有n del mayor dedo tendida la mano, y en
el extremo o 有n de cada anchura al 有n una puntica,

del talle que aquí les pongo dibujada […] y es de

tres

palmos o más la hoja o penca y gruesas como de (…) (Fernández de Oviedo, s.f.).

Pero en las noticias, bastante completas, que este cronista suministra sobre el maguey, la de que se usaba como pan no es la única cualidad de esta planta de la que habla. En total se re有ere a cuatro usos más:

1. Obtención de hicos, cuerdas y soga como de la cabuya o henequén;

2. Fabricación de cestas con corteza que, además, servía para atar cualquier otra cosa;

3. Obtención de hilos para mantas y zapatos;

4. Fabricación de vino y arrope en su jugo (Fernández, libro VI, cap. XI y libro XI, cap. 11).

No conforme Fernández de Oviedo con la información que suministró en el libro VII, cap. XI de su Historia, continuó indagando sobre el maguey y en el li-

bro XI, cap. 11, agregó varios datos más.

Habla de la gente que llaman *agoreros*,

que

viven en Tierra Firme "cerca de la provincia de Araya… a causa de cierta fruta que se llama asimismo *agoreros*". Cerca de estos vivían otros nombrados por los españo- les como *magueyes* por la abundancia de esta planta en aquella zona. Citamos:

> Esta se planta y da mucho fruto y diversas utilidades, porque en la Nueva España hacen de ella y de su hilo mantas y zapatos, y de su jugo vino y arrope. Y la raíz, después que se han dado los provechos dichos la sa- can tan grande, como un barril de los que cuecen y comen, y también hacen del maguey muy buenas sogas. 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 aque- llo beben aquella
gente y nunca beben agua…

Dice Fernández que aquella tierra era bastante desértica, (pero abundante de magueyes), donde podían pasar años sin llover. Escribió además que aquella gente le llamaban en su lengua chacopati como también debió llamarse dicha lengua.

Merecen comentarse algunas de estas noticias

de Fernández:

1. Que esta gente *magueyes* como los llamaban los españoles o *chacopati*, como parece ser su autogentili- cio, habitaban una región "cerca de la provincia de Araya.

2. Que en esta zona abundan los *magueyes.*

3. Que en la Nueva España, o sea México, ha- cían de ellas y de su hilo mantas y zapatos, lo cual quiere decir que al cronista le pareció una misma planta la de México y la de Araya

4. Que la cabeza de este maguey era "tan gran- de como un barril" lo que con有rmaría la idea de Fernán- dez de que estos magueyes de Araya eran, por lo enorme
de sus cabezas, la misma planta de México, es decir la llamada *Agave tequilana Azul*.

5. Que la "cabeza o cepa", cocida la comían como "manjar asaz bueno y de mucho mantenimiento".

6. Que de las hojas sacaban "el zumo por sudor de jugo, a manera de destilado" y lo bebían.

Otro autor más, Pedro Gutiérrez de Santa Cla- ra, entre 1544-1548 publicó un libro titulado *Crónicas del*
Perú, en cuyo volumen IV dice, citado por Oriana Par- do Briceño que "… todo lo

que la naturaleza pudo dar para vestir y calzar, comer y beber, como para la salud del hombre…" lo suministra esta planta", y José de Acosta en 1590, en su *Historia natural y moral de las Indias*, tam- bién citado por Pardo Briceño, escribió acerca de lo que decían de dicha planta los españoles recién llegados a las Indias occidentales, siendo conceptos muy elogiosos los que expresaban de ella.

IV. Uso del agave en Venezuela

La más antigua información documental que se conoce acerca de la planta clasi有cada posteriormente como *Aga- ve cocui Trelease*, se encuentra en la obra *Viaje y descrip-*
ción de las Indias, de Galeotto Cei, que correspondería aproximadamente a 1544-1553, años durante los que vivió en Venezuela, pero el uso, como comestible de esta plan- ta, por parte de los pueblos que poblaban el norte larense
y sur de Falcón debió ser desde muchos siglos antes de la llegada de los invasores europeos pues el conocimiento y aprovechamiento humano de las virtudes de una planta, no se dan de un día para otro. Cei escribió un capítulo titulado "Cocuiza y henequén" en el que dice lo siguiente:

> La cocuiza no sé si llamarla árbol, arbusto o hierba o conjunto de hojas que de todos tiene parte. Sus hojas son como en el margen veraz [según un dibujo elaborado por él], llena de pencas con espinas a los lados, un poco oscuras en el medio, de longitud como de un hombre, producen un montón de hojas más pequeñas

y delgadas, como la que en Italia llamamos aloe, que

las mujeres nuestras se ponen, creo que para embelle- cerse, en la cabeza; pero la hoja es más dura, larga al menos una cuarta y media, y tiene cúmulos de dichas hojas, o círculos de ellas, que tienen circunferencia 10
ó 12 brazas o más… De estas hojas agudas se saca un cierto cáñamo que se llama cocuiza… (p.42).

De esta cocuiza es que Cei erróneamente a有r - ma que los indios extraían la bebida llamada cocuy.

En otro documento del siglo XVI, una relación elaborada por los alcaldes de Nueva Segovia en 1579, por órdenes y cuestionario del rey de España, en su capítulo IV, hablando de los indios que poblaban algunas zonas al norte de la jurisdicción neosegoviana, se dice:

> Tienen estos naturales por otra parte, pocas comidas de grano y de raíces, por no ser por esta parte las aguas ciertas. Susténtanse de unas pencas a manera de cardo de España, y las pencas son más grandes y más anchas. Hay gran cantidad de ellas, que los naturales lo llaman *cocuy* y nosotros lo apropiamos al cardo, como dicho es… "agregando algunas indicaciones de la elaboración a que sometían dichas pencas para aprovecharlas como alimento;"…cuecen en un horno con mucha piedra…y cuando la sacan la comen, da el zumo a manera de arrope dulce. Comen de las pencas el zumo y la cabeza.

De los claros detalles de esta información, pue- den decirse las siguientes conclusiones:

1. Ya para este año de1579, no se sabe desde cuándo, este agave recibía en la jurisdicción de Nueva Se- govia, por parte de “los naturales”, el nombre de cocuy.

2. Cocían en “un horno con mucha piedra” las pencas que después comían absorviendo de ellas el zumo que proporcionaba, es decir: absorbían el zumo y comían la cabeza o parte inferior del bohordo de la planta.

3. Se encuentra en este texto la noticia de la gran cantidad de plantas de cocuy existentes para este período del siglo XVI.

4. Ni Cei ni los alcaldes de 1579, dicen nada de que el cocuy se preparara, ni fermentado ni por desti- lación, como aguardiente pues el término *cocuy* sólo se aplicaba como nombre de la planta.

Contemporáneamente a esta información o有- cial de los alcaldes, por 1581, produjo Fray Pedro Simón sus Noticias historiales, y en la quinta de ellas, en el capí- tulo XIX, anotó lo siguiente:

> En estos mismos hoyos calientes (los que los indios de Nueva Segovia usaban para cocinar la carne de los animales que cazaban), meten unos troncos verdes de una mata de cocuiza, que es casi lo mismo que *maguey*, habiéndose cortado lo largo de las hojas, y después de bien sazonado con el calor, chupan aque- llos troncos y les sacan el jugo, que no es poco el que tienen, con un sabor de arrope o mala miel de cañas, que es también purgativo, en especial para los que no están hechos a ello…

Aunque esta información de Aguado con有rme el modo de preparar el maguey para su consumo, en ella hay dos imprecisiones que deben corregirse:

1. Que la planta usada para el su consumo por los indios fuera la cocuiza.

2. Que el jugo de la planta ya cocida se sacara de los troncos, cuando en verdad es de las pencas u hojas.

Vale la pena destacar el aspecto medicinal, como purgativo, que Aguado dice se practicaba con el zumo del maguey.

Ahora bien, a estas alturas de la cronología

del

agave cocui o maguey, se presenta una laguna documen- tal y no es sino hasta 1714 cuando se vuelven a encontrar noticias sobre ella en un litigio de tierras en Mitare, esta- do Falcón pero si la documentación o有cial existente se re有ere al cocuy en 1581 e igualmente en

1714 es porque

durante esos 133 años los indios que lo

aprovechaban

como alimento o medicina, y dada la abundancia de plan- tas existentes, siguieron haciéndolo sin interrupción sin importar que

no haya información al respecto.

Ese silencio informativo en las fuentes colonia- les puede tener, entre otras, las siguientes razones que a manera de supuestos se exhiben:

1. Desde 1530, durante los siglos XVI, XVII y XVIII, los habitantes originarios del territorio occidental de Venezuela, que incluye buena parte del norte larense y del sur falconiano, fueron sometidos a las más duras, crueles, criminales y antihumanas condiciones por parte de los españoles que, en primer lugar, los despojaron de sus tierras, los esclavizaron hasta conducirlos al exter- minio en labores inclementes, usándolos como carne de cañón o, simplemente, exterminándolos cuando así les convenía o los indios ofrecían algún tipo, por pequeño que fuera, de resistencia.

En busca de cierto amparo, los grupos étnicos adoptaron, entre unas pocas estrategias de sobreviven- cia, la de refugiarse en zonas poco apetecibles para los españoles. El pueblo ayamán, en esta situación, resultó un poco favorecido al ocupar ancestralmente unos territorios de escasos atractivos para el invasor.

En cambio, el pueblo caquetío llegó, por manos de sus "amigos" españoles a la casi totalidad de su exter- minio y sus tierras, las más llanas y fértiles, las primeras en pasar a manos de los invasores.

Hay un caso bastante dramático del que, en re- lación con el tema del cocuy nada se ha dicho salvo la información suministrada por Fernández de Oviedo en la zona oriental del país donde, como ya se dijo, la gente llamada *Chacopati*, consumía el agave como pan y como bebida.

Pues bien, esta tradición desapareció en aque- lla región, entre otras cosas por el exterminio total de los pobladores originarios de la zona, llevándolos como esclavos a las Antillas, esclavizándolos en la

pesquería de

perlas o combatiéndolos pues es sabida la dura

resistencia

ofrecida por los indígenas orientales a la ocupación espa- ñola de sus territorios.

2. El pueblo gayón, como se le conoce, desde cuando incursionó en rebeldía por “los montes y sabanas de Bobare y otras partes donde están retirados”, como lo registra un documento de 1680, contra las autorida- des civiles y religiosas de Nueva Segovia al norte de la cual operaba desde 1618 Ana Soto, su sobrina Leonor,

su marido Pedro Monge y un ejército de 2000

guerreros

(Perera, 1964, II, p.54, nota 21 de página)

debió conocer

y hacer uso de ellas, las maravillosas virtudes del *agave*

cocui, aprendiendo a elaborarlo y consumirlo. Después de 1706, cuando un grupo gayón fue trasladado a la zona de Algarí y varios años después, hacia 有nales de 1732, cuando e llevó a la zona de Bobare a otro grupo, fugado de Santa Rosa, para fundar el pueblo de Nuestra Señora
de Guadalupe, el uso del agave como alimento, ya fue general y adquisición patrimonial de la que ya no dejaron de bene有ciarse.

Pero de los gayones se ocuparon las fuentes documentales españolas en este período casi

exclusivamen- te para hablar de las "tropelías" que cometían, que no eran otra cosa que expresión de su lucha desigual pero sin fatigas, las que el Dr. Ambrosio Perera cali有ca, aun- que con cierta reticencia, de ser "una expresión del senti- miento de defensa a la libertad que tanto ardor se mostró
casi siempre en el indio americano" (Perera, 1964, tomo II, p.54) y nada se informó en ese período, sobre el uso que hicieron del *agave cocui*, como alimento y recurso medicinal que mucho debieron necesitar en tan difíciles circunstancias de vida y de batalla.

3. De los ayamanes menos aún se informa en esta documentación colonial. Más aún, acerca de la exis- tencia de esta etnia, toda huella, todo dato, toda noticia desaparece y en su lugar se habla de grupos jirajaras, axa- guas, gayones, cámagos, cuibas, cuicas, ocupando territo- rios que una investigación atenta y rigurosa, debe señalar

necesariamente como pertenecientes al pueblo ayamán. Y la historiografía llega a la irresponsabilidad mayor de de- nominar como guayamanes, siquisiques, turas, baraguas,
y otros nombres más a parcialidades ayamanes que habi- taban territorios del pueblo ayamán desde épocas inme- moriales, en el propio siglo XVI cuando fueron invadidos
por los españoles y hasta los tiempos actuales, cuando sus descendientes todavía los ocupan con muchas de sus costumbres y expresiones culturales milenarias.

V. Aparece la caña de azúcar

Según la muy autorizada opinión de don Fernando Ortiz, la siguiente es una cronología aproximada del cultivo de caña en América, o más propiamente una vez que fue traí- da a la Española, hoy República Dominicana.

1. Diciembre de 1493. Introducción y siembra de caña en la Isla Española por Cristóbal Colón en su se- gundo viaje.
2. 1501 más o menos. Se establece el primer ca- ñaveral en dicha Isla por Pedro de Atienza.
3. 1505 o 1506. Se obtienen los primeros azúca- res por Miguel Ballester o Ballestero y por un tal Aguilán. 4. 1511 (o antes). Se produce la primera zafra en un trapiche por Gonzalo de Velosa.

5. 1516. Se instaló el primer ingenio por Gon- zalo de Velosa y por los hermanos Francisco y Cristóbal Tapia. (Ortiz, 19).

Hacia 1546, Fernández de Oviedo investigó acerca de la caña de azúcar y escribió que, efectivamente fue Gonzalo de Velosa quien primero "… hizo hacer en esta Isla azúcar" y como tenía bastante caña

…hizo un trapiche de caballos en la ribera del río N….", trayendo conocedores de la fabricación de azúcar desde las Islas Canarias.

También preguntó Fernández de Oviedo a per- sonas mayores y "de crédito" quienes le dijeron que "… fue un Pedro de Atienza en la ciudad de la Concepción de

la Vega… el primero que tuvo cañas de azúcar y quien primero tuvo trapiche fue el alcalde de dicha ciudad un catalán llamado Miguel Ballester…”. Velosa, según esta misma fuente, fue quien hizo azúcar dos años después.

Fernández de Oviedo calculaba que la caña lle- gó a la Isla Española en los primeros años de la ocupación y que rápidamente su cultivo se incrementó.

(Ortiz, óp. cit., p. 289).

Entre los dueños de ingenios estuvieron dos nietos de Cristóbal Colón y los Welsares que eran dueños o socios. Para ese año existían en la isla veinte “ingenios molientes y corrientes y cuatro trapiches de caballos”.

Un testimonio que no conoció Fernando Ortiz acerca de la existencia y cantidad de ingenios y trapiches en La Española es el que suministra Galeoto Cei:

> Las cañas de las cuales se hace el azúcar han sido traí- das de las Afortunadas y de

> la Isla de Madera, y hay grandísima cantidad porque en dicha isla hay, como he dicho, más de 40 ingenios o molinos que hacen azúcar tanto de agua como de caballos. A estos los llaman trapiches y a aquellos, ingenios…

Así que no cabe duda que debió ser desde La Española, que la caña fue traída a Tierra Firme tal como acertadamente, creemos, lo consideró el Dr. Carlos Felice Cardot:

> …fue por las costas corianas por donde entraron a Venezuela las primeras semillas de caña. Y sin duda,

puede haber sido por obra de Don Juan de Ampíes fundador de Coro, quien ha debido introducirla, pues él anteriormente la cultivaba con éxito en Santo Do- mingo, hasta el punto que merced a sus esfuerzos, pudo "enriquecerse" según rezan documentos de la época. De allí pasó su cultivo a El Tocuyo, posiblemen- te algún tiempo después de la expedición fundadora de 1545, ya que es constante que para 1579, según in-
forme 有rmado el 28 de enero y comenzada su redac- ción el 13 de diciembre del año anterior, se habla de los ríos y quebradas que (…) pueden haber regadíos para abastecimiento de la tierra y cañaverales de azú- car…; y luego al referirse a los elementos de que deri-
van el "trato y contratación de esta tierra", declara que dichas transacciones, se basen en la cría de "ganados mayores y menores y labranzas de conucos de maíz,
yuca y cañas y algún azúcar…" (Felice Cardot,1964).

El aserto de Felice es bastante verosímil

pues

Ampíes llegó a Venezuela, a Coro propiamente, el 24 de febrero de 1529 y murió a principios de 1533, noticia to- mada por Juan Friede de un documento donde la Real Hacienda declara que Ampíes murió "hace quince días" (Friede, 1961, p. 589, llamada 45).

En cambio no puede ser verdad una informa- ción de Tomás Polanco Martínez que hace venir de Ca- racas, Valles de Aragua y riberas del lago de Valencia, la caña de azúcar a El Tocuyo (Polanco, 1960, p. 127).

La caña de azúcar, su cultivo y explotación se extendió por todo el país: en una relación geográ有ca 有r- mada por Diego Gibaja en 1603, se mencionan ingenios en varias ciudades de Venezuela: Caracas, Barquisimeto,

Tocuyo, Carora, Coro, San Cristóbal; se dice que en Va- lencia había trapiches, que en Mérida se producía azúcar

y en Gibraltar “se daba caña de azúcar” (Relaciones

Geo-

grá有cas de Venezuela, 1964).

Para este año se exportaron 139 arrobas de

azúcar a 30 reales cada una para un total de 4170

reales

y, dice Arcila Farías que “La producción de azúcar fue pe- queña en todo tiempo, pero cubría el consumo del país y ocasionalmente se exportaban muy escasas cantidades al precio sumamente elevado de 30 reales a arroba”, lo que fue igual en el siglo XVIII.

VI. Aguardiente de caña

El cultivo de la caña en proporción abundante y la pro- ducción de azúcar en cantidades más o menos su有cientes, impulsó la destilación de aguardientes de caña que las autoridades coloniales según parece, no permitieron que circulara libremente.

Por ejemplo, Ermila Troconis de Veracochea, cita un Acuerdo del capitán Francisco González de Figue- redo quien en su visita a El Tocuyo el 18 de enero de 1689, entre otras cosas mandaba lo siguiente:

> Otrosí: Se ha de servir Vuestra Señoría mandar que no se saque aguardiente de la tierra ni se venda por estar prohibido y por lo… (Ilegible en el texto) de ella y que es causa con el consumo de dulce (léase "papelón") en sacarlo, en que falta del todo para el abasto de la ciudad (Troconis, 1984, p. 432).

Al respecto escribió Polanco Martínez, aunque lamentablemente no precisa la fecha de la prohibición:

> Muy desde el principio había quedado

prohibida en Tierra Firme la destilación y venta de la popular bebi- da alcohólica, no por medida de higiene pública, sino por habérsele concedido un monopolio en la materia a los comerciantes de las Islas Canarias, de cuya pro- cedencia era todo el aguardiente y la mayor parte del

> vino que se consumía por acá. Dichos licores isleños gozaban, además, de una rebaja de 5% en los derechos de almojarifazgo…

Agrega Polanco que el aguardiente canario era hecho de uvas mientras que el criollo, o "aguardiente de la tierra, se sacaba de la caña de azúcar y gozaba de la mayor aceptación de los consumidores venezolanos"(Po- lanco, óp. cit., I, p. 317).

Como parte de este privilegio del comercio ca- nario, en 1703 llegaron a Venezuela, procedentes de las Islas Canarias dos barcos con 137 pipas de aguardiente y 173 de vino de las cuales, seguramente se exportaron a Santo Domingo dos de aguardiente y cuatro de vino (Arcila Farías,1973, I, p.215).

En varios números del *Boletín del Archivo Ge-* neral de la Nación se encuentra información de esta im- portación de aguardientes extranjeros en fechas que van de 1723 a 1817. Las anotamos en orden cronológico:

1.- 07.04.1723. De Barbados,765 frascos de aguardiente.

2.- 27.07.1723. De Curazao, 4 frasqueras de aguardiente.

3.- 07.08.1723. De Curazao, 86

frasqueras de aguardiente.

4.- 09.09.1723. De Curazao, 22 frasqueras de aguardiente.

5.- 05.12.1723. Simón de Fuentes pagó 28.506 maravedíes de almojarifazgo por entrada a Cumaná de

diversas mercancías, incluidas 45 frasqueras de aguar- diente.

6.- 13.12.1723. De Curazao, diente.

3 pipas de aguar-

7.- 01.04.1789. En la Sección Intendencia y Real Hacienda, tomo LVI, N°98, folio 275, se encuentra un ín- dice de la representación que sobre la introducción en Cumaná de aguardiente de las colonias extranjeras, di- rige la Junta Superior de Real Hacienda al Excmo. Sr. D. Francisco de Saavedra y documentos relativos al asunto. 8.- 04.03.1817. En la sección Reales Ordenes, AGN, tomo XIX, folio 37 se encuentra una concesión otor- gada en Madrid "a Don Basilio Bayón, Capitán de Reales Guardias Españolas", con "permiso para despachar desde Santander u otro puesto habilitado a los de Veracruz y La Guaira, 300 toneladas de vinos, aguardientes y demás efectos españoles".

Estas ocho informaciones son una muestra de la importante actividad importadora de la provincia de Ve- nezuela de aguardientes extranjeros que, como lo prueba la documentación relacionada, si en un principio la pro- tegió en detrimento de la destilación de "aguardientes de la tierra", posteriormente derivó hacia la prohibición en razón de proteger la producción nacional de

la cual, con los impuestos debidos, harían entrar al 有sco real, ingresos seguramente mayores que los del almojarifazgo.

Volviendo atrás, la protección a los licores cana- rios y la persecución contra los "aguardientes de la tierra" más bien fomentaron su producción clandestina. Así lo registra Arcila:

> “La elaboración clandestina [para las primeras déca- das del siglo XVIII], de aguardiente en la provincia aumentó con prejuicio de las Rentas. En la Guaira se fabricaba un aguardiente de caña llamado tasire, que se hacía en alambiques clandestinos, y cuyo empleo se generalizó tanto que llegó a extinguir casi totalmente el trato con la Nueva Andalucía, pues eludía el pago de los derechos de introducción, □etes, alcabalas y otros impuestos, lo que permitía venderlo a precio muy bajo” (Arcila, óp.cit., I, p. 220).

Con有rmando esta noticia, Polanco Martínez, re有ere un caso particular acaecido, precisamente en La Guaira: una expedición comercial de un español llamado Diego de Murga, marqués de Montesacro, llegó a La Guai- ra a 有nes de 1714 siéndole embargadas sus mercaderías por las autoridades de aquel puerto, no obstante que el mismo rey de España 有guraba asociado a Murga en aque- lla expedición. Y escribe Polanco:

> En una representación de Montesacro al Rey sobre el particular se a有rma sin embargo que la verdadera ra- zón del secuestro fue el deseo de perpetuar el

comer- cio no lícito entre los habitantes y, sobre todo, el de
continuar permitiendo la producción de aguardiente ilegal que los colonos sacaban de la caña dulce…(óp. cit., I, p.134).

A pesar de las consideraciones de Montesacro acerca de la verdad oculta tras la actuación de las autori- dades de La Guaira para proteger la destilación clandesti- na y el trá有co remunerador de *tasire*, lo cierto es que, en los más altos niveles del gobierno provincial, se insistía en la prohibición de los "aguardientes de la tierra" posible-mente para proteger el monopolio canario y la venta que el mismo producía a la Corona Española.

En el Bando de Buen Gobierno de don Marcos Francisco de Betancourt y Castro, Capitán general de Pro-

vincia, dictado en El Tocuyo en 1717, en el Ítem 5,

se dice:

> Porque S.M. (Dios lo guarde) por su Real Cédula que se ha publicado en esta ciudad y demás de esta gober- nación tiene mandado con graves penas no se fabrique ni saque aguardiente de caña, y que rompan y desba- raten los materiales de su fábrica y todavía en algunas partes, por lo inculto de las haciendas y trapiches en que se destila, se contraviene a lo mandado sin poder- se averiguar motivo, porque en la ciudad de Caracas
> hice echar Bando para que los esclavos que verdadera- mente denunciasen y declarasen a los amos que saca- sen el dicho aguardiente de caña se les daría libertad
> y porque en esta ciudad y jurisdicción es conveniente que se practique lo mismo, ordeno y mando que los esclavos que legítima y verdaderamente vinieran ante las justicias a denunciar y declarar de los amos que hicieren la destilación y fábrica de dicho aguardiente
> de caña y tuvieran materiales para ello, se les dará la

> libertad y la horro de la esclavitud y servidumbre que yo en el Real nombre se la ofrezco y se le mete debajo del Real amparo para que no sean ofendidos ni veja- dos (Troconis, óp. cit., p.361).

Y cuando este mismo gobernante expide el nombramiento de Corregidor el 8 de marzo de 1718 al Capitán Pedro Linares y Mireles para la del Tocuyo y su jurisdicción, una de las órdenes que le imparte es la siguiente:

> … le doy comisión para que no permita que en nin- guno de los dichos pueblos y haciendas y trapiches de aquella jurisdicción se destile aguardiente de cañas, debajo de las penas impuestas en las Reales Cédulas de Su Majestad. Para cuyo 有n llevará testimonio autén-
> tico de ellas y hará romper y quemar los
>
> alambiques
>
> que hubiere en dichos trapiches, sin permitir se vuel-
>
> van a hacer otros…(Troconis, ibíd., p.406).

Hacia 1720, 1721, Pedro José de Olavarriaga, re- gistró la preferencia de los

venezolanos por el aguardiente de caña en lugar de vinos y acerca del primero, escribió:

> Como las tierras de adentro y los llanos no se pueden favorecer de aguardientes de Islas sino con mucho gasto por ser muy dilatado el viaje, y los riesgos que corren los caldos por los malos caminos que pasan; se usa en esos parajes de un aguardiente hecho de caña

de azúcar el cual (…) no deja de saber bien al pala-
dar de estos hombres, además que les

cuesta menos,

y menos trabajo, por lo que no se gasta otro en

dichas

partes… (Olavarriaga, 1981, p.98).

Por supuesto que Olavarriaga hace mención de todas las diligencias gubernamentales, para impedir la producción y consumo de estos aguardientes criollos pero comenta que las mismas más bien han producido ciertos daños como, por ejemplo, la adquisición de

aguar-

dientes de trigo de los holandeses a precios menores y dejar que las ganancias que pudieron quedarse en la pro-
vincia aprovechen a los holandeses y franceses que ven- den licores de contrabando a los venezolanos.

Acerca de los trapiches que existían para la épo- ca en Venezuela dice haberlos en Araure, Tocuyo, Carora
y de Caracas, y su jurisdicción escribe: "…tienen también diferentes trapiches y terreno su有ciente para alargar los que tienen hechos que dieran grandísima abundancia de
azúcar, pero se mantienen hoy en lo necesario que gasta la jurisdicción" (óp. cit., p. 59).

Así a la luz de los comentarios que anteceden acerca de la elaboración de azúcar y, consecuentemente, la destilación de aguardiente de caña sin la aceptación legal por parte de las autoridades, no por razones higié- nicas como lo comenta Polanco Martínez, sino para pro- teger el monopolio concedido a comerciantes canarios, cabe imaginar cuanto más estrictos serían las autoridades
civiles en relación con la posibilidad de consumo de

los

zumos producido por el cocuy aunque estos, en términos económicos, no afectaran mayormente el comercio lico- rero canario, pero en este caso de la ingesta de la penca del cocuy asado por parte de los indios naturales que la consumían, otro poder gravitaba sobre ellos: el de los frailes y curas que veían en estas prácticas ancestrales la
in□uencia de los demonios sobre el alma

inocente de los

aborígenes que ellos intentaban ganar para las

有las de la

“civilizada” cristiandad.

Pero los criterios políticos se

modi有can de

acuerdo con las circunstancias que los originan.

Polanco Martínez dice que

> …ya para los albores de la centuria decimoctava esa situación de privilegio [del comercio canario], debía encontrarse muy atenuada, si no desaparecida del todo, pues está probado que funcionaban alambiques en el valle de Caracas y otros sitios para esa época…

y para 1750, se registra que existían solamente en la jurisdicción de Nueva Segovia unos 63 trapiches en muchos de los cuales se producía aguardiente, registrán- dose que se produjeron 110 000 pesos anuales en aguar-
diente y, no sabemos si para esa misma época, se creó un impuesto llamado ta有a , del que posteriormente habló Depons, que se aplicaba tanto al aguardiente de caña, a otros licores y a los guarapos de papelón.

Así las cosas, consta que hacia 1776 se cobra- ban o有cialmente impuestos y el aguardiente era un ramo importante de las rentas que los municipios remataban con el 有n de reunir dinero, no de manera mensual sino la totalidad de un determinado ramo.

Carlos Bujanda Yépez, cita, de un informe del cabildo tocuyano del 30 de julio de 1766, lo siguiente:

> En todas las … que ofrece el dicho río Tocuyo que coge de distancia en esta jurisdicción desde su naci- miento hasta el sitio llamado Maracas, como 18 leguas, hay fundadas haciendas que vulgarmente se llaman trapiches, en donde se fabrican azúcares, papelones, omelotes, que fue el fruto con que principalmente se fundó esta ciudad con el que se hallaba abundante de todo, porque no fabricándose dichos dulces en otras
> ciudades de esta provincia, ocurrían a ésta a com-
>
> prarlos a 10 pesos carga de papelones y a 6 pesos de arroba de azúcar, en cuya posesión estuvo esta ciudad más de cien años después de su fundación; pero el día de hoy como se han construido haciendas de di- chos trapiches o ingenios

en todas Ciudades y Villas
de esta provincia, han tomado tal decadencia en su estimación dichos frutos que ha muchos años que la carga de papelón vale 4 ó 5 pesos y la arroba de azúcar 3 ó 2 reales, lo que ha atrasado mucho a esta ciudad poniéndola en una gran miseria" (Yépez, 1969, p.53).

Ermila Troconis, por su parte, registró que se- gún los Libros de Real Hacienda del Tocuyo, en el año 1787, de los impuestos cobrados, uno de ellos lo constituyó el de aguardiente de caña que fue rematado el 29 de octubre por José Manuel de Vargas por 600 pesos de los cuales pagó de contado 200 de ellos. (Troconis, ibíd., p. 34).

Ya para 有nales del siglo XVIII y comienzos del XIX, el aguardiente era un rubro impositivo del cual los municipios obtenían considerables ingresos.

En su sesión del 21 de octubre de 1810, el Real Consulado dispuso en el 3º puesto de su agenda lo siguiente:

> Que se imponga la contribución temporal de un peso sobre cada barril de aguardiente de uva, de caña y demás licores espirituosos que se introduzcan y se elaboren o destilen en

> el país, y cuatro reales sobre cada barril de vino, entendiéndose que lo de unos y otros se introduzcan en botellas, u otras vasijas, será proporcionalmente sujeto a la misma contribución, declarándose al mismo tiempo en bene有cio de nuestra agricultura libre de todo derecho en su extracción [léase exportación] los aguardientes y licores que se elaboren en el país (Real Consulado, 1964, p.176).

Y al contrario de lo que sucedía en los siglos XVI, XVII y parte del XVIII, prohibiendo la producción de aguardiente de caña en Venezuela como medida de

protección a bebidas alcohólicas extranjeras, el 9 de oc- tubre de 1818, acordó el Real Consulado lo siguiente:

> Que siendo perjudicial [al] fomento y consumo del aguardiente ron del país, el que se introduce de co- lonias extranjeras, debe prohibirse estrechamente su entrada porque no es justo se consuma este artículo extranjero habiendo en la abundancia de la tierra, este régimen siguen ellos con nosotros para proteger este ramo de cultivo e industria y nosotros no debemos desechar un medio que sobre ser justo es de utilidad (íd., p.45).

Este cambio favorecedor de la producción del aguardiente de caña nativo por parte de las todavía ac- tuantes autoridades españolas, al igual que la antigua política de prohibición, tampoco debió favorecer la libre circulación del cocuy, pues en cuanto a competitividad con los centenares de alambiques que funcionaron en las haciendas de caña, la destilación del cocuy de agave debió ser in有nitamente menor, además del estigma que se creó sobre los efectos que supuestamente causaba

en

los individuos que lo ingerían, atribuyéndole ser la causa principal de cuanto delito, especialmente los de sangre, se consumaban en el país, de causar estragos en el núcleo familiar proletario y, sobre todo, de disminuir la mano de obra mal asalariada de 有ncas rurales y empresas urbanas.
Muchas son las páginas de la literatura

venezolana donde

se difunde esta visión negativa de los efectos

desastrosos

del cocuy en la conducta de los seres humanos.

VII. Reaparece el maguey *agave cocui*

Como ya se dijo, el silencio informativo en la documen- tación colonial se interrumpe cuando en 1714 el Fiscal Protector de los Naturales Caquetíos de la Real Corona de los pueblos de la Costa Arriba y Costa Abajo, Alférez Cris- tóbal de Nava y Dávila, en litigio por tierras pertenecien-
tes a dichos pueblos exigía que además de

sus resguardos

> …debía reservárseles los cuquiales o caquiales, es de- cir, los cocuyales de las cabeceras de Boloró y los de las vegas de Codore, pues a pesar de estar fuera de su demarcación, estos cocuyales se agregaban como un
> exceso a la petición por ser esenciales a los indígenas, pues de ellos se mantenían
> dichos naturales cuando
> vienen […] para la guardia y custodia de esta dicha ciudad(González Batista, 19..., p.42).

Esta noticia y las que a continuación se darán, probarían que la

relación del pueblo indígena, sin impor- tar el lugar ubicado al norte del actual Estado Lara y sur
del Estado Falcón, en ningún momento desde tiempos ancestrales dejó de tener al cocuy, la planta, como su "co- tidiano mantenimiento" además de los otros usos que le dio, especialmente el medicinal.

Más adelante, un religioso, estudioso de la rea- lidad venezolana, luego de sus observaciones en tierras orientales, Fray Antonio Caulín en su obra escrita después

de 1747, dedica unos párrafos a las cualidades medicina- les de esta planta, llamándola maguei:

> En toda la Costa del mar del Norte, que corre des- de Cumaná hasta la provincia de Caracas, y en otras muchas partes de ambas Provincias, se cría silvestre la celebrada mata de Maguei muy semejante a la Pita
> de España. Las pencas a medio asar, dan gran copia de zumo algo dulce, que puesto al fuego en punto de
> jarabe es e有cacísimo remedio para mundi有car (quiere decir, preservar) de cáncer las llagas, aunque sean en- vejecidas, aplicado en hilas. Tomado de media a
>
> una
>
> dracma en agua caliente, deshace las crudezas del es- tómago, y expele las materias pútridas de apostema interior, o sangre envenenada, que suele resultar de alguna caída, o golpe violento(Caulín, 19..., p.70).

Como puede verse, el padre Caulín sólo habla de la cualidad medicinal del maguey, luego que de sus pencas, “a medio

asar", se extrae el jugo que ellas produ- cen que para que cumpla su capacidad cicatrizante, debe ponerse "al fuego en punto de jarabe".

Para Caulín, además, el maguey se parecía a la pita española, aunque con hojas más gruesas lo que parece no ser igual al "cardo de España" de que habla la Relación Geográ有ca de Nueva Segovia de 1579.

Un paso más adelante debe consultarse un informe titulado *"Ynstruzión y noticia de la Ciudad de Barquisimeto y su jurisdicción"*, del 8 de noviembre de

1745, que elaboró José Lorenzo Ferrer, que en su capí- tulo 25, dedicado a hablar de la fecundidad y fertilidad de "todo el distrito" y de los frutos que en ella se dan, escribió: "… el cucui, que su Penca es próxima (debe leer- se pócima) activa, y el caldo que da es bueno para labar (sic) y limpiar llagas y heridas pútridas, y del que se cuaja ungüento para sanarlas…", noticia según la cual puede deducirse que Ferrer sólo conocía el uso medicinal del
agave cocui no existiendo razones para creer que en esa época, quienes hacían uso de esa planta no le dieran, ade- más del medicinal, otros muchos usos más: el de extraer su 有bra, como pan después de hornearla, degustar los zu- mos de sus pencas. Para Ferrer la planta se llamaba cocuy.

En 1758 la gente de Pedregal (municipio Demo- cracia del Estado Falcón) puso pleitos a ciertos vecinos por la posesión de la tierra de El Jebe lo que fue contes- tado por dichos vecinos promoviendo testigos e interro- gatorios.

La pregunta 10 fue: "Si saben que en dicho sitio del Jebe no tienen dichos Yndios del pueblo de Pedregal su cotidiano alimento que llaman Cocuy, ni allí sacan sus dispopos, ni cocuizas para la fábrica de chinchorros para pagar sus tributos"

(González Batista, íd., p.42).

Otra pregunta del interrogatorio fue:

> Digan si es verdad que en dicho carro de Arajó es don- de tienen dichos indios sus aprovechamientos del coti- diano alimento que llaman cocuy y a dónde sacan sus dispopos y cocuizas para la fábrica de sus chinchorros

> y otros aprovechamientos con que anualmente pagan sus demoras, sin que ninguna persona se lo impida por ser realengo" (Ibíd., p.43).

Dice González Batista que en este expediente se dice "que era allí el cocuy tan abundante, que hasta los mismos vecinos pobres, esto es, la población no indíge- na, también concurría al carro de Arajó para bene有ciarlo" (Ibíd., p.46).

No es propósito de estas notas polemizar acer- ca de algunas opiniones de González Batista pero en ne- cesidad de dejar lo más claro que se pueda el tema del cocuy y su ubicación en la geografía larense-falconiana,
debe decirse que no es cierto, como lo cree este autor, a quien debemos un conjunto de importantes datos docu- mentales que han enriquecido este acercamiento al tema del cocuy, no es cierto que los indios que habitaron ori- ginariamente Pedregal hayan sido de gentilicio ajagua ni tampoco lo es que estos supuestos ajuaguas de ese sitio "Era la misma gente que a la llegada de los españoles se encontraba en pugna con los vecinos los gayones, quienes también participaban intensamente en la cultura del co- cuy" (González Batista, óp. cit. p. 40).

Para desmentir este aserto bastaría simplemente leer atentamente la *Historia Indiana*, de Federmann, un testimonio primario e irrebatible sobre la verdadera ubicación de jirajaras, ayamanes, gayones y ajaguas en el territorio Centroccidental del siglo XVI.

En este aspecto de su trabajo, además, Gonzá- lez Batista habla de tres pueblos en esa zona: San Nicolás de Pedregal, San Jerónimo de Autaquire y Pecaya. En este último topónimo encontramos el su有jo “ya” que original- mente debió ser “ye”, con el signi有cado en lengua ayamán de sitio, lugar; Autaquire, muestra el su有jo “quire” que en ayamán signi有ca color y, de Pedregal es conocido que sus pobladores originales eran ayamanes, todo lo cual signi有- caría que en ninguno de esos poblados aparece la huella

ni de ajaguas ni de gayones y aunque el asunto daría para

muchísimo más, por ahora queda hasta aquí.

Después de este expediente litigioso de 1758

debe citarse a Joseph Luis Cisneros, una persona que, en palabras de Enrique Bernardo Núñez era

> natural de Venezuela… tratante en géneros de la com- pañía Guipuzcoana (…) procedentes del contrabando que se hacía

> activamente en todos los dominios españoles(…). Había recorrido todo el país durante 25 años conociendo al detalle "ciudades, villas y lugares del Nuevo Reino, tanto como las de Venezuela".

Y es este hombre quien en 1764 publica, como producto de sus veinticinco años de exploración comer- cial en Venezuela un libro que tituló *Descripción exacta de la Provincia de Benezuela* (sic), impreso en Valencia de España en el cual habla de las potencialidades econó- micas de Caracas, San Sebastián de los Reyes, San Luis de Cura, Valencia, El Pao, Nirgua, San Carlos, San Jaime,

San Felipe, Barquisimeto, Tocuyo, Carora, Coro, Trujillo, Guanare, San Fernando de Apure y Araure.

Llama la atención de quien lee esta *Descripción* que aun cuando menciona la existencia en la jurisdicción de Barquisimeto de "…pueblos copiosos de Indios gayo- nes (sic) de natural altivo (sic), y cada día se experimen- ten de ellos diferentes insultos, idolatrías y malas costum- bres…", en nada menciona a estos gayones relacionados con el uso del cocuy.

Hablando de Coro anota que en el ámbito de su jurisdicción existían unos catorce pueblos de indios y que "sus campos son infructíferos, poblados de árboles y plantas espinosas …" pero para nada menciona que en dichos "campos infructíferos" alguno de los catorce pue- blos que lo habitan tengan que ver, de alguna forma con

el *agave cocui* y es cuando describe la jurisdicción de la ciudad de Carora, a cuyos campos señala como "bastante áridos, poblados de tunas y cardones", indica que allí se fabrica "una especie de pita y muchos chinchorros que

es una especie de Amaca (sic)", pero es en el capítulo in- troductorio titulado "Frutos que produce la provincia de Benezuela (sic), donde indica la existencia del "cocui" del

que se saca una Mistela muy medicinal, en la misma juris- dicción" de Carora. (Cisneros, 19, p. 41).

Aquí es necesario hacer dos observaciones: la primera que Cisneros sólo habla de una "Mistela muy me- dicinal" que se sacaba de la planta Cucui y, la segunda, que cuando se re有ere a Carora y dice que dicha miste- la medicinal se sacaba "en la misma Jurisdicción", casi

con seguridad quiso decir que de dicha planta se sacaba aquella mistela medicinal en la ciudad de Carora o que la misma no fuera de allí sino de alguna otra parte de su extensión geográ有ca, ("la misma jurisdicción") que incluía a Siquisique, Baragua, Moroturo y otros lugares, por lo que no sería exacto hablar de que en la ciudad de Carora, para este momento, o antes o después del siglo XVIII, el aprovechamiento del agave cocuy fuera una realidad que, incluso ahora, no lo es.

Distinta es la percepción que se tiene de la lec- tura de otro informe tomado por el Dr. Ambrosio Perera del Museo Naval en Madrid, Archivo del Ministerio de Marina, Sección Virreinato de Santa Fe, Signatura MS566, del 27 de agosto de 1785, publicado en su libro sobre organización de pueblos antiguos de Venezuela, donde hablando de los gayones de Bobare dice: "…su cotidiano mantenimiento es una hierba mala que llaman cocuyo, la que con el bene有cio de hornearla deja de ser venenosa y es comida dulce y de sustento".

En la corta cita se observa lo siguiente que debe destacarse:

1. Que los gayones de Bobare de

1785, se man- tenían cotidianamente con dicha planta, no esporádica- mente.

2. Que a la misma llamaban Cocuy, o cocuyo según el informe.

3. Que para comerla era preciso hornearla lo que se hacía, no para que dejara de ser venenosa, que no lo es, sino porque con la cocción adquiría sus mejores

condiciones para ingerirla, como así mismo sucede con todas las plantas comestibles.

4. Que era "comida dulce y de sustento", claro está al procederse con su cocción a la brasa (Perera, 1964, II, p. 215).

Este informe, como todos los que hasta aquí se han citado, nada dice de que de esta planta llamada Cocuy es cocuyo, se hiciera hasta entonces algún tipo de licor fermentado y, menos aún, destilado lo que en fecha
ya tan avanzada de la permanencia colonialista española en estos territorios del *agave cocui* y la existencia, por todo el país de numerosos alambiques para la destilación de aguardientes de caña, obliga a pensar que, por algu- na razón, no se obtenía licor de ella, del agave, lo más
seguro por impedirlo las autoridades, especialmente

las

religiosas y, si los indios lo producían debió ser en forma clandestina, oculta, sobre lo cual no se tiene información. Esta es la misma relación que, más completa, cita R. D. Silva Uzcátegui, atribuyéndole a D.

Juan de Salas:

> "… su cotidiano mantenimiento es una hierba mala que llaman cocui la que con el bene有cio de jornearlo deja de ser venenosa y es comida dulce y de susten- to aunque agregan algún conejo y frutillas silvestres, cuando no matan de las crías de los españoles" (Silva Uzcátegui, 1981, p.116).

Aquí de有nitivamente aparece la cabeza del co- cuy como pan para acompañar la ingesta de "algún cone- jo" o carnes quitadas a los españoles.

VIII. Aparece el cocuy de agave

Ni con la larga relación del hombre mexicano con el aga-

ve, ni con la atenta investigación que historiadores y cien- tí有cos han desarrollado sobre dicha planta y el mezcal, se ha podido determinar el comienzo de la destilación, a有rma de manera inequívoca Cornelio I. Pérez Ricárdez en un artículo titulado “Los mezcales y sus tradiciones: complejidad, gastronomía, control social y gusto histórico”, que no ha sido posible fecharse cuándo se destiló por primera vez mezcal.

> No se sabe cómo empezó la destilación de Mezcal; basta decir que técnica y materialmente ya era posi- ble en la época prehispánica, pues el conocimiento del maguey, de su cocción y la fabricación de ollas
> son elementos básicos para destilar. A 有n de cuentas la destilación no es más que el paso de un líquido al estado gaseoso y su condensación, como la del agua

destilada;

por supuesto que estas opiniones se re有eren al caso mexicano pues en relación con la situación venezo- lana, el asunto es todavía menos fácil de resolver o acla- rar, así que tampoco existe respuesta precisa acerca de cuándo habría empezado en Venezuela a producirse por destilación el Cocuy de Agave, pero con base en la docu- mentación existente y conocida, podría decirse, con un

alto grado de probabilidad cierta, que la elaboración del aguardiente del *Agave cocui* comenzó, y su producción y consumo, se hizo general en la región Centro-Occidental del país en la segunda mitad del siglo XVIII.

Efectivamente, hasta 1765 sólo se habla del agave como medicina y "cotidiano mantenimiento" pero de 1768 son dos documentos, uno enviado desde Carora al Capitán General D. Joseph Solano, el 20 de mayo por quien dice ser "su más favorecido y reconocido criado Jo- seph Vicente de Tarbe", de cuyo capítulo 8 puede entre- sacarse un muy interesante párrafo en el cual se expresa que en los montes de esta jurisdicción abunda el

> …Ispopo de que fabrican los naturales chinchorros, con que pagan sus tributos, es mui fuerte, y compi- te con el cáñamo, las pencas de éste, cocido en hor - no, dan una especie de conserva suave, y de mante- nimiento, de que usan ordinariamente los Indios, y
> los blancos no la desechan. Exprimidas estas pencas, dan caldo, muy 有no aguardiente, y muy medicinal. Su fruta que usada es muy sana, sirve como pan, hácese gustosa pira o ensalada y conserva de ella, esta fruta, adobada se llama Xibe, y casi, es tan

buena como la
alcaparra” (Silva Uzcátegui, 1981, p.171).

Adviértase que en el texto de Tarbe, no se dice nada sobre destilación porque textualmente se lee: “Expri- midas estas pencas, dan caldo, muy 有no aguardiente y muy medicinal”. Todavía en el siglo XXI se exprimen las pencas con propósitos medicinales. No se destila en ese caso.

El otro documento de este mismo año, que González Batista cita en la página 48 de su libro y que fue publicado en la compilación de Ángel de Altolaguirre y Duvale, Relaciones geográ有cas de Venezuela, 1767-1768, es el informe del gobernador de Coro D. Pedro Felipe de Llamas, del 12 de septiembre de 1768, del cual es el siguiente fragmento:

> …también produce el terreno la cocuiza, la cual re- ducida a una pita ordinaria, se hacen de ella porción de chinchorros para el uso común, y dormitorio de los Indios y gente pobre, con cuya especie pagan los Indios sus tributos, fuera de la mucha cocuisa (sic) que se gasta y consume en toda la jurisdicción, en los ape- ros de las vestias (sic) y otros servicios. Produce el te- rreno y Serranía de temperamento caliente, el Cocuy, cuyas Macollas horneadas con la Industria bajo fuego sirve para ayuda del 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 mis- ma especie se saca aguardiente, del que usa mucho la gente del común, y aunque es nocivo por lo cálido, es muy

medicinal para la obstrucción de frialdades por lo purgativo.

Se podría conjeturar con bastante grado de certeza que, además, de que el proceso de destilación del *Agave cocui* comenzó en la segunda mitad del siglo XVIII, porque a ello conducen, hasta ahora, las

evidencias

documentales, podría decirse también que esta labor apa- reció en la zona rural por indios o gente pobre, ancestral- mente consumidora del *Agave cocui* horneado, elaborado por ellos haciendo uso de elementos propios de su coti- dianidad cultural (leña, vasijas de barro, experiencia en la fermentación del maíz, yuca, frutas, etc.) y, como nota también demostrativa de esta realidad, ausencia total de información escrita para una actividad que, encima de no tener como protagonistas a sectores de la élite dominante, seguramente era de carácter clandestino o, por lo menos, sin mayor difusión fuera de las zonas de producción

del

cocuy de agave.

Más de veinticinco páginas conforman esta Ins- trucción del Teniente de Justicia Mayor de Coro y en ella, anotados minuciosamente los frutos que en la Jurisdicción de Coro se producían, apenas dedica a la noticia del cocuy siete líneas, aunque es de destacar la ubicación geográ有ca, "el terreno de serranía de temperamento caliente" de esta planta productiva de aguardiente.

Estos dos documentos, elaborados de manera independiente por el gobernador de Coro y su súbdito es- pañol en Carora,

re□ejan una realidad bastante completa de la inmensa, cotidiana y gran utilidad que indios y pobres
derivaban del *Agave cocui*: alimento para el ganado, hilos para chinchorros y otros tejidos, ensaladas, sopas o piras, alcaparras, conservas, purgativos y otros medicamentos para heridas o golpes, sustento cotidiano de indios y po- bres para lo cual debía ser horneado, no asado como dicen algunos autores, y un dato que la práctica histórica con有r-
ma: su hábitat en terrenos serranos y

temperamento cálido.

Pero lo más signi有cativo: por primera vez, en un mismo año, en dos lugares diferentes, por personas distintas, se informa que del zumo de las pencas debidamente horneadas, se extraía un 有no aguardiente del que usaba mucho la gente del común.

Los demás atributos que se le reconocen al co- cuy en estos documentos, también aparecen en muchos de los anteriores, pero que de dicha planta se obtenga aguardiente, es en estos dos documentos de 1768 donde
por primera vez se registra. Seguramente, no fue ese año cuando se comenzó a producir el cocuy de agave pero para este año su ingestión era general por parte de la "gente del común": indios, pobres, negros. Es un dato bastante revelador para 有jar a partir de 1768 y hacia años
inmediatamente anteriores, el comienzo de la fabrica-

ción del cocuy de agave posiblemente ya destilado pues- to que la existencia de alambiques para la fabricación de aguardiente de caña alcanzaba ya aproximadamente un siglo en todo el país y en territorio centro-occidental, por supuesto.

Tal vez hasta sea posible aproximar más la fe- cha de estos

comienzos de destilación del cocuy si se recuerda que en el documento de 1765, citado por Perera

y por Silva Uzcátegui, todavía se habla del uso del *agave cocui* horneado como simple, común y cotidiano "comida dulce y de sustento", pero la idea se sugiere sólo como indicio en la investigación del tema.

Siguiendo en el tiempo, González Batista (óp. cit. p.51) cita un documento de 1787 en el cual los indí- genas del pueblo de Santa Ana de Coro, reclaman tierras que le fueron arrebatadas, mencionando particularmente

> "…un refugio de una montaña que llaman Cude […], está dicha montaña al lado del puerto de Macama don- de hacemos guardia; no nos pueden negar que cor- temos el cocuy en tiempo de veranos de necesidad.
>
> Y también los blancos no nos pueden negar esta ad-
>
> vertencia. Ha de mandar V.A. que no nos nieguen que cortemos Cocuy nosotros los Indios que como dicha montaña está cerca de los hatos de los blancos a veces niegan que […] cortemos Cocuy que ni a los hereges se les puede negar la caridad (Registro Principal de
>
> Caracas. Tierras de los Naturales del Pueblo de Santa
>
> Ana de Coro, 1787).

Por la cita no se sabe si estos indios fabricaban aguardiente de cocuy pero con seguridad su reclamo lo hacían porque este agave, debidamente horneado, era, para su

pobreza, el alimento cotidiano que ingerían.

La abundancia de este maguey, no sólo en Ve- nezuela sino en las Islas Canarias fue documentada por Alejandro de Humboldt quien en su monumental obra *Viaje a las regiones equinocciales del nuevo continente*, se re有ere a ella en diferentes capítulos.

Por ejemplo, en el volumen I, p. 132, dice que

en Canarias “por donde quiera están separadas las pro- piedades por setos formados de Agaves y Tunas”, pero ya

en Venezuela, concretamente en la península de

Araya;

visitando las ruinas de un antiguo castillo español, las describe "aisladas en un monte pelado y árido, coronadas de agaves…"(óp. cit., p.442).

Desde Cumaná le escribe el 10 de julio de 1799 a su hermano Guillermo ponderándole el milagro geo- grá有co americano:

> Hasta este momento –le dice– discurrimos como en- loquecidos: en los tres primeros días no hemos po- dido determinar nada, pues desechamos siempre un objeto para apoderarnos de otro. Bompland asegura que perderá la cabeza si no cesan pronto las maravi-
> llas. Pero lo que es más hermoso que esas
>
> maravillas
>
> tomadas en particular, es la impresión que produce el
>
> conjunto de esta naturaleza vegetal poderosa, exube- rante, y sin embargo tan apacible, tan dócil, tan sere- na(Ibíd., I,

p.453).

Aun así, en medio de este deslumbramiento ante la "naturaleza vegetal poderosa" que lo fascina, en el momento preciso, comienza a indagar sobre el maguey con quienes más conocen sus propiedades:

> Me han asegurado los indios –escribió– que los tron- cos de la Mauritia (el árbol de la vida tan ensalzado por el P. Gumilla) no rinde abundante harina sino cuando se derriba la palmera antes que cuajen las □o - res. Así también el maguei (Agave americano o aloes

de nuestros jardines) cultivado en la Nueva España, no provee licor azucarado, o sea el vino (pulque) de los mexicanos, sino en la época en que la planta echa su bohordo. Interrumpiendo su □oración, oblígase a la naturaleza a que derive esa materia azucarada o ami- lácea que había de acumularse en las □ores del maguei y en los frutos del moriche (Ibíd., II, p.201).

Por toda la región de oriente observa presencia de este maguei y de una zona vecina a la Cueva del Guá- charo escribe acerca de la vegetación escasa que "…sólo se elevan acá y allá en medio de las gramíneas algún pie de Maguey (Agave americana, cuyos bohordos □oridos llegan a más de 26 pies de altura" (íd., p.125).

De lo que observó en la región de Tacagua, dejó escrito lo siguiente:

Medimos en el mismo sitio Magueyes o Agaves cuyo
bohordo cargado de □ores tenía hasta 14

pies de ele-

vación. Por más común que hoy sea esta

planta por

todas partes en el mediodía de Europa, un hombre

que haya nacido en mi clima septentrional no se cansa de admirar lo exuberante de la vegetación y el rápido desarrollo de una liliácea que contiene al propio tiem- po una savia azucarada y jugos astringentes y cáusticos empleados en la cura de úlceras para cauterizar las carnes(íd., II, p.373).

Varios aspectos se destacan en esta anotación de Humboldt: uno: que para 有nales del siglo XVIII esta planta se había expandido por el sur europeo y era ya bastante abundante; dos: que no obstante su enorme pro- liferación en Europa, jamás sería igual a su abundancia en Venezuela, concretamente en la zona Centroccidental del país; y tres: su admiración de que este agave no sólo posea una savia azucarada sino "jugos astringentes y cáus- ticos" para curar heridas.

Pero una última mención de esta planta, la que hace a su paso por el valle del río Tuy, es la más signi有ca- tiva de las que consignó en su obra. Dice:

> De las Lagunetas bajamos al valle del río Tuy. Esta cuesta occidental del grupo de montañas de Los Te- ques lleva el nombre de Las Cocuizas. Abundan en dos plantas con hojas de Agave, el *Maguei de Cocuiza* y el *Maguei de Cocui*. Este último pertenece al género *Yucca acaubis*, cuyo zumo fermentado y dulce da un aguardiente por destilación.

Esta información de Humboldt es muy impor- tante. Él venía de recorrer el oriente venezolano, aún no llegaba a Caracas

pero ya sabía que del zumo fermentado y dulce de lo que denominó Agave Americana, se obtenía “un aguardiente por destilación”. Y cabe entonces pre- guntarse: ¿Para 有nales del siglo XVIII se fabricaba cocuy de Agave en la región oriental de Venezuela donde di- versos autores y Humboldt mismo comprobaron la gran

abundancia de esta planta? y si así fue ¿por qué luego cesó esta elaboración del Cocuy en dicha región?

Humboldt agrega esta noticia

> He visto comer los renuevos de sus hojas: y las 肴bras de las hojas sirven para cordeles de una resistencia extraordinaria. En el reloj de la catedral de Caracas una cuerda de Maguei de 5 líneas de diámetro tenía en suspensión hacía 15 años un peso de 350 libras (íd., II, p.63).

Esta última información es dudosa e incierta si se re肴ere a que aquella cuerda de la catedral de Caracas era de dispopo, pero veraz si se confeccionó con cocuiza, cuya mayor resistencia es reconocida.

IX. Taxonomía y taxónomos

Qué inmensamente complejo es el estudio del *Agave co- cui* y del cocuy de Agave, puede veri有carse solamente con la presencia de su descripción taxonómica existente, su clasi有cación en el universo vegetal, para lo que bastaría leerse la abrumadora introducción que P. Font Quer 有rma en el *Diccionario de botánica* publicado con la colabo- ración de eminentes especialistas y su edición por la edi- torial Labor S.A., en 1973, re有riéndose a las gigantescas di有cultades enfrentadas por los cientí有cos desde cuando Fernández de Oviedo, en el siglo XVI se declaraba impo- tente para describir las especies vegetales, "la diversidad

□orística de las selvas intertropicales americanas", pasan- do por los estudios de Miguel Bernárdez y Maynar en 1767, Linneo en 1735, Antonio Polan y Verdera en 1778, pioneros en el estudio cientí有co del mundo vegetal.

En dos autores de diferentes países encuentro una observación que además de razonablemente cierta resulta fácilmente comprobable al examinar los escasos trabajos hechos en Venezuela sobre el agave

en general y
sobre el *Agave cocui* en particular.

La primera que se puede citar es la del venezo- lano Santos Rodulfo Cortés que en su trabajo escribe algo que suscribimos totalmente:

> Decepciona pensar que nuestros clásicos no atinaron hacer una descripción ajustada de la taxonomía botáni- ca y pre有rieron detenerse en detalles super有ciales que

no satisfacen al rigor cientí有co, sin contar que el ensayo que practicaron, fuera de no aportar datos su有cientes, fue expuesto en una literatura pobre, carente de técni-

ca y de escaso valor.

Lo que fue escrito en 1961 y más de medio siglo después sigue siendo una lamentable carencia de la que nuestros centros de estudios universitarios e institucio- nes dedicadas a la investigación cientí有ca deberían aver- gonzarse.

Pero esta actitud de indiferencia por el estu- dio de esta planta y sus potencialidades innumerables, no es exclusividad de Venezuela. En el Perú, la investiga- dora Oriana Pardo Briceño lamentaba "…que muchos estudios taxonómicos [de esta planta] han sido realiza- dos sobre ejemplares cultivados en jardines botánicos europeos" y sin negar que ellos representan

destacados

valores de las ciencias botánicas "…probablemente nun- ca vieron un agave en su lugar de origen como lo señala [Howard S.J.] Gentry, 1988, quien según Pardo, señala los

nombres de cuatro sobresalientes estudiosos de la planta que tanto nos interesa; en orden cronológico ellos son: Haworth, 1768-1833; Moench, 1794; Jacobi, hacia 1864- 1867, y Berger, inicios del 1960. De estos se han obtenido datos biográ有cos de Sir Walter Howorth (1883-1950) quí-
mico británico que estableció la constitución de

la vitami-

na C y realizó su síntesis en 1933, recibiendo el

Premio

Nobel en 1927 por sus trabajos sobre el azúcar.

Pero además de lo señalado, las conclusiones de quienes se han ocupado, sin interés especial a descri- bir el agave, existen diferencias bastante apreciables que,
al examinarse en su conjunto, en lugar de ofrecer un co- nocimiento exacto del mismo, más bien causan no poca confusión acerca del asunto. Con toda razón, Santos Ro- dulfo Cortés, hacía la siguiente observación:

> Hay disparidad de criterios en cuanto la nomenclatura del cocuy. Los naturalistas más antiguos se acogieron a las clasi有caciones mexicanas de plantas parecidas, sin detenerse a pensar con toda deliberación que
> tenían que existir algunas diferencias del cocuy con aquellas especies similares. En tal equívoco cayó infor- tunadamente don Arístides Rojas… al considerar que correspondía al *agave americano*, y que pertenecía a la familia de las *amarilidáceas* y que sin duda era el mismo *metl* o *maguey* del cual extraían los mexicanos la bebida *pulque* u *octli*…

Para que el lector se forme un criterio propio, en lo adelante se citarán las más importantes informacio- nes trasmitidas por varios autores venezolanos en dife- rentes épocas.

Agustín Codazzi, por ejemplo, escribió:

> … el maguey cocuy (maguesis) cuyo vástago o pitreo cargado de □ores se eleva más de diez varas. De estas plantas extraen en la provincia de Coro un licor espiri-

tuoso de muchas aplicaciones medicinales importantes,

> más fuerte y acaso también más agradable que el aguar - diente común de caña, y del cual hacen los habitantes de aquella provincia gran comercio(Codazzi, 1960, p.97).

No es exactamente una descripción del agave esta información de Codazzi que además consigna la fal- sa idea de que únicamente en la provincia de Coro se extraía de ella "un licor espirituoso" pero la nota es el
vivo ejemplo de lo que se ha a有rmado acerca del escaso aporte de datos que den a conocer bien las características intrínsecas del *agave cocui*.

Un poco más extenso en su información sobre el *agave cocui* fue, en 1883, Telasco A. Mac Pherson quien en su *Diccionario del estado Lara*, dedicado, claro está, no al cocuy, sino a muchos otros temas de este estado, dijo lo siguiente:

> Cocuy. He aquí una de las plantas que constituyen una
> verdadera fuente de riqueza en el Estado Lara. Todo el territorio del distrito Urdaneta, parte del de Torres, el municipio Bobare del distrito Barquisimeto, el de Quí- bor del mismo distrito y otros puntos del Estado, están cubiertos de

esta rica planta silvestre. El aguardiente de Cocuy es el primero de los licores que se produ-
ce en América: de las hojas del árbol Cocuy sacan el *dispopo*, hilo de que se tejen 有nísimos chinchorros; las □ores encurtidas son un famoso condimento y sus raíces asadas una agradable cuchería. Galdo en su *Mu-*
seo pintoresco de Historia Natural, Tomo VIII, dice,

hablando del cocuy: ´Agave, tiene una corola erguida, tubulosa o embudada, 有lamentos más largos que la corola, y fruto en capa triangular y poliesperma. Sus especies más notables son: *Agave americano, Abe- cedario*: planta perenne de América que tiene hojas abundantes, muy carnosas y tallo desnudo, dividido en candelabro, de los cuales cada rama termina en una cabezuela de □ores amarillas. Las hojas machacadas son un buen alimento para las bestias, el jugo sirve como el jabón para lavar las ropas y de las hojas se hace una hilaza que sirve para cuerdas, redes de pescar, tapices, lienzos, papel, etc., *Agave cubencio Tacg, Agave de cuba, palo de mecha*: planta de Amé- rica cuyas raíces suelen servir para falsi有car la zarzaparrilla, el tallo está lleno de una sustancia

esponjosa,

que sirve de yesca a los fumadores, y sirve también

para tapones; *Agave vivípera*, Linneo: Árbol de Améri- ca meridional cuyo jugo entra en el acíbar caballuno en Santo Domingo; en el Brasil se hacen muchas cuer- das y tejidos con sus 有bras; *Agave virginica*: planta pe- renne de Virginia, cuyo jugo fermentado, sirve de vino
para los pobres: de esta planta se extrae el renombra- do *Pulque*, el magní有co

Recuelo, etc. Se puede calcu- lar en 30.000 litros de aguardiente el producto de esta planta en el Estado Lara, cuyo valor aproximado es de 30.000 bolívares (Mac Pherson, 1883).

Esta información de Mac-Pherson resulta inusi- tadamente aceptable sobre todo por recoger la descripción

de otro científico extranjero a quien menciona solo por su apellido Galdo y el título de la obra consultada, una des- cripción bastante informativa, aunque sea incierto, el de ser planta perenne, da a conocer varias especies más de agaves y nada diga del cocuy. Un dato adicional que debe destacarse de esta nota de Mac Pherson es la cantidad de aguardiente de cocuy que se producía en 1883 en el estado
Lara y su valor en bolívares.

Otro célebre escritor y científico venezolano, don Lisandro Alvarado, sin dedicarse especialmente a su estudio, produjo varias anotaciones sobre el cocuy en dos de sus obras:

1. *Cocui. Agave* sp.pl. Amarilidáceas. Planta vivaz, de tallo corto y semileñoso, hojas radicales y luego cau- linares, rectas, sentadas, lanceoladas; bohordo central derecho, alto de 15 a 20 pies, en cuya cima está la in-
florescencia apanojada a modo de un gran

tirso. Crece

en los cerros áridos y pedregosos del Estado

Lara. La

A. humboldtiana y la *A. lurida* son especies principa-

les del país (Alvarado, 1984, I, p127).

2. En esta misma obra al incluir en su glosario la palabra maguey, escribe: "Bohordo del cocuy y la co- cuiza. El de esta última suele utilizarse en listones para escaleras de mano, y la médula en asentadores de navajas de afeitar". Primitivamente se dio este nombre al cocui, y en este sentido lo usa Caulín (óp. cit., I, 6) y Oviedo (III, 300). Así escribe Codazzi maguei cocuiza y maguei cocui

(p. 96) para diferenciar una y otra planta. En todas estas formas no tiene ya uso la voz en Venezuela. MAGUEI es voz taína usada en México; pero allá creo suele tener otra acepción que la antigua. *Melt* (dice Gomara) es un árbol que unos llaman maguey y otros cardón (Mex, II, 270).

"Como si dixésemos *amén*, ponen pintada una como fuente y luego un maguey que en su lengua frisaba como amén; porque llaman *amelt*" (Casas, Apológ., cap.235).

> 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 algún o algunos de este género para ayuda a sus vidas; y en los campos se da y la cultivan (Acosta, IV, 23; Alvarado, óp. cit., p249).

Como puede verse, lo que

principalmente hace don Lisandro en la cita que antecede es reseñar los va- rios usos que se obtienen del agave y del cocuy de agave donde, por cierto, con una lectura atenta de lo que dejó escrito José de Acosta sobre esta planta se in有ere no que
él la cali有ca de milagrosa por la mucha utilidad

que de

ella se deriva, sino que así lo escribían "los nuevos

o cha-

petones (como en las Indias los llaman) …"
pues ese era el cali有cativo que se daba a los españoles recién llegados a América quienes, por tanto, sin conocerla bien, no esca- timaban inventar fantasías sobre las tierras que visitaban.

3. Hay una tercera información de don Lisan- dro contenida en otro de sus libros, es la siguiente:

> Del rizoma de cocui (Agave americana) extraían un vino antiguamente en Barquisimeto. El cogollo de la planta, cuando llega a cierta forma que llaman los prácticos rabo de *cachicamo*, indica la madurez conveniente de ella. Entonces arrancan los rizomas des-
>
> pojándolos de las hojas y ásanlos en fosas circulares de unos 84 cm. de profundidad y un diámetro 3 a 4 veces mayor. En el fondo ponen piedras sobre
>
> leña
>
> de cardón (Cereus, sp.) y quemada ésta, hacen arden encima más leña. Colocan entonces en la cavidad las "cabezas" o rizomas y tápanlas con bagazos de caña de azúcar y cascajo. Allí la mantienen por espacio de 5 a 8 días, hasta que "crían lana", es decir, hasta cubrirse de un moho u hongo que prepara para la fermentación. Písanse y pílanse las

raíces asadas en estanques cuadrangulares hechos en el suelo, y meten la pasta en sacos de malla ancha o redes *(chivas)* para exprimirla, después en una prensa de mano. El líquido fermen- ta a los tres días. Los pies de la planta destinados a la reproducción se dejan florecer hasta que caen los botones al suelo, donde echan raíces y forman nuevas plantas.

Los gayones sabían al parecer usar la raíz para comer- la; pero la fabricación del alcohol por destilación de zumo fermentado (aguardiente de cocuy) y con ma- yor razón la destilación sucesiva (recuelo) debe ser

> invención de los colonizadores, a imitación del mezcal mexicano (Alvarado, 1984, I, p133).

Véase que este otro texto de don Lisandro so- bre la planta cocuy, se dedica particularmente al método de elaboración de la bebida, a la que incorrectamente de- nomina “vino”, agregando 有nalmente, su creencia de que los gayones fueron quienes se alimentaban con esta “raíz” debidamente asada, agregando un conjunto de interesan- tes datos que no traen otros autores.

Santos Rodulfo Cortés opone ciertas observacio- nes a estas a有rmaciones de don Lisandro cuando escribe:

Desconocemos las razones para que este autor creyera

有rmemente que fue invención de los españoles colo- nizadores no sólo la "fabricación del aguardiente" de cocuy por fermentación del zumo de lo que él llama su "rizoma", sino también del *recuelo* (destilación su-

cesiva del cocuy) lo cual –sugiere don Lisandro Alvara- do– habría sido posible por imitación a los mexicanos en la elaboración del mezcal. No habrían sido, pues, los gayones, ni grupo de indio alguno de la zona la- rense quienes conocieran semejantes procedimientos de fermentación (Cortés, óp. cit.).

En cuanto a la información de haber sido los gayones, aunque Alvarado no lo a有rma así, quienes sabían "al parecer" asar el rizoma de cocuy, no debe concluirse

que haya sido esta nación la principal cultivadora del co- cuy en la zona de Lara y de Falcón donde abunda esta planta. Ellos, seguramente, adquirieron el uso de la planta de los ayamanes, sus principales bene有ciarios.

Pero el uso del cocuy asado como manteni-

miento se dio en una extensión geográ有ca mayor como puede derivarse del que los indios de Araya, costas de Cumaná, Tacagua y Los Teques hacían según el testimo- nio de Humboldt.

Un mayor acercamiento a una descripción cien- tí有ca tanto del cocuy como del agave, procuró hacer Hen- ry Pittier, basado en los estudios de William Trelease:

> *Cocui: Agave cocui Trelease*. Mem. Nat. Acad. Sc.11:19. 1913. Sinónimos: *cocui, cocuiza, dispopo*.
> Planta de hojas anchas, carnosas y cortas,
>
> con □ores
>
> amarillas formando un racimo erecto en la cúspide

de

> un asta larga. Crece en acantilados, en sabanas áridas de tierra caliente. De la raíz se prepara un licor fer- mentado llamado también cocui; machacadas las pen- cas, se aplican con buen éxito a tumores, provocando
> su supuración y reducción. Se confunde a menudo el *cocui* y la *cocuiza* y hasta parece que desde tiempos de la Colonia se han trocado los nombres (Pittier, 1978).

Pocos elementos, sin embargo, introduce Pit- tier acerca de la taxonomía de esta planta y en su tex- to, deja a esta a un lado para referirse a su preparación como licor fermentado de carácter medicinal, silenciando

que también, desde hacía muchos años, de esta planta se obtenía un licor destilado de mucho uso en Venezuela y regiones del exterior, pero lo más curioso es que Pittier,

quien reconoce al 有nal del texto que *cocui* y *cocuiza* no son lo mismo, al principio da al término cocuiza como sinónimo de *cocui*, que no lo es.

Otra de las entradas de su catálogo de plantas usuales de Venezuela, la dedica Pittier al Maguei de *cocui,* del cual anota:

> *Yucca acaulis*, H.B.K. Nov. Gen. 81 Sp. 1289. 1815. Especie de maguey indígena, las hojas con espinas marginales bí有das y las astas esbeltas y largas. Seña- lada como abundante en los alrededores de Caracas y Cumaná por Humboldt y Bonplad, pero aparentemen-

te ignorada por los botánicos posteriores. Es

posible

que sea la misma planta descrita por Trelease bajo

el nombre de *Agave Cocui* y conocida hoy del vulgo como cocui (Pittier, p. 298).

Ciertamente que Humboldt informa de la abun- dancia de un agave que llamó Americana y que dice haber visto comer a los indios orientales, pero que Pittier no supiera, tantos años después, que esta planta abundaba más aun en el centrooccidente de Venezuela y que, ade-
más, sólo crea en la mera posibilidad de que

dicho agave

era el descrito por Trelease en 1913, no parece ser una

conclusión aceptable viniendo de un científico

cuya fama

pondera toda América.

En la edición de 1945 del *Diccionario*

abrevia-

do Espasa-Calpe, se dice del agave lo siguiente:

> (Del griego *ágavrí*, admirable) f. Bot. género de la fa- milia de las amarilidáceas, tribu de las agaveas; plantas monocárpicas de duración inde有nida, con hojas gran- des, todas radicales, dispuestas en roseta, carnosas, dentado-espinosas o delgadas, enteras, a veces cilia-
> das, □ores en sépalos y pétalos soldados, constituyen- do un tubo embudado, persistente, con seis lóbulos casi iguales; estas □ores son ricas en miel y muy oloro- sas, y están dispuestas en panículas multi□oras sobre un *escapo* alto y erecto; fruto en cápsula trilocular. Comprende este género unas 50 especies originarias
> de México, 5 de Estados Unidos y toda la América del
> Sur. Muchas especies dan 有bras textiles,

que tienen

varios nombres en el comercio: pita, tampico,

ixtle,

maguey, henequén y sisal. Este último lleva el nombre de *Agave sisalana*, del que se fabrica un hilo excelente que puede rivalizar con el de Manila. Se planta ahora también en África (Tunisia) y en las islas Hawái. De la pulpa se prepara, mediante la fermentación, un jugo alcohólico, que se usa como bebida entre los mexica- nos y se llama pulque, o mescal (sic) según la región.

Esta descripción, bastante completa, parece sin embargo fundir dos especies de agave en una sola: la que produce 有bras (henequén, sisal) y la que produce licor. A partir de Pittier, quien popularizó la

denominación de

Agave cocui Trelease, esta es la que comúnmente se usa en Venezuela para distinguir el agave del que se extrae, al norte del estado Lara y sur de Falcón, principalmente, la bebida conocida como cocuy que, en general, mencionan los autores arriba señalados.

A propósito de William Trelease (1857-1945) y el *Agave cocui*, en 1913, este estadounidense nacido en Mont Vermont, N.Y., el 22 de febrero y fallecido en Urbana, Illinois, el 1° de enero, publicó en la *Revista de la Academia de Ciencias*, volumen XI, un extenso trabajo titulado "Agave in West Indians", en el cual ofrece una relación de los numerosos agaves a los cuales estudió por sí o por información de muchos otros botánicos. La lista es como sigue:

1.- Viviparae.

Vivipara, vicina, COCUY, petiolata, evadens, bolding- niana;
2.- Caribaeae

Karatto, Van Grolae, mevidis, montserratensis,

medio-

xinea, grenadine, Scheurmaniana, obducta, TranKeera,

Dussiane, caribacicola, Eggersiana,
barbadensis, ungui- culata, ventum-versa;
3.- Antillanae

Antillarum, intermixta, sobolífera, Morrissi,

Harrissi,

acicularis, grisea cienfuegosana, grisea obessifrina,

sha-

feri, Legrelliana, Legrelliana brevi·ora, longipes,
anó- *mala, Underwoodii, missionum,*
portoricendis

4.- Bahanamae

Braceana, bahamone, Millspaughii, cacogela, aklinícola, indagatorum;
5.- Antillanes

Wildingui, albescens, papyrocarpa, Briltoniane, Britto- niane brachypus, tubulata;
6.- Inaguenses

Nashii,
inaguensis. 7.-
Sisalanae
Angustifolia, furcroydes, sisalana, sisalona armata.

El presente catálogo no es la totalidad

de aga-

ves existentes sino los que habitan diversos espacios

del

norte de Suramérica a los que Trelease se dedicó a in-

vestigar aunque, debido a que falleció antes de concluir la descripción completa de todos ellos, un alumno suyo, Truman G. Yunalcar, la concluyó.

Se da a conocer la lista de Trelease porque, ade- más de haber sido quien hizo la más aceptada descripción del *Agave cocui*, que incluye entre las *Viviparae*, conviene conocer que esta variedad de agave, propia de Venezuela, aunque guarda semejanzas botánicas con otros muchos agaves, es posiblemente la única de la cual se puede ex- traer el aguardiente conocido como cocuy.

El trabajo de Trelease agrega varios mapas de las regiones donde se ubican estas especies de agaves al norte de Suramérica y varios dibujos de *Agave cocui*, en- tre ellos uno que anota como la primera ilustración cono- cida de dicha planta.

El texto completo, en inglés, de la descripción hecha por William Trelease en el trabajo citado del *Aga- ve cocui*, apellido que le sirve hasta ahora de identidad para diferenciarlo de otras especies del mismo género, es el siguiente:

> *Essentia**l** y acauleseen, suekering. Leaves transient- ly, soon green and glossy, broadly lanceolate, rather quickly acute or subdeuminate, deeply and someti- mes, fortuously eoncave, plicate, 30 by 110 cm.; spi- ne redbrown, smoth, triquetrously cenical, shallowly grooved below the middle and involute below, 3-4 by 15 -25 (or even 5 by 30) mm., deeurrent and dorsally introduced into the green tissue; priekles red- chestnut, usually 10- 20 mm, apart 3-4 mm. long mostly upeur- ved above and reeurved below, acuminately triangu- lar or from lunate bases on green or at laught har-*
>
> *dening prominences, the intervening margen eoneave.*
>
> In□oreseenee 9m hight, the upper half marrowly ob- *bling -panieculate with nearly horizontal branehes; bracts narrowly triangular, not imbriated, at*

length recurved; pedicels about 5mm long. Flowers yellow,
50- 60 mm. long; ovary 25- 30mm. long, about equa- ling the perianth rather oblong; tube openly eonical
5- 6 mm deep; segments 5- 6 by about 20 mm, shorter than the ovary; 有laments inserted a little below the *throat, 40-50 mm long, about twice as long as the seg- ments. Capsules oblong, 20-25 by 40-50 mm, little stipi- tat or beaked; seeds 5-6 by 7-9 mm Freely bulbiferous.*

El arquitecto Alcides Cordero hizo la siguiente traducción de la descripción hecha por William Trelease en el trabajo citado del Agave cocui:

> Esencialmente sin tallo, o de tallo corto que parece inexistente. Hojas transitoriamente verde claro y bri- llante, ampliamente lanceoladas, algo rápidamente agudas o solapadas, profundamente y algunas veces sinuosamente cóncavas, plegadas, de 30 cm por 110
> cm, espinas rojas y marrón, alisadas, triangularmente cónicas, super有cialmente estriadas o acanaladas por debajo de la mitad y en forma de volutas por debajo, 3-4 por 15-25 (o hasta 5 por 30) mm, enrolladas y dor- salmente implantadas dentro del tejido verde; picante
> y punzante al contacto, rojo-castaño, usualmente en- tre 10-20 mm, algo separadas y de 3-4 mm de largo. Mayormente cóncava y descubierta arriba y convexa abajo, haciéndose angosta y triangular hasta terminar triangular y puntiaguda, o desde bases semilunares
> verdes o a un alargamiento prominente y endurecido, sobre un tejido suave,

vascular cóncavo. In□orescen- cias 9 m altura, la mitad superior angosta reducida, oblonga, paniculada, con ramas horizontales muy
juntas; hojas modi有cadas situadas al pie de

la □or de

formas angostas y trianguladas y de largo

recorrido;

pedículos alrededor de 5 mm de largo. Flores amari- llas, 50-60 mm de largo; ovarios 25-30 mm largo, casi igualando el periantio, algo oblongo; un tubo abierta- mente cónico de 5-6 mm de profundidad; segmentos

5-6 por casi 20 mm más cortos que el ovario; 有lamen- tos insertados un poco debajo de la garganta,40-45 mm de largo; casi aproximadamente dos veces tan largo como los segmentos. Cápsulas oblongas 20-25 por 40-50 mm, poco alargado o picudo; semillas 5-6 por 7-9 mm libremente bulbiferadas.

Más modernamente Pardo Briceño con apo-

yo en varios especialistas (Cerrate, 1988; Gentry, 1998;

Brack, 1999; Irish e Irish, 2000) propone la siguiente y muy completa descripción de *A. americana*:

> Es una hierba perenne, con hojas suculentas, que al- canzan hasta cuatro metros de diámetro y dos de alto, con un tallo corto de donde nacen a modo de roseta, hojas sésiles, lanceoladas que pueden alcanzar dos metros, gruesas y suculentas, de hasta 25 cm de ancho en la

base, angustiándose al extremo, planas, acanala-
das, de color verde o gris pálido hasta fuerte,

cubiertas

de una cutícula lisa o levemente áspera, dentadas

en el

borde con espinas rectas, sinuosas o ligeramente cur-

vadas, largas más de un cm. Las hojas terminan en un descollante aguijón apical, de color café oscuro o grisáceo, que puede alcanzar hasta 5 cm de largo. Entre los 7 y los 10 años, la planta emite desde el centro de la roseta una espectacular in□orescencia de hasta 10 m de altura, recta, gruesa hasta 40 cm que termina en una enorme panícula con 15 a 35 umbelas ascenden- tes que crecen lateralmente desde el eje central y en

las que brotan flores pediceladas, alargadas de hasta 9 cm de color blanco amarillento sobre un ovario ver- doso. El fruto es una cápsula oblonga de 4 a 5 cm que contiene numerosas semillas alargadas de 6 por 8 mm

La floración del maguey es la culminación de un proceso de crecimiento y acumulación de rosetón foliar, luego del cual la planta, completamente agotada perece, dejando una gran cantidad de hijuelos que re- toñan libremente para proseguir el ciclo de reproduc- ción asexuada.

Debe agregarse que también de la semilla es posible la reproducción de la planta.

X. Leyes republicanas sobre aguardientes

Una ley del 4 de octubre de 1821 del Congreso de Co- lombia, 有rmada para su ejecución por Francisco de Pau- la Santander, dispuso, o, mantuvo "la destilación de los aguardientes y su trá有co" como actividades libres pero, claro está, con sujeción a una serie de normas estableci- das en ellas:

1. Registrarse para destilar aguardiente quienes así lo desearan hacer o practicasen con anterioridad.

2. Solicitar una autorización de los jueces polí- ticos de los cantones donde se instalara la empresa des- tiladora.

3. Presentar ante el juez documentos de domi- cilio, arraigo, honradez, cavidad del alambique o vasija de la destilación con el 有n de "…hacer el arqueo, y examinar cuántas cantaras puede destilar en una sola operación".

Para información del lector debe saberse que la cántara era una medida de capacidad equivalente a algo más de 16 litros lo que, sin embargo, era variable.

4. Por cada cántara de licor destilado en una operación se pagaban 2,50 pesos mensuales de impuestos.

5. Nadie podía destilar aguardientes sin la de- bida autorización y de hacerlo perdería los utensilios de destilación más una multa equivalente al valor de dichos útiles.

6. Quienes adquirieran legalmente las paten- tes que los autorizaban a destilar aguardientes pero no cancelaban los impuestos establecidos eran penados con el embargo de sus utensilios y hasta podían recibir igual trato respecto de otros bienes.

7. Las patentes para poder destilar libremente aguardientes eran válidas por un año a cuyo término de- bían renovarse.

8. "Por la patente de un alambique o vasija – dice la Ley–, que en una sola operación pueda destilar una cántara de licor o menos, se pagarán dos pesos; cua- tro por la de otro que destile dos; y en proporción de los mayores" (Art. 16).

9. Para vender aguardiente por menor los des- tiladores necesitaban obtener otra patente sin la cual no podían expender el producto bajo pena de 10 pesos. Esta patente debía expresar el negocio: tienda, venta, posada o mesón; renovarse cada dos años pagando, cada expendio dos pesos mensuales.

10. "Los jueces políticos –dice el art. 26– vi- sitarán una o dos veces al año los alambiques, y si se reconociere que ocasionan daño a la salud pública por no estar con la limpieza necesaria, privarán a sus dueños de la licencia para destilar en adelante y los

recogerán la
patente" (*C uerpo de leyes de Colombia*. Caracas,

U.C.V.,

1961, p.85).

Esta destilación y venta libre, pero condiciona- da de aguardientes en Venezuela, tuvo lugar en el régi- men colonial aunque, como ya se dijo, hubo un perío-

do que, como protección a la importación y circulación fue prohibida por mandato y normas de buen gobierno, como eran llamadas, dictadas por los Capitanes Generales de la provincia.

En 1823, por ley del 5 de julio se prohibió la introducción en Venezuela de aguardientes de caña y se acordaron impuestos o derechos "…sobre la de los demás licores destilados" con el propósito de fomentar "…
esta fuente de la riqueza pública y privada y animar la

industria y las empresas lucrativas del
labrador" y en tal sentido el Congreso de Colombia decretó:

1. Prohibir la introducción de aguardientes ex- tranjeros de caña y sus compuestos permitiendo, sin em- bargo, la de todos los demás.

2. Los aguardientes de introducción permitida

al país pagarían 35% sobre su valor viniendo de Europa, USA y países independientes de América del Sur si se transportaban en buques venezolanos pero, 45% sobre su valor, si venían en buques extranjeros.

3. Cuando estos licores extranjeros

de impor- tación permitida no fueran naturales de los países de donde se trajeran pagarían 45% sobre su valor si vinieran en buques venezolanos y 60% si fueran importados en buques extranjeros.

4. Estas medidas arancelarias para licores de importación permitida podían modi有carse mediante tra- tos especiales entre Venezuela y otros países.

La ley fue mandada a ejecutar por Francisco

de

Paula Santander, 有rmándola en Bogotá.

Una tercera ley se expendió por el Congreso de Colombia el 30 de julio de 1824. Se llamó "Sobre des- tilación y venta de aguardientes reformando la de 4 de octubre del año 11" (o sea la de 1821), en la cual se con- sideraba tan

> "…ventajoso al interés individual como al ingreso del tesoro nacional, el cumplimiento de lo dispuesto so- bre la destilación de aguardientes de caña, granos y otros frutos sustituido al sistema de estanco que exis- tió bajo el régimen español y habiendo manifestado utilidades a las particulares que emprendan este ramo de industria, y también a las rentas del estado, encar- gando la exacción del impuesto a recaudadores expre- samente destinados al efecto…";
>
> en razón de tales consideraciones se dispuso: 1. A la libre destilación del aguardiente de caña

se agregó la melaza, granos y "cualesquiera otro fruto".

2. El impuesto de destilación por una vez, con- templado en leyes anteriores,

se mantuvo: medio peso por media cántara, aclarándose ahora que una cántara equivalía al peso de 25 libras.

3. También se aclaró que el impuesto de un peso mensual por cántara no eximía al destilador de pro- ducir, en el mes, más de una cántara.

4. Por esta nueva ley se nombran

colectores

para recaudar el impuesto establecido y se le asigna la función de conceder las patentes de destilación y venta

por menor así como velar para evitar fraudes o infraccio- nes de la ley.

5. Las patentes para destilación de aguardientes duraban dos años.

6. Los comerciantes de aguardientes debían solicitar, obtener y portar guías que autorizaran su co- mercio.

7. Los castigos establecidos en la ley para los de- litos cometidos en esta actividad se imponían por una pri- mera, una segunda y hasta una tercera vez e iban desde perder los alambiques y utensilios hasta sufrir, además,
varios tipos de multas.

8. Para la venta al detal de aguardiente se ne- cesitaba una licencia especial con una duración de dos años.

9. El impuesto por venta al menudeo, se esta- bleció entre un mínimo de 4 reales mensuales hasta un máximo de 4 pesos.

Sobrevino en 1830 el fraccionamiento de la

gran República de

Colombia y el 24 de septiembre de ese año, el general José Antonio Páez 有rmó el Ejecútese de la Cons- titución de la República de Venezuela, independiente de
España y de la Colombia creada por el
Libertador Simón Bolívar.

El Congreso que aprobó esta constitución vene- zolana y los que luego siguieron, tuvieron como trabajo legislativo de gran envergadura dotar a la nueva república de un conjunto de leyes que ordenaran la vida de sus ha- bitantes, de sus territorios y de sus Gobiernos.

Sólo fue siete años después, el 13 de mayo de 1837, cuando el poder legislativo nacional sancionó un nuevo instrumento legal no propiamente en relación con la destilación y venta de aguardientes sino más bien pro- curando crear una fuente de ingresos impositivos que redundaran en bene有cio y aumento del tesoro nacional sin mencionar para nada la existencia de las leyes colom- bianas de 1821, 1823 y 1824 y, como si antes de ella no hubiera existido ninguna otra ley, carece en su articulado de la derogación pertinente.

Su único considerando dice:

"Que en las circunstancias de escasez en que se halla el tesoro público, es un deber de la Legislatura crear fondos para atender a sus urgencias…" texto con el que podría inferirse que la destilación y venta de aguardientes y sus compuestos no formaban parte de los ramos impo- sitivos de la nación, aunque, como se verá al tratar de las resoluciones y ordenanzas provinciales de Barquisimeto, desde 1832 si era un producto por cuya fabricación y ven- ta no sólo debían pagarse impuestos sino que para esta- blecer empresas destiladoras, o alambiques, era necesario la obtención de patentes y pago de tarifas por cantidades de licor producido.

Esta ley “establece un impuesto sobre las des- tilaciones de aguardientes y sus compuestos…” (Art.10) “… de ocho reales por año sobre cada galón de cuatro y media botellas que mida el alambique, sea de cobre, de barro o cualquiera otra materia…” pero aquellos alambi- ques con producción menor “de quince galones, pagarían siempre quince pesos anuales” (Art.2).

Como el propósito declarado de esta Ley era el de incrementar el tesoro público, en el artículo 3° se dispuso que los impuestos se recaudarían "por trimestres anticipados, háganse o no las operaciones de destilación mientras el destilador no avise al empleado que ha cesado
de ejercer esta industria".

El resto de los artículos, hasta los 12 que la conforman instruyen la manera de hacer la recaudación, quiénes debían hacerla, el permiso para destilar, duración de esta patente y las penas por fraudes que se cometieran. La existencia de alambiques en toda la nación
y la carencia de información y control sobre ellos, se evi- dencia en el Art. 5°. Dice:

> Las juntas consultivas de provincia; y los concejos municipales de cartones donde los haya, formarán catastros de los alambiques que existan en sus terri- torios especi有cando en ellos los dueños, capacidad de los alambiques, y el lugar donde están establecidos; y por medio de sus presidentes pasarán en los prime- ros días de julio de cada año copias autorizadas de los
> expresados catastros, a los empleados de su respec- tivo lugar, al tribunal de cuentas, y a la secretaría de hacienda, para garantizar y comprobar la recaudación del impuesto.

El último artículo de esta Ley, el 12, estableció que el impuesto sobre aguardientes comenzaría a cobrar- se desde el 1° de julio de 1837 y que "… desde la misma

fecha cesará de cobrarse cualquiera contribución que so- bre destilaciones de aguardientes se haya establecido por las diputaciones provinciales".

Esta última disposición nacional puede que haya tenido efecto por su aplicación en otras provincias venezolanas pero, como se verá, en la de Barquisimeto, su diputación continuó sancionando leyes, resoluciones u ordenanzas, por lo menos hasta el 12 de diciembre de 1853 fecha en la cual, en su ordenanza de impuestos mu- nicipales, en el capítulo 26 de la misma, 冇jó el impuesto que cada industria destiladora debía cancelar.

Las primeras disposiciones relacionadas con destilación y venta de aguardiente de caña y cocuy, se encuentran contenidas en una Resolución de Impuestos Municipales, sancionada por la Diputación Provincial de Barquisimeto el 22 de noviembre de 1832. En esta Reso- lución los artículos 6, 9, 11 y 12 冇jaban el impuesto que bodegueros y pulperos debían cancelar por

expender

aguardiente de caña y el artículo 43 el que debían pagar los destiladores de este tipo de licor.

El artículo 44 disponía lo siguiente:

Los destiladores de aguardiente de cocuy si destilaren por día desde una botella hasta una botija pa- garán 6 pesos por cada botija.

Único. Todos los patentados… pueden

vender-

lo por mayor o menor libremente en cualquier lugar de la Provincia, sin que se entienda con ello la contribución impuesta en el artículo 11 de esta resolución, por ser su-
有ciente la manifestación de su patente.

Este artículo 11° se refería a la venta por menor de aguardiente de caña en algunos lugares de la Provincia donde la tarifa impositiva variaba, pero no mencionaron al cocuy.

La disposición impositiva por destilación de co- cuy varió ligeramente en una nueva resolución de fecha 21 de noviembre de 1833, en cuyo artículo 55, se dice:

Los destiladores de aguardiente de cocui, si destilaran por día una botella hasta una botija, pagaran 6 pesos al año, y progresivamente 6 pesos por cada botija si la destilación fuese mayor.

"Único. Todos los patentados… pueden ven- derlo por mayor o menor libremente, en cualquier lugar de la Provincia, sin que se entienda con ello la contribu- ción impuesta en el artículo 11° de esta resolución por ser su有ciente la manifestación de su patente". En este caso, el

artículo 11 disponía que los vendedores de

aguardiente

de caña "si vienen de extraña Provincia, en la Capital, en las cabeceras de Cantón, en

Cabudare y Aroa, [pagarían] 8 pesos. En las demás parroquias, sitios y caminos públi- cos seis pesos", disposición que no comprendía a "los pa-
tentados" vendedores de aguardiente de caña
o de cocuy. La Resolución de
Impuestos de 20 de noviem-
bre de 1834 sancionada por la Diputación Provincial de Barquisimeto, contemplaba en su artículo 43, lo siguiente: "Los destiladores de aguardiente de cocuy, si destilaren por día desde una botella hasta una botija, pagarán por
año 6 pesos, y progresivamente seis pesos por

cada botija

si la destilación fuese mayor", por lo que este

impuesto

permanecía igual desde la fundación de la Provincia en 1832, pero en el parágrafo único que acompañaba esta disposición hay algunas modi有caciones:

> Los patentados en virtud de los artículos anteriores [los N° 42 sobre aguardiente de caña y el N° 43] pue- den vender libremente desde una botija en adelante en sus respectivos establecimientos o fuera de él a la persona que le compren; pero si tienen alguna venta de aguardiente fuera de su establecimiento, o que am- bulante se dirijan por los pueblos y campos vendiendo al menudeo pagarán ocho ó seis pesos, según la clasi-
> 有cación que se hace en el artículo 11°.

Y el texto del Art. 11, modi有cado en esta nueva resolución es como sigue:

> Los que sólo vendan aguardiente de caña por menor en la capital de la provincia, en

las cabeceras de cartón
y en Cabudare y Aroa ocho pesos. En todo el territorio de Aroa doce pesos. Los ambulantes por caminos y campos con este objeto pagarán respectivamente lo mismo,

pero este artículo según se lee sólo se refería a los expendedores de aguardiente de caña y no a los de cocuy.

El 10 de diciembre entró en vigencia en la

Pro-

vincia de Barquisimeto una “tarifa para el cobro del dere- cho de patentes” que en su artículo 40 establecía:

"Los destiladores de cocuy, bien sea para ex- pandirlo por mayor o menor, pagarán anualmente vein- te pesos".

Puede observarse que, en tan escueta disposi- ción, además de aumentar la tarifa de patente, nada se dice sobre cantidad de destilación, ni por cuánto tiempo permanecería en los alambiques; aparte de eso, esta re-

solución no incluye tarifa alguna para la destilación del aguardiente de caña pero éste se producía regularmente pues se contemplan las cantidades que los vendedores debían cancelar por su expendio.

Como ya se vio, una ley nacional estableció que desde el 1° de julio de 1837 cesarían "… de cobrarse cual- quiera contribución que sobre destilaciones de aguardien- tes se haya establecido por las disposiciones provinciales", pero de有nitivamente la Diputación de Barquisimeto hizo

caso omiso a dicha disposición puesto que el 21 de

no-

viembre de ese año aprobó en ordenanzas de impuestos provinciales las tarifas que los vendedores y destiladores de aguardiente debían pagar en la Provincia de Barquisi-

meto y lo mismo hizo el 5 de diciembre de 1838 有jando en su artículo 13° que:

"Por la venta del aguardiente de cocuy, de caña y sus compuestos por menor que no esté anexa a otro establecimiento diez pesos mensuales", si bien esta orde- nanza impositiva excluye de todo impuesto a los destila- dores de cualquier tipo de aguardiente.

No poseemos documentación de los años si- guientes, 1839 a 1841, ambos incluidos, así como tampoco de 1843 a 1845 ni de 1847 pero los impuestos establecidos

entre 1842 y 1848 lo fueron sólo para la venta de aguar- dientes. Así está en el Art. 15 de la Resolución de Impuesto de 24 de noviembre de 1842:

> "Las ventas de aguardiente de caña, cocuy y sus compuestos… gozarán por derecho de patente, 10 pesos fuertes, sin importar el lugar del establecimiento".

En números esta resolución 有ja una cantidad diferente de 12,50 pesos.

La Resolución de Impuestos del 7 de diciembre de 1846, en su artículo 16, dice:

> "Las ventas de aguardiente de caña, cocuy y sus compuestos y de tabaco por menor no anexas a otro es- tablecimiento, pagarán por derecho de patente, 12 pesos

fuertes en cualquier lugar". En números 有ja 15 pesos, ex - ceptuando de estos pagos a los hacendados de caña que

vendan en sus o有cinas.

La Resolución de impuestos provinciales del 17 de diciembre de 1848, en su artículo 16, 有ja la siguiente tarifa:

> “Las ventas de aguardiente de caña, cocuy y sus compuestos y de tabaco por mayor no anexas a otro es- tablecimiento pagarán por derecho de patente 20 pesos”. También en esta Resolución se exceptúa a los hacendados que expenden sus aguardientes de caña en la propia hacienda.

Esta omisión impositiva respecto a la destilación de aguardientes observada hasta este año de 1848, cesa en la Resolución de Impuestos aprobada el 7 de diciembre de 1849, cuando incluye, en artículos diferentes, tarifas para ambas actividades. Sobre ventas, el Art. 16:

"Las ventas de aguardiente de caña, cocuy y sus compuestos y de tabaco por menor no anexas a otros establecimientos, pagarán por derecho de patente 20 pesos" y aquí también se exceptúan los hacendados de caña.

Sobre destilación y alambiques se colocó el Art. 43:

"Los alambiques o destiladores de aguardiente de cocuy por cada establecimiento sin distinción de lugar 20 pesos".

Llama la atención que se exceptúa de tarifas impositivas los alambiques para la destilación del aguar- diente de caña.

Más favorecedora de la destilación de aguar - diente de caña se muestra la Resolución de Impuesto del 10 de diciembre de 1850, que en su artículo 36 estableció: "Los alambiques o destilaciones de aguardiente de cocuy por cada establecimiento sin distinción de lugar,

pagarán 1 peso 4 reales sin importar donde se encuentre”

y es la única disposición de esta ley sobre aguardientes.

En la ordenanza de impuestos de 1852, se man- tiene esta misma actitud legislativa respecto al aguardien- te de cocuy y su destilación y en la del 12 de diciembre de 1853, únicamente para los alambiques y destilaciones de cocuy se 冇jó un impuesto de 1 peso 0,75 reales.

A partir de este año y hasta 1866 surge una la- guna informativa en relación con el tema de que se trata: en lo nacional porque en las compilaciones existentes no aparecen normativas acerca de venta o destilación de aguardientes y en lo provincial por no contar con las leyes

entre las cuales algunas seguramente debieron referirse al asunto.

Y no es propiamente una ley del Congreso sino un decreto del 9 de junio de 1866 “libertando del derecho de exportación el azúcar de cualquier clase y el aguardiente de caña”.

Este decreto autorizado por el mariscal presi- dente de Venezuela Juan Crisóstomo Falcón, consideraba: “que los productos de la caña de azúcar reducidos como están al consumo interior de Venezuela, han descendido a precios ruinosos para ese ramo importante de nuestra

agricultura, y que es por tanto de suma conveniencia faci- litar su exportación para salvar los grandes capitales con- sagrados a esa industria llamada a ser en breve la primera fuente abundante de riqueza nacional…”, en su único artículo contemplaba:

“El azúcar de todas clases y el aguardiente de caña quedan exentos del pago del derecho de exportación”. De toda esta legislación nacional o provincial, se desprende como una consecuente política

de “protec- ción de la industria nacional”, o más bien a cierta indus- tria nacional como lo es la de la producción de azúcar y la elaboración del aguardiente de caña por parte de la
oligarquía criolla, liberal o conservadora, dueña de la tierra, medios de producción y mano de obra esclava y medio esclava.

Así el Congreso de la República, de eliminar de- rechos de exportación al azúcar y al aguardiente de caña, pasa, en decreto del 2 de noviembre de 1868 a 有jar “…

reglas para hacer el comercio con rom (sic)" y prohíbe la importación de aguardiente de caña y sus compuestos "no viniendo en botellas" en razón de que el contrabando estaba causando la ruina de esa industria ya que los con- traventores eran protegidos "por la debilidad, la ineptitud y la convivencia de los Jefes de algunas Aduanas", además de que "... las leyes existentes habían sido ine有caces y que no se debían omitir esfuerzos para impedir esta si- tuación", disponiendo por lo tanto las siguientes, entre otras normas:

1. No podía conducirse aguardiente de caña de un puerto a otro de la República, sino mediante guías autorizadas.

2. Esas guías debían contener certi有cación del vendedor, mani有esto del cargamento con información so- bre envases, capacidad, grados del líquido, precio.

3. Decomiso de la bebida que no cumpliera los requisitos exigidos.

Esta política de protección del Gobierno a la industria cañera y del aguardiente, se mantuvo durante toda la administración y el 27 de febrero de 1871 en una

resolución 有rmada por Jacinto Gutiérrez, encargado de la presidencia de la República, se hace constar la ine有cacia de las leyes contra el contrabando cuando habla

sobre el trá有co clandestino que desde tiempo

atrás

viene haciéndose en Oriente con el rom (sic) y azúcar

de las Antillas, artículos de prohibida importación por nuestro Arancel de Aduanas, que sólo permite la del

primero, cuando viene en botellas,

gravándolo con

un fuerte derecho de 30 centavos el kilogramo.

Agrega más adelante la resolución:

"Ese fraudulento abuso es tanto más grave,

cuanto que se practica amparado con documentos

legales

– guías de cabotaje, como burla de la prohibición y perju- dicando a la vez el Tesoro público y a la industria nacional cañera, que la ley quiso favorecer con su protección."

Esta Resolución dispuso solicitar a las aduanas de Cumaná, Barcelona, Carúpano, Ciudad Bolívar, Juan Griego y Pampatar, informes detallados sobre las

embar- caciones que hubiesen entrado a puerto desde el 1º de noviembre de 1871 con indicación de fechas, nombres de sus capitanes, consignatarios, copias de las guías. Además se tomaron otras medidas tratando de evitar futuras ac- ciones delictivas en perjuicio de esta industria.

XI. Cocuy en la historia y la literatura

1. En la Campaña Admirable

Narra en sus *Memorias* el Dr. José de la Cruz Limardo, patriota fervoroso que en 1813 el Coronel José Félix Ribas
y el Dr. Vicente Tejera, sus amigos personales, al llegar a El Tocuyo y encontrarlo residenciando allí, lo nombra- ron Auditor de Guerra, o algo parecido, pasando a formar parte del ejército patriota que poco después se enfren- taría a fuerzas españolas considerablemente mayores y mejor equipadas, en el sitio de Los Horcones, un lugar entre Quíbor y Barquisimeto. El Dr. Limardo narra lo que mucho interesa a esta exploración sobre el cocuy:

> Salimos –dice– del Tocuyo en tren de combate el 15 de julio. Pernoctamos en Quíbor. El patriota Pedro Pérez me dio un hombre de con有anza que presenté a Ribas a las 6 de la tarde al momento de llegar. Este,
> ensayado por Ribas y Tejera fue de espía a Los Horco- nes vendiendo aguardiente. Regresó a las cuatro de la mañana.”

(Iribarren Celis, 1952, p.44).

Ciertamente que Limardo no dice que este es- pía patriota simulara vender cocuy pero esta era la bebida alcohólica del pueblo y la que el mismo pueblo destilaba en rústicos alambiques campesinos. La caña en cambio, era considerada bebida más re有nada, destilada y vendida por los hacendados de la región, lo que nos convence

de

que aquel “hombre de con有anza” del patriota Pedro Pé- rez, se ocupaba de vender cocuy por los alrededores de Quíbor.

Y eso pondría al cocuy de agave en el escenario inmortal de Los Horcones donde los patriotas conquista- ron un triunfo hasta la liberación de Venezuela.

2. El cocuy de los Ayamanes de Atarigua

Esto sucedió en tiempos posteriores a la Guerra Federal; es decir, después de 1863 y aunque don Cecilio Zubillaga, de quien tomamos la información, lo pone como ejemplo de los difíciles días que vivió la República cuando, trai- cionada la Revolución zamorana, los hombres del pueblo que con tanto fervor participaron en ella tratando de ob- tener la justicia y bienestar que no obtuvieron, a pesar de sus extraordinarios sacri有cios en bienestar y vidas, desesperaban ante el nuevo engaño. Nos interesa, a

los

有nes de este trabajo, mostrar la presencia del

cocuy en la

anécdota referida.

Narra Chío Zubillaga que en Atarigua vivía Chon Querales (Coronel Presentación) quien anhelaba alzarse o "pronunciarse" en alguna guerra, luego de los cinco años donde participó con gente de su etnia de la que era cacique, los ayamanes.

Un día llegó al pequeño poblado ayamán el ru- mor de una revolución. Chon reunió a su gente y dispusie- ron alzarse. Alguien preguntó contra quién iban a pelear y el cacique, que no lo sabía, pidió que llamaran a otro de sus hombres conocedor de acontecimientos caroreños.

> Llegó Gabino [así se llamaba este baquiano], quien por venir a vender cocuy en carguitas a Carora (cuando el cocuy se vendía sin trabas 有scales que le han hecho poner los oligarcas que monopolizaban la industria del ron en Caracas) era especialista en el conocimiento de sucesos caroreños (Zubillaga Perera, 19..., Nº 4, II, p.60).

Varios aspectos merecen destacarse de esta cita: a. Comprobación de que en Atarigua, Municipio Torres, límite sur en el Estado Lara del territorio Ayamán, se destilaba cocuy de 有nales del siglo XIX

b. Información cierta de que los productores de cocuy, vendían en forma ambulante su pequeña producción, en este caso, sacándolo de Atarigua a Carora en barriles de madera, cada uno con capacidad para unos 28 litros, y dos de dichos barriles, formando "una carguita" seguramente

transportada a lomo de burro.

c. Venta libre de cocuy a 有nales del siglo XIX. d. Evidencia de trabas 有scales para la destila-

ción del cocuy hacia la cuarta década del siglo XX que evi-

dentemente favorecerían a “los oligarcas que monopoliza- ban la industria del ron en Caracas” como dice don Chío.

3. Campaña de Chío contra el consumo de aguardiente En *El Diario de Carora* del 6 de noviembre de 1947, Chío Zubillaga publicó un artículo titulado “El Aguardiente en- venena nuestros campos”, en el cual reitera esta idea ya expresada en una carta a Guillermo Morón. Dice:

Como es bien sabido, los derechos que la Ley 有s- cal impone a la especie son, pudiéramos decirlo, exorbitantes; y no sólo de derechos pudiera ha- blarse, sino que al tenor de decires, de los cua-
les no me hago cargo por no estar enterado en la materia, los destiladores de aguardiente de nues-
tro humilde cocuy popular están tan estorbados legalmente por procedimientos di有cultosos para sus modestos alcances de industriales que mu- chos creen que están especialmente destinados a obstaculizar la destilación de cocuy, industria de medianos, a favor de la producción de grandes in- dustrias licoreras, que delatan ciertas oligarquías
有nancieras de Caracas.

Por supuesto que estas trabas 有scales genera- ban consecuencias generalmente bastante perjudiciales, tanto para la economía y tranquilidad de los humildes productores, como para la salud de los consumidores:

"…lo cierto es –escribe Chío– que para obviar las di-
有cultades de la producción de cocuy y por aprovecha- miento del valor de la especie, que eleva el impuesto que la pecha en cifras inauditas, muchos más audaces producen en alambiques carentes de condiciones ade- cuadas, y con materias fermentables diversas, entre las cuales entra la cocuiza, cantidades insospechadas de un licor que produce desvaríos en quienes lo toman…".

Varios meses después, siguiendo con su cam- paña antialcohólica en los campos de Carora que tan profundos daños causaba a la población más meneste- rosa de la región, Chío Zubillaga publicó otro artículo en El Nacional, de Caracas, el 31 de julio de 1948, en el cual, luego de desarrollar varios aspectos acerca del tema, escribió:

> Lo peor es que, en mi opinión, el fuerte impuesto na- cional a los licores, que comprende el cocuy; destilado de la penca del agave así nombrado, ha sido un pode- rosísimo estímulo para dicho trá有co ilegal. Porque es tan obvia la ganancia, que 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 ex- traordinario detrimento físico y moral.

"Veneno he dicho y lo digo a conciencia, sin que ocu-

> rra al vocablo inapropiadamente. Resulta que ni si- quiera es cocuy eso que se vende como tal en nuestros pueblos y campos clandestinamente. Porque quienes fabrican ese licor lo hacen con papelón, cocuiza y otras materias fermentables en pésimos

alambiques. Lo cierto es que se ha observado que “los consumi- dores sufren, fenómenos morales tremendos, de tal modo que crímenes incomprensibles, perpetrados por honestos y sencillos campesinos, no son atribui- bles a otra causa que las súbitas transformaciones que el tóxico les produce.

4. Noticias donde el cocuy es protagonista

Unos años antes de que Chío se lanzara en campaña periodística contra lo que, con razón pensaba, estaba dañando la salud de los hombres del pueblo y plagando de crímenes la región, otro escritor se re有rió al cocuy,
designado con tal nombre tanto la planta como el

licor

que se extraía de ella y aportando
información de mu- cho interés:

> Esta planta natural de la región se asemeja al sisal y de él (sic) extraen el cocuy, licor espirituoso, casi alcohol. La producción es amplia en las regiones de Siquisique, Bobare, Quíbor, El Tocuyo y Carora. El número de alambiques destiladores de éste son muchos y éstos dan rentas a la Nación. Es clima cálido seco y éste se duplica por peñascales y cerros. No requiere
>
> cultivo

especial (Higuera Maduro, 1945, II, p.33).

Deben comentarse de esta cita cosas que no son totalmente ciertas:

a. Que el cocuy destilado sea “casi alcohol”, por supuesto es una total falsedad desde luego que en tal con- dición no podría consumirse.

b. Que esta planta no requiere “cultivo espe- cial” es, lamentablemente una idea que ha obstaculizado su incremento en las regiones apropiadas para su cultivo. Todavía hoy predomina esta mentalidad la cual debe des-
aparecer sí se desea un máximo desarrollo de esta popu- lar industria.

c. A pesar de ser falconiano, Higuera Maduro no señala las regiones de aquel Estado donde igualmente crece el *agave cocui*.

Otro historiador larense, R.D. Silva Uzcátegui, en su *Enciclopedia larense*, publicada en primera edición en 1941, incluye en su información acerca de los aspectos económicos de algunos municipios larenses, varias acerca del cocuy: por ejemplo, menciona la existencia en Carora de una fábrica de encurtidos de bicuyes o sea, encurtidos de la □or de cocuy; la obtención de 有bras de cocuy, llama-

do dispopo, como fuente económica en El Tocuyo;

cultivo

del cocuy, la planta, en el municipio Trinidad Samuel en el entonces distrito Carora; el municipio Camacaro (Río Tocuyo), "Gran productor de textiles que nacen espontá-neamente, esto es, el cocuy y la cocuiza"; dice de Atarigua que "su riqueza principal consiste en la cría

de chivos y con la explotación del cocuy, que se utiliza en la desti- lación como también en la fabricación de chinchorros"; señala el cultivo de la planta cocuy en Aregue; de Arena- les dice que allí "hay también destiladores de cocuy y la gente pobre hace cordelería y chinchorros de las 有bras de cocuiza y del cocuy"; respecto a Siquisique escribe:

> La principal fuente de riqueza de la región es la producción de aguardiente de cocuy, pues posee grandes cocuyales. También se utiliza esta planta para fabricar chinchorros y demás productos de nuestra industria textil, pero todo esto se hace por métodos primitivos"; la riqueza de Baragua

> dice, “es la cría de chivos y de ganado vacuno y las industrias que utilizan el cocuy y la cocuiza, plantas que abundan sin cultivo alguno” (Silva Uzcátegui, 1941, II, p. 204).

Puede decirse, entonces, que el sintético registro que hace Silva Uzcátegui de las zonas donde la planta de cocuy abundaban para 1941 y la producción, tanto de licor como de otros productos extraídos de ella, es, si no completo, bastante revelador de la importante contribución del cocuy en la no muy desarrollada economía larense se de la cuarta década del siglo XX, indicativo, además, de que una investigación más exhaustiva de las fuentes documentales daría con seguridad una panorámica, no sólo más completa, sino bastante impresionante de todo el significado que tuvo esta planta y sus derivados para con los habitantes del semiárido larense falconiano, y el potencial de beneficios que pudo obtenerse para la población pobre si grupos económicos de la burguesía local no hubieran intervenido en favor de sus mezquinos intereses personales o de consorcios, valiéndose de su poder económico y su capacidad para servirse de

las institucio- nes o有ciales, leyes y funcionarios.

5. El cocuy en el periódico Notas

Chío Zubillaga habló de venta de cocuy por cargas y

hemos conseguido en un periódico, Notas, de pequeño formato que circuló muchos años en Barquisimeto, una relación de los precios de la carga de cocuy, mes por mes, en 1919, que es como sigue: en enero a 56 bolívares la carga; en febrero, a 60; en marzo, a 68; en abril, también a 68 bolívares; mayo, a 76; junio bajó un poco, a 72; julio
volvió a bajar, a 64; agosto, volvió al precio de 72 bolíva-

res la carga; subió en septiembre a 84; en noviembre llego a 88 y, en diciembre, con la protesta de los redactores de
Notas, alcanzó el precio exorbitante de 112 bolívares la carga, comentando el periodista que en 1900 una carga de cocuy sólo valía 14 bolívares, aunque para tranquili- dad del público consumidor, entre ellos el famoso poeta
Juan Guillermo Mendoza, director y redactor de Notas, en 1921 se cotizaba la carga de cocuy en 64 y 72 bolívares, no tan barato

como en 1900 pero si mucho menos que en diciembre de 1919 cuando la botella de cocuy llegó al escandaloso precio de dos bolívares, el equivalente, a dos días de salario.

Este mismo periódico publicó en varias de sus ediciones un aviso de un comerciante de Bobare, estable- cido en Barquisimeto:

> Cristóbal Zavarce, participa a su numerosa clientela que
> ha vuelto a abrir su “Botiquería Venezuela” con
>
> un 有no
>
> y variado surtido de licores y dulces de todas clases.

> “Especialidad: ‘Cocuy Indiano’, destilado de pura penca sin ninguna liga por los señores C. S. Zavarce e hijos”.

C.S. Zavarce eran las iniciales y apellido de otro comerciante bobareño de quien Manuel Liscano publicó un aviso en su directorio Barquisimeto, de 1923:

> Carlos A. Zavarce, comerciante. Víveres y Mercancías, Bobare.
> Único propietario y fabricante del afamado Cocuy In- diano, premiado con Mención Honorí有ca de Primera Clase y Medalla de Oro en el Primer Concurso de La Hacienda.
> Único fabricante del recomendado Elixir de Cocuy, compuesto puramente vegetal, especial para todas las enfermedades de la mujer y la curación de la esterili- dad; excelente para ambos sexos, aumenta la robustez
> y la virilidad, limpia y enriquece la sangre y forti有ca los nervios. Aprobado por la O有cina de Sanidad Na- cional bajo el número 1966.
> Productores del mejor cocuy del Estado Lara.

6. El cocuy en La Quincena Literaria

En la tocuyana revista *La Quincena Literaria*, que cos- teaba sus ediciones mediante la publicidad que hacía en sus páginas de profesionales y empresas, aparecen varios avisos sobre ventas de cocuy fabricados en alambiques de El Tocuyo:

a) Del negocio de Rafael Tovar y Cía., casa fun- dada en 1900, desde 1927 se publicó el siguiente aviso:

"Detal de víveres y frutas. Materiales de cons- trucción, Cocuy 'Santa Fé'. Carretas, transporte. Fraterni- dad, 60, telf. 14".

Este mismo aviso vuelve a aparecer en ejempla- res de 1945 cuando la razón social era Rafael E. Tovar Sucrs.

b) Otro aviso de 1927 es el siguiente:

"Max. Pérez Rojas. Compra y venta de frutos.

Ví-

veres. Ofrece además el espléndido cocuy del alambique

‘El Vesubio’”.

c) De 1945, es el de La Sevillana, negocio de Juan Bta. Guédez:

> “Ofrece a su numerosa clientela artículos de primera calidad y a precios sumamente baratos. Su lema es pesar en kilos y por tal motivo es que su detal jamás desmaya; y no olvide que detalla el mejor cocuy 50 y 55. Comercio 8, tlf. 45”.

El número 26 de *La Quincena Literaria,* del 30.11.1928, publicó poemas de F. Montesinos Agüero. Uno de ellos se titula “Reyerta” que es como una con-

versación acaecida en la despensa de una casa donde el *Vinoañejo*, la *Cerveza*, el *Brandy*, el *Absintio*, el *Whisky,* la *Ginebra* y la *Champaña* ponderan cada uno sus altas calidades y prosapia. Al concluir su auto-elogio la *Cham-*
paña, Montesinos escribe:

> Calló y entraron dos, uno un labriego y la otra una simpática trigueña muy delgada y □exible, era la *caña,* la hija de las montañas de la América, el otro era el cocuy, □or del arroyo, el hijo humilde de la humilde penca. Hablaron y su acento parecía el canto de las aves en la selva: –Nosotros los humildes campesinos no cantamos ni estirpe ni riquezas: al son del tamboril
> y las guitarras alegramos las noches de la aldea, canta- mos en las bodas de los pobres y del pueblo asistimos a las 有estas… ¡Somos los que inspiramos heroísmos porque somos la sangre de la tierra!

En 1946, Roberto Montesinos, director de

La

Quincena Literaria, en su número 14 del 15 de enero, publicó un texto titulado “Chimó, Cocuy, Tamunangue” en el cual hace esta inusual de有nición del cocuy:

“Cocuy, cristalina candela apagada en el

vientre

de las botellas donde yace en potencia la tragedia y crista- liza el dolor mestizo de nuestra resignación y nuestra ira bronceada”.

Lo que los anteriores avisos revelan es que la destilación de cocuy por parte de personas de pocos re- cursos, gente del pueblo explotado de siempre, no fue la

única fuente productiva de este licor sino que la instalación y actividad de alambiques de empresarios licoreros coope- raba mayormente a satisfacer el mercado, 有jar precios segu- ramente y provocar la persecución de quienes competían con ellos en dicha producción, para lo cual contaban con el auxilio diligente de las autoridades locales, estadales y nacionales.

Existían, porque así lo permitía la demanda de este licor, alambiques por toda la región larense y falco- niana. Un viejo servidor de la causa federal, perteneciente a la etnia ayamán, fabricaba este aguardiente en un case- río del municipio Urdaneta, “El Oreganal”, situada al sur de Siquisique, como a 20 kilómetros,

> comunicado –dice un autor– en gran parte por vere- das de chivos, terrenos áridos donde no es posible cul- tivos agrícolas por ningún sistema, y sólo se produce cocuy, cocuiza, zábila, cardos, tunas, yabos, cauderos

y arbustos pequeños como el orégano que le dio su

nombre. El sitio pertenece al caserío
Guamuy… (Pa- checo, inédito, p. 242).

Pertenece a la sierra de Matatere, para

más señas.

En este sitio el coronel Amenodoro Querales

Miranda, cacique ayamán

…que cuidaba sus posesiones cocuyeras…, para que no se las invadieran sus vecinos, fue asesinado por és- tos en el año de 1922, habiendo escrito en su libreta

de apuntes: “Esta tarde fui atacado por los peores del alambique. Estoy herido”. (Pacheco, íd.).

Por cierto, vecino de El Oreganal se encuentra otro caserío llamado El Sierral donde se cree que nació otro gran ductor del pueblo Ayamán, el coronel Juan de los Reyes Vargas.

Queremos agregar aquí dos notas extraídas de la novela curarigüeña del Dr. Julio Ramos, *Los Conuque- ros*, cuya primera edición es de 1936.

Se habla en más de esas notas de un compuesto de cocuy llamado *Carabina* que es una mezcla de vino, anís y cocuy. Lo del nombre debe ser porque es explosivo. La otra nota es que allí, Perico, uno de los per-

sonajes de la novela dice que fue San Isidro quien le dio el nombre al agua ardiente, es decir, al cocuy.

7. Expendio de licores en Barquisimeto, en 1956

En 1957, la Sociedad Amigos de Barquisimeto publicó lo que se llamó Compendio Económico y Social de Barquisimeto en uno de cuyos capítulos trata acerca del comercio de licores en la ciudad y en una parte dice: “Otros datos revelan que durante el mes de diciembre de 1956 los establecimientos de expendios de licores AL POR MAYOR, existentes en Barquisimeto y los depósitos de cerveza,
vendieron las cantidades siguientes de sus especies:

Cervezas nacionales	678.889,33 l
Ron	61.438,62 l
COCUY	13.142,25 l
Wisky	13.099,91 l
Brandy	10.117,60 l

Cerveza importada	1.973, 60 l
Aguardiente de caña	1.709,20 l

Entonces Barquisimeto tenía una población de 164.908 habitantes y sólo en diciembre de 1956, consumi- rían más de 4 litros por habitante.

8. Persistencia del *agave cocui* como alimento

En diversas épocas, como hemos visto, varios autores han proclamado la utilidad del agave, debidamente cocinado, como mantenimiento de la gente común y todavía en 1974, un escritor falconiano se refería a esta cualidad del agave, allá en su amada Paraguaná:

> …Y los veranos tienen su estampa: los vendedores de cocuy de penca, sacado de la planta conocida como agave. Para procesarlo abren un hoyo en el suelo de un metro o más de circunferencia. La hondura puede ser igual al ancho. Se coloca primero una camada de
> leña y arriba de ésta va una piedra. Sobre la piedra se pone el cocuy. Se cubre con sus mismas hojas y luego se echa tierra encima. Después de prendida la leña se deja hornear 48 o 72 horas. Al sacarlo se desprenden las pencas del tallo llamado pelona. Una penca valía un centavo y un buen pedazo de pelona costaba un cuartillo (Brett., 1974, p. 54).

XII. El cocuy tejido, o el chinchorro de dispopo

Un instrumento cortante usado por los ayamanes fue el que llamaron *pisiú* ó, *pissiú* que, en principio debió ser de madera dura y luego de piedra o de hueso, los mate- riales disponibles para su fabricación.

Luego hubo la necesidad de instrumentos de más efectividad para ser usados a distancia en combates o cacerías; eso condujo al surgimiento de la lanza cuya evo- lución y perfeccionamiento produjo la □echa, llamada en ayamán *ispepé* que es el cuchillo, o, *pisiú*, adaptado a una vara delgada para ser disparada con el arco que

llamaron

hispasiú o, a lo mejor, *ispasiú*.

Y fue que para la construcción del arco necesi-

taron una cuerda resistente con la cual disparar

la □echa

y el material para hacerlo lo obtuvieron, en un determi-

nado momento de su evolución armamentista, de la 冇bra del *agave cocui* que llamaron *ispopo* que, por supuesto, no fue el único uso que le dieron a dicha 冇bra, aunque fue uno de los más importantes en el proceso de la sobrevivencia colectiva porque fue con el arco y la □echa que obtuvieron lo más necesario para la alimentación e igualmente para defenderse de sus eventuales enemigos humanos o 冇eras depredadoras.

Por cierto, puede pensarse que esta utilización de la 冇bra dispopo fue muy posterior al uso del *agave cocui* asado como alimento.

Con esta 有bra del agave cocui tejieron los aya- manes sus chinchorros que otras etnias venezolanas hi- cieron con las 有bras que la naturaleza les ofrecía en el há- bitat de cada nación: moriche, curagua, algodón, cumare, cabuya y otros.

La documentación colonial existente abunda sobre este particular objeto americano, porque, de 有niti- vamente, para el invasor europeo debió ser bastante lla- mativo un artículo para ellos desconocido, de tan singu- lares utilidades.

Américo Vespucio, por ejemplo, escribió en 1504:

> Duermen [los indios] en ciertas redes muy grandes, hechas de algodón y suspendidas en el aire, y aunque esta manera de dormir

parezca incómoda, digo que es agradable dormir en ella y mejor dormíamos en ellas que en nuestras mantas" (Vespucio, 1962, I, p.39).

Para simular que los españoles invasores eran tan mortales como los caquetíos, Nicolás de Federmann, hizo trasladar a varios de sus soldados enfermos desde el
valle del río Barquisimeto hacia los llanos, cargados en hamacas por indios de su tropa. Así lo dice:

> Hice llevar a algunos de los enfermos en hamacas (así se llaman las camas indianas que describiré después [que, por cierto, no lo hizo]), para lo cual utilicé algu- nos indios de nuestra tropa, haciendo explicar a los

indígenas que los hacían llevar por ser grandes seño- res… (Federmann, 1962, II, p.93).

Otro expedicionario, el □orentino llamado Ga- leotto Cei, en 1545 observó que estas hamacas se hacían de materiales diversos y escribió:

"…raspan dichas hojas sacándoles la carnosi- dad verde y acuosa, de mal olor, hasta que quedan lim- pias las hebras, en un haz como cáñamo, las cuales los indios hilan y hacen de ellas sogas y esas redes en las cuales duermen llamadas *hamacas*… (Cei, 19…). p.42).

Aquí Cei se re有ere a la 有bra de la cocuiza que se obtiene, tal como lo dice, de manera distinta a como se logra la del *agave cocui* llamada dispopo.

En otra parte, Cei habla de hamacas de algodón:

"Duermen estos indios en ciertas telas o redes, colga- das al aire, hechas de algodón, de 14 palmas de ancho y largas como un hombre, o poco menos, y son de una gran comodidad para no dormir en tierra al amor de la humedad y de toda clase de animales. Es cosa muy pulcra y fresca para aquellos países, muy

acomodada, colgándose al aire con dos cuerdas a los árboles, o en
la casa o los maderos, alta de la tierra cuanto la

perso-

na quiere (íd., p. 107).

Un importante representante del Gobierno es- pañol, el capitán Juan Pérez de Tolosa, en su *Relación de las tierras y provincias de la Gobernación de Venezuela*, redactada en 1546, escribió:

> El asiento del Tocuyo está a 5 leguas de este cabo de Barquisimeto… los indios son de nación *cuibas* y *co-yones* y de otras muchas y diversas lenguas… La ma-yor parte de ellos comen carne humana, y son indios pobres y miserables que andan desnudos y duermen en el suelo sobre unos palos (Pérez Tolosa, 1964, p.13),

Esta afirmación de Pérez de Tolosa, si no antecediera la de Cei, podría hacer creer que los indígenas que habitaban la zona de El Tocuyo desconocían el arte de obtener fibras del tipo que fuera y más aún, tejer chinchorros donde dormir, pero es que, además, en un documento posterior, la "Relación Geográfica del Tocuyo", de 1579, se encuentra la siguiente información:

> "5º Habitan en chozas muy pequeñas y duermen en el suelo, en unos palos y en paja, con mucha miseria. Otros tienen ropa

aunque poca, y duermen en una hamaca de cordeles tejida a manera de red". (Arellano, 1964, p.148).

Es decir, estos indios, seguramente de acuerdo con sus posibilidades económicas u otras circunstancias, usaban dormir en hojas o en hamacas cuyo material no menciona la Relación.

Hacia la zona fría de Trujillo no parece haber sido tan popular el uso de la hamaca o chinchorros no obstante la abundancia de algodón y la elaboración del mismo para tejer otros artículos, especialmente las man- tas conocidas como *ruanas.*

El testimonio contenido en la *Relación*

geográ-

有ca de Trujillo de 1579, es el siguiente:

"15º Duermen en la tierra, sobre muy poquita

paja o ninguna y algunos se contentan en echar un pu- ñado de ceniza espolvoreada encima de la tierra donde han de dormir…". (Arellano, 1964, p.168), aunque en otra anotación, la 33º, dice que hacían "algunos lienzos, man- tas y hamacas" de algodón, seguramente para comerciar- los (íd., p. 170).

En 1603 se encuentra un testimonio sobre el tema cuyo autor es Fray Bartolomé de las Casas quien dice que los indios dormían "en hamacas hechas de al- godón".

Pero el chinchorro, denominándose así común- mente al que se elaborada con hilo principalmente de algodón, en algunas naciones indígenas del continente;

fue un artículo de mucho comercio, tanto, que las autori- dades colonialistas españolas, a aquellos indígenas a los que obligaban a pagar impuestos anuales, llamados tribu- tos,

el chinchorro era el artículo en que preferentemente se les cobraban dichos onerosos cargos impositivos; pero no sólo obtenían los españoles este preciado renglón económico por la vía "legal" sino que en sus incursiones represivas contra los pueblos indígenas, los chinchorros constituían botín bastante apetecible y así quedó registra- do en varios documentos coloniales.

Un suceso de esta naturaleza lo narra Martín Fernández de Navarrete en su "Noticia histórica de los *descubrimientos que hicieron los españoles en las costas*

del nuevo continente…", cuando dice que en una refriega o asalto español contra "indios desprevenidos los maltra- taron cruelmente y aun quitaron la vida a siete u ocho… quemando también algunas casas" y que entonces se apoderaron de "muchas hamacas, cantidad de algodón,
varios enseres y aun prendieron algunas indias…"

(Nava-

rrete, 1962, I, p.275).

De acuerdo con lo que hasta aquí se ha infor- mado, debe concluirse que este elemento tan exclusivo de las culturas indígenas venezolanas tuvo y tiene una sig- ni有cación indudable en la vida de estos pueblos, llegando a ser objeto de intercambio comercial muy apreciable.

Don Lisandro Alvarado, por ejemplo, anotó en una de sus obras que "…los chinchorros del Alto Orino- co, adornados con plumas de vario color son afamados y suelen costar hasta mil pesetas" (una peseta equivalía a 2 bolívares), precio altísimo para la época.

En relación con el chinchorro de

dispopo, ar- tesanía altamente desarrollada del pueblo ayamán, y de la cual poca información se encuentra, hemos localiza- do varias publicadas en *El Diario* de Carora de 1935, en
las cuales se sintetizan las tareas necesarias de realizar hasta concluir con un chinchorro de dispopo totalmente elaborado. Así describe lo primero que debían hacer las tejedoras de chinchorro:

> "…provistas de machete y arcial, cada una se adueña de una mata, despuntan las hojas o pencas, para acer- carse al corazón de la mata, donde tiene las pencas

> encapulladas, abren las primeras y cogiendo la punta de la penca central, con la uña del dedo pulgar la que- brantan hasta quedar visiblemente el manojito de 有bra,
> el cual tuercen lo su有ciente para amarrar al
>
> trocito de
>
> madera en el cual van enrollando y dando tirones has-
>
> ta que por 有n se desprende la 有bra propiamente del corazón de la planta, con una longitud de tres cuartas a una vara". ("El Perifoneador", en *El Diario*, Carora, 14.04.1935, p.1).

¿De qué manera esta 有bra se utiliza práctica- mente en la elaboración de un chinchorro? El mismo pe- riodista que se hace llamar "El Perifoneador", lo dice en la
siguiente narración reporteril:

> Casilda teje un hermoso chinchorro de 6 libras, listo- neado con los colores de nuestra enseña. Nita (dimi- nutivo de Ciprianita), teje uno de dos libras dispope-
> ras; las dos hijas más pequeñas tienen sendos canastos de bejuco, a un lado y

al otro, un cuero conteniendo el ‘dispopo’ que están estirando, pasado así del cuero al

canasto. La comadre está arrellanada en una

pequeña

butaca, teniendo a su izquierda un canasto de dispopo

“estirado”; a su derecha una totuma dentro de la cual descansa la punta del hilo, que mantiene perpendicu- lar sostenido por la hebra que tuerce entre los dedos de la mano; ceñida a la pierna derecha, una ancha faja de cuero crudo, lustrosa por el frote de la mano y la macana de la recua; dicha faja se extiende desde el

> extremo posterior donde está sentada; apenas se oye una que otra palabra y el constante ruido de la recua en la totuma.

Un comentario de "El Perifoneador", contenido en estos reportajes de 1935 tienen competencia a los 有nes de destacar el papel sobresaliente que esta industria jugó en la economía popular de estas primeras décadas del siglo XX y cómo no sólo la comercialización de la bebida del cocuy de agave debe considerarse importante y único en cuanto a la industrialización de esta generosa planta venezolana. Así dice:

> La extracción de la 有bra por sí sola constituye una la- bor madre de otras varias industrias, entre ellas la de los chinchorros, los que se fabrican en grandes canti- dades, desde dos bolívares hasta cien y más bolívares uno; en esta industria la mujer tórrense y siquisiqueña ha llegado a desplegar el summun de ingenio hasta el extremo de laborar en el tejido de un chinchorro dibujos o 有guras distintas y difíciles de ejecutar.

Con sentido crítico aumenta este periodista que lamentablemente el cocuy, la planta así llamada, no se siembra por incuria dejando que sea la naturaleza la que sustituya en la dura tierra árida las plantas que, ya
desarrolladas, fueron utilizadas por los productores

de la

bebida, agregando una triste y lamentable situación como es la caída de los precios de este artículo:

Un chinchorro de 6 libras, antes de 1935, con un trabajo durante 6 días tejiéndolo, se vendía a 30 bolívares y uno de dos libras en 20, pero en 1935 el de 6 libras apenas lograba venderse en 15 bolívares con un costo de fabricación de Bs. 1,25; re有riéndose seguramente a los materiales solamente.

Finalmente, se entregan en este capítulo sobre el chinchorro algunos conceptos extraídos de los repor- tajes de "El Perifoneador":

Dispopero: halador de dispopo; *cocuy cerrado* (de burbujas): licor de 50º; *espuma montada*: licor de 56º; *estirada*: "halar del dispopo una hebra continua, 有na o gruesa (según la calidad del chinchorro)

con los

dedos índices y pulgar, la cual se va soltando dentro

de un canasto; *torcida*: trocar los hilos en el huso, dos hilos para chinchorros 有nos, una torcida para chin- chorros careados (de una sola hebra); *bastidor* : dos

varas recostadas a la pared con dos

travesaños, uno abajo y otro arriba donde se urde la pita de dispopo para el tejido.

APÉNDICES

Nº 1

Léxico del cocuy

Gallito. Cocuy con aceituna. **Guamazo**. Trago de cocuy.
Cocuy. Nombre del agave y de la bebida que de él se ex- trae.
Cholejoso. Cocuy de mala calidad.

Zanjonero o barranquero. Cocuy destilado clandestina- mente en zanjones o barrancos.
Gorro de tusa. Cocuy tapado con un tapón de tusa de maíz.
Kerosén. Cocuy de malísima calidad.

56%. Grados alcohólicos que la tradición supone al cocuy de calidad.
Maduro, reposado. Cocuy envasado en barricas de ma- dera por varios meses.
Pringote. Primer líquido que se obtiene de la destilación del agave. Alcanza los 90º o más y se utiliza sólo medici- nalmente.
Penca. Nombre de la hoja del agave de lo que una vez asada se extrae el cocuy.

Cabeza. Raíz del agave de la cual salen las hojas o pencas. Culebra, serpentín. Uno de los instrumentos para la destilación del agave.

Pura penca. Se dice del cocuy obtenido sin aditamento alguno diferente al agave.

Cola. Tercera parte del líquido destilado, 10º a 35º.

Saseres. Piedras donde se cocinan las cabezas del agave. Bagazo. Fibra de cocuy utilizada para cubrir las piedras donde se hornean las pencas.
Biboche. Alambique de cocuy.

Jibe. Cabeza del agave, comestible. Bicuye. Flor del agave, alcaparra criolla. Galifo. Chinchorro de dispopo.
Yus. Cocuy en ayamán.

Chiquire. Agave en plena madurez. Cocuy hembra.

Rabo e' cochino. Madurez del cogollo del maguey.

Bijajón. Corazón del maguey, se usaba como corcho.

Jibeao. Cocuy macho.

Lavagallo. Licor de mala calidad.

Nº 2

Usos del cocuy

1. Vasodilatador. Se usa contra el asma.
2. Antitusígeno. Calma cierto tipo de tos.
3. Digestivo. Favorece la buena digestión y calma la gas- tritis.
4. Picada de culebra. Según la tradición las serpientes evitan picar al "curado" con cocuy.
5. Cicatrizante. Puro o mezclado con ciertas hierbas ci- catriza heridas.
6. Gastronomía. Modernamente se usa como elemento culinario y sirve para la elaboración de salsas y merme- ladas.
7. Velorio. En los festejos religiosos rurales se usa princi- palmente para aclarar la garganta de los cantores.
8. Ofrendas religiosas. Lo usan para obsequiar en los altares de las creencias populares.
9. Dolores musculares. Mezclado con árnica

u otras

hierbas aminora los dolores musculares y de

coyunturas.

10. Colesterol, triglicéridos. Una copa en ayunas, nor- maliza estos valores.
11. Embolado. Mezclado con miel, canela y otras especies dulces, se entierra por nueve meses y se brinda al nacer un niño o una niña.
12. Guarapita. Coctel a base de cocuy, soda, limón y azú- car, muy agradable pero de grandes efectos alcoholizantes.

13. Leche de burra. Mezcla de cocuy, leche, azúcar, ca- nela, preferido por las damas para tomar en Navidad.

Nº 3

Cocuyeros tradicionales que ayudaron a mantener la tradición

Jóvito Meléndez, Guanarito

Elías Meléndez, Canderal

Ángel María Guaidó, Canderal

Andrés Salazar, Guamuy

Nicolás Medina, Guamuy

Alirio Sánchez, Guamuy

Isaías Vargas, Guamuy

Ramón Monche Meléndez, Dupe

Domingo Guaidó, Pus

Pedro Guanipa, El Boquete

Nerio Torres, El Boquete

Jesús Chamuco de la Rosa, Bonaire

Rafael Escobar, Los Pantanitos

Fabián Medina, Cabeza de Caballo *Gerardo Cabrera*, Cabeza de Caballo
Rafael Ramos, La Ciénega

Omar Salón, La Ciénega

Agustín Ereú, asesinado por la G.N. en 1957

Emilio Gozaine, Guanarito

Juan A. Pire, Bocuy

Ru有n Meléndez, El Sierral

Antonio Meléndez, El Bonito

Antonio Roldán, Agua Brava

Juancho Juárez, El Mamón

José M. Alcalá, El
Tesoro *Cheche*
Maloff, Guamuy
Martín Vargas, El Oreganol

Amenodoro Querales Miranda, El Oreganol

Ramón Cordero, Urucure

Anastasio Pérez, Siempre Verde.

Nº 4

Saberes de un productor

El cocuy no se siembra. Se da fácil. Echa un ma- guey (su □or). Cuando se va secando el maguey va echando la cabecita. El cocuy nace del maguey. El alambique tiene mucho trabajo. Hay que montar
la culebra, eso es un tubo de cobre. Hay que me- terlo dentro de un tambor. También el ollón y un recti有cador. Allí van todos los aparatos. La penca se pila en un pilón. Se exprime con la mano. El
jugo se echa en un tambor. El tambor tiene que trabajar igual que cuando montan una olla para sancocho de caraotas. Debe hervir. La mitad es de
jugo de penca y la otra mitad de agua. Eso se deja en el fuego media hora. Sale frío para el garrafón. Se vende en garra有tas. Al cocuy malo se le echa agua y papelón. Yo ese no lo vendo. Le llaman “la-
vagallos”. Hay varias clases de

cocuy. Está el que sale primerito, es puro jugo sin nada de papelón y hay de papelón con penca. Después sale el segun-
do de penca… (“Anastasio Pérez” En: El Impulso, 07-02-1995, Reportaje de Violeta Villar Liste).

Nº 5

Literatura del cocuy

ENCUENTRO

Ya muerto Vallejo

te habló en París
el 37 del lóbrego
mamífero
que es el hombre
componiéndose
únicamente de días.

No habías nacido tú en
verdad ni estaba muerto
él
esperando ambos en distintas 冇las.

Ese día bebieron amables
licores de Santiago de
Chuco
y Matatere;

cocuy de
penca
y pisco santiaguino.

Murió César por tus
penas, naciste tú con esos
golpes suyos
y años después se conocieron.

Hasta el sol de hoy que es
viernes en el barrio
y ya está muerto él

y vivo tú, o lo contrario

más probablemente.

BRINDIS

Pasado el olvido y la tristeza

y los odios y tormentos

ya sin causa,

qué hermosas fueron tus mujeres,

cuánta miel te dieron

y dulces vinos

para apagar tu sed
brindaron
amorosas; qué
bellos son tus
hijos
viviendo por ti aquellos años

cuando ellos si amanecerán:

que entonces brinden a tu nombre,

con un cocuy
sagrado, la
muerte derrotada.

Ramón Querales

LLAMAS

Elige una noche

o cualquier otro espejo ciego

y brinda con Rimbaud,
cocuy: esa gota de
fuego
que anhelaba;

abre entre su tumba
y tú

ese río de
llamas que
apaguen o velen
aunque sea un instante,

tus in有ernos.

Ramón Querales

EL COCUY

A Rafael Soteldo

Brilla en la palma de su
aguda lanza con fulgores de
luz esmeraldina,
el cristal espléndete de la ondina

y el símbolo ideal de la esperanza

y aunque es □echa sutil de lontananza,

o valle formidable por su espina,

el Progreso que todo lo combina,

lo transforma en mercado de con有anza.

Y convertido en hilo, seda u oro,

que prueban que el trabajo es
un tesoro para el pueblo feliz

que lo procrea,
lo admiro con fervor
inusitado, pero al mirarlo
en líquido trocado
me transforma en artista de la idea…

J.V. Lugo Blanco

Eco Industrial (1908, febrero 24

)

.

COCUY

Cocuy es un don

que desde el cielo se derrama.

Con las □ores aderezo

picantes ajiceros.

Del maguey levanto cercas

y su en su centro
persevero un blanco
palmito encuentro. Más
si las pencas las
des有bro delicadas y
resistentes
serán la hamaca y los mil tejidos

del dispopo, placenteros.

Pero si con ellas el horno ocupo

y dejo asar sobre paciente
fuego, dulcísimo pan
obtengo
que al
fermentar en
licor
convierto.
Incluso si en mi
avatar el cuerpo
desconsidero,
hasta las raíces
penetro
y con infusiones y bálsamos

de muchos males me libero.

Cocuy es un don

que en la tierra yo venero.

Juan Alonso Molina

ANTOLOGÍA CHICHARRITESCA

A un colega larense

Gracias, colega: tu regalo es lindo

y, sobre todo, oportunista y
grato: las ramas de pasote,
el tamarindo
y los siete paquetes de sulfato.

Cual me aconsejas del cocuy
prescindo, pues me encuentro
malato
con el ácido úrico y un rasguño de gato…

Cuando estoy bueno y sano,

¡oh, mi lírico hermano!,

bebo el licor ranchero de tu tierra bravía,

el zumo que destilan las pencas de Bobare,

y a su épico in□ujo mi 有era varonía

¡no arquea el espinazo para cantar macuare!

Pero, hoy no es posible que disfrute

del cocuy ni del mute;

de tantas ricas cosas con que ayer me
brindabas: chícharos y frijoles, tapiramos y
habas;
los salones de chivo que amé con embeleso

y –lujo de tu tierra– ¡las arepas de queso!

Hoy, de santa amistad en testimonio,

sólo me das sulfato con sabor a
demonio, sal de higuera y pasote,
tomas de todas clases en feroz
zaperoco, capaz de sacarle los
vermes a Manote
en lo que se santigua un cura loco.

Pero, de tanta amargura, sin embargo,

me exprimirá del hígado las hieles del amargo,

porque la dulce caña

cual pintada serena, fascina al bonachón

y al 冇n el desdichado tiene la noble entraña

igual a un corcho, náufrago dentro de un
garrafón.

Adiós, 冇no y gentil vate larense;

deja que ahora en restaurarme piense.

Mañana cuando salga del vivir recoleto,

iré a exprimir las pencas de ese terruño caro

y pasaremos juntos, ¡oh, taparo!,

¡la rasca más hermosa que vio Barquisimeto!

Rafael Michelena Fortoul
Chicharrita Fantoches (1930, julio 30).

Gus, el nacido de la pantorrilla de su padre

A orillas del camino y cerca de la quebrada se alza majes- tuoso y espléndido con espesas ramazones, un corpulen- to cotoperiz. Cuando Chir pasó por allí yendo a buscar agua lo vio profundamente dormido al pie del árbol. Chir
no se detuvo, siguió hasta la quebrada, llenó la

chirgua,

le puso sobre su hombro y regresó al caserío donde su madre lo esperaba con el agua que lo había mandado a buscar.

Chir era un muchacho fuerte de cuerpo y de ánimo, así que, sin poder evitarlo, no resistió el deseo de averiguar quién era el que tan sin preocupación dormía a la sombra del cotoperiz. Sin descargar la chirgua, se acercó al hombre y veri有có que nada, al parecer, lo des- pertaría. Era un viejo indio, algo barrigón, de pelo largo y canoso. Sobre una de sus manos reposaba la cabeza y con
la otra sostenía una pequeña tapara vacía pues su boca apuntaba hacia el suelo y nada salía de ella. Un extraño olor proveniente del

viejo llegó al olfato de Chir. Satisfe- cha en parte su curiosidad, regresó al caserío, le entregó el agua a la mamá y luego dio aviso al gasga y demás jefes
de la aldea. Alarmados salieron hacia la quebrada

a averi-

guar de qué se trataba, si había peligro de aquella extra- ña presencia o no. Pronto rodearon al dormido y aunque todos hablaban preguntándose unos a otros quién sería aquel individuo, el viejo permaneció dormido. Y como
una manera de saber por dónde había llegado era
con los

guardianes adoradores de Shispui, les preguntaron acerca de ello, pero ninguno supo responder nada al respecto.

Asustados por las consecuencias que pudo haber tenido su descuido de haber detectado la presencia de aquel hombre en los límites del caserío, daban largas ex- plicaciones que nadie parecía tomar en cuenta, intrigados como estaban y deseoso cada quien de sugerir una pro- bable manera de cómo había llegado allí, la que de todos modos, nadie consideraba ni para aceptarla o rechazarla; alguien propuso echarle agua al viejo para despertarlo, otro agregó que sería mejor dejarlo dormir y estar pen- diente del momento cuando abriera los ojos y aunque no les correspondía, los guardianes adoradores de Shispui, se ofrecieron para vigilar al viejo durmiente y cuidar que cuando despertara no hiciera algo de peligro para el case- río, así que sólo algunos se quedaron por ahí zanganean- do a la sombra del cotoperiz, otros se fueron hasta la que- brada metiéndose en sus aguas y la mayoría regresó a sus faenas ordinarias, pero cuando avisaron que el hombre había despertado, o empezaba a hacerlo todos volvieron

y expectantes, lo rodearon.

El viejo se levantó, estiró los brazos despere- zándose y entonces se dio cuenta de estar rodeado por gente que él no conocía. Una amplia sonrisa se manifestó en todo su rostro y casi como danzando frente al grupo, los saludó:

—No tengan miedo, mis hijitos, yo soy el abue- lo alegre que les dará grandes ratos de felicidad. Vengan hijitos, acérquense.

Agarró una de las taparas que cargaba colgada de los hombros y fue para darse cuenta que estaba com- pletamente vacía.

— Ay, hijitos –se lamentó profundamente– no tengo ya con que celebrar mi llegada, pero ustedes han de tener algo para que este bello momento sea de dicha
y alegría. Vengan, hijitos, denme algo de beber y traigan para que todos bebamos.

La gente miraba al viejo y, algunos bromeaban con lo que les parecía delirios demenciales del viejo pues mientras hablaba no dejaba de moverse como bailando. Una muchacha –seguramente Turikía– fue corriendo al caserío y regresó rápida con una pimpina que entregó al
viejo. Este la agarró con expresiones jubilosas de

palabras

y movimientos y sin tardar la llevó a la boca, tomando un largo trago.

—Puaf, ¿qué es esto? –preguntó mirando ahora con asco la pimpina y devolviéndola a Turikía–. Esto es agua, agua pura, agua limpia, agua común, llegó del cielo.

—¡Agua! –gritaba.

Entonces la gente se convenció que aquel viejo no era sino un pobre loco que decía tener sed y cuando se le daba de beber, rechazaba el agua que se la calmaría, pero el viejo, viendo los rostros de la gente, decidió explicarse:

—Hijitos míos, seres inocentes y puros, ya veo que ustedes todavía siguen en la infancia, son grandes de cuerpo pero niños de mente, simples, viven todavía buscando qué comer y sobreviviendo a duras penas. No

han sido capaces, hijitos, de descubrir los néctares sagra- dos de la alegría y la vida, pero para eso estoy aquí, yo les mostraré qué hacer para obtenerlos y lo único que les pido, hijitos desventurados es que hagan cuanto yo les diga.

—¿Y tú quién eres, amigo, por qué nos dices hijitos si tú hasta ahora que nos estás viendo por vez pri- mera, no nos conocías? –preguntó el gasga con voz que inusitadamente sonó con gran solemnidad y fuerza como para que todos oyeran.

—A mí, hijitos, muchos me llaman Gus y aun- que ustedes no lo van a creer fui engendrado en vientre de mujer pero nací de la pantorrilla de mi padre.

Todos hicieron gestos de incredulidad y tal como lo había anunciado el viejo no creyeron nada de lo que les decía acerca de su nacimiento. Varios se reti- raron riendo y pensando que el viejo estaba loco y por eso decía esas tonterías pero otros, entre ellos el gasga se interesaron mucho e hicieron más preguntas a Gus.

Este los complació, contándoles cómo en

tiempos muy

antiguos su padre lo había engendrado pero desgracia-

damente un rayo cayó sobre su madre quien murió de las quemaduras que sufrió; habiendo pasado esto cuando apenas él si empezaba a ser feto en el vientre materno. Entonces su padre lo sacó y se lo instaló en la pantorrilla
y ahí siguió desarrollándose hasta que cumplido

el lapso

de gestación, nació [1].

---

1 Este mito se encuentra entre los griegos referido a Baco: Hijo de Júpiter y de Semele, princesa tebana, hija de Cadmio. Los griegos le llamaban “Dionisios”. La vengativa Juno engañó a Semele, para que

—Yo no soy ni seré el único caso que nazca así

–a有rmó gravemente Gus– y si ustedes no lo creen, algu- na vez lo verán [2].

El gasga oyó en silencio las explicaciones del viejo y levantándose de donde había permanecido senta- do oyéndolo, sin pronunciar palabra, se retiró a su casa y todos entendieron que él le había creído al viejo el cuento de su nacimiento y ya nadie volvió a tratar de ese asunto.

II

Fue así como aquel simpático personaje se in- corporó de forma de有nitiva a la vida de la pequeña aldea y acompañaba a los hombres en todas sus correrías de

---

pidiera a Júpiter se presentara con todo su poder. No pudo negarse el dios, y con sus rayos abrasó a su amante.
Baco, salvado por Vulcano, vivió en la tierra, conquistando la India y triunfando de todos sus enemigos…
Adorado como dios del vino y de los bacanales. Se le inmolaba la urraca porque el vino desata las lenguas y provoca la indiscreción…
(Antonio C. Gavaldá. *Diccionario Mitológico*. Barcelona, España,

1959).
Víctima de los celos de Hera, Dionisio continuó su gestación durante 3 meses en la pantorrilla de Zeus, su padre inmortal. Recorrió el mundo conocido que "grosso modo corresponde a la difusión geográfica de la vid…". Fue desterrado de varios países y en venganza, enloqueció a sus reyes o familiares (Giacomo Prampolini. La mitología en la vida de los pueblos. Barcelona, España, 1969, tomo I, p. 426).

2 Efectivamente no sólo entre los griegos se conoció este mito. Entre los pueblos indígenas de Colombia y Venezuela, ha sido detectado por los estudiosos de ambos países. En Colombia, por ejemplo, entre los wanbianos, grupo de la familia macrochibcha y en Venezuela, entre los yanomami, grupo también de la familia macrochibcha, es conocida esta tradición que Jacques Lizot recogió y publicó en 1975.

caza o cuando iban a los conucos a desempeñar las labo- res que los demás hombres llevaban a cabo, pero a veces desaparecía del caserío y nadie sabía decir por dónde an- daba. Al principio lo buscaban pero como después se hizo costumbre, ya no se preocuparon por aquellas ausencias que por lo demás duraban cuando mucho dos o tres pa- sos de Yivat por el cielo.

Una vez, después de una esas desapariciones, más larga que de costumbre, regresó el viejo muy con- tento acompañado de una mujer de edad madura pero en todo su esplendor femenino. Y claro que llamó mu- chísimo la atención, pues además de ser bella y de llegar en compañía del viejo que prácticamente la rodeaba de atenciones extraordinarias rayanas casi en la adoración, su piel era de un pálido azul, como si cubriera el cuerpo con un pedazo de cielo de amanecer resplandeciente.

—Vengan, hijitos –gritaba desde el camino el viejo– vengan a conocer a la bella *Gnomtukuhin*, vengan a adorarla como, yo que la amo in有nitamente y no me he casado con ella porque esta maravillosa mujer sólo quie- re ser esposa de Yivat y de nadie más. ¡Qué tristeza, qué tristeza, hijitos, pero yo la amo! ¡Vengan

a verla que ella aunque sólo quiere a Yivat, nos hace a todos muy felices, como pronto lo verán!

Nada decía *Gnomtukuhin* pero sonreía con tal encanto que los hombres todos pronto estuvieron a sus pies igual que el viejo, quien, sin esperar más tiempo, pi- dió que un grupo de hombres jóvenes y fuertes lo acom- pañaran a un largo paseo. Muchos se ofrecieron, sobre

todo cuando el viejo les dijo que *Gnomtukuhin* iría con ellos como guía de aquella inusitada excursión, pero él sólo escogió siete de los más fuertes a quienes pidió llevar sus mejores cuchillos lo que alarmó a las mujeres pues
pensaron que aquella excursión sería bélica,
pero el viejo las calmó diciéndoles que no se preocuparan, que pronto
vendrían con algo maravilloso para comer y beber, con lo cual se tranquilizaron. Enseguida emprendieron el viaje llevando, además de los 有losos cuchillos de piedra y fuer- tes macanas de madera dura, cada uno de los hombres un canasto grande
porque así mismo se los ordenó el viejo y
antes de que Shispui se apartara para dejar su lugar

a Yi-

vat, salió aquella expedición que no regresó sino mucho después.

Y contaron los hombres que habían

caminado

varios días hasta que en una montaña pelada consiguie- ron una extensa plantación que

ellos no conocían y que entonces el viejo le pidió permiso a la mujer azul para sacar y cortar muchas de aquellas plantas, lo que conce- dido, ellos hicieron con sus cuchillos, cortando las lar- gas hojas de aquellas matas, azules como *Gnomtukuhin*
y escarbando luego para sacar la raíz que era como una enorme cabeza hundida en el suelo.

Y que el viejo luego les hizo abrir unos grandes huecos en la tierra en los cuales pusieron mucha leña que hicieron arder varios días, después limpiaron aquel fogón subterráneo y pusieron sobre las brasas las cabezas de la
planta que previamente habían cortado con

licencia con-

cedida por *Gnomtukuhin* que era, al parecer, la

dueña de

aquel plantío. Cubrieron después el hoyo con tierra y el viejo, acostándose debajo de una pequeña planta que por allí había les dijo:

—Bueno, hijitos, ya el trabajo más importante está hecho. Ahora tenemos que esperar –y diciendo eso se echó a un lado y pronto se oían sus ronquidos por todo el cerro[3] .

Los "hijitos" decidieron entonces salir a cazar, pues tenían mucho tiempo sin comer y el bastimento que habían traído se les agotó. Tampoco les quedaba agua a las taparas y decidieron explorar los contornos para bus- car algún pozo donde volverlas a llenar. En esto ocuparon

3. Los antiguos ayamanes, que ocupaban buena parte de los territorios de Falcón y Lara, conocían y practicaban el uso de comer la raíz asada del cocuy:

Queda así la cabeza que es depositada en el fondo de un hueco de un metro de profundidad y el doble de diámetro o algo menos, hecho *ad hoc* en el suelo a manera de un pequeño aljibe. Junto con las pencas comienzan a asarse sobre trozos de palos de cují y yabo, previamente encendidos, cuya ceniza caliente hace el trabajo de horno lento durante tres días, simultáneamente, se colocan ramas de

cují entrecruzadas que se reemplazarán de modo permanente en la medida que se queman para que sirvan de tapa caliente. Tras ablandarse y cambiar de color al cabo de ese tiempo, las pencas son chupadas (comidas por succión) sin agregársele ingrediente alguno, ya que ahora tienen sabor dulce o almibarado.

No obstante, debe comerse con prudencia por cuanto cualquier exceso conduce a serios trastornos intestinales o diarrea, es un elemento de muchas calorías.

En tiempo de sequía extrema, cuando a la falta de lluvia se une a la escasez de agua en ríos y pozos, los campesinos, al igual que los indios que habitaron los reglones áridos occidentales, acostumbraban extraer la savia del cocuy para mitigar la sed en sus marchas… (Douglas López. "El cocuy de penca, patrimonio cultural". En: *Urdaneta en Magazine*, Nº 10, marzo 2008).

varios días lejos del plantío azul y cuando

regresaron, el

viejo, al verlos, empezó a gritarles.

—¡Vengan, hijitos, vengan a sacar de la tierra generosa la maravilla que nos ha ayudado a cocinar¡ ¡Vengan! ¡Agarren las macanas y destapen los hoyos!

Eso hicieron y entonces un vaho caliente

pero

muy agradable llegó hasta ellos y aumentaba a medida que más tierra sacaban de los hoyos hasta que aparecieron lo que allí habían enterrado y cuando intentaron sacar las

cabezas perfectamente horneadas el viejo les advirtió que lo hicieran evitando quemarse.

Mandó que buscaran unas ramas verdes, mu- chas ramas verdes y que sobre ellas colocaran las pencas asadas y fue lo que los muchachos hicieron diligentemen- te hasta que Shispui empezó a cubrir el campo y Yi apa- reció en el cielo.

—¡Muy bien! ¡Muy bien! –festejó el viejo– Aho- ra vamos a dormir y mañana comeremos este delicioso

manjar que la madre *Tukuhin*, nos ha

obsequiado con amor y generosidad.

Al amanecer, todos se levantaron a los gritos del viejo que con un pedazo de cabeza de *yuguspani* en cada mano los mordisqueó como si fueran diferentes comidas.

—¡Vengan, hijitos dormilones, vengan a

comer

el alimento de los dioses en el cielo!

Medio adormilados los muchachos cortaron con sus cuchillos pedazos de aquellas pencas y probaron con gran deleite mientras el viejo bailaba a su alrededor y los invitaba a hacerlo ellos.

Luego el viejo les pidió que llenaran los ca- nastos con las pencas asadas y regresaran al caserío, a donde llegaron para alegría de quienes los esperaban con impaciencia y fue entonces cuando se dieron cuenta que *Gnomtukuhin*, no venía con ellos y preguntando el viejo sobre ella evadió el asunto mientras les ofrecía *yuguspa- ni*, así se llamaba aquella maravilla, dijo a todos los pre- sentes, quienes al comerla estuvieron de acuerdo en que era el alimento más rico que jamás había comido.

—¡Y falta lo mejor! –anunció el viejo y seguidamente pidió que trajeran tinajas, que machacaran las

cabezas asadas y las echaran en aquellos recipientes barri- gones, lo cual hecho procedió a taparles la boca y que las colocaran en un sitio donde hubiera poca claridad. Como las pencas asadas, traídas en los canastos eran muchas, todavía sobró para que la gente comiera de ellas varios días, en tanto los muchachos que habían ido con el viejo y la mujer azul, contaban todo lo sucedido y la gente no de-
jaba de maravillarse de aquellas cosas nuevas para ellos, pero cuando preguntaron de qué

se trataba lo de las tina-
jas, los muchachos dijeron ignorarlo pero que ya el viejo se encargaría en algún momento inesperado de llamarlos a gritos para informarles de qué se trataba como en efecto sucedió una tarde cuando Yivat había recorrido casi todo el cielo sobre el caserío

—Traigan los *kaboro* –gritaba el viejo a la puer- ta de la casa donde se habían guardado las tinajas con las pencas asadas y machacadas, varios días antes. Él mis- mo agitaba en una mano una totumita de la cual bebía

con gran deleite —Volvió la dicha –decía casi en éxtasis–, chasqueando la lengua ruidosamente. —Vengan, vengan a probarla y a olvidar los sufrimientos y penalidades, las tristezas y llantos, vengan a reír.

Costó mucho que Gus convenciera a la gente a traer sus totumas y llenarlas con un líquido oloroso,
y amarillo, que sacaba de las tinajas. Cuando probaron los primeros tragos, les agradó y ya no dejaron de tomar hasta emborracharse y sufrir las penosas consecuencias de las cuales no se daban cuenta, es verdad, pero hasta caer dormidos en cualquier lugar no dejaron de beber mientras el viejo danzaba entre ellos y los incitaba a beber aquel líquido que ardía en la garganta y enloquecía de felicidad a la gente que toda, viejos, niños, hombres y mujeres bebieron sin precaución ninguna hasta que

todos,

víctimas de su primera borrachera con aquel jugo de vida, así lo llamaba Gus, llegaron al límite de sus conciencias despiertas y un sueño pesado e inquietante se apoderó de ellos de tal manera que aquella noche ni siquiera los guardianes, adoradores de

Shispui, se mantuvieron en pie y en su vigilancia nocturna para proteger el caserío.

En la mañana, cuando Yivat permitió que se vieran las 有guras del paisaje y de hombres, mujeres y ni- ños tendidos por todos lados, las mujeres, las más viejas y los que menos habían bebido, se levantaron con malesta- res que jamás habían tenido. Y Gus, con una totuma llena de aguardiente en la mano, los llamaba a despertarse.

—Hijitos, cobardes, ojos de cuerpo y sin espí- ritus festivos, levántense y vengan a curarse con el mismo néctar que les dio alegría y los enfermó. Tomen un largo
y delicioso trago de este jugo maravilloso que la hermo- sa madre Tukuhin nos ha obsequiado, por hoy y toda la eternidad mientras de la tierra broten las azules matas de
yuguspani.

Hablaba casi a gritos y entre frase y frase bebía y después de beber bailaba entre los
adormecidos hom- bres que apenas si podían levantarse.

Las mujeres furiosas insultaron al viejo echán- dole en cara aquel mal que les había in igido a todos y como hablaban al mismo tiempo unas y chillaban des-
compuestas y maldecían otras, aquello se convirtió en una infernal batahola en la cual Gus era el objeto de las reclamaciones e insultos femeninos. El reía, y cuando las mujeres agotaron el repertorio de acusaciones, con una amistosa sonrisa les habló:

—Hijitas, hijitas bellas, tienen razón,

toda la razón del mundo, nada de lo que sucedió ha debido pasar porque el agua caliente de yuguspani es para alegrar el alma, para celebrar las alegrías, matar las tristezas, consolar a los so- litarios, aclarar los momentos de oscuridad, poner luz en nuestros caminos, para las proclamaciones y júbilos y ayer nos excedimos cuando ustedes por vez primera penetraron al campo de la felicidad guiados por el agua maravillosa

–y ahí tomó un largo trago de la totuma que había vuelto a llenar–, pero hijitas yo las voy a recompensar enseñán- doles cosas que ustedes disfrutarán hacer y beber y comer.

Aún con dudas, las mujeres aceptaron conocer lo que Gus les ofrecía enseñarles y este, sin tardanza algu- na, empezó a dar instrucciones para buscar maíz, sanco- charlo, molerlo y convertirlo en masa.
—Vamos a hacer unas pequeñas bolas de masa

–ordenó–. y las mujeres hicieron todo cuanto les indicó: Entonces el viejo les enseñó cómo hacer bollos, mazamorra, atoles, carato y chicha. Cuando esta última estuvo hecha mandó a las muchachas que buscaran miel, la endulzó y la echó en tinajas, la tapó y dijo que la de-
jaran unos días que así era muy sabrosa y no tan fuerte como el agua de la penca azul, pero que con ella debía tenerse cuidado porque también emborrachaba. Proba- ron las mujeres todas estas cosas que Gus les enseñó y se reconciliaron con él hasta que pasados unos días obser-
varon que Gus reunía a las jóvenes del caserío que día y noche no se apartaban de él. Eso sí no le gustó a nadie y un día le pidieron que se fuera ya que le agradecían todos las enseñanzas recibidas pero que de ningún modo iban a aceptar que sus muchachas se convirtieran en unas ha- raganas que sólo se ocuparan de vagabundear sin hacer nada. Gus les explicó que él quería

a las muchachas como sus nietitas de sangre y las respetaba, pero las mujeres agregaron que su presencia además era una mala in□uen- cia para los hombres que ahora casi todas las noches y, a veces, durante muchos días sólo se ocupaban de hacer jugo azul y bebiendo sin ocuparse de cazar ni de ningún otro o有cio.

Fue como si hablaran a un árbol o a un animal del monte. Gus siguió en el caserío y su mala in□uencia,

como decían las mujeres, se fue extendiendo y hasta el gasga dejó de hacer su trabajo y por las noches ya no era seguro despreocuparse porque los guardianes adoradores de Shispui, embriagados, no se ocupaban de la seguridad nocturna del caserío y las mujeres molestas comenzaron a decir que ahora Shispui se había vuelto más tenebroso, Yi, pocas veces se veía sobre el caserío y cuando estaba arriba parecía faltarle una parte. Yivat, por su parte, siempre pasaba sobre ellos pero ahora, decían las mujeres, era evidente que con disgusto resecaba la tierra, quemaba los montes y encendía los cuerpos de tal modo que debían ir a la quebrada tres o más veces. Peor aún, dijeron, el agua de la quebrada había dejado de venir tan abundante como antes y las estrellas no mandaban las lluvias como era lo normal.

Todo se lo achacaron a la mala in□uencia de Gus y decidieron entonces, no pedirle o rogarle que si- guiera su camino, sino echarlo del caserío como en

efecto lo hicieron con gran alboroto y amenazándolo con palos y piedras. Gus furioso, llenó sus taparas, las más grandes que consiguió, con el agua azul caliente y maldiciendo a las mujeres, decidió poner distancia entre ellas y él. Ale- jándose decía:

—¡Hijitas débiles! ¡Mujercitas primitivas! ¡Ahora me corren, después desearán que vuelva pero ya no será posible! Ustedes, tonticas, madres del futuro, ustedes so- brevivirán sin mí, morirán y vivirán sin tregua en el tiem- po, Yivat les dará calor para siempre, es verdad, pero no será fácil y todos los sacri有cios y penalidades de la especie

humana, serán parte de ustedes, como ojos,

carne, sangre

y huesos y los heredarán a las generaciones

futuras, hasta

la eternidad; y sus hombres, sus compañeros de

vida, se

matarán entre ellos y los hijos de ambos con sus actos, pondrán pesares difíciles en sus corazones. Córranme, tonticas primitivas, échenme de aquí como si fuera un

apestoso. Yo hice lo que vine a hacer. Seguiré ahora a ha- cer lo mismo en otra parte, en muchas otras partes de este mundo, mientras Yivat, Yi, Shispui, me lo concedan.

Hizo a las mujeres, que inútilmente le lanzaban piedras y palos, una gran higa con todo el brazo, lo que repitió varias veces y luego, con un gesto de desprecio, les dio la espalda y caminó hacia el horizonte donde altas montañas apenas se distinguían a la distancia de donde se encontraba el caserío [4].

Así fue como los habitantes de este caserío co- nocieron la ardiente bebida que se extrae del *Agave cocui Trelease* y muchos de los alimentos que pueden elaborar- se con la masa del maíz. Y tal como lo dijo Gus (de donde derivaron la palabra *guse*, o, borracho), transcurrió entre di有cultades enormes la vida de esta gente, pese a lo cual,

4 Dionisio:

Deidad infernal. Símbolo del desencadenamiento ilimitado de los deseos, de la liberación de cualquier inhibición o represión. Nietzsche llamó la atención sobre la polaridad de lo apolíneo y lo dionisíaco, como extremos del arte y de la vida, atrayendo hacia el orden y hacia el caos y también, en consonancia con el instinto fanático de Freud, hacia la existencia y la eternidad o hacia el autoaniquilamiento… Según Jung, el mito de Dionisio significa el abismo de la "disolución apasionada" de cada individualidad humana, a través de la emoción llevada al paroxismo y en relación con el sentido pretemporal de la "orgía". Es un nacimiento del inconsciente (Juan Eduardo Cirlot. Diccionario de símbolos. Editorial Labor S.A.).

sobrevivieron y crecieron, extendiéndose en forma nume- rosa por el amplio territorio que hasta hoy ocupan.

Cuento de Ramón Querales tomado de

A orillas del principio

Nº 6

Fuentes de información primarias para el estudio del

Agave cocui Trelease y del Cocuy del agave

Altolaguirre y Duvale, D. A. (1954).Razón y resumen del estado particular y general de esta Ciudad de Coro y su jurisdicción… Coro, Septiembre 12 de 1768. En: *Relacio-* nes Geográ有cas de la Gobernación de Venezuela 1767- *1768. Providencia de la República*. Caracas, p. 171.

Benavente, T. de. (1971). *Memoriales o libro de las cosas*

de la Nueva España y de los materiales de ella, 1535 – 1543, México: UNAM.

Caulín, A. (1987). Historia corográ有ca, natural y evan-

gélica de la Nueva Andalucía, provincias de Cumaná, *Guaya y vertientes del río Orinoco. Madrid; 1779* (2ª ed.). Caracas: Academia nacional de la Historia).

Cei, G. *Viaje y Descripción de las Indias*, 1539 -1553. (1995).Caracas: Banco Venezolano de Crédito.

Cisneros, D. J. L. (1764). *Descripción exacta de la provin- cia de Benezuela*. Valencia (España).

Fernández de Oviedo y Valdes, G.

(1986). *Historia General*

y Natural de las Indias: la Provincia de Venezuela. (1935). Caracas: Fundación de Promoción Cultural de Venezuela.

Ferrer, L. (1964). *Ynstrucción* y noticia de la Ciudad de Barquisimeto y su Jurisdicción 1745. En: Rel. Geog. De
Venezuela, A.N.H., p. 371.

Girard, R. (1977). *Origen y desarrollo de las civilizacio- nes antiguas de América*.

Landa, D. de. (1938). Relación de las Culturas

de Yucatán.

México .

Landa, D. de. (1938). Relación de las Culturas de

Yucatán.

México, , pp. 94-95.

En: Ruis Luján. *Apreciación de la Cultura Maya*. Editorial Universitaria Centroamericana, San José de Costa Rica, 1970. pp. 94-95.

Olavarriaga, P. J. (1981). *Instrucción general y particular del estado presente de la Provincia de Venezuela en los años de 1720 y 1721*. Caracas: CADAFE.

Ortiz, F. (1978). *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Caracas;. Ayacucho, (Publicado originalmente en 1940).

Popol Vuh o libro del Consejo de los Indios Quichas. (1965). Buenos Aires.
Nota: Este libro permaneció en caracteres mayas hasta me- diados del siglo XVI cuando fue transcrito al latín. Se le conoce también como *Manuscrito de Chichicastenango*.

Relación Geográ有ca de la Nueva Segovia de Barquisime- to, año de 1579. (1964). En: Relaciones Geográ有cas de *Venezuela* Academia Nacional de la Historia , p. 173.

Sahagún, B.de. (1981). *El México Antiguo* [Título original:

Historia General de las casas de la Nueva España. Esta obra se empezó a escribir hacia 1558, uno sólo se dio a co- nocer a 有nes del siglo XVII],Caracas: Biblioteca Ayacucho.

U.C.V, (1969). Real Consulado de Caracas. Caracas: Autor.

Fuentes de referencia

Academia Nacional de la Historia. (1964). *Relaciones Geo-*

grá有cas de Venezuela. Caracas:Autor.

Arcila Faría, E. (1973). *Economía Colonial de Venezuela*. Caracas.

Benavente, T. (1971). Memoriales o cosas de la Nueva Es-

paña y de los Naturales de ellas. México, UNAM.

Bermúdez, R. (1980). Informe Final FIP Nº417. En*:* *Antro-*

pología Americanista en la Actualidad.

Editores Mexica- nos Unidos.

Bujanda Yépez, C. (1969). *Crónicas de la Ciudad Madre*.

Caulín, A. (1987). Historia de la Nueva Andalucía. Cara- cas; Academia Nacional de la Historia.

Civrieux, M. (1980). “Los cumanagotos y sus vecinos”

En:

Los Aborígenes de Venezuela. Caracas: La Salle.

Felice Cardot, C. (1964, julio- septiembre). “Datos sobre la historia, desarrollo y economía de la caña de azúcar en Venezuela”.En: Boletín de la Academia Nacional de la

Historia, Nº 187. Caracas, p.350.

Fernández de Oviedo, J. Noticias de las Indias, islas y tierra 有rme del mar océano. Caracas: CADAFE.

Fray Pedro Simón. (1963). Noticias Historiales de Vene-

zuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

Friede, J. (1960). *Los Welser en la conquista de Venezuela*. Caracas -Madrid.

Girard, R. (1977). *Origen y desarrollo de las civilizacio- nes más antiguas de América*. Talleres de Costa B. Editor.

Luján L. (1968). *Apreciación de la Cultura Maya*. EDUCA.

_____. (1965). *Popol Vuh*. Argentina: Editorial Losada.

Olavarriaga, P. J. de. (1981). *Introducción general y par- ticular del estado presente de la provincia de Venezuela*. Caracas: CADAFE.

Ortiz, F. de. (1981). *Contrapunteo del tabaco y del azú- car*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.

Pardo, O. “El agave americano (Agave Americana 2): uso alimentario en el Perú. Chloris chilensis. Año 8. Nº2. URL: http /www.chlorischile.cl

Perera, A. (1964). *Historia de la Organización de los pueblos antiguos de Venezuela*. Madrid.

Polanco Martínez, T. (1960). *Esbozo sobre historia econó- mica de Venezuela*. Madrid.

Sahagún, B. de. (1966). *Historia General de las cosas de* la Nueva Esparta.

Troconis de Veracochea, E. (1984) .*Historia Colonial de El Tocuyo*. Caracas: U.C.V.

U.C.V. (1969). *Real Consulado. Documentos*. Caracas:

Autor.

Índice

I. Cocuy: néctar hijo del mar y de la tierra 9

II. Generalidades: origen, identi有cación, difusión 17

III. Uso del agave en América 27

IV. Uso del agave en Venezuela 34

V. Aparece la caña de azúcar 41

VI. Aguardiente de caña 45

VII. Reaparece el maguey **agave cocuy** 56

VIII. Aparace el cocuy de agave 64

IX. Taxonomía y taxónomos 74

X. Leyes republicanas sobre aguardiente 92

XI. Cocuy en la historia y la literatura 108

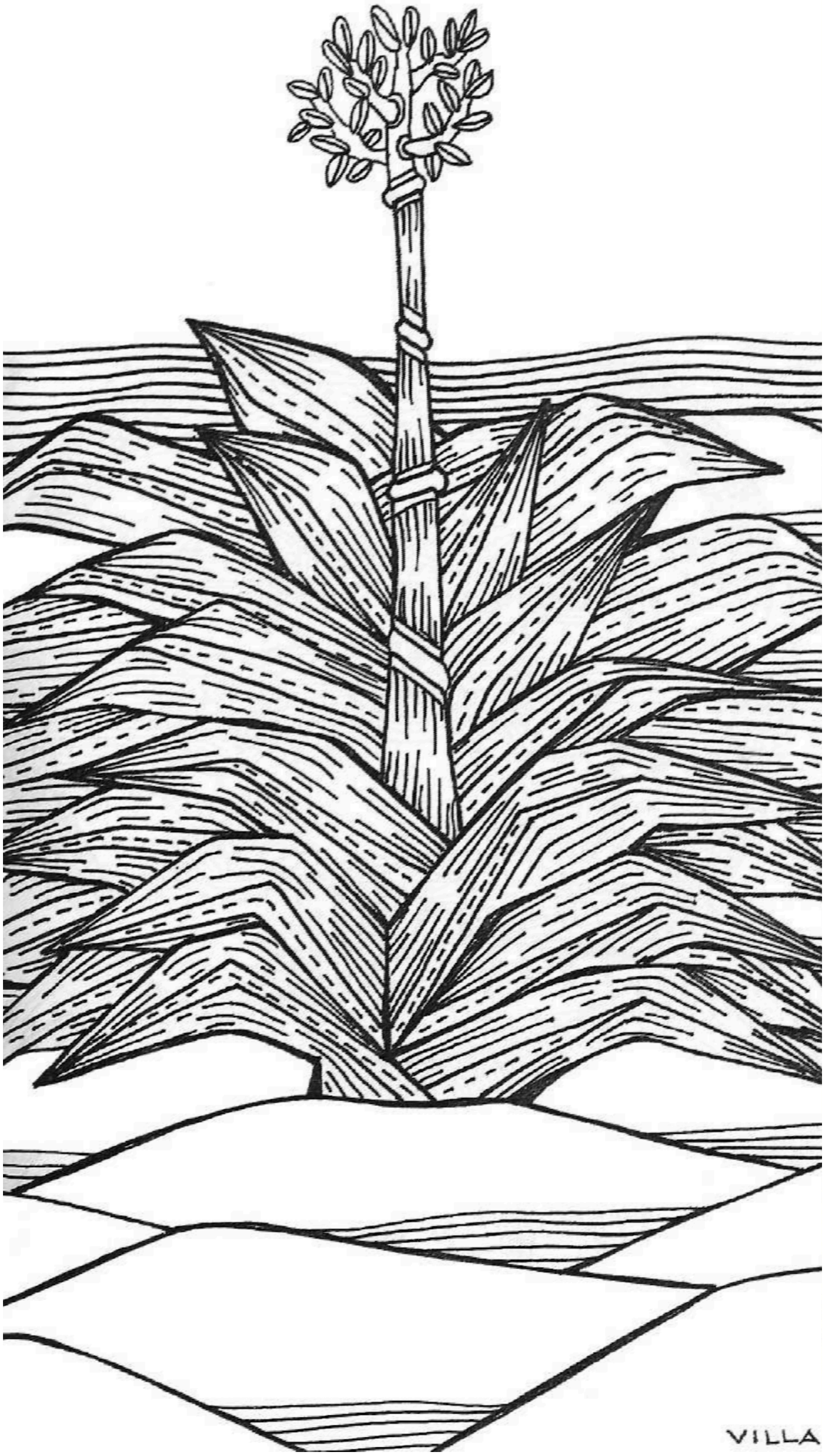
XII. El Cocuy tejido, o, el chinchorro de dispopo 124

Apéndice 133

Fuentes de referencia 168

Este libro fue editado por la Fundación Casa Nacional de las Letras Andrés Bello. Está compuesto con la familia tipográ有ca Times New Roman y Alte Haas Grotesk. Se terminó de impri- mir en la Fundación Imprenta de la Cultura en los meses agos- to-septiembre de 2015, año de la conmemoración del centenario del nacimiento de CÉSAR RENGIFO, quien manejó la idea bolivariana de la fuerza de los pueblos para el cambio.

1000 ejemplares


VILLA