

**Aguaje**

# Árbol de salud y misticismo



El Aguaje es la fruta más apreciada en la selva peruana, llegándose a consumir, solamente en Iquitos, más de 12 toneladas al día. Gracias a su exquisito sabor y sus enormes propiedades ha logrado instalarse en la capital, prometiendo colmarnos con su bondad y encanto.

El aguaje es una planta de misterio, es una palmera, pero no crece en los desiertos; tiene poderes medicinales, pero no es un fármaco; genera pasiones de fe sin ser un Dios; propicia temores sin ser un demonio. Estas son algunas de las atribuciones y características del aguaje, planta típica de la amazonía peruana.

Su denominación científica es *mauritia flexuosa*, pero se le conoce con el nombre de burití, moriche, canangucha, mirití o aguaje. Su presencia es tan importante para las etnias amazónicas que ha logrado tener una marcada connotación cultural.

Según narran las tradiciones de los yaguas, tribu amazónica que subsiste en la selva virgen del Perú, las raíces del aguaje penetran hasta lo profundo del mundo inferior, tocando las puertas de este espacio habitado por los demonios, expulsando en él todos los males que generamos.

Su alta corona de enormes hojas se abre al cielo reverenciando a la divinidad; y su grueso y robusto tronco sirve de nexo entre ambos espacios, siendo el lugar donde desembocan los dos reinos, consumándose el equilibrio de las fuerzas que gobiernan el universo.

El misticismo del aguaje no culmina en la representación de los reinos espirituales, este alberga celosos guardianes como el jaguar, felino a quien míticamente se le considera el 'hijo del aguajal'; la anaconda (*eunectes murinus*), la serpiente más grande, que representa la sabiduría ofrecida por esta palmera; la lechuza, que todo lo ve desde su morada en la copa del árbol, entregando alivio a todos los males; y finalmente el caimán negro (*melanosuchus niger*), guardián que castiga con la muerte a quien se atreve a derribar los aguajes femeninos, únicas plantas que ofrecen frutos.

Igualmente en el aguaje podemos encontrar otras especies como el suri, (*rhynchophorus palmarum*), un gusano blanco y gordo que al freírlo se convierte en un alimento sabroso y altamente nutritivo, siendo un alimento típico en la selva peruana; el guacamayo y el sajino, estas especies hacen del aguaje su hábitat, aprovechando todas las bondades que brinda.



### CARACTERÍSTICAS DEL AGUAJE

El aguaje es una palmera dioica, es decir tiene árboles masculinos y femeninos, siendo estos últimos los únicos que producen frutos. Su altura promedio es de 25 metros, pero puede llegar a medir hasta 35 metros de altura, creciendo en promedio un metro por año. Es de fácil reproducción y posee una gran capacidad de regeneración natural.

Sin embargo, lamentablemente, muchos pobladores derriban las plantas de aguajes femeninos con la finalidad de hacer más rápido y efectivo el cultivo de sus frutos, logrando de esta manera aminorar el número de árboles, los mismos que solo producen frutos después de ocho años de haber sido plantados.

Las áreas donde crece el aguaje se le conoce como aguajales; estos lugares son espacios

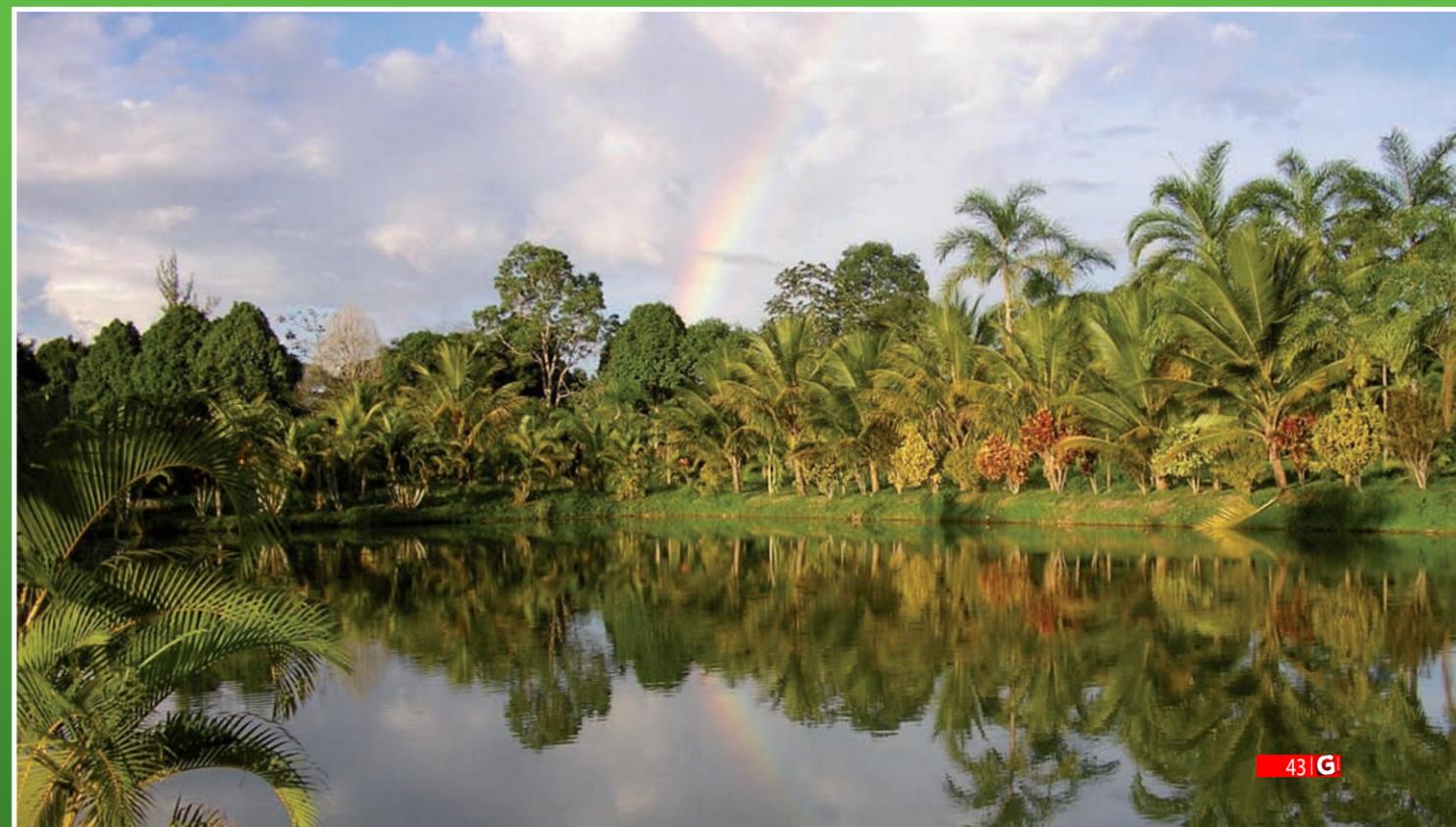
pantanosos y permanentemente inundados, situados a niveles inferiores a los 500 metros sobre el nivel del mar. Los aguajales cubren más de seis millones de hectáreas en la amazonía peruana, de las cuales cerca de tres millones son rodales de aguaje, con una densidad superior a las 250 palmeras por hectárea.

### EL AGUAJE HOY

Esta especie nativa del Perú, tiene su origen en la región centro occidental, probablemente en las cuencas de los ríos Huallaga, Marañón y Ucayali, y actualmente se cultiva en Loreto, San Martín, Amazonas, Huánuco y Junín.

Solo en Iquitos, se consumen más de 12 toneladas al día. El precio del saco de aguaje fluctúa entre los S/.10 y los S/. 60, según el tamaño y calidad. Este producto que hace un par de años era desconocido para los limeños, hoy es bien recibido en la capital, pudiéndose disfrutar de su presencia en casi todos los mercados y supermercados de Lima.

Sin embargo, a pesar de sus enormes propiedades, su gran consumo y aceptación en nuestro país, la exportación de aguaje es reducida, habiéndose enviado muestras a Japón, Canadá, Italia y Costa Rica; éste último es uno de los países que ha comenzado





a consumirlo, en mínimas cantidades. Otros países que también cultivan aguaje son: Colombia, Ecuador, Brasil y Venezuela.

**PROPIEDADES Y BENEFICIOS**

Esta palmera de la Amazonía, cuyos frutos son altamente nutritivos contiene proteínas, grasas, vitaminas y carbohidratos, siendo el soporte de la cadena alimenticia de diversos animales y personas. Motivo por el que los yaguas lo llaman "la madre de la floresta" y el "árbol de la vida", llegándolo a considerar símbolo de la inmortalidad.

La pulpa de esta fruta representa un 12% del peso total, teniendo un alto contenido de lípidos (entre 21% y 31%) así como ácidos grasos esenciales. Un alto contenido de pro vitamina A (beta caroteno), B y C. Asimismo,

posee calorías, proteínas, yodo, carbohidratos y sales minerales.

La parte carnosa de los frutos presenta elevadas cantidades de vitamina A, la misma que es indispensable para la alimentación humana, siendo muy eficaz para eliminar la hipovitaminosis A (deficiencia de vitaminas), principal afección de los niños desnutridos.

De la médula del tronco se obtiene almidón. Igualmente, del tronco se hace drenar una sustancia azucarada de la que se elabora la miel de aguaje, recomendada para las personas anémicas y para quienes requieren de dietas energéticas.

Asimismo, debido a la presencia de vitamina C, es recomendable para quienes padecen de escorbuto y sufren de enfermedades que

desestabilizan el metabolismo orgánico como tuberculosis y disentería.

Posee, además, hormonas femeninas como el fitoestrógenos, razón por la que muchos atribuyen al aguaje la belleza y exuberancia de las mujeres de la selva peruana, quienes la consumen con regularidad.

Debido a esto, muchas empresas comercializan cápsulas de aguaje con la esperanzadora frases de "para aumentar el tamaño de los senos, perder la vellosidad de la piel y aumentar la belleza femenina". Sin embargo, esto no está respaldado por estudios científicos.

**FORMAS DE CONSUMO DEL AGUAJE**

El aguaje es una de las palmeras más importantes de la amazonía peruana, debido a sus múltiples usos como alimento, para la industria, en construcción y la artesanía. Tradicionalmente se consume como si fuese

una manzana, pero se debe remojar el fruto en agua tibia para ablandar las escamas, las mismas que se eliminan para poder descubrir y disfrutar su agridulce sabor.

También se diluye la pulpa del aguaje en agua con azúcar para preparar jugos, helados o es sometido a fermentación para obtener bebidas alcohólicas. Además, se elabora harinas y aceite. Actualmente, es indispensable en distintos restaurantes, que lo utilizan como ingrediente para sabrosos potajes y deliciosos postres.

De sus enormes hojas, de casi cinco metros, se obtienen fibras para uso doméstico y para la elaboración de objetos de artesanía; también se utilizan para el techado de viviendas rústicas, y del pecíolo se obtiene la pulpa para elaborar papel.

Estos son algunos de los encantos y beneficios del aguaje, que se ha instalado en la ciudad prometiendo enamorarnos con su agradable sabor. ■

