MÉXICO, PAÍS DE MAGUEYES
Síntesis del taller coordinado por Abisaí Josué García Mendoza

1. Los magueyes son plantas americanas que se conocieron en Europa con el descubrimiento de América por Cristóbal Colón, en 1492.
2. Hay evidencia de registros en España en 1561.
3. Antes de que nuestro país se llamara México, el territorio tenía una organización diferente: Había regiones de indígenas Wixarikas o Huicholes, Coras, Mayas, Aztecas, Zapotecos. Y en cada uno de esos idiomas el maguey tenía un nombre específico.
4. México es un país de magueyes porque de todas las especies registradas en el mundo, que son 210, en México hay 160, lo que representa tres cuartas partes (75%) de todas las del mundo. De esas 160, 130 son originarias de diferentes regiones de México, es decir que no fueron traídas de otros lugares, sino que son endémicas.
5. La mayor cantidad de agaves del mundo se localiza entre el Sur de Estados Unidos, atravesando por México, Cuba, Guatemala, El Salvador, Honduras, Belice, Costa Rica, Nicaragua, Panamá, hasta una parte de Colombia, Ecuador y Perú.
6. Agave, una palabra griega que significa “noble” o “admirable”, fue un término científico para referirse a esas plantas. Quien comenzó a nombrarlos así fue Carlos de Linneo en 1753.
7. En Europa los agaves adornaban los jardines de reyes y gente poderosa. Les atraían sus formas, tamaños, colores. En algún momento llegaron a tener un precio alto, porque todos querían tenerlos como adornos.
8. Prácticamente los magueyes se encuentran en todo el país. Se desarrollan menos en lugares con mucha humedad o donde hay ciénagas.
9. El agave que se utiliza en el tequila tiene como nombre científico ***Agave tequilana* Weber, variedad azul**. Ya dijimos que a todas estas plantas se les nombró agaves, aunque nosotros popularmente les digamos “magueyes” o “mezcales”. Como hay muchas especies de agaves, para diferenciarlas unas de otras, cada una lleva un apellido. En este caso el apellido del maguey con el que trabajamos es *tequilana*, porque identifica cuál ha sido su principal uso, desde que se registró la planta entre 1894 y 1902. Es decir, apenas hace como 125 años que la planta tiene

nombre y apellido científico, para distinguirla de otras que se utilizan para elaborar bebidas como el raicilla, el mezcal o el bacanora, e incluso una bebida fermentada que se llama pulque.

Como quien llevó la planta a Europa para que pudiera ser estudiada y diferenciada de otras especies fue un francés llamado Federico Alberto Constantino Weber (se pronuncia veber, no güeber), entonces a quien lo registró, el señor León Diguet le pareció bueno que llevara el apellido de esta persona. Así tenemos que la planta de mezcal, para los científicos se denomina *Agave tequilana* Weber. Los nombres científicos suelen ponerse con letras inclinadas, y sólo la primera palabra, que es el género, inicia con mayúscula; el apellido o especie no lleva mayúscula.

Sin embargo, dentro de la misma especie *tequilana* se pueden identificar variedades. Por ejemplo, a veces en las mezcaleras se puede distinguir alguna planta con pencas diferentes en la base o tallo, con pencas más largas, o con un color particular que a veces tiene que ver con las tierras en las que crece. Así, la planta más utilizada es la de *Agave tequilana* Weber, variedad azul, porque también hay variedad "chato", "pata de mula", "mano larga", "zigüín" y "moraleño".

De esta manera tenemos completo el nombre del mezcal con el que trabajamos.

10. Para diferenciar un agave de otro, de manera semejante a como hacemos nosotros en la vida diaria, los estudiosos de estas plantas como el doctor Abisaí Mendoza, del herbario nacional, se fijan en:

- Hábitat o ambiente en el que crecen: Donde hace frío o calor, lugares donde hay poca agua, donde hay pocas o muchas plantas de otro tipo, donde hay cierto tipo de animales, por ejemplo.
- Las zonas donde se distribuyen: En las montañas, barrancas o en las tierras planas.
- La forma del tallo o la piña. Porque hay algunas muy grandes y alargadas.
- El color de la planta.
- La forma de las pencas.
- El tamaño del quiote.
- Los bulbilos o cápsulas que aparecen en la parte alta del quiote, y donde están las semillas de la nueva generación de agaves.
- Los flores del quiote.

- Los hábitos, porque hay agaves que durante la noche tienen un ritmo diferente al del día, precisamente para no deshidratarse y almacenar un poco de agua.

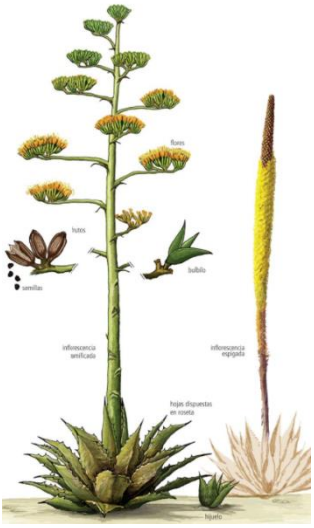
11. Otros ejemplos de agaves a continuación

Nombre científico	Usos
Agave angustifolia	Para elaborar la bebida llamada mezcal en lugares como Oaxaca o Puebla. Pero también para elaborar la bebida llamada bacanora en Sonora.
Agave salmiana Otto ex Salm-Dyck	Para elaborar pulque.
Agave cupreata	Para elaborar mezcal entre Michoacán y Guerrero.

Con la finalidad de poder describir mejor los mezcales con los cuales trabajamos, a sugerencia del doctor Abisaí, hemos comenzado a registrar dónde hay ejemplares a los que ya les está apareciendo la inflorescencia, para cuidarlos, ver cómo se desarrollan hasta que llegan a la madurez, y si fuera el caso, aprovechar sus semillas o hijuelos nacidos en el quiote para nuevas plantaciones.

Esos hijuelos serían una nueva generación, con algo de parecido a la planta madre, pero también con cosas nuevas debido a que los murciélagos, las mariposas, abejas o colibríes al chupar del polen de las flores, dejaron polen de otros mezcales, y así nacen nuevos ejemplares. Por el contrario, los hijuelos que nacen de los estolones, parecidos a las raíces, en la base de la planta, son clones idénticos a la madre. De ahí que los cataloguemos como de primera, segunda o tercera calidad, según la fuerza que tenga la planta.

Primer agave identificado en El Infierno.



Una imagen para que identifiques las partes del agave. En espera que pronto veamos el nuestro así.