

## Frutos del Semidesierto Zacatecano

Juana Elizabeth Salas Hernández<sup>1</sup>

“La cocina de un país es su paisaje puesto en la cazuela”,<sup>2</sup> de cocina y de paisajes es que hablaremos en el presente texto. Es sabido que las actividades de preparar alimentos y de comer, implican varias prácticas culturales como recolectar, cazar, seleccionar flora y fauna, aprender e innovar en las recetas, preservar tradiciones y el amor por el terruño. De ahí, que su estudio inter y transdisciplinario nos permite comprender una parte fundamental de los grupos sociales a través de la historia, que les ha dado identidad en los diferentes espacios y tiempos.

Algunos estudios marcan la preparación de alimentos, como un evento evolutivo en la humanidad, por ejemplo Yuval Noah Harari en el libro *De animales a dioses*, determina que el control del fuego y su uso para cocinar permitió la diversificación en la dieta, así como en los cambios fisiológicos para digerir los alimentos, “el advenimiento de la cocción permitió que los humanos comieran más tipos de alimentos, que dedicaran menos tiempo a comer, y que se las ingeniaron con dientes más pequeños y un intestino más corto”.<sup>3</sup> También se pudieron consumir alimentos que en su forma natural no se podían digerir, por ejemplo, el trigo, el arroz y las patatas.

Los alimentos y el cuerpo humano son tan cercanos e inseparables como su misma historia. La historia ambiental permite, estudiar la interacción entre ambos, identificándoles como sujetos históricos.

En la presente investigación, se estudian con la perspectiva de la historia ambiental, dos alimentos que ancestralmente se han consumido en algunos lugares que pertenecen a la ecorregión del Desierto Chihuahuense:<sup>4</sup> las flores de

---

<sup>1</sup> Docente-Investigadora de la Universidad Autónoma de Zacatecas. [Salas\\_juanita@uaz.edu.mx](mailto:Salas_juanita@uaz.edu.mx), <https://juanasalas.com/>

<sup>2</sup> Jesús Contreras, “Tierra, cocina e identidad” en comp. Antonio Garrido Aranda, *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación* (España: Textos La Val de Onsera, 1999), 19.

<sup>3</sup> Yuval Noah Harari, *De animales a Dioses. Breve historia de la humanidad* (España: Debate, 2014), 25.

<sup>4</sup> “El Desierto Chihuahuense es el más grande en Norteamérica y el segundo con mayor diversidad a nivel mundial. Es un territorio compartido por México y Estados Unidos que se extiende a lo largo de 630,000 km<sup>2</sup> y está delimitado por los dos sistemas montañosos más grandes de México: la

palma (chochas o chorchas) y los cabuches, nombre común con el que se denomina a los botones de las flores de biznaga roja (*Ferocactus pilosus*). Nos centramos en el Semidesierto Zacatecano, conformado por los municipios de: El Salvador, Concepción del Oro, Melchor Ocampo, Mazapil y Villa de Cos, con el objetivo de encontrar las prácticas culinarias ancestrales de sus habitantes.

Hasta el momento, el trabajo de campo y de archivo, se ha concentrado en Mazapil, pero pretendemos hacer la exploración en los otros municipios, y con ello lograr hacer una historia ambiental de los alimentos en el Semidesierto Zacatecano. Los resultados que presentamos para el Seminario de Alimentos Mexicanos Ancestrales es sobre la recolección, preparación y consumo de la flor de palma y el cabuche en Mazapil.

Mazapil, actualmente es un municipio del estado de Zacatecas, ubicado en la zona árida del estado y es parte del Desierto Chihuahuense. “La cabecera municipal se localiza a 24° 38’ de latitud norte y 101° 33’ de longitud este, colinda al norte con el estado de Coahuila y el municipio de Melchor Ocampo; al sur con Villa de Cos; al oriente con Concepción del Oro y el estado de San Luis Potosí; y al poniente con el estado de Durango”.<sup>5</sup>

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 pertenecen algún pueblo originario y 356 afroamericanos.<sup>6</sup> Según, los datos de 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.

Al ser parte del semidesierto, la vegetación que predomina es: el matorral xerófilo (micrófilo y rosetófilo), también se encuentran bosques templados de pinos

---

Sierra Madre Oriental y Occidental. Incluye los estados mexicanos de Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Durango, Zacatecas y San Luis Potosí y, en Estados Unidos, Arizona, Nuevo México y Texas”. [https://www.wwf.org.mx/que\\_hacemos/programas/desierto\\_chihuahuense/](https://www.wwf.org.mx/que_hacemos/programas/desierto_chihuahuense/), consultado el 4 de agosto de 2022.

<sup>5</sup> PROGRAMA DE DESARROLLO URBANO DEL CENTRO DE POBLACION DE MAZAPIL 2007 – 2027 (Zacatecas: Gobierno del estado de Zacatecas 2004-2010, 2007), 16.

<sup>6</sup> Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social, Gobierno de México-Secretaría del Bienestar, 2022.

y encinos, en las sierras transversas, pastizal natural (halófito y gipsófilo) y mezquital. En el matorral micrófilo, la vegetación son arbustos de hoja pequeña, los principales representantes son: la *Larrea tridentata* (gobernadora) y *Flourensia cernua* (hojasen). 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).<sup>7</sup>

En el pastizal natural se encuentran especies como *Larrea tridentata* (gobernadora), *Yucca ssp.* (izote), *Prosopis glandulosa* (Mezquite), *Acacia rigidula* chaparro prieto o huizache), *Fouquieria splendens* (ocotillo), *Agave lechuguilla* (lechuguilla), *Echinocactus* (biznaga), *Opuntia* (nopal), *Malva sylvestris* (engordacabra), *Flourensia cernua* (Hojasén), *Parthenium incanum* (Mariola), *Agave* (maguey), *Euphorbia antyaiphilitica* (candelilla), *Dasilirium spp* (sotol), *Acacia greggii* (gatuño) y *Parthenium argentatum* (guayule) **(véase fotografía 1)**.<sup>8</sup>

La fauna silvestre es caracterizada por la liebre, conejo, onza, puma y oso negro, zorra gris, jabalí de collar, venado cola blanca, venado bura, gato montés, coyote y mapache, aves, codorniz escamosa, paloma güilota y ala blanca, faisán o correcominos, halcón, águila real y negra.<sup>9</sup>

---

<sup>7</sup> 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), 45.

<sup>8</sup> *Ibid.*, 46.

<sup>9</sup> PROGRAMA DE DESARROLLO URBANO DEL CENTRO DE POBLACION DE MAZAPIL 2007 – 2027 (Zacatecas: Gobierno del estado de Zacatecas 2004-2010, 2007), 26.

### Fotografía 1. Vegetación de Mazapil



Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.

La historia de Mazapil, se remonta a tiempos lejanos. Los habitantes originarios han sido identificados principalmente con el grupo étnico de los guachichiles, caracterizados por su sedentarismo y su alimentación basada en la recolección y la caza.<sup>10</sup> La fundación de Mazapil, fue en 1568, y posterior a ellos se nombró, Real de Minas de San Gregorio de Mazapil. Con la llegada de los españoles al territorio, se inició el poblamiento sedentario, y con ello hubo cambios en el paisaje y en las prácticas culinarias y la alimentación. Se introdujeron algunos de los llamados productos de Castilla, como el ganado mayor y menor, frutas y hortalizas.<sup>11</sup>

La gastronomía en Mazapil, es resultado de su Historia, y de las fusiones culturales y biológicas que ha tenido a lo largo de la misma. Encontramos puntos de inflexión con la gastronomía de otros lugares que son parte del desierto chihuahuense.

---

<sup>10</sup> Véase: Lucas Martínez Sánchez, *Guachichiles y franciscanos en el libro más antiguo del convento de Charcas (1586-1663)* (México: Gobierno del estado de Coahuila de Zaragoza, 2019).

<sup>11</sup> Para mayor información véase: Juana Elizabeth Salas Hernández, "Real de minas de San Gregorio de Mazapil, frontera del Reino de la Nueva Galicia" en *HALAC – Historia Ambiental, Latinoamericana y Caribeña* ( Vol.11, no. 1 2021), 82-105.

Hemos decidido hablar de dos frutos: las flores de palma y los cabuches, que tienen la característica de ser parte de la memoria biocultural del desierto chihuahuense, y que en el caso de Mazapil han estado presentes de forma ancestral, se encuentran fuentes históricas en las que se especifica el consumo por parte de los guachichiles, aunque la ausencia de estudios arqueológicos limita la datación.

La flor de palma es de la planta denominada Izote Chino (*Yucca filifera*) llega a medir hasta 10 metros de altura, las hojas están agrupadas en rosetas, son rígidas de color verde, con una espina fuerte en el ápice. la inflorescencia es colgante, llegando a medir hasta 1.5 m., las flores mide de 4 a 5 cm, son de color blanco amarillento. También se consumen los frutos, llamados dátiles, se preparan dulces, atoles o conservas (**véase fotografía 2**).

**Fotografía 2. Izote chino**



**Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.**

La biznaga colorada o cabuchera (*Ferocactus pilosus*) puede medir hasta 3 mts. de altura, sus espinas son rojas amarillas. Las flores llegan a medir hasta 4



cm. La especie se encuentra en los estados de Zacatecas, Durango, San Luis Potosí, Coahuila, Tamaulipas y Nuevo León (**véase fotografía 3**). Los cabuches son los botones tiernos, cuando maduran le llaman “limas. En Mazapil, lo consumen como fruta, su sabor se describe como ácido, de ahí el nombre; también se realiza agua fresca.

**Fotografía 3. biznaga colorada o cabuchera (*Ferocactus pilosus*)**



**Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.**

En el trabajo de campo en Mazapil realizado en el mes de junio del presente año, pudimos encontrar portadores de la tradición que cocinan y/o recolectan las flores de palma y los cabuches. Se entrevistaron a: Isabel Cristina Robles Corrales, Diana Cris Salas Dávila, Juana Rodríguez Magallán y Aldo Ituriel Scott Contreras; las tres primeras cocineras y el último, recolector de cabuches.

Las flores de palma, así se les denomina en Mazapil, mientras que en Coahuila, Tamaulipas y San Luis Potosí, les llaman chochas y en Pinos Zacatecas, chichamba o chorchá; la temporada es entre mayo y julio de cada año (**véase fotografía 4**). Las flores tiernas se consumen como verdura, entre más maduras estén, su sabor es más amargo y más complicado prepararlas. La receta común es que se realiza un guisado con cebolla, jitomate, ajo y chile; hemos encontrado algunas variantes, por ejemplo en Tamaulipas y San Luis Potosí, se fríen con huevo.

#### Fotografía 4. Flores de palma



Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.

Isabel Cristina Robles Corrales, de 56 años de edad, originaria de Múzquiz, Coahuila, ella se caracteriza por su buen sazón y pasión por cocinar. Llegó a vivir a Mazapil, hace ya varias décadas, cuando contrajo matrimonio. En su lugar de origen aprendió a cocinarlas, “desde que tengo uso de memoria”,<sup>12</sup> las ha preparado como le enseñaron su mamá y su suegra, ella recuerda que el guisado de flores de palma, ha sido parte indispensable en su historia familiar, aunque ahora a sus nietos no les gustan tanto. Ella, nos compartió la receta, que con su toque personal es representativa del patrimonio biocultural de Mazapil:

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

*Ingredientes*  
Flores de palma  
Sal  
Jitomate  
Cebolla

---

<sup>12</sup> Entrevista a Isabel Cristina Robles Corrales por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

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 el ajo, se pone a freír en aceite y se agrega la flor. Se cocina a fuego lento.

Acompañar en tacos o en gorditas (**Véase fotografía 5**).<sup>13</sup>

#### **Fotografía 5. Guiso de flores de palma**



**Fotografía por Juana Elizabeth Salas Hernández, junio 2022.**

Juana Rodríguez Magallán, de 61 años de edad, ella es una cocinera tradicional de Mazapil, se distingue por preparar varios platillos entre los que se encuentran: menudo, nopalitos, chilaquiles y fritada. Ella aprendió a cocinar con sus abuelos, es así que ha salvaguardado las recetas tradicionales y familiares.

Durante la entrevista realizada nos compartió su experiencia al cocinar los cabuches, lo que aprendió, viendo a su abuela. Ella, los cocinaba con chile, mientras que doña Juana, ha innovado para que sus nietos los coman. Las fases

---

<sup>13</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, se cosen, se les retira el agua y se machacan, se les mezcla chile cascabel y cebolla.<sup>14</sup> Otra receta que nos compartió fue la de cabuches con huevo:

Cabuches con huevo. Receta de Juana Rodríguez Magallán, Mazapil, Zacatecas:

Ingredientes:

Cabuches

Chile

Jitomate

Cebolla

Huevo

Sal

Aceite

Se cuecen los cabuches, se sazonan con cebolla, se pone el jitomate y chile, y se le pone un huevo. Se pueden acompañar con sopa.<sup>15</sup>

La temporada de los cabuches es en abril, por lo que se relaciona con la temporada de cuaresma. Lo más difícil de consumir los cabuches es la recolección, “tanto que te tardas en sacar un cabuche y brinca, pero yo lo busco, no lo dejo, tanta friega que me costó”.<sup>16</sup>

Doña Juana, también realiza agua fresca con limas (cabuches maduros). Este año los cabuches duraron más tiempo, por la sequía, ya que la lluvia ayuda a que maduren.

En la memoria histórica de los habitantes de Mazapil, podemos encontrar que el consumo de cabuches ha disminuido; los jóvenes ya no las consumen, prefieren los alimentos procesados. Sin embargo, hay algunos casos excepcionales, como es el de Diana Cris Salas Dávila y Aldo Ituriel Scott Contreras, ellos son una pareja de jóvenes que cocinan y recolectan los cabuches, respectivamente. Ambos aprendieron al interior de sus familias, y al casarse siguieron la tradición.

Diana, de 34 años de edad, nos relató que ella aprendió a cocinar los cabuches cuando tenía 12 años de edad, y la receta que aprendió venía de por lo menos dos generaciones atrás. Ahora le enseña a su hija pequeña a comerlos y a cocinarlos.

---

<sup>14</sup> Entrevista a Juana Rodríguez Magallán por Juana Elizabeth Salas Hernández, 15 de junio de 2022, Centro Cultural de Mazapil.

<sup>15</sup> *Ibid.*

<sup>16</sup> *Ibid.*

Ella, los guisa con chile rojo y orégano, dorados con huevo, con atún o con pico de gallo. La receta que nos compartió fue:

Cabuches. Receta de Diana Cris Salas Dávila, Mazapil Zacatecas

Ingredientes:

Cabuches

Ajo

Sal

Aceite

Atún o huevo.

Chile rojo seco.

Preparación: los cabuches se cuecen con ajo y sal por media hora, se les pone chile rojo y se le agrega huevo o atún.<sup>17</sup>

Diana, tiene recuerdos familiares en relación a la recolección, preparación y consumo de los cabuches.<sup>18</sup>

En Mazapil se considera un platillo tradicional, y en algunas ocasiones los venden en las tiendas o por redes sociales. Aldo Ituriel Scott Contreras, de 36 años de edad, cada año recolecta cabuches para consumo familiar.

Aprendió a recolectarlos desde niño, y lo hacía en una actividad familiar con su papá y tíos, incluso se realizaba como un paseo. Él, recuerda haberlos conocido por las enseñanzas de su abuelo, y aprendió a sacarlos de la biznaga con un palito de gobernadora.<sup>19</sup>

Al saber donde se encuentra el terreno con más biznagas, la recolección dura entre dos y tres horas, se puede recolectar hasta tres kilos. La recolección es una actividad que primordialmente se realiza durante la mañana o la tarde.

Las flores de palma y los cabuches, son dos platillos tradicionales en Mazapil, que tienen en común el realizarse con dos frutos del semidesierto y que al seguir siendo primordialmente silvestres dependen completamente de los ciclos naturales. Ambos, se relacionan con la cuaresma y con platillos de esta época, observamos que se conjuntan el ciclo natural con el religioso.

---

<sup>17</sup> Entrevista a Diana Cris Salas Dávila por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

<sup>18</sup> *Ibid.*

<sup>19</sup> Entrevista a Aldo Ituriel Scott Contreras por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

Según lo investigado, las flores de palma se consumen menos, ya que la preparación no es tan sencilla. Si no se realiza de manera correcta, el ponerlas en agua con sal para quitarles lo amargo o escoger las más tiernas, no sabrán tan rico en el guisado. Mientras que los cabuches, se pueden cocinar de una manera más sencilla. En el caso de los dos frutos, la recolección no es una actividad simple; en el caso de las flores al ser las palmas muy altas se tienen que usar camionetas o escaleras. Mientras que en el caso de los cabuches, el riesgo está en las espinas de la biznaga.

Las personas entrevistadas, coinciden en que, el cocinar o recolectar las flores de palma y los cabuches lo hacen por las enseñanzas de sus ancestros y los consumen con gusto y amor a esos saberes.

En Mazapil, la recolección, preparación y consumo sigue siendo como se ha hecho desde hace muchas generaciones; a diferencia de otros lugares donde las flores y los cabuches se usan en la cocina fusión.

Nos falta por investigar, hacer trabajo de campo y degustar alimentos del Semidesierto, pero al momento podemos decir a manera de conclusión que, los sabores, olores y colores del Semidesierto Zacatecanos han dado identidad a sus habitantes y los hace orgullosos de su Historia. El amor al terruño, hace que las prácticas culinarias cotidianas se conviertan en grandes hazañas de exploración de la nutrición y la gastronomía.

### **Bibliografía**

Contreras, Jesús, "Tierra, cocina e identidad" en *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, compilado por Antonio Garrido Aranda, España: Textos La Val de Onsera, 1999.

Harari ,Yuval Noah, *De animales a Dioses. Breve historia de la humanidad*. España: Debate, 2014.

Informe Anual sobre la situación de pobreza y rezago social, Gobierno de México-Secretaría del Bienestar, 2022.

PROGRAMA DE DESARROLLO URBANO DEL CENTRO DE POBLACION DE MAZAPIL 2007 – 2027, Zacatecas: Gobierno del estado de Zacatecas 2004-2010, 2007.

Martínez Sánchez, Lucas, *Guachichiles y franciscanos en el libro más antiguo del convento de Charcas (1586-1663)*, México: Gobierno del estado de Coahuila de Zaragoza, 2019.

Meza Pérez, Marco Antonio *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.

Quiroz Enriqueta y Helena Pradilla Rueda, coordinadoras, *El pasado del futuro alimentario: los alimentos ancestrales americanos*, México: Instituto Mora, 2019.

Salas Hernández, Juana Elizabeth, "Real de minas de San Gregorio de Mazapil, frontera del Reino de la Nueva Galicia" en *HALAC – Historia Ambiental, Latinoamericana y Caribeña* Vol.11, no. 1 (2021), 82-105.

### **Fuentes orales**

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

Entrevista a Juana Rodríguez Magallán por Juana Elizabeth Salas Hernández, 15 de junio de 2022, Centro Cultural de Mazapil.

Entrevista a Diana Cris Salas Dávila por Juana Elizabeth Salas Hernández, 14 de junio de 2022, Archivo Histórico Municipal de Mazapil.

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

### **Fuentes de Internet**

[https://www.wwf.org.mx/que\\_hacemos/programas/desierto\\_chihuahuense/](https://www.wwf.org.mx/que_hacemos/programas/desierto_chihuahuense/) , consultado el 4 de agosto de 2022.

### **Agradecimientos:**

Agradezco a Claudia Elena Caldera, directora del Archivo Histórico Municipal de Mazapil y a Guillermo Iván Dorado Castro, responsable del Área de difusión del mismo, las atenciones otorgadas y el apoyo para poder entrevistar a cocineras tradicionales y al recolector. Mis agradecimientos a la Dra. Rut Guadalupe Miramontes Cabrera y al Mtro. Óscar Raúl Baez Padilla, por su acompañamiento en el trabajo de campo y el apoyo técnico en la realización de las entrevistas.

Mi especial agradecimiento a Isabel Cristina Robles Corrales, Diana Cris Salas Dávila, Juana Rodríguez Magallán y Aldo Ituriel Scott Contreras por haber compartido conmigo sus saberes ancestrales.



