

CRÓNICA DEL MAZATETE (ALIMENTO PREHISPANICO)

Por: Héctor Crúz González Bejarano
Cronista municipal de Villa de Allende

Mazatete, Mazato (Uaucares), papa cimarrona del agua. *Mazatete, mazato* (nombre náhuatl.), *mazatete*.¹Nombre vulgar que también se da a la “valeriana tolucana”.²



Bulbos de mazatete lavados listos para hervir

Telelqui, telelquic, acre, agrario. *Telelque*, amargo, desabrido. Dicese principalmente del fruto que se pasma y se pone duro ácido y de olor desagradable (Ramos). El *mazatete*, es un alimento que los antiguos mexicanos de los grupos otomíes matlazincas obtienen de las tierras fangosas, chinanpas o de cienegas como algunas comunidades del municipio de Villa de Allende tales como:



Tierras fangosas o de Ciénega

San Pablo Malacatepec, Cabecera de Indígenas, San Felipe Santiago, Loma de Juarez, San Isidro, San Cayetano y Zacango, y otros como en San Pedro Villa Victoria, en el pueblo de San Sebastián el paraje de capilla vieja de Amanalco.³

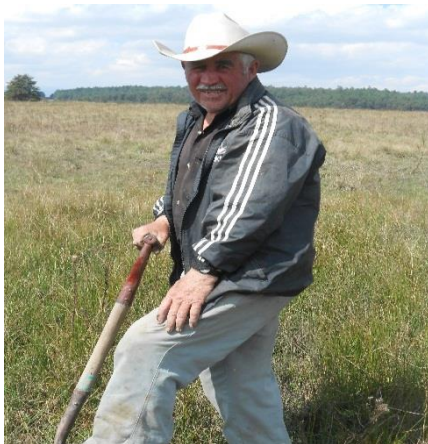
Las riberas de Santa Cruz Atizapan, Almoloya del Río, Chimaliapan y San Pedro Cholula de Ocoyoacac, y en tierras fangosas.



Plantas comestibles

Planta comestible y curativa para fortalecimiento de los pulmones, que a un venden los naturales en sus mercados prehispánicos, como el tianguis de Ocoyoacac los miércoles y los domingos, el de San José Villa de Allende, Donato Guerra, Amanalco. Los domingos. En los mercados Juarez y 16 de septiembre los domingos. Esta planta semi acuática desprende un olor ácido lautico muy desagradable sobre todo con la cocción muy parecida a la papa del agua sólo que es una especie de bulbo, del genero valeriana *officinalis*.

El *Mazatete* es una planta pequeña como de unas cuatro o cinco ramitas parecidas a las de las maistra sólo que estas medias amarillentas las cuales se dan en terrenos pantanosos, y que empiezan a salir por el mes de junio, y en el mes de noviembre y diciembre ya se pueden sacar pero todavía está el terreno fangozo y se puede uno sumir y solo se podrán saca con una pala.



Juan Martínez Arias sacando mazatetes en su predio



Mazatete

Ya para el mes de enero a marzo que ya dejó de llover el pantano se orea con los rayos del sol y empieza abrirse la tierra como en forma de grietas, entonces ya puede pisar, y se ve a flor de tierra como brotan por ahí los bulbos de mazatete, incluso se sacan con las manos.

Para sacar las papas del agua las personas tienen que meter medio cuerpo, y como hace mucho frío se pueden enfermar, cortarse con un vidrio o vara o sufrir una picadura de una víbora, etc.

Cada mata contiene de 8 a 10 bulbos se lavan perfectamente con agua.



Pata con varios bulbos de mazatete

El bulbo es de color blanco como el de la jícama con puntos de color café. Se hierben en agua sin sal durante 30 minutos, es cuando empiezan a despedir aroma desagradable del alcohol vimilico parecido al de la valeriana.

Ya cocidos quedan de un color café claro, algunos se los comen sin quitarles la cutícula por ser medicinal, para fortalecer a los pulmones.



Mazatetes cocidos

Algunas personas los comen crudos, lo hacían desde la época de la revolución mexicana cuando se escasearon los alimentos. Pocas personas los comen, actualmente algunos ni los conocen.

Fuente:

1. Pedro Gutiérrez Arza luz, cronista de Ocoyoacac
2. Juan Martínez Arias Municipio de Villa Victoria 70 años de edad versión oral
3. Raymundo Salinas Pineda cronista de Amanalco versión oral