

# Agaave

## Agave spp.

---

Agaavesta on saatu raaka-aineita melkein kaikkiin tarkoituksiin laivojen kiinnitysköysistä tequilaan, vahvaan alkoholiin. Tequilakrapula ei varmaankaan ole muuttanut historian kulkua, mutta agaavesta tuli elintärkeä kasvi eräälle intiaaniryhmälle.



Kuva 1 Agaave

**ALKUPERÄALUE:** Etelä-Meksiko ja Etelä-Amerikan pohjoisosa

**TYYPPI:** piikkilehtinen kaktusmainen kasvi

**KORKEUS:** jopa 12 metriä

- ❖ Ravintokasvi
- ❖ Lääkekasvi

- ❖ Muu hyötykasvi
- ❖ Kauppakasvi

## Jalo agaave

Agaavet ovat hämmästyttäviä. Ne selviävät hengissä kuumassa autiomaassa tai kuivan, auringonpahtaman vuoren rinteillä. Niitä on hyödynnetty vähintään 9000 vuotta, vaikka ne luokiteltiin ja nimettiin vasta vuonna 1753, jolloin Carl von Linné lainasi kreikan kielestä 'jaloa' tarkoittavan sanan ja antoi yhdelle lajille nimen **agave americana**.

**Agave americanaa** sanottiin myös "satavuotiskasviksi", koska sen luultiin kukkivan vasta satavuotiaana. Itse asiassa se voi kukkia noin kolme kertaa vuosisadassa. Emokasvi kuolee kukittuaan ja tuotettuaan jälkeläisiä siemenistä tai itusilmuista. Agaaveja on noin 136 lajia, ja ne ilmaantuivat maapallolle suunnilleen 60 miljoonaa vuotta sitten.

Agaavesta tehdään kulutusta ja auringonvaloa kestäviä mattoja. **Agave sisalanan** lehtien metrisillä kuiduilla eli sisalilla on suuri taloudellinen merkitys Keniassa, Tansaniassa ja Brasiliassa. 1900-luvun alussa sisalista tehtiin naruja ja köysiä kaikenlaisiin tarkoituksiin laivojen lastin kiinnittämisestä humalaköynnösten tukemiseen. Agaavet toimivat myös lääkkeinä: vaikka *A. bovicornuta* aiheuttaa ihotulehduksia ja muut lajit ovat niin myrkyllisiä, että niistä on kerätty nuolimyrkkyä, jotkut lajit esimerkiksi lievittävät tulehdusoireita.



Kuva 2 Agave sisalana



Kuva 3 Kenia



1400-luvulla, jolloin katolinen kirkko ja inkvisitio vainosivat muslimeja, juutalaisia ja harhaoppisia Espanjassa, 8000 kilometrin päässä Meksikossa asteekkien kulttuuri oli valtansa huipulla. Agaave oli elintärkeä kasvi. Varsinkin *A. pacifican* kuidut olivat erinomainen vastine puuvillalle. 1500-luvun alkuun mennessä espanjalainen löytöretkeilijä ja sotilas Hernán Cortés oli kukistanut asteekit ja kuljettanut saaliinsa kotiinsa Etelä-Eurooppaan. Kauppa oli kaksisuuntaista: intiaanit saivat tutustua muun muassa tislaukseen. Viljatuotteiden tislauksella

väkijuomiksi oli ollut Euroopassa pitkä historia, mutta Latinalaisessa Amerikassa menetelmä oli tuntematon - joskaan ei kauaa.



Kuva 4 Tansania

Yksi tequila, kaksi tequilaa, kolme tequilaa, otetaan lukua.  
*George Carlin, yhdysvaltalainen koomikko*



Kuva 5 Brasilia



Kuva 6 Meksiko

Alkoholin tekeminen agaavesta käynisreaktion avulla oli tosin tunnettu jo pitkään. **Pulgueta** saatiin fermentoimalla "hunajavettä" (**aquamiel**), jota kerääntyi agaaven ontoksi kaiverrettuihin varsiin. **Mezcalia** saatiin murskatuista agaaven ytimistä, ja **cabezaa** tehtiin tislaamalla kaksi kertaa ja antamalla kypsyä pullossa jopa neljä vuotta. 1620-luvulla intiaaneilla oli tapana keittää **A. tequilanan** meheviä ytimiä hajottaakseen niiden sisältämän tärkkelyksen sokeriksi. Kun kasvin osia murskattiin ja jätettiin sitten käymän sammioissa, sokerit muuttuivat alkoholiksi, jota alettiin kutsua tequilaksi. Jalisco osavaltiossa sijaitseva Tequilan kaupunki tunnetaankin pelkästään tästä juomasta.



Kuva 7 Puuvilla

Tequila, jonka alkoholipitoisuus on jopa 50 %, ei ollut jokaisen makuun. Meksikon Tijuanaassa työskennellyt baarimikko Carlos Herrera tiettävästi

keksi margarita-cocktailin miellyttääkseen amerikkalaista naispuolista baarikärpystä, joka inhosi raakaa tequilaa.

Agaavella oli keskeinen osa New Mexican eräiden intiaanien elämässä - niin keskeinen, että heitä sanottiin **mescaleroiksi**. Heimon jäsenet söivät mezcal-agaavea ja tekivät sen lehtien kuiduista köysiä, naruja, sandaaleja ja koreja. Kuivatut agaaven lehdet sopivat myös polttoaineeksi, ja pureskeltuja agaavetukkoja käytettiin tuliaseissa lunttuna. Agaave toimi jopaompeluvälineenä: kun agaaven veitsenterävä kärki taitettiin poikki, sen mukana irtosi pätkä langaksi kelpaavaa johtosolukkoa. Mescalerot selviytyivät juuri ja juuri hengissä siitä, että heidät pakotettiin 1870-luvulla muuttamaan ikiaikaisilta asuinalueiltaan, mutta he asettuivat lopulta New Mexican eteläosiin.



Kuva 8 Hernán Cortés



Kuva 9 Jaliscon osavaltio



Kuva 10 MEKSIKOLAINEN PERINTÖ William Henry Jacksonin vuonna 1884 ottama kuva pulque-baarista eli pulqueriasta Meksikon Tacubayassa. Toisinaan Meksikon kansallisuomaksi sanottu tequilaa tehdään agaaven käyneestä mahlasta.

## ALOE VERA

Agaaven näköinen mutta toiseen kasvisukuun kuuluva **Aloe vera** löydettiin trooppisesta Afrikasta ja vietiin Länsi-Intian saarille noin 400 vuotta sitten. Mehevistä suipoista lehdistä kerätyllä nesteellä on lääkitseviä vaikutuksia, sillä se lievittää ihotulehduksen ja ihottuman oireita ja auttaa palovammoihin. Sitä on käytetty jopa säteilyvammojen hoidossa.

