Cocina indígena en el estado de Guanajuato: orígenes, evolución y estado actual

José Eduardo Vidaurri Aréchiga*

DOI: https://doi.org/10.52501/cc.455.07

Resumen

La cocina indígena en Guanajuato es un legado histórico y simbólico que ha perdurado desde la época prehispánica y que refleja la identidad de sus comunidades mediante técnicas ancestrales. Históricamente, este territorio fue un punto de convergencia entre Mesoamérica y Aridoamérica, albergando sociedades como la cultura chupícuaro, destacada por su agricultura y cerámica. Mientras que el periodo Clásico consolidó sociedades urbanas complejas, el Posclásico fue escenario de movimientos migratorios y la presencia de grupos nómadas y seminómadas, conocidos genéricamente como chichimecas. Estos pueblos, adaptados a entornos áridos y semidesérticos, desarrollaron una dieta estratégica basada en la recolección y la caza, aprovechando recursos como mezquites, tunas, magueyes y fauna local. La geografía guanajuatense, caracterizada por su diversidad biótica y climática, resultó fundamental tanto para la producción agrícola como para la subsistencia de los antiguos pobladores. En conjunto, este capítulo subraya una estrecha relación entre el entorno natural, las prácticas sociales y la alimentación,

* Profesor de la Universidad de Guanajuato en diversas áreas de la Historia, Patrimonio Cultural, Geografía y turismo cultural. Coordinador Académico del Observatorio Turístico de la Universidad de Guanajuato y del Seminario de Estudios Turísticos. Miembro del SNII nivel I. Perfil Prodep.

elementos que hasta la actualidad siguen siendo pilares fundamentales del orgullo cultural y la identidad de los pueblos originarios en el estado.

Palabras clave: *Guanajuato, cocina indígena, chichimecas, Chupícuaro, prehispánico.*

Introducción

La cocina indígena del estado de Guanajuato tiene un devenir que se remonta a la época prehispánica y conserva hasta la época actual muchos de los elementos que la han caracterizado, como el uso de ingredientes, técnicas, utensilios y platillos. Se trata de una cocina histórica que ha logrado mantenerse vigente y vital. Es también un legado popular que tiene presencia en los espacios donde ocurre la socialización de las comunidades, como mercados, plazas públicas y celebraciones tradicionales, entre otros. Es, por otro lado, una cocina simbólica porque está asociada con diversos rituales, adquiere diversos significados y se mantiene como una expresión auténtica del orgullo comunitario, signo de identidad y de orgullo de pertenencia a un determinado grupo indígena. El territorio que actualmente ocupa el estado de Guanajuato estuvo habitado, en tiempos pretéritos, por una diversidad de grupos que no podemos caracterizar de manera formal. No obstante, gracias a los aportes de los estudios arqueológicos recientes, es posible tener conocimiento de algunos rasgos de su economía y de sus prácticas alimentarias.

En la época prehispánica, el territorio guanajuatense o, mejor dicho, la región geográfica denominada Guanajuato, estuvo habitada en diferentes momentos por sociedades sedentarias y nómadas. Los expertos no dudan en establecer que la región siempre fue una zona de frontera entre Mesoamérica y Aridoamérica desde el surgimiento de la cultura chupícuaro en el periodo Preclásico y hasta el abandono de la región a principios del periodo Posclásico (*Arqueología Mexicana*, núm. 92, julio-agosto de 2008). Actualmente, los estudiosos del tema coinciden en que esos pueblos y culturas estuvieron relacionados con los establecidos en los valles de México, Toluca y otros que se ubicaron en los márgenes del río Lerma. Mucha de la información con la que se cuenta procede de las tumbas que han sido excavadas en el

Bajío guanajuatense, en el correspondiente al estado de Querétaro y en los valles de Michoacán. Dichas tumbas se ubican en el periodo Preclásico o Formativo (Lara, 2010, p. 41).

Los primeros asentamientos humanos en el territorio de lo que hoy es Guanajuato fueron aldeas de campesinos y artesanos que desarrollaron una notable producción cerámica. El territorio se caracterizaba por la abundancia de recursos naturales y una copiosa presencia de lagos. Lo anterior se ha definido a partir de la localización de la mayoría de los asentamientos en una misma elevación con respecto al nivel del mar y por los rastros de humedad (paleosuelos lacustres) dejados por las inundaciones datadas en el periodo Preclásico o Formativo al que nos referimos, particularmente en las cuencas de los ríos Laja y Lerma, entre la montaña del Culiacán y el cerro de la Gavia. La circunstancia geográfica de paisajes lacustres, la diversidad biológica y el predominio de la agricultura (esta última hasta el presente) permiten inferir un abundante uso de los recursos cultivables, la generación de un excedente y la práctica de un comercio a mediana y larga distancia a través del cauce del río y otros caminos. Igualmente, los antiguos pobladores aprovecharon diversos recursos minerales de origen volcánico y una variedad de recursos maderables (Lara, 2010, p. 42).

De las antiguas sociedades de Guanajuato destaca la cultura chupícuaro, una tradición cultural que se mantuvo aproximadamente del año 200 al 1000. Los estudios refieren que se originó de dos migraciones quechuas que llegaron de Sudamérica a la desembocadura del río Lerma o Chiconahuapan y se extendió por Jalisco y Michoacán, pero constituyendo su principal centro de población en la ribera guanajuatense del lago de Cuitzeo, justo en el sitio denominado Chupícuaro, en las proximidades de la ciudad de Acámbaro. Su influencia alcanzó, por evidencias encontradas, lugares alejados de Michoacán, Querétaro, Zacatecas y el Valle de México. La característica principal de la cultura chupícuaro fue el establecimiento de núcleos sedentarios dedicados a la agricultura, lo que propició una expansión teotihuacana que comprendió una amplia zona del actual territorio guanajuatense. La mayor información de la cultura chupícuaro procede de la cerámica que produjo, caracterizada por vasijas con asas en forma de estribo y dibujos geométricos, así como por figuras de mujeres con pechos y vientres opulentos que, al parecer, servían como juguetes.

Sobre los aspectos sociales se infiere que tenían una estratificación social, una división interna que se insinúa por la riqueza o la pobreza de las ofrendas encontradas en los entierros (Shondübe, 1988, p. 34). Igualmente, y derivado de los descubrimientos de flautas, ocarinas, silbatos, sonajas y elementos de vestido en algunas figuras antropomorfas en actitud de bailar, se deduce la presencia de una serie de festividades y rituales. En términos generales, en los aspectos económicos se dedicaron de manera primordial a la agricultura y la pesca de manera complementaria. Su alimentación corresponde a los criterios descritos previamente y se corrobora con los elementos encontrados y representados en las piezas cerámicas, donde destacan piedras para la molienda de maíz, diversos granos, verduras, huesos de pescado en el interior de las ofrendas, y representaciones pictóricas de maíz, calabazas y frijol, entre otros (Cervera, 2009, p. 47).

El Clásico

El segundo de los periodos de la historia antigua, o prehispánica, se denomina Clásico y regularmente se ubica entre el año 1 y el 900 d.C. La más destacada de sus características es la aparición de la sociedad urbana que se desarrolló en grandes asentamientos con centros cívicos y ceremoniales cuidadosamente planificados, en los que se contaba con nuevos servicios como el acceso a artesanías especializadas. También se distingue por su rígida estratificación social definida por el acceso a determinados bienes y el oficio desarrollado por los individuos. El Clásico es el periodo donde florecen también otras culturas en el área del golfo de México, el área maya y el Occidente de México. Por la trascendencia particular para nuestro objeto de estudio, destacan los asentamientos culturales del área denominada Centro-Norte de Mesoamérica marginal, como la cultura chalchihuites y las recientemente estudiadas que se localizan en el territorio que actualmente comprende el estado de Guanajuato: Plazuelas y Peralta, que se abordarán más adelante.

El último de los periodos de la historia antigua de México es el Posclásico y tiene su inicio hacia el siglo IX con la desaparición de los grandes centros del Clásico. Una de las principales características es la gran

cantidad de movimientos migratorios de grupos mesoamericanos y de la región septentrional conocida como Aridoamérica. Se puede establecer que se da una retracción de la frontera cultural, ya que grupos humanos denominados chichimecas, con rasgos culturales diferentes a los mesoamericanos, se internaron en el territorio y ocasionaron una serie de cambios y sincretismos de los que se originaron las nuevas instituciones y rasgos del propio periodo. Cronológicamente, el Posclásico se extiende desde el año 900 hasta el 1520, año en el que llegan los europeos al territorio mesoamericano. Territorialmente, Mesoamérica se componía de cinco regiones o subáreas culturales:

1. Occidente: que comprendía los actuales estados de Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Michoacán, Colima y Guerrero.
2. Oaxaca: que comprendía básicamente el estado que lleva el mismo nombre.
3. Área maya: que comprendía parte de Tabasco, Campeche, Quintana Roo y Chiapas, además de los territorios de Guatemala, Belice, El Salvador, Honduras y parte de Nicaragua.
4. La costa del golfo: que comprendía el sur de Tamaulipas, parte de San Luis Potosí, Hidalgo, Puebla y Veracruz.
5. El Altiplano: que se integraba con los actuales territorios de México, Tlaxcala, Morelos, Puebla y Ciudad de México.

El actual territorio de Guanajuato quedaba comprendido entre la región Centro y Occidente.

Durante el Posclásico se desarrollaron grandes obras de ingeniería que tenían por objetivo agrandar los terrenos dedicados a la agricultura, y también se desarrolló la metalurgia a partir del siglo x. En materia de sociedad y política, se vivió una marcada estratificación social que se identifica por la presencia del grupo dominante, o pipiltin, y los dominados, o macehualtin. Un grupo intermedio de comerciantes conocido como pochteca se posicionó por su relación con los poderes centrales de las regiones donde habitaban, por sus viajes constantes y conocimiento de la geografía y costumbres de otras regiones. Los pochteca fungieron muchas veces como de embajadores, espías y diplomáticos de primer orden (Romero, 1993, p. 118). La mayor

cantidad de información sobre los alimentos y la cocina de los pueblos prehispánicos procede de este periodo, ya que la información recopilada por los cronistas de indias y por los padres evangelizadores sirve de fuente para poder reconstruir el referido periodo en ese sentido.

El periodo Clásico en Guanajuato

La región del Bajío, por su estratégica localización geográfica, representó un lugar de encuentro durante el periodo Clásico. Es un territorio desde donde se podían conectar la Cuenca de México, las zonas lacustres de Michoacán y Jalisco, los territorios del norte y la Huasteca. Durante este periodo, la cantidad de asentamientos se incrementó notablemente, entre ellos los establecidos en la región conocida como el Gran Tunal, localizada en el territorio del actual estado de San Luis Potosí. Esto se derivó de una serie de movimientos poblacionales favorecidos por un cambio climático que hizo más propicias las condiciones para el desarrollo de la agricultura. La tradición El Bajío tiene sus antecedentes en Chupícuaro, según Roy B. Brown (1988, p. 143). Por su parte, Efraín Cárdenas sostiene que la tradición se ubica entre el 200 y el 1100 d.C. y presenta algunos de los factores físicos que influyeron para su desarrollo. Citamos a continuación algunos fragmentos que ayudan a comprender esa realidad natural y su relación con la obtención de los alimentos:

> Los contrastes en el paisaje del Bajío ofrecían condiciones óptimas para el poblamiento y desarrollo de los pueblos allí establecidos. Entre robles y mezquites, porciones semiáridas y planicies aluviales, el Bajío era nido de una gran diversidad biótica; las zonas altas estaban cubiertas de robles, no había pinos; en los terrenos planos y en las laderas bajas había bosques de mezquite extra-desierto [Cárdenas, 1999, p. 97].

> El incremento en la cantidad de bosque desde la perspectiva cultural significa que no había una sobreexplotación de ese recurso, que sus fuentes principales de aprovisionamiento eran muy diversas y que presumiblemente contaron con una tecnología agrícola lo suficientemente productiva como para no invadir el bosque [Cárdenas, 1999, p. 97].

> La agricultura de tumba-roza y quema definitivamente no se practicó en este rumbo; en cambio la humedad debió ser la principal actividad productora de alimentos [Cárdenas, 1999, p. 97].

Atendiendo a lo anteriormente expuesto, es posible establecer que fueron las buenas condiciones climáticas y la diversidad biológica los aspectos que permitieron el desarrollo de las poblaciones durante el periodo Clásico en el territorio del Bajío guanajuatense. Ambos factores favorecieron la producción de alimentos y de artículos propios para el intercambio. En este periodo, en el territorio guanajuatense, lo distintivo es la arquitectura de patios hundidos. Las comunidades, más complejas que las de la etapa de chupícuaro y atendiendo a los patrones de la distribución de sus asentamientos en varios niveles jerárquicos, tenían también centros de poder controlados por élites. Destacan entre las de este tipo Plazuelas, Cerro Barajas, El Cóporo y Cañada de la Virgen, todos con un apogeo en la última fase del Clásico o Epiclásico. La agricultura fue intensa y para su desarrollo se utilizaron técnicas adecuadas a las condiciones del medio. Se pueden referir los sistemas de terrazas en las laderas altas y bajas con el propósito de almacenar la humedad cotidianamente; el encauzamiento del agua en valles y bajíos se hizo mediante diques. Al faltar el recurso hídrico, sucedió la movilización, la migración hacia mejores espacios territoriales (Lara, 2010, p. 56). En el ocaso del esplendor del Bajío prehispánico, ocurrido alrededor de los años 1000-1200 y que se extendió hasta el siglo XVI con la llegada de los españoles, el territorio quedó (al parecer) sin asentamientos permanentes o sin la presencia de sociedades sedentarias. Las orientaciones apuntan a la presencia dispersa en el territorio de diversos grupos de cazadores-recolectores nómadas y seminómadas, a quienes se denominó genéricamente chichimecas.

El Posclásico y los chichimecas

Grupos sociales con diverso origen étnico, con diferentes lenguas y costumbres, ocuparon el territorio de lo que tradicionalmente se conoce como Aridoamérica, localizado al norte de los ríos San Juan (Querétaro) y Lerma (Guanajuato). Dichos grupos fueron llamados chichimecas, denominación

que perdura comúnmente hasta nuestros días, pero que en realidad refiere a una diversidad de grupos entre los que destacan pames, guamares, guachihiles y copuces. Es importante determinar que en realidad no existió ningún grupo denominado chichimeca. El término remite, a través de una analogía, al sentido del término "bárbaro", aplicado durante la época de la conquista a los pueblos independientes, particularmente a los de la región septentrional o norte, que no fueron sometidos por los aztecas o nahuas. Por extensión, se entiende que eran pueblos considerados sin cultura o con una diferente a la sedentaria (Cervera, 2009, p. 64).

Desde la perspectiva de las lenguas indígenas mexicanas, el término chichimeca es polisémico. Al respecto, Cirila Cervera anota que el término puede significar: "águilas" (derivado de *chichimecatl*); o "amargo" (del verbo náhuatl *chichic*); o "chupadores" (del verbo náhuatl *chichi*); o bien "cuerda o linaje" (del sustantivo náhuatl *mecatl*, que se interpreta también como "hilera") (Cervera, 2009, p. 64). Otros investigadores proponen que se trata de un gentilicio para referirse a quienes habitan en Chichiman (el lugar de perros), de ahí el uso común de chichimeca como el de linaje de perros. Retomando lo expuesto, y para formalizar el sentido del término chichimeca, hay que establecer que se utiliza para designar al conjunto de pobladores del desierto y de la zona árida sin distinción de raza o lengua, pero con una unidad homogénea en cuanto a su modo de vida, costumbres, organización y caracteres antropológicos en general (Reyes García, en Cervera, 2009, p. 65).

Las características geográficas del espacio donde se localizaron los chichimecas corresponden a las de un desierto y, en el mejor de los casos, a las de un semidesierto. De ahí que la escasez de humedad sea un rasgo que define la presencia de palmeras del desierto, mezquites y cactus en abundancia. Esos rasgos físicos y la biodiversidad propia de ese contexto geográfico fueron aprovechados por los grupos nómadas y seminómadas que lo habitaron, y su flora y fauna les proporcionaron el alimento necesario para su supervivencia.

La alimentación de los chichimecas

Entre los escritos de los primeros frailes evangelizadores y los cronistas, recuperamos diversos testimonios que hablan de los hábitos alimenticios de los chichimecas. Las referencias señalan un conjunto de pueblos que logró desarrollar una cultura alimenticia que aún perdura en los municipios localizados al norte de la entidad. Antonio de Ciudad Real (1976) refiere que los chichimecas "gustan mucho de comer carne". Complementariamente, Joseph de Acosta (2006) escribió: "Se alimentan de venados, que en todos aquellos llanos hay mucho número de ellos y de liebres, conejos, culebras, víboras, y de esto comen asado, que cocido ninguna cosa comen".

Por su parte, fray Jerónimo de Mendieta (1980) anotó sobre los hábitos alimenticios de los chichimecas: "[…] solo se mantenían de la caza y a ella iban acompañados de sus mujeres […] Cazaban venados, liebres, conejos, comadrejas, topos, gatos monteses, pájaros, y aún inmundicias como culebras, lagartos, ratones, langostas y gusanos, y de esto, hierbas y raíces se sustentaban". Asimismo, fray Juan de Torquemada (1975), igualmente al referirse a los alimentos de esos grupos anotó: "[…] comen carnes de venado, vacas, mulas, caballos, víboras y otros animales ponzoñosos, y esas (cuando más bien aderezadas) por lavar y medio crudas, despedazándolas con las manos, dientes y uñas, a manera de labreles". En la *Crónica de la provincia franciscana de los apóstoles de San Pedro y San Pablo de Michoacán* de fray Isidro Félix de Espinosa (1945) se refiere que los chichimecas: "sustentándose de caza de venado, conejos y liebres y sabandijas y frutas silvestres, como son tunas, mezquites y panales".

Sobre otros alimentos que consumían los chichimecas, destacan los frutos del desierto, particularmente las tunas, que son de diversas variedades como las *muchtli*, las *montecinos*, las amarillas y las coloradas. También consumían el fruto de otro árbol que se denomina *mezquitl* o mezquite. Se trata de un árbol que produce unas vainas como algarrobos con los que elaboraban un pan que guardaban y comían cuando se acababa la fruta. Sobre este pan, Antonio de Ciudad Real (1976) describió: "[…] y los chichimecas hacen unos panes muy grandes de esta fruta molida, que comen entre año, el pan es riquísimo y sin virtud ninguna, él es tal cual ellos son". El agustino fray Guillermo de Santa María en *Guerra de los chichimecas* presenta uno

de los testimonios más completos sobre las costumbres alimenticias de estos grupos y algunas de las habilidades desarrolladas para la caza y la preparación de sus alimentos. En el texto describe lo siguiente:

> De las frutas que más usan son tunas, y haylas de muchas maneras y colores y algunas muy buenas […] También comen la fruta de otro árbol, que acá llamamos mezquite, que es un árbol silvestre bien conocido […] Tienen otra fruta que llamamos dátiles, que puesto que las palmas que los llevan ni los dátiles sean como los nuestros, pero por parecerse a ellos y por similitud los llamamos así. De las raíces que comen unas son a semejanza de batatas o yuca, otras son las mismas o propias a las que la lengua mexicana llama cimatles […] El maguey les es grande ayuda y mantenimiento, porque nunca les falta y de él se aprovechan en todo lo que los demás de la Nueva España, excepto en no hacer ropa de él, pero comen las hojas y raíz cocidas en hornillo que acá llamamos *mizcale*, y es buena comida, y hacen vino de él, que beben, y así todas las raíces dichas comen cocidas en hornillo, porque crudas no se pueden comer […] Y lo más común es mantenerse de caza, porque todos los días la suelen buscar. Matan liebres, que aun corriendo las enclavan en los arcos, y venados y aves y otras *churcherías* que andan por el campo, que hasta los ratones no perdonan. También algunos alcanzan pescado […] y los pescan con la flecha, y otros los toman en cañales y nasas, y algunos a zambullidas nadando. Si acaece matar algún venado, ha de ir la mujer por él, que él no le ha de traer a cuestas. Y así tienen cuidado las mujeres de coger estas frutas y raíces y de aderezarlas y guisarlas cuando ellos vuelven de caza [Santa María, 1999, p. 194].

Sobre las bebidas abundó: "Tienen sus brebajes que beben, porque hasta hoy no se ha hallado nación que se contente con beber solo agua. Los mexicanos tienen solo el que sacan del maguey. Estos tienen el mismo, y otro que hacen de las tunas y otro del mezquite, por manera que tienen tres diferencias de vinos".

Otros frutos desérticos consumidos por los chichimecas en el periodo —y aún en la actualidad— son el quiote (bohardo o eje floral del maguey), que en algunas ocasiones es llamado mequiote y lo consumen asado. Otras cactáceas que consumían son las borrachitas, los garambullos y las viznagas,

entre otras. Sobre las bebidas se ha dicho que tenían una fuerte afición a las bebidas embriagantes. Se sabe que obtenían buen pulque del maguey, al igual que de las vainas del mezquite que, una vez fermentadas, producían buen vino. El colonche, un vino que se obtiene del zumo de la tuna, era y es el más representativo de los que consumen; para algunos rituales ceremoniales se dice que al colonche le añadían peyote. Las bebidas embriagantes las elaboraban siempre las mujeres (Chávez et al., 2010, p. 36).

Finalmente, sobresale que los chichimecas estaban integrados por diversos grupos, entre los que destacan los guamares, los guachichiles, los pames y los otomíes. Los guamares, que ocuparon en su mayoría el territorio del actual Guanajuato, de acuerdo con fray Guillermo de Santa María, dominaban los territorios que:

> Empiezan desde la villa de San Miguel, y allí fue su principal habitación y alcanza a la de San Felipe y minas de Guanajuato y llega hasta la provincia de Mechuacán y Rio grande. Están poblados en pueblos de Juan de Villaseñor, Pénjamo, y Corámaro, y allí fue su primera población, y de allí van por las sierras de Guanajuato y Comanja, a dar a los Órganos y Portezuelo que es el primer fuerte, camino de Zacatecas, y baja a las sierras de Jale de Bernal y valle de San Francisco y toman parte de El Tunal, y de las sierras de Santa María y Atotonilco y no llegan a la raya de Pánuco porque los atajan los guachichiles.

Posteriormente, algunas descripciones de las habilidades de los chichimecas fueron incluidas también por el historiador Luis González y González, quien anotó:

> El Bajío estaba poblado de pames, guamares, guachichiles, tecuexes y otras naciones de gentes encueradas y sin hogar que comían vainas de mezquite, tunas, conejos, popochas, víboras y ratas; bebían aguamiel y pulque; manejaban admirablemente el arco y la flecha; sabían tender trampas, correr como venados y atacar como fieras, gustaban poner un pie en el cogote de la víctima mientras arrancaban la piel de la cabeza y eran expertísimos cazadores y empaladores [González, 1980, p. 101].

Referencias

Acosta, J. de. (2006). *Historia natural y moral de las Indias*. FCE.

Brown, R. B. (1988). Arqueología del Bajío y áreas vecinas. En *Guanajuato: historiografía* (pp. 115-164). El Colegio del Bajío.

Cárdenas, E. (1999). *El bajío en el Clásico*. El Colegio de Michoacán.

Cervera, C. (2009). *Pueblos indígenas de Guanajuato en el siglo XVI. Cotidianidad y conocimiento*. Universidad de Guanajuato.

Ciudad Real, A. de. (1976). *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*. IIJ-UNAM.

Comas, J., Fastlicht, S., Jaen, M., López, S., Romano, A., Romero, C., y Serrano, C. (1974). *Antropología Física. Época prehispánica.* INAH.

Chávez, G., Mancilla, L., *et al*. (2010). San Luis de la Paz. Nación Chichimeca. Secretaría Técnica del Bicentenario. Gobierno de Guanajuato.

Espinosa, I. F. de. (1945). *Crónica de la provincia franciscana de los apóstoles san Pedro y san Pablo de Michoacán*. 2a. ed. Editorial Santiago.

Flandrin, J., y Montanari, M. (1996). *Historia de la Alimentación*. Editorial TREA.

González, L. (1980). Ciudades y villas del Bajío colonial. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*. El Colegio de Michoacán.

Lara, J. (2010). *Historia breve de México*. Gobierno de Guanajuato.

López, A., y Serrano, C. (1974). *La antropología física en México. Estudios sobre la población antigua y contemporánea*. UNAM.

McClung, E. (1993). La domesticación de las plantas. El origen de la agricultura. *Atlas histórico de Mesoamérica*. Larousse.

McGee, H. (2007). *La cocina y los alimentos*. Debate.

Mendieta, J. de. (1980). *Historia eclesiástica indiana*. Porrúa.

Mirambell, L. (1993). El paso del hombre al continente americano. *Atlas histórico de Mesoamérica*. Larousse.

Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. TREA.

Romero, R. (1993). El mundo Posclásico mesoamericano. *Atlas histórico de Mesoamérica*. Larousse.

Santa María, G. de. (1999). *Guerra de los chichimecas (México 1575-Zirosto 1580)*. Edición crítica, estudio introductorio, paleografía y notas por Alberto Carrillo Cázares. El Colegio de Michoacán.

Serra, M. (1993). El Preclásico etapa aldeana. *Atlas histórico de Mesoamérica*. Larousse.

Shöndube, O. (1988). Chupícuaro: origen de la tradición norcentral de México. *Arqueología* e historia guanajuatense. Homenaje a Wigberto Jiménez Moreno. El Colegio del Bajío.

Torquemada, J. de. (1975). *Monarquía indiana*. IIH-UNAM.