

## El mezquite (*Prosopis* spp.) entre los grupos chichimecas del antiguo Nuevo León, México

RAÚL ERNESTO NARVÁEZ ELIZONDO<sup>1,2</sup>, CONSUELO ARACELI RIVERA ESTRADA<sup>2</sup>  
& JUAN ANTONIO CERDA RODRÍGUEZ<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Posgrado en Maestría en Ciencias en Gestión Ambiental. Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIIDIR), Unidad Durango. Instituto Politécnico Nacional. Sigma 119, Fracc. 20 de Noviembre II, 34220, Durango, Durango, México.

<sup>2</sup>Centro INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia) Nuevo León. Rafael José Verger s/n, Col. Obispado, 64060 Monterrey, Nuevo León, México.  
[biol.raul.ernesto@gmail.com](mailto:biol.raul.ernesto@gmail.com)

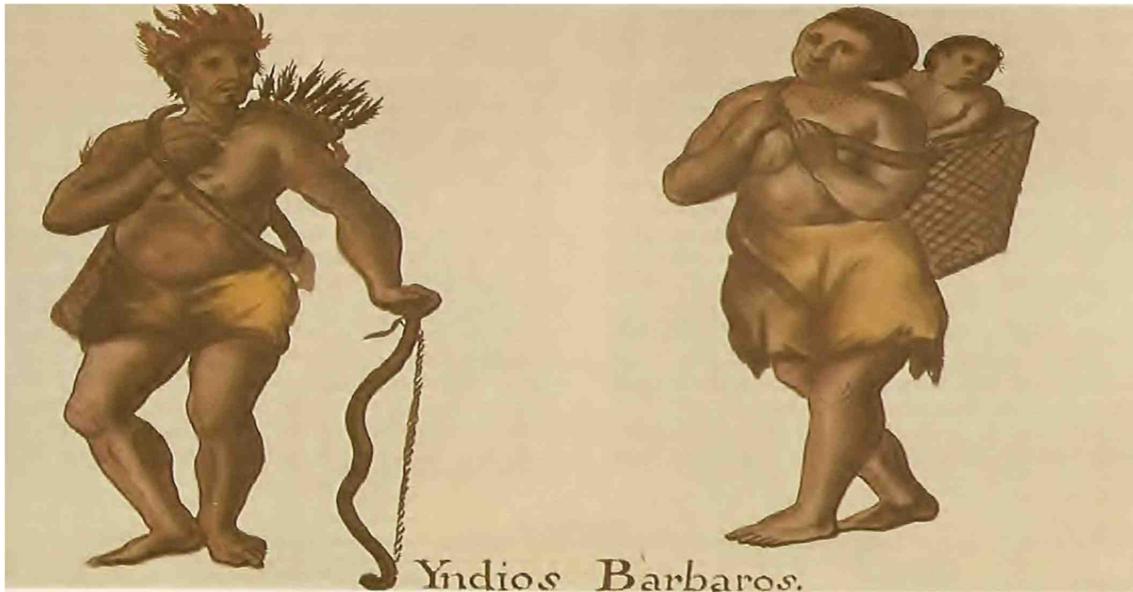
Antes de la colonización europea de la región que hoy en día corresponde al estado de Nuevo León y durante la misma, cientos de grupos amerindios conocidos como chichimecas, se desarrollaban culturalmente aprovechando los recursos bióticos que se les presentaban, siendo algunos de los más importantes los mezquites, los cuales son plantas arbustivas o arborescentes, características de los paisajes áridos y semiáridos de México. Actualmente, gracias al análisis de las fuentes etnohistóricas y del registro arqueobotánico, es posible conocer más a detalle la importancia del mezquite dentro de las culturas amerindias, hoy extintas en Nuevo León.

**Palabras clave:** Amerindios, paleoetnobotánica, recursos bióticos.

Dentro del ámbito arqueológico, el estado de Nuevo León es considerado parte del área cultural denominada Aridoamérica, la cual a su vez se suele definir como aquel espacio geográfico situado en el norte de México, que abarca principalmente diversos territorios de estados como Baja California, Baja California Sur, Coahuila, parte de Chihuahua, Durango, Nuevo León, San Luis Potosí, Tamaulipas y parte de Zacatecas, los cuales tradicionalmente han sido caracterizados en términos ambientales por la gran presencia de paisajes áridos y semiáridos, aunque también tienen cabida otros tipos de ecosistemas como los bosques templados, debido a las características fisiográficas de la misma región. Además, se suele señalar que otro aspecto que distingue esta área cultural, es la presencia de grupos humanos nómadas que tenían como

medios principales de subsistencia la cacería y recolección (Taylor, 1972; del Hoyo, 1960, 2005; Alanís y Foroughbakhch, 2008); sin embargo, cabe mencionar que incluso para Nuevo León se ha encontrado evidencia de grupos que practicaban la agricultura desde tiempos prehispánicos en la región sur (Rivera, 2014, 2016).

Asimismo, era común que a los antiguos amerindios ubicados al norte del país, se les conociera de manera global por los grupos mesoamericanos y los colonos europeos como “chichimecas” (Figura 1), término que en lengua náhuatl significa “linaje de perros” (Braniff, 2001; del Hoyo, 2005). Por su parte, los distintos grupos chichimecas conocían y aprovechaban toda la variedad de recursos bióticos presentes en los distintos ecosistemas de la región, siendo algunos de los más



**Figura 1.** Representación de los antiguos pobladores amerindios del norte de México, en la obra “Idea compendiosa del Reino de la Nueva España” de Pedro Alonso O’Crouley (1774). (Imagen tomada de Valdés, 1995).

importantes las especies del género *Prosopis* L., conocidas comúnmente como mezquites, las cuales a su vez son parte de la gran familia de las plantas leguminosas (Fabaceae).

Por otro lado, en Nuevo León se distribuyen cuatro especies de mezquites, las cuales son *Prosopis glandulosa* Torr., *P. laevigata* (Humb. & Bonpl. ex Willd.) M.C. Johnst., *P. reptans* Benth. y *P. ta Maulipana* Burkart, siendo las primeras dos las más comunes de la región (Estrada *et al.*, 2014). Dichas plantas se presentan en forma de árboles o arbustos, a menudo con ramas desde su base, las cuales cuentan con espinas, además poseen hojas bipinnadas, inflorescencias pequeñas en forma de espigas cilíndricas amarillas o blancas, así como frutos en forma de vainas alargadas o arqueadas (Figura 2), que pueden tener desde tonalidades amarillentas hasta pardas, y son indehiscentes, es decir, que no se abren para liberar las semillas cuando alcanzan su madurez (Alanís *et al.*, 1996; Estrada *et al.*, 2014).

Los principales usos del mezquite eran para fines de alimentación, siendo la parte

comestible sus vainas, particularmente sus mesocarpios, es decir, la pulpa o capa intermedia, algo carnosa y de sabor dulce, observable bajo la cáscara de la vaina (exocarpio). Tras una revisión sobre el contenido bromatológico de las vainas de algunas especies, Román (2016) comenta que éstas pueden estar constituidas de manera general por alrededor de un 47% de carbohidratos, 9 a 17% de proteínas, así como un 2.8% de grasas, entre otros compuestos.

Debido a la fenología de los distintos mezquites en la región, el período de recolección de sus vainas era durante la primavera y parte del verano, teniendo los primeros frutos maduros durante los meses de abril-mayo, cesando su producción en agosto-septiembre (Guzmán, 2009; Rodríguez *et al.*, 2014; Román, 2016), siendo esto una situación que condicionaba el nomadismo hacia sitios con distintos recursos bióticos potenciales acorde a la época del año. No obstante, Dering (2008) argumenta que debido al bajo contenido de humedad presente en los frutos, era posible almacenar las vainas por un

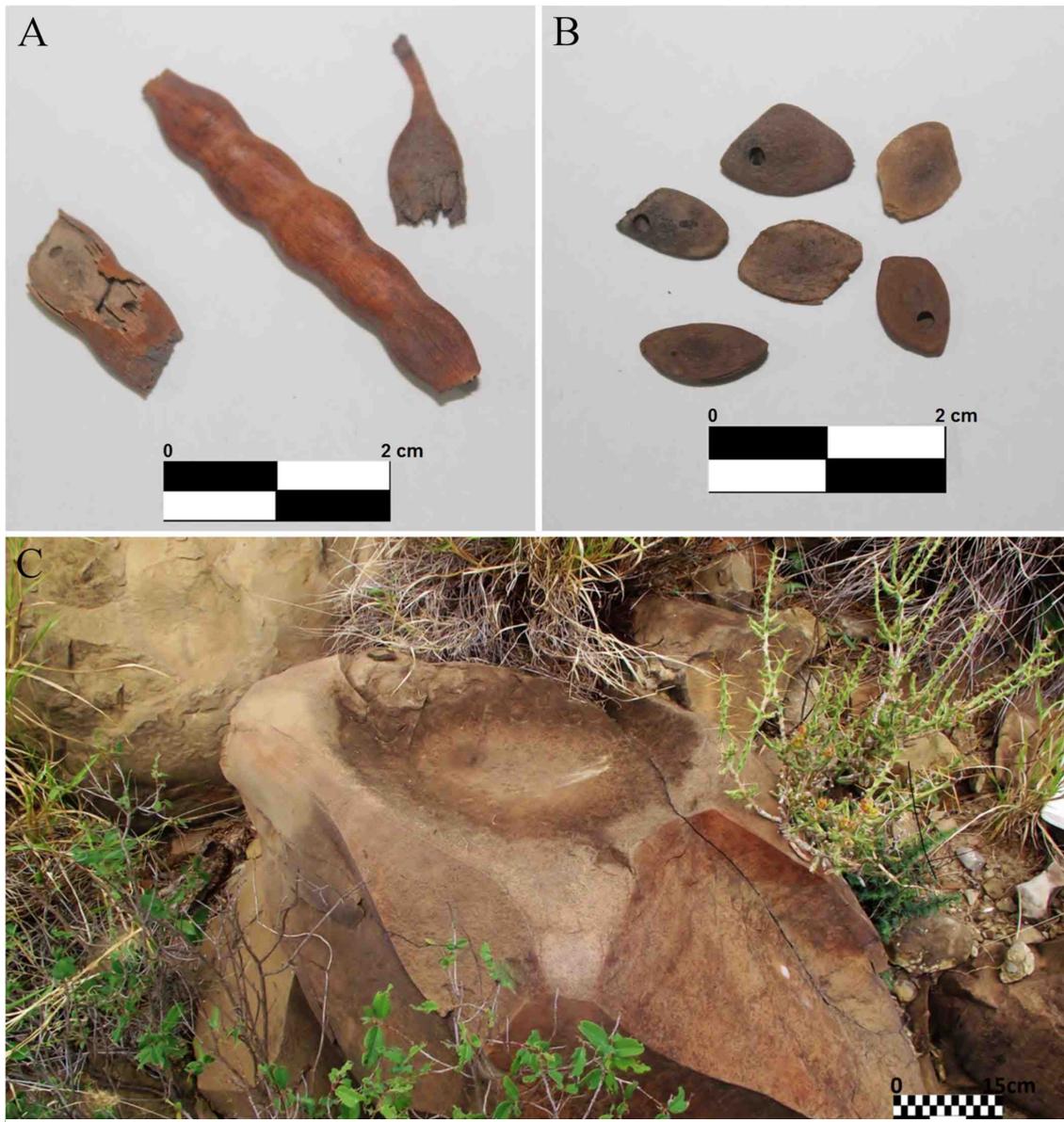


**Figura 2.** Vainas de especies del género *Prosopis*. Mina, Nuevo León. (Fotografía: Enrique Odín Neri Ramírez).

buen tiempo, además dentro del sitio arqueológico El Morro Orgánico, ubicado en el municipio de Aramberri, han sido encontrados diversos macrorrestos vegetales (Figura 3A-B), incluyendo vainas de mezquite en asociación con artefactos co-

mo restos de canastas y petates, los cuales además de indicar su procesamiento dentro del mismo sitio, podrían sugerir también su almacenamiento (Rivera, 2014, 2016).

La técnica de datación de carbono 14,



**Figura 3.** Restos del género *Prosopis*, recuperados en las excavaciones del sitio El Morro Orgánico. Proyecto Arqueológico Sierra Madre Oriental. **A.** vainas. **B.** Semillas. **C.** Mortero fijo en el área de Nacataz, García, Nuevo León. (Fotografías: Raúl E. Narváez-Elizondo).

sugiere que el registro arqueobotánico del género *Prosopis* en El Morro Orgánico, tiene una antigüedad que se extiende hasta el año 2,140 a.C.; aunado a esto, en otras áreas hasta cierto punto culturalmente relacionadas, como en la Cueva Espantosa (Coahuila) y el sitio Hinds Cave (Texas, EEUU), existen también registros del consumo de esta planta en coprolitos cuyas antigüedades se estiman superiores a los 2,000 años (Bryant, 1975; Riley, 2008).

Sobre las formas de procesamiento para consumir el mezquite, además de simplemente masticar la vaina y extraer su pulpa, el español Álgar Núñez Cabeza de Vaca (2017) narró lo que podría constituir la primera referencia del tema, apuntando el término “mezquiquez” para referirse a los frutos de estas plantas, con los cuales realizaban un tipo de harina, comentando lo siguiente: “*La manera que tienen con ella es ésta: que hacen un hoyo en el suelo, de la hondura que uno quiere,*

*y después de echada la fruta en este hoyo, con un palo tan gordo como la pierna y de braza y media en largo la muelen hasta muy molida: y demás que se le pega de la tierra del hoyo, traen otros puños y échanla en el hoyo y tornan otro rato a moler, y después échanla en una vasija de madera de una espuerta, y échanle tanta agua que basta cubrirla, de suerte que quede agua por cima, y el que ha molido pruébala, y si le parece que no está dulce, pide tierra y revuélvela con ella, y esto hace hasta que la halla dulce, y siéntanse todos alrededor y cada uno mete la mano y saca lo que puede, y las pepitas de ellas tornan a echar en aquella espuerta, y echa, agua como de primero, y tornan a exprimir el zumo y agua que de ello sale, y las pepitas y cáscaras tornan a poner en el cuero y de esta manera hacen tres o cuatro veces cada moledura”.*

En dicha cita etnohistórica se hace notar el uso de morteros de madera, así como manos de molienda con los cuales se molían o trituraban los distintos frutos y semillas para preparar alimentos. De igual modo, también era común emplear morteros fijos (Figura 3C), los cuales se elaboraban sobre las mismas rocas de los sitios que se solían visitar en las distintas estaciones del año para aprovechar los potenciales recursos bióticos de cada una (Valadez, 1999; Rivera, 2007; Valdés *et al.*, 2015).

Por su parte, el capitán Alonso de León (2005), miembro fundador de algunos establecimientos coloniales, así como explorador pionero de diversas áreas del noreste, dentro de sus relatos realizados en el siglo XVII, menciona la elaboración de un tipo de comida por parte de los antiguos indígenas que habitaban Nuevo León, denominada “mezquitamal”, la cual consistía principalmente de una especie de masa o harina obtenida tras moler las vainas con un mortero y guardarlas en petates e incluso pencas de nopales abiertas.

El mismo A. de León (2005) también documentó la combinación del mezquitamal con carne y huesos humanos para preparar un tipo de alimento, siendo lo señalado por dicho autor lo siguiente: *“Una india ladina de hacia la sierra que llaman Tamaulipa la Vieja informándome de ella, me dijo que la carne del amigo la comían las mujeres de las rancherías y los varones no; que los huesos si bebían todos en común. También los huesos muelen en seco, medio quemados, y los revuelven con el mezquitamal. Ya ha acontecido lo comen, como yo vide, saliendo a una entrada en la compañía del capitán Bernardo García de Sepúlveda; que los indios amigos y los compañeros hallaron un petate de mezquitamal, y que muy gustosos comían por el camino. Y aunque los amigos sabían lo que tenían revuelto, porque lo veían; como quien en la color o gusto lo habían experimentado; callaban y dejaban comer a los españoles hasta que de allí a seis días que ya habían comido demasiado y llegado a la Villa de Cadereyta, el capitán de los amigos lo declaró. Y, para mayor verificación, mostraba los huecesillos que no se habían molido bien; y por el asco de algunos, soldó la cosa con decir que eran de venado. A mí me dijo no eran sino de gente, y después lo he sabido de diferentes indios; como es costumbre en general de todos”.* Aunado a esto, tras una revisión del Archivo Municipal de la ciudad de Monterrey, del Hoyo (1960) encuentra documentado el vocablo “aguecapan que-dejeños”, el cual proviene de la ahora lengua muerta “quinigua”, que traducido al español según los colonizadores ibéricos sería “come mezquite y nopal”.

Otros usos asignados para esta planta probablemente fueron de índole medicinal, aprovechando sus raíces y hojas para realizar infusiones o pastas como remedios para diversos malestares, tal como algunos documentos etnográficos sobre los

apaches y pimas señalan (Dering, 2008); aprovechando también su madera para la elaboración de diversos artefactos como arcos, según el mismo A. de León (2005) tras comentar que “*Hacen el arco del tamaño del que le ha de gobernar, de diferentes géneros de madera, y los mejores y más correosos, según dicen ellos, son de raíz de mezquite*”, y como material para combustión (Valadez, 1999).

De esta manera, es posible inferir que debido a que los antiguos chichimecas de la región necesitaban tener un amplio conocimiento sobre su ambiente para sobrevivir, llegaron a incorporar en buena medida el mezquite dentro diversos aspectos de su cultura. Asimismo, tras la extinción de estos grupos étnicos para el siglo XIX (del Hoyo, 1960), hoy en día esta planta sigue presentando diversos usos, teniendo muchos de éstos sus “raíces” prehispánicas, convirtiéndose en un objeto de estudio para la ciencia en la búsqueda de alternativas que conlleven a un desarrollo sustentable en diversos sectores de la sociedad (Ríos *et al.*, 2011; Rodríguez *et al.*, 2014; Román, 2016).

## Referencias

- Alanís G.J., Cano y Cano G. y Rovalo M. 1996.** *Vegetación y Flora de Nuevo León. Una Guía Botánico-Ecológica*. Consejo Consultivo Estatal para la Preservación y Fomento de la Flora y Fauna Silvestre de Nuevo León y CEMEX. Nuevo León, México. 251 pp.
- Alanís G.J. y Foroughbakhch R. 2008.** Antiguos grupos étnicos del norte de Nuevo León y el uso de flora nativa. *Ciencia UANL* 6(2): 140-144.
- Braniff B. 2001.** La “Gran Chichimeca”. *Arqueología Mexicana* 51(9): 40-45.
- Bryant V.M. Jr. 1975.** Pollen as an indicator of prehistoric diets in Coahuila, Mexico. *Bulletin of the Texas Archeological Society* 46: 87-95.
- de León A. 2005.** “Relación y Discursos del Descubrimiento, Población y Pacificación de este Nuevo Reino de León; Temperamento y Calidad de la Tierra”. En: Sánchez de Zamora F., Cavazos I., Butista J. y de León A. *Historia de Nuevo León, con Noticias sobre Coahuila, Tamaulipas, Texas y Nuevo México, escrita en el siglo XVII por el Cap. Alonso de León, Juan Bautista Chapa y el Gral. Fernando Sánchez de Zamora. Estudio preliminar y notas de Israel Cavazos Garza*, 1-120 pp. 2ª Edición. Fondo Editorial Nuevo León, México.
- del Hoyo E. 1960.** Vocablos de la lengua quinigua de los indios borrados del noreste de México. *Humanitas* 1(1): 489-515.
- del Hoyo E. 2005.** *Historia del Nuevo Reino de León (1577-1723)*. ITESM y Fondo Editorial Nuevo León. México. 675 pp.
- Dering J.P. 2008.** Mesquite. Ethnobotany of the Lower Pecos Canyons. Texas Beyond History. <https://www.texasbeyondhistory.net/ethnobot/images/mesquite.html>. (Consultado: 5 septiembre 2017).
- Estrada E., Delgado A. y Villarreal J.A. 2014.** *Leguminosas de Nuevo León, México*. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F. 307 pp.
- Guzmán M.A. 2009.** Distribución, sistemática, y algunos aspectos ecológicos del mezquite *Prosopis* spp. en el estado de Nuevo León, México. Tesis de doctorado. Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Autónoma de Nuevo León. Nuevo León, México.
- Nuñez Cabeza de Vaca A. 2017.** *Naufragios*. Red Ediciones S.L. Barcelona, España. 175 pp.
- Riley T.E. 2008.** Diet and seasonality in the Lower Pecos: evaluating coprolite data sets with cluster analysis. *Journal of Archaeological Science*

- 35: 2726-2741.
- Ríos J.C., Trucíos R., Valenzuela L.M., Sosa G. y Rosales R. 2011.** *Importancia de las poblaciones de mezquite en el norte-centro de México.* Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias. México. 218 pp.
- Rivera A. 2007.** Entre plantas y pólenes: Recursos vegetales serranos. En: Rivera Estrada A. (Coordinadora), *Cultura Indígena Serrana: Cañada Alardín, General Zaragoza, Nuevo León*, pp. 18-19. Academia de Investigaciones Históricas Regionales A.C. y Centro INAH Nuevo León, México.
- Rivera A. 2014.** *Proyecto Arqueológico "Sierra Madre Oriental"*. Informe 3a - 4a Temporadas, 2012-2013. Centro INAH Nuevo León. Monterrey, Nuevo León, México. 186 pp.
- Rivera A. 2016.** *Proyecto Arqueológico "Sierra Madre Oriental"*. Informe Técnico. Temporadas 2014-2015. Centro INAH Nuevo León. Monterrey, Nuevo León, México. 150 pp.
- Rodríguez E.N., Rojo G.E., Valverde B., Martínez R., De la Caridad M., Medina S.M. y Piña H.H. 2014.** Análisis técnico del árbol del mezquite (*Prosopis laevigata* Humb. y Bonpl. ex Willd.) en México. *Ra Ximhai* 10(3): 173-192.
- Román H. 2016.** Bromatología de la vaina de mezquite (*Prosopis* spp.) como alternativa para consumo sustentable en la Comarca Lagunera. Monografía para obtener el título de Ingeniero en Agroecología. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Unidad Laguna. Torreón, Coahuila, México.
- Taylor W.W. 1972.** The Hunter-Gatherer Nomads of Northern Mexico. A comparison of the Archival and Archeological Records. *World Archeology* 4(2): 167-178.
- Valadez M. 1999.** *La arqueología de Nuevo León y el Noreste.* Universidad Autónoma de Nuevo León. Monterrey, N.L. México. 258 pp.
- Valdés C. M. 1995.** *La Gente del Mezquite: Los Nómadas del Noreste en la Colonia.* CIESAS. 279 pp.
- Valdés C.M., Amezcua M.S., Rodríguez R. y Reyna M.Á. 2015.** *Atlas de los Indios de Coahuila.* Gobierno Municipal de Saltillo e Instituto Municipal de Cultura de Saltillo. 56-58 pp.

**Desde el Herbario CICY, 9: 209–215 (16-Noviembre-2017)**, es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, [www.cicy.mx/Sitios/Desde\\_Herbario/](http://www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/), [webmas@cicy.mx](mailto:webmas@cicy.mx). Editores responsables: Ivón Mercedes Ramírez Morillo y José Luis Tapia Muñoz. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 16 de noviembre de 2017. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.