

De andares nómadas y coloniales: la alimentación del noreste mexicano

Edith Yesenia Peña Sánchez*

ISSN: 2007-6851

p. 37-p. 62

Fecha de recepción del artículo: enero de 2018

Fecha de publicación: abril de 2018

Título del artículo en inglés: *Nomadic and colonial wandering: food culture in northeastern Mexico*

Resumen

En el presente texto se integran datos de evidencias materiales, biológicas e históricas que muestran la existencia de algunos alimentos, tecnologías y costumbres que se desarrollaron en el área cultural del noreste de México durante las épocas prehispánica y colonial. La región noreste, de gran movilidad poblacional de grupos nómadas y colonos en la frontera con Mesoamérica y la Nueva España, se basó en la negación del otro y la integración de grupos excluidos y migrantes. En ella, las distancias geográficas, la pluralidad de costumbres y las prohibiciones fueron insuficientes para evitar el mestizaje, nuevas formas de reorganización social y la generación de diversos flujos culinarios que forman parte de su cultura alimentaria.

Palabras clave: cultura alimentaria, grupos nómadas, noreste, México, Nuevo León.

Abstract

In this text we integrate material, biological, and historical data that shows the existence of some foods, technologies, and customs developed in the cultural area of northeastern Mexico, during the pre-Hispanic and Colonial periods. This cultural area had considerable population mobility of nomads and settlers groups near the border with Mesoamerica and New Spain, based on the rejection of the other and the integration of excluded migrant groups. In this region, geographic distances, the plurality of customs and prohibitions were not enough to avert miscegenation, new ways of social re-organization, and the generation of diverse culinary inputs that formed part of their food culture.

Keywords: food culture, nomadic groups, northeastern Mexico, Nuevo León.

* Proyecto Estrategias de Supervivencia Doméstica y sus Consecuencias en la Salud y Nutrición en México, Dirección de Antropología Física, INAH (yesenia72@hotmail.com).

Siguiendo las huellas

La región Noreste de México agrupa a los estados de Nuevo León, Coahuila y Tamaulipas, cuyas superficies corresponden a las planicies de llanura, sierra y altiplano.¹ Forma parte del área cultural denominada Aridoamérica, que tiene una antigüedad menor a los 12 000 años y va desde el final de las sociedades de cazadores paleolíticos (periodo Paleoindio, anterior al 8000 a.n.e.) hasta el comienzo de la producción local de cerámica durante la Conquista (periodo Arcaico, del 8000 al 1500 a.n.e.). Se ha aceptado que los primeros pobladores de estos territorios eran grupos que se trasladaban de un lugar a otro, cazadores-recolectores y pescadores que dependían del entorno y su adaptación. De ahí la relevancia de conocer el clima, la flora y la fauna, así como los cambios de estación para localizar y utilizar sitios temporales de resguardo y descanso, pero también los lugares donde había agua y comida, los cuales se asociaban con el conocimiento de los hábitos de los animales, su reproducción, la posibilidad de consumirlos y darles otros usos. Este tipo de poblaciones, a las que posteriormente se les denominó nómadas y seminómadas, tenían formas propias de ver el mundo y de organizarse, y sus tradiciones nutrían sus identidades y sentidos simbólicos que les permitían establecer relaciones con otros grupos, comerciar y defender sus espacios comunes.

Brown y Konner (2000) consideran que la dieta de este tipo de grupos de cazadores-recolectores y pescadores era alta en proteínas y baja en grasas y carbohidratos. McCaa (2002) indica que, de acuerdo con evidencias encontradas en restos esqueléticos, la altura promedio era mayor a la de los habitantes del sur, y plantea que uno de los factores que entraron en juego en esta característica somática fue la alimentación. Previamente, Larsen (1994) mencionaba que la expresión de deficiencias nutricionales es diferente para ambos casos. Mientras tanto, Armelagos (1990) asocia las dietas altas en carbohidratos con la presencia de caries, hipoplasia dental,² hiperostosis porótica,³ abscesos, líneas de Harris⁴ y desgaste dental.

Los grupos del noreste de México estuvieron relacionados con grupos de cazadores-recolectores de las Grandes Planicies, del desierto de la región noroeste y con culturas sedentarias de la frontera noreste de Mesoamérica, como los huastecos. Al respecto, Romano (1977) y Stresser-Péan (1977) encontraron evidencias de restos óseos con características típicas⁵ de habitantes del noreste en San Antonio Nogalar, Tamaulipas, en las colindancias con la Huasteca, que apoyan esa hipótesis. Sobre estos últimos, Rivera (1995: 98-99) menciona que su posible estatura era de 1.53 m para las mujeres y 1.60 m para hombres, y que sus osteopatologías más comunes

1. Sus territorios presentan clima seco (árido y semiárido) (68%); clima cálido subhúmedo en la llanura costera al norte del Golfo (20%); clima templado subhúmedo en la sierra (7%), y clima muy seco en la Sierra Occidental (5%) (INEGI, 2015).

2. Disminución o defecto en el desarrollo de la formación del esmalte.

3. Por anemia ferropénica.

4. Líneas en huesos largos y dientes que se asocian con momentos de detención del crecimiento de la persona.

5. En particular, han hallado cráneos dolicocefalos y dientes en forma de pala.

eran dientes obturados,⁶ reabsorción de alveolos dentarios,⁷ osteítis productiva,⁸ plagiocefalia unipolar⁹ y caries. Sin embargo, José Concepción Jiménez (entrevista, 2017), encargado de la Osteoteca de la Dirección de Antropología Física del INAH, considera que en el noreste los hombres alcanzaban mayores estaturas y las mujeres estaban en la media ya indicada, situación que confirma la información establecida por McCaa (2002).

También se han encontrado evidencias asociadas con restos óseos que recuerdan la importancia de algunos recursos alimenticios. Por ejemplo, la investigación de Richard MacNeish (1958: 133-134) en la cueva de La Perra, Tamaulipas, ubicó una osamenta de niño con una manta y una cuerda con tres olotes alrededor del cuello, además de conchas y caparazones de tortuga. De igual manera, Valadez (1999) y Valadez, Turpin y Eling (1998) hallaron fragmentos óseos con huellas de cocción en los sitios de la cueva Ahumada, Los Indios, la ladera del Cerrojo y Caja Pintada, en el estado de Nuevo León, que han conducido a la hipótesis de la ingesta de carne.

Las evidencias arqueológicas y de ocupación humana ponen de manifiesto el desarrollo y organización que tenían estos grupos, los cuales dejaron testimonios de su cultura y procesos simbólicos, así como del desarrollo de tecnología que les permitía aprovechar el medio ambiente y adaptarse. Entre estos testimonios encontramos pinturas y grabados en roca, puntas de flechas, hachas, navajas, mazas, chuzos o lanzaderas y raspadores, objetos textiles y cestería (como las nasas para pescar), trampas y redes hechas con fibras vegetales (*Yucca carnerosana* y *Agave lechuguilla*), además de otros artefactos elaborados con hueso y pieles, reportados por Espejo (1963) en sitios de Cadereyta, China y Linares, Nuevo León. En ese mismo estado, Rivera (1997) reporta artefactos en General Terán, Valadez (1999) en Boca de Potrerillos, y Rivera (2011) en Sabinas Hidalgo y Villaldama.

También se han localizado hoyos en la tierra, llamados fogones. Existen evidencias arqueológicas y etnohistóricas de que se usaron para cocinar diferentes tipos de carnes, piñas de magueyes, nopales y tunas, con dataciones que van desde el año 6960 a.n.e. hasta 1760 (Alanís y Foroughbakhch, 2008; Valdés, 1995; Valadez, 1999). En General Terán, Nuevo León, Rivera (1997) encontró estructuras arquitectónicas (bases de casas de piedra, terrazas, espacios públicos o ceremoniales) rodeadas por fogones y rocas quemadas dispersas. En el estado de Coahuila hay piedras ahuecadas que, según Valdés (1995), funcionaron como morteros o molcajetes hechos directamente en el suelo para triturar y moler semillas y frutos. Además, artefactos (arcos, flechas, lanzas, redes y cestos) hechos con recursos del entorno (Valadez, 1999) y un sinnúmero de pinturas con motivos de flores, árboles y hojas, peyote, maguey, diversos animales y figuras humanas. De igual forma se han localizado en la región restos óseos de mamuts, mastodontes, caballos, camellos y bisontes.

6. Piezas dentales restauradas por caries, fracturas, etcétera.

7. Refiere a la resorción ósea después de la pérdida de piezas dentales.

8. Inflamación de huesos y aumento de la densidad ósea como respuesta a una irritación leve o prolongada.

9. Deformación craneal posicional de tipo oblicuo.

En zonas arqueológicas como la de Boca de Potrerillo se ha hecho investigación acerca del medio ambiente y los recursos con que contaban estos grupos para subsistir y alimentarse. En particular, el interés se ha centrado en conocer la antigüedad de los materiales orgánicos, mediante el uso de radiocarbono,¹⁰ el recuento de polen¹¹ y la identificación de fitolitos¹² en relación con las posiciones estratigráficas del terreno. Esta zona se encuentra en los márgenes de la Sierra Madre Oriental, en el estado de Nuevo León, y se integra de poco más de 3 000 piedras grabadas, pinturas en roca, materiales hechos con lítica y hueso, restos óseos, zonas de ocupación y hornos. En un primer estudio realizado por Turpin, Eling y Valadez (1994) en conjunto con el INAH, el Museo San Bernabé de las Casas y la Universidad de Texas, establecieron que la antigüedad del lugar era tardía, pues oscilaba entre los años 1350 y 650 a.n.e. Un año después de iniciado el estudio, llegaron a la conclusión de que la zona vivió dos episodios climáticos: uno de estrés ambiental, que la erosionó, y otro de clima templado. Ambos muestran ocupación cultural desde 7700 a.n.e. hasta los tiempos históricos. Además, el estudio asentó que en las laderas del área de Cóconos se encontraron pólenes de acacia (*Acacia* sp.), pecana dura (*Carya* sp.), baya del corte (*Celyis* sp.), palo verde (*Cercidium* sp.), enebro (*Juniperus* sp.), pino (*Pinus* sp.), mezquite (*Prosopis* sp.), roble (*Quercus* sp.) y sauce (*Salix* sp.). El polen de nuez de nogal (*Juglans* sp.) fue hallado en espacios habitacionales, un hecho que indica su explotación y probable inclusión en la alimentación. También se encontraron pólenes no arbóreos de especies como el amaranto (*Amaranthus* sp.), girasol (*Helianthus annuus*), yuca (*Manihot esculenta*), col de la mofeta (*Symplocarpus foetidus*), rosa (*Papaver rhoeas* L.), espino cerval (*Rhamnus cathartica*), cereza de tierra (*Prunus* sp.), cactus del cholla (*Cylindropuntia fulgida*), cactus de la pera espinosa (*Opuntia humifusa*), gobernadora (*Larrea tridentata*), tártago (*Euphorbia lathyris*) y té del mormón (*Ephedra nevadensis*), entre otros. Los autores consideran que estas evidencias permiten observar la abundancia de gramíneas, muchas de las cuales fueron utilizadas como alimento básico por los grupos nómadas de la región, y en la época virreinal fueron usados en la ganadería (Turpin, Eling y Valadez, 1995).

Se considera que durante el desarrollo cultural de esta región, después del año 2000 a.n.e., se incluyó el cultivo de maíz. Al respecto existen varias hipótesis, como la de Huckell (1990), quien propone que ese cereal llegó por la difusión y el contacto con otros pueblos mesoamericanos hasta el suroeste de Estados Unidos de América. Valiñas (2010) y Hill (2001) plantean que grupos protoyutoaztecas colonizaron el norte y transmitieron a los grupos norteros los conocimientos necesarios para desarrollar algún tipo de cultivo de maíz, previo a la Conquista europea. Rivera (2011, 2013) encuentra la presencia de olotes, semillas y hojas de maíz datadas con una antigüedad entre los años 3500 y 3000 a.n.e. en el paraje de El Morro, que se encuentra en el municipio de

10. Método de datación para conocer la antigüedad de muestras orgánicas, que incluyen restos esqueléticos. Consiste en medir la cantidad de radiactividad; para ello se calcula el carbono-14 que aún queda en el material.

11. También llamada palinología, se encarga del estudio del polen y las esporas para reconstruir parte del entorno natural.

12. Restos petrificados de flora antigua. A partir de ellos se puede generar información sobre el entorno natural y su uso por poblaciones antiguas.

Aramberri, Nuevo León. Este autor señala que los cazadores-recolectores del área tenían conocimiento del frijol, chile, calabaza, sotol, nuez y piñón. Por otra parte se ha registrado abundancia de cerámicas burdas de uso doméstico en el municipio de General Zaragoza, y eso permite suponer actividades relacionadas con la preparación y almacenamiento de alimentos y líquidos. Es necesario destacar la escasa cerámica pulida y cocida, la cual se relaciona con el intercambio comercial con otros grupos (Rivera, 2002).

Los alimentos en los registros coloniales

Los grupos nómadas y seminómadas practicaban el comercio entre sí y con indígenas del centro. Por su modo de vida, los aztecas los nombraron *chichimecatl*, denominación náhuatl que deriva de los vocablos *chichi* o *chichî* (perro, mamar) y *mecatl* (cuerda o mecate), y puede entenderse como “linaje de perros o de los que maman” (Karttunen, 1983). Fray Bernardino de Sahagún (2000) manifiesta que muchos pueblos originarios se autonombraban chichimecas o con antepasados chichimecas, remitiendo principalmente al origen de las siete cuevas de la región norte: michoacanos, otomíes, nahuas, texcocanos, chalcas, tlaxcaltecas y los propios aztecas, entre otros, migraron desde tierras chichimecas antes de asentarse en los territorios donde se desarrollaron hasta la llegada de los españoles. Sahagún (2000) también menciona que así se llamaba a los indios del norte que eran considerados gente que se sustentaba de la caza y no tenía lugar “para fijar pueblo”. Vicente de Santa María (2015) refiere que, a la llegada de los españoles, el imperio azteca no tenía integrados a los chichimecas que habitaban los territorios que estaban al norte de Mesoamérica, y éstos no se encontraban bajo su dominio ni tributando. La situación de las relaciones interétnicas pronto fue conocida por los españoles, quienes consideraron a estas tribus como salvajes, las cuales gustaban de la desnudez,¹³ de no establecer residencia ni tener manera de pagar contribución alguna, de hacer uso común y público de las mujeres, de la embriaguez y la alevosía; además, las descalificaban por ser apóstatas, incapaces por sí solas de ingresar a la civilización, lujuriosas, sanguinarias, que comían frutos silvestres, carne casi cruda y hasta humana (Pérez, 1944).¹⁴ Este discurso permitió justificar acciones extremas de los colonizadores bajo la visión de realizar sus pretensiones en nombre de Dios, la Corona y el bien común.

Algunos exploradores exacerbaban estos imaginarios, como el padre Joseph de Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias*, quien describió en qué consistía el alimento de los indios de la Nueva España en sus sacrificios:

13. Tiempo después, el militar José Hermenegildo Sánchez García describió a las tribus del Nuevo Santander y manifestó: “Los indios viven en cuevas o peñascos, sus vestiduras las más en cuerpos vivos y sólo cubiertas las partes vergonzosas con un pábico que comúnmente se le dice así; taparrabo” (1977: 75).

14. El padre Andrés Pérez y Ribas relata las estrategias del “demonio” para impedir el triunfo de la fe a través de la vida de varios misioneros en su obra *la Historia de los triunfos de nuestra Santa Fe entre gentes las más bárbaras y fieras del Nuevo Orbe* (1645), dedicada a relatar la empresa misionera de la Compañía de Jesús en el septentrión novohispano entre 1590 y 1645.

Entre esta gente de este Reino es tan usado, que así del enemigo como del amigo la coma, con estas diferencias: que la del amigo comen en fiestas y bailes, a fin de emparentar con el difunto, a carne hecha barbacoa y los huesos bebidos, y molidos en polvo, en el diabólico brebaje de su peyote, con que se emborrachan [...] más la del enemigo la comen por vía de venganza — ¡qué bestialidad! —, por costumbre que tienen como gente habituada a comer cuantas carnes e inmundicias hay, y medio crudas. Y a mí me ha acontecido dar en algunas rancherías a tiempo que hemos hallado los huesos de los difuntos, roídos y puestos en un petate, con evidentes muestras de haberlos hecho en barbacoa, y ser acabada de comer la carne, y estar ya para comer los huesos, para beberlos en su peyote: y hallados, los he hecho quemar. Guardan siempre el casco de arriba de la cabeza, y beben y comen en ellos [*sic*], y me ha acontecido mandar quemar en una ranchería veinte y treinta juntos, cosa horrible y mo[n]struosa [...] los huesos molidos los mezclan con el mezquitamal [Acosta, 2008: 41-42].

Sin embargo, al describir a los grupos de esta región, Sahagún (2000) brinda un dato que revela el uso del maíz: "[...] aunque por la mayor parte vivían en cuevas y peñascos, algunos de ellos hacían chozas o casillas de paja. Hacían también alguna sementerilla de maíz, y venían de su tierra a tratar y vivir con algunos mexicanos o nahuas, y con algunos otomíes, con intento de oír el lenguaje de los unos y los otros" (2000: 956).

Alonso de León se refiere a ellos como

[...] gente cruel, feroz naturalmente, vengativos y guardan mucho tiempo el enojo. De buenas estaturas, muy ligeros, que andan y corren como un caballo [...] Son de corta capacidad, sin ningún discurso, prontos á hacer cualquier mal ó traición, y si hallan ocasión, no la pierden; inclinados á hurtar; es gente mentirosa, vana y enemiga de todo lo criado; no cultivan la tierra, ni siembran; viven libres, en ociosidad, raíz de todos los males en que están sepultados [De León *et al.*, 1909: 37].¹⁵

En las Indias Occidentales, el padre Joseph Acosta y fray Juan de Torquemada también afirmaron que había sacerdotes indígenas “todos hechiceros” que con brujerías y encantamientos querían impedir la entrada de los conquistadores, por lo que se dieron a la tarea de señalarlos como agentes que impedían la enseñanza de la doctrina de la fe, la sedentarización de las tribus y que, a través de sus “mitotes”, se organizaban para hacer la guerra (De León *et al.*, 1909). Argumentos como los anteriores se utilizaron como estrategia para ubicar líderes, impedir la posibilidad de organización colectiva y la transmisión de saberes generacionales, desarticulando así la continuidad de sus representaciones y prácticas grupales.

15. En su artículo “La comida de los indígenas de Coahuila”, Carlos Manuel Valdés (2014) comenta que al “indio del norte”, por su condición nómada y costumbres, los españoles lo comparaban con otros grupos indígenas del centro, lo percibían con menor desarrollo cultural y creían que era flojo y ocioso.

En las *Relaciones geográficas de la diócesis de Michoacán, 1579-1580* se indica que existían fronteras anteriores a la Conquista entre tarascos, chichimecas (guamares)¹⁶ y otomíes. Estos últimos estaban sujetos a sus propios jefes y al cacique tarasco, a quienes tributaban en especie o servicio; en contrapartida, sus jefes y el cacique tarasco otorgaban apoyo a sus tributarios para defender su frontera territorial de otros grupos. Esta estrategia pronto fue aprovechada por los colonizadores, quienes solicitaron el servicio de los otomíes al saber que éstos mantenían comunicación con los grupos del norte, principalmente pames y chichimecas jonás, con quienes tenían parentesco lingüístico (Corona y Paso y Troncoso, 1958; Guerrero, 2006). Los españoles también entraron en negociaciones con otros grupos, como los nahuas, para que los acompañaran en sus expediciones hacia el norte. A algunos de estos grupos los utilizaron para la labor y a otros para la guerra, en la que influyeron decisivamente.¹⁷ Aunque hubo varios grupos indígenas que desempeñaron estas funciones a favor de los españoles, existe mayor evidencia etnohistórica del desempeño de los tlaxcaltecas en estas labores.

Inicialmente, los colonizadores consideraron a toda la región como “el gran norte”, como si tuviera una misma base natural y cultural. Ésa era una imagen antagónica a lo conocido de la Nueva España, que dio lugar a reduccionismos y simplificaciones que perdieron de vista la complejidad de los entornos naturales y la variabilidad cultural interna para establecer una visión más manejable en términos de una barrera imaginaria a la que se denominó la “Gran Chichimeca” (Guerrero, 2006), formada por alianzas de grupos cuyo modo de vida era muy variado, en las que se unían guamares, caxcanes, pames, zacatecos y guachichiles, hábiles con el arco y la flecha, de fácil adaptación, capaces de soportar el clima y las inclemencias de vivir en ese espacio (Powell, 1945, 1952). Pronto estos grupos fueron considerados enemigos de la Corona, que implementó políticas de reducción y pacificación a través de las encomiendas, congregas, cabalgadas, presidios y misiones.

Los colonizadores del noreste clasificaron a los pueblos originarios con nombres convencionales que aludían a sus características particulares (rasgos físicos, modificación y tratamiento corporal, belicosidad, lugar de donde venían, lo que comían, etcétera.). De ahí los nombres que se encuentran en varias fuentes; por ejemplo, Valdés (1995) establece que el territorio del estado de Nuevo León fue habitado principalmente por alzapapas, borrados, guachichiles y coahuiltecos, además de que se encontraban pintados, rayados, pelones, barreteados, catujanes o catujanos, gualeguas, amapolas, ayancuaras, gualiches, negritos o bozalos, entre otros. Durante el gobierno de Martín de Zavala (1626-1664) se registraron cerca de 250 “naciones” indígenas alrededor de Monterrey, Cadereyta y Cerralvo (Flores, 1998: 27-28).

16. Se considera que los pueblos norteros tuvieron algún contacto cultural con grupos mesoamericanos, entre los que se cuenta a los chichimecas guamares, que llegaron a conocer la agricultura y eran atraídos por la vida sedentaria (McCarty, 1962: 326).

17. Les ofertaban ascensos sociales a través de la milicia y su legitimación de cargos a través de entregas de bastones de poder y rangos sobre los grupos conquistados, y una relación de privilegios con españoles y mestizos. Estos convenios se convirtieron en una opción para ir a pelear a la frontera, enseñar la forma de vida de un indio converso y sometido a la Corona (Guerrero, 2006).

El modo de vida de estos grupos estaba regulado por un calendario de producción cíclica de recursos que ofrecía la naturaleza, de la que podían obtener alimentos, en tiempo y espacios variables, haciendo un tipo de trashumancia. Este modo de vida les permitió no sólo conocer la región, según las épocas del año, sino generar tecnologías para aprovechar los recursos que el medio les proporcionaba. Así, realizaban construcción de chozas de carrizo, elaboraban zoquetes con zacate, curtían pieles que usaban como vestido y abrigo, confeccionaban vestimentas y cestas de fibras vegetales para transportar comida y agua, utilizaban los caparazones de tortugas como platos o vasijas, fabricaban morteros de piedra y palos gruesos para moler, utilizaban los nopales huecos como contenedores; tejían mallas, redes y nasas para cargar, cazar y pescar; seleccionaban horquetas para andar, cargar o amarrar cosas; producían arcos, flechas y hondas para la cacería y la defensa, así como redes, chuzas o lanzaderas para pescar y siempre llevaban un palo o bastón largo para excavar, golpear o apoyarse (Cavazos, 1994; Valdés, 1995; Acosta *et al.*, 2001).

A la llegada de los europeos, la alimentación de estos grupos se basaba en la caza, la pesca y la recolección de raíces, semillas, vegetales, frutos e insectos. Sin embargo, se ha considerado que algunos conocían y consumían el maíz, sobre todo en las zonas de la sierra y altiplano. Fray Bernardino de Sahagún describe algunas de las costumbres:

La comida y la sustentación destos teuchichimecas eran hojas de tunas y las mismas tunas, y la raíz que llaman *címatl*, y otras que sacaban debaxo de tierra, que llaman *tzihuactli*¹⁸ [maguey pequeño], *ne-cuámetl*¹⁹ [algún tipo de palma] y mizquites, y palmitos, y flores de palmas, que llaman *íczotl*²⁰ [palma con ramas en forma de abanico], y miel que ellos sacaban de muchas cosas: la miel de palmas, miel de maguey, miel de abejas, y otras raíces que conocían y sacaban debaxo de tierra. Y todas las carnes de conejo, de liebre, de venado y de culebras y de muchas aves. Y por comer destas comidas que no iban guisadas con otras cosas, vivían mucho y andaban sanos y recios [2000: 956-958].

Alonso de León y otros autores (1909) describieron la preparación de alimentos de los pobladores de la región por ciclo, recurso y proceso de elaboración. Entre 1636 y 1648, De León recopiló información sobre los hábitos alimenticios y técnicas de elaboración de alimentos de las tribus nómadas del Nuevo Reino de León y alrededores, durante sus expediciones hacia Texas, para combatir a los franceses y proteger las misiones. Este soldado menciona en sus escritos que en invier-

18. *Tzihuactli* proviene del náhuatl y hace referencia al maguey pequeño con su bohordo floral. En el *Códice Florentino* y en el *Códice Cozcatzín* se observan magueyes con su bohordo floral y sus raíces. A este maguey florido se le nombra como *tzihuac*. Al respecto, véase: <<http://tlachia.iib.unam.mx/fichaElemento?fkCodice=2&orden=designacion&buscar=tzihuactli>>.

19. *Necuámetl* es un término de raíz náhuatl que refiere a la palma. El término *nequamella* refiere a lugar de palmas (Thouvenot, 2014). Al respecto, véase: <<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/diccionario/nahuatl.html>>; cabe hacer mención que también se encuentra registro del término *nequametl*, que se describe como maguey o palma (Siméon, 1977: 333).

20. *Íczotl* es un término que proviene del náhuatl y significa palma silvestre con ramas en forma de abanico. De esta palma se obtenía hilo para coser los vestidos. Al respecto, véase: <<http://www.gdn.unam.mx/termino/search?queryCriterio=iczotl+&modulo=termino&action=search&queryEnDiccionarios%5B%5D=0&queryPartePalabra=inicio&queryBuscarEn=nahuatlGrafiaNormalizada&queryLimiteRegistros=50>>.

no los indígenas de la región adelgazaban y consumían principalmente mezcal y piña de lechuguilla cocida, cuyo bagazo hacían polvo después de mascararlo y lo reutilizaban en bebidas:

Las comidas generales suyas son, en el invierno, una que llaman *mezcale*, que hacen cortando las pencas á la lechuguilla; y aquel corazón, con el principio de ellas, hacen en barbacoa; dura dos días con sus noche en cocer; y aquel jugo y carnaza comen, mascándolo y chupándolo; tiran las hebras, por encima de lo andan y duermen, y esto dura mientras el tiempo no calienta, porque entonces se les daña; faltándoles la comida, las vuelven á coger, pisadas, y resacas al sol, las muelen en unos morteros de palo, de que usan en general, y aquel polvo comen. Esta comida es caliente, no de mucha substancia, pues en este tiempo andan flacos y *alargados*; es purgativa; cómenla caliente y fría, como más les agrada; puede guardar muchos días [De León *et al.*, 1909: 37-38].

De León menciona que en verano engordaban al contar con más variedad de alimentos, porque incorporaban a su dieta nopal, flores, tunas y mezquite seco y molido con el que hacían un *mezquitamal*, y que además se alimentaban con frutos silvestres y con raíces:

El verano, y desde que empieza á brotar el nopal, lo comen; la flor de la tuna y la misma tuna pequeña, en barbacoa, que hay gran copia en toda la tierra; esto les dura mientras no madura, que entonces los hombres traen una redcilla cada uno, con que la cogen, limpian y comen con mucha facilidad, no desechando más que el hollejo, bien chupado; de ésta hay muchos géneros, unas mejores que otras, y todas malas, pues la mejor no llega á la peor de la Nueva España; hacen su pasa de ella, unas veces entera, otras partida á la larga, tendidas al sol en algunos petates ó en el suelo. Comen por este tiempo el mezquite, que hay en abundancia; cómenlo desde que empieza á sazonar hasta que está seco, y entonces lo muelen en sus morteros, y aquéllos guardan, uno cernido, otros con pepitas, y puesto en unos petatillos, á modo de costales, hechos á propósito ó en nopales abiertos: llámenle *mezquitamal*; es comida de muy gran substancia, caliente y seca; hácelos engordar en este tiempo. Hay muchos géneros de frutillas silvestres, que no faltan en todo el Reino, de manera que, el verano, comen las frutas, el invierno, las raíces, y entonces andan como puercos, osando [*sic*] el campo por sacarlas, y traen muchas [De León *et al.*, 1909: 38-39].

Como se observa, uno de los recursos más utilizados por estos grupos era, sin duda, el mezquite. Álvaro Núñez Cabeza de Vaca describe el mezquite y sus usos entre los indígenas de la siguiente manera:

Este mezquiquez es una fruta que cuando está en el árbol es muy amarga, y es de la manera de algarrobas, y cómese con tierra, y con ella está dulce y bueno de comer [...] hacen un hoyo en el suelo, de la hondura que cada uno quiere, y después de echada la de fruta en este hoyo, con un palo tan gordo como la pierna y de braza y media en largo, la muelen hasta muy molida; y demás que se le pega de la

tierra del hoyo, traen otros puños y échenla en el hoyo y tornan otro rato a moler, y después échenla en una vasija de manera de una espuerta, y échenle tanta agua, que basta a cubrirla, de suerte que quede agua por cima, y el que la ha molido pruébala, y si le parece que no está dulce, pide tierra y revuélvela con ella, y esto hace hasta que la halla dulce, y asíéntanse todos alrededor y cada uno mete la mano y saca lo que puede, y las pepitas de ella tornan a echar sobre unos cueros y las cáscaras [Núñez, 2010: 63-34].

De acuerdo con De León, los indígenas consumían animales silvestres y pescados, y utilizaban el nopal hueco como contenedor, el romerillo quemado como condimento, el horno de tierra o fogón y los hoyos en la tierra para moler y sacar el jugo de las tunas:

Son grandes cazadores y, así, cuando salen, no dejan cosa viva; corren como un venado; la carne del cual es la mejor que tienen, y, en matándolo, lo dejan, y envían á sus mujeres, otro día, por él, y ellas por el rastro lo hallan y lo traen; es suyo del cazador el cuero y no come de la carne; repártense entre todos. No hay ave ni animal que no comen, hasta los inmundos y ponzoñosos, como son culebras, víboras, ratones y de los demás, excepto el sapo y lagartija. Son, así ellos como ellas, grandes pescadores; pescan de diversos modos, con flecha, encandilando el pescado de noche, con redes, entrando á buscarlos á sus cuevas; hácenlo en barbacoa con tripas, y suelen [*sic*], de dos días de muerto, no les fastidia el hedor, y así, cualquier cosa de ocho días muerta, con gusanos, la comen [De León *et al.*, 1909: 39].

De León también destacó el papel de las mujeres en la recolección, búsqueda y conservación de alimentos:

Sus mujeres son las que, de día y de noche, buscan las comidas y las hacen, mientras ellos duermen ó se pasean [...] Comen sal, y, si les falta, comen un género de yerba, como romerillo, quemada y hecha ceniza, en su lugar. Beben cualquiera agua muy bien con las manos, cuando están en ella, y, cuando lejos, cargan las indias doce ó catorce nopales huecos, llenos de agua, sin que aquellas babazas le quite[n] el gusto, en unos cacaxtes de red, armados en dos arcos de palo, del grosor de un dedo, los cuales cargan á las espaldas de la frente, en que cabe una fanega de trigo; en sus paseras, distantes del agua, hacen unos hoyos, al modo de un pilón de azúcar, en el suelo, muy bien pisado; por encima, unas varillas y zacate, y allí machacan las tunas, de tal modo, que el hoyo se va hinchiendo del zumo, y de aquello beben, con que matan la sed y refrescan mucho.

Toda cuanta solicitud ponen en hacer pasa y *mezquitamal*, que podían tener para todo el año, descansadamente, les dura sólo el tiempo que las frutas verdes, caso de notar cuán poco proveídos son, pues los consumen en sus glotonerías, sin cuidado de guardar para mañana, comiendo más por satisfacer el vientre, sin hartarse, que por conservar, como hombres, la vida; levantándose ansiosos por la mañana á buscar el sustento de aquel día, como propiedad de brutos irracionales [De León *et al.*, 1909: 39-40].

Por otra parte, las poblaciones del noreste también desarrollaron algunas formas de conservación de los alimentos: secado (tasajo y carne seca machacada con piedra para hacerla más delgada y facilitar la deshidratación); cocido en las brasas, rescoldos o en horno de tierra como las *gordas* o panes de harina de mezquite, entre otros alimentos (Cavazos, 1994; Valdés, 1995; Acosta *et al.*, 2001).

En su texto del siglo XVI, fray Guillermo de Santa María (2003) describe algunas bebidas que se consumían en la región, hechas mediante la cocción del maguey y de la tuna, que preparaban al mezclar la vaina del mezquite molida con agua. Sin embargo, surge la pregunta sobre la falta de referencias en torno al pulque, ya que se sabe que se extraía aguamiel y en consecuencia la fermentación permitiría la elaboración de dicha bebida. Al respecto existieron varias prohibiciones y ordenanzas que se integraron en la *Recopilación de leyes de los Reinos de las Indias*, que el rey Carlos II ordenó imprimir y publicar, entre las que se encuentran la realizada por el virrey de la época y que, de acuerdo con la Real Audiencia de Méjico, en textos fechados el 23 de julio de 1671, muestran lo que pensaban las autoridades españolas sobre el pulque en aquella época:

Usan los indios de la Nueva España una bebida, llamada pulque, que destilan los magueyes, plantas de mucho beneficio para diferentes efectos, y aunque bebida con templanza se podría tolerar, porque ya están acostumbrados a ella, se han experimentado notables daños, y perjuicios de la forma con que la confeccionan, introduciéndole algunos ingredientes nocivos á la salud espiritual y temporal, pues con el pretexto de conservarla, y que no se corrompa la mezclan con ciertas raíces, agua hirviendo y cal, con que toma tanta fuerza, que les obliga á perder el sentido, abrasa los miembros principales del cuerpo, y los enferma, entorpece y mata con grandísima facilidad; y lo que mas es, estando enajenados, cometen idolatrías, hacen ceremonias y sacrificios de gentilidad, y furiosos traban pependencias, y se quitan la vida, cometiendo muchos vicios carnales, nefandos, é incestuosos, con que han obligado á que los prelados eclesiásticos fulminen censuras; y por autos y acuerdos del virrey, y real audiencia, se prohíba [...] Y porque después llegó a nuestra noticia, que el virrey, y acuerdo de la real audiencia de Méjico, en 23 de julio de 1671, formaron unas ordenanzas sobre el uso de esta bebida, y contribución, que de ella resulta, con ocho capítulos, las cuales vistas por los de nuestro consejo con la atención y cuidado, que pide la importancia, y gravedad de la materia, ha parecido aprobarlas, con calidad de que el número de las pulquerías no exceda de treinta y seis, y que de estas las veinte y cuatro sean para hombres, y las doce para mugeres [...] [Sala de Indias..., 1841: 222].

Según historiadores locales, la costumbre de esta bebida no estaba muy arraigada entre las poblaciones nómadas y seminómadas del norte, pero durante la Colonia se popularizó entre estos grupos, debido al contacto que mantuvieron con poblaciones migrantes de tlaxcaltecas, otomíes y nahuas, que seguramente lo dieron a conocer al ser parte elemental de sus hábitos alimenticios. Cárdenas (2017) documenta que estos grupos migrantes, particularmente los tlaxcaltecas,

llevaron la producción tradicional del pulque al norte y esto dio lugar ahí a la elaboración del pan de aguamiel y pulque.

Contactos culturales y el caso del Nuevo Reino de León

Los europeos llegaron al centro-norte y al norte de la Nueva España en la búsqueda de míticas ciudades llenas de oro y plata, como las de California, Florida, Quivira, Copala e incluso la fuente de la eterna juventud. Fantaseaban con encontrar islas pobladas únicamente por mujeres, las siete grutas o ciudades, el estrecho de Aninán, el cerro de la plata y las poblaciones de cristianos perdidos. Las leyendas de viajeros servían de incentivo para no desfallecer y hacer que cualquier privación valiera la pena (Cavazos, 1960; González, 1993; Acosta *et al.*, 2001). Sobre todo, después del descubrimiento y explotación de las minas de Zacatecas, en 1548, se iniciaron nuevas exploraciones: hacia el norte hubo expediciones que se dirigieron al Pánuco, Baja California y la Florida; al noroeste, vía San Juan de Culiacán y espacios cercanos a Guadalajara, Fresnillo, Sombrerete, Guadiana (Durango), San Bartolomé y valle de Santa Bárbara, y finalmente al noreste se fundaron ciudades como Zacatecas, Mazapil, Saltillo y Nuevo León en 1568 (De León, 1981).²¹ La búsqueda de recursos mineros fue un incentivo para explorar estos territorios y generar previamente una base agrícola que permitiera sostenerlos, organizar redes de abasto y comercio, abrir caminos, defender el territorio, pacificarlo y reducir a los indígenas (Bakewell, 1976). Al llamado acudieron mineros españoles y todo tipo de población migrante pobre, soldados y aventureros que conformaron la población de avanzada hacia el norte.

Los intentos de fundar poblaciones estables en el entorno que había ocasionado la colonización surgieron con Alberto del Canto (1577) y Luis Carvajal y de la Cueva (1581) en tierras que, comparadas con las del centro y sur de la Nueva España, eran consideradas sin atractivo alguno, ya que establecerse en ellas implicaba sufrir escasez y renunciar a las comodidades, pero también encontrar espacios redituables para el desarrollo económico, uno de los cuales fue la esclavitud. Sin embargo, pronto se dieron a conocer todo tipo de prohibiciones al respecto y esto acarreó conflictos, abandono de tierras, guerra con los grupos locales y sucesivos despoblamientos. De León comenta la existencia de dicha actividad: “[...] sacaban gente, que se vendían bien, cebo con que acudían más soldados, que llovidos aventureros” (De León *et al.*, 1909: 75). “[...] El día 17 de agosto de 1633, fue aprehendido en la ciudad de Monterrey Vicente Guerra, 'vecino y mercader en dicha ciudad', acusado de haber vendido ocho indios esclavos en las minas de Guanajuato, cuando tenía orden del gobernador de venderlos más allá de la ciudad de México, 'hacia la Puebla de los Ángeles o las Amilpas', y se le condenó a prisión y secuestro de bienes” (Hoyo, 1972: 398).

21. “En la época en que se le dio comisión a Alberto del Canto, no sabemos de la existencia de una provincia de Couila, todo era la Nueva Vizcaya. En una ‘Carta Geográfica del siglo XVI’ [...] obra del Dr. Jesús Figueroa [...] que debió ser hecha después de 1568, pues en ese año se fundó Mazapil y aparece en ella, pero que debe haber sido levantada antes de 1577, pues en ella no aparece ni Saltillo ni Monterrey” (De León, 1981: 191).

Después del fracaso de las acciones para conquistar el norte en las dos avanzadas anteriores, los españoles implementaron una nueva estrategia al llevar población indígena que provenía de Tlaxcala o *Tlaxcallan* (lugar de pan), o *Texcala* (lugar pedregoso). Los tlaxcaltecas habían tenido contacto y trato con el propio Hernán Cortés, relación que se describe en el *Lienzo de Tlaxcala*. Este códice brinda datos sobre los tres productos que el señor Xicoténcatl obsequió a Cortés: *totollin* (guajolote), *tlaxcalli* (pan) y *tlaolli* (maíz seco y desgranado). Además, indica lo que comió Cortés durante su estancia en Tlaxcala, que ingirió los alimentos ya mencionados más *zolime* (codornices) y *totollin tecciztli* (huevos de guajolote), y que en Tlaxcala le dieron forraje y agua para los caballos de su ejército (Brotherston y Gallegos, 1990: 120-123). Lo anterior también es comentado por Bernal Díaz del Castillo en la *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, cuando indica que Xicoténcatl “el mozo” les envió

[...] cuatro mujeres, indias viejas y de ruin manera, y mucho copal y plumas de papagayos, y los indios que lo traían al parecer creímos que venían en paz y llegados a nuestro real sahumaron a Cortés, y sin hacer acato, como suelen entre ellos, dijeron: “Esto os envía el capitán Xicotenga que comáis si sois teules bravos, como dicen los de Cempoal, y queréis sacrificios, tomad esas cuatro mujeres que sacrificuéis y podáis comer de sus carnes y corazones, y porque no sabemos de qué manera lo háceis, por eso no las hemos sacrificado ahora delante de vosotros, y si sois hombres, comed de esas gallinas y pan y fruta, y si sois teules mansos, ahí os traemos copal, que ya he dicho que es como incienso, y plumas de papagayos; haced vuestro sacrificio con ello” [Díaz, 1983: 122].

La relación de los tlaxcaltecas con los españoles tenía varios objetivos de interés para los primeros, que incluían participar en actividades militares para derrotar al imperio azteca y hacer un aporte durante la conquista de Guatemala, llegar hasta Cipolla,²² colonizar el norte chichimeca y generar mestizaje de las hijas de los nobles tlaxcaltecas con los conquistadores para favorecer la pacificación (Brotherston, 1979; Collin, 2006). En el difícil contexto de la exploración española de los territorios del norte, iberos y tlaxcaltecas establecieron una colaboración que permitió la expansión de los conquistadores y dio lugar a que los tlaxcaltecas se constituyeran en un espacio social y cultural de contacto para que los grupos locales accedieran a una forma de vida sedentaria y a la paz, ya que habían adquirido costumbres españolas para el manejo agrícola (Rojas, 2016).

Según Eugene Sego, los tlaxcaltecas eran reconocidos por los europeos como un pueblo comerciante de “hábil guerreros, de valentía indomable, de una lealtad comprobada, industriosos, sedentarios, agricultores, ahorrativos, regidos por estrictos códigos morales” (citado en Rojas, 2016: 72). Por su parte, los tlaxcaltecas consideraban que su relación con los recién llegados

22. Cipolla o Cipola, representada en el *Lienzo de Tlaxcala* como las siete ciudades que se relacionan con las cuevas de origen ancestral, es una ciudad mítica que fue buscada por los españoles en territorio de Estados Unidos de América y que aún se representa por los indios pueblo y los navajos en su pintura seca (Brotherston, 1979: 196).

era buena, ya que habían aprendido a hacer ropa de algodón y lana, adquirieron el gusto por el oro, aprendieron a comer con sal y a preparar otros alimentos (Contreras, 2010). Los españoles comenzaban a verlos como “indios civilizados”, con cierta utilidad, mientras que otros grupos indígenas los veían con recelo por haber negociado y llegado a acuerdos con los españoles, así como por apoyar en la conquista del centro de México y la colonización de la región noreste de la Nueva España por medio de 400 familias que migraron de su lugar natal.

El virrey Luis de Velasco firmó el 14 de marzo de 1591 las capitulaciones con los tlaxcaltecas, que a la letra dicen

[...] que todos los indios que fuesen de la ciudad de Tlaxcala a poblar de nuevo con los dichos chichimecas sean ellos y sus descendientes perpetuamente hidalgos [además, que sean] libres de tributo, y servicio personal [y que] las tierras, pastos, montes, ríos, pesquerías, molinos y otros géneros de hacienda estén señaladas a cada parte [además] que las tierras y estancias que se les diesen y repartiessen a los tlaxcaltecas así de particulares, como para comunidad no se les pueda quitar por despobladas [y] que los indios principales de la dicha ciudad [de Tlaxcala], que fueren a la población y sus descendientes puedan tener y traer armas, y andar a caballo ensillado sin incurrir en pena, y para hacer el viaje se les de bastimento y ropa [Rojas, 2016: 71-72].²³

Acosta y colaboradores (2001) ponen de manifiesto que los conocimientos y tecnologías que trajeron los europeos para la agricultura en la Nueva España, y particularmente en los territorios que colonizaron en el norte, fueron el uso de arado y la tracción animal, nuevos cultivos y la rotación de éstos, la rueda para molinos y obrajes, así como la construcción de canales (acequias), presas y depósitos de agua, indispensables para la agricultura de riego.²⁴

Los tlaxcaltecas “civilizados” aplicaron lo aprendido con los españoles. Por ejemplo, las técnicas de elaboración de obraje y producción de textiles; la agricultura y la implantación de sistemas de riego, que incluían la construcción de acequias, canales y presas. Por su parte, los españoles adoptaron la producción y consumo de maíz y otros animales de caza menor que se consumían,²⁵ aunque nunca dejaron de traer sus alimentos desde Castilla, como indicó Juan Huidobro en 1576:

23. “El anterior extracto de las capitulaciones que se otorgaron a los tlaxcaltecas fue tomado de una copia certificada de dichas capitulaciones, que en 1782 se realizó en Colotlán por mandato del coronel Antonio Vivanco, y que se localizó en el Archivo General de Simancas (en adelante AGS), Secretaría de Guerra, leg. 7015, exp. 6, cuaderno 4, ff. 149-153, ‘Milicias de Colotlán. Tumultos y revueltas’. México, noviembre 21 de 1785” (Rojas, 2016: 72).

24. Sin embargo, Rojas (2009) y Long (1995) manifiestan que existen evidencias de obras hidráulicas y rotación de cultivos en poblaciones sedentarias de origen prehispánico en el centro y sur de la Nueva España.

25. Este intercambio es reconocido por algunos autores, quienes mencionan que los tlaxcaltecas llevaron al norte materiales para trabajar cultivos, majadas de cabras y ovejas (Valdés, 1995) para la elaboración del pan de trigo, leche de cabra y quesos. Con la lana de ovejas desarrollaron hilados y telares para hacer ponchos o sarapes y cobijas o colchas (Cárdenas, 2017). Estas técnicas las aprendieron previamente de los españoles, quienes trajeron dichos recursos que no se conocían en el mundo prehispánico y fueron adaptados por los tlaxcaltecas. A su vez, a través de innovaciones como el pan de pulque o de aguamiel, los españoles incorporaron gustos y patrones alimenticios de los tlaxcaltecas.

[...] en esta comarca [Zacatecas], aunque es tierra fría y seca, se dan bien cualesquier género de árboles de Castilla, en especial durazno, membrillos, perales y manzanos y las parras, las cuales dan buenas uvas [...] Cógese mucho trigo y maíz de regadío; danse muy bien cualquier género de hortalizas y legumbres. Todo género de ganado se cría muy bien, como ganado mayor, y ovejas y cabras y caballos, por ser abundantísima tierra de pastos, y muy extendidos campos y llanos [Rojas, 2016: 78].

Los frailes franciscanos y los tlaxcaltecas fueron la base de la aculturación de los pueblos originarios del norte de la Nueva España y se considera que los grupos que llegaron a la zona mezclaron sus recursos culturales y humanos, así como que el mestizaje sucedió, más allá de lo aceptado, no sólo de grupos indígenas con los españoles, sino que se expandió con la población africana, mestiza y mulata que buscaba los privilegios que tenían los tlaxcaltecas en relación con los españoles y criollos (Rojas, 2016). En un inicio los pueblos tlaxcaltecas se encontraban separados de los españoles; después, en las misiones, se llegaron a hacer pueblos mitad tlaxcaltecas y mitad misiones, y luego se formaron pueblos con españoles y tlaxcaltecas para ampliar el control de los territorios y poblarlos (Ramiro, 2013: 22).

Años después de la llegada de los tlaxcaltecas a los territorios del norte, un grupo de españoles encabezados por Diego de Montemayor (1596)²⁶ tuvo el proyecto de repoblar el Nuevo Reino de León y logró instalar el sistema de encomiendas que trajo la agricultura y la ganadería a esas tierras. Por otra parte, el descubrimiento de algunos yacimientos mineros comenzó a contrarrestar la inestabilidad de la región, pues se fundaban y abandonaban pueblos de colonos debido a conflictos entre los nuevos pobladores, quienes se aferraban a la posesión de la tierra y su explotación, y los grupos originarios; es decir, se vivía en guerra constante.²⁷ El padre Joseph de Acosta manifiesta que era necesaria la fuerza de las armas contra las tribus nómadas para su reducción y que se debía de enseñar a los indios de dicho Reino “primero á ser hombres y después á ser cristianos” (De León *et al.*, 1909: 70). Finalmente, se supo de las condiciones deplorables en que se tenía a estas poblaciones y la continuidad del sistema clandestino de semicautividad,²⁸ que se desarrolló a través de las congregas hasta casi el siglo XVIII, pese a que, por mandato de la Corona, se otorgó mayor protección a la población indígena que la eximía de la esclavitud desde 1550 (Calvo, 2000).

Los colonos fundadores de pueblos y villas estaban compuestos de una masa general de mineros y pastores, soldados, mercaderes y una pequeña clase social que se consideraba descendiente de los primeros conquistadores y reclamaba sus privilegios de “hidalgos”, además de

26. Se trasladó de Saltillo a los ojos de agua de Santa Lucía, donde fundó la Ciudad Metropolitana de Nuestra Señora de Monterrey en honor a Gaspar de Zúñiga y Acevedo, conde de Monterrey, con 12 familias, nueve esposos sin hijos, tres hombres adultos, 14 muchachos jóvenes, cuatro mujeres jóvenes y un indio llamado Domingo Manuel (Hoyo, 1972).

27. Se considera que, en el siglo XVII, todos los *avecindados* tenían vida militar, ya que el Nuevo Reino de León era “tierra de guerra viva”, de lucha contra lo salvaje, y el que no lo podía hacer buscaba ayudar de otros modos (Cavazos, 1960).

28. En la segunda década del siglo XVII, don Martín de Zavala permitió para el Nuevo Reino de León la llamada “esclavitud por sentencias penales”, que era la única forma de esclavitud permitida (Hoyo, 1972: 357).

señores semif feudales (Cavazos, 1960). Entre estos últimos, algunos personajes se distinguieron por sus hazañas como capitanes en contra de los grupos del norte, por encontrar algún filón de metales, hacer producir la tierra o criar ganado; entre ellos también salieron los primeros gobernantes que mantendrían el orden con sus propios medios y creencias en el Nuevo Reino de León, la Nueva Vizcaya y Nuevo México (Chevalier, 1976).

Las ocupaciones se extendían del complejo Saltillo-San Esteban hasta Monterrey, donde se encontraban franciscanos y tlaxcaltecas que, junto con la avanzada española, crearon asentamientos continuos hacia el noreste y consolidaron los existentes, como el mineral de San Gregorio de Cerralvo (1577), las haciendas de San Francisco (1582, después Apodaca), y al fundar nuevas como la hacienda de San Pedro de Santa Catalina (1596) y la hacienda de San Nicolás Obispo (1611) (Ramiro, 2013: 41).

El desarrollo de las haciendas (unidades agropecuarias), presidios (fortines y posteriormente reductos militarizados) y misiones (recintos de enseñanza de la vida cristiana e integración), en conjunto con los métodos de pacificación (la doctrina de la fe, la estrategia militar de hacer exploraciones de reconocimiento, y la congregación de las tribus a partir de darles regalos, comida y ropa),²⁹ fueron la estrategia para colonizar, junto con la llegada de indígenas cultivados en las costumbres españolas, de los que sólo se hace mención a los tlaxcaltecas. Las tierras del norte de la Nueva España atraían a los conquistadores por la posible riqueza a desarrollar, pero también eran temidas debido a los constantes levantamientos de los pobladores originarios, a los que se les llamó las “tribus bárbaras del norte” que impedían la aplicación de la política de reducción (Arnal, 1995). A pesar de los riesgos, las pequeñas bonanzas mineras motivaron a españoles y criollos a invertir en esas tierras y avecindarse con sus parientes, mayordomos, administradores, gente mestiza con oficio, indios de laborío y esclavos africanos. Españoles y criollos se establecieron y construyeron haciendas que al poco tiempo se vieron rodeadas de chozas y viviendas de pastores que, a su vez, atraían a comerciantes.

Cavazos realizó una investigación sobre la cronología de biografías de pobladores del Nuevo Reino de León, de las que retomamos dos casos, entre muchos, que ejemplifican lo dicho: en 1604 José Treviño, español, se asentó en el Nuevo Reino de León con familia noble, siendo dueño de numerosos esclavos y sirvientes, 10 carretas y 2 000 vacas (1960: 474); por su parte, Diego de Ayala, criollo, manifestó en 1666 que para la hacienda y labor de mina trajo 100 yeguas, 80 caballos mansos, 60 mulas, 100 cabezas de ganado mayor, 60 vacas, 40 novillos y toros, 200 cabezas de ganado cabrío y ovejuno, 400 fanegas de maíz y trigo y 20 arrobas de tabaco (Cavazos, 1960: 469).³⁰ Estos dos ejemplos, así como otras biografías, dejan ver que en torno a la ciudad de Monterrey comenzaron a establecerse haciendas que abrirían la ruta hacia lo que se llamaría la villa

29. En 1607, en la estancia de San Francisco, Blas de la Garza ayudó a la pacificación de indios con gran gasto de carne y caballada, y se granjeó a los indios con “sayal, frazadas, pisiete (tabaco) y otras dádivas” (Cavazos, 1960: 474).

30. Tal como lo menciona Del Hoyo (1972), poco a poco el tipo de pobladores cambiaba lentamente de aventureros, soldados, cazadores de fortuna y esclavos a verdaderos colonos que entraban al Nuevo Reino de León para asentarse, hacer familia y vida.

de Monclova, pasando de Monterrey a San Francisco de las Cañas (1611, hoy Mina), la de Chihuahua (hoy El Carmen, 1614), San Nicolás (hoy Hidalgo, 1626) y Eguía de Viudas (hoy Abasolo, 1627) (Ramiro, 2013: 41).

Las investigaciones de Acosta *et al.* (2001) indican que, en el norte, el trigo y el maíz eran consumidos principalmente por los colonos, que además accedían a otros comestibles, como frijol, calabaza, chile, legumbres y frutas. Osante (1997) plantea que, durante la Colonia, las haciendas de labor y ganaderas³¹ que estaban en las cercanías de Monterrey y Saltillo se convirtieron en las principales abastecedoras de alimentos y animales para los centros mineros, lo cual llevó a un acaparamiento de tierras y recursos y provocó que los grupos nómadas fueran afectados debido a que sus espacios físicos de vida se iban reduciendo.

Las diferentes variedades de trigo se convirtieron en un cultivo básico para la dieta de los colonizadores y se trató de incorporar a la costumbre de los indios; su consumo aumentó entre la población de españoles y mestizos en el norte. También se introdujo la caña de azúcar en Nuevo León, San Luis Potosí y Zacatecas (Acosta *et al.*, 2001), donde el clima permitía además la labor de arroz (aunque era muy costosa), garbanzo, haba, cebada, lenteja y árboles como nogal, durazno, naranjo y limonero (Altamirano *et al.*, 1997). También se dieron cultivos de vid, olivo, plantas para tinte de añil, morera para la cría de gusano de seda y se produjeron fibras de lino y cáñamo, pese a las prohibiciones de 1595 y 1596 (Acosta *et al.*, 2001).

Se considera que, a finales del siglo XVII, los españoles todavía tenían problemas para que los pobladores nómadas se avecindaran, como lo comenta fray Juan de Larios en su carta del 30 de diciembre de 1674, donde escribía sobre las misiones de Coahuila, Nuestra Señora de Guadalupe y Nueva Extremadura: "Estos bárbaros [...] como son muchos, en quince días talan la tierra donde se hallan de raíces, y luego les es fuerza levantar la ranchería e irse a otro paraje, y de esta suerte, no nos es posible hacer mansión en parte alguna con ellos, porque son como gitanos, que ni tienen vivienda situada, ni paraje propio" (Robles, 1938: 230).

Pronto entendieron los grupos de la región del noreste que la congregación y sumisión a los colonizadores y pueblos de indígenas aliados con ellos implicaba establecerse en espacios controlados y normados por los extranjeros, quienes utilizaban como estrategia para lograr el establecimiento poblacional la implementación de cultivos continuos y hacerlos dependientes de sus recursos alimenticios. El desarrollo de la producción ganadera atrajo a los grupos de los alrededores, quienes tomaron gusto por el consumo de carne de caballo,³² res (Calvo, 2000) y otros animales de rebaño, como la cabra y el borrego, que sustraían para comer, lo cual se tornó en un verdadero conflicto. Una de las estrategias implementadas por los conquistadores para dominar

31. Según Acosta, las "haciendas que se integraban por las mejores tierras, y lo que se le dejaba a los indígenas eran laboríos para sembrar maíz del que se aprovechaba la caña y forraje, además de frijol, chile y calabaza, aparte de lo que sabían recolectar y cazar, que en todo caso privilegiaban el maguey, mezquite, nopal y la tuna. En las misiones se consumían los mismos alimentos básicos, además de plantar árboles frutales como: manzanas, peras, ciruelas, membrillos y plátanos", como se cita en Peña (2017: 36).

32. Los grupos del norte adaptaron el caballo y el burro a su vida cotidiana y prácticas de guerra.

a los grupos nómadas era conocer qué comían éstos, un hecho que quedó claro en 1541, durante la guerra del Mixtón, en la que el virrey Antonio de Mendoza mandó quemar las tierras donde hubiera magueyes, mezquites y nopales, a fin de rendir a los indios por hambre (Acosta *et al.*, 2001).

Debido a las características de la zona, se consideraba muy complicado censar a la población; sin embargo, se cuenta con un documento de don Martín de Zavala, fechado en 1626, sobre el estado detallado de la población de Monterrey, donde indica que

[...] había en Monterrey veintisiete casas, sin contar el convento, doce de las cuales estaban al lado norte del río. En ellas habitaban cuarenta y ocho personas, sin contar niños, jovencuelos y doncellas. Anotamos 31 españoles; aun cuando tenemos dudas bien fundadas de que algunos de ellos fueran mestizos o mulatos, lo hacemos así porque el documento no lo aclara. De éstos, diez parejas de casados, siete de ellas con hijos, seis solteros, tres viudos y dos viudas; cuatro mulatos libres casados con indias y además, una india casada con español; un mestizo y una mestiza y, por último, tres soldados casados de la compañía del capitán Hernando de Ugarte y la Concha.

Las estancias que había en términos de la ciudad, en un radio menor a ocho leguas, eran siete y en ellas habitaban 42 personas, sin contar los menores; los españoles eran 5 parejas de casados, tres de ellas con hijos; 15 varones solteros y cuatro viudos; trabajaban en ellas, sin contar los indios de encomienda, cinco mulatos, tres mestizos y cinco indios laboríos, todos varones. Lo que nos da para Monterrey y las estancias de su jurisdicción, un total de 90 personas, sin contar los menores ni los indios chichimecos [Hoyo, 1972: 354].

Estas tierras de grandes pastizales y bancos de salitre fueron de interés para Martín de Zavala desde 1626, por lo que otorgó mercedes de tierras para la generación de estancias de ganado a personajes de San Luis Potosí, Zacatecas, Querétaro y la capital del país. Algunos investigadores, como Del Hoyo (1972), consideran que esas estancias tienen sus antecedentes en los ranchos ganaderos de la España medieval, cuyo origen se remonta a las tierras semidesérticas de la meseta central de la península ibérica (Zamora, Salamanca, León, Segovia y Ávila), y que esta práctica, que se extendió hacia Castilla, Extremadura, Andalucía y el Alentejo en Portugal, llegaría hasta las colonias americanas.

A través de la repartición de mercedes, Martín de Zavala trató de poblar el territorio, pero sólo fue posible fundar dos misiones con el apoyo de tlaxcaltecas en 1646: la de San Cristóbal de los Hualahuises y de Gualaguas. Se considera que para finales del siglo xvii la población en el Nuevo Reino de León comenzó a estabilizarse; para entonces, Monterrey contaba con mil vecinos y gente de oficio, como carpinteros, espaderos, barberos, ensambladores y sastres, entre otros, pero también había pobladores “sin oficio ni beneficio”, muchos de los cuales se avecindaron sin licencia, y otros vivían a expensas de los grandes señores (Cavazos, 1960). En 1673, fray Arias de Saavedra manifestó que los territorios del noreste eran refugio de criptojudíos, malhechores con

problemas de justicia y apóstatas indios (Calvo, 1990). Estas características poblacionales continuaban siendo evidentes en el siglo XVIII, y en 1712 el cura de la parroquia de Monterrey afirmó que era imposible contar a la población de indios de obra forzada y a los depositados en casas de particulares, porque se regresaban al monte (Calvo, 2000).

En el siglo XVIII era muy complejo continuar con la fundación de misiones en el Nuevo Reino de León, debido a las encomiendas y congregas que se abolieron en 1715 y años atrás. En 1712, don Diego Camacho y Ávila, obispo de Guadalajara, estableció la disposición de secularizar las misiones, lo cual disgustó a los habitantes de éstas. Plinio D. Ordoñez aseveró que para ese tiempo ya se había dado la extinción y desplazamiento de las pocas tribus que quedaban, lo que llevó a pensar que el Nuevo Reino de León era el único de la Nueva España sin población indígena (Ordoñez, 1953). Sin embargo, ¿cómo se explica que, debido al constante despoblamiento masivo, fueran requeridos nuevamente los tlaxcaltecas? En esa ocasión se reclutaron tlaxcaltecas de Saltillo (antes San Esteban) y Venado, principalmente, para repoblar junto con “indios libres”, sobrevivientes de las congregas y recién catequizados por Francisco Barbadillo y Victoria, gobernador y capitán general de la provincia, quien comenzó a fundar nuevos pueblos (Ramiro, 2013). Fernández (1963) menciona que llevaron 29 familias tlaxcaltecas a poblar La Concepción y 29 a La Purificación. Esta información revela que a principios del siglo XVIII en esa zona había descendientes de los grupos nómadas locales, y que por ello se volvió a solicitar la presencia de población tlaxcalteca, que fue indispensable para la colonización del Nuevo Reino de León. Los tlaxcaltecas construían casas, iglesia, conventos, infraestructura hidráulica y centros productivos; en una palabra, la estructura del pueblo de la que se beneficiaban todos. De tal manera lograban integrarse y adaptarse que se fundó un pueblo sin colindancias, con misiones o viviendas españolas, en un sitio con grandes recursos que actualmente se conoce como el municipio de Bustamante (Ramiro, 2013).

Sheridan (2000) encontró, en las crónicas del siglo XVIII, para la región hasta 822 grupos de pobladores originarios mencionados por cronistas, gobernantes, militares y viajeros, por lo que estableció la hipótesis de que si los grupos se integraban por entre 15 a 20 individuos, la población de nómadas para el noreste en dicho periodo sería de aproximadamente 16 000 personas. Encinas (2016) menciona que se terminó asimilando a la gente indígena sobreviviente y aniquilando a las tribus de guerreros. Para el siglo XIX, dichas poblaciones estaban muy diezmadas, muchos grupos dejaron de existir culturalmente y los sobrevivientes fueron absorbidos por otros. En este contexto, el mosaico poblacional formó vínculos que fueron desdibujando la sangre, el origen, la lengua y la religión.

Contreras (2010) cuestiona la supuesta extinción de los pueblos del norte y la asume como una estrategia política. Considera que lo que pasaba era que se dio la asimilación y mestizaje de algunos grupos chichimecas a la cultura de los tlaxcaltecas, como lo reafirma Martínez Baracs (1993: 235) cuando señala que “la sedentarización tomaba la forma, en esos casos, de una asimilación social y política de los indios septentrionales al mundo de los tlaxcaltecas”.

En las postrimerías del siglo XVIII se observa la existencia de muchas rancherías a cargo de labradores, ganaderos y mineros. En esas rancherías, en las haciendas y en las misiones se acercaban muchos españoles, criollos, mestizos y africanos (Peña, 2017). En 1777 se crearon dos nuevas diócesis en el Nuevo Reino de León y en 1779 se creó otra en Sonora. Con ello se comenzaron a consolidar las regiones norteñas de la Nueva España.

Es necesario profundizar en el rastreo, la revisión y el análisis de los documentos coloniales para establecer una línea del tiempo precisa sobre los subsiguientes contactos poblacionales, las oleadas de migrantes (indígenas, "turcos", judíos, chinos, estadounidenses, ingleses, alemanes, irlandeses y afrodescendientes); las guerras, como las intervenciones francesa y estadounidense; las devastaciones naturales; los hechos históricos, como el de la industrialización de los alimentos; así como las fronteras políticas y económicas que han moldeado a la región noreste y a los estados que la conforman en la actualidad. Este proceso implica grandes flujos de recursos de diferentes procedencias que no sólo reconfiguran las lógicas culinarias sino condicionan nuevas formas de reorganización social, cultural e identitaria.

Para seguir problematizando

La cocina del noreste es resultado de un complejo proceso histórico y de contactos culturales, y se manifiesta en la amplia gama de elementos que emplea; en particular me interesó hacer énfasis en la información arqueológica e histórica que permite establecer algunos alimentos de los cuales se tiene evidencia de su uso, negociación y transformaciones técnicas y tecnológicas. Es sabido que hasta la fecha continúa la elaboración de algunos cárnicos secos o hechos estilo barbacoa (con penca de maguey y en horno de tierra), mezcal y aguamiel de maguey, la cacería de animales silvestres para el consumo; la recolección de algunos recursos naturales como el chile piquín, la flor de palma, la extracción de palmitos, cabuche, quelites, tomatillo o tomate de fresadilla, mezquites, poleo, anacuas (fruto de la anacahuíta), nopales, tunas, hierbas de olor y medicinales.

También hay que considerar la elaboración de productos con recursos propios de la zona, como la harina de mezquite, el mezquitamal (pan de mezquite), la pasta y el fermentado de tuna. Sin embargo, esta evidencia no quiere decir que exista una continuidad lineal de las prácticas nómadas y coloniales. 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 puede echar mano en forma directa, que en su preparación implican técnicas y consumos de larga data.

Las fuentes e investigaciones permiten comprender la interacción de los grupos con el entorno; el conocimiento de la flora y fauna, de los ciclos de desarrollo, las técnicas de conservación y de intercambio y apropiación cultural que tuvieron los habitantes de esta zona; incluso permite conocer su relación con algunas poblaciones mesoamericanas. Asimismo, con base

en las evidencias y fuentes podemos establecer que las condiciones climáticas y los recursos de la zona variaban según las estaciones y condicionaban la delgadez o robustez de los sujetos; por otra parte, evidencias y fuentes nos permiten comprender la amplitud de alimentos, técnicas y estrategias con que contaban los grupos nómadas y seminómadas.

Resulta crucial tomar en consideración que el proceso de colonización, además de introducir otros recursos alimenticios y técnicas de preparación, cocción y conservación, trajo consigo la movilidad de poblaciones originarias, que generó el contacto cultural y, en consecuencia, el intercambio y apropiación de otros ingredientes y alimentos, como el pulque. Las investigaciones nos permiten observar que los procesos de desarrollo sociocultural, en lo que a la alimentación respecta, son más dinámicos de lo que a veces hemos considerado, al atribuir características “de origen” que corresponden a ciertos espacios ambientales y de territorio, así como a determinados grupos culturales. En este sentido, regiones en las que hubo tanta movilidad poblacional, antes y después de la Colonia, han sido espacios de establecimiento de múltiples poblaciones venidas de espacios culturales y geográficos distantes, por lo que representan un reto para comprender la cocina y sus manifestaciones tradicionales, así como para cuestionar y ampliar el sentido de lo que entendemos bajo este término.

Indudablemente, la región noreste es un espacio de contrastes y de resistencias culturales. Tomar en cuenta la complejidad histórica de las regiones o los espacios en que desarrollamos nuestras investigaciones sobre historia y culturas alimentarias nos obliga entonces a la revisión de las fuentes arqueológicas e históricas, para poder comprender las manifestaciones actuales, desde lo diverso y lo discontinuo, y desde ahí abundar en su complejidad, así como hacer un análisis crítico de las fuentes y los discursos identitarios que acompañan la distinción de las cocinas regionales que enaltecen, justifican o legitiman ciertas formas de comprender el alimento, su origen y reconfiguración, al resaltar ciertas características de lo que se llega a considerar como “auténtico”, su preservación y reconfiguración identitaria a lo largo del tiempo y las generaciones subsecuentes.

Bibliografía

- Acosta, Joseph de (2008). *Historia natural y moral de las Indias* (3ª ed.). México: FCE.
- Acosta Campos, Manuel E. et al. (2001). *La conquista del desierto (1541-1810)*. México: UACH/Sedesol/Conaza.
- Alanís Flores, Glafiro J., y Foroughbakhch, Rahim (2008). "Antiguos grupos étnicos del norte de Nuevo León y el uso de flora nativa". *Ciencia UANL*, XI (2), pp.140-144.
- Altamirano, Graziella et al. (1997). *Durango, una historia compartida, 1821-1920* [ts. 1-2]. México: Instituto Mora.
- Arnal Simón, Luis (1995). *El presidio en México en el siglo XVI*. México: FA-UNAM.
- Armellagos, George J. (1990). "Health and Disease in Prehistoric Populations in Transition". En Alan C. Swedlund y George J. Armellagos (eds.). *Disease in Population in Transition. Anthropological and Epidemiological Perspectives* (pp. 127-144). Nueva York: Bergin and Garvey.
- Bakewell, Peter John (1976). *Minería y sociedad en México colonial: Zacatecas (1546-1700)*. México: FCE.
- Bernabéu, Salvador (2003). "California, o el poder de las imágenes en el discurso y las misiones jesuitas". *Contrastes. Revista de Historia*, 12, pp. 159-185.
- Brotherston, Gordon (1979). *Image of the New World. The American Continent Portrayed in Native Texts*. Londres: Thames & Hudson.
- _____, y Gallegos, Ana (1990). "El Lienzo de Tlaxcala y el Manuscrito de Glasgow (Hunter 242)". *Estudios de Cultura Náhuatl*, 20, pp. 117-140.
- Brown, Peter J., y Konner, Melvin (2000). "An Anthropological Perspective on Obesity". En Allan H. Goodman, Darna L. Dufour y Gretel H. Peltó (eds.). *Nutritional Anthropology: Biocultural Perspectives on Food and Nutrition* (pp. 347-358). Mountain View: Mayfield Publishing Company.
- Calvo, Thomas (1990). *Los albores de un nuevo mundo. Siglos XVI y XVII*. México: Universidad de Guadalajara.
- _____. (2000). "El norte de México 'la otra frontera': hispanización o americanización (siglos XVI-XVIII)". *Historias*, 45, pp. 21-44.
- Cantú Rodríguez, Jesús (2003). *Tres antiguos oficios en el noreste de México, adobero, calero y carbonero*. Monterrey: Centro de Investigaciones Históricas-UANL.
- Cárdenas, Juan Ramón (2017). *La senda del cabrito*. México: Larousse.
- Cavazos Garza, Israel (1960). "Algunas características de los pobladores de Nuevo León, en el siglo XVII". *Humanitas*, 1, pp. 467-479.
- _____. (1994). *Breve historia de Nuevo León*. México: FCE/Colmex.
- Collin, Laura (2006). "Identidad regional y fronteras étnicas: la historia de la conquista según los tlaxcaltecas". *Scripta Ethnologica*, 28, pp. 21-40. Recuperado de: <<http://www.redalyc.org/pdf/148/14802802.pdf>>.
- Contreras, José (2010). "La conquista vista por los tlaxcaltecas". En Elsa Dubois López, Ricardo Mendoza Santos y Nazario A. Sánchez Mastranzo (eds.). *Antropología e Historia de Tlaxcala* (pp. 50-63). México: Centro INAH Tlaxcala-INAH.

- Corona Núñez, José, y Paso y Troncoso, Francisco del (1958). *Relaciones geográficas de la diócesis de Michoacán, 1579-1580* [vol. 2]. Guadalajara: Papeles de la Nueva España [Siglo XVI].
- Chevalier, François (1976). *La formación de los latifundios en México. Haciendas y sociedad en los siglos XVI, XVII y XVIII*. México: FCE [Historia].
- Díaz del Castillo, Bernal (1983). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. México: Porrúa.
- Encinas Garza, José Lorenzo (2016). "Entre la fe y la guerra. El encuentro de dos mundos en el noreste de México a través de la gráfica rupestre". *Ciencia UANL*, 78, pp. 11-15.
- Espejo, María Antonieta (1963). *Glifos, jeroglíficos e ídolos del estado de Nuevo León*. México: INAH.
- Fernández de Jáuregui Urrutia, Joseph Antonio (1963). *Descripción del Nuevo Reino de León, 1735-1740*. Monterrey: ITESM.
- Flores Salazar, Armando V. (1998) *Calicanto: Marcos culturales en la arquitectura regiomontana. Siglos XV al XX*. Monterrey: UANL.
- González Rodríguez, Luis (1993). *El noroeste novohispano en la época colonial*. México: IIA-UNAM/Miguel Ángel Porrúa.
- Guerrero Galván, Alonso (2006). "La expansión hacia el septentrión novohispano: el caso otomí del *Código Martín del Toro*". En María Isabel Terán y Marcelino Cuesta (eds.). *Cultura novohispana: estudios sobre arte, educación e historia* (pp. 101-112). Zacatecas: UAZ.
- Hill, Jane H. (2001). "Proto-Uto-Aztecan: A Community of Cultivators in Central Mexico?". *American Anthropologist*, 103 (4), pp. 913-934.
- Hoyo, Eugenio del (1972). *Historia del Nuevo Reino de León (1577-1723)*. México: ITESM.
- Huckell, Bruce (1990). *Late Preceramic Farmer-Foragers in Southeastern Arizona: A Cultural and Ecological Consideration of the Spread of Agriculture into the Arid Southwestern United States* (tesis de doctorado). Universidad de Arizona, Tucson.
- INEGI (2015). *Anuario estadístico y geográfico de Nuevo León 2015*. México: INEGI/Gobierno del Estado de Nuevo León.
- Karttunen, Frances (1983). *An Analytical Dictionary of Nahuatl*. Austin: University of Texas Press.
- Larsen, Clark S. (1994). "In the Wake of Columbus: Native Population Biology in the Postcontact Americas". *Yearbook of Physical Anthropology*, 37 (S19), pp. 109-154.
- León, Alonso de et al. (1909). *Documentos inéditos ó muy raros para la Historia de México. Historia de Nuevo León con noticias sobre Coahuila, Tejas y Nuevo México* [t. XXV-XXVII]. México: Librería de la Vda. de Ch. Bouret.
- León, Gerardo de (1981). "Geografía histórica colonial del noreste de México". *Humanitas*, 22, pp. 183-200.
- Long, Janet (1995). "De tomates y jitomates en el siglo XVI". *Estudios de Cultura Náhuatl*, 25, pp. 239-252.
- MacNeish, Richard S. (1958). "Preliminary Archaeological Investigation in the Sierra of Tamaulipas, Mexico". *Transactions of the American Philosophical Society*, 48 (6), pp. 1-210.
- Martínez Baracs, Andrea (1993). "Colonizaciones tlaxcaltecas". *Historia Mexicana. El Colegio de México*, 43 [2 (170)], pp. 195-250.

- McCaa, Robert (2002). "Paleodemography of the Americas. From Ancient Times to Colonialism and Beyond". En Richard H. Steckel y Jerome C. Rose (eds.). *The Backbone of History. Health and Nutrition in the Western Hemisphere* (pp. 94-124). Cambridge: Cambridge University Press.
- McCarty, Kieran (1962). "Los franciscanos en la frontera chichimeca". *Historia Mexicana. El Colegio de México*, 11 [3 (43)], pp. 321-360.
- Núñez Cabeza de Vaca, Álvar (2010). *Nafragios*. Barcelona: Linkgua (obra original publicada en 1542).
- Ordoñez, Plinio D. (1953). "Las misiones franciscanas del Nuevo Reino de León: 1575-1715". *Historia Mexicana. El Colegio de México*, 3 (1), pp. 102-111. Recuperado de: <<http://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/565/456>>.
- Osante, Patricia (1997). *Orígenes del Nuevo Santander, 1748-1772*. México: IIH-UNAM [Historia Novohispana, 59].
- Peña Sánchez, Edith Yesenia (2017). *Cocina tradicional neoleonesa*. México: Secretaría de Cultura/Dirección General de Culturas Populares [Cocina Indígena y Popular, 76].
- Pérez de Ribas, Andrés (1944). *Historia de los triunfos de nuestra Santa Fe entre gentes las más bárbaras y fieras del Nuevo Orbe. Páginas para la Historia de Sinaloa y Sonora* [1ª y 2ª parte]. México: Layac. Recuperado de: <<http://ahgs.gob.mx/triunfos-de-nuestra-santa-fe/>>.
- Powell, Philip W. (1945). "The Chichimecas: Scourge of the Silver Frontier in Sixteenth-Century Mexico". *The Hispanic American Historical Review*, 25 (3), pp. 315-338.
- _____. (1952) *Soldiers, Indians and Silver. The Northward Advance of New Spain, 1150-1600*. Berkeley y Los Ángeles: University of California Press.
- Ramiro Esteban, Diana (2013). *Arquitectura y urbanismo de los pueblos de misión y colonias tlaxcaltecas: Coahuila y el Nuevo Reino de León en el siglo XVIII* (tesis de doctorado en Arquitectura). UNAM, México.
- Rivera Estrada, Araceli (1995). *Panorama general de la arqueología en el sur de Nuevo León: cueva de la Zona de Derrumbes*. Monterrey: Archivo General del Estado de Nuevo León [Orgullosamente Bárbaros, 4].
- _____. (1997). *Arqueología en el sur de Nuevo León*. Monterrey: Archivo General del Estado de Nuevo León [Orgullosamente Bárbaros, 22].
- _____. (2002). "Cerámica prehispánica en el sur de Nuevo León". *Revista de Humanidades*, 13, pp. 227-238.
- _____. (2011). "Sobre el modo de vida de los grupos cazadores-recolectores de Nuevo León: impresiones del paisaje en la percepción de su mundo". En Stanislaw Jozef Iwaniszewski Lubienska y Silvina Andrea Vigliani Sullivan (coords.). *Identidad, paisaje y patrimonio* (pp. 321-340). México: DEH-ENAH-INAH.
- _____. (2013). "Valle de Conchos, Nuevo León. Estructuración del paisaje cazador-recolector mediante la gráfica rupestre". *American Indian Rock Art*, 40, pp. 871-904.
- Robles, Vito Alessio (1938). *Coahuila y Texas en la época colonial*. México: Cvltvra.
- Rojas Galván, José (2016). "El traslado de familias de indios tlaxcaltecas hacia la región norte de la Nueva Galicia (Virreinato de Nueva España). Una política de colonización y pacificación del Imperio español de finales del siglo XVI". *HISTORELO. Revista de Historia Regional y Local*, 8 (16), pp. 53-89.

- Rojas, Teresa (2009). "Las obras hidráulicas en las épocas prehispánica y colonial". En *Semblanza histórica del agua en México* (pp. 9-26). México: Semarnat.
- Romano Pacheco, Arturo (1977). "Restos óseos prehispánicos procedentes del ejido de La Torrecilla, municipio de González, estado de Tamaulipas". En Guy Stresser-Péan (ed.). *San Antonio Nogalar. La Sierra de Tamaulipas et la frontière nord-est de la Mésoamérique* (pp. 635-646). México: Mission Archéologique et Ethnologique Française au Mexique [Etudes Mésoaméricaines, 3].
- Sahagún, Bernardino (2000). *Historia general de las cosas de la Nueva España* [t. II]. México: Conaculta [Cien de México].
- Sala de Indias del Tribunal Supremo de Justicia (1841). *Recopilación de leyes de los Reinos de las Indias* [t. II]. Madrid: Boix.
- Sánchez García, José Hermenegildo (1977). *Crónica del Nuevo Santander*. México: UAT/IIH-UNAM.
- Santa María, Guillermo de (2003). *Guerra de los chichimecas (México 1575-Zirosto 1580)* (2ª ed.). Zamora: El Colegio de Michoacán/Universidad de Guadalajara/El Colegio de San Luis.
- Santa María, Vicente de (2015). "Relación histórica de la colonia del Nuevo Santander". En Orlando Ortiz y Tania Ortiz Galicia (comps.). *Ensayo panorámico de la literatura en Tamaulipas*. T. I: *De sus orígenes a principios del siglo XIX* (pp.113-136). Ciudad Victoria: Gobierno del Estado de Tamaulipas/Conaculta/Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes.
- Sheridan, Cecilia (2000). *Anónimos y desterrados. La contienda por el "sitio que llaman de Quauyla", siglos XVI-XVIII*. México: CIESAS/Miguel Ángel Porrúa.
- Siméon, Rémi (1977). *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. México: Siglo XXI.
- Stresser-Péan, Guy (ed.) (1977). *San Antonio Nogalar. La Sierra de Tamaulipas et la frontière nord-est de la Mésoamérique*. México: Mission Archéologique et Ethnologique Française au Mexique [Etudes Mésoaméricaines, 3].
- Thouvenot, Marc (2014). *Diccionario náhuatl-español. Basado en los diccionarios de Alonso de Molina con el náhuatl normalizado y el español modernizado*. México: IIH-UNAM/Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserat Alfau de Teixidor.
- Turpin, Solveig A., Eling, Herbert H., y Valadez Moreno, Moisés (1994). "From Marshland to Desert: The Late Prehistoric Environment of Boca de Potrerillos, Nuevo León, México". *North American Archaeologist*, 14 (4), pp. 305-323.
- _____ (1995). "The Archaic Environment of Boca de Potrerillos, Nuevo León, México". *North American Archaeologist*, 15 (4), pp. 331-357.
- Valadez Moreno, Moisés (1999). *La arqueología de Nuevo León y el noreste*. Monterrey: UANL.
- _____, Turpin, Solveig A., y Eling, Herbert H. (1998). "Boca de Potrerillos. Evidencia arqueológica y paleoambiental del desarrollo indígena en Nuevo León". En Ernestina Lozano de Salas (ed.). *Boca de Potrerillos* (pp. 15-33). Monterrey: UANL/Museo Bernabé de las Casas.
- Valdés, Carlos Manuel (1995). *La gente del mezquite. Los nómadas del noreste en la Colonia*. México: CIESAS/INI.

- _____ (2014). "La comida de los indígenas de Coahuila". *Bordeando el Monte*, 16.
- Valiñas, Leopoldo (2010). "Historia lingüística: migraciones y asentamientos. Relaciones entre pueblos y lenguas". En Rebeca Barriga Villanueva y Pedro Martín Butragueño (dirs.). *Historia sociolingüística de México* [vol. 1] (pp. 97-160). México: Colmex.