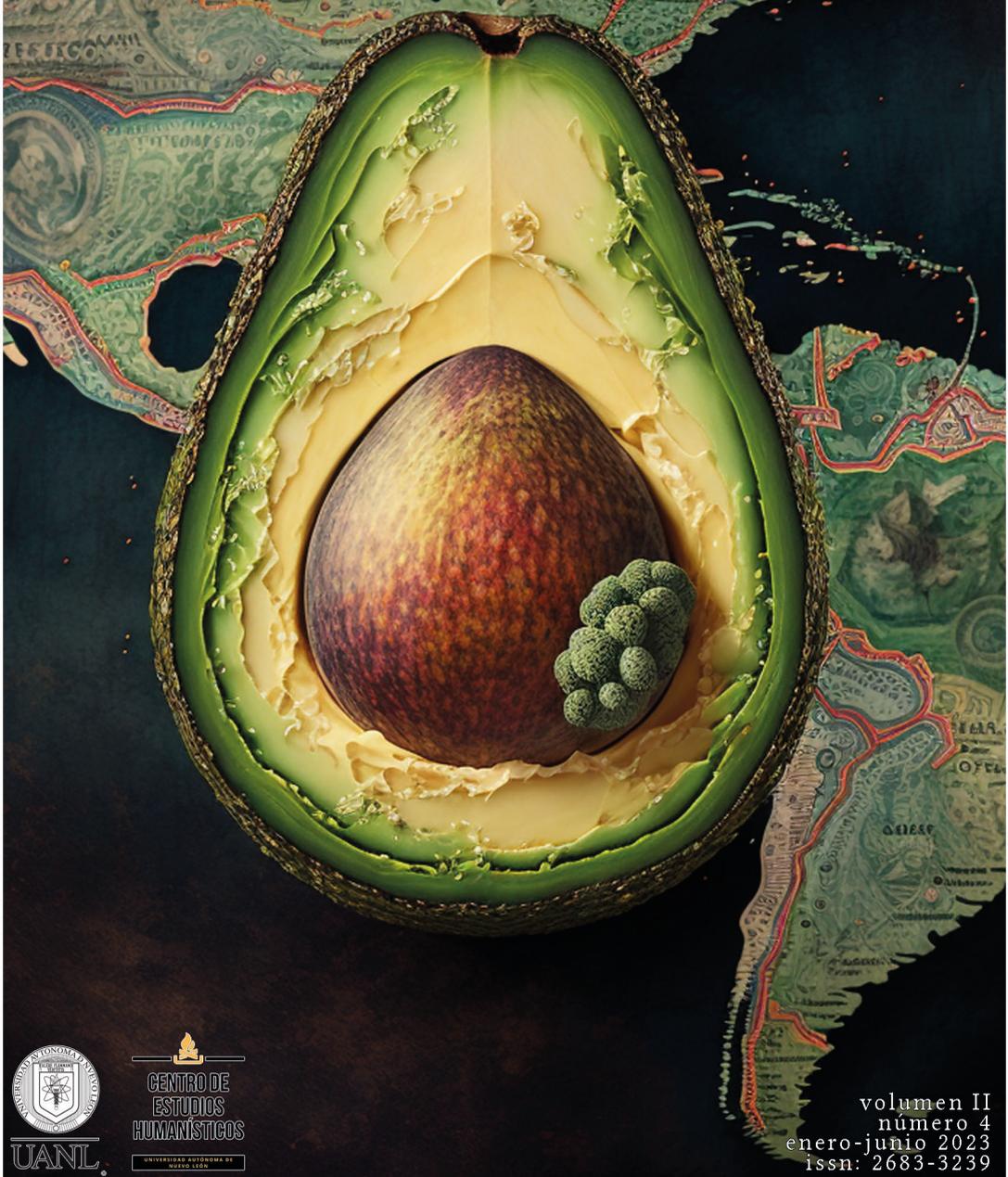


# SILLARES

Revista de Estudios Históricos



  
CENTRO DE  
ESTUDIOS  
HUMANÍSTICOS

UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE  
NUEVO LEÓN

volumen II  
número 4  
enero-junio 2023  
issn: 2683-3239

# Sillares

Revista de Estudios Históricos

<http://sillares.uanl.mx/>

*Sabores y colores del semidesierto zacatecano:  
caboches y flores de palma. Dos alimentos  
ancestrales en Mazapil, Zacatecas*

**Flavors and colors of the Zacatecan semi-desert:  
caboches and palm flowers. Two ancestral foods  
in Mazapil, Zacatecas**

Juana Elizabeth Salas Hernández  
Universidad Autónoma de Zacatecas  
Zacatecas, México  
[orcid.org/0000-0001-5253-9591](https://orcid.org/0000-0001-5253-9591)

Recibido: 6 de noviembre de 2022

Aceptado: 9 de diciembre de 2022

**Editor:** Reynaldo de los Reyes Patiño. Universidad Autónoma de Nuevo León, Centro de Estudios Humanísticos, Monterrey, Nuevo León, México.

**Copyright:** © 2023, Salas Hernández, Juana Elizabeth. This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License [CC BY 4.0], which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.



**DOI:** <https://doi.org/10.29105/sillares2.4-73>

**Email:** [salas\\_juanita@uaz.edu.mx](mailto:salas_juanita@uaz.edu.mx)

# Sabores y colores del semidesierto zacatecano: cabuches y flores de palma. Dos alimentos ancestrales en Mazapil, Zacatecas

Flavors and colors of the Zacatecan semi-desert: cabuches and palm flowers. Two ancestral foods in Mazapil, Zacatecas

Juana Elizabeth Salas Hernández  
Universidad Autónoma de Zacatecas  
Zacatecas, México  
orcid.org/0000-0001-5253-9591

Recibido: 6 de noviembre de 2022  
Aceptado: 9 de diciembre de 2022  
Publicado: 1 de enero de 2023

*Resumen:* La historia ambiental de los alimentos permite analizar las prácticas socioambientales relacionadas con la alimentación y comprenderlas en una dimensión espacial y temporal. Con la ayuda de disciplinas como la ecología, botánica, antropología e historia se analizan los sistemas alimentarios con una perspectiva transdisciplinaria. En el presente artículo, se utiliza la metodología de la historia ambiental para estudiar dos alimentos característicos del desierto chihuahuense, los cabuches y las flores de palma (chochas), centrandó el análisis en Mazapil, municipio del estado de Zacatecas. El objetivo es analizar las prácticas culturales en torno a esas plantas comestibles silvestres, que constituyen alimentos ancestrales del semidesierto zacatecano. El artículo se divide en tres partes: “Mazapil: Biodiversidad y condiciones socioambientales”, “Cabuche y flor de palma: Alimentos del desierto

chihuahuense”, y “Alimentos ancestrales en Mazapil: cabuche y flor de palma”.

*Palabras clave:* Alimento ancestral, recolección, cocina tradicional, biodiversidad, semidesierto

*Abstract:* The environmental history of food allows us to analyze the socio-environmental practices related to food, understanding them in a spatial and temporal dimension. With the help of disciplines such as ecology, botany, anthropology, and history, food systems are analyzed from a transdisciplinary perspective. In this article, the methodology of environmental history is used to study two characteristic foods of the Chihuahuan desert: cabuches and palm flowers (chochas), focusing the analysis on Mazapil, a municipality in the state of Zacatecas. The objective is to analyze the cultural practices around these wild edible plants, which constitute ancestral foods of the Zacatecas semi-desert. The article is divided into three parts: “Mazapil: Biodiversity and socio-environmental conditions”, “Caboche and palm flower: Foods from the Chihuahuan desert”, and “Ancestral foods in Mazapil: cabuche and palm flower”.

*Keywords:* Ancestral food, harvest, traditional cuisine, biodiversity, semi desert

## Introducción

Los alimentos y la alimentación son parte fundamental de la historia de los grupos sociales, pues otorgan identidad, orgullo, representación, tradición y sabor a la vida y a la Historia. Hablar de sabores, olores y colores de los alimentos nos remonta a paisajes únicos y dinámicas sociales que se agrupan en prácticas de saberes locales y comunitarios, mismas que trascienden tiempos y espacios, y que nos indican interacciones a veces armoniosas y a veces conflictivas entre los grupos sociales y la naturaleza.

La historia ambiental otorga herramientas científicas basadas en la inter y transdisciplina para comprender esas interacciones históricas, al ser “un campo que conlleva reconocimientos y afinidades con tradiciones disciplinarias de diversos ámbitos, que se han posicionado a lo largo del tiempo: historia, arqueología, geografía, ecología, agronomía, economía y antropología.”<sup>1</sup> Es así que su presencia y práctica en la historiografía latinoamericana ha logrado una explicación temática en varios ámbitos para interpretar las relaciones entre los humanos y el medio ambiente, y comprender a la naturaleza como un sujeto histórico.

---

<sup>1</sup> Pedro S. Urquijo, “Consideraciones para una aproximación a la historia ambiental”, en *Historia Ambiental de América Latina. Enfoques, procedimientos y cotidianidades*, ed. Pedro S. Urquijo, Adi E. Lazos, y Karine Lefebvre (Morelia: Universidad Nacional Autónoma de México, 2022), 21.

Según los últimos balances historiográficos ambientales, y de acuerdo con Wilson Picado, los bloques temáticos predominantes en América Latina son la agricultura y el bosque, aunque otros temas relevantes y que están en crecimiento son el agua, el río y los estudios urbanos. Por otra parte, se reconocen aportes importantes en la historia de la conservación, centrada en el estudio de las políticas públicas y parques nacionales; la flora y la fauna; clima y amenazas naturales; la etnicidad; la energía; educación ambiental; la minería y frontera agrícola, así como el estudio de paisajes, todos tratados en diversos espacios y temporalidades. En este caleidoscopio hay algunos temas que aún son poco explorados: “hay un conjunto de temas pocos tratados en la historiografía ambiental latinoamericana, tales como los sistemas alimentarios, el impacto ambiental de la guerra y la narrativa literaria.”<sup>2</sup> Siguiendo esta postura, una de las deudas de la historia ambiental ha sido la perspectiva de género; en ese sentido, podemos añadir a los vacíos historiográficos el ecofeminismo y los movimientos pacíficos y no-violentos por la preservación de la naturaleza, así como las historias de vida de defensores del territorio.

---

<sup>2</sup> Wilson Picado, “Prólogo”, en *Historia Ambiental de América Latina. Enfoques, procedimientos y cotidianidades*, ed. Pedro S. Urquijo, Adi E. Lazos, y Karine Lefebvre (Morelia: Universidad Nacional Autónoma de México, 2022).

Como hemos señalado, entre los temas no revisados a profundidad en la historiografía ambiental latinoamericana se encuentran los sistemas alimentarios, entendiéndolos como las formas de organización humana para obtener y consumir la comida. Comprenden diversos elementos que van desde las semillas vegetales y los animales hasta los utensilios que necesita el consumidor.<sup>3</sup> Uno de los componentes en los sistemas alimentarios son los alimentos y, en ese sentido, podemos poner dos ejemplos de estudios de historia ambiental desde la perspectiva alimentaria: *Culturas bananeras. Producción, consumo y transformaciones socioambientales* (2013), de John Soluri, y *Potato* (2019), de Rebecca Earle, ambos sobre dos alimentos que se consideran básicos en la alimentación de algunas culturas. Los significados, producción, preparación y consumo, son algunas de las directrices en los dos textos. Incluso podemos ver las representaciones culturales y artísticas de los plátanos y las papas en la historia de la humanidad.

Los alimentos son los engranajes de los sistemas alimentarios y tienen una historia que ha sido tratada por diversas disciplinas como la economía, la antropología, la ecología, la

---

<sup>3</sup> Felisa Ceña Delgado, “El sistema alimentario”, I Jornadas del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario, Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario, s/f, [https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/6012/ceia3\\_5.pdf?sequence=1](https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/6012/ceia3_5.pdf?sequence=1)

política, la arqueología, la agronomía, la agroecología, entre otras. La Historia Ambiental desde la inter y la transdisciplina nos permite comprenderlos en la dimensión histórica y concebirlos como sujetos históricos. De tal manera, en el presente texto proponemos el estudio de dos alimentos: cabuches y flores de palma, que se consumen principalmente en el desierto chihuahuense,<sup>4</sup> pero que también están presentes en otras regiones, centrándonos en esta ocasión en Mazapil, municipio que es parte del semidesierto zacatecano.<sup>5</sup> El objetivo es analizar las prácticas culturales en torno a estas dos plantas comestibles silvestres, alimentos ancestrales del desierto, tomando como estudio de caso al municipio de Mazapil y teniendo como base

---

<sup>4</sup> El desierto chihuahuense es una región ecológica, y se considera el más grande de Norteamérica y el segundo con mayor biodiversidad a nivel mundial. “Se origina en el altiplano de México entre la Sierra Madre Occidental y la Sierra Madre Oriental, continúa hacia el norte hasta el sur de Arizona, Nuevo México y Texas, e incluye parte de los estados mexicanos de Chihuahua, Coahuila, Durango, Nuevo León, San Luis Potosí, Tamaulipas y Zacatecas”. José A. Villarreal-Quintanilla et al., “El elemento endémico de la flora vascular del Desierto Chihuahuense”, *Acta Botánica Mexicana*, núm. 118 (2017): 66, [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0187-71512017000100065&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-71512017000100065&lng=es&nrm=iso).

<sup>5</sup> El semidesierto zacatecano está conformado por los municipios: Melchor Ocampo, El Salvador, Concepción del Oro, Mazapil y Villa de Cos. Véase: Boris Graizbord, ed., *Programa Regional de ordenamiento territorial del semidesierto que abarca los municipios de Concepción del Oro, Mazapil, Melchor Ocampo, El Salvador y Villa de Cos (Región Norte) del estado de Zacatecas, 2014* (México, DF: Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano; Gobierno del Estado de Zacatecas; El Colegio de México, 2014), <http://cit.zacatecas.gob.mx/documentos/Nuevo/PROT/PROTR Norte.pdf>.

teórica y metodológica de la historia ambiental, de la cual se habló líneas arriba.

### **Mazapil: biodiversidad y condiciones socioambientales**

Es importante saber las condiciones socioambientales de Mazapil y con ello abonar a su historia ambiental, puesto que el objetivo de esta disciplina “[...] es describir y analizar las relaciones dinámicas que han existido entre las sociedades humanas y la naturaleza no humana, y que nos ayudan a entender no sólo entornos industriales como Villa Inflamable, sino también áreas aparentemente prístinas como la selva amazónica, las playas del Caribe o los glaciares andinos.”<sup>6</sup>

Mazapil es un municipio del estado de Zacatecas, ubicado en el norte y perteneciente al semidesierto zacatecano y al desierto chihuahuense (véase mapa 1). Su historia reciente está marcada por la explotación minera y los ecocidios consecuentes de ella.<sup>7</sup> Saber de su historia y biodiversidad permite conocer sus ciclos de abundancia y carestía, adaptaciones e interacciones de grupos sociales con la naturaleza.

---

<sup>6</sup> John Soluri, Claudia Leal, y José Augusto Pádua, eds., *Un pasado vivo. Dos siglos de historia ambiental latinoamericana* (Bogotá: Universidad de los Andes; Fondo de Cultura Económica, 2019), 12.

<sup>7</sup> Para profundizar en el tema véase: Francisco Panico y Claudio Garibay Orozco, “Minería y territorio: una mirada al conflicto desde Mazapil, Zacatecas”, *Dimensión Antropológica*, núm. 18 (2011): 123–53.

**Mapa 1.**  
**Ubicación de Mazapil**



**Fuente:** Marco Antonio Meza Pérez, *Transformación del paisaje en el Pico del Teyra, Mazapil, Zacatecas: una visión desde la silvicultura*, Tesis para obtener el grado de licenciatura en Ciencias Ambientales, México, Universidad Autónoma de Zacatecas, 2017, 34.

Con base en el reporte del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, para el 2010 en Mazapil había 17,813 habitantes, que representaron el 1.2% de la población del estado. “El tamaño promedio de los hogares en el municipio fue de 4.2 integrantes, mientras que en el estado el tamaño promedio fue de 4 integrantes.”<sup>8</sup> Para esa fecha, el 72.7% de la población

<sup>8</sup> Secretaría de Desarrollo Social y Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, “Informe anual sobre la situación de pobreza y Sillares, vol. 2, núm. 4, 2023, 261-303  
DOI: <https://doi.org/10.29105/sillares2.4-73>

se encontraba en la pobreza, 50.5% en moderada y el 22.2% en extrema (véase gráfico 1).

**Gráfico 1.**  
**Indicadores sociodemográficos de Mazapil en 2010**

INDICADOR	MAZAPIL (MUNICIPIO)	ZACATECAS (ESTADO)
Población total, 2010	17,813	1,490,668
Total de hogares y viviendas particulares habitadas, 2010	4,275	372,662
Tamaño promedio de los hogares (personas), 2010	4.2	4
Hogares con jefatura femenina, 2010	519	78,585
Grado promedio de escolaridad de la población de 15 o más años, 2010	6.2	7.9
Total de escuelas en educación básica y media superior, 2010	171	5,084
Personal médico (personas), 2010	36	2,955
Unidades médicas, 2010	19	471
Número promedio de carencias para la población en situación de pobreza, 2010	2.6	2.2
Número promedio de carencias para la población en situación de pobreza extrema, 2010	3.6	3.5

**Fuente:** Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social. SEDESOL-CONEVAL, 2010.

Según el Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago de 2022, el municipio está poblado por 17,774 habitantes: 8,663 mujeres y 9,111 hombres; 2042 son adultos mayores, 19 rezago social, 2010”, 2010, <https://www.gob.mx/bienestar/documentos/informe-anual-sobre-la-situacion-de-pobreza-y-rezago-social>.

pertenecen algún pueblo originario y 356 son afroamericanos.<sup>9</sup> Según los datos del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), 9,223 habitantes están en situación de pobreza, de los cuales 1,477 se encuentran en pobreza extrema y 7,746 en pobreza moderada (véase gráfico 2).

**Gráfico 2.**

**Información general de población del municipio de Mazapil, 2022**

I. Información general de la población, condición de pobreza, marginación y rezago social		
Indicador	En el municipio	En la entidad
Población (número de personas), 2020 <sup>1</sup>	17,774	16,22,138
Población de mujeres	8,663	8,310,80
Población de hombres	9,111	7,910,58
Población con discapacidad	1218	95,934
Población indígena	19	8,299
Población afroamericana	356	15,951
Población adulta mayor (65 años y más)	2,042	14,1740
Grado de Marginación, 2020 <sup>2</sup>	Medio	Medio
Grado de Rezago Social, 2020 <sup>3</sup>	Bajo	Bajo
Zonas de Atención Prioritaria, 2022 <sup>4</sup>		
Rurales	0	0
Urbanas	0	0

**Fuente:** Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social, Gobierno de México-Secretaría del Bienestar, 2022.

De acuerdo con los reportes, a una década de diferencia hubo una disminución de la pobreza, mientras que el rezago educativo aumentó: para el 2010 se presentaba un 27.1% y para el 2022 subió a un 28.5%. La carencia al acceso de salud para el 2010 era del 40.9%, y en el 2022 disminuyó a un 36.7 %; el acceso

<sup>9</sup> Gobierno de México; Secretaría del Bienestar, “Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social, 2022”, 2022, <https://www.gob.mx/bienestar/documentos/informe-anual-sobre-la-situacion-de-pobreza-y-rezago-social>.

a la seguridad ha tenido estas cifras: 60.5% en 2010, y 63.7% en 2022. Los servicios básicos en la vivienda fueron de 7.8% y 30.1%, respectivamente. En cuanto a la alimentación saludable, se reporta que el 43.1% tenía carencias de alimentación en 2010, mientras que para el 2022 había un 21.4% de acceso a alimentación nutritiva y de calidad.<sup>10</sup>

Una de las principales actividades económicas es el trabajo en el complejo minero Peñasquito, propiedad de Goldcorp Incorporated, subsidiaria de la Minera Peñasquito SA. de CV. Su arranque formal fue el 23 de marzo del 2010, y es una de las causantes principales de ecocidio, de igual manera que la mina Tayahua en el poblado de Salaverna, cuya explotación causó el desplazamiento forzado de la población.<sup>11</sup> Otra de las actividades es la agrícola de siembra de temporal, así como la utilización de algunos territorios para el agostadero. La región carece de corrientes de agua superficiales, “solamente cuenta con algunos riachuelos pequeños y algunos arroyos; el Arroyo Grande o principal, que nace en Santa Olaya y corre de oriente a poniente atravesando la población y que en tiempos de lluvia

---

<sup>10</sup> Secretaría de Desarrollo Social y Social, “Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social, 2010”; Gobierno de México; Secretaría del Bienestar, “Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social, 2022”.

<sup>11</sup> Mónica Cerbón y Thelma Gómez, “Agua para la mina”, Los explotadores de agua, consultado el 18 de junio de 2022, <https://contralacorruccion.mx/explotadores-agua-mexico/minera-penasquito-mazapi-zacatecas-agua.html>.

crece [y] permite el riego de huertas y parcelas que se encuentran a su paso.”<sup>12</sup>

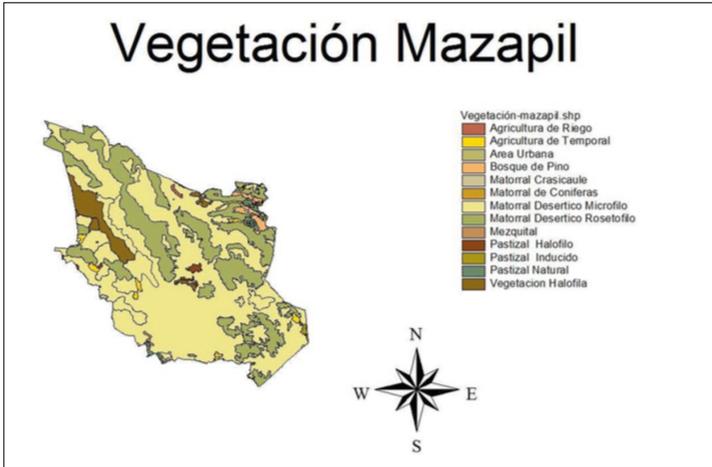
Mazapil, como parte del semidesierto zacatecano, se encuentra en la región ecológica del desierto chihuahuense que tiene un alto nivel de biodiversidad y un alto nivel de endemismo en cactáceas. En el semidesierto, predomina el matorral xerófilo (micrófilo y rosetófilo); también se encuentran bosques templados de pinos y encinos en las sierras transversas, así como pastizal natural (halófito y gipsófilo) y mezquital. En el matorral micrófilo, la vegetación son arbustos de hoja pequeña, cuyos principales representantes son la *Larrea tridentata* (gobernadora) y *Flourensia cernua* (hojasén). En el matorral rosetófilo, las especies abundantes son arbustivas y semiarbustivas de hojas alargadas y estrechas, semejando a rosetas. Las especies más representativas son *Yucca ssp.* (izote), *Agave* (maguey), *Agave lechuguilla* (lechuguilla), *Euphorbia antysiphilitica* (candelilla), *Dasilirium spp* (sotol) y *Fouquieria splendens* (ocotillo) (véase mapa 2).<sup>13</sup>

---

<sup>12</sup> Juanita Japheth Valdivia Cabral, Ramón Valdivia Alcalá, y Raúl René Ruiz Garduño, “Estado socioambiental en el valle de Mazapil, Zacatecas, a partir del establecimiento de la minera Peñasquito, 2006-2017”, en *Estudios recientes sobre economía ambiental y agrícola en México*, ed. Víctor Hernández Trejo et al. (Guadalajara: Universidad Autónoma de Baja California Sur; Universidad Autónoma Chapingo, 2019), 400.

<sup>13</sup> Marco Antonio Meza Pérez, *Transformación del paisaje en el Pico del Teyra, Mazapil, Zacatecas: una visión desde la silvicultura [Tesis de Licenciatura]* (Zacatecas: Universidad Autónoma de Zacatecas, 2017), 45.

## Mapa 2. Vegetación en Mazapil



**Fuente:** Marco Antonio Meza Pérez, *Transformación del paisaje en el Pico del Teyra, Mazapil, Zacatecas: una visión desde la silvicultura*, Tesis para obtener el grado de licenciatura en Ciencias Ambientales, México, Universidad Autónoma de Zacatecas, 2017, 47.

El pastizal natural “es aquel que se encuentra establecido como producto natural de los efectos del clima, suelo y biota (condiciones ecológicas)”, como es el caso del zacate navajita o chino; también “se encuentran en el sitio áreas con pastizal inducido con especies como costilla de vaca (*Atriplex canescens*), gobernadora (*Larrea tridentata*) y otras especies”.<sup>14</sup> Entre las especies representativas de Mazapil se encuentran *Larrea tridentata* (gobernadora), *Yucca ssp.* (izote), *Prosopis glandulosa* (Mezquite), *Acacia rigidula*

<sup>14</sup> H. Ayuntamiento de Mazapil; Gobierno del Estado de Zacatecas, “Programa de desarrollo urbano del centro de población de Mazapil 2007-2027”, 2007, 25, [http://cit.zacatecas.gob.mx/documentos/programas/PDUCP\\_Mazapil.pdf](http://cit.zacatecas.gob.mx/documentos/programas/PDUCP_Mazapil.pdf).

chaparro prieto o huizache), *Fouquieria splendens* (ocotillo), *Agave lechuguilla* (lechuguilla), *Echinocactus* (biznaga), *Opuntia* (nopal), *Malva sylvestris* (engordacabra), *Fluorensia cernua* (hojasén), *Parthenium incanum* (mariola), *Agave* (maguey), *Euphorbia antyaiphilitica* (candelilla), *Dasilirium spp* (sotol), *Acacia greggii* (gatuño) y *Parthenium argentatum* (guayule).<sup>15</sup> (Véase fotografía 1).

**Fotografía 1.**  
**Vegetación representativa de Mazapil**



**Fotografía:** Rut Guadalupe Miramontes Cabrera, Cerro Gordo, Mazapil, 14 de junio de 2022.

Entre la fauna silvestre se encuentran la liebre, conejo, onza, puma, oso negro, zorra gris, jabalí de collar, venado cola blanca, venado

<sup>15</sup> Meza Pérez, *Transformación del paisaje en el Pico del Teyra, Mazapil, Zacatecas: una visión desde la silvicultura [Tesis de Licenciatura]*, 46.

bura, gato montañés, coyote, mapache, codorniz escamosa, paloma güilota y ala blanca, faisán, correcaminos, halcón, águila real y negra.

Los cambios en el paisaje también se observan en la presencia o ausencia de especies de flora y fauna, como es el caso del guayule,<sup>16</sup> cuya sobreexplotación en las primeras décadas del siglo XX provocó su disminución; todavía las personas mayores reportan haberlo visto, mientras que niñas, niños y jóvenes ya no lo conocen.

En la década de los cincuenta del pasado siglo se realizaron estudios para lo que en ese momento se denominaba explotación de los recursos naturales. Es así que en *La conquista de nuestro suelo*, Jorge A Vivó Escoto dejó un conjunto de descripciones de flora, fauna y minerales de los diferentes ecosistemas de México. En el caso del semidesierto, describe las características y usos de algunas, como el guayule y la candelilla. Del primero cabe destacar la historia de su uso, ya que su investigación comenzó en la segunda mitad del siglo XIX con la intención de contribuir a la demanda del hule. “En 1910, por ejemplo la producción fue de 10,000 toneladas métricas, entre 1925 y 1937, fue aproximadamente, de 10, 000 toneladas métricas; y volvió a tener

---

<sup>16</sup> “Planta típica de las regiones secas del norte de México que pertenece a la familia de las compuestas. El guayule es un arbusto leñoso y ramificado que contiene gran cantidad de caucho y escaso de resina. Se encuentra en regiones situadas a una altura entre 1,200 y 2,000 metros sobre el nivel del mar. La recolección de guayule siempre se ha hecho arrancando de raíz las matas”, en Jorge A. Vivo Escoto, *La Conquista de Nuestro Suelo. Estudio sobre los recursos naturales de México. Colección de temas económicos y políticos contemporáneos de México* (México: Ediciones de la Cámara de la Industria de Transformación, 1958), 321.

importancia entre 1938 y 1942, cuando alcanzó 150,000 toneladas métricas, siendo, en todo tiempo, un producto de exportación”.<sup>17</sup>

Queda una línea de estudio que es la memoria histórica biocultural del semidesierto zacatecano, donde los estudios históricos, antropológicos, sociológicos, económicos y políticos ayudan a ello. Por ejemplo, en 1997, Olga Lidia Loera López realizó la investigación *Las condiciones ambientales de las comunidades del semidesierto zacatecano como base para el desarrollo regional sostenible. Caso Estación Camacho, Mazapil, ZAC*. En el caso de la vegetación, Loera registró como especie dominante a la gobernadora, y siguiendo la información del INEGI mencionó otras que ahora en los reportes no se encuentran, como es el caso de *Opuntia leptocaulis* (tasajillo), *Opuntia rutida* (cegador), *Turnera diffusa* (damiana), *Erigneuron pulthellum* (pasto borreguero) y *Krameria grayi* (calderona).<sup>18</sup>

La fotografía también es una fuente para analizar los cambios socioambientales en el paisaje. Para el caso que nos ocupa, gracias al resguardo y cuidado que han tenido durante los últimos años en el Archivo Histórico Municipal de Mazapil, ahora contamos con el acceso a documentos y fotografías. Es así que pudimos consultar la que se considera una de las fotografías más antiguas del acervo que, aunque aún faltan datos para fecharla, se intuye que es de la

---

17 Vivo Escoto, 323–24.

18 Olga Lidia Loera López, *Las condiciones ambientales de las comunidades del semidesierto zacatecano como base para el desarrollo regional sostenible. Caso Estación Camacho, Mazapil, Zac. [Tesis de Maestría]* (Monterrey: Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, 1997), 15.

segunda década del siglo XX. En el primer plano se observan dos cazadores, ambos portan sus armas de caza y uno de ellos sostiene un venado muerto. En el segundo plano se encuentran unos arbustos que se distinguen poco, pero por algunas características podría tratarse de gobernadora (véase fotografía 2). Técnicamente es una fotografía muy bien lograda; es así que, cumpliendo con la ley del horizonte y en el último plano, como fondo están en unos cerros en los que no se distingue la vegetación. Podríamos detectar que esta fotografía muestra una estampa común de la caza de venado; las consecuencias de ésta son otra historia por contar.

**Fotografía 2.**  
**Cazadores en Mazapil**



**Fuente:** Archivo Histórico de Mazapil (AHMaz), Colección fotográfica. Título: Cazador en Mazapil, Medidas 11.2x6.9 cm. En proceso de clasificación.

Como reporta el Consejo Nacional de Biodiversidad (CONABIO), Zacatecas es de los estados que cuenta con pocos estudios sobre biodiversidad, por lo que hay una percepción de que es un estado biológicamente poco diverso.<sup>19</sup> Sin embargo, con los datos proporcionados en las líneas anteriores sobre la flora y fauna en Mazapil, podemos esbozar su riqueza natural; y al hablar de los alimentos y la recolección, se apuntará acerca del patrimonio biocultural, de lo que hablaremos en la última parte de este artículo.

### **Cabucho y flor de palma: alimentos del desierto chihuahuense**

Los sistemas alimentarios y la cocina en México han cambiado a lo largo de la historia. Las modificaciones más abruptas se sufrieron en el siglo XX, debido principalmente a la industrialización de alimentos y a la Revolución Verde. Estos cambios se han vivido de tal manera que ahora, como lo menciona John Soluri, hay algunos alimentos que provocan sentimientos nostálgicos: “las tortillas hechas a mano, que se han convertido en un objeto de añoranza para los comensales urbanos de la clase media, pueden ayudar a preservar la diversidad agrícola en el corto plazo, pero también reflejan la amarga ironía de que las ‘dietas campesinas’ se hayan convertido en símbolo de riqueza”.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, “La biodiversidad en Zacatecas: Estudio de Estado”, 2021, [https://www.biodiversidad.gob.mx/region/EEB/estudios/ee\\_zacatecas](https://www.biodiversidad.gob.mx/region/EEB/estudios/ee_zacatecas).

<sup>20</sup> Soluri, Leal, y Pádua, *Un pasado vivo. Dos siglos de historia ambiental latinoamericana*, 187.

La nostalgia, la añoranza y el amor al terruño y los saberes comunitarios han permitido la preservación de recolección y preparación de alimentos ancestrales que otorgan identidad a grupos sociales. En el caso del desierto chihuahuense, hay estudios sobre cocina tradicional y gastronomía local.<sup>21</sup>

En el tema ecológico, encontramos lo reportado por la CONABIO en cuanto a los usos tradicionales de flora y fauna en el estado de Zacatecas, que abarca todos los ecosistemas. Respecto a la flora, en el aprovechamiento de especies relacionados con jales mineros se menciona que:

Estas plantas son especies recolonizadoras y tienen un gran potencial de uso dentro de las estrategias de cierre y rehabilitación en algunas zonas mineras. Dentro de estas especies destacan para fitoremediación: el escobillón (*Buddleja scordioides*), la hierba loca (*Lupinus campestris*), la uña de gato (*Mimosa aculeaticarpa*), huizache (*Acacia schaffneri*), rastrerita (*Cordia congestifolia*) y la gobernadora (*Larrea tridentata*), mientras que para fitoestabilización destacan la casuarina (*C. equisetifolia*), el mezquite (*Prosopis laevigata* y *P. glandulosa*), el pirul (*Schinus molle*) y el tepozán blanco (*Buddleja cordata*), además del escobillón (*B. scordioides*), el tepozán (*B. tomentella*), la vara blanca (*Montanoa leucantha*), el huizache (*A. schaffneri*), el zacate plumoso (*Pennisetum villosum*) y la cola de zorra (*Cortaderia selloana*).<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> Juan Francisco Cázares, “La cocina de Coahuila”, Coahuila: a punto de sabor, s/f, [https://www.identidadypatrimoniocoahuila.com/?fbclid=IwAR3L-P3fQQqoLRXRCyNmYTtB5J7F9wpEpbxJ7rzRv60CcnXPUHC\\_iqI0z4k](https://www.identidadypatrimoniocoahuila.com/?fbclid=IwAR3L-P3fQQqoLRXRCyNmYTtB5J7F9wpEpbxJ7rzRv60CcnXPUHC_iqI0z4k).

<sup>22</sup> Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, “La biodiversidad en Zacatecas: Estudio de Estado”.

Para los términos de este artículo, interesa destacar las plantas silvestres comestibles. De acuerdo con Raúl Ernesto Narvárez-Elizondo, el 89% de las plantas comestibles mexicanas son silvestres. La selección para que se consuman como alimento se sustenta en que cumplen con varias condiciones: el gusto (sabores, olores, texturas), valores nutricionales, prestigio, disponibilidad de recursos alimenticios y monetarios, así como la comodidad (tiempo para su preparación y facilidad en la recolección).<sup>23</sup>

Es así que encontramos el uso de hojas como el orégano de monte (*Luppa graveolens*) y frutos como las vainas de mezquite (*Prosopis laevigata*). El primero es rico en vitamina C y carotenoides y el segundo rico en aminoácidos; ambos están relacionados con la silvicultura. Según el estudio de Marco Meza, para el caso de Mazapil, su recolección es una práctica importante en las comunidades aledañas al Pico del Teyra, misma que para el 2017 mostró una percepción de disminución; en el caso de Saltillo, Coahuila, se recolecta en la Sierra de Arteaga.<sup>24</sup> El orégano que se distingue por su sabor y perfume se utiliza en diversos platillos, donde se combina con otros frutos de recolección como los nopalitos, o se usa para aderezar el menudo, platillo tradicional en los estados de México que abarcan el desierto chihuahuense.

Los estudios arqueológicos, antropológicos e históricos han relacionado estos alimentos con los grupos étnicos que habitaban el

---

<sup>23</sup> Raúl Ernesto Narvárez-Elizondo, “Las plantas silvestres también se comen: un patrimonio bicultural por rescatar”, *Árido-ciencia* 5, núm. 2 (2020): 6.

<sup>24</sup> Meza Pérez, *Transformación del paisaje en el Pico del Teyra, Mazapil, Zacatecas: una visión desde la silvicultura [Tesis de Licenciatura]*, 28.

territorio antes de la llegada de los españoles. Esto se demuestra en el trabajo de Carlos Recio, quien incluye en la lista de ingredientes y alimentos de origen chichimeca en la cocina saltillense a los siguientes: mezcal de lechuguilla, corazón de lechuguilla (quiote), nopal, flor de tuna, tuna mezquite, pepitas, pinole, flor de palma, aguamiel, quelite, maguey, berro y verdolaga, bellotas, piñones, raíces de tule, dátiles, miel de abeja y semillas de pasto.<sup>25</sup>

Entre ellos también se incluyen las flores de palma, también conocidas como chochas o chorchas, y el cabuche, manera tradicional de denominar a los botones de las flores de biznaga roja (*Ferocactus pilosus*) (véase fotografía 3).

**Fotografía 3.**  
**Cabuches**



Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.

<sup>25</sup> Meza Pérez, 39.

La flor de palma pertenece a la planta denominada Izote Chino (*Yucca filifera*), que llega a medir hasta 10 metros de altura. Las hojas están agrupadas en rosetas y son rígidas, de color verde, con una espina fuerte en el ápice. La inflorescencia es colgante, llegando a medir hasta 1.5 m., mientras que las flores miden de 4 a 5 cm. y son de color blanco amarillento (véase fotografía 4).<sup>26</sup> El fruto de esta planta se denomina dátil y también se recolecta y se consume como fruta o como postre, en atoles o conservas; en Mazapil, por ejemplo, se consume en un postre a base calabaza y elotes tiernos, de consumo tradicional durante el otoño e invierno (véase fotografía 5).

**Fotografía 4.**  
**Palma Izote chino**



Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.

<sup>26</sup> Instituto de Biología de la UNAM “Izote chino. *Yucca filifera*” en *Infografías del Jardín Botánico de la IBUNAM* <https://infografiasjb.ib.unam.mx/izote-chino.html>. El nombre de chocha es probablemente de origen huasteco, véase: Arturo Mora-Olivo, “Chochas: flores comestibles del desierto”, *Ciencia UAT*, núm. 13 (2015): 13.

**Fotografía 5.**  
**Recolector de dátiles**



Roberto de la Rosa Dávila, habitante de Salaverna y defensor de la vida y el territorio. Entre los alimentos que consume son los dátiles de las palmas del desierto. Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, octubre 2022.

Como se ha documentado, la flor de palma y el cabuche son alimentos que se han consumido de manera tradicional y temporal, ya que cada año el periodo de recolección y consumo es breve. En el caso de los cabuches, su nacimiento se da con la llegada de la primavera, por lo que se pueden encontrar entre marzo y abril. El tiempo de floración de la palma es de marzo a junio, de forma que su consumo se relaciona con la festividad de la Cuaresma.

La especie *Ferocactus pilosus*, comúnmente llamada biznaga colorada o cabuchera, puede medir hasta 3 m. de altura con

espinas rojas o amarillas, mientras que las flores son de unos 4 cm. de longitud, amarillas o rojas, y sus frutos son ovoides amarillos con paredes carnosas. La especie que se distribuye en los estados de Zacatecas, Durango, San Luis Potosí, Tamaulipas y Nuevo León se encuentra bajo la categoría de riesgo (NOM-O59-SEMARNAT-2010).<sup>27</sup>

El riesgo se debe al cambio en el uso de suelo, a la extracción con fines ornamentales y a la limitación de la propagación por la recolección de los cabuches. Para el caso del norte de San Luis Potosí, son recolectados para comercializarse como verdura o en salmuera, y se consumen de manera doméstica en guisado o escabeche; hervidos; fritos con huevo o atún y/o cebolla, jitomate y chile; o encurtidos en escabeche con vinagre, cebolla, orégano y chile.

Se encuentran también en la cocina de fusión. Por ejemplo, en algunos restaurantes se ofrecen platillos con cabuches, como pizzas en Real de Catorce, y ensalada Altiplano (cabuche y palmito) en Armadillo de los Infante. En la cocina tradicional de Saltillo se guisan con tomate y cebolla; para la década de los ochenta del siglo XX, en el restaurante *El Tapanco*, se ofrecían como entrada.<sup>28</sup>

La flor de palma es rica en vitamina C, y por su contenido nutrimental se encuentra en el grupo de los alimentos súper

---

<sup>27</sup> Carolina del Rocío Martínez Rosales, *Desarrollo y producción de cabuches en *Ferocatus pilosus* (GALEOTTI) [Tesis Profesional]* (Soledad de Graciano Sánchez: Universidad Autónoma de San Luis Potosí, 2011), 1.

<sup>28</sup> Carlos Recio, *Guía de la cocina de Saltillo a través del tiempo* (Saltillo: Gobierno Municipal de Saltillo, 2017), 29.

nutritivos. Se guisa con cebolla, jitomate y chile. En algunos lugares como en San Luis se prepara en salsa de jitomate con ajo. Un platillo típico de Tamaulipas son las chochas con huevo. En algunos lugares de Coahuila se lamprea también con huevo. En redes sociales se encuentran varias recetas de diversos lugares que coinciden en la combinación con jitomate, cebolla y chile (véase fotografía 7).

En Pinos, Zacatecas, a las flores de palma se les denomina chichamba o chorchá. En el libro *Cocina tradicional de la Sierra de Pinos*, de Verónica Imelda Vázquez Torres, se registró la receta de sopa de chichamba o chorchá:

*Ingredientes*

Flores de palma  
Manteca o aceite  
Sal  
Cebolla picada  
Chile serrano

*Preparación*

Se cortan las flores, se lavan y se cuecen en un poquito de agua; a fuego lento se fríen con un poco de aceite y un poquito de sal. Se agrega cebolla picada y chile serrano picado.<sup>29</sup>

Esta receta es solo un ejemplo, pero según lo investigado encontramos que en varios lugares del Desierto Chihuahuense es la receta básica. Hay igualmente algunas variantes en cuanto algunos ingredientes, donde se puede agregar huevo u otro tipo de chile.

---

<sup>29</sup> Verónica Imelda Vázquez Torres, *Cocina tradicional de la Sierra de Pinos* (Zacatecas: Instituto Zacatecano de Cultura, 2021), 56.

Los usos no se limitan a la alimentación humana: las inflorescencias completas también se utilizan como forraje para el ganado; de las hojas se extraen fibras para elaborar mecates, morrales, sombreros y otras artesanías; los tallos secos se utilizan para la construcción de chozas y cercos; y también se plantan para dar uso ornamental en parques, jardines y camellones.<sup>30</sup>

**Fotografía 6.**  
**Flores de palma**



Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.

### **Alimentos ancestrales en Mazapil: cabuche y flor de palma**

El término de alimento ancestral permite analizar al cabuche y flor de palma con un enfoque interdisciplinario desde el presente,

<sup>30</sup> Instituto de Biología de la UNAM “Izote chino. *Yucca filifera*” en *Infográficas del Jardín Botánico de la IBUNAM* <https://infografiasjb.ib.unam.mx/izote-chino.html>.

pero en su contexto histórico; también otorga la posibilidad de enfatizar en su riqueza biocultural, así como en los retos y problemas de su recolección, preparación y consumo.

Seguimos lo planteado por Enriqueta Quiroz y Helena Pradilla Rueda, para la definición y análisis de los alimentos ancestrales, enlistando los aspectos que los caracterizan.<sup>31</sup> En primer lugar, lo histórico: plantas y especies relacionadas con las sociedades primigenias americanas en un proceso largo de domesticación agrícola ocurrido mucho antes de la llegada de los españoles. En el caso del cabuche y flor de palma se ha identificado y datado su consumo por las poblaciones originarias; sabemos la complejidad de la identificación étnica, pero se puede decir que en el territorio que ahora se denomina Mazapil, los guachichiles y chichimecas eran los habitantes y, por lo tanto, ellos fueron los consumidores de estos frutos del desierto.<sup>32</sup> En la actualidad, la recolección, preparación y consumo están determinados por los ciclos naturales en los que nacen y se reproducen.

En segundo lugar, lo biológico: plantas nativas de América que son más fuertes y resistentes que las introducidas por otras

---

<sup>31</sup> Enriqueta Quiroz y Helena Pradilla Rueda, eds., *El pasado de futuro alimentario: Los alimentos ancestrales americanos* (Ciudad de México: Instituto Mora, 2019), 14–15.

<sup>32</sup> Lucas Martínez Sánchez, *Guachichiles y franciscanos. En el libro más antiguo del convento de Charcas, 1586-1663* (Saltillo: Consejo Editorial, 2019); Adi Estela Lazos y Claudio Garibay Orozco, “Legados chichimecas en el paisaje”, en *Historia ambiental en el Norte de México*, ed. Juana Elizabeth Salas Hernández y Margil de Jesús Canizales Romo (Zacatecas: Universidad Autónoma de Zacatecas; El Colegio de San Luis; Red Columnaria, 2020), 71–88.

culturas. Se adaptan a condiciones ambientales y topográficas diversas. Su origen tiene relación entre plantas silvestres y domesticadas, sus procesos socioambientales van de lo silvestre a lo doméstico, y de lo doméstico a lo silvestre. Como se ha descrito en las líneas antecedentes, los cabuches y el izote chino son especies de la región ecosistémica del desierto chihuahuense y su evolución ha sido de lo silvestre a lo doméstico. En Mazapil se encuentran biznagas y palmas en la zona urbana de la capital del municipio, principalmente en los camellones, y también en algunas casas; sin embargo, siguen siendo principalmente silvestres.

En tercer lugar, lo cultural: son especies que formaron parte de la cosmovisión de los pueblos originarios americanos, donde la interacción entre grupos sociales y naturaleza es orgánica, atravesada por una concepción del mundo, saberes comunitarios, religión. En el caso de las flores de palma y cabuche, no hay registros de una relación directa con la cosmovisión de guachichiles y chichimecas, pero sí los podemos vincular con sus sistemas alimentarios. Actualmente, como ya se mencionó líneas arriba, por la temporada del año en que crecen ambas flores, son considerados alimentos de Cuaresma.

En cuarto lugar, lo identitario: los alimentos ancestrales son parte de la cultura alimentaria que mantiene algunas características originales y que, como pertenece a una cultura, es dinámica, por lo que se pueden encontrar fusiones culinarias. Las flores de palma y los cabuches, se vinculan no solo en lo

biológico, sino también en lo cultural. En Mazapil, los identifican con alimentos que otorgan añoranza y amor por el terruño, pero también son relacionados con las generaciones pasadas o con los adultos mayores. Quienes los recolectan y quienes los preparan son personas que aprendieron de sus abuelos y no encuentran cambios en la recolección y preparación, pero sí en el consumo; por otro lado, los niños y jóvenes no los consideran buenos alimentos, ni sabrosos, ya que prefieren los alimentos procesados e industrializados.

En quinto lugar, lo social: son resultado de procesos cognitivos, formas de vida, y han resistido a la llegada los españoles, así como a los procesos de modernidad del siglo XIX y XX, incluyendo la Revolución Verde que privilegió a los monocultivos. En Mazapil, el consumo de las flores de palma y los cabuches continúa siendo en su mayoría por recolección para uso doméstico, aunque en algunas ocasiones pueden pasar por las calles vendiéndolos. Como resultado del trabajo de campo que realizamos, observamos que la práctica de recolección es una actividad masculina, mientras que la preparación es femenina; sin embargo, en el caso de la recolección de los cabuches es familiar, ya que se camina a los cerros a buscar las biznagas y recolectarlas, trabajo que puede llevar varias horas.

En sexto lugar, lo económico: formaron parte del intercambio de productos, siendo parte de trueques y tributos, contribuyendo a la formación de economías locales. Sobre este

rubro faltan estudios arqueológicos que nos permitan determinar si las flores de palma y los cabuches fueron parte del sistema de trueque y de tributo.

Por último, lo político: son susceptibles de ser parte de las políticas públicas que contribuyen al cuidado de la diversidad cultural y a sopesar problemas de inequidad social. Desde el 2015, se ha buscado la declaratoria de Área Natural Protegida al semidesierto zacatecano; en el 2021, diputados locales hicieron la solicitud al ejecutivo federal para que haga la declaratoria. El argumento se basa en el artículo 4, párrafo quinto de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en el que se establece que toda persona tiene derecho a un medio ambiente sano.<sup>33</sup>

Por el momento no hay una política pública que coadyuve al cuidado de las cactáceas y los izotes. En cuanto a la gastronomía tradicional zacatecana, desde el 2012 es Patrimonio Cultural Inmaterial del estado de Zacatecas. En el 2011, se publicó un decreto por la XL Legislatura para la Protección y Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en el que se contempla la gastronomía calificada como un testimonio de historia y avatares de la región. Su origen se remonta a los

---

<sup>33</sup> Alejandro Ortega Neri, “Diputados llaman al Ejecutivo Federal a que declare Área Natural Protegida al semidesierto zacatecano, en *La Jornada Zacatecas*, 15 de octubre de 2021 <https://ljz.mx/15/10/2021/diputados-llaman-al-ejecutivo-federal-a-que-declare-area-natural- protegida-al-semidesierto-zacatecano/>.

albores de la civilización, cuando los habitantes originarios se alimentaban de animales que cazaban y raíces y frutos que recolectaban.<sup>34</sup> Aunque no se habla en particular de las flores de palma y de los cabuches, suponemos que están contemplados por la definición otorgada.

La alimentación en el semidesierto tiene una historia digna de ser contada y disfrutada por propios y extraños. Hace unos años se rescató el recetario de la Hacienda de Majoma, en el que se dejó como testimonio para la memoria histórica de la familia Díaz, que habitaba la hacienda, sobre algunos de los platillos que ahí se cocinaban.<sup>35</sup> El recetario está conformado por recetas de dulces, entradas y platillos fuertes; en él se encuentran pocos ingredientes de la región, como el cabrito en fritada y el conejo. Los recetarios resultan una fuente importante para reconstruir históricamente los sistemas alimentarios, pero existen otras fuentes y metodologías que también coadyuvan para ello, como son la historia oral y el trabajo de campo, mismos que se utilizaron para realizar este artículo.

Buscamos a personas portadoras de la tradición de Mazapil que cocinaran o recolectaran flores de palma o

---

<sup>34</sup> LX Legislatura Zacatecas, “Decreto 494” <https://www.congresozac.gob.mx/coz/images/uploads/20130718135438.pdf>.

<sup>35</sup> María Cristina Rodríguez Pérez, *La cocina zacatecana a través de dos recetarios. Entre la influencia española y el desarrollo de una Hacienda en el Semidesierto, siglos XIX-XX [Tesis de Licenciatura]* (Zacatecas: Universidad Autónoma de Zacatecas, 2012).

cabuches. Acudimos a la capital del municipio, y con la ayuda del personal del Archivo Histórico Municipal, pudimos realizar una serie de entrevistas que nos permitieron obtener información sobre la recolección y preparación de los alimentos ancestrales. Se entrevistaron a tres cocineras y a un recolector de cabuches, quienes nos otorgaron la autorización para usar su imagen y la información proporcionada con fines académicos.<sup>36</sup> También se realizó trabajo de campo en algunas comunidades aledañas a la cabecera como el Zancudo, Cerro Gordo y Cedros, así como en el monte para buscar y realizar fotografías de ejemplares de biznagas e izotes chinos, algunas de las cuales se han usado en este texto. Las personas entrevistadas fueron Isabel Cristina Robles Corrales, Diana Cris Salas Dávila, Juana Rodríguez Magallán y Aldo Ituriel Scott Contreras; las tres primeras son cocineras, y el último recolector de cabuches.

Isabel Cristina de 56 años es originaria de Múzquiz, Coahuila, y llegó a vivir a Mazapil hace décadas cuando contrajo matrimonio (véase fotografía 8). Ella aprendió a cocinar las flores de palma en su lugar de nacimiento, en donde las llaman chochas. Cuando llegó a vivir a Mazapil,

---

<sup>36</sup> Agradezco a Claudia Elena Caldera, directora del Archivo Histórico Municipal de Mazapil, y a Guillermo Iván Dorado Castro, coordinador de difusión del Archivo Histórico Municipal de Mazapil, su apoyo para que pudiera realizar búsqueda documental y trabajo de campo para este artículo. También agradezco a Rut Miramontes Cabrera y Óscar Báez Padilla su apoyo técnico.

aprendió a guisarlas gracias a la receta de su suegra; también conoció el postre de dátiles con calabaza, aunque el primer acercamiento que tuvo a ellos no fue agradable porque al no saber cómo se comían, consumió los que ya habían sido consumidos, una anécdota que cuenta con risa y como algo divertido que nos advierte el conocimiento que se necesita al consumir alimentos nuevos.<sup>37</sup>

Comenta que desde que tiene memoria ha cocinado la flor de palma y que no encuentra diferencias en cómo la cocinan en Múzquiz y Mazapil, pero sí encuentra diferencia entre las palmas, que en Múzquiz son muy pequeñas, a diferencia de las de Mazapil. Vive en la comunidad del Zancudo y ahí tiene palmas de las que recolecta.

Para su preparación describe cinco fases: corta el pistilo de la flor, las coloca en agua con sal por media hora para que se les quite lo amargo, las pone a cocer en agua a punto de ebullición, las exprime para eliminar el agua y las guisa; las acompaña con tortilla o gordita. Cuando la flor es menos amargosa es cuando comienza a abrir, lo que suele pasar en el mes de mayo. En la memoria biocultural de Isabel Cristina, no encuentra que la flor o la palma haya cambiado, “son palmas muy antiguas (...) ya estaban cuando llegué a Mazapil.”<sup>38</sup>

---

<sup>37</sup> Entrevista a Isabel Cristina Robles Corrales por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

<sup>38</sup> Entrevista a Isabel Cristina Robles Corrales por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

### Fotografía 7.

#### Isabel Cristina Robles Corrales y su guiso de flores de palma



Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.

La receta que ella realiza y que la caracteriza por su buena sazón es la siguiente:

Guiso de Flor de palma. Receta de Isabel Cristina Robles Corrales, Mazapil, Zacatecas:

Ingredientes  
Flores de palma  
Sal  
Jitomate  
Cebolla  
Chile serrano

Aceite

Ajo

Tortillas o gorditas (para acompañar)

Preparación:

Se quita el pistilo a cada flor, se colocan en agua fría con sal por alrededor de 30 minutos, se ponen a cocer en agua a punto de ebullición y al estar cocidas se exprimen para retirar el exceso de agua. Se realiza un pico de gallo con la cebolla, chile y ajo; se pone a freír en aceite y se agrega la flor. Se cocina a fuego lento. Acompañar en tacos o en gorditas.<sup>39</sup>

Isabel Cristina representa la tradición familiar y comunitaria de cocinar las flores de palma y orgullosamente recomienda comerlas por su sabor y valores nutricionales.

Juana Rodríguez Magallán, de 61 años de edad, es una cocinera tradicional de Mazapil que se distingue por preparar varios platillos, entre los que se encuentran menudo, nopalitos, chilaquiles y fritada. Ella aprendió a cocinar con sus abuelos, y es así que ha salvaguardado las recetas tradicionales y familiares, pero al mismo tiempo ha innovado con su creatividad y talento en la gastronomía.

En el caso de la recolección y preparación de cabuches, lo aprendió de sus abuelos, tratándose de una transmisión transgeneracional que es parte de la memoria familiar y comunitaria. De su abuela aprendió a cocinarlos con chile, mientras que ella los prepara con huevo. Las fases

<sup>39</sup> Entrevista a Isabel Cristina Robles Corrales por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

de preparación son: quitarles la pelusa, cocerlos, retirarles el agua y machacarlos, para luego mezclarlos con chile cascabel y cebolla.<sup>40</sup> La temporada de los cabuches es durante el mes de abril, por lo que se relaciona con la temporada de Cuaresma. Doña Juana también realiza agua fresca con limas (cabuches maduros); los años de sequía son beneficiosos para que haya más cabuches y limas.

Lo más complicado de consumir cabuches es la recolección, debido a las espinas de las biznagas. Aldo Ituriel Scott Contreras aprendió a recolectarlos desde niño cuando acompañaba a su papá y tíos al monte a buscarlos. Recuerda haberlos conocido por las enseñanzas de su abuelo y aprendió a sacarlos de la biznaga con un palito de gobernadora.<sup>41</sup> Al saber dónde se encuentra el terreno con más biznagas, la recolección dura entre dos y tres horas, tiempo en el que se pueden recolectar hasta tres kilos. La recolección es una actividad que primordialmente se realiza durante la mañana o la tarde.

Diana Cris Salas Dávila, de 34 años de edad, es uno de los ejemplos de que la tradición y la preocupación por conservar las recetas tradicionales también es de las generaciones jóvenes. Ella aprendió a cocinar los cabuches a los 12 años y la receta que aprendió es de por lo menos dos generaciones atrás; ahora le

---

<sup>40</sup> Entrevista a Juana Rodríguez Magallán por Juana Elizabeth Salas Hernández, 15 de junio de 2022, Centro Cultural de Mazapil.

<sup>41</sup> Entrevista a Aldo Ituriel Scott Contreras por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

enseña su hija pequeña a comerlos y a cocinarlos. Diana conserva la receta que aprendió desde niña y los guisa con chile rojo y orégano, dorados con huevo o con atún o con pico de gallo.

La flor de palma y los cabuches, al igual que otros alimentos como la chinche gigante y el mezquite, se han consumido en el semidesierto zacatecano de manera ancestral. Se han respetado los ciclos naturales y su consumo se restringe a la recolección y, en la mayoría de los casos, también se limita al consumo doméstico.

Estos alimentos han acompañado a los habitantes del semidesierto zacatecano cultural e históricamente y, aunque ha habido cambios en las prácticas de recolección y en la preparación y en el consumo, continúan siendo parte de la memoria y la biodiversidad. Gracias a la historia ambiental se puede rastrear la interacción entre los grupos sociales y estos frutos que también son sujetos históricos.

### **Consideraciones finales**

La Historia Ambiental en Latinoamérica tiene un vacío de trabajos que aborden los sistemas alimenticios, cocinas tradicionales, seguridad alimentaria y alimentos ancestrales. La presente investigación es una aportación a comprender dos frutos y alimentos del desierto chihuahuense: flores de palma y cabuches. El estudio de caso ha sido Mazapil, sin embargo, falta un estudio que permita una regionalización de los sistemas alimentarios en el semidesierto zacatecano conformado por los municipios: El Salvador, Concepción del Oro, Mazapil, Melchor Ocampo y Villa

de Cos. Se ha presentado un avance en el Seminario “Alimentos Mexicanos Ancestrales” del Instituto Mora.<sup>42</sup>

Los lugares mencionados han compartido una historia ambiental en común; los elementos bióticos y abióticos han contribuido a la formación de paisajes culturales en los que se identifican prácticas alimentarias, lo que se sintetiza en algunos platillos tradicionales como son los elaborados a base de cabrito, nopales, flores de palma, cabuches, entre otros.

El caso de Mazapil ha permitido encontrar la memoria relacionada con su biodiversidad y el arraigo de sus habitantes que les otorga el ecosistema. En cuanto a las flores de palma y cabuches, aunque ya no se consumen por las generaciones jóvenes o no se consumen en grandes cantidades, las personas mayores conservan y practican recetas transmitidas por varias generaciones.

Los ciclos naturales de las palmas y de la biznaga, y la aparición de sus frutos, han sido relacionados con ciclos sociales y culturales, como hemos visto las flores de palma y los cabuches se vinculan con platillos de cuaresma o con gastronomía de temporada. Las y los habitantes de Mazapil saben aprovechar y disfrutar esa temporada.

La recolección de ambos frutos demuestra dificultad por las características de la planta. En el caso de las palmas, por su

---

<sup>42</sup> “Alimentos Mexicanos Ancestrales”, s/f, <http://ama.institutomora.edu.mx/>.

altura que puede llegar a ser hasta de 10 metros, mientras que los cabuches son difíciles de recolectar por las espinas profusas de las biznagas. La presencia y ausencia de los frutos se relaciona con los ciclos naturales de lluvia y sequía; en el caso de la transformación de los cabuches en limas, es gracias a la sequía.

El concepto de alimentos ancestrales, que asimilamos de la propuesta de Enriqueta Quiroz y Helena Pradilla Rueda, y que engloba los elementos históricos, biológicos, culturales, sociales, identitarios, económicos y políticos, ha permitido incorporar matices al estudio de los sabores y colores del semidesierto Zacatecano. Quedan, sin embargo, tareas pendientes: profundizar en el trabajo de campo, regionalizar desde la historia ambiental de los alimentos en el semidesierto Zacatecano, y profundizar en la interpretación de la memoria biocultural que los habitantes tienen en relación a su alimentación.

## Referencias

“Alimentos Mexicanos Ancestrales”, s/f. <http://ama.institutomora.edu.mx/>.

Cázares, Juan Francisco. “La cocina de Coahuila”. Coahuila: a punto de sabor, s/f. [https://www.identidadypatrimonio-coahuila.com/?fbclid=IwAR3LP3fQQqoLRXRCyNmYTiB5J7F9wpEpbxJ7rzRv60CcnXPUHC\\_iqI0z4k](https://www.identidadypatrimonio-coahuila.com/?fbclid=IwAR3LP3fQQqoLRXRCyNmYTiB5J7F9wpEpbxJ7rzRv60CcnXPUHC_iqI0z4k).

Ceña Delgado, Felisa. “El sistema alimentario”. I Jornadas del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario, Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario, s/f. [https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/6012/ceia3\\_5.pdf?sequence=1](https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/6012/ceia3_5.pdf?sequence=1).

- Cerbón, Mónica, y Thelma Gómez. “Agua para la mina”. Los explotadores de agua. Consultado el 18 de junio de 2022. <https://contralacorrupcion.mx/explotadores-agua-mexico/minera-penasquito-mazapi-zacatecas-agua.html>.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. “La biodiversidad en Zacatecas: Estudio de Estado”, 2021. [https://www.biodiversidad.gob.mx/region/EEB/estudios/ee\\_zacatecas](https://www.biodiversidad.gob.mx/region/EEB/estudios/ee_zacatecas).
- Gobierno de México; Secretaría del Bienestar. “Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social, 2022”, 2022. <https://www.gob.mx/bienestar/documentos/informe-anual-sobre-la-situacion-de-pobreza-y-rezago-social>.
- Graizbord, Boris, ed. *Programa Regional de ordenamiento territorial del semidesierto que abarca los municipios de Concepción del Oro, Mazapil, Melchor Ocampo, El Salvador y Villa de Cos (Región Norte) del estado de Zacatecas, 2014*. México, DF: Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano; Gobierno del Estado de Zacatecas; El Colegio de México, 2014. <http://cit.zacatecas.gob.mx/documentos/Nuevo/PROT/PROTR Norte.pdf>.
- Lazos, Adi Estela, y Claudio Garibay Orozco. “Legados chichimecas en el paisaje”. En *Historia ambiental en el Norte de México*, editado por Juana Elizabeth Salas Hernández y Margil de Jesús Canizales Romo, 71–88. Zacatecas: Universidad Autónoma de Zacatecas; El Colegio de San Luis; Red Columnaria, 2020.
- Loera López, Olga Lidia. *Las condiciones ambientales de las comunidades del semidesierto zacatecano como base para el desarrollo regional sostenible. Caso Estación Camacho, Mazapil, Zac. [Tesis de Maestría]*. Monterrey: Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey, 1997.

- Martínez Rosales, Carolina del Rocío. *Desarrollo y producción de cabuches en *Ferocatus pilosus* (GALEOTTI) [Tesis Profesional]*. Soledad de Graciano Sánchez: Universidad Autónoma de San Luis Potosí, 2011.
- Martínez Sánchez, Lucas. *Guachichiles y franciscanos. En el libro más antiguo del convento de Charcas, 1586-1663*. Saltillo: Consejo Editorial, 2019.
- Meza Pérez, Marco Antonio. *Transformación del paisaje en el Pico del Teyra, Mazapil, Zacatecas: una visión desde la silvicultura [Tesis de Licenciatura]*. Zacatecas: Universidad Autónoma de Zacatecas, 2017.
- Mora-Olivo, Arturo. “Chochas: flores comestibles del desierto”. *Ciencia UAT*, núm. 13 (2015): 10–13.
- Narváez-Elizondo, Raúl Ernesto. “Las plantas silvestres también se comen: un patrimonio bicultural por rescatar”. *Árido-ciencia* 5, núm. 2 (2020): 3–21.
- Panico, Francisco, y Claudio Garibay Orozco. “Minería y territorio: una mirada al conflicto desde Mazapil, Zacatecas”. *Dimensión Antropológica*, núm. 18 (2011): 123–53.
- Picado, Wilson. “Prólogo”. En *Historia Ambiental de América Latina. Enfoques, procedimientos y cotidianidades*, editado por Pedro S. Urquijo, Adi E. Lazos, y Karine Lefebvre. Morelia: Universidad Nacional Autónoma de México, 2022.
- Quiroz, Enriqueta, y Helena Pradilla Rueda, eds. *El pasado de futuro alimentario: Los alimentos ancestrales americanos*. Ciudad de México: Instituto Mora, 2019.
- Recio, Carlos. *Guía de la cocina de Saltillo a través del tiempo*. Saltillo: Gobierno Municipal de Saltillo, 2017.
- Rodríguez Pérez, María Cristina. *La cocina zacatecana a través de dos recetarios. Entre la influencia española y el desarrollo de una Hacienda en el Semidesierto, siglos XIX-XX*

- [*Tesis de Licenciatura*]. Zacatecas: Universidad Autónoma de Zacatecas, 2012.
- Secretaría de Desarrollo Social, y Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social. “Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social, 2010”, 2010. <https://www.gob.mx/bienestar/documentos/informe-anual-sobre-la-situacion-de-pobreza-y-rezago-social>.
- Soluri, John, Claudia Leal, y José Augusto Pádua, eds. *Un pasado vivo. Dos siglos de historia ambiental latinoamericana*. Bogotá: Universidad de los Andes; Fondo de Cultura Económica, 2019.
- Urquijo, Pedro S. “Consideraciones para una aproximación a la historia ambiental”. En *Historia Ambiental de América Latina. Enfoques, procedimientos y cotidianidades*, editado por Pedro S. Urquijo, Adi E. Lazos, y Karine Lefebvre. Morelia: Universidad Nacional Autónoma de México, 2022.
- Valdivia Cabral, Juanita Japheth, Ramón Valdivia Alcalá, y Raúl René Ruiz Garduño. “Estado socioambiental en el valle de Mazapil, Zacatecas, a partir del establecimiento de la minera Peñasquito, 2006-2017”. En *Estudios recientes sobre economía ambiental y agrícola en México*, editado por Víctor Hernández Trejo, Ramón Valdivia Alcalá, Juan Hernández Ortiz, Plácido Roberto Cruz Chávez, y Gustavo Rodolfo Cruz Chávez, 395–412. Guadalajara: Universidad Autónoma de Baja California Sur; Universidad Autónoma Chapingo, 2019.
- Vázquez Torres, Verónica Imelda. *Cocina tradicional de la Sierra de Pinos*. Zacatecas: Instituto Zacatecano de Cultura, 2021.
- Villarreal-Quintanilla, José A., Jenry A. Bartolomé-Hernández, Eduardo Estrada-Castillón, Homero Ramírez-Rodríguez,

guez, y Silvia J. Martínez-Amador. “El elemento endémico de la flora vascular del Desierto Chihuahuense”. *Acta Botánica Mexicana*, núm. 118 (2017): 65–96. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0187-71512017000100065&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-71512017000100065&lng=es&nrm=iso).

Vivo Escoto, Jorge A. *La Conquista de Nuestro Suelo. Estudio sobre los recursos naturales de México. Colección de temas económicos y políticos contemporáneos de México*. México: Ediciones de la Cámara de la Industria de Transformación, 1958.

Zacatecas, H. Ayuntamiento de Mazapil; Gobierno del Estado de. “Programa de desarrollo urbano del centro de población de Mazapil 2007-2027”, 2007. <http://cit.zacatecas.gob.mx/documentos/programas/PDUCP Mazapil.pdf>.