

# Algunas notas en torno a los alimentos prehispánicos en El Cóporo, Ocampo, Guanajuato

Carlos Alberto Torreblanca Padilla\*

*Pongamos los largos manteles,  
la sal en los lagos del mundo,  
panaderías planetarias,  
mesas con fresas en la nieve,  
y un plato como la luna  
en donde todos almorcemos.  
Por ahora no pido más  
que la justicia del almuerzo.*

PABLO NERUDA

## Introducción

Con el paso del tiempo, el hombre ha amasado su historia y el medio ha provisto los recursos básicos para la supervivencia. Durante esta experiencia ha sobrevivido en un territorio agreste como el de Ocampo, al aprender a aprovechar los recursos que a simple vista no se ven. De esta manera ha construido su patrimonio cultural, y la comida es parte importante en su vida. La combinación del patrimonio arqueológico con el gastronómico refleja la continuidad histórica de una tradición cultural que distingue al municipio de Ocampo. Los actuales pobladores de la región no sólo encontraron fragmentos de vasijas o puntas de flecha en el cerro de El Cóporo, con lo que conocieron de una antigua presencia humana en el lugar, sino que también recolectaron nopalitos, tunas, flor de yuca, leña para sus fogatas o cazaron conejos, venados o guajolotes silvestres en la sierra.

Los aromas y sabores de la comida surgen de las recetas a partir de los recursos existentes y el ingenio de quien los prepara. A raíz de la feria de la cocina tradicional celebrada en la zona arqueológica El Cóporo en diciembre de 2012, se elaboró un esbozo en torno a la comida tradicional en el municipio de Ocampo, Guanajuato. Para ello se retomaron datos procedentes de las exploraciones arqueológicas efectuadas en el antiguo asentamiento de El Cóporo. También se incluyeron algunas formas de preparar los alimentos por los chichimecas con base en las fuentes históricas del siglo xvi.

No podíamos dejar a un lado nuestra experiencia con la comida durante las temporadas de excavación en el sitio El Cóporo. En ellas nuestros colaboradores de la comunidad de San José del Torreón nos compartieron sus tradicionales recetas, las cuales se exponen en este texto para mostrar la integración a su entorno.

## La región de Ocampo

Llegar al municipio de Ocampo es internarse en un paisaje árido donde las nopaleras, magueyeras y palmas de yuca dominan el entorno del noroeste de Guanajuato. Algunos mezquites y pirules aparecen entre las parcelas de la amplia planicie. Los sauces y álamos se elevan a orillas de los arroyos. En cambio, en la sierra se encuentran tepozanes, encinos y pinos. Varios arroyos descienden de los cerros en distintas direcciones dentro del valle. El Río Grande de Ibarra es el único caudal casi permanente de agua que circula por la parte sur del territorio municipal. La escasa lluvia ha afectado la producción agrícola, por lo que se han construido bordos para retener la poca agua que el cielo destina a estas tierras. En la actualidad, y a pesar de la baja calidad del suelo, se siembra en la región maíz, frijol, chile verde, trigo y papa. Las heladas durante las temporadas de invierno afectan los cultivos. En cambio, mayo es el mes más cálido del año y las lluvias se hacen presentes entre junio y julio.

El principal fruto que se obtiene en la región es el de tunas en una gran variedad, entre las que se encuentran la cardona, memela, tapona, chaveña, hartona, cascarona

\* Centro INAH Guanajuato.

y xoconostle. Los nopalitos también se presentan en distintas especies consumidas en el transcurso del año, acompañados de otros productos de la siembra. La recolección es una actividad vigente de la que se recupera papa silvestre o loca en los llanos, quelites entre las parcelas o piñones en la sierra. La cacería sigue siendo una actividad para conseguir presas en la sierra de Santa Bárbara, como el venado y el guajolote; en cambio, en la llanura se atrapan algunos conejos.

### Los alimentos durante la época prehispánica

Los trabajos arqueológicos en El Cópore han señalado que en la antigüedad las condiciones ambientales eran un poco distintas a las que ahora se observan. En primera instancia no existía el impacto ambiental generado durante la Conquista con la introducción del pastoreo y explotación de los bosques por la minería. Por lo tanto, existían amplias zonas de bosque que se extendían hasta las llanuras del valle. A su vez, las lluvias aparecían con puntualidad para favorecer la actividad agrícola. El río contaba con un caudal mayor de agua, en cuyas riberas existía una variabilidad de recursos lacustres.

Restos de semillas de epazote (*Dysphania ambrosioides*), huauzontle (familia del *Chenopodium*), tomatillo (*Physalis*), verdolaga (*Portulaca*), amaranto (*Amaranthus*), biznaga (*Mammillaria*) y tuna (*Opuntia*) se han recuperado en las excavaciones arqueológicas en El Cópore. Un elemento característico de la región es el nopal, del cual se obtenían distintos productos, como su mencionado fruto –la tuna–. Igualmente se aprovechaba para su consumo la penca, que conocemos como nopalitos. También se presentó la explotación del maguey en la región, especie que aparece en los motivos decorativos en algunas piezas cerámicas. Esta planta silvestre proveía el quiote y aguamiel para la dieta. También se obtenía el pulque, bebida sagrada de los dioses e importante complemento en los rituales, según lo expresan las copas y cajetes de base anular.

Entre los productos cultivados en la región para el periodo prehispánico, los estudios paleoetnobotánicos señalan la presencia de tomatillo (*Physalis*), maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus*), este reportado a su vez para cañada de La Virgen (Zepeda 2010:71), posiblemente chile (*Capsicum*) y calabaza (*Curcubita*): una dieta típica en Mesoamérica, cuyos campos de cultivo se localizaban en el valle y próximos a las fuentes de agua, como el Río Grande de Ibarra y sus arroyos.

Se puede señalar que “en la época prehispánica El Cópore se ubicaba en un medio ambiente estable y semiárido, que se parecía mucho a las condiciones climáticas actuales, pero con más zonas boscosas y menos erosión de suelos (que hubiera promovido un aumento en la presencia de los leguminosos, adaptados a condiciones áridas)” (Elliott y Turkon, 2010:11).

La fauna que formaba parte de los alimentos durante el periodo prehispánico consistía en venado, jabalíes y una amplia variedad de aves. Existe un petrograbado sobre la huella de un escalón en la cima del cerro Cópore, en el cual se encuentra la representación de un venado, el cual parece estar corriendo. Es notoria la cornamenta que lo distingue. En el pecho lleva una lanza o flecha insertada, por lo que da la impresión de haber sido cazado. En los objetos recuperados en las excavaciones se encontró una lezna trabajada en hueso de venado. Este tipo de artefacto señala la existencia de este animal en la región. En las decoraciones cerámicas se observan motivos correspondientes a representaciones de venados y aves. Una pieza cerámica a manera de tecomate presenta la forma de un posible pato.

En la parte baja del cerro se localizó un par de fogones manufacturados en barro y asociados con ollas y cajetes que sugieren el espacio para la preparación de alimentos. Estos fogones, a su vez, son distintos al resto que prevalecen en la antigua ciudad, lo cual señala un uso diferenciado: es decir, la cocina prehispánica respecto a los espacios para el fuego sagrado. La leña fue un importante material combustible para la preparación de los alimentos y se recolectaba en la sierra, igual que en la actualidad.

### Los alimentos chichimecas

Con base en el acervo documental generado durante la guerra chichimeca y conquista del norte de Nueva España es posible recuperar algunos datos sobre el paisaje y los alimentos de los guamares, grupo étnico que habitó el noroeste de Guanajuato y formó parte de los chichimecas. En primera instancia resalta la denominación de Tunal Grande a esta región, nombre asignado por la abundancia de las nopaleras, que llamó la atención a los conquistadores.

En cuanto a la alimentación de los chichimecas, se dice que elaboraban de la tuna un queso y licor. En cambio, las vainas de mezquite seco se molían para obtener harina y preparar panes. Para llevar a cabo la preparación de esos alimentos se requería de distintos enseres domésticos, desde las piezas para cortar los frutos, molerlos y prepararlos.

En el caso de las tunas sabemos, por comparación etnográfica, que una vez cortadas se dejaban secar al sol sobre un petate de palma (Álvarez, 2000). Se han detectado en distintos puntos del territorio pozos cavados en la roca donde se almacenaba agua pluvial. También solían moler semillas y vainas secas en ellos para obtener la harina.

Respecto a la cocción y preparación de los alimentos, fray Guillermo de Santa María indica:

Llaman cimatles al maguey y les es grande ayuda y mantenimiento porque nunca les falta y del se aprovechan en todo lo que los demás de la Nueva España ezeto en no hazer ropa de pero comen las hojas y raiz cocidas en hornillo que aca llaman mizcale y es buena comida y hacen vino del que beben y asi todas las rayses dichas comen cocidas en hornillos porque crudas no se pueden comer y lo mas común es mantenerse de caza (*apud Carrillo, 1999:105*).

La caza fue una de las principales tareas, por lo que contaban con un vasto utillaje lítico, así como con piezas de madera para atrapar a sus presas y destazarlas. Por ejemplo, cuchillos, raspadores y raederas de piedra local, una gran variedad de puntas de proyectil de pedernal y riolita sujetas a una vara de madera mediante resina o el tendón de algún animal. Otras saetas consistían en madera afilada y endurecida al fuego. De seguro estos artefactos los elaboraban los mismos indios durante el lapso que duraba la cacería.

Tenían un ingenio y habilidad para emplear los recursos que les proporcionaba la naturaleza para la caza, de manera que su cultura material era sencilla y poco compleja. Por ejemplo, la caza del pato consistía en introducirse al agua, colocarse en la cabeza una calabaza hueca o *huage*, que por lo común flota sobre la laguna, por lo que las aves acuáticas están acostumbradas a su presencia. Entonces se les acercaban y, tomándolas de las patas, las sumergían para ahogarlas, sin que las demás aves se percataran de ello. Esto les permitía tomar cuanto animal necesitaran (Arlegui, 1851: 169). Otros recursos importantes para la alimentación eran los lacustres. Al respecto, Arlegui (*ibidem*: 168) señala:

En los profundos y caudalosos ríos, que hay muchos donde esta gente mora, tiene diversos modos de pesca, ya echando fuertes yerbas en los hondables, para que sin sentido los peces se sobreagüen, y así cogen

muchos y muy grandes, ya con sus ligeras saetas, que atisbándolos bien desde las ribera, los flechan salen sobre las aguas á dar en sus sangrientas manos; y aunque no usan anzuelo ni redes, no les falta diversos modos de prenderlos.

Los venados eran engañados con la cabeza de otro venado muerto. Se colocaba una frutilla en sus ojos para simular que estaba vivo, y tras los arbustos se escondían los cazadores para fingir el sonido del animal. De esta manera se acercaban varios venados, lo cual permitía cazarlos con facilidad con arcos y flechas (*ibidem*:169). Por lo general las mujeres recogían las piezas de caza y las preparaban, aunque muchas eran consumidas crudas o semiasadas.

Sin duda el medio era un gran proveedor natural de alimentos. Entre los animales explotados se encontraban conejos, liebres, ratas, jabalíes, venados, patos, gansos, serpientes y lagartijas. Las plantas eran tan diversas debido a la amplia movilidad, como pinos (piñones), nopales (tuna) y maguey (jugo), lo cual evidencia ambientes tan ricos y contrastante como la sierra, boscosa y alta, así como el desierto, amplio y árido.

Durante la Conquista los chichimecas se escondían entre las nopaleras para resguardarse de los ataques de los españoles. Al cabo de algunos días de haber sitiado los tunales, el calor y falta de alimentos sugería a los europeos que los indios habían muerto en su interior, sin imaginar que los chichimecas estaban en un lugar lleno de alimentos, debido a la gran diversidad de tunas, consumidas directamente o preparadas en lo que ahora conocemos como queso de tuna. También había vainas de mezquites, las cuales se secaban y con las que preparaba pan. De las biznagas se extraían los chilitos y las raíces proveían agua. La carne de conejo y rata no faltaba para complementar la dieta.

### Los alimentos tradicionales en la actualidad

La experiencia arqueológica no es ajena a la experimentación en carne propia sobre las formas tradicionales de preparar los alimentos, debido a que durante nuestras jornadas de exploración en la zona arqueológica El Cópore varias veces nos sentamos en torno a los fogones o cocinas a degustar los alimentos de nuestros compañeros de El Torreón. De esta manera constatamos cómo es el aprovechamiento de los recursos locales para la preparación de los distintos alimentos, a fin de remontarnos a épocas pretéritas.

Un cúmulo de leña se deposita y se enciende. La fogata se rodea con rocas para colocar una lámina o fondo de tambo, a modo de comal. Durante esas jornadas, mientras se consumía la leña para calentar sobre las brasas los alimentos, comenzaba el intercambio de impresiones sobre las excavaciones, donde siempre prevalecían las historias del pueblo y sus personajes; en ocasiones resguardados por la nopalera, en otras a la sombra de un mezquite, sentados en una roca, tronco o en el suelo.

Sobre el comal se depositaban las tortillas de maíz hechas a mano, así como los guisos en sus respectivos pocillos. Los alimentos eran variados y acordes con la temporada. Consistían en productos a base de lo que provee la naturaleza a la región, sobre todo nopalitos en chile rojo, acompañados con huevo y frijoles; tunas viejas al pipián rojo, gorditas de masa quebrada con salsa de nopal; gorditas de horno en cuyo interior llevan frijoles o rajas con queso; costillas de puerco con salsa de xoconostle; chiles rellenos de flor de calabaza y papas locas o de campo. Los elotes también son recurrentes, ya sea asados o cocidos, a un lado de la parcela o dentro de las cocinas en la zona arqueológica. Para beber se contaba, además del agua de los manantiales, con el jugo de tuna cardona, y en tiempo de frío el atole de puscua o de cebada para calentar el cuerpo. Finalmente, como postre probábamos la melcocha de tuna.

En estas ocasiones recordábamos lo que decía la madre Carne Aranda sobre las mujeres ocampenses, quienes:

Nacieron entre maizales  
 Su cuerpo esbelto formaron  
 El trigo pinto su rostro  
 Las tunas sus labios rojos  
 [...]
   
 En la canasta el almuerzo  
 Llevan a las labores  
 Un jarrito con atole  
 Una ollita con frijoles

La experiencia nos llevó a la combinación de productos y sabores en torno a la gran variedad de tunas. Descubrimos así el xoconostle, un importante producto natural aprovechado para pico de gallo o en el caldo de res, como aglutinante del sabor, en toda la región noroeste de Guanajuato (Almanza, 2003: 14). La bebida tradicional para los principales eventos en El Cópore son los “coporitos”, inventados por nosotros durante los convivios, que consiste en un xoconostle debidamente liberado de su piel y espinas, al que se le retiran

las semillas por la parte superior para formar un pequeño recipiente. Después se le espolvorea sal y chile en polvo en el exterior, y dentro se vierte mezcal, para posteriormente degustarlo. De esta manera se juntan el hambre con las ganas de comer.

## Bibliografía

- Almanza Rodríguez, Angelina, *Recetario guanajuatense del xoconostle. Cocina indígena y popular*, México, Conaculta, 2003.
- Álvarez, Juan Manuel, “Las cactáceas: un recurso básico de los cazadores recolectores del norte”, ponencia, Primera Conferencia Binacional Arqueología del Noreste de México y Sureste de Estados Unidos, Reynosa, 2000.
- Arlegui, José M. R. P., *Crónica de la provincia de Nuestro Santo Padre de San Francisco de Zacatecas*, México, [1737] 1851.
- Carrillo Cázares, Alberto, *La guerra de los chichimecas (México, 1575-Zirosto, 1580)*, Zamora-Guanajuato, El Colegio de Michoacán/Universidad de Guanajuato, 1999.
- Elliott, Michelle, Ben Nelson y Christopher T. Fisher, “Vinculando la historia de asentamientos humanos con la evolución social-ecológica del paisaje en Mesoamérica septentrional: una perspectiva desde el sur de Zacatecas”, en *Espacio tiempo: la arqueología en el norte de México*, núm. 3, San Luis Potosí, Coordinación de Ciencias Sociales y Humanidades de la UASLP, 2008, pp.107-122.
- Elliott, Michelle y Paula Turkon, “Investigación paleoetnobotánica sobre el uso de madera y la subsistencia en El Cópore, Guanajuato”, ponencia para la Mesa del Tunal Grande, XXIX Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología, Puebla, 2010.
- Jiménez Moreno, Wigberto, “La colonización y evangelización de Guanajuato del siglo XVI”, en *El norte de México y el sur de los Estados Unidos*, México, tercera reunión de la Mesa Redonda sobre Problemas Antropológicos de México y Centroamérica, 1943, pp.17-40.
- \_\_\_\_\_, “Tribus e idiomas del norte de México”, en *El norte de México y el sur de los Estados Unidos*, México, tercera reunión de la Mesa Redonda sobre Problemas Antropológicos de México y Centroamérica, 1943, pp.121-133.
- López Salazar, Julio César, “Informe del estudio etnobotánico”, Guanajuato, Archivo del Proyecto Arqueológico El Cópore-INAH/IEC, 2005.
- Torreblanca Padilla, Carlos Alberto, “El Cópore, Ocampo. La arqueología del Tunal Grande”, en *Zonas arqueológicas en Guanajuato. Cuatro casos: Plazuelas, Cañada de la Virgen, Peralta y El Cópore*, Guanajuato, La Rana, 2007, pp. 251-305.
- \_\_\_\_\_, “El Cópore, Guanajuato”, en *Arqueología Mexicana*, vol. XVI, núm. 92, 2008, pp. 60-63.
- Zepeda García Moreno, Gabriela, *Cañada de la Virgen. Refugio de los muertos y los ancestros*, Guanajuato, La Rana/Instituto Estatal de la Cultura de Guanajuato/INAH, 2010