

REFORMA SIGLO XXI

LAS MAHUACATAS: UNA HERENCIA ALIMENTARIA PREHISPÁNICA EN NUEVO LEÓN

■ José Manuel Hernández Zamora*

La alimentación ha sido una de las principales necesidades que las primeras sociedades tuvieron que superar. Siendo esta también, una de las causas principales que originó los constantes desplazamientos de grupos humanos y su futura dispersión por gran parte del globo terráqueo. Esos grupos humanos desplazados, se enfrentaron a retos alimenticios en cada región a la que llegaban, y solo los que lograban perdurar sobre un territorio podrían adquirir conocimientos prácticos sobre la flora y la fauna y sus usos en la producción de alimentos.

Este artículo trata sobre unas semillas típicas de la región conocidas como Mahuacatas. Son parte de la gastronomía tradicional de los municipios como Terán y Cadereyta, aunque su conocimiento y aprovechamiento se registra en la extensión del noreste mexicano. Su historia atraviesa el tiempo de la existencia de los pueblos norestenses, gestionándose su origen en los antiguos grupos indígenas que habitaron la región. Quién lo descubrió y desde cuándo, son interrogativas que no podemos responder debido a la falta de documentación antigua y de muy poca información legada por los españoles. Quizás, las crónicas de Alonso de León han sido la fuente más cercana que sea explotado para el conocimiento alimentario de dichos pueblos.

En la actualidad, el conocimiento sobre las prácticas alimentarias de estos pueblos se ha ensanchado. En dicha tarea destacan el trabajo de campo de los arqueólogos y el análisis de antropólogos e historiadores¹. Sin embargo, dista mucho para que podamos comprender a fondo las estructuras, prácticas y costumbres de los pueblos originarios del estado. A pesar de lo antes mencionado, la memoria de los

nativos acompaña la vida de los habitantes de estas regiones a través del vocabulario, de los lugares y su gastronomía. Uno de esos legados son las mahuacatas o maguacatas, nombre que se le da a la semilla del ébano.

Lo anterior, nos pone en marcha para revalorar la gastronomía endémica. A partir del análisis, la generación de conocimientos y la difusión del mismo. Este texto recorre de forma breve el origen y los usos de la semilla del ébano en la gastronomía local. Además, se analiza su valor nutricional como fuente alimentaria a partir de una serie de estudios y propuestas realizadas en diversas instituciones educativas del noreste. Las mahuacatas han sobrevivido a diversos procesos y



Frida Khalo & Rosa Covarrubias

*Coordinador del Centro Cultural Cadereyta. Egresado de la licenciatura en Historia y Estudios de Humanidades por la FFyL de la UANL.

¹ Sobre los antiguos indios o indígenas se encuentran los trabajos de William Breen Murray, Moisés Valadez Moreno, Jesús Gerardo Ramírez Almaraz y Cecilia Sheridan por mencionar algunos.

generaciones, integrándose a la cultura gastronómica típica de los jimeneses y sus alrededores.

EL ORIGEN ALIMENTARIO DE LAS MAHUACATAS

La población rural desde tiempos inmemoriales ha aprovechado los recursos naturales que dispone en su espacio de hábitat. Tal es fue el caso de los pueblos que habitaron estas tierras que ahora son parte de la región noreste de México. Precisamente, es en estos pueblos que se le da uso alimentario a la semilla del ébano, un árbol típico de la región. Siendo los municipios de Terán y Cadereyta donde se da un mayor consumo de dicha semilla. El uso alimentario de la semilla del ébano o mahuacata, es una herencia de los grupos indígenas locales. Sin embargo, no dejaron indicios de como le llamaban y las formas en la que los preparaban.

El árbol de ébano (*Pithecellobium flexicaule Benth o Ebenopsis ébano*) es típico de la flora autóctona del noreste mexicano. Este árbol da un fruto del mismo nombre, la cual es una “leguminosa silvestre cuyo rango de distribución comprende el estado norteamericano de Texas y estados del Noreste de la República Mexicana”². El árbol del ébano es una madera muy dura y de gran calidad por lo cual es utilizada en el campo para construcción de las viviendas, poste de las cercas y muebles. Es muy duro y resistente al clima, son árboles generalmente pequeños, alcanzado los mejores ejemplares una altura de aproximadamente 15 metros, tiene “ramas cortas y fuertes, dispuestas en zigzag, bifurcadas, generalmente armadas con espinas estipulares verdaderas en la base de cada hoja, la corteza es de color gris pálido en las ramas jóvenes, inicialmente lisa pero llega a ser un poco agrietada”³.

Los pobladores rurales le tienen mucho aprecio y respecto a la madera de ébano. Han sido testigo de cómo las modernas herramientas sucumben ante la dureza del árbol. Una motosierra convencional de gasolina tiende a romper la cadena. Inclusive, las hachas utilizadas por los campesinos, muchas veces se les abren un boquete debido a la dureza

de la madera, cuenta la memoria tradicional⁴. Esa resistencia natural del árbol le ha dado un lugar especial entre la flora de la región, es muy apreciado entre las comunidades rurales para la construcción de fincas, de muebles y carbón natural. De hecho, al constructor de muebles se le llama ebanista, pues usualmente trabaja con madera del ébano.

El fruto del ébano es conocido en la región como mahuacatas (*maguacatas*). La temporada de cosecha es entre los meses de abril y junio, aunque algunos recolectores ya empiezan a ofertar el producto a finales de marzo. Esta semilla esta categorizada como una leguminosa. Se le llama leguminosas a “las semillas maduras, secas, limpias, sanas y separadas de la vaina (que constituye el fruto conocido como legumbre) provenientes de la familia de las leguminosas (familia *Fabaceae*) que resultan adecuadas para la alimentación”⁵. Este tipo de semillas secas se han utilizado desde la antigüedad en la dieta humana, ya que tienen un alto nivel nutritivo, se adaptan muy a diversos platillos culinarios y pueden conservarse en estado por mucho tiempo en su cascara sin que sufra deterioros.

Según la memoria local, el nombre de mahuacata proviene de la variación lingüística del nombre de un cacique indígena local que los españoles llamaban “*Macajuata*”. Este cacique y su grupo de indios consumían en gran cantidad el fruto del ébano, de allí que los denominaran indios “*Macajuateros*” como un distintivo para identificarlos⁶. Sin embargo, se carece de más datos al respecto. Don Alonso de León menciona que los grupos indígenas en invierno elaboran el *Mezcale* (barbacoa de pencas de lechuguilla) y comían las raíces; en verano, la flor y la tuna del nopal, el mezquite molido y frutillas silvestres⁷. Dentro de estas últimas es donde se encontraban las semillas del ébano.

Otra versión sugiere que el nombre mahuacata proviene del idioma náhuatl. Los antiguos indígenas llamaban así a dicho árbol y a sus frutos, sin embargo, los españoles a su llegada lo asociaron

² González, Quijada Mario Rafael. *Caracterización físicoquímica*, p. 28.

³ Alanís, Torres Glafiro. *El valor de nuestras plantas*, pp. 35, 36; Zaragoza, García Jesús Manuel. *Desarrollo de un producto de panificación*, p. 21.

⁴ Entrevista a Santos de la Cruz Doria. Ejidatario de Santa Isabel & Dolores. 04 octubre de 2019.

⁵ Zaragoza, García Jesús Manuel. *Desarrollo de un producto de panificación*, p. 18. Otras leguminosas son las judías, frijoles, lentejas, el garbanzo, entre otros.

⁶ Rocha, Leal Ángel Mario. *Perfil de un pueblo*, p. 438.

⁷ De León, Alonso. *Relación y discurso del descubrimiento*, pp. 20, 21.

con un árbol típico africano llamado ébano. Para las antiguas civilizaciones mahuacata significaba “árbol de los cinco dedos”, debido a la disposición de sus frutos. Cuando es temporada de frutos, genera un manojo de cinco a siete vainas que encierran de cuatro a diez semillas que simulan o parecen los dedos de una mano⁸.

En estudios recientes se ha descubierto que los antiguos indígenas elaboraban un tipo de barbacoa con el mezquite. Para lo cual empleaban los fogones denominados mezcaderos, estos eran ligeras excavaciones acondicionadas con piedras donde encendían fuego para el cocimiento de sus alimentos. Según los datos arqueológicos y apuntes de Alonso de León, los indios locales consumían gran parte de sus alimentos en forma de barbacoa, por lo que es posible que también la semilla del ébano fuera puesta sobre las brasas para su preparación⁹.

En una somera revisión documental de los archivos históricos de Cadereyta y de Monterrey, solo se encontró un documento en este último archivo donde se consigna el nombre de maguacata. Esto es por la compra de un terreno que realizó Juan Vicente Sepúlveda a los herederos de Juan de la Garza. Dicho predio colindaba por el oriente con la Palma Gorda; por el poniente con tierras de Buenaventura de la Garza y la Maguacata; por el sur con el río de Santa Catarina y por el norte con la cañada de la Encina Gorda¹⁰. Sin embargo, nos falta referencia documental para comprender el contexto en el que se le asignó el nombre de mahuacata o maguacata a la semilla del ébano.

USOS DE LAS MAHUACATAS

En la gastronomía local las mahuacatas se consumen por lo menos de tres formas distintas: verdes cocidas o asadas, tostadas maduras y molidas para café. La primera es la forma típica en que se consumen esta leguminosa. Las mahuacatas verdes se ponen en un recipiente con suficiente agua hasta el punto de hervor y luego a fuego lento hasta dos horas. Una vez transcurrido el tiempo suficiente para que la cáscara



Rose Covarrubias

se ablande, se procede a quitárselas. Y listo tenemos una deliciosa botana natural y rica en nutrientes.

Algunos más las prefieren asadas, cuando la vaina se madura (color café) se depositan sobre las brasas y se dejan que el calor haga su trabajo. Luego se consumen como si fueran cacahuates o semillas de calabaza. En tiempos de escasez, las familias rurales descubrieron que las mahuacatas secas podían ser sustituto del café. Fue así que se fue gestando un nuevo uso de las semillas del ébano. De las vainas secas se extraían las semillas las cuales se tostaban en un comal, una vez alcanzada el punto de tueste requerido se llevaba a un mortero o molino de mano donde se reducía a polvo. Obteniéndose de dicho proceso mahuacatas en polvo, muy parecido al café, cuyo sabor y textura son agradables.

8 Gutiérrez, González Juan Jaime. *Crónicas de mi pueblo: las mahuacatas*. Facebook. 27 de julio del 2017.

9 Valadez, Moreno Moisés. *Vinateros y talladores*, pp. 250, 251; De León, Alonso. *Relación y discurso*, pp. 20 – 22.

10 Archivo histórico de Monterrey. Fondo Ciudad Metropolitana de Monterrey (segunda época). Secc. Tierras, serie compra-venta. Vol. 24, f. 70. 1799.

En las últimas décadas las mahuacatas se han utilizado en otras áreas. En algunas poblaciones se utiliza las semillas para la confección de artículos de joyería¹¹. La tesis de Jesús Manuel Zaragoza ha demostrado que la harina de la mahuacata puede ser una buena opción en la elaboración de panecillos y otros productos que tienen de base la harina. Inclusive, propone que podría utilizarse como un sustituto de la harina de trigo. De igual forma, estudios en el ramo de la medicina llevados a cabo en el Centro de Biotecnología FEMSA del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM) descubrieron que las mahuacatas, el frijol negro, el sorgo y otras semillas poseen moléculas que inhiben el desarrollo de células cancerígenas¹².

Otros de los usos recién presentados es la fabricación de un dulce a partir de la mahuacata parecido al tradicional mazapán. Los estudiantes de la Ingeniería Química de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT) aprovecharon la semilla típica de la región para proponer la elaboración de un dulce de alto valor nutritivo. La investigación ha sido financiada por el Cotacyt de Tamaulipas, y dicha pieza la han denominado "Mahuapán"¹³. A pesar de estar todavía en prueba, se ha demostrado las cualidades positivas que posee esta semilla y su potencial uso en la alimentación.

En Cadereyta y otros pueblos vecinos, es ofertada cocida en las plazas principales y algunas calles constituyéndose en un medio temporal de ingresos familiares. Dentro de una bolsita, al igual que las semillas tradicionales como la calabaza y cacahuates, se ofertan en los lugares públicos y en las viviendas. La mayoría de las personas coinciden que esta semilla no tiene sabor, o que no puede asociarse a algún sabor conocido. Una minoría sugiere que tiene un sabor similar al del maíz cocido. Las mahuacatas han sido parte de la colectividad jimense por muchas generaciones, inclusive, algunos recuerdan que en varios cines se utilizó como botana en sustitución de las tradicionales palomitas de maíz¹⁴.

11 Zaragoza, García Jesús Manuel. *Desarrollo de un producto de panificación*, p. 25.

12 *Periódico La Crónica*. 02 de marzo del 2008.

13 García, Ángel. "Estudiantes de la UAT usan semilla de Maguacata", 2018.

14 Gómez, Treviño Alejandro. ¿Por qué comemos mahuacatas?, p. 39.

VALOR NUTRICIONAL

Las mahuacatas son leguminosas con alto nivel proteínico y son fuente de aminoácidos en la nutrición. Las proteínas influyen en las características reológicas (elasticidad, cohesión, viscosidad, gelificación, etc.). Al igual que las leguminosas utilizadas habitualmente en la alimentación como las judías y la soya, estas semillas tienen un valor proteínico que oscila entre el 17% y el 42%. Tienen un buen contenido de carbohidratos (26 – 29%) y un bajo contenido de grasas (excepto la soya y el cacahuete). Además, regularmente son una buena fuente de vitaminas del complejo B (tiamina, niacina y ácido fólico), y vitaminas liposolubles (A y E), sin embargo, esto varía según el clima, la región, los fertilizantes y otras variables¹⁵.

Algunos autores consideran que la semilla del ébano podría utilizarse en procesos industriales variados. Se ha propuesto que las mahuacatas sean consideradas como una fuente potencial de alimentación o bien utilizar algunos elementos de su composición como ingredientes en la industria alimenticia del país. En las recientes investigaciones se ha demostrado en pruebas de laboratorio, que la semilla del ébano madura cruda tiene altos niveles de nutrientes proteínicos.

En las siguientes tablas se muestra algunos valores de nutrientes de las mahuacatas en dos procesos diferentes.

Tabla 1. Valor nutricional de una semilla madura cruda en base húmeda del ébano

Proteínas	79.3 % (tostadas 91.8%)
Grasa	24.57%
Fibra dietética	12.74%
Antioxidantes (taninos)	13.76 mg equivalente de catequina/100g

15 Zaragoza, García Jesús Manuel. *Desarrollo de un producto de panificación*, pp. 19, 20.

Tabla 2. Valor nutricional de la harina de la semilla madura cruda del ébano (mg/100g)

Calcio (Ca)	365.83 ± 4.88
Sodio	21.82 ± 0.80
Potasio	706.47 ± 3.34
Magnesio	240.34 ± 2.30
Fósforo	357.17 ± 0.83
Cobre (Cu)	1.67 ± 0.01
Hierro (Fe)	4.26 ± 0.39
Cinc (Zn)	3.77 ± 0.01
Grasa Saturada (%)	28.98 ± 0.09
Grasa Monoinsaturada (%)	36.46 ± 0.07
Grasa Poliinsaturada (%)	34.56 ± 0.03

Como puede observarse las mahuacatas poseen un alto valor proteínico, además son repositorios de vitaminas del complejo B y otros nutrientes importantes en la dieta humana. Además, tiene bajos niveles de grasas, lo que la hace ser una leguminosa muy recomendable desde el lado nutricional. En el contexto local se ha posicionado como parte de la gastronomía típica, solo por debajo de los cuajitos. De allí que tenga un alto valor cultural en la sociedad jimense, al grado de autodenominarse “raza mahucatera”, inclusive entre los grupos de amigos suelen llamarse con el nombre de dicha semilla.

APUNTES FINALES

Su valor cultural en la sociedad jimense ha sido tal, que algunos han sugerido que poseen cualidades afrodisíacas. Sin embargo, en los estudios biológicos que existen sobre las mahuacatas no se menciona esta característica, por lo que se cree que es una afirmación surgida del folclore local. En algunas comunidades rurales del municipio de Cadereyta Jiménez y de la región, las personas mayores utilizaban el dicho “eres como una mahuacata” para referirse a un estado de incomodidad. Es decir, al ingerir muchas mahuacatas tiernas tienden a generar gases estomacales que eventualmente se tornan molestos, de allí la frase.

Sin lugar a duda, las mahuacatas tienen un lugar especial en la memoria gastronómica de los jimenses. Los habitantes del campo jimense

gozan de una gran variedad de conocimientos en alimentos naturales, tales como: el mezquite, la chancanquilla, el fruto del palo blanco, los talayotes y el poleo, por mencionar algunos. Toda esta riqueza gastronómica ha sido desdeñada por las nuevas generaciones, aún estamos a tiempo de rescatar sus usos y recetas.

ARCHIVO

Archivo Histórico de Monterrey [AHM]

BIBLIOGRAFÍA

Alanís, Flores Glafiro [coord.]. *El valor de nuestras plantas*. Monterrey: Fondo Editorial Nuevo León, 2007.

De León, Alonso. «Relación y discurso del descubrimiento, población y pacificación de este Nuevo Reino de León.» [compilador], Israel Cavazos Garza. *Historia de Nuevo León con noticias sobre Coahuila, Tamaulipas, Texas y Nuevo México*. Monterrey: Fondo Editorial Nuevo León, 2005.

«Descubren en el ITESM propiedades anticancerígenas de plantas mexicanas.» *Periódico La Crónica* 02 de 03 de 2008. <http://www.cronica.com.mx/notas/2008/350185.html>. <<http://www.cronica.com.mx/notas/2008/350185.html>>.

García, Ángel. «Estudiantes de la UAT usan semilla de Maguacata para fabricar dulce con alto valor nutritivo.» *Expreso press* 23 de febrero de 2018. <https://expreso.press/2018/02/23/estudiantes-la-uat-usan-semilla-maguacata-fabricar-dulce-alto-valor-nutritivo/>.

Gómez, Treviño Alejandro. «¿Por qué comemos mahuacatas?» [Coord], Glafiro Alanís Torres. *El valor de nuestras plantas*. Monterrey: Fondo Editorial Nuevo León, 2007.

González, Quijada Mario Rafael. *Caracterización fisicoquímica y valoración nutricional de un aislado proteico obtenido de la semilla del ébano - Pithecellobium flexicaule Benth.* Tesis de doctorado. Monterrey: Facultad de Ciencias Biológicas, UANL, 1999.

—. *Evaluación de algunos parámetros nutricionales de la semilla del ébano Pithecellobium flexicaule (Benth.)- relacionados con potenciales usos en la alimentación humana*. Tesis de maestría. Monterrey: Facultad de Ciencias Biológicas, UANL, 1996.

Rocha, Leal Mario. *Perfil de un pueblo con historia. Anfritriona, generosa y hospitalaria Cd. Cadereyta Jiménez*, N. L. Cadereyta Jiménez: Talleres de Grafo Print Editores, 1996.

Valadez, Moreno Moisés. «Vinateros y talladores. Dos pervivencias indígenas en Nuevo León.» *Revista de humanidades. Tecnológico de Monterrey* 12 (2002): 249 - 258.

Zaragoza, García Jesús Manuel. *Desarrollo de un producto de panificación adicionado con harina de semilla de ébano Ebenopsis ebano (Berland) Barneby & Grimes y posterior evaluación de parámetros fisicoquímicos, biológicos y sensoriales*. Tesis de maestría. Monterrey: Facultad de Ciencias Biológicas, UANL, 2010.