

Los Mezcales



Tierra Incógnita

Por Sealtiel Enciso Pérez

La Paz, Baja California Sur (BCS). Los primeros pobladores de la California lograron un gran nivel de adaptación con su geografía. De acuerdo a cálculos realizados por los misioneros jesuitas que cohabitaron con cochimíes, guaycuras y pericúes durante 70 años, se cree que antes de la llegada de los europeos a estas tierras, la población de naturales era entre 40 a 50 mil, cantidad que para la extensión del territorio y su clima desértico es bastante numerosa. Dentro de este nivel de adaptación que mencionamos, los antiguos Californios tuvieron que adecuar sus hábitos alimenticios a las plantas y

animales que encontraban, en este caso una de las plantas que fue ampliamente consumida por su gran valor energético fueron los **agaves** o **mezcales**.

*El **agave**, **mezcal** o **maguey** es una planta muy extendida en todo el continente americano. Su nombre más conocido es el de **maguey** debido a que los españoles lo tomaron de la forma en que los indígenas del Caribe denominaban a esta planta. El naturalista sueco, **Carlos Linneo**, le dio el nombre de **Agave** cuando hizo su descripción para libros difundidos en **Europa**. La palabra **Agave** alude a algo de origen noble o admirable. **Mezcal** es la forma en que lo llamaban los grupos que hablaban **náhuatl**. En los informes que rendían los **jesuitas** que habitaban la **California** es común que los denominen como **mezcales** aunque ocasionalmente utilizan el nombre de **magueyes**. De acuerdo a diarios realizados por exploradores que llegaron a la península desde el siglo XVI, era común que los **grupos étnicos de la California** consumieran esta planta, y que como una manera de ganarse la amistad de los visitantes, les entregaran agaves cocidos para que los comieran. Estos exploradores comentan que estas plantas cocidas tenían un jugo muy dulce y agradable, pero que si las comían en demasía les producía laceración en el paladar (escaldar).*

También te podría interesar: [El Atlatl, una sofisticada herramienta utilizada por los antiguos californios](#)



Estas plantas son fácilmente **distinguibles** en el desierto, por sus **hojas largas y carnosas**, las cuales por lo general terminan en espinas. En su base tienen una especie de bola muy fibrosa a la que se denomina comúnmente como **piña**. Cuando esta planta logra una madurez de unos 5 o 6 meses empieza a producir un tallo al cual se le denomina comúnmente como **jiote o quiote**, del cual surgen **flores** comestibles y muy llamativas, que emanan un **néctar dulce**. Una vez que este tallo logra su madurez se seca y muere la planta. En diversos lugares de nuestro continente, antes de la llegada de los europeos, algunos grupos elaboraban, a partir de la **savia del maguey**, una **bebida fermentada** y con cierto **grado de alcohol** que se consumía con fines **religiosos (pulque)**. Posteriormente a la llegada de los europeos y con la aplicación de técnicas de destilación, se empezaron a producir bebidas como **bacanora, sotol y tequila**, las cuales también se obtenían de distintas variedades de **magueyes o agaves**.

Pero continuando con el uso que le daban nuestros antiguos grupos étnicos nativos de la California, los sacerdotes

jesuitas mencionan que quienes se dedicaban a recolectar estos **agaves** eran las **mujeres**. Nos dicen que por lo general esta planta se aprovechaba desde finales de septiembre hasta el mes de mayo, precisamente en las épocas de mayor escasez de alimento. Las **mujeres** salían en grupos hacia las faldas de los cerros, que era donde abundaban estas plantas, y cada una de ellas **portaba una redecilla** a la cual llamaban **uañí**, así como una **cuña** o **escoplo** de **madera dura**. Cuando encontraban un **agave** de buenas dimensiones procedían a cortarle las **pencas** u **hojas**, dejando solamente una pequeña protuberancia de unos 15 o 20 centímetros, el resto de la planta quedaba con la forma de una **cabeza humana** a la cual denominaban los **sacerdotes** como **piña**. Acto seguido tomaban la **cuña** y la colocaban, en su parte más angosta, en la base de la planta, tomaban una gran **piedra** y empezaban a golpear la **cuña** hasta que lograban arrancar la **piña**, y quedaba listo para ser transportado.



Los **sacerdotes** mencionan que en una buena **cosecha de agave**, las **mujeres** regresaban con 6 o 7 piñas en su **uañí**, y era común observarlas cómo soportaban estoicamente la carga del peso de

todas ellas, a través de distancias de 1 o 2 leguas (una legua son cinco kilómetros, aproximadamente). Además de lo anterior, en la **uañí** también metían **pedazos de leña** que encontraban en el camino. Una vez llegadas al campamento procedían a cocinar los **magueyes**, a este procedimiento se le denominaba **tatema**, una técnica de concina común entre los **grupos nativos** de nuestro continente. Todo iniciaba con la recolección de piedras de regular tamaño, las cuales iban reuniendo en un hueco que hacían en la tierra, sobre ellas arrojaban la leña y posteriormente la prendían. Cuando la leña se consumía casi en su totalidad, las piedras se encontraban al rojo vivo, en ese momento procedían a colocar las **piñas** de los **mezcales** sobre ellas, y finalmente cubrían todo con tierra. El proceso de tatema duraba, por lo general, dos *noches y un día*, como lo describe **Miguel del Barco**. Finalizado este tiempo, se procedía a retirar la tierra y las piedras, las cuales ya estaban casi frías, y extraían las **piñas**.

*Para los que en alguna ocasión han probado un **agave** tal y como se encuentra en la **naturaleza**, mencionan que su sabor es sumamente **amargo e intragable**. Sin embargo, **nuestros californios descubrieron**, a través de la **observación por centurias**, que la **savia** de estas plantas **al someterse a altas temperaturas**, se convierte en **azúcares**, por lo que a través del procedimiento de **tatema**, la **piña amarga del maguey**, se convierte en una **alimento dulce y cargado de calorías**. Las **mujeres** llamaban a los miembros de su familia, o en caso de que el preparado haya sido un trabajo colectivo del **grupo o ranchería**, se convocaba a todos para **compartir este alimento**. La forma de comerlo era cortar pedazos de la piña e introducirlos en la boca para masticarlos y absorber todo el dulce jugo que pudiera obtenerse. Una vez que quedaba reducido a bagazo lo escupían y tomaban un nuevo pedazo. En ocasiones, y sobre todo cuando había una **gran hambruna y escasez de alimento**, se recolectaba este **bagazo**, se dejaba secar completamente y se machacaba hasta convertirlo en **pinole**. Este **pinole** se guardaba para una **futura ocasión** y*

consumirlo.



Como podemos darnos cuenta, los **antiguos pobladores de nuestra península** lograron un **óptimo nivel de adaptación** a las **diferentes regiones** que habitaron en la **península**, y conocer cómo vivían y sus avances culturales hace que **fortalezcamos nuestra identidad y el respeto por nuestras raíces ancestrales.**

Bibliografía:

Miguel del Barco. (2020) *Historia natural y crónica de la antigua California* – (Ed. Miguel León-Portilla). Instituto de Investigaciones Históricas. UNAM. México.

AVISO: CULCO BCS no se hace responsable de las opiniones de los colaboradores, esto es responsabilidad de cada autor; confiamos en sus argumentos y el tratamiento de la información, sin embargo, no necesariamente coinciden con los

puntos de vista de esta revista digital.