

EL CONSUMO DE PAJARETES: TRADICIÓN VS SALUD

Yolanda Feria-Cuevas^{1*}; Miriam Patricia Patiño-Nuño²; Miriam Susana Medina-Lerena²

Departamento de Ciencias Ambientales¹, Departamento de Salud Pública², Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, Universidad de Guadalajara. Camino Ramón Padilla Sánchez #2100, Nextipac, Zapopan, Jalisco, México CP 45200.

*Correo-e: yolanda.feria@academicos.udg.mx

Recibido: 21/oct/2023 Aceptado: 12/nov/2023 // <https://doi.org/10.32870/rayca.v4i4.24>

Resumen

En México, el estado de Jalisco produce el 17 % del total de la producción de leche, de ese porcentaje el 60 % proviene de la región de Los Altos (López y García, 2010), es aquí en donde se cree que inició la tradicional bebida conocida como “pajarete”. El pajarete se prepara con leche recién ordeñada, chocolate, azúcar y alcohol de caña, le pueden agregar vainilla, mazapán y café según el gusto del consumidor. El consumo de esa tradicional bebida ha aumentado a niveles tales que cada año en mayo se celebra en Tlajomulco, Jalisco el Festival del Pajarete, sin embargo existe una fuerte oposición por parte de algunos sectores de salud ante esta práctica. El presente artículo pretende hacer una revisión de ambas posturas.

Palabras clave: Pajarettes, leche bronca, salud.

THE CONSUMPTION OF PAJARETES: TRADITION VS HEALTH

Abstract

In Mexico, the state of Jalisco produces 17 % of the total milk production, of that percentage 60 % comes from the Los Altos region (López and García, 2010), this is where it is believed that the traditional drink known as “pajarete”. Pajarete is prepared with freshly milked milk, chocolate, sugar and cane alcohol. Vanilla, marzipan and coffee can be added according to the consumer's taste. The consumption of this traditional drink has increased to such levels that every year in May the Pajarete Festival is celebrated in Tlajomulco, Jalisco, however there is strong opposition from some health sectors to this practice. This article aims to review both positions.

Keywords: Pajarettes, raw milk, health.

Introducción

Entre los indicadores que refiere la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE, 2023) para determinar el bienestar de los pobladores de una comunidad se encuentran la salud, la

satisfacción con la vida y las relaciones sociales en la comunidad. En este último punto se hace mención al tema de las tradiciones y la pertenencia ya que son aglutinantes de la sociedad, sin embargo

algunas tradiciones como el consumo de leche bronca ha representado un grave problema de salud pública y en el caso de los pajaretes la situación se agrava debido a sus ingredientes y el modo de preparación. El pajarete es una bebida que se considera energética y que se prepara con leche recién ordeñada, chocolate, azúcar y alcohol de caña, le pueden agregar vainilla, mazapán y café.

Los ingredientes que presentan riesgo a la salud son la leche sin pasteurizar y el alcohol que pudiera estar adulterado, tal y como ocurrió en 2020 en algunos municipios de Jalisco en donde se reportaron varias personas intoxicadas por ingerir bebidas artesanales que incluían alcohol adulterado con metanol. Al respecto Letra Fría (2020) publicó que se reportaron 97 personas intoxicadas por el consumo de pajaretes con alcohol adulterado en Tamazula, Ajijic y Tlajomulco, de las cuales 38 fallecieron, es decir el 39%.

Por lo anterior consideramos de suma importancia abordar el tema tanto desde el punto de vista de los promotores y consumidores de pajaretes como desde el de los conocedores de los problemas sanitarios que dicho consumo implica.

Situación del sector lechero en México

Los sistemas de producción en el sector lechero en México no son homogéneos, existe una gran variedad que abarca desde los que el sistema está totalmente tecnologizado hasta los familiares que se ubican junto a las casas en donde viven los dueños de las vacas, en consecuencia esto determina el estado nutricional, de salud y de limpieza de los animales, información que confirman López y García (2010) en cuanto a que en los ranchos que estudiaron ningún hato estuvo libre de brucelosis o tuberculosis.

Esta situación impacta directamente en los sistemas de producción lecheros familiares ya que el modo de producción actual establece las disposiciones de las empresas transformadoras a nivel mundial.

Tal y como lo mencionan Cesín y Cervantes (2010), en Argentina y Brasil hasta mediados del siglo XX la política de Estado era el incremento de estándares que promovieran la seguridad alimentaria y la inocuidad de la leche, sin embargo, a finales de dicho siglo y principios del XXI los objetivos del neoliberalismo han privilegiado la disminución del costo de la materia prima con el objetivo de llegar a más consumidores incrementando la oferta y diferenciación de productos con el consecuente incremento de ganancias de las grandes empresas transformadoras. Esto deriva en la disparidad en cuanto a la posibilidad de inversión en el incremento y mantenimiento de los hatos, lo que disminuye la posibilidad de que las grandes industrias transformadoras les compren la leche a las familias que poseen pocos animales y que tienen dificultad en la transportación del producto, ya que entre los requisitos de dichas empresas están: una cantidad mínima de litros por día, que la entrega sea constante durante el año, que el producto sea enfriado, que cumpla con altos niveles de grasa, proteína y bajos de bacterias y acidez (Cesín y Cervantes, 2010; López y García, 2010; Ruiz et al., 2010, Tapia et al., 2010).

Así mismo, se ha documentado que el hecho de que los pequeños productores de leche y sus derivados continúen ofreciendo sus productos en el mercado, permite que algunos sectores de la población que no tienen fácil acceso a los productos lácteos que se ofrecen en los supermercados, puedan comprarlos además de que se mantienen ciertos saberes locales (Cesín y Cervantes, 2010; López y García, 2010).

Aunado a esto, otra ventaja para el productor lechero minoritario es que al vender su producto directamente al consumidor, recibe una mejor paga que si lo compraran las grandes empresas (Cesín y Cervantes, 2010; López y García, 2010; Pineda-Calderón et al., 2023; Ruiz et al., 2010; Tapia et al., 2010).

Por otra parte estos pequeños productores tienen grandes puntos en contra en su sistema de producción ya que tal y como lo mencionan Ruiz et al (2010) y Grass (2010), la ordeña se lleva a cabo a mano, una vez al día con el becerro al pie, lo que provee un promedio de entre cuatro y seis litros por vaca por día. Este proceso se efectúa al aire libre en piso de tierra con prácticamente nula higiene, además de carecer de protocolos sanitarios y de tener una deficiente asistencia técnica.

Sin embargo, tal como lo exponen Pineda-Calderón et al. (2023), a nivel mundial, pero sobre todo en países en vías de desarrollo, se ha documentado que prevalece el sistema informal de producción y venta de leche y productos lácteos, mismo que ha recibido el nombre de lechería periurbana debido a que es común en la periferia de las grandes ciudades.

Dicho sistema se ha mantenido debido a que el precio de este producto de primera necesidad es menor que el de las leches procesadas. Aunado a este factor, los consumidores de leche bronca manifiestan que tiene un mejor sabor y consideran que provee beneficios a la salud (Feria-Cuevas et al., 2019; Pineda-Calderón et al., 2023).

Sea por usos y costumbres o por predilección, el consumo de leche bronca sigue vigente y la producción de la misma coadyuva a la manutención de los pequeños productores de leche y sus derivados.

Producción y consumo de pajaretos

Tal y como lo mencionan Acosta-Enciso et al. (2022) y Pineda-Calderón et al. (2023), la venta de pajaretos es un complemento importante en la economía de las familias que producen leche a pequeña escala ya que la utilizan para consumo propio y para la venta directa al consumidor, sin embargo, ese tipo de venta deja una mínima ganancia por lo que los productores minoristas han buscado alternativas para aumentar el valor de su producto, ese es el caso de los pajaretos.

La venta de pajaretos es más común por las mañanas, la mayoría de los que han optado por esa opción acondicionan un espacio contiguo a su vivienda y por lo general participan varios miembros de la familia. La razón de que el consumo de esta bebida sea por la mañana, entre 5:00 y 11:00 h, es debido a que se considera que da energía para iniciar las labores en el campo que demandan mucha fuerza (Acosta-Enciso et al., 2022). Según los mismos autores, no sólo son los trabajadores del campo quienes consumen pajaretos sino que también ha aumentado el consumo entre turistas por lo que los que ofrecen dicho servicio reportan entre 20 y 60 personas al día llegando a alcanzar las 100 los fines de semana.

Tradición vs salud

Existe una gran controversia en cuanto a la producción y consumo de los pajaretos. El sector ganadero apoya la práctica del consumo de pajaretos argumentando que es un elemento cultural y parte de los usos y costumbres de varios pueblos productores de leche. Entre las ventajas del consumo de esa bebida mencionan que asienta el estómago y que es un buen remedio para la “cruda”, que debido a su alto contenido de glóbulos

blancos disminuye la posibilidad de una intoxicación alimenticia. Así mismo fortalece el sistema óseo ya que la leche bronca contiene altos niveles de calcio y magnesio y los ácidos grasos que contiene ayuda a mejorar el metabolismo, pero reconoció que el consumo de pajaretes en exceso puede dar lugar a ciertos cuadros de intoxicación (Larios, 2023).

Por otra parte el sector salud recomienda no consumir pajaretes debido a que en estos lugares no existe un sistema de control zoonosanitario que regule el estado de salud de las vacas, la higiene de la ordeña y que el alcohol que se utiliza para su preparación no esté adulterado (Larios, 2023; Maldonado, 2021).

En este sentido se han emitido alertas por el registro elevado de consumidores intoxicados derivado del consumo de pajaretes, reportando que el origen de dicha intoxicación es el consumo de alcohol puro de caña o desnaturalizado e infección severa por *Brucella*, *Salmonella*, *E. coli* y *Listeria monocytogenes*, predominando la brucelosis (Larios, 2023; Maldonado, 2021; Maldonado, 2023).

Esto ha generado alarma en el sistema de salud ya que las muertes por brucelosis asociadas al consumo de pajaretes ha aumentado en los últimos años, debido a que es una enfermedad zoonótica bacteriana que se transmite por el consumo de productos lácteos crudos, es decir, sin pasteurizar. Los síntomas más comunes son fiebre ondulante (cuadros febriles que se agravan por las tardes y se mantienen por periodos largos de tiempo) y dolor en articulaciones que se pueden tratar con antibióticos durante varias semanas o meses pudiendo reaparecer cada cierto tiempo. El aumento de este padecimiento no sólo ha sido en Jalisco, se

ha reportado también en Veracruz y Oaxaca (López, 2023).

Otra de las patologías relacionadas al consumo de leche cruda es la tuberculosis bovina. Esta enfermedad es causada por la bacteria *Mycobacterium bovis* que se transmite al ser humano cuando éste consume productos lácteos contaminados no pasteurizados. La sintomatología en las personas contagiadas se caracteriza por febrícula vespertina (similar a la fiebre ondulante), pérdida de peso, astenia (cansancio crónico), adinamia (ausencia total de fuerza física), sudores nocturnos asociados a problemas respiratorios como dolor torácico, sibilancias, tos y expectoraciones que no responden a tratamientos, y hemoptisis (tos con expulsión de sangre proveniente de las vías respiratorias bajas) característicos de la formación de granulomas pulmonares (Ayala y González, 2019).

Esta enfermedad es crónica y debilitante en pacientes que no cuenten con enfermedades secundarias, pero es mortal en pacientes inmunocomprometidos, como VIH positivos o pacientes oncológicos (Center for Food Security and Public Health [CFSPH], 2009; Organización Mundial de la Salud [OMS], 2023).

Conclusiones

Como en toda controversia, es necesario llegar a acuerdos buscando el bienestar de la población. Si bien no es conveniente privilegiar los usos y costumbres sobre la salud, es necesario tomar en cuenta que los rasgos culturales son elementos de identidad que proveen sentido de pertenencia y que como parte de ciertas tradiciones son de gran importancia, por lo que se ha puesto sobre la mesa la posibilidad de regular la práctica de elaboración y consumo de pajaretes mediante medidas zoonosanitarias y de calidad de

los insumos requeridos para la preparación de dicha bebida.

Referencias

- Acosta-Enciso, J. J., Martínez-Ibarra, J. A. y Grimaldo-Anaya, S. (2022). Viabilidad de la ordeña y el pajarete como recursos agroturísticos en los municipios de Zapotlán el Grande y Gómez Farías, Jalisco (México). *Cooperativismo & Desarrollo*, 30(124), 1-13. <https://doi.org/10.16925/2382-4220.2022.03.02>
- Ayala, C. M. J y González, G. A. L. (2019). *Revisión bibliográfica de la tuberculosis bovina y su potencial zoonótico en Colombia en los años 2010 a 2017 (Colombia)*. [Tesis de pregrado, Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca]. Uicolmayor. <https://repositorio.unicolmayor.edu.com>
- Cesín, V. A. y Cervantes, E. F. (2010). La cuenca lechera de la Ciénega michoacana. En B. A. Cavallotti, C. F. Marcof y B. Ramírez (Coords.). *Los grandes retos para la ganadería: Hambre, pobreza y crisis ambiental* (pp. 143-152). Universidad Autónoma Chapingo.
- Feria-Cuevas, Y., Landeros, R. P., Gómez, C. Z. y Soriano, U. J. L. (2019). Hábitos de consumo de productos lácteos, pasteurizados y no pasteurizados, en una población universitaria. *e-CUCBA*, 6(12), 49-59. <https://doi.org/10.32870/e-cucba.v0i12.137>
- Grass, R. J. F. (2010). Panorama del consumo de leche en la ciudad de Popayán – Colombia. En B. A. Cavallotti, C. F. Marcof y B. Ramírez (Coords.). *Los grandes retos para la ganadería: Hambre, pobreza y crisis ambiental* (pp. 971-976). Universidad Autónoma Chapingo.
- Larios, R. (22 de marzo de 2023). *Pajarete, la controversial bebida jalisciense sólo para atrevidos*. *Unión Jalisco*. Unión Jalisco. <https://www.unionjalisco.mx/2023/03/22/pajarete-la-controversial-bebida-jalisciense-solo-para-atrevidos/>
- López, F. R. (8 de mayo de 2023). *Festival del Pajarete en Tlajomulco es un riesgo para la salud pública: expertos*. UDG Noticias. <https://udgtv.com/noticias/festival-del-pajarete-en-tlajomulco-es-un-riesgo-para-la-salud-publica-expertos/65179#:~:text=En%20Jalisco%20ya%20se%20han,de%20desarrollar%20brucelosis%20o%20tuberculosis>
- López, D. C. A. y García, B. G. (2010). Producción de leche en los Altos de Jalisco: diversidad productiva amenazada. En B. A. Cavallotti, C. F. Marcof y B. Ramírez (Coords.). *Los grandes retos para la ganadería: Hambre, pobreza y crisis ambiental* (pp. 89-94). Universidad Autónoma Chapingo.
- Maldonado, D. S. Y. (12 de mayo de 2023). *Dar certeza al consumo de pajaretes piden ganaderos a la autoridad*. Brunoticias. <https://brunoticias.com/autoridad-debe-dar-certeza-pajaretes/>
- Maldonado, R. (2 de diciembre de 2021). *¿Qué es el pajarete y por qué esta bebida tradicional puede ser peligrosa?*. H Gastrolab. <https://www.gastrolabweb.com/bebidas/2021/12/2/que-es-el-pajarete-por-que-esta-bebida-tradicional-puede-ser-peligrosa-18083.html>
- Organización Mundial de la Salud. (2023). *Tuberculosis*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/tuberculosis>
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (2023). *Indicadores clave de la OCDE* <https://www.oecd.org/statistics/indicadores-clave.htm>
- Pineda-Calderón, L., García-Martínez, I. y Totosaus, A. (2023). Leche bronca como alternativa sustentable y su relación con la seguridad alimentaria en San Salvador Atenco, Estado de México. *Revista Científica Agroindustria, Sociedad y Ambiente*, 20(1), 49-65. <http://doi.org/10.5281/zenodo.8192507>
- Ruiz, R. J. L., Sánchez, M. B., Nahed, T. J., Velasco, Z. M. E. y López, B. O. (2010). La producción de leche en Chiapas. En B. A. Cavallotti, C. F. Marcof y B. Ramírez (Coords.). *Los grandes retos para la ganadería: Hambre, pobreza y crisis ambiental* (pp. 163-170). Universidad Autónoma Chapingo.
- Tapia, R. Z., Brunett, P. L., Márquez, M. O., Espinosa, A. E. y Castillo, R. D. (2010). Sustentabilidad socioeconómica de la producción de leche en pequeña escala: estudio de caso el municipio de Amecameca de Juárez, Estado de México. En B. A. Cavallotti, C. F. Marcof y B. Ramírez (Coords.). *Los grandes retos para la ganadería: Hambre, pobreza y crisis ambiental* (pp. 183-190). Universidad Autónoma Chapingo.
- The Center for Food Security and Public Health. (2009). *Tuberculosis Bovina*. https://www.cfsph.iastate.edu/Factsheets/es/bovine_tuberculosis-es.pdf