

***Agave cocui*: un noble de las zonas áridas de Venezuela**

MIRIAM DIAZ, LIANETTE YEPEZ Y ENILDETH GOTOPO

Centro de Investigaciones en Ecología y Zonas Áridas
Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda;
Calle Maparari, CIEZA, Coro, Edo. Falcón, Venezuela.
mdiaz541@gmail.com.

Agave cocui, es una planta perteneciente a la familia Asparagaceae antes Agavaceae, pariente cercano de los emblemáticos Agaves de México, es una especie endémica de las zonas áridas y semiáridas de Venezuela; declarada Patrimonio Natural, Cultural y Ancestral de Venezuela, debido a su vinculación etnográfica con las comunidades indígenas del noroeste del país. De ella se obtienen: alimentos, fibras, azúcares y se destila el cocuy de penca, un fino licor 100 % Agave, similar al mezcal y al tequila, rescatado de la injusta ilegalidad que favorecía a los procesos industriales. Hoy cuenta con la denominación de origen “Cocuy Pecayero”.

Palabras clave: Agavaceae, Asparagaceae, cocuy pecayero, destilado, múltiples usos.

El *Agave cocui* Trelease (Figura 1), es una planta, que pertenece a la familia Asparagaceae y la subfamilia Agavoideae (anteriormente familia Agavaceae, APG, 2009); es una hierba acaule y de hojas suculentas, glabras, elíptico-lanceoladas de 10 a 25 cm de ancho y de 60 a 90 cm de longitud, de color verde intenso, armadas con agujones laterales y una espina terminal en el ápice; dispuestas en forma de roseta en espiral alrededor de un cormo central. Una planta adulta tiene 1.2 y 1.5 m de diámetro y de 60 a 70 cm de altura. Su sistema radical está constituido por un eje central grueso y un manojo de 15 a 20 raíces secundarias relativamente gruesas y extensas, simbióticas con micorrizas del género *Glomus* (Naranjo *et al.*, 2012), que permiten a la planta anclarse y crecer sobre sustratos variados y captar eficientemente la humedad.

Produce una inflorescencia (maguey en Venezuela) de 10 a 17 m de altura, de flores amarillas, dispuestas en corimbos. Su reproducción es tanto asexual (a través de hijuelos vivíparos en la inflorescencia) como sexual (semillas viables) (Lemus, 2001). Presenta metabolismo ácido de crasuláceas (CAM), con fijación nocturna de carbono que les permite hacer un uso eficiente del agua y ser productivo en condiciones muy adversas de humedad y temperatura (Díaz, 2000). Esta especie endémica de Venezuela, se puede encontrar en la franja norte costera y en las zonas áridas y semiáridas que cubren el 40 % de la superficie de Venezuela, concentrándose en el norte y en la región centro occidental del país, principalmente en los estados Falcón, Lara, Sucre y Vargas y con poblaciones importantes en los Andes venezolanos (Díaz, 2001).



Figura 1: Rosetas gigantes de *Agave cocui* creciendo en las zonas áridas del estado Falcón, Venezuela. (Fotografía: Miriam Díaz).

Agave cocui, o cocuy, prima hermana de los mezcales mexicanos, es una especie que ha generado bienestar a los asentamientos humanos que la han utilizado desde épocas remotas, muy especialmente a los que poblaron las tierras secas de la región Centro Occidental de Venezuela. El uso y aprovechamiento de esta planta se remonta a la época prehispánica ya que las pencas de cocuy horneadas eran utilizadas como alimento por las etnias Caquetias, Jiraharas, Ajaguas y Gayones, que poblaron dicha región. Para procesarlas abrían en el suelo un hoyo de regular tamaño, de aproximadamente un metro de ancho por uno de

profundidad, en el fondo colocaban primero una camada de leña y arriba de ésta, una de rocas. Se prendía la leña y se dejaba que las piedras se calentaran. Sobre las piedras se ponían las pencas de cocuy hasta cubrir el hoyo que luego se tapaba con tierra, las pencas se dejaban hornear por dos o tres días (González-Batista, 2001); el cocuy ocupaba el lugar preponderante en su alimentación que complementaban con maíz y yuca.

Sin embargo, no solo fue como alimento que los indígenas de la Provincia de Coro aprovecharon al cocuy, de sus hojas más jóvenes y utilizando un proceso manual sen-

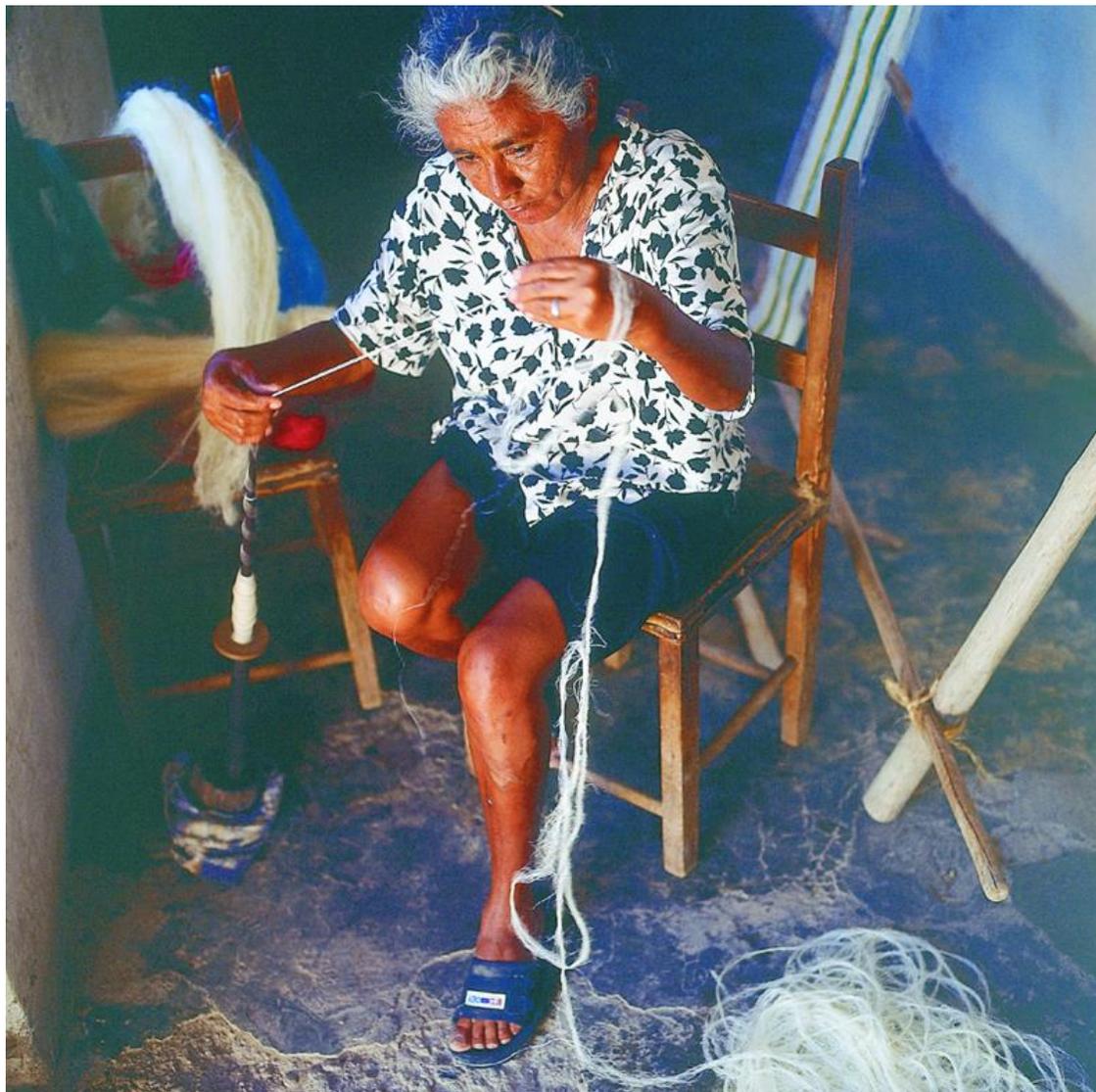


Figura 2: Artesana trabajando con la fibra natural (dispopo) de *Agave cocui*. Estado Falcón, Venezuela. (Fotografía: Miriam Díaz).

cillo, también obtenían una fibra muy resistente, pero más suave que la del sisal, llamada dispopo o hispopo, que utilizaban en la elaboración de chinchorros, cuerdas y calzado. Se ha documentado también su uso medicinal como antiséptico para heridas y para lavar la ropa.

La fibra o dispopo se utiliza para elaborar cuerdas, hamacas, calzado, muñecas,

bolsos y otras artesanías. Con el corte del vástago floral o maguey se obtienen centenares de flores y botones, denominados “bicuyes”, que son utilizados para la elaboración de conservas o encurtidos; los magüeyes también se utilizan como vigas en los techos y ventanas de las casas (Jaber, 2000, Díaz 2002) (Figura 2 y 3 A), pero el uso más conocido es la producción de licor

de cocuy de penca, bebida artesanal de características similares al mezcal, al tequila y raicilla; cuyos aromas, composición de alcoholes superiores y características organolépticas, aunado a la forma de elaboración artesanal, manual y orgánica (Figura 3 B), le valieron el otorgamiento en el año 2001, de la primera “Denominación de Origen” que se le otorga a una bebida elaborada en Venezuela y que ha sido ratificada en 2016 (SAPI 2006, Díaz 2016, SAPI 2016).

La Universidad Nacional Experimental Francisco de Miranda (UNEFM), desde el año 1997, conformó un equipo multidisciplinario de investigadores con la intención de rescatar los usos tradicionales del *Agave cocui* y promover su uso sostenible (Programa *Agave*). Dicho programa liderado por el Centro de Investigaciones en Ecología y Zonas Áridas, laboratorio de Análisis Químico ambos de la UNEFM y apoyados por varias instituciones del estado y organizaciones no gubernamentales dio respuesta a la solicitud de los artesanos de Pecaya y a la preocupación manifestada por productores artesanales de cocuy de penca, quienes eran perseguidos por defender sus costumbres y observaban el agotamiento de las poblaciones naturales de *Agave* que eran su mayor sustento. Situación similar fue planteada en el estado Lara ya que la elaboración clandestina del licor de cocuy, en conjunto con otros usos menos frecuentes, como la extracción de fibras, la fabricación casera de encurtidos y otros productos alimenticios y medicinales, son procesos que conducirían a una disminución notoria de las densidades poblacionales si no se promovían plantaciones.

El Programa *Agave* permitió la concien-

ciación de la fuerte presión de uso que existe sobre las poblaciones de *Agave* y la generación de éste como un cultivo alternativo, promoviendo la conservación de la especie, el establecimiento de plantaciones fundamentadas en el conocimiento de la fisiología y sus necesidades de nutrientes, temperatura y radiación, la generación de técnicas de propagación convencionales y de cultivo *in vitro*, la caracterización de métodos artesanales de producción y de las propiedades organolépticas del cocuy elaborado por los artesanos. También se logró la vinculación de esta actividad con las comunidades indígenas y su aservo cultural, el cambio de la ley de alcoholes y bebidas espirituosas, la declaratoria del *Agave cocui* y sus usos como patrimonio cultural, natural y ancestral de Venezuela y el otorgamiento de la Denominación de Origen al cocuy elaborado en la Parroquia Pecaya, Municipio Sucre, estado Falcón, Venezuela (Yépez *et al.*, 2001; Díaz *et al.*, 2008).

Es muy interesante observar, que a pesar de la distancia y las diferencias culturales e históricas entre México y Venezuela, el género *Agave* es común a ambos países y existe una estrecha relación del hombre con esta noble planta, proporcionándole múltiples beneficios a los pobladores de las zonas áridas en ambos países, utilizándose como fibra, alimento, materiales de construcción y destilación de bebidas alcohólicas elaboradas a partir de los cormos cocidos y fermentados de varias especies de *Agave*, cuyas técnicas y proceso de elaboración son muy similares, indicándonos que debe indagarse más sobre las relaciones etnográficas de ambas culturas en épocas prehispánicas.



Figura 3 A: Botellas recubiertas de la fibra (dispopo) de *Agave cocui* conteniendo el licor artesanal conocido como cocuy de penca. Estado Falcón, Venezuela. **B:** Elaboración artesanal del licor de cocuy, Estado Falcón, Venezuela. (Fotografía: A y B. Miriam Díaz).

Referencias

- González-Batista C. 2001.** Nota histórica sobre el *Agave cocui*. *Croizatia* 2(3): 173-186.
- APG III. Angiosperm Phylogeny Group. 2009.** An Update of the Angiosperm Phylogeny Group Classification for the Orders and Families of Flowering Plants. *Botanical Journal of the Linnean Society* 161: 105–121.
- Díaz M. 2000.** El Cocuy Pecayero. Exponente de de las tradiciones ancestrales falconianas. Documento de solicitud para la Denominación de Origen Cocuy Pecayero. Mimeografiado. Presentado al Servicio Autónomo de Propiedad intelectual. 87 pp.
- Díaz M. 2001.** Ecología experimental y ecofisiología: bases para el uso sostenible de los recursos naturales de las zonas áridas neotropicales. *Interciencia* 26(10): 472-478.
- Díaz M. 2002.** *Programa Agave cocui: Ciencia y Tecnología al Servicio del Hombre de Las Zonas Áridas*. Fundacite-Falcón. Editorial Arte. 31 pp.
- Díaz M. y Yépez L. 2004.** Proyecto Biodiversidad del género *Agave* en Venezuela. Monografía. Cieza UNE-FM, Coro. 75 pp.
- Díaz M., Yépez L., Dávila M. y Gomez R. 2008.** El género *Agave* en Venezuela: Sistemática, Ecología, Reproducción, Conservación y Potencialidades de Uso de Poblaciones Naturales. Informe Final Fonacit. 77 pp.
- Díaz M. 2016.** A 15 años de la Denominación de Origen Cocuy Pecayero: bases técnicas para su renovación. Informe Técnico para la solicitud de la renovación de la DO Cocuy Pecayero. Presentado al MPP Producción y Comercio – SAPI. 22 pp.
- Jaber J. 2000.** Diagnóstico del grupo comunitario y de las actividades culturales de las comunidades productoras de *Agave cocui* de la parroquia Pecaya, municipio sucre Edo. Falcon. Fundacite Falcon, Mimeografiado. 47 pp.
- Lemus L. 2001.** Ecología reproductiva del *Agave cocui* Trelease (Agavaceae) en una zona semiárida de Falcón: I Fenología Reproductiva, Biología Floral, Mecanismo de polinización y Sistema genético de Reproducción. Informe final. Fundacite-Falcon. 30 pp.
- Naranjo L., Granadillo E. y Díaz M. 2012.** *Fertilización Biológica y Orgánica del Agave cocui* Trelease. Editorial Académica Española. 113 pp.
- SAPI (Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual). 2006.** Resolución No. 287. Denominación de origen Cocuy Pecayero. Ministerio para la Producción y el comercio. Servicio Autónomo para la protección de la propiedad Intelectual. Boletín de la propiedad industrial No-445. Tomo IV. pp 208-210.
- SAPI (Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual). 2016.** Resolución No. 238. Ratificación de la denominación de origen cocuy pecayero. Ministerio para la Producción y el comercio. Servicio Autónomo para la protección de la propiedad Intelectual. Boletín de la propiedad industrial No. 568. Tomo XIX. pp 8-25.
- Yépez L., García E. y Vargas E. 2001.** Notas preliminares sobre la Propagación



clonal in vitro de *Agave cocui* Trelease.

Croizatia 2(3): 187-194.

Desde el Herbario CICY, 10: 137–143 (28-Junio-2018), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editores responsables: Rodrigo Duno de Stefano y Lilia Lorena Can Itza. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 23 de noviembre de 2017. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.