

MAGUEY PULQUERO

Los magueyes son plantas de hojas en roseta, gruesas y carnosas, dispuestas sobre un tallo corto cuya piña inferior no sobresale de la tierra. El maguey es el nombre que se aplica a las especies del género agave (amarilidáceas), del que hay en México cerca de 200 especies.

Es necesario esperar a que el maguey madure por ocho años para extraer el aguamiel. El tlachiquero es la persona dedicada a la extracción del aguamiel.



Producto

Tiene forma de piña, desde donde salen sus pencas con púas. La piña o cabeza del maguey es la parte aprovechable para la obtención del aguamiel y elaboración del pulque.

El fluido se produce en las plantas adultas y se obtiene de la etapa previa a la floración.



Establecimiento de la plantación

Se reproducen de dos maneras, una forma es cortar sus flores y quitar los pétalos, ya que en cada una de ellas se forma un hijuelo. Y la otra es a partir de un rizoma que sale de la base de la planta que al estar al ras del suelo, le da el sol y, entonces, crece una yema que da origen a un hijuelo.

Aunque sus rizomas pueden originar plantas nuevas, pueden crecer también a partir de semillas, bulbos o raíces subterráneas.



Condiciones edáficas y clima

Propio de terrenos altos y semiáridos, con escasas lluvias, con temperaturas templadas y frías, suelos resacos y duros. Requiere de un suelo con muy poca humedad, luz intensa; la temperatura varía según la especie (de 15 a 25° C), a una altura aproximada de 1,700 a 2,400 msnm.



Usos

Para consumo humano el aguamiel se toma directamente; una vez fermentado adquiere el nombre de pulque.

Las pencas del maguey se usan en el proceso de elaboración de la barbacoa, sirven de aislante y le dan a la carne su sabor característico; de las pencas se extrae la membrana cuticular, para envolver los "mixiotes", comida ancestral. En los últimos años se encuentra sobreexplotado debido a la utilización en esta actividad.



Nombre científico
Agave salmiana L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA