


Con sabor a maguey

Abisaí
García
Mendoza

Los agaves, o magueyes como se les conoce comúnmente, junto con las yucas o izotes y los amoles pertenecen a la familia Agavaceae, mientras que los sotoles, cucharillas y palmillas pertenecen a la familia Nolinaceae (antiguamente considerada dentro de las Agavaceae). Ambas familias representan un grupo de plantas suculentas típicas de las zonas semiáridas de México, con gran importancia biológica, ecológica y económica para el país.

Durante el florecimiento de las culturas mesoamericanas, las agaváceas jugaron un papel importante, proporcionándole al hombre alimento, calor, techo, vestido, medicina, bebida, uso religioso, ornato, muebles, implementos agrícolas, forrajes, y otros usos diversos. Los nahuas utilizaron los magueyes en forma integral, desde las raíces hasta las semillas, recibiendo cada órgano de la planta un nombre especial.

Cuando los españoles llegaron a México en el siglo xvi, llamó su atención el uso integral que los indígenas daban a los magueyes; no había una sola parte que no rindiera beneficios, y es por ello que los bautizaron como “árbol de las maravillas”. En la actualidad aún se señalan más de 70 formas de empleo, siendo las principales, la obtención de bebidas fermentadas (como el pulque), bebidas destiladas (como el tequila y el mezcal); y la obtención de fibras largas y cortas de numerosas especies (como el henequén, la lechuquilla y el espadín). A menor escala se usan en la construcción, como alimento, ornato, medicina y para la elaboración de artículos domésticos diversos. Sin embargo la utilización de los magueyes cultivados es cada vez menor y el uso de sus partes tiende a desaparecer debido al empleo de productos sintéticos. 

Abisaí García Mendoza