

PLANTAS NATIVAS USADAS COMO ALIMENTOS, CONDIMENTOS Y BEBIDAS DE LAS COMUNIDADES VEGETACIONALES DESERTICAS O SEMIDESERTICAS EN NUEVO LEON, MEXICO.

Glaforo J. Alanis Flores

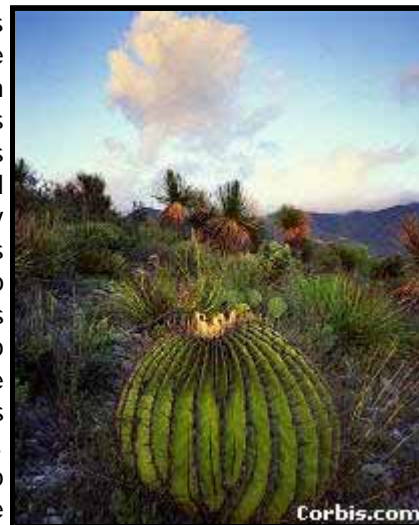
Departamento de Ecología, Facultad de Ciencias Biológicas,

Universidad Autónoma de Nuevo León

E-mail: glanis@ccr.dsi.uanl.mx

Introducción

Tomando en cuenta que la relación que existe entre las especies vegetales y el hombre desde los mismos albores de la vida, siempre ha sido muy estrecha y de una gran importancia, ya que hasta nuestros días y a pesar de los adelantos tecnológicos, de los abruptos cambios ambientales y del abuso de los recursos naturales provocada por el mismo hombre, el reino vegetal sigue proporcionando vida y ofreciendo la solución a las principales necesidades alimenticias del género humano. Se hace ver claro, que tanto la vida económica como social del hombre y las comodidades y seguridades futuras de todos los pueblos del mundo dependen de gran manera de los conocimientos acerca de los diferentes tipos de vegetación, su flora que los componen, así como los usos de cada una de las especies. Por lo que hoy como nunca la búsqueda y el descubrimiento de las propiedades alimenticias, curativas u otro uso útil de las especies vegetales se ha hecho de primera importancia en la vida del hombre.



Las comunidades naturales de plantas en el estado de Nuevo León, a través del tiempo han sido usadas por los distintos grupos étnicos que habitaron nuestra región, en nuestros días numerosos pobladores de áreas rurales y en ciudades, aún se siguen aprovechando plantas de regionales. Las especies de la flora nativa han sido utilizadas como cobertizo, en construcción, como fibras, medicina tradicional, ceremoniales, dendoenergéticas, substitutos de jabón, implementos agrícolas, forrajeras, etc., remarcando la importancia que han tenido como fuente de alimentos, condimentos y bebidas.

Evidencias paleoambientales de restos botánicos analizados de fogones y de piedras de molienda en el área de Boca de Potrerillos, Mina, N.L., muestran que grupos indígenas regionales ya utilizaban la flora nativa para su subsistencia, restos vegetales identificados mediante análisis de polen y fitolitos (restos de plantas) nos indican el uso del mezquite, nogal silvestre, palma yuca, nopales, pinos y otras especies (1). El Dr. José Eleuterio González "Gonzalitos" publica la Flora de Nuevo León en la cual enlista plantas con el propósito de que sirvan de base para la formación de un registro de la Flora Neolonesa y su "discurso sobre el estudio de la botánica" (1881) fue dirigido a los entonces estudiantes de la escuela de medicina, ambos trabajos son editados en el "Catálogo de plantas clasificadas en 1880" (2). Obras sobre plantas medicinales y plantas útiles de México, explican que los conocimientos que poseen los indígenas sobre las plantas no han sido organizados completamente pues la transmisión del conocimiento ha sido verbal (3, 4).

En el trabajo: Generalidades sobre la vegetación del Estado de Nuevo León y datos acerca de su flora, se mencionan crónicas del capitán Alonso de León, sobre las comunidades de plantas y sus formas de uso (5). El Instituto Mexicano de Recursos Naturales Renovables realizó un estudio sobre las zonas áridas del centro y noreste de México y el aprovechamiento de sus recursos, agrupando a las especies por forma de uso de la siguiente forma: alimenticias, elaboración de bebidas, productoras de fibras, para fines de construcción, como forrajeras, productoras de cera, plantas productoras de hule y como sustitutos de jabón, además mencionan especies utilizadas en medicina tradicional (6). En un estudio del aprovechamiento de la flora nativa en el estado de Nuevo León, se realizó una clasificación de las mismas por sus formas de uso: forrajeras herbáceas y arbustivas, tóxicas al ganado, productoras de bebidas, fibras, ceras, hule, taninos, sustitutos del jabón, medicinales y para construcción rural (7). Recientemente se elaboró una lista de plantas de interés económico para el estado de Nuevo León, agrupándolas en diferentes rubros: forrajeras, productoras de fibras, maderables, ornamentales, tóxicas y cultivadas alimenticias (8).

Metodología

La metodología que se implementó en el presente trabajo, esta sustentada en descripciones no estructuradas que pertenecen al orden cualitativo (no experimental); considerando la experiencia propia del autor y sus vivencias durante más de tres décadas de trabajar en las áreas rurales del Estado de Nuevo León (México), y además vivencias etnobotánicas propias sobre el uso de los recursos vegetales nativos, la información se obtuvo mediante cuestionamientos en forma cualitativa sobre el uso de las plantas nativas por los habitantes de distintos poblados las áreas rurales ubicadas en las tres zonas fisiográficas del Estado de Nuevo León (México): Planicie Costera del Golfo, Sierra Madre Oriental y Altiplano Mexicano; complementando la información con visitas a mercados (establecidos y rodantes) del área metropolitana de Monterrey (Nuevo León, México), para corroborar la venta y el consumo de algunas especies. Las especies de flora nativa, de las cuales se recabó información sobre el consumo como alimentos, condimentos y bebidas se agruparon sobre la base de las estructuras botánicas que son utilizadas: tallos, hojas, flores, frutos y semillas.

Resultados

Sobre la base de la información recabada en las áreas rurales y en los mercados del área Metropolitana de Monterrey, Nuevo León, en la Tabla No I se muestran 20 familias botánicas y 39 especies de flora, parte de la planta usada, forma de consumirla y el tipo de vegetación donde se encuentra dentro del estado de Nuevo León. Se consideraron cuatro tipos de vegetación donde se ubican las especies de flora consumida: 1. - Matorral desértico; 2. - Matorral espinoso Tamaulipeco; 3. - Matorral submontano; 4. - Bosque semiárido.



Fig. 2.- Tunas rojas de nopal *Opuntia engelmannii* en su habitat natural

TABLA No. I

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMÚN	PARTE DE LA PLANTA USADA	FORMA DE USO
(El número en paréntesis representa el tipo de vegetación donde se				

encuentra la especie)				
Agavaceae	<i>Agave Americana</i> (1,2,3,4)	Maguey	Tallo	Mediante un raspado del tallo se extrae la savia, la cual hervida es consumida y se le denomina aguamiel de maguey. El tallo y base de las hojas se cocen en pozo con leña "estilo barbacoa" y pueden ser consumidos en forma directa; estos mismos tallos son molidos y su jugo es destilado para la elaboración de una bebida llamada mezcal.
"	<i>Agave salmiana</i> (3,4)	Maguey de pulque	Tallo	" " " " " " " " " "
"	<i>Agave scabra</i> (1,2,3,4)	Maguey de mezcal o maguey cenizo	Tallo	" " " " " " " " " "
Apocynaceae	<i>Cynanchum unifarium</i> (2)	Talayote	Fruto carnoso	Asado y consumido en forma directa
Boraginaceae	<i>Ehretia anacua</i> (2,3)	Anacua	Fruto carnoso	En fresco maduro y consumo directo
Cactaceae	<i>Echinocactus visnaga</i> (1)	Biznaga de dulce	Flores jóvenes y tallos	Las flores jóvenes son consumidas en guisados o se curten en vinagre, se les denomina cabuches. Los tallos se procesan y se elaboran los dulces de biznaga.
"	<i>Echinocereus stramineus</i> (1)	Pitaya	Frutos carnosos	Maduros son consumidos en forma directa
"	<i>Ferocactus pringlei</i> (1)	Biznaga colorada	Flores jóvenes y tallos	Las flores jóvenes son consumidas en guisados o se curten en vinagre, se les denomina cabuches. Los tallos se procesan y se elaboran los dulces de biznaga.
"	<i>Myrtillocactus geometrizans</i> (1)	Garambullo	Frutos carnosos	Maduros son consumidos en forma directa
"	<i>Opuntia engelmannii</i> (1,2,3)	Nopal de monte	Tallos jóvenes y frutos	Los tallos jóvenes o pencas, son limpiados de espinas y consumidos en

			carnosos	forma directa como verdura, también se consumen guisados. Los frutos llamados tunas son carnosos y jugosos, consumidos en forma directa.
"	<i>Opuntia ficus-indica</i> (1,2,3)	Nopal de castilla	Tallos jóvenes y frutos carnosos	Los tallos jóvenes o pencas, son limpiados de espinas y consumidos en forma directa como verdura, también se consumen guisados. Los frutos llamados tunas son carnosos y jugosos, consumidos en forma directa.
"	<i>Selenicereus spinulosus</i> (2,3)	Pitaya de árbol	Frutos carnosos	Maduros son consumidos en forma directa
Compositae	<i>Flourensia sernua</i> (1)	Hojasén	Hojas y tallos jóvenes	Tallos y hojas hervidos se usan para hacer infusión.
"	<i>Parthenium incanum</i> (1)	Mariola	Hojas y tallos jóvenes	Tallos y hojas hervidos se usan para hacer infusión.
Ebenaceae	<i>Diospyros texana</i> (2)	Chapote negro	Fruto carnosos	En fresco maduro o en conservas
"	<i>Diospyros virginiana</i> (2)	Chapote manzano	Fruto carnosos	En fresco maduro o en conservas
Ericaceae	<i>Arbutus arizonica</i> (4)	Madroño	Fruto carnosos	Maduros son consumidos en forma directa
Juglandaceae	<i>Carya illinoensis</i> (2,3,4)	Nogal de nuez lisa	Fruto seco	Maduros son consumidos en forma directa, o para elaboración de confitería y pan.
"	<i>Juglans nigra</i>	Nogal de nuez encarcelada	Fruto seco	Maduros son consumidos en forma directa.
Labiatae	<i>Hedeoma drumondii</i> (2)	Poleo	Hojas y tallos jóvenes	Tallos y hojas hervidos se usan para hacer té.
"	<i>Monarda citriodora</i> (4)	Orégano de la sierra	Hojas maduras	Las hojas secas son usadas como condimentos.
Lauraceae	<i>Litsea novoleontis</i> (3,4)	Laurel de la sierra	Hojas y tallos jóvenes	Tallos y hojas hervidos se usan para hacer té. También son empleados como condimento.
Leguminosae	<i>Pithecellobium</i>	Maguacata	Semillas	Tiernas consumo directo,

	<i>flexicaule</i> (2)	o Ebano		semillas maduras frescas asadas o hervidas. Semillas secas, tostadas y molidas, mezcladas con café.
"	<i>Prosopis glandulosa</i> (1,2,3)	Mezquite	Fruto semileñoso	En fresco se consumen en forma directa. Frutos secos y molidos se hace harina y se mezcla con harina de maíz y se consumen en atoles o tortillas.
Liliaceae	<i>Yucca carnerosana</i> (1)	Palma samandoca	Flores jóvenes	Las flores maduras son guisadas o usadas en ensaladas.
"	<i>Yucca filifera</i> (1, 2)	Palma china o palma pita.	Flores jóvenes	Las flores maduras son guisadas o usadas en ensaladas.
"	<i>Yuca treculeana</i> (1,2,3)	Palma loca	Flores jóvenes	Las flores maduras son guisadas o usadas en ensaladas.
Malpighiaceae	<i>Malpighia glabra</i> (2)	Manzanita	Fruto carnoso	En fresco maduro
Pinaceae	<i>Pinus cembroides</i> (4)	Pino piñonero de Galeana	Semillas	Las semillas maduras con consumidas en forma directa o para elaboración de confitería
Rosaceae	<i>Prunus capuli</i> (4)	Capulín	Frutos carnosos	Maduros son consumidos en forma directa
"	<i>Rubus trivialis</i> (2,3)	Zarzamora	Frutos carnosos	Maduros son consumidos en forma directa
Rhamnaceae	<i>Condalia hookeri</i> (2)	Capul negro	Fruto carnoso	En fresco maduro
Sapotaceae	<i>Bumelia celastrina</i> (2)	Coma	Fruto carnoso	En fresco maduro
"	<i>Bumelia lanuginosa</i> (2)	Coma	Fruto carnoso	En fresco maduro
Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> var. <i>aviculare</i> (2)	Chile piquín	Frutos verdes o maduros	Son consumidos verdes o secos en forma directa. Son conservados en vinagre o pueden ser molidos para elaborar salsas.
Ulmaceae	<i>Celtis laevigata</i> (2)	Palo blanco	Fruto semi-carnoso	En fresco maduro
"	<i>Celtis pallida</i> (1,2)	Granjeno	Fruto carnoso	En fresco maduro

Verbenaceae	<i>Lantana involucrata</i> (1,2)	Orégano	Hojas maduras	Las hojas secas son usadas como condimentos.
"	<i>Lippia graveolens</i> (1,2)	Orégano	Hojas maduras	Las hojas secas son usadas como condimentos.

Discusión y Conclusiones

La variedad de flora en el Estado de Nuevo León con 2,400 especies de flora (9) como resultado de sus diversos hábitats ecológicos en sus zonas fisiográficas, ha permitido a los pobladores usar en forma tradicional las plantas por generaciones, las 20 familias botánicas y las 39 especies que se presentan en ésta investigación nos dan ejemplo de lo valioso de la flora regional. Desde el punto de vista botánico, las cactáceas son las que muestran más especies alimenticias con siete, nos queda claro que dentro de este grupo de plantas carnosas típicas de nuestros desiertos destacan las "biznagas", las "pitayas" y los "nopales", especies cuyos tallos (pencas) (Ver figura No 1) y frutos (tunas) (Ver figura No 2) son muy arraigadas como alimenticias; las agaváceas con tres especies de "magueyes" que tradicionalmente son fuente de una bebida destilada denominada mezcal; las leguminosas nos muestran dos especies los "mezquites" y las "maguacatas" cuyos frutos y semillas son consumidos por los habitantes rurales; las palmas yucas del desierto que con su "flor de palma" (Ver figura No 3), forman parte de la dieta de los pobladores en época de cuaresma; el "chile piquín" un fruto complementario como condimento a la dieta de los pobladores tanto rurales como urbanos; otras especies como las "comas", los "chapotes", los "granjenos", las "anacuas" las "zarzamoras", los "capulines" y los "madroños", frutos carnosos y jugosos que son consumidos como golosinas; las "nueces" y "piñones" son consumidos en épocas invernales; algunos frutos y semillas son consumidas asadas como los "talayotes" y las "maguacatas"; no escapan las plantas cuyas hojas y tallos jóvenes son usadas para hacer té, como el "poleo" y el "laurel de la sierra", éste último junto con los oréganos son muy usados como condimentos en la cocina regional.



Fig. 3.- Flor de palma del desierto

De toda la variedad de plantas señaladas nos indican el potencial alimenticio que representa la flora nativa, sería complementario evaluarlas desde el punto de vista de calidad nutricional, valorar sus carbohidratos, vitaminas, aminoácidos y su palatabilidad. Complementario a esto sería establecer formas de cocimiento, deshidratación, conservación y comercialización.

Desde otro punto de vista es muy recomendable establecer en el medio rural programas agroforestales (especies de uso múltiple) mediante colectas o cosechas racionales de este tipo de fuentes alimenticias o pequeñas áreas destinarlas a la semidomesticación o cultivo de las especies útiles, de esta forma se protegería a las comunidades de plantas naturales en el Estado.

Resumen

Las comunidades naturales de plantas en Nuevo León han sido usadas por los distintos grupos étnicos que habitaron nuestra región, actualmente pobladores de áreas rurales y en ciudades, aún siguen aprovechando este tipo de plantas. Las especies de la flora nativa han sido utilizadas como cobertizo, construcción, fibras, medicina tradicional, ceremoniales, dendoenergéticas, substitutos de jabón, implementos agrícolas, forrajeras, etc., remarcando la importancia que han tenido como fuente de alimentos, condimentos y bebidas. Muestras de restos botánicos analizados de fogones y de piedras de molienda en el área de Boca de Potrerillos, Mina, N.L, muestran que grupos indígenas regionales ya utilizaban la flora nativa

para su subsistencia. Autores diversos han estudiado la flora regional desde el punto de vista de su uso. Se recabó información de la flora nativa que se consumen como alimentos, condimentos y bebidas, parte de la planta usada y forma de uso, de 20 familias botánicas y 39 especies considerando los tipos de vegetación donde se ubican las especies de flora consumida. Destacan la familia de las cactáceas, leguminosas, agaváceas y liliáceas, de las cuales se aprovecha sus tallos, hojas, flores y frutos.

Palabras Claves: Planta natural, alimento, condimento, bebida, Nuevo León, México

Abstract

The natural communities of plants in Nuevo León to have been used by the different ethnic groups that inhabited our region, at the moment settler of rural areas and in cities, still continue taking advantage of this type plants. The species of the native flora have been used like shed, construction, fibers, traditional medicine, ceremonial, soap substitutes, and the importance that they have had like source of foods, condiments and drinks. Samples of analyzed botanical rest of furnaces and stones of milling in the area of Boca de Potrerillos, Mina, N.L., show that regional indigenous groups already used the native flora for their subsistence. Diverse authors have studied the regional flora from the point of view of their use. Information of the native flora was successfully obtained that they are consumed like foods, condiments and drinks, part of the used plant and form of use, of 20 botanical families and 39 species considering the types of vegetation where the species of consumed flora are located. They honor the family of cactaceous, leguminosas, agavaceas and the liliaceas ones, who of you take advantage of its stems, leaves, flowers and fruits.

Key words: Nature plant, food, condiment, drink, Nuevo León, Mexico

Referencias

1. Valadez Moreno, M., Soveig A. Turpin, Herbert H. Eling. 1998. Boca de Potrerillos: evidencia arqueológica y paleoambiental del desarrollo indígena en Nuevo León. En: Boca de Potrerillos. Universidad Autónoma de Nuevo León. Museo Bernabé de las Casas. Monterrey, México. pp 15-33
2. González J. E. 1888. Un Discurso sobre el estudio de la Botánica y un Catálogo de plantas clasificadas. Imprenta Católica. Monterrey. pp 15
3. Martínez, M. 1944. Plantas Medicinales de México. 3a. edición. Ed. Botas. México, D.F. pp 656
4. Martínez, M. 1959. Plantas útiles de la flora Mexicana. Ed. Botas. México, D.F. pp 621
5. Rojas-Mendoza, P. 1965. Generalidades sobre la vegetación del Estado de Nuevo León y datos acerca de su flora. Tesis doctoral. Facultad de Ciencias. U.A.N.M. México, D.F. pp 124
6. I.M.R.N.R. 1964, Las Zonas áridas del centro y noreste de México y el aprovechamiento de sus recursos. Ediciones de I.M.R.N.R., A.C. México. D.F. pp 186
7. Alanís Flores, G.J. 1981. Aprovechamiento de la flora nativa en el estado de Nuevo León. En: C.E. González Vicente, I. Casas Díaz, y R. Padilla Ibarra (Eds.). Memoria de la Primera Reunión sobre Ecología, Manejo y Domesticación de Plantas Útiles del Desierto. Monterrey, N.L. Publicación Especial No. 31 Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, S.A.R.H., México. pp 220-232
8. Ratikanta M., L. Villarreal R y P. Jaramillo 1990. Plantas de importancia económica de Nuevo León y sus necesidades de investigación. División de Postgrado, Departamento de Botánica, Facultad de Ciencias Biológicas U.A.N.L., Monterrey, N.L. pp 47

9. - Alanis Flores, G.J., G. Cano y Cano y M. Rovalo Merino. 1996. Vegetación y Flora de Nuevo León, una guía Botánico-Ecológica. Patronato Monterrey 400, Consejo Consultivo para la Preservación y Fomento de la Flora y Fauna Silvestre de Nuevo León, CEMEX. Monterrey, Nuevo León, México. Pp 251



Revista de la Facultad de Salud Pública y Nutrición
Ave. Dr. Eduardo Aguirre Pequeño y Yuriria ,
Col Mitras Centro, Monterrey, N.L. México 64460
Tels. (8)348-4354, 348-6080, 348-6447
respvn@uanl.mx



Universidad Autónoma de Nuevo León
webmaster@uanl.mx



Educación para la vida