

El caldo de temachaca. Tradición culinaria de los cañones del Sur de Zacatecas. El caso del municipio de Jalpa.

Evelyn Jhosua Saucedo Flores¹

Resumen

La siguiente investigación tuvo como objetivo obtener un registro detallado sobre las diferentes actividades relacionadas con: la obtención, la preparación y el consumo del caldo de temachaca, vinculados con conocimientos tradicionales que lo vuelven patrimonio cultural e identitario no sólo de Jalpa si no de la región. Para esto se llevó a cabo la consulta de las fuentes históricas, el uso de las entrevistas, la aplicación de encuestas y finalmente para entender los procesos de obtención, elaboración y consumo del caldo de Temachaca, se tomó como base el modelo de cadena conductual propuesto por Michael B. Schiffer, el cual ayudó a la reconstrucción de los diferentes espacios, materiales y herramientas usados en los diferentes procesos involucrados en la preparación y consumo de éste platillo, obteniendo como resultado el rescate detallado de la obtención de la temachaca, así como también el proceso de elaboración de este caldo tradicional y de algunos otros platillos elaborados con este manjar, concluyendo lo siguiente: si bien hasta el momento no hay alguna investigación arqueológica que muestre evidencia de la temachaca en la época prehispánica; se puede deducir que este manjar pudo haberse consumido desde tiempos ancestrales debido

¹ Estudió la Licenciatura en Antropología con especialidad en Arqueología, dentro de la unidad Académica de Antropología de la Universidad Autónoma de Zacatecas. Su experiencia profesional en el ámbito arqueológico abarca desde el trabajo de campo (prospección, mapeo, registro y excavación), en el Proyecto de Salvamento Arqueológico, SITEUR – Ampliación Norte de la línea 1 del tren ligero, Guadalajara Jalisco, en el año 2014 y en el Proyecto de Prospección Arqueológica del parque eólico energía limpia de Palo Alto, Jalisco, en el año 2016, así como trabajo de gabinete (laboratorio: análisis de materiales cerámicos), en el Proyecto Arqueológico Redes de intercambio prehispánico en la Región Sur de Zacatecas: Fase inicial de investigación: Mesa del Fanfarrón, Jalpa Zacatecas en el año 2013. En el área administrativa se desempeñó como asistente de enlace dentro del Instituto Nacional de Antropología e Historia – Jalisco, en el año 2015. Por la experiencia como docente en el interinato en nivel medio básico en la Escuela Secundaria Federal Valentín Gómez Farías de Jalpa Zacatecas, impartiendo la clase de Historia, despertó el interés por ampliar el conocimiento de mis estudiantes sobre la importancia que tiene el patrimonio histórico-cultural de México, lo que la llevó a impartir el taller de arqueología para niños y adolescentes: ¡Aprendiendo Arqueología! Taller de sensibilización sobre el que hacer arqueológico y descubrimiento de nuestro patrimonio cultural, en la Escuela Secundaria Federal Valentín Gómez Farías y dentro del 3er y 4to Fandango de arte infantil Gachita Amador. Actividades realizadas y dirigidas por POPACUM A.C., Asociación de la cual soy cofundador desde el 2015. vejosh0810@gmail.com

a que ha sido parte de la alimentación de las familias por generaciones, y al ser un árbol endémico no sólo de la región si no del país, y aunque no se tiene la certeza de donde se originó este platillo (municipio o estado), sabemos que es una tradición de toda una región y que su consumo se puede remontar a mucho antes de esta división actual de los estados de nuestro país; razones por las cuales se considera como un platillo ancestral.

Palabras clave: alimentación, temachaca, Jalpa Zacatecas, rescate, platillo ancestral.

Abstract

The objective of the following investigation was to obtain a detailed record of the different activities related to: obtaining, preparation and consumption of the temachaca broth, linked to traditional knowledge that makes it cultural and identity heritage not only of Jalpa but also of the region. For this, the consultation of historical sources was carried out along with interviews, and surveys. Finally to understand the processes of obtaining, elaboration and consumption of the Temachaca broth, the proposed behavioral chain model by Michael B Schiffer was used as a base. The model helped reconstruct the different spaces, materials and tools used in the different processes involved in the preparation and consumption of this dish. Obtaining as a result the detailed recovery of the temachaca, as well of the process of elaboration of this traditional broth and of some other dishes made with this delicacy. In conclusion, although until now there is no archaeological investigation that shows evidence of the temachaca in pre-Hispanic times; it can be deduced that this delicacy could have been consumed since ancient times because it has been part of the family diet for generations, and because it is an endemic tree not only to the region but also to the country. And although there is no certainty where this dish originated from (municipality or state), we know that it is a traditional dish of an entire region and that its consumption can be traced back to long before this current division of the states in our country; reasons why it is considered an ancestral dish.

Keywords: food, temachaca, Jalpa Zacatecas, rescue, ancestral dish.

Introducción

La alimentación, lejos de realizarse sólo para satisfacer una necesidad biológica y esencial del ser humano, ha pasado a través del tiempo a convertirse en todo un arte. De comerse los alimentos crudos así tal cual se obtenían, con el descubrimiento del fuego comenzaron a cocinarse, lo que permitió consumirlos con mayor facilidad; después se comenzaron a combinar ingredientes, para posteriormente elaborar lo que hoy conocemos como recetas (Montaño, 2021).

Alimentarse es un aspecto fundamental de la cultura, que permite, por un lado, la expresión de formas organizativas y de la manera en la que el ser humano se relaciona con el entorno que le rodea, el acto de alimentarse refiere indirectamente sobre costumbres, tradiciones y forma de vida, por otro lado, mantener las condiciones básicas de producción y reproducción de la vida social. (McClung Tapia, et. al. 2013, pp. 98).

La alimentación se considera tradicional cuando conserva pautas culturales transmitidas de generación en generación, como las formas de preparación y consumo, así como el tipo de alimentos (Aguilar, 2002, McClung Tapia, et. al. 2013, pp. 98). Este cúmulo de diversos conocimientos se van pasando y heredando de una generación a otra, de forma oral por medio del lenguaje y/o escritos a través de textos culinarios, los cuales se plasman en la mente de los individuos quienes enaltecen y transferirán el saber culinario, asegurando su permanencia y prolongando su reconocimiento como factor de identidad (Mejía López, et. al. 2014, pp. 51 - 52).

México es uno de los países con una gastronomía tan diversa, tan llena de historia y de tradiciones; es el resultado de la unión de varios ingredientes y sabores, muchos de los cuales son de origen prehispánico, mientras que otros llegaron a México durante o después de la conquista (McClung Tapia, et. al. 2013, pp. 98). Estas características son las razones por las cuales ha llegado a ser considerada patrimonio de la humanidad.

Cada estado de nuestro país tiene sus platillos tradicionales, tal es el caso de Zacatecas, que se caracteriza por su asado de boda, sus tacos envenenados, sus tostadas de Jerez, el picadillo de asadura, su caldo de rata, por mencionar algunos. Es, en este estado, donde en la región de los Cañones al sur, existe un platillo que es considerado por la población como ancestral, conocido como “*caldo de temachaca*”. Para el presente estudio, se considerará como referente particular el municipio de Jalpa que forma parte del conocido Cañón de Juchipila².

El caldo de Temachaca en el municipio de Jalpa estuvo en riesgo de formar parte de los platillos olvidados, debido a que las nuevas generaciones no tienen interés por su consumo. Fue así que en el año 2006 se inició un rescate realizando una investigación etnográfica sobre la Gastronomía Jalpense, en la cual se menciona el caldo de temachaca y otros platillos tradicionales. A partir de este trabajo surge en 2007, el CD titulado *Gastronomía Jalpense: Un sabor de vida y tradición*, en el cual se buscó brindar elementos para dar a conocer las prácticas socioculturales

² Cañón que comprende los municipios de Tabasco, Huanusco, Jalpa, Apozol, Juchipila y Moyahua

relacionadas con la preparación de la comida y los alimentos que se consumen en mencionado municipio, que forma parte de la región de

los cañones. Siendo este el primer trabajo de corte etnográfico enfocado a la gastronomía en la región (Saucedo, 2007).

En el 2021, la Licenciada en Gastronomía, Quetzaltzin Itzel Gómez Flores llevó a cabo un compendio de recetas del municipio en el cual se pueden encontrar a dicho platillo, ella realizó este recetario también con la intención de dar a conocer a los jóvenes la comida tradicional de Jalpa (Gómez, 2021). Finalmente, en los últimos años se ha dado un incremento en la difusión de este manjar ancestral gracias a las redes sociales, sobre todo después del confinamiento mucha gente ha promovido el consumo del caldo de temachaca, no sólo gente de Jalpa si no de toda la región donde se consume.

Pese a lo anterior, en lo que respecta al rescate iniciado en 2006 - 2007, quedó incompleto ya que sólo se enfocó a la recuperación de la receta y no a los procesos involucrados en la preparación y consumo de la temachaca como un platillo tradicional de la región, motivo por el cual esta investigación presentó como objetivo principal establecer una caracterización de las dinámicas asociadas al consumo alimenticio del caldo de Temachaca en el municipio de Jalpa, para obtener un registro detallado sobre las diferentes actividades relacionales con: la obtención, la preparación y el consumo, que se relacionan con conocimientos tradicionales de la región y lo vuelven patrimonio cultural e identitario de la región. Así como también la reconstrucción de los procesos de obtención y elaboración del caldo de Temachaca utilizando el modelo de la cadena conductual de Schiffer y contextualizando el platillo a través del tiempo con el fin de establecer su vigencia como platillo de relevancia histórica y cultural en el municipio de Jalpa.

Metodología propuesta

Para cumplir con los objetivos de esta investigación, se llevó a cabo la consulta de las fuentes históricas ya que mediante estas podemos encontrar todos los documentos, testimonios y

objetos que nos transmiten una información significativa que se refiere a los hechos que han tenido lugar, especialmente en el pasado. En este caso las fuentes consultadas fueron:

- a) *Documentos Históricos (Crónicas)*: Estos otorgaron datos relevantes sobre la forma de vida de los grupos que habitaban el cañón de Juchipila, así como su alimentación (esto claro desde el punto de vista europeo al momento del contacto), y la manera en que estos se fueron desarrollando después de la Conquista.
- b) *Escritas*: Información encontrada en medios digitales, como notas periodísticas, vídeos o información proporcionada colocada en la red de Internet, por habitantes de la región.

Se hizo uso de las entrevistas y la aplicación de encuestas. Las entrevistas fueron semiestructuradas, en este tipo de entrevista se tuvo una guía, pero se dio la libertad de expresión al entrevistado para obtener la mayor cantidad de información y datos necesarios, para esto se llevó a cabo el reconocimiento o clasificación de nuestros informantes:

- a) *Informantes inmediatos de primer grado*, los cuales son aquellas personas que se dedican, se relacionan y que tienen el conocimiento del proceso de obtención, del uso y del consumo de la temachaca. Así como también de nuestros
- b) *Informantes inmediatos*, estos son aquellas personas que tienen el conocimiento del proceso de obtención, del uso y del consumo de la temachaca, pero ya no se dedican o ya no realizan el proceso de obtención, pero sí el de elaboración.

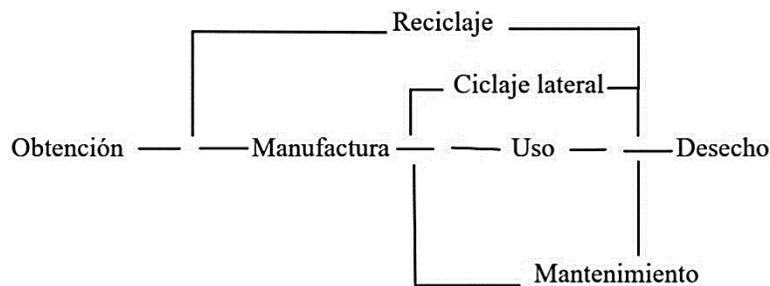
En total se realizaron siete entrevistas de las cuales tres fueron hechas a nuestros informantes inmediatos de primer grado que son los que recolectan y cuatro a nuestros informantes inmediatos, que son solo los que preparan, ambos tipos de informantes la consumen.

Para la aplicación de encuestas se tomó una muestra de población pequeña de la población joven entre (18 y- 30 años de edad) para hacer un sondeo sobre qué tanto conocen los procesos de obtención y elaboración del caldo de temachaca y así tener un panorama general sobre el interés de las nuevas generaciones por este platillo- ancestral.

Por otra parte, se hizo uso del registro fotográfico ya que es indispensable porque permiten la observación de un objeto o situación con todos sus detalles sin necesidad de manipularlos, con el que se reducen los factores de riesgo. Además, estas nos muestran información variada sobre el objeto de estudio, como formas, colores y texturas.

Para entender los procesos de obtención, elaboración y consumo del caldo de Temachaca, se tomó como base el modelo de cadena conductual propuesto por Michael B. Schiffer (1998) para visualizar la historia de vida de cualquier elemento material y explicar la producción de una parte importante del registro arqueológico.

Para este modelo, los procesos básicos que uso Schiffer son: obtención, manufactura, uso, mantenimiento y desecho, en el cual se entiende por desecho o basura al estado de un elemento en contexto arqueológico, el cual incluye todos los materiales que se encuentran en un sitio se esté o no en un estado de desecho y sea o no que se haya desechado intencionalmente por los ocupantes del pasado, es decir los elementos que llegan al contexto arqueológico sin que se realicen actividades de desecho se denomina basura o desecho de facto. Un elemento se desecha al concluir su vida útil (asumiendo que no se reutiliza), la basura o desecho se refiere a la condición posterior al desecho de un elemento, es decir la condición en la que ya no participa en un sistema conductual. Para la resolución de algunos problemas es necesario tomar en cuenta almacenamiento y transporte, pero como no todo se sigue unilineal se considera la reutilización, mantenimiento, reciclaje y ciclaje lateral (Schiffer, 1998) (Véase figura 1).



— — Almacenamiento y Transporte

Figura 1. Modelo de la cadena conductual propuesta por Schiffer (1998).

Después de esta descripción, la razón por la que se utilizó el modelo conductual, es porque aunque no se tenga una contexto arqueológico como tal (debido a que se habla de comida, un platillo) si ayudó a la reconstrucción de los diferentes espacios, materiales y herramientas usados en los diferentes procesos involucrados en la preparación y consumo éste platillo, considerando los siguientes factores para esta propuesta:

- A. Obtención de la materia prima [En este caso la materia prima es el árbol conocido como temachaco (*Acacia Coulteri Benth*)], por lo que se hará un estudio del paisaje sobre el hábitat del árbol (que tipos de suelo y clima).
- B. Herramientas para llevar a cabo la tarea. Se refiere a la descripción de aquellas herramientas que se manufacturan solo para llevar a cabo esta tarea, así como también mencionar algunas otras que puedan utilizarse y que no solo se utilizan para el proceso),
- C. Almacenamiento y transporte (se explicará la forma en la que una vez recolectada la temachaca, esta se almacena y se transporta hacia los espacios donde se usará, pero también saber por cuánto tiempo se puede almacenar antes de utilizarla),
- D. Espacios utilizados para llevar a cabo la actividad [se hará una descripción de los espacios donde se lleva a cabo la actividad, en este caso serían tres: el espacio donde se obtiene, el espacio donde se vende (este no siempre puede considerarse) y finalmente el lugar donde se prepara el caldo de temachaca],
- E. Preparación (se detalla la forma en que este platillo se preparaba y los ingredientes que se han ido incorporando conforme pasa el tiempo, esto de acuerdo al gusto de cada persona o familia y como ha ido modificando el platillo,
- F. Consumo (aquí la importancia es conocer si se consume en cualquier hora del día, o si hay un horario recomendado) (Véase figura 2).

Figura 3. Localización de la Región de los Cañones en el Estado de Zacatecas (INEGI, 1995)

Este tipo de paisaje con sistemas abruptos y cañones pronunciados, no impidió que en esta región se desarrollarán diversos asentamientos humanos, motivados por la variada flora y fauna que en ellos alberga, destacando el cañón de Bolaños, el cañón de Tlaltenango y el cañón de Juchipila.

El Cañón de Juchipila

El Cañón de Juchipila es una región definida por la cuenca hidrográfica del río Juchipila, que fluye desde su nacimiento al Sur de la ciudad de Zacatecas, hasta donde se une con el río Lerma-Santiago, en San Cristóbal de la Barranca, Jalisco. Abarca regiones de Zacatecas, Aguascalientes, y Jalisco (Véase Figura 4). Está acotado por dos cordilleras, la sierra de Nochistlán al oriente, y la de Morones, al poniente.

El terreno es accidentado a varias escalas de pocos m a decenas de km, y posee una multitud de microclimas, en consecuencia, y además por la edad geológica de la región, existe una flora muy diversa con elementos desérticos y semitropicales, además de especies introducidas (INEGI, 1995).

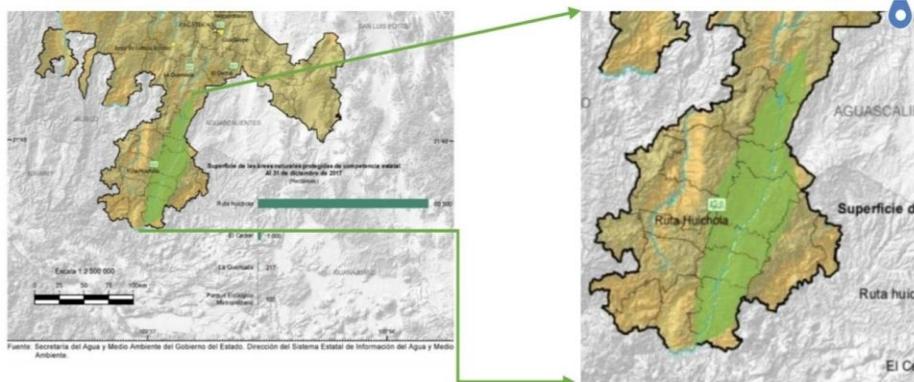


Figura 4. Ubicación del Cañón de Juchipila (INEGI, 1995).

Este cañón forma un corredor natural hacia la Cuenca del Lerma-Santiago (Véase fig. 5) y por tanto al Occidente de México y éste sistema hidrológico permitió una serie de asentamientos a lo largo del valle debido a ser sumamente fértil, constituyendo una de las regiones relevantes no sólo para el entendimiento de la ocupaciones sedentarias en el estado de Zacatecas pero también en la subsecuente dinámica cultural de la frontera norte durante el período Clásico y Postclásico (Caretta & Jiménez, 2003).

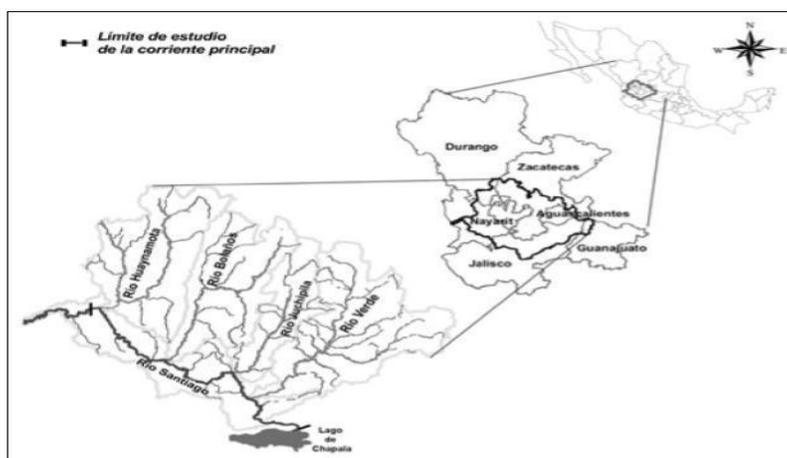


Figura 5. Cuenca Hidrográfica Lerma- Santiago. (Tomado de Gómez, et.al., 2012).

El municipio de Jalpa

Jalpa se encuentra en medio de las Sierras de Morones y Nochistlán, se destaca por sus lomeríos, mesetas, planicies y valles en lo bajo de la región denominada Cañón de Juchipila. (Véase Figura 6). Esta localidad colinda con el municipio de Huanusco al norte, con Nochistlán de Mejía y Apozol al sur, con Huanusco y el Estado de Jalisco al este, con Tepechitlán y Tlaltenango al oeste. Además, cabe destacar que Jalpa se encuentra entre las Sierras de Morones y Nochistlán (INEGI 1995).



Figura 6. Localización del municipio de Jalpa. Elaborado por Evelyn Saucedo, 2009.

La temachaca, manjar ancestral

La *Acacia* es un árbol de la familia Leguminosae - mimosoideae, cuyos frutos tienen un uso similar. Varios frutos de estos árboles, son consumidos como guajes secos o frescos, también en forma de ejotes y sus hojas como quelites. El término *Acacia* está bien representado en México (Véase Figura 7) con aproximadamente 70 especies de las cuales se encuentran 30 endémicas del país, excluyendo 15 especies que en la actualidad se conocen como parte de la *Acaciella* (Rico, 2005: pp, 90).

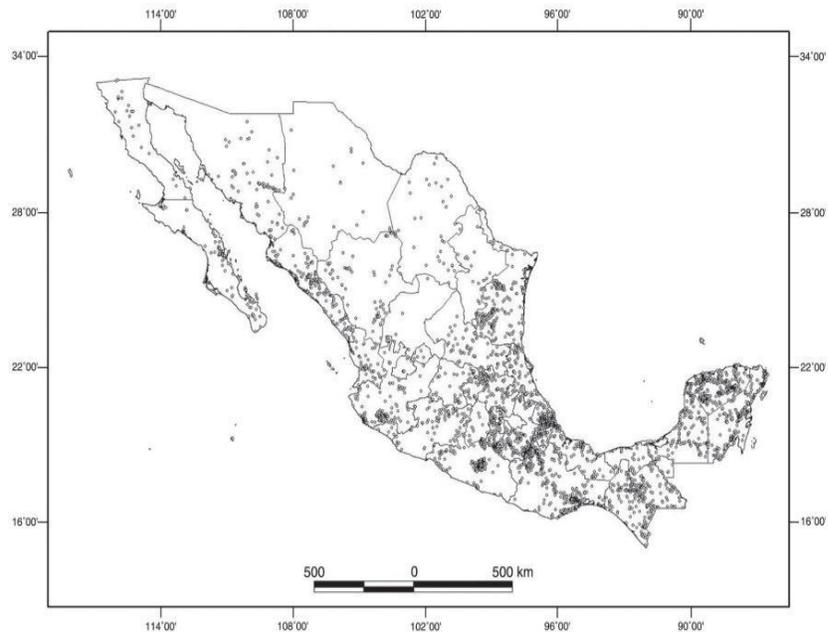


Figura 7. Distribución Geográfica del género *Acacia* en México (Rico Arce, 2005, pp. 90)³

Se prestará más interés a la *Acacia Coulteri*, que es un árbol de 3 a 10 o 15 metros de alto, con hojas semejantes a plumas divididas, flores blanquecinas comestibles y una vaina plana, comestible, que mide unos 15 cm de largo por dos de ancho (Véase figura 8). Se considera una especie maderable, pues se utiliza para la fabricación de cercas. Conocido como, shascua en Guerrero, guaje blanco en Puebla, guajillo en Tamaulipas, tepeguaje en Durango y *temachaca* en Nayarit, Jalisco (Larousse cocina, 2012), en la región de los cañones en Zacatecas y una parte de Aguascalientes.

³ Este se elaboró con base en 8,082 registros ejemplares provenientes del Sistema Nacional de Información sobre la Biodiversidad (SINABIO, CONABIO) (Rico Arce, 2005, pp. 90)

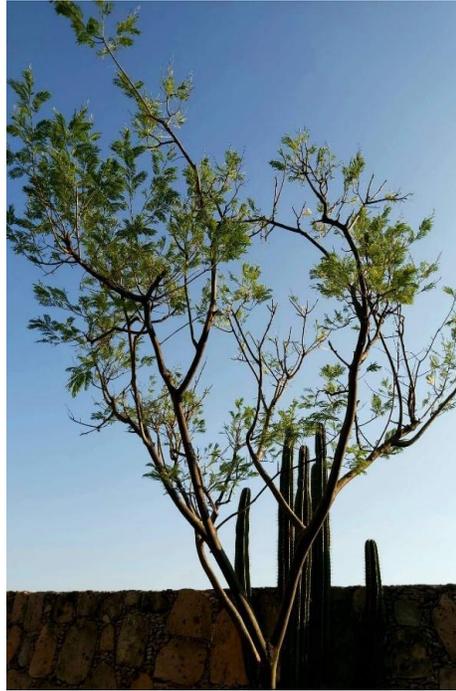


Figura 8. Temachaco (*Acacia Coulteri Benth.*). Tomada por José Luis Saucedo, 2022

En Jalisco los retoños se hierven en agua con sal y se utilizan como relleno de quesadillas, también se cocina en caldillo de jitomate, cebolla y sal. El pueblo huichol de Nayarit los preparan cocidas con agua a sal y las aderezar con cebollas picadas o rebanadas y chile picado sal y limón, acompañado de tortillas (Larousse cocina), en Guerrero en la región de tierra caliente, lo aderezar con cebolla picada y chile serrano. En el municipio de Jalpa, en el cañón de Juchipila al sur del estado de Zacatecas, hay una comunidad conocida como Tuitan, es una regla social (no escrita) heredada de generación en generación el relato de la guerra del Mixtón. Hay personas de edad muy avanzada que relatan que sus abuelos les contaban que sus bisabuelos decían que este platillo se consumía desde los caxcanes (Gómez, comunicación personal, 2022).

La temachaca es un alimento característico que se consume en la región de los cañones al sur del estado de Zacatecas y al norte de Jalisco, parte de Nayarit y una parte de Aguascalientes, aunque como se mencionó anteriormente, este árbol se encuentra en gran parte del territorio mexicano, por lo cual es muy probable que su consumo o uso medicinal se de en otros estados de la república mexicana, posiblemente bajo otro nombre común.

Alimentación en el norte de México

Hay estudios llevados a cabo en la región noreste del país, en el área que ocupa los estados de Nuevo León, Coahuila y Tamaulipas (Peña, 2018), donde las evidencias materiales, biológicas e históricas muestran la existencia de algunos alimentos, tecnologías y costumbres que se desarrollan en esta área de gran movilidad poblacional de grupos nómadas, durante la época prehispánica y colonial.

Los pobladores de esta región se movían de un lado a otro, dependían del entorno y la adaptación, tenían una habilidad de conocer el clima, la flora y la fauna, conocían muy bien los cambios para localizar y utilizar sitios temporales de resguardo y descanso, de los lugares donde había agua y comida, pero también tenían conocimiento de los hábitos de los animales, su reproducción, la posibilidad de consumirlos y darles otros usos.

A la llegada de los europeos, la alimentación de estos grupos que habitaban la región noreste del país se basaba en la caza, la pesca y la recolección de raíces, semillas, vegetales, frutos e insectos además de cultivos. Sin embargo, se considera que algunos de esos grupos conocían y consumían el maíz, sobre todo en las zonas de la sierra y el altiplano. A partir de las fuentes e investigaciones se permite comprender la interacción de los grupos con el entorno: el conocimiento de la flora y la fauna, de los ciclos del desarrollo, las técnicas de conservación y de intercambio y apropiación cultural que tuvieron los habitantes de esta área, comentado que se requiere comprender que existe una relación con el ambiente y el territorio y que por cuestiones prácticas la población continúa haciendo uso de ciertos recursos de los cuales pueden echar mano en forma directa, que en su preparación implican técnicas y consumos de larga data (*Ibidem*, 2018). En la clasificación por regiones que hicieron en la Revista de Arqueología Mexicana, dentro de la edición especial Cocina prehispánica (Recetario), para explicar la forma de alimentación y las recetas de las diferentes regiones del país, se mencionara la región Noreste que abarca los estados de

Coahuila, Nuevo León, Durango, San Luis Potosí, parte de Tamaulipas y Zacatecas, en la cual cada estado cuenta con distintos paisajes y lo admirable es que en condiciones muy difíciles los numerosos pueblos que habitaron la región supieron aprovechar los recursos naturales a su alcance, constituidos por interesantes cadenas de plantas y animales y supieron convivir en armonía con ellas. Conocían bien la naturaleza y tenían territorios y recorridos para obtener alimento en las distintas estaciones del año. Las cactáceas eran un importante recurso para estas naciones, el mezquite es una planta del centro norte que ha proveído durante siglos de alimento.

Actualmente consideran que la harina de mezquite es la más nutritiva entre las que consume el hombre (Barros & Buenrostro, 2002). En cuanto a la descripción de la comida del semidesierto, se encuentra la echa por Gonzalo de las Casas que dice:

“...su comida son frutas y raíces silvestres, no siembran ni comen ningún género de legumbre, ni tienen ningún árbol cultivado; de las frutas que más usan son las tunas las hay de muchas maneras y colores, y algunas muy buenas, también comen la fruta de otro árbol, que acá llamamos, mezquita, que es un árbol silvestre bien conocido, que lleva unas vainas como algarrobas, las cuales se comen, y aún hacen pan, para guardar y comer cuando se les acaba la fruta; tienen otra fruta llamada dátiles, que ni las palmas que las llevan ni los dátiles son como los nuestros, pero por parecerse a ellos y por similitud los llamamos así...de las raíces que comen unas son semejantes a las batatas o yuca otras son las mismas o propias a las que en lengua mexicana llaman cimatles, el maguey les es de gran ayuda y mantenimientos que nunca les falta...así todas las raíces dichas comen cocidas en hornillo porque crudas no se pueden comer...” (De las Casas, Gonzalo, Noticias de los chichimecas...en Barros y Buenrostro, 2002: pp. 65).

Ya más cerca a nuestra área de estudio está el documento conocido como *Relación de la conquista de los teules chichimecas*, llevada a cabo por Nuño de Guzmán y escrita por Juan de Samano en 1530⁴, describe el recorrido por la región conquistando a su paso los pueblos que iban encontrando, partiendo del actual Michoacán andan por gran parte de Jalisco y pasando por el sur de Zacatecas, documentando los sucesos acaecidos en su recorrido.

De estas descripciones destacan las de algunos pueblos de los cuales detallan el entorno y algunos alimentos que consumían, como es el caso de Cuynan, Cuynacaro, Chapala, Tunala

⁴ <https://www.facebook.com/groups/1847174435396612/permalink/5202008843246471/>. Agosto/2022

Nuchistlan, Teul, Xalisco, Izatlan, Chametla, Piaxatla, Amazonas y Guamuchal, hay otros poblados más mencionados en este documento (entre ellos Xalpa), pero estos son en los que se hizo una descripción no solo geográfica sino alimenticia.

Por ejemplo, el pueblo de Cuynan lo describe como: "...este pueblo está asentado en el halda de una sierra pelada, no grande, y alguna parte de el es llano. Es pueblo templado y de muchos bastimentos de maíz e frijoles y ají y otras semillas; tenían gallinas, hay muchos magueyes, hay muchos árboles de fruta de los de la tierra y la tierra parece muy aprovechada por las labranzas; hay muchas liebres e venados e conejos e codornices e tórtolas ...". En cuanto al pueblo de Cuynacaro menciona: "Este pueblo está algo derramado, por que está poblado a barrios. Están en unos llanos. Hallamos alguna falta de agua, pera la tierra es muy alegre y abundosa. A la un halda del pueblo hay una Barranca grande muy trabajosa de bajar a un río que por ella va...tienen muchos árboles de frutas, muchos bastimentos de maíz e frijoles e otras cosas que los indios comen..." (Samano, 1530)⁵.

En lo referente al pueblo de Chapala y Tunalá, al primero lo describe Juan de Samano como un pueblo que se encuentra en un valle abundoso de bastimentos, con muchos árboles de frutas, gallinas y una variedad de animales de caza. Al segundo lo describe, como un pueblo que se encuentra en grandes llanos, muy poblada de árboles de fruta, una tierra de mucha comida y bastimentos. Bajando la Barranca y pasando el río grande, se encontraron otros poblado algunos de ellos, no eran de paz, pero así llegaron a *Nuchistlan*, al cual lo describen de la siguiente manera:

"...este pueblo es muy grande asentado entre cerros e muchas casas entre los cerros, pasa el río por el medio de los poblados un arroyo de agua y es muy abundoso de bastimentos, tiene muy pocos árboles de fruta, salvo muchos tunaless...". (Samano, 1530)⁶

Después de pasar por Xalpa, llegaron a *Teul*, el cual lo describen como un pueblo que parecía tener grandes edificios (ya les habían quemado antes, los de avanzada) "...es muy alto y tenían agua arriba, y abajo hay poblazon alrededor de él, aunque poca; no había en la tierra muestra de labranza, e pocos árboles de fruta". Continuando con su recorrido el pueblo de *Xalisco* es descrito como un área muy abundante, con mucha agua, comida y frutas.

Izatlan encontraron muchas gallinas, frutas y "...*otras cosas con que ellos se sustentan*". En el resto de los pueblos, como Chametla por ejemplo lo describen como abundoso y de muchas pesquerías, al Amazonas como un poblado de mucha abundancia, mucho algodón y mucha fruta,

⁵ Jesús A. Muñoz Gama. *Relación de la conquista de los teules chichimecas, llevada a cabo por Nuño de Guzmán, presidente de la Audiencia Real de Nueva España, escrita por Juan de Samano, secretario de Su Majestad. 1530*. Documento Transcrito. Página Real Archivo Histórico de Hispanoamérica y España. Página personal de Facebook. Agosto/2022 <https://www.facebook.com/groups/1847174435396612/permalink/5202008843246471/> Agosto/2022

⁶ *Ibidem* <https://www.facebook.com/groups/1847174435396612/permalink/5202008843246471/> Agosto/2022

el de Piaxatla con muchos árboles de fruta, algodón y...” *otros mantenimientos que los indios tienen...*” y el de Guamuchal, al cual nombraron así por que se encontraron bastantes árboles con una fruta que se llama guamúchiles...

En el documento, Juan de Samano (1530)⁷, menciona las frases: “...e otras cosas que los indios comen...” y *...otras cosas con que ellos se sustentan...* o también “...otros mantenimientos que los indios tienen...” Con relación a estas frases se puede inferir que hace referencia a plantas, raíces y semillas que eran parte de la alimentación de estos grupos, y están descritas por otros investigadores y autores anteriormente mencionados, aunque de éstas sólo podemos hacer inferencia ya que no hay nada más en el texto que lo explique.

Por otra parte en el documento sobre la “*Descripción de la Nueva Galicia*” hecha por Arregui del siglo XVI, edición de 1946, hace la siguiente descripción principalmente de las plantas medicinales:

“...árboles, plantas y yervas de fruta y otros provechos medizinales, ay muchos en todas las Yndias...yervas medicinales ay en este reyno qués una cosa admirable...y acá corren oy: coneste yerva purga much, esta hace trocar, esta obra presto, esta tarda mas, esta es para dolores, y esta para reumas...la yerva que da animo y esfuerzo es el peyote, que al que lo toma se loda por mucho tiempo; y aún los yndios dicen que adivinan con el...La yerva que ayuda en las guerras es la que nuestro mal esos visto que usan los yndios en sus flechas que con solo que saque sangre una flecha tocada con esta yerba mata sin remedio...” (Arregui, 1946; Cabrero, 1989: pp. 92-93).

Pasando de los textos históricos, están las investigaciones realizados en el cañón de Bolaños ubicado en la Sierra Madre Occidental, entre los Estados de Jalisco y Zacatecas, éste constituye el paso natural más accesible entre la zona de Chalchihuites (suroeste de Zacatecas) y la cuenca del Magdalena (centro de Jalisco) y debido a que este cañón se encuentra dentro de el área de estudio de este trabajo, la descripción, resulta relevante, ya que puede otorgar datos que permitan caracterizar y entender el área de estudio.

⁷ Ibídem <https://www.facebook.com/groups/1847174435396612/permalink/5202008843246471/> Agosto/2022

En esta región María Teresa Cabrero ha llevado a cabo diversas investigaciones desde 1989 y la cultura Bolaños compartió la tradición de Tumbas de Tiro del Occidente de México (200 a.C. – 400 d.C) donde el hallazgo de una de estas tumbas selladas proporcionó el conocimiento integral del ritual funerario dentro de esta región, llevando a varias inferencias que se derivaron de este descubrimiento, tanto sociales, económicas, tecnológicas y sobre los recursos naturales del pasado.

Se menciona que los recursos naturales de la zona fueron muy variados, dándoles una dieta rica en proteínas, se encontraron huesos de pescado, venado, roedores (conejos y ratas de campo) aves y algunos reptiles tales como la iguana y la víbora. Su dieta se basaba en el maíz (se recuperaron fragmentos de olotes) y posiblemente, calabaza y chile. Complementarían su dieta con vegetales recolectados, la mayoría de origen espinosa como el mezquite, la tuna, la pitaya, el fruto del garambujo, *la Temachaca* (que con anterioridad habíamos resaltado su presencia y uso en Aguascalientes y Jalpa, Zacatecas) y algunos más identificados a través del análisis de polen, tales como las leguminosas, verdolaga y amaranto, algunas de estas eran multipropósito pues les proporcionaban resina para pegamento y otras sustancias para el curtido de la piel (mezquite) (Cabrero, 1999).

En el libro *Santiago de Xalpa Mineral. La historia de un pueblo*, escrito por el cronista de la ciudad, Héctor Pascual Gómez Soto (2003) menciona que, para los Caxcanes, pueblo que habitaba en el cañón de Juchipila, la alimentación era primordial por ser seminómadas, esto los llevo a buscar en distintas rutas para satisfacer su dieta, siendo las principales:

- LA RUTA DEL GRAN TUNAL: Esta ruta abarcaban los estados de San Luis Potosí, Aguascalientes y Zacatecas, consistía en recolectar tunas, nopales, corazón de nopal, pitayas, garambullos y otros cactáceos, sin faltar el ceremonial peyote.
- LA RUTA DEL MEZQUITAL: Esta ruta era una extensa zona hasta los altos de Jalisco, cuando el fruto o la vaina estaba madura la recolectaban para hacer mezquitamal, una especie de tamal que duraba mucho tiempo, y también para fabricar un licor de mezquite que llamaban miztli o Gato.
- LA RUTA DE LA CAZA. Lo relevante de esta ruta es que se efectuaba todo el año y llegaba hasta cerca de Guadalajara.



- LA RUTA DE LA NUEZ. Esta ruta se extendía por todo el valle de Jalpa, área en la que recolectaban esta semilla (Gómez, 2003).
- Su alimentación fue muy variada aprovechaban los recursos que la naturaleza les ofrecía como: maíz (*zea mays*), frijol (*phaseolus vulgaris*), chile (*capsicum annum*), calabaza (*cucurbita*), tomate (*solanum*), recolectaban fruta silvestre como: guayabas silvestres (*psidium guajava*), zapotes (*pouteria sapota*), manzanillas, huamuchiles (*phyllanthus dulce*), berenjenas (*solanum melongena*) januistes, conquistles, semillas de cualaistas, jícara del cerro, quiotes, nopales (*opuntia ficus – inca*), hongos de ozote, la cabeza del maguey (*agave macroacantha*) tatemado donde producían chonte o pencas dulces que les llaman mezcal. Del maguey también hacían licores, mieles, vinagres, pulque, gustaban del tepache y los tejuinos, les proporcionaba productos para algunas enfermedades y de sus fibras elaboraban mecates y textiles para morrales de ixtle y su vestimenta. La temachaca (*acasia coulteri benth*) era una comida muy apreciada en el cañón de Juchipila, son los retoños o brotes de un arbusto llamado temachaco, se cuecen en bastante agua, se condimentan con sal, jitomate, cebolla y chile verde (Ibídem, 2003).
- Del maíz hacían tortillas, tamales, atole, gorditas, condoces, pozoles, esquino, pinole y muy especialmente el jocoatole. Con la cacería se proveía de carne para su sustento desde pumas, coyotes, venados, lobos, gatos monteses, conejos, guajolotes, gallinas del cerro y jabalís. Todo lo cual era ofrecido a sus señores en una ceremonia que se le llamaba tope de pájaro. La pesca fue otra de sus ocupaciones, ya que en el río Juchipila era muy abundante el bagre y otras especies como el camarón de río y la tortuga.
- Los caxcanes se quedaron a poblar la región de los cañones, porque proporcionaban bastante agua y animales de caza. Y debido a que los suelos ricos en nutrientes, llevó a estos hombres nómadas a optar por una vida sedentaria, cultivando maíz (*zea mays*), calabaza (*cucurbita*), chile (*capsicum annum*), tomate (*solanum*), y otras verduras. Los alimentos más abundantes eran los nopales (*opuntia ficus- inca*) y las tunas, la temachaca (*acasia coulteri benth*), guache (*leucaena leucocephala*), entre otros (Ibídem, 2003).

La alimentación de Jalpa en la actualidad es meramente mestiza y sencilla, destaca el chorizo, birria, carne adobada, longaniza, tacos de cabeza, enchiladas, menudo, pozole, condoches, tacos dorados, tacos de asada, tacazotas, caldo de Temachaca, mezquitamal, atole gordo, cacahuatole, pinole, atole blanco, tacos de huache, cacahuate y semillas de calabaza con chile de árbol, tacos de mole de codorniz. En cuanto a lo dulce, el queso de tuna, dulce de biznaga, dulce de leche, dulce de camote, alfajor de coco, dulce de calabaza, ate de membrillo, garampiñados, ate de guayaba, capirotada, torrijas, greñudas, charrascas, guayabate, dulce de tuna, dulce de chilacayote, melcochas de semana santa y nieves de garrafa (González-García, et. Al. 2020: pp. 20).

En el CD *Gastronomía Jalpense, un sabor de vida y tradición*, (Saucedo, 2007) se mencionan algunos platillos considerados por los pobladores como los más conocidos y tradicionales del municipio; así como algunos otros alimentos o frutos que se obtienen del campo como son los nopalitos de campo y la pitaya, de la cual en la actualidad y en honor a este fruto se lleva a cabo la feria de la pitaya, esta se celebra la primera semana de junio, justo antes de que termine la temporada de pitayas.

Jalpa destaca por ser un pueblo donde la venta de tacos se realiza durante todo el día, el almorzarse unos tacos de cabeza es tradición, inclusive gente de los municipios vecinos llegan a ir a Jalpa para comer tacos de cabeza en la mañana y por las noches unos ricos tacos dorados ya sea rellenos de papa o de carne. Para el antojo unas gorditas de horno, unos churritos de masa y papitas caseras, unos churros de harina bañados en azúcar, unos dulces de leche con coco, una rica nieve de garrafa o los tradicionales y conocidos dulces de guayaba.

Algo relevante de este trabajo es que muestra algunas recetas de varios platillos considerados ancestrales como es: el caldo de temachaca, el mezquitamal, el atole de mezquite, el atole gordo y el mole de asadura. También contiene algunas historias de vida de personas que preparan los diferentes platillos que forma parte de la gastronomía Jalpense.

En el 2021 se llevó a cabo un libro de recetas llamado *Hilvanando Sabores*, publicado por la licenciada en gastronomía Quetzaltzin Itzel Gómez Flores en el cual se tiene una recopilación de recetas del municipio, obtenidas de familias originarias de Jalpa. Este separa las recetas en apartados: Entradas, Comidas, Bebidas, Salsas y Postres. El caldo de Temachaca, lo clasifica dentro

del apartado de entradas. El objetivo de este libro, es dar a conocer la gastronomía Jalpense y tradicional a las nuevas generaciones (Gómez, 2021).

El caldo de temachaca: una tradición que persiste en el tiempo

Procesos de obtención de la temachaca entre los Jalpenses

La Acacia Coulteri Benth, es conocida comúnmente como árbol de temachaca o temachaco, los lugareños la describen como un árbol silvestre que crece en las peñas de esta región del Cañón Juchipila, llega a medir desde 4 - 5 metros hasta 12 metros de altura. Su textura es lisa y muy vidriosa, esto quiere decir que se rompen sus ramas con facilidad, cabe aclarar que hay algunos árboles que solo dan retoño y no producen borreguito dice el Sr. Obed Muñoz, es decir que uno es hembra y el otro es macho, sin embargo, el nombre del árbol siempre es temachaco independientemente de si es uno u otro, y el nombre del producto es temachaca.

Andrés Hasler, lingüista y nahuahablante⁸, comentó que al parecer la palabra temachaca es de origen Caxcan, dice (basado en el trabajo de Leopoldo Baliñas) y que los caxcanes eran nahuas pertenecientes al grupo lingüístico de la región de Jalisco, Colima, Michoacán, Nayarit y Durango. Siendo tan diferentes a los nahuas qué conocemos del centro de México o de la variante del Golfo, pudiendo ser ese el motivo por el cual la palabra temachaca corresponda a otra variante dialectológica del náhuatl.

El cronista de Jalpa, el Profesor Héctor Pascual Gómez Soto⁹, menciona que hay un área entre la mesa del Santuario de Jalpa y el rumbo de Tlachichila, Nochistlán, antes de comenzar a subir hacia la sierra, hay ahí un pequeño bosque de temachaco, aunque en todo el municipio hay presencia de este árbol, en esa área es donde más abunda.

De acuerdo a la información otorgada por el Sr. Obed Muñoz, la Sra. Lourdes Ortega y Sr. Gabriel Mora árbol de temachaca se aprovecha la producción de tres formas:

⁸ En comunicación personal (2022)

⁹ En comunicación personal (2022)

- a) La del borreguito: esta se produce entre los meses de abril y mayo, se le llama de esta manera, por la forma en que se ve, ya que la ramita está llena de botoncitos, antes de abrir la hoja (Véase figura 9).



Figura 9. Temachaca de Borreguito. Tomada por José Luis Saucedo, 2022.

- b) La de retoño: esta se produce durante la temporada de lluvias, la cual inicia a principios del mes de junio, la forma que tiene es parecida a una pluma, sus hojas son pequeñas y el retoño tierno es el que se aprovecha (Véase figura 10).



Figura 10. Temachaca de Retoño. Consultada en Internet, Agosto/2022¹⁰

- c) La de vaina: esta se produce después de que el árbol florea, se dan estas vainitas verdes (se diferencian del guaje, ya que el guaje tiene un poco de color morado en su vaina) y para el caldo se tienen que aprovechar cuando están tiernas, no cuando están maduras (Véase figura 11).



Figura 11. Vaina de Temachaca. Consultada en Internet. Agosto/2022¹¹

Esta se corta por la mañana y se consume el mismo día, no se debe reservar más tiempo o días, porque el sabor cambia, se amarga y ya no sabe bien, dice Sr. Obed Muñoz. Así que el almacenamiento solo debe ser mientras se prepara el mismo día que se recolecta. Él explica que para cortarse se puede hacer con la mano si el árbol es bajito, cuando es muy alto se utiliza un palo largo y se hace un ganchillo con otro palo más corto. Esta herramienta se hace ahí mismo en el lugar con palos que encuentres y lo puedes reutilizar durante toda la temporada (Véase figura 12).

¹⁰ Gómez Flores, Xitlali. 2022. *Tengo hierba verde, ¿quién quiere?*. Página Personal de Facebook. <https://www.facebook.com/100001859794601/posts/7831679500237299/> Agosto 2022.

¹¹ Offer Up. Temachaca. <https://offerup.com/item/detail/513739457> Agosto 2022.

“Ya que tienes tu ganchito, se gancha el retoño y se jala, como ya te había dicho, las ramitas son vidriosas se cortan facilito”.

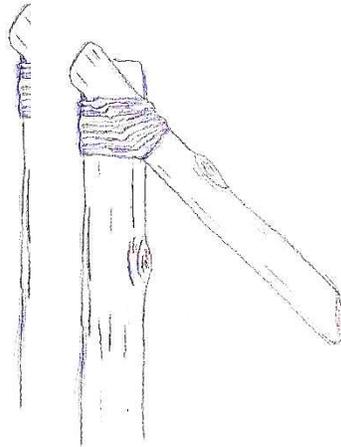


Figura 12. Ganchillo para cortar Temachaca. Dibujo elaborado por Evelyn Saucedo, 2022.

El Sr. Gabriel Mora comenta que la herramienta mencionada por don Obed es la tradicional, pero actualmente, se puede usar cualquier herramienta que permita cortar el retoño con facilidad, él utiliza un palo largo y lo amarra al final algo afilado. *“A un palo largo, le amarramos un machete muy afilado y ganchamos y jalamos con cuidado pa’ obtener solo el borreguito, el retoño o la vaina pa’ no dañar tanto el árbol, por que si le cortas mucho a la rama tarda más en volver a producir”.*

Para recolectar la temachaca Don Obed Muñoz recorre los alrededores del municipio, principalmente rumbo a la mesa del Santuario, por otra parte, el Sr. Gabriel y su esposa Berenice, recorren el campo desde los municipios de Tabasco, Huanusco y Jalpa que es donde más se

produce, ya más para el sur en los municipios de Apozol y Juchipila la producción de temachaca es menos, hay más producción de huache que de temachaca en esos municipios.

La Sra. Lourdes recorre el campo cerca de su comunidad La escondida, Jalpa, para abastecerse. Estas personas se dedican desde hace ya años a la venta de temachaca y de algunos otros productos que el campo nos ofrece de acuerdo a su temporada, tienen el conocimiento de los procesos de recolección y de preparación heredados por sus padres y sus abuelos.

El Sr. Obed Muñoz platica que para transportar la temachaca actualmente lo hacen en bolsas de plástico, sin cerrarla para que la temachaca respire, porque si la cierran la temachaca se podría cocer con el calor del plástico. *“Antes la ponían en una canasta de otate o de carrizo como las que elaboran aquí, pero ya las nuevas generaciones ya no las usan es más fácil cargar las bolsas de plástico que la canasta”*.

El Sr. Obed aprendió el proceso de recolección y de preparación desde que era un niño, hoy a sus 78 años sigue recolectando para su familia y para los encargos que le hacen sus conocidos, vende por encargo y no es su único modo de sustento, desde muy chico se ha dedicado al campo, donde le ofrecen trabajo ya que, no cuenta con tierra propia y la venta de temachaca le ayuda en tiempo de escasez de trabajo, además de que es un alimento que encuentra en el campo y del cual se puede alimentar su familia.

Para el Sr. Gabriel de 45 años y su familia si es único medio de sustento, él ha vendido productos que recolecta del campo desde que era niño, vendía por las calles del pueblo en una carretilla productos como rábanos, nopales de campo, huache, temachaca, ejotes, entre otros productos, ya que él le ayudaba a su madre y fue de quien él aprendió y ahora él le enseña a sus hijos, actualmente él tiene su puesto cerca del mercado justo a un costado de la entrada a las oficinas de Tránsito, y su principal producto es la temachaca, ahí él y su esposa se encuentran casi todas las mañanas.

La Señora Lourdes de 68 años, tiene su puesto en la puerta del mercado municipal (Véase figura 13 y 14), el Mercado Morelos, lleva 15 años vendiendo en ese lugar todos los productos de

temporada de la región como el nopal de campo, el huache, la guamara, el berro, verdolaga, quelites, hongos y la principal, la temachaca, ella aprendió de sus abuelos a cómo cortarla y prepararla.

La Señora Lourdes de 68 años, tiene su puesto en la puerta del mercado municipal (Véase figura 13 y 14), el Mercado Morelos, lleva 15 años vendiendo en ese lugar todos los productos de temporada de la región como el nopal de campo, el huache, la guamara, el berro, verdolaga, quelites, hongos y la principal, la temachaca, ella aprendió de sus abuelos a cómo cortarla y prepararla.



Figura 13 y 14. Mercado Morelos de Jalpa, Zacatecas. Tomadas por José Luis Saucedo, 2022.

Hay personas que no se dedican a la venta de este manjar, pero conocen los procesos de obtención y de elaboración del caldo de temachaca, tal es el caso de la Sra. Alicia Ramírez de 68 años de edad la cual comenta que desde que era niña, este platillo era parte de su alimentación, su madre le enseñó a cortarla y a prepararla cuando vivía en la comunidad de Palos Blancos, solo era cuestión de salir a recorrer los alrededores para obtener este y otros productos que el campo les ofrecía, hasta que se fue a vivir a Jalpa para estudiar en el Colegio Miguel M. De la Mora (escuela católica).

Posteriormente al casarse se fue a vivir a la comunidad de la Macauta, ella recuerda que en el terreno de su casa tenían un temachaco y cada temporada, temprano en la mañana, salía a cortar

la temachaca para preparar un rico caldo de temachaca el desayuno de toda su familia. Por su parte el esposo de la señora Alicia, el señor Hipólito Rentería de 73 años, aprendió a cortarla y prepararla de sus padres y sus abuelos, salían a buscarla temprano en la mañana, es un platillo que dice que fue enseñado desde generaciones atrás, de los abuelos de sus abuelos. Actualmente ya no sale a cortarla, ya la compra desde que dejaron su comunidad La Macauta.

La Sra. Valentina Elizalde de 80 años, recuerda que desde que era muy chiquita en su familia consumían este platillo, en el patio de casa había muchos árboles de temachaco de ahí lo consumían o también salían al campo a los alrededores, esto para no cortarle de más a

los arbolitos de su casa y que estos siguieran produciendo bien cada temporada, entonces desde niña aprendió a cortarla y también a prepararlo.

Proceso de preparación del caldo de temachaca

El proceso de elaboración del caldo de temachaca con el paso del tiempo ha ido incorporando ingredientes en su elaboración, originalmente el platillo sólo contenía la pura temachaca, la sazaban con sal y la acompañaban con tortillas.

El Sr. Obed, platica que la forma de prepararla como lo hacía la gente del pasado es poner a hervir el agua con un poco de sal, cuando el agua ya está en hervor se agrega la temachaca, ya sea de borrego, de retoño o de vainita se deja un par de minutos y se sirve, se le echa un chilito verde picado y listo para comer. *“Desde mis abuelos y mis bisabuelos decían que esa era la manera en que se comía la temachaca, pero hay algunos que le echan más cosas”*.

La Sra. Valentina comenta de *otra* forma de prepararla es poner a hervir el agua con un poco de sal, cuando el agua ya está en hervor se agrega la temachaca, ya sea de borrego, de retoño o de vainita, el jitomate, y los nopales se deja unos minutos y se sirve (Véase figura 15, 16 y 17). *“Cuando yo estaba muy chiquita, yo le llevaba la temachaca recién cortada a mi abuelita Delfina,*

para que preparará el caldo de temachaca, crecí viendo cómo lo preparaba ella y mamá, ya de más grande yo cocinaba para la familia y cada temporada el caldo de temachaca era el alimento en las mañanas”.

La Sra. Vale, dice que esto lo aprendió de sus abuelos y sus padres y que sus padres y abuelos de sus abuelos. Esto es de generaciones, uno aprendía muchas cosas de sus abuelos.



Figura. 15, 16 y 17. Proceso de elaboración del Caldo de Temachaca. Tomadas por Ma. Guadalupe Flores, 2022.

Por otra parte, el Sr. Hipólito Rentería explica que la manera en que se elabora es poner a hervir el agua con sal, a punto de hervor se agrega la temachaca se deja por un ratito, para que no se recosa, se apaga y se sirve. Ya servido el plato se le agrega unas gotas de limón y jitomate picado, en algunas ocasiones se le agrega nopales cocidos. *“Esta es una comida enseñada por los abuelos y los bisabuelos, es de nuestros ancestros”.*

La Licenciada en Gastronomía Quetzaltzin Itzel Gómez en su recetario *Hilvanando Sabores* registro la receta del caldo de temachaca a través de la tradición oral sobre conocimiento de éste y de otros platillos de la familia Gómez Pulido, de Jalpa.

En este recetario menciona los ingredientes que incorpora a este platillo, los cuales son: un majo de temachaca, media cebolla pequeña y un jitomate en cubos, un ajo, chile serrano, el jugo de un limón un litro de agua y una pizca de sal. Pone a hervir el agua con el ajo, cuando está hirviendo se le agrega el jitomate y la cebolla y se deja hervir por dos minutos más, luego se agrega la temachaca y la sal y se deja hervir por 5 minutos mas y se sirve, para consumirlo con unas gotas limón y chile serrano al gusto finalmente picado.

El Profesor Héctor Pascual, nos comenta que la forma de prepararla era simple, solo la temachaca, que es la forma se piensa la consumían los antepasados, pero que no se sabe con certeza en qué momento se incorporaron los demás ingredientes, como el jitomate o los nopales, se sabe que la cebolla la incorporaron después de la Conquista. Él dice que estos ingredientes fueron agregados para darle sabor.

Procesos básicos relacionados con el caldo temachaca.

- A. Obtención de la materia prima :** La materia prima se obtiene de el árbol conocido como temachaco (*Acacia Coulteri Benth*), es un árbol que crece en un clima que oscila entre el semicálido subhúmedo con lluvias en verano y el semiseco semicálido con lluvias en verano el tipo de suelo propicio para su crecimiento es aquellos de coloración oscura y consistencia suave, rica en materia orgánica nutrientes. El subsuelo puede presentar acumulación de arcilla¹², a este tipo de suelo se le conoce como Phaeozem (30.8%) y es uno de los suelos que predominan nuestra área de estudio.
- B. Herramientas para llevar a cabo la tarea:** La herramienta que se utiliza para llevar a cabo esta tarea, es una conocida como ganchillo, la cual se elabora en el lugar con dos palos uno largo y uno corto, como ya mencionamos anteriormente es la forma tradicional de realizarla, aunque también si las ramas del árbol no están tan altas, y se puede alcanzar la tarea se puede realizar con la mano, o con alguno material de poda como tijeras, navajas o machetes.
- C. Almacenamiento y transporte:** Una vez obtenido el producto lo depositan en una bolsa sin cerrarla para dejar que la temachaca respire, anteriormente solían usar canastos de otate o de carrizo, pero actualmente la almacenan en bolsas de plástico para transportarla.
- D. Espacios utilizados para llevar a cabo la actividad:**

¹² Cabe mencionar que Jalpa se destaca por su micro-alfarería, inclusive se tiene una en el museo comunitario una sala dedicada a la alfarería.

Espacio *donde se obtiene*: Debido a que el árbol de temachaca es endémico de la región, es cuestión solo de caminar al campo, este es el *espacio* donde se da la obtención, aunque también se considera como *espacio de obtención* donde haya un temachaco, por ejemplo: dentro de algunos patios de casas o a los alrededores de algunos espacios laborales.

Espacio *donde se vende*: Este *espacio* no siempre se va a considerar, ya que hay personas que lo obtienen para consumo o uso personal y no necesariamente para vender, pero más comúnmente los *espacio donde se vende* este producto es en el mercado, a las afueras del mercado o cerca del mercado, algunos los ofrecen por las calles o los venden por encargo, lo llevan a la casa del cliente.

Espacio *donde se prepara*: El espacio más común utilizado para llevar a cabo la preparación es la *cocina* de los hogares Jalpenses, es aquí donde se lleva a cabo la elaboración de este tradicional platillo.

E. Preparación: La forma más tradicional de prepararla es solo hervir la temachaca, agregar sal y una vez hervida, se sirve, se le agrega chile y se acompaña con tortillas de maíz, con el tiempo se han ido agregando ingredientes según el gusto del consumidor, nopales, jitomate, algunos ingredientes traídos después de la conquista, como la cebolla o el ajo para darle más sabor. Más adelante se hará un análisis sobre las variantes en la preparación

F. Consumo: La temachaca se debe consumir el mismo día que se corta no se puede almacenar más de un día por que se amarga bastante, de preferencia este platillo se consume por la mañana a la hora del desayuno o del almuerzo.

La temachaca en la alimentación del municipio de Jalpa

En lo referente a la temachaca en los hogares Jalpenses, se puede decir que su consumo es por una tradición más que por una necesidad; si bien las familias de escasos recursos se benefician de este manjar que se puede encontrar en el campo, hay familias que lo hacen más por una tradición heredada de generación en generación.

En cuanto inicia la temporada se pueden encontrar varios puestos a las afueras del mercado y los alrededores vendiendo este rico alimento. La gente de la cabecera municipal son los que más suelen comprarla, aunque hay personas que van y la buscan al campo ellos mismos, simplemente al subir caminando al Santuario de la Virgen de Guadalupe la pueden encontrar, principalmente cerca de la peña, aunque también la pueden encontrar en los alrededores del pueblo.

Gente de las comunidades por su parte no suelen comprarla ya que para ellos es más fácil acceder a ella, aunque si llega haber una que otra persona que suelen comprarla si van al pueblo. Hay familias que suman este platillo a su menú de los días de cuaresma, esto por que la temporada de la temachaca coincide con la temporada de cuaresma, así que los días que no se come carne, pueden almorzar un rico caldo de temachaca.

La manera tradicional de consumir la temachaca es en caldo, es el platillo más tradicional de la región, pero hay otras maneras de prepararla, la señora Berenice, esposa del Sr. Gabriel Moranos mencionó dos formas más de preparar la temachaca:

1. Quesadillas

Se guisa el jitomate, la cebolla y el chile, se agrega la temachaca y la deja que se sancoche un poquito y se la agrega a las tortillas ya con el queso. Hay personas en el cañón que agregan la temachaca, en crudo, sin guisar (Véase Figura 18).



Figura18. Quesadillas de Temachaca. Consultada en Internet. Agosto/ 2022.¹³

1. Albóndigas

Se guisa el jitomate y la cebolla, enseguida se le agrega el caldo en que se hirvió la Temachaca, luego esta se separa en puñitos pequeños que se van capeando con huevo y se agrega al caldo.

Estas fueron las diferentes formas de preparación que nos comentó las Sra. Berenice, pero hay otra manera de preparar este producto y es mencionada en la nota publicada en el Diario Zacatecas en imagen, sobre la temachaca en la gastronomía de Jalpa, y es que la ponen a freír y la mezclan con huevo, siendo también una variante muy sabrosa de preparar la temachaca.

El señor Hipólito Rentería nos comentó que el esposo de su abuelita, se comía las vainas ya maduras (Véase figura 19 y 20), sacaba la semilla se la comía y ponía a secar la de la vaina, luego la molía y la consumía a puñitos. Pero el consumo de la Temachaca no sólo se limita a su uso alimentación, el uso de ésta también ha sido medicinal.

¹³ Tabasco al día y la región. *Un almuerzo ranchero*. Página de Facebook <https://www.facebook.com/fotograforigocantera/posts/pfbid0gY8jy4m7gD6Ese4tTout5GtodRbBAs1TQj5KL13dMg07JDF8swWuqcAkAiq1F2ZI> Agosto 2022



Figura 19 y 20. Vaina de Temachaco madura. Foto 23 tomada por José Luis Saucedo y Foto 24 consulta de Internet, octubre 2022¹⁴.

El señor Obed Muñoz nos comentaba que en su familia sus abuelos le enseñaron que comer temachaca para corregir la anemia, el dolor de cabeza y que la cáscara del palo, para aliviar dolores.

También la señora Lourdes Ortega nos platica que es buena para corregir la diabetes, el té que queda después de hervir la temachaca se toma como agua de uso durante el día.

El señor Gabriel Mora nos comentó otro uso a parte de los ya mencionados que se usa para contrarrestar el efecto del veneno del alacrán esto con el té elaborado con la cáscara del árbol. Aunque hubo personas de las encuestadas que nos llegaron a comentar que también se usaba para tratar el cáncer.

El señor Hipólito nos decía que en el campo nada desperdiciaban de lo que la naturaleza les obsequiaba. De la temachaca, las personas de este municipio han aprovechado desde la cáscara del

¹⁴ Colotlán y sus árboles. Sobre asuntos forestales en Colotlán, Jalisco. El temachaco. <https://colotlan.wordpress.com/2009/12/12/el-temachaco/> Agosto 2022.

árbol, las ramas, los botones, los retoños, sus vainas y sus semillas, ha sido parte de su alimentación, la cual era considerada buena para dar energía y nutrirse.

Debido a que este es un árbol endémico, es un árbol silvestre, no es común que se encuentren huertos grandes de éste, como por ejemplo los huertos de nopal, para obtener una mayor producción, pero si existen huertos de traspatio, el Ingeniero Agrónomo Guillermo en comunicación personal (2022) dice que hay familias que llegan a plantar su temachaco en el patio de su casa, es un árbol que no necesita de mucha atención, pero a diferencia del silvestre este tiene más acceso al agua, aun así su producción no varía, produce igual y en la misma temporada que un silvestre.

En el sentido de nutrición la Nutrióloga del DIF municipal de Jalpa, Teresa Pérez Soto en comunicación personal (2022) dice que la temachaca es un producto rico en hierro, fibra y micronutrientes, además de ser un depurativo natural. Comenta que su valor nutritivo es comparable con el de la alfalfa, berros, espinaca, acelga y vegetales verdes. Una porción de 80 gr contiene 26 kcal, 3.1gr de proteína, 0.3 gr de lípidos, 2.6 gr de hidratos de carbono, 0.8 gr de fibra, 213.2 mcgr de vitamina A, 26.2 mg de ácido ascórbico y 400.8 mg de potasio.

Consideraciones finales

En los últimos años el caldo de temachaca se ha dado a conocer por algunos medios, principalmente por Internet, hay notas periodísticas, como el Trópico de Cáncer Noticias que publicó sobre este platillo en el municipio de Valparaíso y la forma de preparación en éste y en algunos municipios del norte de Jalisco.

El de Zacatecas en Imagen, que habla sobre la temachaca en la gastronomía de Jalpa, donde también habla un poco sobre este alimento y se muestra la forma de preparación de este platillo. El Sol de Zacatecas que habla sobre algunos municipios donde la consumen y los ingredientes que utilizan.

Aunado a esto algunos videos subidos a la plataforma de YouTube o imágenes y videos en páginas de Facebook por parte de los pobladores de la región, donde no sólo muestran con orgullo

la manera de prepararlo o de consumirlo ya sea de una cocina en su casa o hasta un fogón en el campo.

Son videos o imágenes que se llenan de comentarios algunos (pocos) preguntando con curiosidad ¿Qué es?, otros tantos (la mayoría), mencionando que se les antoja o recordando cuando lo consumían, cuando estaba en su terruño, recordando quien los preparaba o con quien lo consumían. Ya fuera Jalpa, Valparaíso, Huejuquilla o cualquier otro municipio de la región en Zacatecas o Jalisco, la forma de preparación mencionados en todos estos medios no varía de los presentados en este trabajo de investigación.

A pesar de toda la información encontrada, es muy escasa la información sobre la manera de obtener este producto, excepto un video de un canal llamado “Frutas y plantas exóticas”, el cual fue grabado en un municipio de Nayarit, dando a conocer este platillo y mostrando la manera en que la señora obtiene la temachaca, debido a que tiene un árbol en su casa, se puede observar cómo ladean su ramas para alcanzar los retoños y la señora los corta con la mano, posterior a esto se observa la preparación y la forma en que la consumen, estos procesos son iguales a los ya registrados en este trabajo como parte de los objetivos.

Hasta el momento no hay alguna investigación arqueológica que muestre evidencia de la temachaca en la época prehispánica; pero se puede deducir que este manjar pudo haberse consumido desde tiempos ancestrales debido a que ha sido parte de la alimentación de las familias por generaciones y al ser un árbol endémico no sólo de la región si no del país y aunque no se menciona como tal en las crónicas, puedo ser parte de ese grupo de *yerbas*, o de *plantas* o las *cosas de los indios para alimentarse*, que los cronistas mencionan en sus relaciones, además de considerar también qué la palabra temachaca pudiera ser de origen Caxcan. En este sentido tampoco podemos tener la certeza de donde se originó este platillo, sabemos que es una tradición de toda una región y que su consumo se puede remontar a mucho antes de esta división actual de estados de nuestro país, razón por la cual se considera como un platillo ancestral.

Respecto al conocimiento de los procesos de obtención, preparación, consumo y uso medicinal se llevó a cabo la elaboración de una encuesta a un grupo de la población entre los 18 y 30 años, se aplicó a un total de 35 personas, la cuales son tanto de las comunidades de Jalpa como de la cabecera municipal. Tomando en cuenta que todos los encuestados conocen el caldo de Temachaca, los resultados del conocimiento de los procesos fueron los siguientes:

Proceso de Obtención: De los encuestados, solo 15 de las personas (47.36%) tienen conocimiento de este proceso. Esto probablemente se debe a que en algunas familias la forma más común de obtenerla es ir a comprarla al mercado y aunque algunos de sus padres conocen el proceso de obtención, ya no lo practican y los hijos ya no aprendieron este proceso.

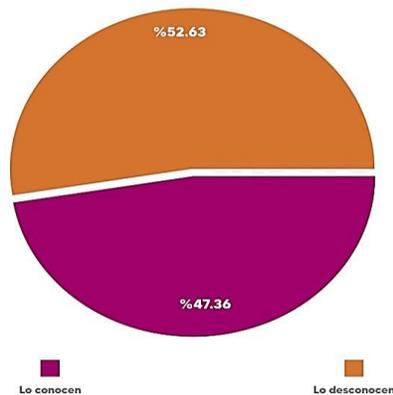


Gráfico 1. Proceso de Obtención de la Temachaca

Proceso de elaboración: En lo referente al proceso de elaboración 24 de los encuestados conocen y están familiarizados con la elaboración del caldo de temachaca (68.57%). Esto debido a que en casa ya sea las madres o las abuelas los preparan y han observado el proceso muchas veces a lo largo de su vida.

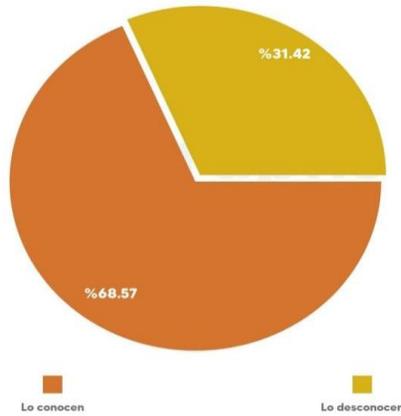


Gráfico 2. Proceso de elaboración del caldo de temachaca

Consumo: Respecto al consumo 22 personas (61.11%) lo consumen, es importante mencionar que hay algunas personas que conocen los procesos de obtención y elaboración pero no lo consumen debido a que no les gusta el olor o el sabor del platillo.

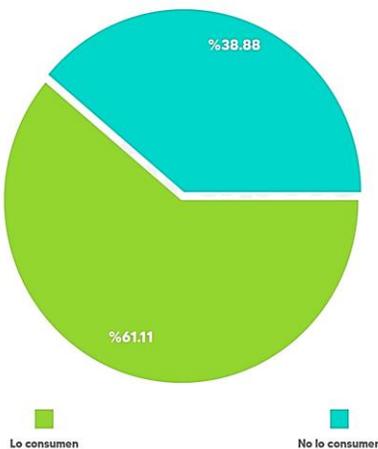


Gráfico 3. Consumo del caldo de temachaca

Uso medicinal: En relación al uso medicinal de la temachaca, la gran mayoría de los encuestados desconoce este uso, sólo 9 personas (25.71%), conocen el uso medicinal. Los usos que mencionaron fueron para tratar la anemia, el cáncer y para la picadura de alacrán.

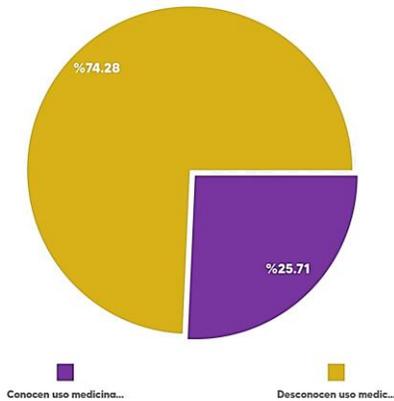


Gráfico 4. Uso medicinal de la temachaca

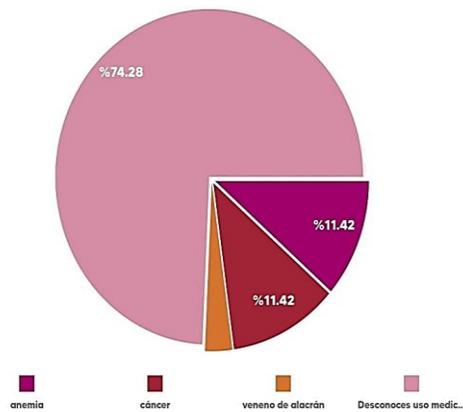


Gráfico 5. Enfermedades que se tratan con el uso de la temachaca

De los resultados obtenidos de las encuestas, se puede observar que aunque todos los encuestados admitieron conocer el platillo, no todos conocen los procesos implicados en su elaboración o el uso medicinal que le pueden dar a la temachaca.

Un dato importante es que varios de los encuestados que lo consumen o que conocen los procesos, no están interesados en seguir con la tradición, lo consumen porque en casa lo comen o lo comen en casa de la abuela, pero no es algo que ellos preparen o que enseñen a las nuevas generaciones, algunos porque, aunque lo consumen, no se les hace muy rico, otros porque definitivamente no les gusta y algunos porque simplemente no les interesa.

En este sentido, se considera que hace falta realizar la encuesta a una muestra más grande de la población, y llevar a cabo la elaboración de éstas por áreas, por ejemplo: barrios y comunidades, ya que esto nos podría proporcionar más información respecto al conocimiento sobre los procesos y su consumo, así como a la conexión que tienen con el entorno y si estas prácticas recolectoras se modificaron u olvidaron en algunas partes; basado en el argumento de que Jalpa era un pueblo de indios, los cuales después de la rebelión los separaron en grupos y los ubicaron en barrios, distribuidos por distintas áreas, quedando los europeos en el área del centro (Gómez, 2022).

Por consiguiente quedan las siguientes preguntas: ¿se siguen practicando los procesos básicos del caldo de temachaca como la obtención y preparación en las diferentes áreas o barrios? ¿Hay una diferencia sobre el conocimiento de estas prácticas ancestrales en las familias que han habitado en el centro del pueblo? Estas preguntas, abren paso a futuras investigaciones respecto a este platillo ancestral en el municipio de Jalpa.

Finalmente, con esta investigación se completó el rescate de uno de los platillos ancestrales emblemáticos no sólo en el municipio de Jalpa sino de toda la región de los cañones al Sur del Estado de Zacatecas.

Referencias consultadas

Barros Cristina y Buenrostro Marco, Revista Arqueología Mexicana: Edición Especial No. 12, *Cocina Prehispánica: Recetario*, 2002, pág. 65

Bertan Vilá, Miriam, *La alimentación indígena de México como rasgo de identidad*, México, s/f, Departamento de Atención a la Salud / Universidad Autónoma Metropolitana – Xochimilco.

Cabrero García, Ma. Teresa. *La Cultura Bolaños y su Tradición Funeraria*. IIA-UNAM, México D.F. 1999, pp. 105 – 113.

Cabrero García, Ma. Teresa. *Civilización en el Norte de México*. IIA-UNAM, México D.F. 1989, pp. 92

Cabrero García, Ma. Teresa y López C., Carlos. *La Florida: Un centro de control en la región de Bolaños, Zacatecas y Jalisco*. 2009, Arqueología Iberoamericana, No. 3, pp 5-19.

Caballero Roque, Adrián, Hernández Hernández, Laura, Meza Gordillo, Patricia, Gómez Talaguari, Avelina, Orantes García, Carolina, Escobar Castillejos, Daisy. *Plantas de uso frecuente en la alimentación y salud en dos localidades de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México*. Revista LACANDONIA, año 6, no. 2, diciembre 2006, pp. 43 – 49.

Caretta Nicolás, M. y Jiménez Betts, Peter “*Zona Arqueológica: Cerro de Las Ventanas, Poblado de El Remolino, Municipio de Juchipila, Zacatecas. Proyecto de Investigación*”; 2002, Informe de la prospección arqueológica, poligonal de protección, diagnóstico y Propuesta para la Temporada 2003. CONACULTA-INAH

CONABIO. Coordinación de Estrategias de Biodiversidad y Cooperación. 2021. www.biodiversidad.gob.mx. Consultada el 30 de Junio de 2022.

Córdova, José. (21/Septiembre/2019). *Caldo de Temachaca, un platillo prehispánico que se consume en la Sierra de Valparaíso*. Trópico Zacatecas. . <https://tropicozacatecas.com/2019/09/21/caldo-de-temachaca-un-platillo-prehispanico-que-se-consume-en-la-sierra-de-valparaiso/> Consultado el 27 de Julio de 2022.

INAFED. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Estado de Zacatecas. Jalpa. www.inafed.gob.mx. Consultada el 30 de Junio de 2022.

Elvás Inesta, María Salud. *Naturaleza, alimentación y medicina indígenas en Cartagena de Indias en el siglo XVI*. Revista Uninorte, Año 4, No. 8, 2007, Barranquilla, Colombia.

EUKALO. 2009. *Colotlán y sus árboles. Sobre asuntos forestales en Colotlán, Jalisco. El temachaco*. <https://colotlan.wordpress.com/2009/12/12/el-temachaco/>

FRUTAS Y PLANTAS EXÓTICAS. (2021/Septiembre/30) *Probando Temachaca por primera vez*. YouTube. <https://youtube.com/watch?v=N6gUAoJhilY&feature=share>. Consultado el 18 de Agosto de 2022.



Revista
CHICOMOZTOC

Revista Chicomoztoc, Vol. 5. No. 9, Enero – junio 2023

Gómez-Balandra, María Antonieta, Díaz-Pardo, Edmundo, & Gutiérrez Hernández, Altagracia. (2012). *Composición de la comunidad íctica de la Cuenca del Río Santiago, México, durante su desarrollo hidráulico*. *Hidrobiológica*, 22(1), 62-78. Recuperado en 20 de julio de 2022, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-88972012000100009&lng=es&tlng=es.

Gómez Flores, Quetzaltzin Itzel. *Hilvanando Sabores*. 2021. Recetario.

Gómez Flores, Xitlali. 2022. *Tengo hierba verde, ¿quién quiere?*. Página Personal. Facebook. <https://www.facebook.com/100001859794601/posts/7831679500237299/>

Gómez Soto, Héctor Pascual. *Santiago de Jalpa Mineral. “La historia de un pueblo”*. Cronista Municipal, Octubre 2003, Club Internacional Hermandad Jalpense, Ayuntamiento Municipal de Jalpa 2001 – 2004.

González García, Arcelia, Hernández Salas, Claudia, Martínez Ortiz, Rosa María, Tavizón García, Jesús Andrés. *Uso de las plantas medicinales en la prevención de enfermedades en Jalpa, Zacatecas*. *Revista de Ciencias de la Salud*, Junio 2020, Vol. 7, No. 22, pp. 19, 20 y 24.

INEGI. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. 1995. www.inegi.gob.mx, . Consultada el 30 de Junio de 2022.

LAROUSSE COCINA. Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. www.laroussecocina.mx

Mares Guerrero, Andrés Alejandro, Ocampo, Gilberto. *Flora útil del área natural protegida Sierra del Laurel, Aguascalientes, México*. *Revista Etnobiología*, Diciembre 2020, Vol. 18, Núm. 3, Universidad Autónoma de Aguascalientes, pp. 3 -23.

Martínez Martín, Abel Fernando, Manrique Corredor, Eduardo Javier. *Alimentación Prehispánica y Transformaciones tras la conquista Europea del Altiplano Cundiboyacense, Colombia*. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte*, Núm. 41, Febrero -Abril 2014, pp. 96 -111.

Martínez, Gustavo Javier. “*Actualidad y pasado del uso de plantas silvestres comestibles entre los Tobas del impenetrable Chaqueño. Reflexiones, discursos y prácticas en torno a la alimentación*”. 2012. *Las manos en la masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica*. M. P. Babot, M. Marschoff, F. Pazzarelli (editores), pp: 47-69.

Mejía López, Lina Sarai, Bravo Rodríguez, Miriam, MEJÍA CASTILLO, Sonia Edith. *La gastronomía como símbolo de cultura*. Revista Virtual especializada en gastronomía, Enero/junio 2014, Publicación Semestral, No. 7, pp. 51-52.

McClung de Tapia, Emily, Martínez Yrizar, Diana, Ibarra Morales, Emilio, Adriano Morán, Carmen Cristina. 2013. *Los orígenes prehispánicos de una tradición alimentaria en la Cuenca de México*. Universidad Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Laboratorio de Paleontología y Paleoambiente, pp. 98.

Montaño, Joaquín, *Historia de la gastronomía desde su origen hasta la actualidad*. Lifeder. Recuperado de <https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>

Muñoz Gama, Jesús A. (2022/Julio/08). *Relación de la conquista de los teules chichimecas, llevada a cabo por Nuño de Guzmán, presidente de la Audiencia Real de Nueva España, escrita por Juan de Samano, secretario de Su Majestad. 1530*. Documento Transcrito. Página Real Archivo Histórico de Hispanoamérica y España. Facebook.

<https://www.facebook.com/groups/1847174435396612/permalink/5202008843246471/>

Quintero Landeros, Blanca B. *“La cerámica Arqueológica de El Tuiche: Una aproximación”*. 2009. Universidad Autónoma de Zacatecas – UAA.

Ramírez, Rocío.(20/Marzo/2021): *Temachaca manjar de la gastronomía en Jalpa*. ZACATECAS EN IMAGEN . <https://imagenzac.com.mx/centinela/temachaca-manjar-de-la-gastronomia-en-jalpa/> Consultado el 01 de Agosto de 2022.

Rico Arce, Lourdes. *Nombres nuevos para dos especies mexicanas de Acacia (leguminosae - mimosoideae)*. 2005, Acta Botánica Mexicana (71), pp 89 – 92.

Rincón, Rosaura. (11/Julio/2022). *Temachaca una delicia que se va junto con el verano*. El Sol de Zacatecas. <https://www.elsoldezacatecas.com.mx/local/municipios/temachaca-una-delicia-que-se-va-junto-con-el-verano-8577663.html>. Consultada el 10 de Agosto de 2022

Rodríguez Cuenca, José Vicente. *Apuntes sobre la alimentación de la población prehispánica de la Cordillera Oriental de Colombia*. 1998. Manguare 13, pp. 27 – 71. Recuperado de <http://revistas.unal.edu.com/index.php/manguare/article/view/10750>

Rodríguez, Jesse. 2018. *Temachaca*. OfferUp. <https://offerup.com/item/detail/513739457>

Saucedo Arteaga, Gabriel. *“Antropología alimentaria y nutricional”*. 2012. La complejidad de la Antropología Física II. INAH- CONACULTA- ENAH, México D.F. pp: 395 -425.

Saucedo Flores Evelyn Jhosua. *Gastronomía Jalpense. Un sabor de vida y tradición.* 2007.

Programa de Acciones Culturales Multilingües y Comunitarias (PACMyC)

Schiffer, Michael B. *Contexto Arqueológico y Contexto Sistémico.* Boletín de Antropología Americana, Núm. 22, Diciembre 1998, pp. 81 – 93. Publicado por Panamerican Institute of Geography and History.

SIC MEXICO. Sistema de Información Cultural. www.sic.gob.mx

TABASCO AL DÍA Y LA REGIÓN. (2017/Abril/01). *Un almuerzo ranchero.* Página de Facebook.

<https://www.facebook.com/fotograforigocantera/posts/pfbid0gY8jy4m7gD6Ese4tTout5GtodRbBAs1TQj5KL13dMgo7JDF8swWuqcAkAiq1F2Zl>

Vargas, Luis Alberto. *El alimento básico en las cocinas de la humanidad. El caso de Mesoamérica.* Itinerarios: Revista de estudios Lingüísticos, Literarios, Históricos y Antropológicos, UNAM, Núm. 6, 2007, pp 39 – 53.

Vargas, Luis Alberto y Casillas, Leticia E., “*El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI*”, 2003, Long, Janet (coord.), Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 155-168

Weigand, Phil C., Acelia García de Weigand y J. Andrew Darling. “*El sitio arqueológico: ‘Cerro de Tepecuazco’ (Jalpa, Zacatecas), y sus Relaciones con la Tradición de Teuchitlán (Jalisco)*”. 1999. En Los Altos de Jalisco a fin de siglo, memorias, tercer simposio, Cándido González P. Compilador. Universidad de Guadalajara. Pp. 241-274.