Los gualumbos: deleite gastronómico del estado de Hidalgo

Carmen Julia Figueredo Urbina

Cátedras CONACYT
Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

figueredocj@gmail.com

orcid.org/0000-0003-0906-8821

Recibido: 17 de marzo de 2020 Aceptado: 30 de marzo de 2020

Gualumbos listos para preparar, se aprecian los pétalos luego de la limpieza. Fotografía: Carmen Julia Figueredo Urbina.

Resumen

Los gualumbos, las flores de los agaves son consumidos en varios estados de la república y son particularmente apreciados por los habitantes de los pueblos indígenas y de las ciudades, por lo que son comercializados en los mercados municipales y tianguis de diferentes sitios de Hidalgo. Se comen solos, asados, o como guisos que acompañan a otros platillos. Se ha alertado sobre las consecuencias de la sobreexplotación de estas flores, puesto que pueden disminuir las densidades poblacionales naturales de los agaves y tener efectos negativos en la fauna local, particularmente en los murciélagos nectarívoros, debido a que forman parte de sus recursos alimenticios. A pesar de esto, el consumo de estas flores en el Valle del Mezquital representa parte del patrimonio cultural del país y debe preservarse.

Palabras clave: agave, productos forestales no maderables, gastronomía floral, usos tradicionales.

Abstract

The gualumbos are the flowers of the agaves, these are consumed in several states of Mexico and are particularly appreciated by the inhabitants in the indigenous towns, cities and sold in the municipal markets and tianguis of the state of Hidalgo. They are consumed in various recipes and are eaten roasted alone or as stews that accompany other dishes. The consequences of the overexploitation of these flowers are cause of concern, since natural population densities of agaves can be reduced with negative effects on local fauna, particularly on nectarivorous bats, because these flowers are part of their food resources. Despite this, the consumption of these flowers in the Mezquital Valley represents part of the country's cultural heritage and must be preserved.

Keywords: agave, non-timber forest products, floral gastronomy, traditional uses.

Agave salmiana silvestre en el Barrio de Camelia, se aprecia en segundo plano un agave con su quiote en flor.
Fotografía: Carmen Julia Figueredo Urbina.

¿Qué son los gualumbos?

Los gualumbos son las flores de los agaves o magueyes, plantas que pertenecen a la familia Asparagaceae, subfamilia Agavoideae (APG III, 2009; APG IV, 2016) y son del grupo de las suculentas, puesto que, entre otros aspectos, almacenan agua en sus hojas. En México existen muchas clases de magueyes, para los verdaderos agaves que pertenecen al género *Agave* se han descrito cerca de 150 y hoy en día se siguen describiendo especies en algunos lugares como las zonas áridas y semiáridas de Oaxaca (García-Mendoza *et al.*, 2019). Podemos encontrar agaves de muchos tamaños, desde unos pocos centímetros hasta plantas del doble o triple del tamaño de un ser humano. De acuerdo con el libro del botánico Howard Scott Gentry (1982), en el estado de Hidalgo podemos encontrar unas 15 especies. Aquí estas plantas florecen entre los meses de febrero a mayo; del centro de sus hojas o pencas emerge una estructura alargada que recuerda a un espárrago, pero en versión extragrande, pues en algunas especies puede llegar a alcanzar entre seis y diez metros de altura. Esta estructura es conocida comúnmente como quiote y los botánicos la llaman escapo floral.

Las flores, una vez que salen, son de color verde y similares a plátanos diminutos que cuando maduran cambian a amarillo-verdoso y son deliciosas. En el estado de Hidalgo se les conoce con el nombre de gualumbos, gualungos o hualungos. En otros estados, como el vecino Estado de México, son llamados quiotes; en Oaxaca, aacayas, y en Jalisco y Nayarit, bayusas. Si se realizara

una investigación exhaustiva, de seguro se podrían encontrar más designaciones comunes, particularmente en el Valle del Mezquital en donde se les nombra en lengua hñāhñu. En Hidalgo los gualumbos que se consumen pertenecen a la especie *Agave salmiana*, y de esta se pueden conseguir variedades silvestres a las que llaman cimarrón, corriente o bronco. También hay variedades tradicionales que se cultivan, algunas de las cuales se utilizan para consumo humano y otras como forraje de animales domésticos, de acuerdo con sus características y sabor.

Pero estas flores no solo son consumidas por las personas y los animales domésticos, también representan un deleite y festín durante el día para una gran variedad de insectos, aves como icteridos y colibríes y en las noches para murciélagos nectarívoros. Las flores se agrupan en racimos en los que, cuando abren, se pueden apreciar sus seis pétalos (tépalos). Al inicio de la floración empiezan a salir los estambres con anteras cargadas de polen de color amarillo, que también son consumidos por los visitantes florales y polinizadores. Después de unos días, los estambres se secan y crece el pistilo, estructura a donde llegarán los granos de polen y formarán un fruto con semillas que serán dispersadas por el viento y germinarán formando nuevas plantas. Pero estas plantas también se reproducen de manera asexual, es decir que no se requiere que las flores se transformen en frutos con semillas, sino que de su base empiezan a brotar de uno a veinte hijuelos. Una vez que la planta madre muere, estos hijuelos crecen y así, de manera más o menos continua, se mantienen las poblaciones de la especie.

¿Dónde y cómo conseguimos los gualumbos?

Los agaves son plantas que tienen diversos usos, si los agrupamos en categorías podemos decir que son 22 tipos diferentes (Colunga-García Marín *et al.*, 2017). Quizás el principal uso en Hidalgo es para la producción de aguamiel y pulque, y la especie que se utiliza principalmente en la región es *A. salmiana*. La podemos encontrar en ambientes naturales y también en cultivos, ya sea en sistemas agroforestales tradicionales como el metepantle (sistemas de terrazas en laderas con levantamientos de bordos, en donde se cultivan los agaves para estabilizar el terreno y absorber humedad), y cercas vivas. La gente colecta las flores en los cerros, en su hábitat natural, y también en las magueyerías pulqueras. Como los mismos productores comentan, a veces “se escapan” y los magueyes que están destinados para pulque, que normalmente se “capan” (es decir se retira la parte del centro de la planta y se hace el hoyo para concentrar el aguamiel), se aprovechan para alimento y como forraje de caprinos y bovinos.

La forma de colecta puede variar, en algunos casos se amarra una roca en el extremo de una cuerda, se lanza hacia las flores y se jala para que estas caigan. Otra forma, y quizás la más agresiva, es que se corta todo el quiote y una vez en el suelo se recolectan las flores. Es interesante que algunos magueyes que han sido usados para colectar el aguamiel pueden tener quiotes pequeños que no superan el metro y medio de altura y que son del gusto de muchas personas, que dicen que tienen un mejor sabor que los de magueyes cimarrones; además, las flores son de mayor tamaño.

La gente colecta plantas sanas y prefiere los quiotes con flores cerradas (es decir los primordios o botones florales), que se separan de los racimos, o se desmanan, y se limpian. Esta actividad consiste en retirar solo los pétalos o tépalos de la flor y desechar los estambres, pistilo y pedúnculo. Muchas personas recogen flores en el cerro para comercializarlo en los mercados municipales de los pueblos o ciudades más grandes, como en los mercados de Pachuca de Soto, de marzo a mayo. En esos meses abundan los vendedores de gualumbos que, dependiendo de la disponibilidad en el cerro, los ofrecen en bolsitas o “latas” que pueden costar de 12 a 20 pesos y que contienen entre 200 y 250 gramos.

Gualumbos listos para preparar, se aprecian los pétalos luego de la limpieza. Fotografía: Carmen Julia Figueredo Urbina.

Pobladora del Barrio de Camelia en Pachuca de Soto, yendo a colectar gualumbos en el cerro.
Fotografía: Carmen Julia Figueredo Urbina.

¿Cómo se preparan las flores y que beneficios nos provee?

Una vez colectadas y limpias, las flores son preparadas de diversas formas, ya sea directamente o blanqueadas, es decir, pasadas por agua hirviendo. Cuando se preparan directamente se hacen “al comal”, asadas con cebolla, ajo y sal y son parte de los guisos de las quesadillas. También se preparan a la mexicana, con huevos revueltos y longaniza o chorizo; o bien se adicionan a los guisados de carnes. Otra receta muy popular son las tortitas con caldillos de jitomate y con mole.

Los gualumbos, al igual que otras flores que se consumen en México, contienen diversos compuestos, unos beneficiosos y otros no tanto (Figueredo *et al.*, 2019). El color amarillo en las flores es producto de la presencia de compuestos carotenoides y antocianinas, algunos de estos son la xantofila o luteína, que son precursores de la vitamina A. También contienen minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Las flores de *A. salmiana* tienen altos contenidos de agua, fibra, aminoácidos y también contiene saponinas esteroideas (las saponinas pueden ser las responsables del sabor amargo de las flores crudas; sin embargo, estas se hidrolizan con el calor). Asimismo, se han encontrado altos niveles de proteína (para detalles ver Sotelo *et al.*, 2007).

Quiotes cortados para la recolección de los gualumbos, se ven los hijuelos creciendo. Fotografía: Carmen Julia Figueredo Urbina.

Implicaciones para su conservación

Debido a que las flores de los magueyes también son los recursos alimenticios de insectos, aves y mamíferos voladores nocturnos, se ha sugerido que la sobreexplotación de este recurso puede conllevar a consecuencias negativas, tanto para los magueyes como para los animales que se alimentan de éstas (Rojas y Noguera, 2012). No obstante, no se ha medido cuál es el efecto de la extracción de gualumbos en el estado, ni las tasas de extracción, así como la importancia cultural y económica de estos productos forestales no maderables. En este sentido, es perentorio una evaluación detallada que considere a todas las partes implicadas para que en conjunto se puedan establecer estrategias de manejo adecuadas, más que prohibir la extracción. El equipo de trabajo del Laboratorio de Genética del Área Académica de Biología de la UAEH, ha iniciado acciones que van a permitir documentar parte de esta problemática en el estado y sus posibles soluciones.

Agradecimientos

Agradecemos a las personas de las comunidades de San Bernardo en el municipio de Zacualtipán de Ángeles, Camelia, municipio de Pachuca, El Cubo, municipio El Cardonal, y también a los vendedores de los mercados del centro de Pachuca de Soto, por su valioso apoyo y disposición a colaborar en el proyecto Cátedra CONACYT 1245 Genética de la conservación de la biodiversidad del estado de Hidalgo.

Referencias

- APG III. 2009. An update of the Angiosperm Phylogeny Group classification for orders and families of flowering plants: APG III. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 61: 105-121.
- APG IV. 2016. An update of the Angiosperm Phylogeny Group classification for the orders and families of flowering plants: APG IV. *Botanical Journal of the Linnean Society*, 181(1): 1-20.
- Gentry, H. S. 1982. *Agaves of Continental North America*. The University of Arizona Press, Tucson.
- García Mendoza, A., Martínez, I. y Gutiérrez, D. 2019. Cuatro especies nuevas de Agave (Asparagaceae, Agavoideae) del sur de México. *Acta Botánica Mexicana*, 126, doi: 10.21829/abm126.2019.1461.
- Colunga-García Marín, P., Zizumbo-Villarreal, D., Torres, I., Casas, A., Figueredo Urbina, C. J., Rangel-Landa, S., Delgado-Lemus, A. y Carrillo-Galván, G. 2017. Los agaves y las prácticas mesoamericanas de aprovechamiento, manejo y domesticación. En: Casas, A., Torres-Guevara, J. y Parra-Rondinel, F. (eds.) *Domesticación en el Continente Americano Vol. 2*, pp. 273-308.
- Rojas A. E. y Noguera, O. 2012 ¿Dejar de comer gualumbos!, ¿por qué? *Herreriana*, 8(2): 1-2.
- Figueredo-Urbina, C. J., Octavio-Aguilar, P. M. y Pulido Silva, T. 2019. Flores comestibles como acervo cultural mexicano. *Ciencia y Desarrollo*. Recuperado de: <http://www.cyd.conacyt.gob.mx/?p=articulo&id=543>
- Sotelo, A., López-García, S., Basurto, F. 2007. Content of Nutrient and Antinutrient in Edible Flowers of Wild Plants in Mexico. *Plant Foods for Human Nutrition*, 62: 133-138.