

8906

26

Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro

Cocina Indígena y Popular

26

Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro



17. Recetario maya del estado de Yucatán
18. Recetario tuxteco
19. Recetario nahua de Milpa Alta, D. F.
20. Recetario chinanteco
21. La dulcería en Puebla
22. Las flores en la cocina mexicana
23. Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco
24. Recetario popular de Chilpancingo y Tixtla
25. Recetario colimense de la iguana

Otros títulos de la colección

Recetario mixe de Oaxaca

Recetario purépecha

Recetario coleso de Chiapas

Recetario nahua de Zongolica, Veracruz

Recetario indígena de Chiapas

Recetario huichol

Recetario zoque

(8906)
94



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares

Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro

26

Cocina Indígena y Popular



BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION

Dirección General de Culturas Populares

Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro

Heidi Chemin Bässler

 **CONACULTA**
CULTURAS POPULARES

 **BIBLIOTECA**
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION
Dirección General de Culturas Populares

Clasif. _____

Adq. _____

Fecha _____

Preced. _____

Primera edición en Cocina Indígena y Popular: 2000

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA
Y LAS ARTES
Dirección General de Culturas Populares
Dirección General de Publicaciones

D.R. © 2000, de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares
Av. Revolución 1877, 6° piso
San Ángel, CP 01000
México, D.F.

ISBN 970-18-4681-8

Impreso y hecho en México



**BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACION
Y DOCUMENTACION**

Dirección General de Culturas Populares

Índice

Entre chochas, bolimes y barbacoa, la comida de los xi'ui (pames) / <i>Diego Prieto Hernández</i>	11
Agradecimientos	17
Presentación	19
I. Introducción	23
Ubicación geográfica de los xi'ui (pames)	23
Clima, vegetación y fauna en la Pamería	25
Probables significados de los términos <i>pame</i> y <i>xi'ui</i>	26
Forma de vida y ocupaciones de los xi'ui actuales	27
II. Reseña histórica de los xi'ui (pames)	30
III. La gastronomía chichimeca según los cronistas	34
IV. La gastronomía xi'ui (pame) actual	41
La dieta xi'ui cotidiana	44
Recolección de raíces, plantas, flores y frutos silvestres	50
Animales silvestres comestibles y su adquisición	67
Preparación de animales silvestres	73
V. Tabúes y creencias relacionadas con la dieta cotidiana	80
Alimentos restringidos para los xi'ui actuales	80
Comida para enfermos o personas hechizadas	83
Comida para mujeres recién aliviadas	84
Comida para la iniciación de un chamán	84
VI. Comida ritual	86
El "trueno mayor" (<i>nt+ 'nwE</i> , "grande, mayor, trueno", P)	88
San Isidro Labrador (<i>ntjung Sidro</i> , P)	91
La Virgen Milagrosa (<i>ntjung</i> , P)	93
Ofrendas a los difuntos (<i>nmbyajaw lɣje'ε</i> , "baile ofrendas", "tamales", P)	93

VII. Comida festiva	97
VIII. Bebidas	98
Agua (<i>k+ntE, P; kotE, SMA</i>)	99
Jugos	101
Leche (<i>k+ntE g+nchy+i', P</i>)	101
Bebidas alcohólicas de fabricación indígena	101
Bebidas alcohólicas compradas en el comercio	104
IX. Tecnología en la producción gastronómica	106
Utensilios para la preparación y el consumo de alimentos	106
 Recetario	
Ancas de rana en caldo	111
Ancas de rana fritas	111
Atole de las semillas de patol	112
Atole de los cuarenta días	113
Atole de maíz de teja	114
Atole de masa con epazote	115
Atole de mezquite	116
Atole de pinole	117
Atole de pirul	118
Atole de puzcua	119
Barbacoa de chivo	120
Bolim o bolime	121
Café de olla	123
Calabaza dulce	124
Caldo de guajolote	125
Caldo de tunas	126
Camote de la "mala mujer"	127
Caracoles del río o "caracoles del panteón" en caldo ..	128
Carne de venado asado	129
Carnitas de puerco	130
Charape	130
Chibeles guisados	131
Chicharrones de puerco	132
Chochas de la palma "barreta" o palma "china"	133

Flores de la "mala mujer"	134
Garbanzo guisado	135
Gorditas de horno	136
Guiso borracho	138
Guiso de carne de puerco	140
Hojas tiernas de la "mala mujer"	141
Hongos del maíz o huitlacoche	141
Mole de guajolote	142
Pinole dulce	144
Pinole salado con chile	145
Quelites	145
Ramas tiernas de la "mala mujer"	146
Rata de maguey asada	146
Rata de maguey en caldo	147
Salsa de chile piquín	148
Salsa de nuez	149
Semillas de las flores de la "mala mujer"	149
Tamales de chamal con garbanzo	150
Tamalitos de chamal	151
Tamales de guajolote	153
Tamales de pollo o de puerco	154
Tortillas y tamales de chamal	155
Venado en caldo	156
Bibliografía	157

Entre chochas, bolimes y barbacoa, la comida de los xi'ui (pames)

En estos tiempos de la revolución se terminaron hasta los nopales. Se comía de todo que se encontraba: flores de encino, hicimos panes de las bellotas de encino, atole de vainas del mezquite, atole del pirul, comimos gusanos, moscos, rapaces, hasta las hojas de la mala mujer.

Señora Julia Hernández,
habitante centenaria de la Colonia
Indígena de Alaquines, SLP

En este sabroso libro, Heidi Chemin Bässler nos acerca a la vida, la historia, la ritualidad y la visión del mundo de los pames, o xi'ui, de nuestro país, a través de un ámbito que para cualquier pueblo involucra una gran densidad cultural y constituye sin duda un elemento articulador fundamental de su vida económica y social; me refiero a las prácticas que tienen que ver con la obtención, preparación y consumo de los alimentos, así como los símbolos, creencias, mitos y maneras que se relacionan con esas prácticas.

No es exagerado decir que “el hombre es lo que come”. Así lo entendían los antiguos mayas cuando consignaron en el Popol Vuh la historia de la creación del hombre, afirmando que: “...así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la sangre del hombre creado, del hombre formado;... de ésta se hizo la sangre del hombre”. Así lo entienden los cristianos, que consideran que Jesucristo, su Dios, es capaz de manifestarse en el pan y el vino que, tras el rito de la consagración, se transforman verdaderamente en

su cuerpo y su sangre, en una especie de digestión al revés (la carne se convierte en alimento), que hace posible una suerte de ofrenda al revés (Dios se sacrifica y se ofrenda a los seres humanos).

Esta estrecha relación entre la comida y el ser material y espiritual de los humanos, se manifiesta de una u otra forma en las diversas maneras de entender y conocer el mundo que construyen las distintas sociedades. Por eso, cada pueblo tiene una idea de los alimentos que hacen bien y que hacen mal; de las cosas que deben beberse y comerse y las que no deben ser ingeridas; de cuándo, quiénes y de qué forma debemos tomar ciertos alimentos y cuándo y quiénes no deben hacerlo; de cuáles aromas y sabores, plantas, animales y guisados pueden ser agradables a los dioses, santos o difuntos, a modo de complacerlos y honrarlos, y qué cosas pueden provocarles disgusto y desazón.

Por eso los pames, o xi'ui, pueden pensar que las personas que comen pescado habrán de convertirse en peces, o las que ingieren acamayás se vuelven sirenas al morir y pierden su alma para siempre, o las que se alimentan de víbora pueden convertirse en ese animal aun en vida, además de que les salen manchas en la cara y en el cuerpo. Porque para los pames, como para cualquier grupo humano, la comida y la bebida no son sólo una necesidad para vivir, sino una parte insustituible de su existencia y un elemento central de su visión del mundo, de la vida, de la enfermedad y de la muerte.

Es común atribuir ciertas maneras de ser de la gente o de los pueblos a su comida. Ello se ilustra, por ejemplo, en las recomendaciones que presenta Gonzalo de las Casas, en el siglo XVI, en su "Noticia de los chichimecas...", acerca de cómo reducir y congrega a los nativos chichimecas, indicando la necesidad de: "compelerlos a que hagan casas, y que vivan y duerman en ellas y desusarlos de su comida silvestre porque sin duda son las que los afieran y hazen tan brutos".

Y bueno, cualquier sociedad se enfrenta a la necesidad de procurarse el alimento, y en la solución de esa necesidad se va moldeando y va construyendo una historia, una tecnología, una manera de adaptarse al medio y transformar su entorno, en función de

sus capacidades y sus requerimientos. Por eso los ancianos informantes de Heidi destacan cómo en la Revolución: "tuvimos que sobrevivir a la buena o a la mala y comimos hasta los huevecillos de palomas y otras aves", y ella misma nos relata cómo frente a los desastres provocados por el huracán Gert en 1994, los xi'ui de Santa María Acapulco se las ingeniaron para subsistir en la incomunicación, durante más de un mes, manteniéndose a base de chamal, nopales, frijol de monte, raíces, ratas, gusanos, tlacuaches y hasta víboras.

La historia de los xi'ui, como de tantos otros grupos humanos, es en alguna medida la de su alimentación, las técnicas y la organización social que hace posible su producción, su distribución y su consumo. De manera que, como nos muestra Heidi Bäessler, el establecimiento del dominio español no solamente implicó el desplazamiento de gran cantidad de núcleos pames hacia la Sierra Gorda y la exterminación de muchos de ellos a lo largo de tres siglos, sino que se tradujo en la sedentarización y el cambio de costumbres de los que sobrevivieron, la adopción de la agricultura del maíz y de la comida a base de tortillas, tamales, atoles y frijol cocido, así como la preparación de carne de animales domésticos de origen europeo.

En ese sentido, mientras que Gonzalo de las Casas describe la alimentación chichimeca de los momentos del contacto, destacando que: "su comida es frutas y raíces silvestres, no siembran ni cogen ningún género de legumbre, ni tienen ningún árbol cultivado...", ahora encontramos plenamente arraigado en su cultura material el cultivo del maíz y del frijol, así como la crianza de animales domésticos. No obstante, la persistencia de una serie de prácticas alimenticias e insumos culinarios fundados en la recolección de productos silvestres, nos habla del pasado seminómádico de los xi'ui, que aún se hace presente.

En este punto es que sobresale la permanencia del uso del chamal como alternativo y complementario al del maíz, tratándose de una antiquísima planta del orden de las cicadáceas (*Dioon edule*), cuyas semillas venenosas, una vez cocidas y molidas, se emplean para preparar una masa que lo mismo sirve para preparar

tortillas o tamales, cual si fueran de maíz. La autora nos muestra un mundo inagotable de plantas y animales de toda índole que aún existen en el horizonte culinario de los pames, que van desde las chochas de la palma, hasta la caza y preparación casi ritual del venado, al borde de la extinción, pero aún venerado como ser sobrenatural; desde el maguey en sus distintos componentes, pasando por los quelites, los rejalgares y el frijol de monte, hasta la rata, los caracoles y los gusanos de las palmas. El pasado recolector deja su huella renovada en esta gama inmensa de productos aprovechables de la naturaleza.

La comida de un pueblo no se mueve solamente en la órbita de la economía, es también un elemento constitutivo del goce y disfrute de su vida, de su idea de lo bueno y de lo bello, de ahí que los informantes indios de Sahagún, en el siglo XVI, señalaran que: “para que no siempre estuviéramos tristes, nos dio el Señor: la risa, el sueño, el sustento, nuestra fuerza y nuestro brío y aquel dulce placer de la carne con que se propagan los hombres” (Códice Matritense del Real Palacio).

Y si la comida y la bebida son dones de la divinidad o de los dioses, a ellos también hay que ofrendarles alimentos para procurar su favor y su contento. De ahí la importancia del alimento ritual, que se hace presente entre los xi'ui, en las ofrendas al “trueno mayor”, a sus “peones” (truenos secundarios o ayudantes), al sol, a la luna, al diablo y al “venado mayor”, a las piedras, a los santos y a los difuntos, ofrendas en las que habrán de jugar un papel especial los tamales y bolimes, junto con frutas, refrescos y otros bienes, en el contexto de complejos rituales propiciatorios que nos describe Heidi Chemin Bässler en su texto.

Pero el comer o el beber pueden ser también motivo de enfermedad o llanto: “He bebido vino de hongos, mi corazón llora”, dice el poeta náhuatl (*Poesía indígena*, A.M. Garibay). Los pames entienden ese efecto negativo que puede llegar a tener lo que se ingiere, por lo que generan diversos tabúes y prohibiciones tendientes a evitarlo, como bien lo describe Heidi en el capítulo correspondiente.

En la ingesta de los pueblos y en el trabajo de Heidi las bebi-

das ocupan un lugar de primer orden. Ella nos plantea las dificultades que implica para los xi'ui obtener el agua indispensable para saciar su sed y cocinar sus alimentos. La autora destaca también la variedad y la importancia que desde tiempos remotos han conferido los pames a las bebidas espirituosas, retomando la descripción de Gonzalo de las Casas: "...tienen sus breverages que beben, porque hasta oy no se a hallado nación que se contente con beber sólo agua. Los mexicanos tienen solo el que sacan del magei. Estos tienen el mismo, y otros que hacen de las tunas y otro del mezquite, por manera que tienen tres diferentes vinos, con los que se emborrachan...". Pero, más allá de la embriaguez, Heidi nos mostrará la intensa carga ceremonial que para ellos tiene el alcohol y su consumo.

Más que un simple recetario, el texto de Heidi Chemin Bässler incorpora una gran riqueza etnográfica y una aproximación rigurosa y cabal a la vida de los xi'ui (pames), alejada de cualquier folclorismo o idealización. La autora nunca nos esconde que se trata de pueblos que viven en agudas condiciones de miseria y abandono, obligados a subsistir muchas veces con un ingreso familiar diario inferior a un dólar; pero al mismo tiempo nos devela la enorme creatividad y capacidad de adaptación de este centenario grupo etnolingüístico. No trata de ocultar la entrada avasalladora de los productos comerciales y chatarra, de manera que en el texto se reconoce cómo es frecuente satisfacer la sed de los bebés con biberones de Coca-Cola, bebida que aparece también, por ejemplo, en las ofrendas a los "angelitos" de la región de La Palma; pero al mismo tiempo nos presenta una serie de creencias de larga data que han sobrevivido a las calamidades y desgracias de pueblos que, después de todo, mantienen una identidad y un aporte original a la vida cultural y al horizonte gastronómico de un país heterogéneo y diverso como es México.

Diego Prieto Hernández

Agradecimientos

No hubiera podido realizar el presente trabajo sin la ayuda de numerosas personas.

En primer lugar, quisiera agradecer a los indígenas xi'ui de las cuatro regiones de la Pamería, quienes con gran empeño y paciencia me proporcionaron múltiples recetas de su comida y de sus bebidas cotidianas, rituales y festivas, así como la información sobre sus creencias y costumbres relacionadas con ello. Y como mis colaboradores nativos son muy numerosos, les pido disculpas por no poder enumerar a cada uno de ellos.

Agradezco en particular al profesor bilingüe J. Jesús Olvera Chávez, quien me revisó las palabras y enunciados en idioma pame de la variante dialectal de las regiones de La Palma, Alaquines y Ciudad del Maíz; además, al profesor bilingüe Gerardo Medina Mata, por la revisión del vocabulario pame de la región de Santa María Acapulco.

En especial, doy las gracias al antropólogo Diego Prieto Hernández, director del Centro INAH Querétaro, por sus sugerencias en cuanto al manuscrito de esta investigación.

También tengo una deuda de gratitud con Raúl Tapia Hernández, técnico en computación de la Unidad Regional de Culturas Populares en Querétaro, quien incansablemente me prestó su ayuda en la composición del texto final.

Finalmente, estoy muy agradecida con Jorge Eduardo Balderas Calderón, estimado ciudadano cardenense y gran amigo, quien me facilitó su equipo de cómputo, sus oficinas y su hogar, y quien además de corregirme errores lingüísticos y sintácticos en lengua castellana, me estimuló a proseguir, llevar a cabo la investigación y la conclusión de este estudio.

A todos, mi más sincero reconocimiento.

Heidi Chemin Bässler

Presentación

El presente estudio es un testimonio de que la gastronomía de un grupo humano es un elemento esencial de su cultura, de la misma manera que el idioma, la religión, la economía, las artesanías, la tecnología, etcétera. Por otra parte, la gastronomía es una muestra de la capacidad del hombre de adaptarse a su medio ambiente y evidencia la asimilación de influencias exteriores en su alimentación original.

Para mí es muy importante destacar que el presente trabajo no es un recetario culinario tradicional, ya que mi intención fue descubrir los aspectos profundos de la dieta xi'ui relacionados con su particular cosmovisión y la herencia asimilada de pueblos precedentes y contemporáneos.

En tiempos de la conquista española, los pames, o xi'ui, como se autonombran, eran nómadas o seminómadas.

Como veremos en el capítulo II de esta investigación referente a su historia, la invasión hispano-india implicó cambios drásticos en la estructura social de la Pamería, obligando a los indios a vivir congregados en misiones, convertirse a la religión católica, cultivar la tierra, criar animales, fabricar artesanías, construir viviendas fijas y elaborar comidas diferentes a las acostumbradas durante su vida nómada.

A partir de entonces los xi'ui aprendieron a elaborar tortillas, tamales, atoles, cocer frijoles... y preparar carnes de animales domésticos de diferentes maneras: cocida, frita, adobada y muchos otros guisos más, propios de los pueblos sedentarios.

Paulatinamente, los xi'ui llegaron a su condición actual: viven en asentamientos fijos en pueblos o rancherías, en donde ahora son agricultores paupérrimos o simplemente jornaleros.

En el capítulo III se trata un tema que me parecía particularmente interesante investigar: la gastronomía chichimeca según los

cronistas de la época colonial. Esto con el fin de hacer un estudio comparado sobre estos grupos, menospreciados por los integrantes de las grandes civilizaciones mesoamericanas, y demostrar que con su habilidad y astucia lograron sobrevivir e inventar formas de obtener, preparar, conservar y transportar sus alimentos y bebidas.

El capítulo IV trata los aspectos y peculiaridades de su dieta actual, la cual aparentemente se asemeja a la comida mestiza, y quizá un poco a la criolla, aunque debido a su miserable modo de vida tiende a simplificarse y a incluir ingredientes inusuales y desconocidos para la generalidad de la población no india.

Al adentrarme en los variados aspectos interesantes que engloba esta específica gastronomía, me di cuenta de que los pames actuales aprecian mucho las riquezas alimenticias que encuentran en su entorno natural, como la recolección de raíces, plantas, flores y frutos, y la captura de animales silvestres. Estos elementos son la base de su gastronomía y subsistencia y les proporcionan una dieta relativamente equilibrada y sana. Sin embargo, la deforestación, la cacería sin freno y las condiciones climáticas la mayoría de las veces no les son favorables.

El capítulo V aborda los tabúes y las creencias relacionadas con la dieta cotidiana. En cada zona xi'ui se tiene una cosmovisión propia, lo cual demuestra que los indígenas aún preservan creencias y costumbres heredadas de sus ancestros, que ni los misioneros ni influencias externas pudieron cambiar y que regulan su vida familiar y social.

En el capítulo VI se muestra la importancia y el respeto que guardan los nativos hacia sus antiguas divinidades: el "trueno mayor", el "venado mayor", los cuatro vientos, el sol, la luna, las piedras..., la importancia que tienen los difuntos para los vivos y el intermediario entre divinidades y antepasados que representa el chamán dentro del sincretismo indio-cristiano.

Más adelante, en el capítulo VII, se habla de las comidas festivas que forman parte de sus costumbres propias y algunas que han adoptado de nuestro mundo occidental.

En cuanto a las bebidas, en el capítulo VIII puede advertirse que la mayoría de las que antes eran muy apreciadas hoy están en

plena vía de desaparición. Únicamente se mantiene la costumbre de preparar numerosos y específicos atoles, ya sea por razones de salud, fiestas o rituales.

Para finalizar, en el capítulo IX se mencionan las principales técnicas para la preparación de alimentos y bebidas, así como los utensilios culinarios tradicionales y necesarios para su elaboración y consumo.

Cuando se me encomendó esta interesante investigación pensé que sería sencillo llevarla a cabo, sin embargo, mientras más me adentraba descubría aspectos insospechados que a la postre han dado un resultado bastante interesante desde el punto de vista antropológico.

Quisiera hacer hincapié en que la división sexual de los trabajos en la sociedad pame todavía es fundamental; las mujeres son las que se encargan de preparar la mayor parte de los alimentos, y el papel de los varones se restringe a trabajos culinarios más pesados: preparación de barbacoas, destazamiento de animales, cocción de camotes, quiotes, etcétera.

A pesar de la extrema pobreza y la escasez de alimentos, es preciso destacar que la mayoría de los xi'ui son excelentes cocineros, pues saben preparar refinados platillos que son un verdadero deleite para el paladar. Además, la combinación de ingredientes de diferentes orígenes —cultivados o silvestres— constituye un factor importante en la diversidad de la cocina xi'ui, que de ninguna manera queda subordinada a lo que llamamos “alta cocina”, ya sea mexicana, china u occidental.

Estoy lejos de pretender haber llegado a un estudio exhaustivo, ya que el tiempo, las condiciones de dispersión geográfica de los xi'ui, las incomunicaciones y aspectos meteorológicos no me lo permitieron.

I. Introducción

Ubicación geográfica de los xi'ui (pames)

Los xi'ui (pames) actuales viven en la zona media del estado de San Luis Potosí y están distribuidos, de norte a sur, en los municipios de Ciudad del Maíz, Alaquines, Cárdenas, Rayón, Tamasopo y Santa Catarina. Unos pocos se encuentran en la región de Tansosob, municipio de Aquismón, SLP, y algunos 500 en la zona septentrional del estado de Querétaro, en la región de Tancoyol, municipio de Jalpan.

En la actualidad entre 20 y 25 mil xi'ui (pames) habitan esta región, sin embargo, existen muchos más, si contamos a los que emigraron definitivamente a otras regiones del país y a los que viven en los Estados Unidos de América.

Podemos distinguir cuatro núcleos xi'ui que son, de norte a sur, los siguientes:

Núcleo de Ciudad del Maíz

Los pames se encuentran en las partes sur y este de ese municipio; se trata de una decena de ranchos donde los xi'ui viven al lado de la población mestiza. El grupo principal es el de la Villa de San José, comarcano a Ciudad del Maíz.

Núcleo de Alaquines

Los indígenas viven en la parte sudeste del municipio, en los límites con los municipios de Cárdenas y Tamasopo. La mayoría de los ranchos con población indígena cuentan también con población mestiza.

Debido al contacto cotidiano con la población mestiza (comercio, escuela, trabajo, etcétera), los núcleos de Ciudad del Maíz y de Alaquines están expuestos a una rápida aculturación, que se manifiesta en la pérdida del idioma y de múltiples costumbres, entre ellas la dieta cotidiana y ritual.

Núcleo de La Palma

Abarca el sudoeste del municipio de Tamasopo y la parte este del de Rayón. Nos referimos a “región de La Palma” para denominar este núcleo debido a que La Palma es la cabecera del ejido del mismo nombre —anteriormente misión franciscana— en el cual se encuentra la mayoría de la población xi’ui.

El ejido de La Palma se ubica en dos municipios: el de Tamasopo y el de Rayón; el primero cuenta con unas treinta y el segundo con una decena de rancherías con población pame. La mayor parte de la población de los ranchos del núcleo de La Palma está compuesta por indígenas pames, por ello se preserva una mayor cohesión del grupo y se perpetúan idioma y costumbres.

Núcleo de Santa María Acapulco-Tancoyol

La mayoría de los indígenas vive en el ejido de Santa María Acapulco, en el sur del municipio de Santa Catarina, pero algunos habitan en el norte del mismo municipio (Guayabos, Tanlacú, Tanlú, etcétera).

Incluimos en el núcleo de Santa María Acapulco a los pames de la región de Tancoyol, Querétaro, ya que gran parte de estos indígenas emigró del ejido de Santa María Acapulco a esta zona que prometía un mejor futuro; en nuestra investigación sobre los xi’ui de Querétaro encontramos familias que viven ahí desde hace muchas generaciones, y la mayoría está emparentada con pames de Santa María Acapulco.

Clima, vegetación y fauna en la Pamería

El clima del conjunto del área pame es templado. Sin embargo, ya que el terreno que abarca esta zona varía de unos 350 a 1 400 metros de altura, se puede distinguir una gran variedad de microclimas con notables contrastes de vegetación: las partes altas de la sierra están cubiertas de bosques de encino o de pino, existen valles fértiles y húmedos y regiones semidesérticas estériles.

En la región pame se distinguen los siguientes climas:

1. Clima seco estepario: clima caluroso con una temperatura media superior a 18°C, con lluvias en verano; el mes más caluroso es el que precede al solsticio de verano. Se presenta una vegetación de matorral submontáneo: arbustos altos, árboles bajos, cactáceas: lechuguilla, guapilla, maguey, nopal...; gobernadora, palma real, palma loca, yuca, etcétera (partes de los municipios de Ciudad del Maíz, Alaquines, Rayón, Tamasopo, Santa Catarina, SLP, y del municipio de Jalpan, Querétaro).
2. Clima templado con lluvias periódicas en verano e invierno seco. La temperatura del mes más cálido, el cual antecede al solsticio de verano, es superior a 22°C. Presenta una vegetación de bosque de encino (y de pino en las partes altas); se cultiva maíz, frijol, calabaza, maíz de teja (en partes de todos los municipios con población xi'ui).
3. Clima templado lluvioso, con lluvias todo el año pero particularmente abundantes en verano. El mes más cálido precede al solsticio de verano y presenta una temperatura superior a 22°C. Le corresponde una vegetación de bosque tropical perennifolio, o sea un bosque cerrado de chaca, cedro rojo, encino, roble y yerbas que cubren el suelo. El cultivo en esta región es, sobre todo, caña de azúcar, café, maíz y frijol (gran parte del municipio de Tamasopo, parte del municipio de Santa Catarina y la zona este de Ciudad del Maíz).

Fauna

Los animales silvestres característicos de la Pamería son gavilán, zopilote, tecolote, tapacamino, correcamino, cuervo, golondrina, cotorro, guajolote silvestre, faisán, codorniz común, carpintero, paloma, comertuna, lechuza, cardenal, chachalaca, garza; tlacua-che, armadillo, conejo, ardilla, tuza, coyote, mapache, tejón, comadreja, zorrillo, tigrillo, puma, gato montés, leoncillo, onza, jabalí, venado cola blanca; cascabel, coralillo, cuatro narices, alicante, culebra, lagartijo; rana, sapo, tortuga; garrapata, zancudo; avispa, abeja silvestre; araña capulina, tarántula; escorpión, alacrán.¹

Probables significados de los términos pame y xi'ui.

El gentilicio "pame" proviene de una negativa, que en su idioma los integrantes de esta etnia utilizan con frecuencia: "nipalmi", "ya no hay", y que seguramente empleaban en la época de la conquista española para demostrar su rechazo a los invasores europeos que se apoderaban del territorio en que vivían entonces.

Los pames actuales se autonombran *xi'iu* (municipios de Ciudad del Maíz, Alaquines, Tamasopo y Rayón, SLP) y *xi'ui* en el núcleo pame de Santa María Acapulco-Tancoyol (municipios de Santa Catarina, Aquismón, SLP, y municipio de Jalpan, Querétaro), término del cual desconocen su significado. Quizá, como lo señaló J. Soustelle,² proviene del término *yoi*, "hombre", hoy en desuso, y se consideraban a sí mismos como los "verdaderos hombres" de esta tierra, tal como lo hacían numerosos grupos étnicos de México.

Actualmente, la palabra *xi* significa "zacate", "hoja" o "superficie que está cubierta de zacate"; el término *xi'ui* podría entonces corresponder a "hombre de zacate" u "hombre silvestre".

Una tercera hipótesis sería que *xi'ui* proviene de *yui*, "no bau-

¹ Almazán Cadena, Antonio. 1971, pp. 56-58.

² Soustelle, Jacques. 1937, p. 9.

tizado”, actualmente en uso, y significaría “hombre silvestre no bautizado”. En lo personal descartamos esa hipótesis.

Es preciso mencionar que los xi’ui o xi’ui designan con el mismo término a los demás grupos indígenas que viven en sus alrededores: así, el otomí, el náhuatl, el huasteco o tenek... es *xi’ui*, lo que significa simplemente “indio”, en contraste con la “gente de razón” que representan las clases sociales “superiores” de los mestizos y/o criollos. Hasta la fecha persiste esa discriminación por parte de los mestizos hacia los “indios” o “inditos”, y quisiera hacer hincapié en que el término “pame” lo emplean de manera peyorativa todas las clases sociales de San Luis Potosí para designar a un individuo como “despreciable”, “vulgar”, “asqueroso”, “idiota”, “retrasado mental”, “pendejo”, etcétera, razón por la que los indígenas en muchas ocasiones niegan su origen y afirman que son simplemente “mexicanos” —como por ejemplo cuando se levantan los censos de población.

Forma de vida y ocupaciones de los xi’ui actuales

La mayoría de los xi’ui son ejidatarios y/o comuneros y cultivan principalmente maíz y frijol, unas pocas calabazas y, según las regiones, algo de café y caña de azúcar (por ejemplo, en la tierra caliente del municipio de Tamasopo), hortalizas (los que viven al lado del arroyo de Alaquines) y garbanzo, sobre todo en las regiones de Santa María Acapulco y de La Palma (municipios de Tamasopo y Rayón, SLP), cuando se pierde la cosecha del maíz y frijol.

Generalmente se cultivan entre media y dos hectáreas por familia, y como las tierras son pedregosas no permiten el empleo de la yunta con arado. Esa agricultura de subsistencia se complementa con el cultivo de algunos árboles frutales, generalmente sembrados en el solar familiar. Según las regiones se siembran naranjos, plátanos, aguacates, ciruelos, capulines, chirimoyos, limones...

En cuanto a la cría de animales domésticos, son pocos los indígenas que poseen ganado mayor y se consideran “ricos” los que tienen tres o cuatro vacas, una o dos mulas o caballos o uno o dos

burros. La mayoría de los xi'ui solamente son dueños de unas pocas gallinas, de unos cuantos guajolotes y, a veces, de uno o dos puercos. También se crían algunos chivos y borregos.

Gran parte de las mujeres se dedica a la elaboración de artesanías hechas con la fibra de la palma, del junco y del sotol: petates, petatitos, chiquihuites, muñecas, ángeles, vírgenes, nacimientos, figuras de animales, etcétera; otras, sobre todo las de las regiones de Ciudad del Maíz (Villa de San José, barrio indígena de Ciudad del Maíz) y de La Palma (municipios de Tamasopo y Rayón, SLP) elaboran objetos de barro: ollas, ánforas, jarros, comales, macetas o figuras antropo o zoomorfas (tigres, caballos, gatos, víboras, vacas y otros animales míticos producto de su imaginación); en toda la Pamería las mujeres hacen manteles, servilletas, bordados o tejidos con gancho. Antes las mujeres fabricaban telas, cinturones y bolsas con el telar de cintura, el cual ya no se usa. Sería muy importante abrir un taller de telar de cintura en la región pame y así rescatar ese oficio tan valioso en la cultura de los grupos étnicos de México.

En cuanto a los hombres, algunos se dedican en sus horas libres a la carpintería y fabrican mesas, sillas, catres, bancos, cajas de muertos, cucharas o máscaras, nacimientos y figuras antropo y zoomorfas.

Sin embargo, todo eso no basta para la sobrevivencia de los xi'ui y por esta razón prácticamente un 90 por ciento de los hombres jóvenes emigran temporalmente. Trabajan como peones agrícolas en los ingenios de la Huasteca o se van de braceros a los Estados Unidos de América. En cuanto a las mujeres jóvenes, ellas salen a trabajar de criadas en las comunidades mestizas cercanas (Ciudad del Maíz, Alaquines, Cárdenas, Rayón, Tamasopo, Lagunillas...) y algunas van a San Luis Potosí, Ciudad Valles, Tampico, Guadalajara y México, DF, en donde son mejor remuneradas.

Solamente un pequeño porcentaje de los xi'ui se dedica al comercio: algunos tienen puestos o pequeñas tiendas de abarrotes en donde venden refrescos, cervezas, harinas Minsa y Maseca, mantequilla, aceite, velas, petróleo, cigarros y algunas medicinas de primera necesidad. Hay indígenas que venden "gorditas" en las para-

das de los autobuses, otros que compran petates, gallinas y huevos en sus propios ranchos para venderlos en Ciudad Valles o Tampico, otros venden a bajo precio comales, ollas y plantas medicinales en los centros mestizos de los alrededores. En resumen, el comercio indígena no es muy importante y produce muy pocas ganancias.

Referente a la educación de los niños indígenas, alrededor de 280 maestros, dependientes de la Dirección General de Educación Indígena de la Sección 26 con sede en Cárdenas, SLP, imparten clases en las diferentes rancherías de la Pamería, pero solamente de un 20 a 25 por ciento de ellos son bilingües xi'ui-español, los demás son bilingües tenek-español, nahua-español o solamente mestizos que desconocen por completo el idioma xi'ui. Por las razones expuestas, los jóvenes prefieren emigrar a los Estados Unidos de América y ganarse unos "billetes verdes", porque sus padres no los pueden sostener durante sus estudios. Hay algunos lugares con xi'ui en donde se imparte la telesecundaria, pero hasta la fecha no se cuenta con ningún centro educativo superior (preparatoria o bachillerato técnico) en los municipios de la Pamería.

II. Reseña histórica de los xi'ui (pames)

En tiempos de la conquista española los xi'ui pertenecían al vasto grupo chichimeca que los sedentarios del Valle de México, y después los cronistas españoles, describen como "hordas errantes" en las serranías del centro y noreste de México. Eran nómadas o seminómadas y vivían principalmente de la cacería, la pesca y la recolección de raíces y plantas silvestres.

La palabra *chichimeca* es de origen náhuatl y según Gonzalo de las Casas, teniente de capitán general en las Chichimecas (*sic*): "es compuesta de *chichi* que quiere decir perro, y *mecatl*, cuerda o sogá, como si dijese Perro que trae la sogá rastrando".³ Para fray Juan de Torquemada: "*chichimecatl*... quiere decir, como Chupador o Mamador y proviene de *chichiliztli*, chupar, porque estas Gentes en sus principios, se comían las Carnes de los Animales, que mataban crudas, y les chupaban la Sangre, a la manera del que mama".⁴

Los aztecas designaron con el vocablo *chichimeca* las diversas tribus nómadas y seminómadas del centro y noreste de México: cazcanes, guachichiles, guamares, janambres, pisones, tecuexes, mascorros, caisanes, pames, jonaces, ximpeces...

Este término es, pues, genérico y designa, en un sentido amplio, a los pueblos cazadores y recolectores septentrionales en oposición a los pueblos sedentarios de Mesoamérica. Además posee una connotación despectiva: el chichimeca es el "bárbaro" para el civilizado de las grandes culturas de Mesoamérica.

Numerosos cronistas del siglo XVI y de los siguientes describen el modo de vida, las costumbres y las crueldades de los chichimecas.

³ Casas, Gonzalo de las, 1936, "Noticia de los chichimecas...", en Trimborn, 1936. Reeditado en Alcorta, R. y Pedraza, J. F., 1941, p. 587.

⁴ Torquemada, Fr. Juan de, 1969, p. 39.

Así, fray Toribio de Benavente (Motolinía) escribe a mediados del siglo XVI: "...Estos *chichimecas* no se halla que tuviesen casa, ni lugar, ni vestidos, ni otro género de pan, ni otras semillas. Habitan en cuevas y en los montes; manteniéndose de raíces del campo, y de venados y liebres, conejos y culebras. Comíanlo todo crudo, o puesto a secar al sol..."⁵ Dándonos a entender que eran nómadas y vivían únicamente de la recolección y de la cacería sin conocer el cultivo de semillas de maíz, frijol y demás hábitos de la gente sedentaria de Mesoamérica.

Sin embargo, otro autor del siglo XVI, fray Bernardino de Sahagún, distingue en su obra *Historia general de las cosas de la Nueva España* (1566-1571), tres géneros de chichimecas: los otomíes, los tamimes y los teochichimecas o zacachichimecas. Refiriéndose a los tamimes, o "tiradores de arco y flechas", dice que vivían por lo general en cuevas, aunque algunos en chozas y pueblos; se vestían de viejos trapos y traían el cabello largo; hacían algunas sementerillas; tenían sus "señores" a los cuales tributaban piezas de caza y eran grandes conocedores de plantas que vendían en los pueblos.

En cuanto a los teochichimecas, el mismo autor los describe como "verdaderos chichimecas o bárbaros" o zacachichimecas. "hombres silvestres" pues no vivían en pueblos sino en los montes y las cuevas; se vestían de pieles de venado; traían el cabello largo y trenzado; tenían sus señores o caudillos a los cuales tributaban pieles de animales; eran monógamos, labraban pedernales para sus puntas de flecha y turquesas, para joyas. Eran también artifices de plumas y curtidores de pieles. Tenían gran conocimiento de las plantas y fueron los primeros en usar el peyote. Tenían sus hechiceros; se alimentaban de tunas, mezquites, palmas, miel de maguey y de abeja y muchas clases de carne (venado, conejo, culebras, aves). Mataban a los ancianos y a los enfermos graves.⁶

⁵ Motolinía, Fr. Toribio de Benavente, 1973, p. 2.

⁶ Sahagún, Fr. Bernardino de, 1969, pp. 190-191.

Jiménez Moreno⁷ y luego Carrasco⁸ pensaron que los tamimes parecen identificarse con los pames que estaban entremetidos en la zona otomí y que “iban siendo aculturados a un nivel superior”. Mientras que los teochichimecas serían aquellos pames quienes, al igual que otros grupos chichimecas norteños (guamares, guachichiles, zacatecas), conservaban mejor una vida nómada.

En el siglo XVI, Las Casas fue el primero en mencionar a los “pamies” y su hábitat de entonces: “La nación de estos chichimecas más cerca a nosotros, digo a la ciudad de México, son los que llaman *Pamies*, y es un buen pedazo de tierra y gente... Los españoles les pusieron este nombre *Pami* que en su lengua quiere decir ‘no’, porque esa negativa la usan mucho y así se han quedado con él...”

En cuanto a su territorio, Las Casas señala que empieza en pueblos sujetos a Acámbaro, Irupundario y Ucareo y de allí va de Querétaro y San Pedro Tolimán por el río San Juan a tocar Ixmiquilpan, más allá de Metztlán, “en los confines de la Provincia del Pánuco, vuelve, por los pueblos encomendados a F. Barrón (Oxitipa, Jalpan...), a Puxingía y a Sichú (hoy Xichú, Guanajuato) en donde viven los samues, grupo pame”.⁹

Referente al origen de los “pamee”, fray Juan Guadalupe Soriano opina lo siguiente:

El Origen de esta nacion *Pamee*, (y muchos Autores afirman de todas las Yndias) dicen, que el emperador Xolotl con su gente vinieron de las partes del Japon, China, Corea, y transitando â la America, por la California, y es opinion, que tiene mas probabilidad. Y se prueba por inferencia, la lengua del Ydioma *Pamee*, es quassi una, con el Ydioma Chino: luego ai alguna luz, o premissa por donde inferir, que estos *Pamees*, tienen su Origen del Chino imperio...¹⁰

⁷ Jiménez Moreno, Wigberto. 1944, p. 126.

⁸ Carrasco Pizano, Pedro, 1950, p. 302.

⁹ Casas, Gonzalo de las, *op. cit.*, pp. 587-588.

¹⁰ Soriano, Juan Guadalupe, “Prólogo Historial”, en *Difícil tratado...*

Este misionero del siglo XVIII se basa en estudios lingüísticos que efectuó sobre los pames del sur durante su estancia en la misión de Fuen Clara en la Sierra Gorda del actual estado de Querétaro.

Los invasores españoles, en su afán de encontrar minerales preciosos, sobre todo oro y plata, acompañados por militares, misioneros e indios otomíes ya evangelizados, penetraron desde temprano, en el siglo XVI, en el territorio de los chichimecas, librándoles una guerra a “fuego y sangre” que los conducía a su sedentarización, evangelización y, sobre todo, su exterminio.

Todavía en el siglo XVIII encontramos a numerosos pames del sur en las misiones franciscanas de los actuales estados de Querétaro e Hidalgo; sin embargo, después de la secularización de las misiones a fines del siglo XVII, los ganaderos españoles y/o criollos los despojaron poco a poco de sus tierras misionales y los indios tenían que huir otra vez a los montes, o bien trabajar como peones en las haciendas, mestizarse o suicidarse.

Los pames septentrionales,¹¹ que vivían en las misiones del sureste del estado de San Luis Potosí, se escondieron en la Sierra Gorda en “zonas de refugio” o en las regiones de la actual zona media del mismo estado, en donde los encontramos todavía hoy.

¹¹ Llamamos pames del norte o pames septentrionales a los que se encuentran actualmente en la zona Media del estado de San Luis Potosí y en la parte norte del estado de Querétaro, en la región de Tancoyol, municipio de Jalpan.

Llamamos pames del sur o pames meridionales a los que se encontraban en tiempos de la conquista española en los actuales estados de Hidalgo y Querétaro, hoy extintos.

III. La gastronomía chichimeca según los cronistas

El hábitat de los chichimecas en los siglos pasados era principalmente la Sierra Gorda, enorme sistema montañoso formado por unas estribaciones de la Sierra Madre Oriental y que cubre el noroeste de Hidalgo, el norte de Querétaro, el noreste de Guanajuato y el sureste de San Luis Potosí. Se trata de una región muy accidentada, con altitudes de 3 000 metros (Las Minas de El Doctor, Querétaro; la Silleta de Xilitla, SLP) a unos 300 metros (río Santa María) sobre el nivel del mar. Dos estribaciones de esta sierra se prolongan en el norte, una hacia el oeste, otra hacia el este; la primera se confunde con la sierra de Guadalcázar, SLP, la segunda con la sierra del estado de Tamaulipas. La Sierra Gorda fue y es hasta hoy el hábitat de los *xi'ui*.

En estas regiones áridas o semiáridas, en donde dominan arbustos y árboles espinosos, se encuentran numerosas plantas, raíces y frutas comestibles; también se puede cazar animales silvestres y, en algunas partes, practicar la pesca. Debido a estas características los chichimecas encontraban suficientes alimentos para sobrevivir.

Gonzalo de las Casas escribe acerca de la comida de los chichimecas:

Su comida es frutas y raíces silvestres, no siembran ni cogen ningún género de legumbre, ni tienen ningún árbol cultivado; de las frutas que más usan son tunas, ay las de muchas maneras y colores, y algunas muy buenas, también comen la fruta de otro árbol, que aca llamamos, *mezquilt*, que es un árbol silvestre bien conocido, que lleva unass *vaynas* como *algarrobas*, las cuales comen, y aun hacen pan, para guardar y comer cuando se acaba la fruta; tienen otra fruta que llamamos *datiles*, que puesto que las palmas que las llevan ni *datiles* sean como los nuestros, pero por parecerse a ellos y por similitud

los llamamos ansi... de las rayzes que comen unas son a semejança de batatas /o yuca/ otras son las mismas o propias a las que en lengua Mexicana llaman *Cimatles*, el maguei les es gran ayuda y mantenimientos que nunca les falta, y del que se aprovechan en todo lo que los demas de la nueva españa, e cierto en no hazer ropa del. Pero comen las hojas y raiz cozidas en hornillo..., y hazen vino del que veben. y ansi todas las rrayzes dichas comen cozidas en hornillo porque crudas no se pueden comer. y lo mas comun es mantenerse de caça porque todos los dias la salen a buscar, matan liebres, que aun corriendo, las enclaven con los arcos, y venados, y abes y otras chucherias que andan por el campo que hasta los rratones no perdonan. tambien algunos alcançen pescado. y los pescan con la flecha, y otros los toman en cañales y nasas y algunos a çancullidas nadando. se acaece matar algun venado a de hir la muger por el que no lo a de traer a questas, y ansi tienen cuydado las mugeres de coger estas frutas y rrayzes y de adereçerlas. Y guisarlas cuando ellos buenen de caça.

Tienen sus breverages que beven, porque hasta oy no se a hallado nacion que se contente con beber sola agua. los Mexicanos tienen solo el que sacan del maguei. estos tienen el mismo, y otros que hazen de las tunas y /otro de mezquite, por manera que tienen tres diferencias de vinos, con los quales se emborrachan. muy a menudo. que lo son por todo extremo borrachos. ninguna vasija tienen de varro ni palo. solo tienen unas que hacen de hilo tan tejido y apretado, que basta a detener el agua, donde hazen el vino, y son algunas tan grandes como una canasta. y por la experiencia que tienen del daño que les sucede en las borracheras, tienen ya de costumbre, que en emborrachandose se apartan las mugeres dellos, y les esconden los arcos y flechas, y segun e sabido nunca todos juntos senborrhachen, que siempre dexan, quien vele y mire por ellos, porque no los tomen borrachos descuydados y los prendan /o maten.¹²

Más adelante, el mismo autor da consejos para reducir y sedentarizar a los nativos:

¹² Casas, Gonzalo de las, en Trimborn, *op. cit.*, p. 398. En Alcorta, R. y Pedraza, J., *op. cit.*, pp. 161-162.

...que hay que enseñarles oficios como olleros, carpinteros, albañiles y a sus mugeres enseñarles hacer pan y tortillas e hilar y tejer porque ni ellos ni ellas no saben ninguna cosa de aquello: compelerlos a que hagan casas, y que vivan y duerman en ellas y desusarlos de su comida silvestre porque sin duda son las que los afieran, y hazen tan brutos. enseñarles a mantener justicia y a castigar delitos y que ellos entre si mismos lo hagan que cierto ejercitandose no hay duda que dejen de robar y asienten en mejor modo de vivir ques el que se les da...¹³

Curiosamente, ese autor prevé la táctica que posteriormente los españoles emplearán para la reducción de los chichimecas dóciles, entre ellos a los pames. Sin embargo, muchas creencias y costumbres perduraron a pesar de la enseñanza de los misioneros, y entre ellas gran parte de la dieta de raíces, plantas y animales silvestres.

Como lo mencionó Las Casas, los principales recursos alimenticios de los chichimecas provenían de los nopales y de los mezquites, sobre todo en verano. Las vainas de los mezquites perduran sobre los árboles durante tres o cuatro meses. Una vez cortadas y bien secadas al sol, se molían en el molcajete o en el metate hasta reducirlas a harina con la que se hacían panes. Algunos de éstos se conservaban para el invierno, época de sequía. De los nopales comían los camotes o raíces, las pencas, las flores y las tunas; estas últimas duraban de siete a ocho meses.

La recolección de tunas se hacía con la ayuda de pequeñas redes; quitándoles la cáscara se comían frescas o se chupaba solamente el jugo; también las mujeres las asaban o las dejaban secar en el sol sobre petates, enteras o cortadas en dos partes para guardarlas.¹⁴

De algunas especies de palma (yuca) recolectaban los dátiles, los corazones y las flores. En invierno la recolección era más reducida y se comía menos. Solamente recolectaban camotes dulces que encontraban debajo de los nopales. El *cimate* o frijol rojo, las

¹³ *Ibid.*, p. 417; *ibid.*, p. 184.

¹⁴ Percheron, Nicole, tomado de León, Alfonso de, 1985, p. 35.

raíces de mezquite y de palmas los desenterraban con la ayuda de palos y los cocían en hornos subterráneos. También con palos sacaban gusanos y larvas de la tierra. En invierno recolectaban las pencas del maguey y de la lechuguilla, asimismo, los camotes de esas plantas y cocían todo en barbacoa. También arrancaban las raíces del mezquite para cocerlas en barbacoa durante dos días y dos noches. Después molían el producto hasta lograr una harina con la cual hacían pan o tortillas que comían o guardaban.¹⁵

De León nos proporciona la receta del mezcal,¹⁶ obtenido de las pencas y del corazón de la lechuguilla asados: se cocían durante dos días y dos noches en “hornillos subterráneos”, después se comía la “carne” (la parte blanda del interior de las pencas), fría o caliente y se chupaba el jugo. Se recogían las fibras para extenderlas en el suelo de donde vivían y dormían. Cuando no había nada de comer estas fibras secas se molían y se comía el polvo.¹⁷

También utilizaban sal (lo que supone que tenían algunos intercambios con otros grupos) y agregaban a sus alimentos hierbas asadas o molidas. Es importante notar que los chichimecas del noroeste de México no mezclaban la sal con los alimentos sino que la comían antes.

Por otra parte, se comía mucha miel, ya fuera de plantas (palmas, maguey) o de abejas, avispas o de otros insectos.

En cuanto a las bebidas, como lo señala Las Casas, éstas eran variadas: primero, el agua que tomaban con las manos cuando la encontraban. Si no, tomaban el jugo de algunas plantas, nopales y agaves. También extraían el jugo de las pencas o de las tunas. Las mujeres se encargaban de la recolección de las pencas y de las tunas del nopal. La recolección se efectuaba con *cacaxtles*, redes tendidas sobre dos palos encorvados, del espesor de un dedo. Las mujeres recogían de 12 a 14 pencas jugosas y regresaban, portando la red sobre la espalda, fijada por un mecapal sobre la frente. Después se molían las pencas y se recogía el jugo. En cuanto a las

¹⁵ *Idem*.

¹⁶ Aquí el termino “mezcal” equivale a la cocción en barbacoa.

¹⁷ Casas, Gonzalo de las, *op. cit.*, p. 593. León, Alfonso de, *op. cit.*, p. 20-21.

tunas, en la tierra hacían hoyos en forma de pan de azúcar, bien aplanados y tapados con paja sobre la cual se machacaban las tunas para extraer el jugo.

El maguey proporcionaba el aguamiel, el que, una vez fermentado, producía el pulque. Además, como lo mencionó Las Casas, tenían bebidas alcohólicas elaboradas con las vainas del mezquite y del jugo de la tuna.

Todas estas bebidas se conservaban en chiquihuites finamente trenzados. Además, se menciona que los pames de la Sierra Gorda ponían el jugo de las plantas mencionadas en chiquihuites de palma que colgaban sobre la lumbre o dejaban fermentar al sol.¹⁸

San Luis Potosí es rico en pequeños y medianos animales silvestres. La cacería se practicaba principalmente con arcos y flechas. Sobre todo se cazaban venados, jabalíes, ratas, aves, víboras, ranas... y cuando los españoles llegaron a esta región muy pronto los chichimecas apreciaron la carne de caballo, res y mula y atacaron con frecuencia los hatos de ganado de los españoles. Robaban animales y con mucha facilidad aprendían a criarlos —al grado que vigilaban sus manadas utilizando caballos como verdaderos vaqueros— para comercializarlos o trocarlos por mujeres, armas y municiones.

Este gusto por la carne fue un factor importante en la pacificación de los chichimecas, ya que los españoles tenían facilidades para conseguir grandes cantidades de animales y entregarlos a los indios y así persuadirlos de cesar sus ataques. Ese fue el único remedio para conseguir la paz, una paz comprada a través de grandes entregas de ganado, pero también de maíz, herramientas y vestimenta.¹⁹

Arleguí cuenta con qué astucia los chichimecas cazaban venados y aves acuáticas: en cuanto a los primeros, ponían entre el zacate una cabeza de venado, se escondían e imitaban los gritos de ese animal para atraerlos, de esa manera mataban hasta cinco venados en el lapso de una hora.

¹⁸ Casas, *op. cit.*, p. 593.

¹⁹ Percheron, Nicole, 1982, p. 38 y A.G.I. Contaduría, Ortiz de Fuenmayor, pp. 161-180.

Tratándose de las aves acuáticas, se utilizaban varios métodos: ponían calabazas huecas sobre las lagunas, al día siguiente nadaban portando cada uno sobre su cabeza una calabaza hueca provista de pequeñas perforaciones para poder ver y respirar; de esa manera se podían acercar a las aves sin despertarles desconfianza y atraparlas por las patas, sumergirlas y matarlas.²⁰

Según Espinosa, los pames de la región de Rioverde cazaban las aves acuáticas con arcos y flechas.²¹

Como ya señalamos en la parte histórica de este trabajo, Torquemada comenta:

...que los chichimecas comían crudas todas las carnes de los animales que mataban y chupaban la sangre de los animales [...] despedazaban la carne con las manos, las uñas y los dientes. Algunas carnes secaban y molían hasta formar una especie de polvo, eso les permitía transportar ese alimento [rico en proteínas] en pequeños costales o calabazas. [...] También pescaban con arcos y flechas y hacían lumbres en la noche para atraer a los peces, o bien ponían hierbas de fuertes aromas en el agua, lo que los hacía subir a la superficie y de esa manera podían matarlos con flechas muy ligeras...²²

El medio ambiente natural también proporcionaba el material indispensable para las artesanías domésticas: madera, piedra, hueso, pieles, nervios, cartílagos, fibras textiles... Fabricaban en primer lugar sus armas de guerra, cacería y pesca: arcos, flechas, jabalinas, puñales, hachas, porras, cuchillos. Los arcos eran fabricados con diferentes maderas, siempre escogiendo las mejores, flexibles y resistentes. Los hacían con cuchillos de piedra.

Torquemada refiere: "Hacen el arco del tamaño del que ha de gobernar."

Pero según otras fuentes, los arcos se hacían de dos terceras partes del tamaño del cazador.

²⁰ Arleguá, José, 1851, p. 169. Percheron, N., 1982, p. 39.

²¹ Espinosa, Isidro Félix de, 1945, p. 437. Percheron, N., 1982, p. 39.

²² Torquemada, Fr. Juan de, 1969, t. III, libro 21, p. 602.

Las cuerdas se hacían con fibras de lechuguilla torcidas: "Tan bien torcida y puesta que parece hecha de una pieza, cual un bordón de arpa; si bien es del gordor de seis o siete bordones."²³

Las flechas se hacían de carrizo fino y duro. Su extremidad estaba provista de algunas plumas pegadas con *sautle* (especie de batata dulce del cual se extraía la goma que era utilizada como un pegamento muy fuerte) o se fijaban con tendones o nervios sin nudos de venados o enemigos vencidos en la guerra. Los ligamentos estaban hechos minuciosamente, de manera que no se podía distinguir dónde empezaban ni dónde terminaban. Las plumas más o menos numerosas, de diferentes tamaños y colores, permitían identificar a las tribus. Una entalladura permitía fijar la flecha sobre la cuerda. En la otra extremidad se insertaba, varios centímetros al interior del carrizo, hasta topar con uno de los nudos, una varilla más fina, hecha generalmente de mezquite y endurecida sobre el fuego, que era pegada y amarrada fuertemente con nervios, ya fueran de venado o humanos. Y por último, en la punta de esta varilla de mezquite existía otro entallamiento en el cual se insertaba la punta de flecha de piedra tallada. Dichas flechas tenían un tamaño de alrededor de 80 centímetros.²⁴

²³ *Idem.*, p. 602. Percheron, Nicole, 1982, p. 40.

²⁴ Percheron, Nicole, 1982, p. 40.

IV. La gastronomía xi'ui (pame) actual

La gastronomía de cualquier grupo humano o de cualquier representante de un grupo dado está estrechamente ligada a su historia, sus costumbres y tradiciones, su medio ambiente y los recursos naturales que ofrece. La gastronomía es por tanto uno de los factores principales de la cultura de una etnia. Por otra parte, las dietas cotidiana, festiva y ritual dependen fuertemente de la economía familiar y/o personal de cada miembro de ese grupo.

Los xi'ui (pames) que fueron durante la conquista española nómadas o seminómadas y vivían principalmente de la recolección, caza y pesca, en su dieta actual demuestran importantes remanentes de su pasado, pero también se denotan influencias mesoamericanas, sobre todo de los grupos nahuas, tenek y otomíes, con quienes tenían contacto mucho antes de la conquista e intercambiaban productos alimenticios propios de su cultura.

A raíz de esos trueques prehispánicos, los pueblos fronterizos (p'urhépechas, tenek, otomíes, nahuas) conocían muy bien a sus vecinos chichimecas y, en algunos casos, aprendían sus idiomas y sabían en qué lugares vivían; por esa razón sirvieron de "guías" y "traductores" —sobre todo los otomíes— a los invasores españoles para que éstos pudiesen conquistar, evangelizar o exterminar a los chichimecas del norte y noreste de México.

Durante ese largo proceso de sedentarización y conquista espiritual de la Gran Chichimeca, los misioneros agustinos, dominicos y franciscanos que acompañaban a los militares españoles y sus aliados indios, enseñaban a los chichimecas, ya convertidos al cristianismo y agrupados en misiones, el cultivo de la tierra, sobre todo la siembra del maíz y frijol, la caña de azúcar, el garbanzo, el chile... la plantación de árboles frutales, la cría de animales domésticos, la preparación de sus alimentos: tortillas, tamales, atole, guisados de legumbres, de carne de animales domésticos y/o sil-

vestres... También les enseñaban la elaboración de artesanías: el tejido de las fibras de la palma, del junco y del sotol para fabricar petates, chiquihuites, capotes (abrigos de lluvia), sombreros y los techos de sus jacales; el tejido del carrizo para fabricar las paredes de sus viviendas y canastas para guardar sus pertenencias; la albañilería, la carpintería para hacer mesas, sillas, cucharas y otros utensilios para la casa y la cocina; el manejo del barro para hacer ollas, ánforas, comales, platos, jarros, etcétera.

Poco a poco, los xi'ui (pames) dóciles y pacíficos se acostumbraron a los nuevos hábitos culinarios, aunque nunca olvidaron las tradiciones alimenticias de sus antepasados y de poco servía el consejo que dio Las Casas en el siglo XVI acerca de que había que “desusarlos de sus comidas silvestres porque sin duda son las que los afieran, y hazen tan brutos...”. Al contrario, esa enseñanza precolombina les ha servido hasta hoy para sobrevivir en épocas de sequía y durante huracanes y terremotos.

La Revolución mexicana de 1910 azotó gran parte del territorio de los xi'ui, sobre todo los actuales municipios de Ciudad del Maíz, Alaquines y Tamasopo, particularmente la región de La Palma. Cabe mencionar que los hermanos Cedillo —Saturnino, Magdalena y Cleofas—, eran originarios del rancho de Palomas del partido de Ciudad del Maíz y que en noviembre de 1912 se lanzaron a la lucha armada, impulsados por la rebelión de sesenta peones de hacienda armados con garrotes y machetes. Al frente de ciento cincuenta campesinos tomaron la plaza de Ciudad del Maíz, cuya guarnición aniquilaron. Se apoderaron de los escasos fondos que existían en las oficinas públicas, así como de algunos caballos y de las primeras armas y municiones con que contaron para equipar a los hombres que los acompañaron. Los Cedillo continuaron su lucha en los alrededores de Ciudad del Maíz y en el partido de Rioverde, con incidencia en toda la Pamería.

Por otra parte, una de las haciendas más grandes del estado de San Luis Potosí, la de la Angostura, con 178 050 ha y propiedad de José Ma. Espinosa y Cuevas, era comarcana a la Pamería, en los alrededores de Ciudad del Maíz y Alaquines. En esta hacienda —como en las demás de la región— muchos indígenas pames tra-

bajaban como peones; ahí se trabajaba sobre todo la fibra de lechuguilla, propia de esta zona, y se pagaba una miseria a los peones.

Desde luego, estos terratenientes no estaban conformes con la Revolución y no les convenía regresar sus tierras a los indígenas, tal como, entre otros, lo proponía en diciembre de 1912 Luis Cabrera en un proyecto de ley que denominó: “La reconstitución de los ejidos de los pueblos como medio de suprimir la esclavitud del jornalero mexicano”.

Durante la Revolución, con las rebeldías de los Cedillo en Ciudad del Maíz, Rioverde y Guadalcázar, que duraron más o menos unos 10 años, hubo grandes movimientos de población en toda la zona de la Pamería actual. Así, Ciudad del Maíz estuvo a veces casi despoblada; Alaquines, que anteriormente era un pueblo próspero, quedó destruido y abandonado; La Palma fue devastada y los indios huyeron a los montes. Muchos indígenas perecieron por falta de alimentos; otros, a consecuencia de las sublevaciones y de la consecuente represión.²⁵

Tenemos el testimonio de la señora Julia Hernández, de más de cien años de edad, de la Colonia Indígena de Alaquines que dice: “En estos tiempos de la Revolución se terminaron hasta los nopales. Se comía del todo que se encontraba: flores de encino, hicimos panes de las bellotas de encino, atole de vainas del mezquite, atole del pirul, comimos gusanos, moscos, rapaces, hasta las hojas de la mala mujer.”

Los ancianos de La Palma y de Ciudad del Maíz que participaron en la Revolución —unos al lado de los terratenientes (muchos indígenas de la región de Ciudad del Maíz y de Alaquines), otros al lado de los revolucionarios— o los que vivían en territorios donde se desarrollaba la lucha revolucionaria, cuentan que en esa época padecían de hambre y comían víboras, moscos, larvas de colmena, quelites, gusanos de las palmas y aves del monte. Tenían que esconderse de los enemigos y/o amigos del gobierno y buscar de comer para sus familias: “Tuvimos que sobrevivir a la buena o a la mala y comimos hasta los huevecillos de palomas y otras aves.”

²⁵ Chemin Bässler. Heidi. 1984, pp. 74-75.

Otro ejemplo data de 1994, cuando el huracán Gert azotó la Península, y sobre todo a los xi'ui del núcleo de Santa María Acapulco: alrededor de seis mil personas quedaron incomunicadas por completo y sin comida durante más de un mes. No hubo cosecha y las pocas reservas de las tiendas locales se agotaron rápidamente. Los xi'ui se mantenían únicamente de chamal, nopales, frijoles del monte, raíces de palmas y agaves, ratas del campo, tlacuaches, víboras, gusanos del maguey y de las palmas, larvas de avispas, etcétera. Una vez más y, gracias a sus conocimientos de la riqueza silvestre alimenticia y curativa que les habían enseñado sus antepasados, pudieron resistir ese fenómeno desastroso de la naturaleza.

Los xi'ui que salen a trabajar a otras regiones de México o a los Estados Unidos de América aprenden a apreciar otros modos de cocinar y de saborear diversos platillos; asimismo, las mujeres que prestan sus servicios en otros lugares se familiarizan con la preparación de nuevos platillos.

Todos estos factores contribuyeron a que la cocina xi'ui actual —como todas las cocinas del mundo— presente múltiples influencias gastronómicas.

La dieta xi'ui cotidiana

Respecto a la comida cotidiana, a primera vista la dieta de los xi'ui actuales no se distingue en mucho de la de los mestizos de la región, basada en plantas cultivadas, productos de animales domésticos y alimentos comprados en tiendas.

Como en todo el país, la base de la comida diaria, festiva o ritual, la constituye el maíz (*iljoa*, maíz cosechado, P²⁶); de ahí la suma necesidad de su cultivo.

El frijol (*kjy+*, P) le sigue en importancia, mientras los de-

²⁶ La "P" corresponde a la variante dialectal del xi'ui de la región de La Palma, municipios de Rayón y Tamasopo, SLP.

La "A" corresponde a la variante dialectal del xi'ui de la región de Alaquines.

"CdM" corresponde a la variante dialectal del xi'ui de la región de Ciudad del Maíz.

más cultivos, como la calabaza (*nmuj+i'*, P), el maíz de teja o girasol (*binkjy+ing*, P), la caña de azúcar (*xiljoa*, P), etcétera, sólo sirven para complementar la dieta diaria y son de mucho menos importancia en cuanto a su cultivo.

Otro complemento de la alimentación son las frutas de los árboles sembrados en el solar familiar: naranjo (*d+nas*, P), limón agrio (*d+nas nm+is*), limón dulce (*d+nas nm'aos*), lima (*d+nas limo*), granada, plátano (*nt'as*, P), capulín (*datwEng*, P), nogal (*gatung*, s., y pl., P), zapote blanco (*saput' da'nwa*, P), zapote negro (*saput dampu*, P), ciruelo amarillo y rojo (*d+ts+ 'd+jwajan'*; *d+ts+ 'd+ 'wa*, P), tamarindo, aguacate (*nts'aong*, P). También se cultivan algunas calabazas (*nmuj+i'*, s., *nmyuj+i'*, pl., P) y hierbas medicinales como yerbabuena (*stikywang g+m+*, “hierba que huele”; *dat'E talung*, SMA), ruda, cilantro (*stikywang g+m+k*, P), epazote (*stikywang xkipis*, P)...

Pero de manera general, en la Pamería se cuenta con muy pocas huertas con hortalizas, debido a la escasez de agua (*k+ntE*, P; *kotE*, SMA). La Colonia Indígena del municipio de Alaquines es la excepción por contar con suficiente agua. Allí se cultivan diferentes clases de chile (*ntju*, s., *ljyu*, pl., P), jitomate (*dapai d+ 'wa*, P), tomate de bolso (*dapai l+m+i s+njul'*, “tomate [que] tiene camisa”, P), cebolla (*stakat*, P), ajo (*d+byEjEnt*, P), yerbabuena (*dat'E talung*, SMA), cilantro, acelgas, lechugas, rábanos... En las huertas frutales se siembran nogales (*gatung*, s. y pl., nuez, nueces; nogal, nogales, P), chirimoyos, aguacates, plátanos, etcétera.

Del maíz (*iljoa*, P) se preparan tortillas (*mjE*, s., *mjyE*, pl., P), gorditas (*mjyE*, “tortillas”, P), pinole (*kyjy+ing*, P), diferentes atoles (*k+i'Eng*, P), gorditas de horno (*mjyE st' a' aot*, P), tamales (*nt'e'e*, s., *iljye'e*, pl., P), bolimes o bolim (*njwa'a*, P; *ngojwa'a*, especie de zacahuil, o tamal grande en cuyo interior se cuece un pollo entero), etcétera. Cabe mencionar que los xi'ui prefieren el maíz

“SMA” corresponde a la variante dialectal del xi'ui de las regiones del ejido de Santa María Acapulco y de Tancoyol, Querétaro.

Las primeras tres variantes dialectales son muy poco diferenciadas entre sí, mientras que la variante dialectal de Santa María Acapulco-Tancoyol es bastante diferente a las primeras, y los indígenas tienen dificultades para entenderse entre sí.

blanco (*iljoa da'noE*, P), el maíz morado (*iljoa xinji'ix*, P) y el maíz revuelto (*iljoa dant'ung*, P) al maíz amarillo (*iljoa d+jwajan*, P). Como frecuentemente se pierde la cosecha, sea por sequía, sea por exceso de agua (tormentas, huracanes, granizo), las harinas Minsa y Maseca, compradas en el comercio, sustituyen al maíz en grano, además facilitan la larga preparación del maíz: la cocción del nixtamal (*b+k±ng*, P), la molienda del nixtamal en el molino de mano (*nkj+ing s+nj+int b+k±ng*, “molino muele nixtamal”, P) y el metate (*nkj+ing gatu*, P). Tal como en todo México, casi no hay comida sin tortillas, por ello la suma importancia del cultivo del maíz.

Los xi'ui prefieren el maíz en grano a la Minsa o Maseca, porque las tortillas hechas a mano y con nixtamal son más sabrosas y más económicas: con un kilogramo de maíz se preparan unas 60 tortillas de tamaño normal, mientras que con un kilogramo de Minsa se logran solamente 40 tortillas.

Mucho gustan los indígenas del pinole y los atoles de maíz de teja (*k+t'Eng binkjy+ing*, P), de puzcua (*ngul'Eng [de] nguljoa manui*, “atoles maíz crudo”, SMA; *k+t'Eng d+ 'nwā*, P), el atole de los cuarenta días (*k+t'Eng kuarent gnu'*, P) y el atole de masa con epazote (*k+t'Eng kun stikywang xkipis*, P). Véanse las recetas de pinole y atoles en el recetario.

En toda la región xi'ui (pame) se come el frijol negro (*kjy+ ' dampu*, P), del cual se distinguen dos variedades: el frijol de guía (*kjy+ ' g+nd+i*, “frijol que se enreda”, P), que se siembra al mismo tiempo que el maíz y que se enreda alrededor de las cañas de maíz (*xchjwEpj iljoa*, “caña maíz”, P), y el frijol de tabla (*kjy+ ' kampu'*, “frijol tierra”, P), que se siembra solo y es de muy buena calidad.

El frijol se cuece generalmente en ollas de barro (*nts+ ' , s., ch'i+ ' , pl.*, P) y se le agrega sal (*iljus*, P) al gusto y, a veces, unas hojas de epazote (*rixii xkip+is*, P); también se acostumbra comerlo frito en manteca (*kjy+ ' l+gwE'El nmpui'*, “frijoles fritos en manteca”, P).

En cuanto a la caña de azúcar, su cultivo es muy restringido a las regiones de la Pamería que pertenecen a la Huasteca y que

cuentan con un clima semitropical. Además, pocos xi'ui poseen milpas de caña y la mayoría solamente siembra algunas matas en su solar. De manera general, los mestizos son dueños de milpas de caña de azúcar y de molinos mecánicos (*stapaots'*, *nj+iñ s+ntujuil xiljywa*, “molino de caña de azúcar”, P) que funcionan mediante una pareja de bestias que avanzan en círculos para echar a andar el molino. El jugo recogido se cuece hasta que se acabe el agua y quede la pura miel (*k+pjai xiljoa g+nui*, “miel caña cruda”, P). Ésta se envasa en moldes de barro para convertirse en melado (*k+pjai xiljoa kuta'*, “miel caña cocida”, P) y, ya enfriada, en piloncillo (*nchaol'*, P).

También se consume garbanzo sembrado o adquirido en el comercio. Se prepara de diferentes maneras, cocido en agua y guisado o en atole (véase Recetario).

En ocasiones el garbanzo cocido y despellejado se mezcla con nopal o con corazones de palma, también llamados palmitos, cocidos.

Prácticamente todas las familias xi'ui poseen unas cuantas gallinas (*talung*, s., *talun+t*, pl., P) y dos o tres guajolotes (*gu'ung*, s., *gu'un+t*, pl., P, *ngo'ung*, SMA). Se comen sobre todo los huevos (*nkyu*, s., *riñkyu*, *dantu*, pl., P), preparados de diferentes maneras: en revoltillo (*rinkyu talung ntju*, P), estrellados (*rinkyu talung b+tsj+i*, P), cocidos (*rinkyu talung b+ju'us*, P), en torta (*b+sant nkyu talung b+pE'El nmpui'*, P) o con ejotes (*dantu kon skambaj+in*), con nopales (*dantu kon nmbyu*, P) o flores (*dantu kon ri'inkyung*, P) comestibles: calabaza, chochas o flores de palma, de patol, de la “mala mujer”, etcétera.

Algunos indígenas crían unos cuantos chivos (*xiky+l'*, s.; *xiky+l+t*, pl., P) y borregos (*st'wE'*, s., *st'wEd+t*, pl., P), sobre todo en las regiones semidesérticas de Santa María Acapulco, La Palma y Ciudad del Maíz. La cría de ganado vacuno es casi nula, a excepción de algunas regiones del ejido de La Palma (rancherías de Agua Puerca, El Huizachal, Cuesta Blanca) y las partes fértiles del municipio de Alaquines, regiones que cuentan con agua y algo de zacate y en donde no crece el chamal, planta sumamente venenosa de la cual hablaremos más adelante.

La carne de los animales domésticos se destina sobre todo a la venta o al trueque por maíz, frijol, chile, etcétera, y solamente se consume en ocasiones festivas (fiestas familiares, religiosas o rituales).

Rara vez se bebe la leche de vaca o de chiva. Pocas mujeres indígenas crían a sus niños con leche en polvo, de manera que los niños se crían más bien con la leche materna desde su nacimiento hasta los tres o cuatro años de edad. A partir de los cuatro o cinco meses se les da un poco de caldo de frijol, atole de maicena o de elote. Se acostumbra también darles biberones con Coca-Cola,²⁷ bebida muy apreciada por los xi'ui.

A diferencia de otros grupos indígenas, los pames no saben hacer pan; lo compran salado o dulce y lo consumen en raras ocasiones. Últimamente se venden bolillos o pan dulce en algunas tiendas de Santa María Acapulco y en La Palma.

En 1997 el Instituto Nacional Indigenista, junto con el gobierno del estado de Querétaro, enseñó a los xi'ui de Tancoyol a fabricar pan y los apoyó para abrir una panadería, pero no funcionó el proyecto. Los mestizos de Tancoyol, que son muy racistas, no compraban el pan hecho por los pames, argumentando que era “pan de piojos”, “pan sucio”, “pan de indios”. Los empleados del INI tuvieron que repartir el pan en camionetas en las rancherías de la misma región pues el negocio no resultó exitoso.

Como en toda la cocina mexicana, no podría faltar el chile en muchas de sus variedades: ancho, rojo, cascabel, chile verde, piquín... que se compra en las tiendas o en los mercados y que se agrega a la mayoría de los platillos, ya sea asado, crudo, en salsas o en vinagre.

Otros productos que se utilizan cotidianamente en la dieta indígena son los que se compran en los puestos o tiendas de las comunidades, sobre todo los domingos en los mercados mestizos de la región (Cárdenas, Rioverde, Tamasopo, Ciudad del Maíz, SLP,

²⁷ Para los xi'ui, la Coca-Cola es considerada como bebida “mágica”: por una parte reemplaza la leche y se da en biberones a los bebés; por otra, muchos xi'ui, sobre todo los de la región de Santa María Acapulco, prefieren la Coca a la Pepsi por pensar que la primera contiene alcohol.

o Tancoyol y Las Lagunitas, en la región de Querétaro). Se adquiere sobre todo: arroz, fideos, sal (*iljus*, P) —fina o gruesa—, papas, manteca de puerco (*nmpui' g+pj+i*, P) o aceite, verduras y frutas, café (*kada'wa*, P), y, a veces, cuando disponen de dinero, carne de puerco (*pagas g+pj+i*, P) o de res (*pagas l+m+i ntung*, P).

Para dar una idea de los productos básicos que consumen los indígenas, hicimos un inventario de la tienda Conasupo ubicada en Santa María Acapulco Centro:

Manteca vegetal, marca Inca
Manteca de puerco suelta
Aceite de diferentes marcas y precios
Minsa
Maseca
Maicena
Maíz en grano (blanco o, a veces, amarillo)
Frijoles en grano (negro o de tipo “mayo”)
Arroz
Fideos
Sal gruesa y fina
Azúcar blanca y morena
Harina de trigo
Galletas saladas
Galletas Marías
Piloncillo
Leches Nan y Nido
Portolatas
Sardinas en aceite
Atún en aceite
Chiles en vinagre
Puré de tomate
Jugos Jumex
Lámparas de mano
Pilas para grabadoras, radios y lámparas
Focos para lámparas de mano
Focos para luz eléctrica

Veladoras y velas
Pañales
Papel de baño
Servilletas de papel
Chicles y dulces baratos
Coca-Cola, Pepsi y otros refrescos
Nescafé, café Seroga o molido
Suavitel
Ariel
Salvo
Jabón de baño
Jabón de pastilla
Pasta de dientes

Nunca se encuentran queso, jamón o carnes frías. A veces se consiguen frutas y verduras en las tiendas locales.

A simple vista, la dieta diaria es muy restringida y se compone sobre todo de tortillas, frijoles y huevos, sopa de arroz y fideos. Sin embargo, gran parte de la dieta diaria proviene de la recolección de raíces, plantas, flores, frutas y de la adquisición de animales silvestres. Debo advertir que estoy todavía lejos de investigar a fondo la comida silvestre de los xi'ui actuales, ya que cada vez que me entrevisto con integrantes de ese grupo surgen nuevas recetas y otras especies de plantas y animales comestibles que forman parte de su alimentación cotidiana. Por esta razón, me limitaré a mencionar tan sólo aquéllos que resultan de particular relevancia hasta el momento.

Recolección de raíces, plantas, flores y frutos silvestres

Consideramos que en la actualidad la recolección de diferentes partes de las plantas y la adquisición de animales silvestres es una de las fuentes alimenticias más importantes para la sobrevivencia del grupo xi'ui. Es pues el elemento básico en la nutrición de los indígenas pobres y en muchas ocasiones sin ingresos.

Chamal (dameaw', P; nameu', SMA)

En gran parte de la Pamería la recolección del chamal (*Dioon edule*, Lindl) tiene un papel muy importante en la dieta xi'ui y sustituye en épocas de escasez al maíz como base alimenticia.

Esta planta, de la familia de las cicadáceas, tiene aspecto de palma, con hojas tiesas y agudas, cuenta con un fruto, una especie de piña, que crece en su centro y contiene semillas de color café del tamaño de una canica.

Según estudios paleobotánicos, el chamal es considerado como la planta más antigua de México. Sabemos que las cicadáceas existieron durante la época Mesozoica, es decir, hace 100 o 160 millones de años. Esta época se identifica popularmente como la "edad de los dinosaurios y las cicadófitas", especie a la cual pertenece el chamal.

Desde el punto de vista morfológico, el género *Dioon* se caracteriza por su parecido con los helechos o con las palmeras, a pesar de que no tiene ninguna relación con estos dos grupos de plantas vasculares.

El *Dioon edule* ha podido sobrevivir y adaptarse a los cambios ambientales que han ocurrido a través de las épocas geológicas. Se ha encontrado que algunos ejemplares vivos de esta especie son extremadamente viejos y que algunos adultos tienen más de 2 500 años. De hecho existen muchos datos que sugieren que *Dioon edule* es la planta viviente más antigua de México.

A través de la historia, el chamal fue usado de diversas maneras por el hombre. Su uso más antiguo y todavía actual en algunas regiones de la Pamería —zonas boscosas de los ejidos de Santa María Acapulco, municipio de Santa Catarina, de La Palma, municipio de Tamasopo— como alimento básico. También se encuentra chamal en la sierra de Alaquines y en la de Tamaulipas al norte de Ciudad del Maíz, pero actualmente pocas personas lo recolectan para fines alimenticios. Cabe mencionar que el chamal no se da cada año, sin embargo, es abundante cuando se pierden las cosechas de maíz y frijol.

El uso más extensivo del *D. edule* es como planta ornamental.

En lugar de utilizar la planta entera, la gente corta la copa o la corona de hojas y las vende en las calles de muchas ciudades de México como “palmas listas para sembrar”. Desde luego, engañan a la gente, ya que la copa rara vez desarrolla raíces, pues el tallo cortado se infecta de hongos y se pudre. Además, la forma en que se explota la planta para este fin es muy destructiva y contribuye a su latente desaparición. Otros factores que causan la desaparición del chamal son la deforestación, la expansión agrícola y el mercado negro de plantas vivas que se venden a Europa, Japón, Estados Unidos, etcétera.²⁸

Uso de las semillas del chamal (*gusi+*, s. y pl., P) para fines alimenticios

Las semillas del chamal que se encuentran en el cono o piña (*kanaw namew'*; “cabeza [de] chamal”, SMA) contienen una alta concentración de compuestos tóxicos (cicasinans) y, antes de ingerirse, deben someterse a un proceso de cocimiento. Por ejemplo, en los terrenos donde hay chamal no se puede pastorear ganado vacuno o equino porque si los animales ingieren esas semillas se aflojan sus articulaciones o se mueren.

Los xi'ui de las regiones mencionadas recolectan principalmente en abril y mayo esas “jícamas” venenosas. A veces se utilizan en el momento, pero también se pueden guardar.

Con las semillas o “bolitas” del chamal se preparan tortillas, gorditas y tamales. Debido a la peligrosidad de ese alimento venenoso, en el recetario daremos algunas recetas para prepararlo, ya que si el ama de casa desconoce el procedimiento para eliminar las sustancias tóxicas de esa fruta, también los humanos pueden sufrir consecuencias nefastas.

En toda la Pamería crece el chamal, sin embargo, la preparación de tortillas y tamales (véase Recetario) se acostumbra sobre todo en las regiones de La Palma y de Santa María Acapulco, don-

²⁸ Una parte de esta información se tomó del *Heraldo, Diario de San Luis Potosí*, octubre de 1989.

de, a menudo, se pierden las cosechas del maíz y frijol y los indígenas carecen de alimento y de dinero para poder comprar maíz, harina Minsa o frijol.

Cactáceas

Nopal (*nm'u*, s., *nmbyu*, pl., P; *ngobung*, s., SMA) (*opuntia*, L.) El nopal es originario de América y lo hay desde Canadá hasta la Patagonia. Es imposible describir todas las formas de aprovechamiento de esta planta, que desde tiempos inmemoriales ha constituido un elemento básico de la dieta del pueblo mexicano y que está plasmado en los símbolos de identidad nacional.

En la Pamería crecen el nopal blanco, el amarillo y el rojo, el ruqueño y el agrio. Este último se conoce como *xoconochli*.

También hay nopal de huerta que se siembra y que da frutos verdes y dulces. Las pencas y tunas del nopal ruqueño y del de huerta tienen muy pocas espinas. Las flores pueden ser amarillas, rosas, rojas, anaranjadas o verdosas y tienen varios tamaños, según la especie.

Nos parece importante señalar algunas de las cualidades medicinales de esta planta: sirve para controlar la diabetes, la gastritis, el dolor de cabeza, la presión alta o baja y la erisipela; además es rico en calcio, etcétera.

Sahagún se refiere al nopal diciendo:

El árbol que se llama tuna tiene las hojas grandes y gruesas, y verdes y espinosas; este árbol echa flores en las mismas hojas (y) unas son blancas, otras bermejas, otras amarillas, y otras encarnadas; hácese en este árbol frutas que se llaman tunas, (que) son muy buenas de comer (y) nacen en las mismas hojas. Las hojas de este árbol, descortezadas y molidas, danlas a la mujer que no puede parir, o que se ladeó la criatura, con esto pare bien...²⁹

²⁹ Sahagún, Fr. Bernardino de. 1969, vol. III, p. 320.

Los xi'ui actuales saben aprovechar todas las partes de esta planta: el camote (*bikywang*, P), las pencas (*nmjyEpj nm'u*, "hoja nopal", P), las flores (*ri'inkyung nm'u*, "flores nopal", "tunitas", P) y las tunas (*ri'inkyung nm'u mata*, "flores nopal maduras", P).

Camote (bikywang, P). Se prepara cocido en agua con piloncillo y canela al gusto, de la misma manera que otros dulces. También se cuece en agua con sal y se parece a las papas, por lo que sirven para acompañar diferentes platillos.

Pencas tiernas (rimjyEpj nm'u nkyEj+n P). Se pueden comer crudas, asadas o guisadas acompañadas de tortillas, chile y sal al gusto.

Pencas maduras (nmjyEpj nm'u mata, P). Se limpian de espinas y se corta la corteza para poder disponer de la "carnita blanda" del interior. Se guisan picadas con cebolla, ajo, jitomate y sal en aceite o manteca.

Flores de nopal (ri'inkyung nm'u, P). El nopal florea entre febrero y abril. A principios de abril se forman tunas tiernas. Las flores se limpian de las espinas, se pican y se cuecen en agua con sal. Se guisan, una vez exprimidas, en aceite, agregándoles ajo y cebolla picados y chile al gusto.

Frutos del nopal, las tunas (ri'inkyung nm'u mata, "flores nopal maduras", P). De abril hasta octubre hay tunas. Las tiernas se preparan del mismo modo que las flores, mientras que las maduras se comen crudas, quitándoles solamente el pellejo espinoso, en caldo o en compota. Para el caldo de tunas se utilizan solamente las del nopal agrio.

En la Pamería se aprecian sobre todo las tunas crudas o preparadas en caldo (véase Recetario).

Garambullo (Myrticlo cactus geometrizzans, Mart.)

Según M. Martínez se trata de un cactus silvestre espinoso, candelabriforme con las ramas encorvadas, flores estrelladas, blancoverdosas de 2 cm, fruto globoso de 7 mm, rojo oscuro, parecido a las uvas. Se come crudo, en dulce, mermelada o compota.

Pitaya (*d+ts+ '±, P*)

Cactus silvestre parecido a la planta del órgano, pero cuyas espinas son más gruesas. Sus frutos son grandes, del tamaño de una naranja y de color rojo muy intenso. Sus semillas son finas como las de las fresas. Se comen los frutos crudos, en dulce, mermelada o compota. Se siembra como el cactus órgano para cercar solares.

Pitahaya

Pitahaya es una palabra antillana que significa “fruta escamosa”. Es una planta cactácea trepadora. Sus tallos son triangulares y tienen espinas gruesas. En la región de Ciudad del Maíz se le da el nombre de *cucume*. Sus frutos son grandes con cáscara color rosa intenso. Su carne es blanca con semillas negras y muy pequeñas; se comen crudos, en dulce, mermelada o compota.

Biznaga (*d+ 'wa, P*)

Es nombre genérico vulgar con el que se designa el grupo de las cactáceas cubiertas con fuertes espinas, unas rectas, otras en forma de gancho. Son plantas más o menos globosas, con la superficie cubierta de protuberancias o costillas. Hay de diferentes especies y diversos tamaños. Las biznagas tiernas se descascaran y se hacen en dulce. Sus frutos pequeños, dulces y rojizos o blancos, se comen crudos o se conservan en vinagre o salmuera. Hay especies que tienen en la parte superior fibras sedosas (lana de biznaga) que se utilizan para la fabricación de filtros para cigarro, para rellenar almohadas, etcétera.

Maguey (*n'wa, s., P*)

En la Pamería se distinguen varias especies de agaves. Las más representativas son el maguey manso o pulquero (*A. atrovirens*) (*n'wa kep+i, P*); el llamado “mezcal” (*n'wa nt+, P*) de dos variedades; el maguey de peña, la lechuguilla, el sotol (*sk+jwang, P*), la sábila (*mas+x xiñ'iwa, P*), el junco (*g+juyu, P*), la guapilla (*guts'aja, P*).

M. Martínez, en su libro sobre las *Plantas medicinales de México*, escribe: “...En el lenguaje vulgar, la palabra maguey se

aplica en general a la mayoría de las especies de *Agave*, que son muy numerosas, registradas alrededor de 175, siendo de notar que son plantas típicas de este país, particularmente en las regiones áridas. Pertenecen a la familia de las amarilidáceas”.³⁰

Los xi'ui utilizan con fines alimenticios casi todas las partes del maguey: piña, pencas, quiote, flores y frutos. Las raíces del maguey sirven para lavar el cuerpo pues producen espuma.

Piña. Es la parte inferior de la planta que generalmente no sobresale de la superficie de la tierra. Se le quita la cáscara y se troza. Se pone a cocer en dulce con piloncillo y se chupan sus jugos.

Pencas (rixíi n'wa, P). Las tiernas, sobre todo del maguey llamado “mezcal”, se cuecen en barbacoa en hoyos sobre piedras precalentadas. Se les chupa el jugo dulce. Las pencas maduras y asadas del maguey manso sirven para preparar barbacoa de res, chivo o borrego y, como mencionamos, la ceniza de sus pencas sirve para preparar el nixtamal del chamal.

Cogollo (nkyEjEmpj n'wa, P). También llamado *meyolote*, es la parte tierna de la planta de donde salen las hojas y, en su momento, donde brota el quiote. *Meyolote* es voz náhuatl y significa “corazón de maguey” (de *metl*, “maguey”, y *yolotli*, “corazón”). Se cuece en barbacoa en un hoyo sobre piedras precalentadas. Se corta en trozos y se chupa el jugo.

Quiote (s+mpu, P). Se hornea entre piedras calientes en un hoyo, se deja enfriar, se descorteza y se rebana para mascararlo y chupar sus dulces jugos. Suele acompañarse con chile molido y sal.

Flores (ri'inkyung n'wa, P). Se preparan de la misma manera que las del nopal, al gusto de cada quien.

Frutos. Éstos parecen pequeños dátiles; se conservan en vinagre con chile y otras especies. También se comen crudos.

El maguey manso o pulquero, también llamado maguey blanco, es una de las especies de agaves más robustas, pues sus hojas o pencas miden de 1 a 2 metros de largo, y de 20 a 40 centímetros de ancho; son verdeoscuros, lanceoladas. Su floración se inicia de los 6 a 12 años. Es el que da más y mejor aguamiel (*k+pyai' n'wa, P*).

³⁰ Martínez, Máximo, 1969, p. 206.

Su tallo es grueso y corto. Hablaremos posteriormente sobre la fabricación del aguamiel y del pulque (*kipi'int n'wa'*, P) en el capítulo sobre bebidas.

Sábila (*mas+ix n'wa*, P)

La sábila es una especie de agave y se encuentra en muchos hogares mexicanos para proteger a sus habitantes de los malos aires o vibraciones provenientes del exterior; juegan en parte un papel similar al de las ristras de ajos que se colocan en las entradas de las casas o el de las cáscaras de huevo que se ponen sobre los palos de la cerca del solar familiar.

De esta planta, además de sus cualidades medicinales y cosméticas (quemaduras, heridas, diabetes, etcétera) que el pueblo *xi'ui* sabe aprovechar, se utilizan asimismo sus flores, llamadas "chibeles", para preparar ricos guisados (véase Recetario).

Guapilla (*Agave falcata*, Engelm) (*guts'aja*, P)

Planta con aspecto de maguey, de la familia de las amarilidáceas, con hojas lineares, numerosas, dispuestas en roseta, verdegrisáceas que miden de 7 a 15 milímetros de ancho y de 25 a 50 centímetros de largo. Las flores son de color verde pardo y tienen la parte interna amarillenta; están dispuestas en una espiga densa de 2 a 3 metros de altura.³¹ Sus pencas cocidas en barbacoa se trozan y se chupa el zumo dulce. También se dan las pencas cocidas como alimento al ganado vacuno o equino.

Si una persona es envenenada se machaca la piña de la guapilla junto con la de la lechuguilla, se hierven en agua, se cuelan y se le da a tomar el agua a la persona enferma, lo que provoca vómito y de esa manera se expulsa el veneno del cuerpo. (Receta de La Villa de San José, CdM.)

Sotol (*sk+jwang*, CdM)

Planta parecida al maguey. De tallo corto o casi sin tallo, de hojas arrosetadas con espinas en los bordes. Produce una piña grande

³¹ *Enciclopedia de México*, 1978, vol. VI, p. 100.

que se cuece en barbacoa en pencas de maguey; se pela, se troza y se mastica. Tiene quiote y flor. Se cuece el quiote en barbacoa y se mastica para extraerle el zumo dulce. La flor se come cocida y guisada como las flores de las demás plantas ya mencionadas. Sus pencas se utilizan para techar y hacer chiquihuites. El cogollo se utiliza para fabricar flores de adorno que se colocan en los portones de las iglesias, entre otros usos. El sotol se conoce en toda la Pamería.

Lechuguilla (*Agave lechuguilla*, Torr.)

Planta suculenta, xerófita, perenne, de 50 a 70 centímetros de altura. Sus hojas están dispuestas en roseta, como las del maguey, de 60 centímetros de largo, carnosas y gruesas. Florea sólo una vez, a los 6 u 8 años de vida, en un tallo —garrocha— que alcanza 3 metros de altura. Las flores son verdosas, con tintes rojizos y los frutos vivíparos, es decir, que caen al suelo y echan raíces.³²

Para fines alimentarios se utiliza la piña, la cual se limpia bien, quitándole la parte verde que es babosa y picosa; se cuece en barbacoa, durante dos días y dos noches; según la planta, hay piñas de diferentes tamaños, parecidas a las del maguey. La piña cocida se masca y se le chupa su jugo dulce.

De las pencas de la lechuguilla se extraen las fibras con las cuales se fabrican mecates y arpillas.

Junco (g+juyu, P; *kuj_e_o*, SMA)

Es un agave grande del cual se comen las flores cocidas, exprimidas y guisadas, de la misma manera como las demás flores comestibles. Las pencas se utilizan para techar y fabricar artesanías como chiquihuites, tapetillos, tortilleros, etcétera. (Información recabada en Santa María Acapulco.)

³² *Enciclopedia de México*, 1978, vol. VIII, pp. 15-16.

Palmas (sk+jwa'a, s. y pl., P)

En la Pamería actual existen diferentes clases de palma. Las más conocidas son la real o micheros (sk+jwa', P; kojwa', SMA), la barreta, mansa o china, la loca o palma pita, el zamandoque, etcétera.

Entre marzo y abril florecen las palmas y es cuando se cortan sus flores blancas o verdes, llamadas "chochas" (nkyung chijwa', SMA; ri'inkyung sk+jwa'a P) en la zona media de San Luis Potosí. Se comen sobre todo las de la palma barreta y las del zamandoque. Se preparan de diferentes maneras, cocidas en agua, guisadas con cebolla, ajo, jitomate o granos de elotes, según el gusto de cada ama de casa.

También se estima mucho el "corazón" de las palmas tiernas, que se puede comer crudo o conservar en salmuera o vinagre y es comúnmente conocido como "palmito".

De la palma llamada yuca se comen sus frutos, parecidos a los dátiles que provienen de otras especies de palma y de otras zonas del mundo (África, Asia...). Además, sus raíces ricas en almidones se cuecen a vapor y acompañan gran variedad de guisos.

Mezquite (nt'aa, s., ky'a, pl., P)

En tiempos de la conquista española y del virreinato el mezquite fue una planta muy útil para fines alimenticios. Actualmente en toda la región pame se recolectan las vainas (bikjywapj, P) y se prepara con ellas un sabroso atole. (Véase capítulo sobre Bebidas.) También se ponen a hervir la vainas secas con agua y piloncillo en una olla de barro, para comérselas como postre, que resulta muy agradable al paladar. Además, los niños cortan las vainas maduras y les chupan lo dulce.

Pirul (piru, P) (Schinus molle L. Familia de las anacardiáceas)

Este árbol originario de América del Sur se ha hecho silvestre en la Mesa Central. Es un árbol siempre verde, de 8 a 15 metros de altura, de tronco frecuentemente tortuoso, con las ramillas colgantes y hojas compuestas. Las flores son de color blanco crema; el fruto, globuloso, del tamaño de un grano de pimienta, rojo y con una sola semilla. Florece de marzo a mayo.³³ Según se dice, el pirul lo introdujo el virrey Antonio Mendoza, quien envió las semillas desde Perú.

Antes, sobre todo en tiempos de la Revolución mexicana, se acostumbraba tomar el atole de pirul, principalmente en la región de Ciudad del Maíz (véase capítulo sobre Bebidas).

Encino (d+s+'+, s. y pl., P; kase'e, SMA)

En algunas regiones de la Pamería existen bosques de encino. Según los ancianos, en épocas de escasez se recolectaban las flores y las bellotas (*rinkywE' das+'+*, P); las primeras para guisarse como otras flores y verduras, y las segundas secadas y molidas servían para hacer tortillas o pan. (Información recabada en El Huizachal, región de La Palma.)

Patol (d+'aa, P) (mex. Colorín, Pequeño Larousse)

Árbol de 10 a 15 m de altura, muy abundante en la zona Media de San Luis Potosí, que florea de color rojo intenso. Sus flores son comestibles y se preparan de la misma manera que las chochas de las palmas.

Vainas del patol (*bikjywapj d+'aa*, P). Se asan las semillas sobre el comal y se comen al igual que las semillas de calabaza.

³³ Martínez, Máximo, 1969, p. 261.

También se acostumbra hacer atole (véase capítulo sobre Bebidas). (Receta de Cuesta Blanca, región de La Palma.)

De la madera del patol se fabrican las máscaras de Ciudad del Maíz.

Mala mujer (*Toxicodendron radicans*), (*skat+i'*, *P*)³⁴

Según M. Martínez, esta planta pertenece a la familia de las anacardáceas. Sus nombres vulgares son: hiedra mala, bemberecua (Michoacán), chechén (Yucatán), hiedra (Nuevo León, Tamaulipas, Durango). En San Luis Potosí se conoce como "mala mujer". Se trata de un arbusto lechoso con hojas grandes y flores blancas, cubierto de aguijones urticantes.³⁵

En toda la Pamería, sobre todo en las regiones semitropicales, en los bosques perennifolios de los municipios de Tamasopo, Ciudad del Maíz, Santa Catarina, SLP, y en la de Tancoyol, municipio de Jalpan, Querétaro, abunda esa peligrosa planta. Se distinguen dos variedades: una de alrededor de 1.5 m y otra, más alta, de unos 3 a 4 m. Ambas variedades son muy temidas, porque el contacto de sus hojas o flores con la piel causa urticaria dolorosa, generalmente acompañada con fiebre, vómitos y otros malestares. Los *xí'ui* comen las flores, las semillas, las hojas tiernas, las ramitas tiernas y el camote de esa planta.

Como es muy arriesgado cortar las flores, hojas, ramas y el camote de la "mala mujer", los indígenas se sirven de pinzas de madera, de mecates o palos para recolectarlas y las ponen con mucho cuidado en bolsas de plástico. Para sacar el camote antes es preciso cortar con un machete las ramas y utilizar un pico para desenterrarlo. En el Recetario se detallan las recetas para guisar las diferentes partes de esta planta.

³⁴ El término *skat+i'* en *xí'ui* de La Palma no significa "mala mujer", eso sería *ntjui sanEg+n*, sino que se utiliza para designar un objeto que hiera, pica o hace daño, como por ejemplo, *nkywE skat+i'*; "pistola", igual a "fuego que pica".

³⁵ Martínez, Máximo. 1969. pp. 364-365.

Frijol del monte (k_{jy}+’ st+p_{jy}+l’, “frijol monte”, “silvestre”, “salvaje”)

En el conjunto del área pame se da un frijol silvestre que crece entre los matorrales y zonas boscosas y florea de color rojo. Los xi’ui afirman que esos frijoles que se encuentran esporádicamente habrían sido sembrados por sus antepasados. De ellos se comen todas las partes: camote, hojas tiernas, flores y frutos.

Camote (bikywang k_{jy}+’, P). Se prepara en dulce como los demás camotes ya mencionados. También se prepara guisado al gusto de la casa.

Hojas tiernas y flores (k_{jy}+’ rixii nkyEj+n; k_{jy}+’ riínkyung, P). Se cuecen primero en agua y después se guisan al gusto de cada quien.

Frijol (k_j+’, P). Se cuece de la misma manera que los frijoles cultivados. Se conoce también con el nombre de “frijol volador” y lo hay de multitud de colores, es grande y de apariencia marmoleada.

Frijolito del monte (k_y+’ st+p_{jy}+l’, P)

En la región de Alaquines y en partes del ejido de Santa María Acapulco crece un frijol pequeño de color negro, su tamaño es de la tercera parte de un grano de frijol negro normal, su mata es pequeña y no se pueden comer las hojas ni las raíces. Se prepara de la misma manera que los demás frijoles.

Quelites (xixyung, pl., P)

Los xi’ui distinguen tres clases de quelites, aunque no tienen términos diferentes en su idioma. Después de la siembra del maíz y del frijol van a sus milpas para “desquelitar” y es cuando recolectan estas plantas comestibles. También se encuentran quelites en el monte en terrenos baldíos.

Verdolagas (s+nkje, pl., P)

Se encuentran en toda la región pame, ya sea en las milpas o en los solares familiares. Se distinguen dos clases de verdolagas: una procede de una mata pequeña de alrededor de unos 15 a 20 cm de altura, y otra que mide alrededor de 80 cm de altura y tiene hojas grandes. Se pueden comer crudas en ensalada o cocidas y guisadas. También se acostumbra cocerlas junto con carne de puerco.

Berro (*Nasturtium officinale*, Pequeño Larousse)

Esta planta silvestre se encuentra solamente en regiones que cuentan con arroyos, manantiales, bordos, etcétera. Se prepara como las verdolagas.

Rejalgares (sk+muj+i, P)

Ésta es otra de las plantas tóxicas que los xi'ui han adaptado para su dieta cotidiana, ya que tienen cuidado de recolectar solamente las hojas tiernas, a las cuales les quitan las venas principales que contienen la mayor cantidad de veneno y después las pican y las hierven en agua para guisarlas posteriormente.

Chile piquín (ba'ei la'ntju', SMA; ntju d+ntju', P)

En toda la Pamería crece el chile piquín, que se utiliza para salsas o se prepara en vinagre, junto con otras hierbas (cilantro, perejil, orégano...) y ajo, cebolla y zanahoria, entre otros.

Epazote y orégano silvestres

En algunas regiones xi'ui, Ciudad del Maíz, La Palma y Alaquines, crecen en tiempos de lluvia epazote y orégano silvestres.

Hongos del maíz o huitlacoche (g+mupj ntjoa "hongo maíz", P, nmpj+i g+nwa' ntjoa, "caca del que trabaja el maíz", región de Ciudad del Maíz)

Hongos del bosque (g+mupj nmkwang, P) (Probablemente *Pleurotus ostreatus*)

Parece que únicamente en la región de La Palma se comen los hongos que crecen sobre los encinos. Estos hongos tienen un sombrero aplanado de 5 a 14 cm de diámetro que tiene la forma de ostra o concha marina. Su cutícula tiene una tonalidad grisácea o parda muy clara. Su hábitat son los bosques caducifolios y el hongo crece como saprófito sobre los troncos. Se preparan igual que los huitlacoche.

Otras frutas, frutillas y verduras silvestres comestibles

Tomate de bolsa (*dapai s+njul'*, P)

El tomate de bolsa silvestre es más pequeño, más sabroso y menos agrio que el cultivado. Se utiliza asado o cocido en agua para preparar salsa verde, a la cual pueden agregarse cebolla, ajo, cilantro y chile piquín molidos. Esta salsa acompaña diferentes platillos, como carne de puerco, de res, etcétera.

Tomatillo silvestre o coyol o "coyolito" (*dapai mpj+i'*, o *dapai dan'u*, "jitomate monte", "jitomate coyote", P)

Crece en las milpas o, a veces, en los bosques. Sus frutillas son de color rojo, iguales a los jitomates de bola, pero del tamaño de las

“bolitas” del chamal y más dulces. Se utilizan asados o cocidos para preparar salsas. Regiones de La Palma y Santa María Acapulco.

Talayote (*g+ju'*, s., *g+jud+t*, pl., P)

Es una guía y sus frutos se parecen al chayote cultivado, sólo que son más pequeños. Se enredan en arbustos o árboles. Se comen cocidos en agua con piloncillo o se guisan tiernos con jitomate, cebolla y ajo. (Receta de la Región de La Palma.)

Chilacayote (*nmuj+i d+n'u*, “calabaza coyote”, P)

Especie de calabaza silvestre que se prepara de la misma manera que la calabaza cultivada: cocida en agua con sal y guisada con jitomate, ajo, cebolla y especies. También se prepara en agua y piloncillo, de la misma manera que otros dulces.

Capulín (*d+twEng*, P) (*Prunus capuli*)

Árbol silvestre de 10 a 15 o más metros de altura, de hojas lanceoladas y aserradas, de olor especial, flores pequeñas y blancas, en racimos colgantes. Fruto rojizo obscuro, globuloso, de 1.5 cm de diámetro, con una sola semilla. Fructifica de mayo a agosto.³⁶

Otra fuente indica que este árbol es originario de México, que pertenece a la familia de las rosáceas y que es un buen portainjertos para la ciruela de Europa, *Prunus domestica*. Las semillas, tostadas y saladas (huesitos) se expenden en puestos ambulantes.³⁷

La corteza y las hojas tienen cualidades medicinales. Se comen solamente los frutos, que parecen cerezas. A veces se cuecen en agua con piloncillo o se prepara un jarabe al cual se le atribuyen vulgarmente propiedades curativas en algunas afecciones de las vías respiratorias. El capulín es conocido y estimado en toda región la pame y en otras regiones del país.

³⁶ Martínez, Máximo, 1969, pp. 61-62.

³⁷ *Enciclopedia de México*, 1978, vol. II, pp. 703-704.

Zapote (*s+puut*, P)

Este nombre se aplica a muchas especies de diversas familias, así como a sus frutos, en particular a *Casimira edulis*, Lave y Lex., de la familia de las rutáceas, y en general a las especies de la familia de las sapotáceas.

C. edulis, o zapote blanco, es un árbol de 10 a 12 m de altura, con ramas irregulares extendidas que forman una copa ancha y frondosa. Las flores son amarilloverdosas, casi globosas, de 3 mm de diámetro cuando están en botón. El fruto es globoso, de color verde amarillento, liso, de 6 a 10 cm de diámetro; tiene cáscara delgada y es de sabor amargo; la pulpa es blanca o algo amarillenta, de consistencia cremosa, de sabor dulce y comestible; contiene 4 o 5 semillas. Se cree que los frutos son somníferos, que calman los dolores reumáticos y abaten la presión arterial si se ingieren en cierta cantidad.

Diospyros ebenaster, zapote negro o zapote prieto, es un arbusto grande o árbol frondoso que alcanza hasta 15 m de altura. Las flores son amarillentas, blancas o verdosas. El fruto es una baya subglobosa con el cáliz persistente de 5 a 10 cm de diámetro, de cáscara verde al principio y moreno oscuro después; contiene una pulpa suave, algo fibrosa, dulce, comestible, de color moreno o negro, y de 4 a 10 semillas de color castaño. Es una planta cultivada que crece también en forma silvestre.³⁸

Existen diferentes especies de zapote en la Pamería: blanco (*s+puut d+nwa*, P), amarillo (*s+puut d+jwaj+n'*, P) y el prieto (*s+puut d+mpu*, P). Sus frutos se comen al natural o se hacen en dulce o en compota.

Tejocote (*d+na'u*, P) (*Crataegus mexicano*)

Arbolillo espinoso de unos 5 m de altura, flores blanquecinas y frutos de unos 3 cm de diámetro. El fruto es carnoso, globoso, aromático, agridulce, de color amarilloverdoso o anaranjado. Florece de enero a julio y fructifica de octubre a diciembre. Se propaga por semillas al estado silvestre.³⁹ Se puede comer, pero generalmente

³⁸ *Ibid.*, vol. XII, pp. 1115-1120.

³⁹ *Ibid.*, vol. XII, pp. 68-69.

se utiliza para preparar una infusión o “ponche”, junto con otros frutos, canela y agua, sobre todo en épocas frías.

Mora

Árbol o arbusto con frutos globosos de 1 o 1.5 cm de diámetro, de color morado y sabor dulce. Crece en los bosques y también se cultiva. Los frutos se comen crudos, en mermelada, en compota, etcétera.

Uvas silvestres (*kyaw kul+*, P)

En los bosques de la región de La Palma se encuentran dos clases de uva comestibles: la uva picot (*s+ts+*’, P) y la uva llamada *kyaw kul+*. Son uvas de color verde y sabor agrio. Se preparan cocidas en agua con piloncillo.

También en la región de Santa María Acapulco crecen unas uvas silvestres muy pequeñas y agrias, de color verde, que se preparan de la misma manera.

Animales silvestres comestibles y su adquisición

De manera general, la cacería, la pesca y la adquisición de animales silvestres ya no tiene la misma importancia que antes. Además, en las regiones de la Pamería ubicadas cerca de los centros mestizos, como la Colonia Indígena de Alaquines, la Villa de San José de Ciudad del Maíz, etcétera, el consumo de animales silvestres cada día es menos frecuente. Si se dispone de un poco de dinero, se compra carne de res, puerco o pollo.

Sin embargo, los indígenas que viven más aislados en la sierra se nutren más bien de lo que se encuentra en el monte. Es preciso señalar que, por una parte, los xi’ui generalmente no poseen las armas necesarias para cazar a los animales silvestres y sólo unos pocos cuentan con un rifle, una escopeta o un revólver, aunque algunos fabrican trampas (con alambres que poseen un nudo corredizo en medio y amarrados en los extremos) para atrapar venados; por otra parte, los mestizos de la región van regularmente de

cacería, pagando un “guía indio”, para que éste les enseñe en dónde hay venados, jabalíes, aves silvestres, víboras, etcétera. Raramente respetan la veda (desde febrero hasta finales de octubre), lo que conduce a la paulatina extinción de la fauna.

Hace unos 20 años conocí a indígenas que se dedicaban, por lo menos una vez por semana, a la cacería de venados, liebres, conejos, aves. Actualmente la practican como pasatiempo o se mata a un animal cuando éste se atraviesa en el camino, con la ayuda de piedras, machetes o perros.

Así, un indígena de La Encantada, rancho indígena del ejido de Santa María Acapulco, platica que cuando quiere atrapar un venado se desnuda —porque de esa manera el animal no desconfía— y se esconde en el agua del abrevadero, y en cuanto llega un venado para beber agua lo sorprende y lo mata a machetazos.

En el conjunto de la Pamería actual se consumen, según las diferentes regiones, numerosos animales silvestres. Enseguida se mencionan los principales.

Mamíferos de tamaños mediano y pequeño

El venado cola blanca y el venado cola negra (*masat*, s., *bas+d+t*, pl., P), el venado “burra” —de mayor tamaño que los mencionados y con cuernos más grandes—, el venado chacal o “temasat”, que es el venado más chico de la región de La Palma (en el ejido de Santa María Acapulco existe un venado que posee solamente dos cuernos, como los de un toro grande, y otros venados más grandes con cuernos ramificados); el jabalí (*nmp+i g+pj+*, “puerco monte”, P; *ngopj+i matjain*, “puerco monte”, SMA), la zorra o el zorro (*xijyajaw*, P; *nijyajaw*, SMA), el zorrillo (*t+l'ang*, P; *kono'a'*, SMA), el tlacuache (*nts++*, P; *ngokuich'*, SMA), el tejón (*g+mang*, o *g+pE'Ets*, P), el tigrillo (*gut+ng*, P), el mapache (*Procyon lotor*) (*komang*, SMA), el gato montés (*nm+is nmp+i*, “gato monte”, P), el armadillo (*ntju'*, s., *ljyud+t*, pl., P; *ngolju*, SMA), la tuza (*gunaja'*, P), la onza o hurón (*Herpailurus yagouaroundi*), (*s+nkwao*, P), la ardilla (*g+m+ing*, P; *komeiñ*, SMA), el conejo

(*nkjwa*, P), la liebre (*nkjwa*, P), la rata (*xinkyao* s., *xinkyao*+*t*, pl., P), el ratón (*ib. idem*), el ratón de maguey (*xinkyao* *n'wa*, P).

Aves (*xiljaing*, s. y pl., P)

El guajolote silvestre (*nmp+i gu'ung*, s., P), la gallina silvestre (*nmp+i talung*, P), la chachalaca (*sk+lu'*, P), la comertuna (*xiljaing*, pájaro, P), la paloma del monte (*nmp+i xiljaing*, s., P), o paloma alas blancas (*Zenaida asiatica*), la paloma huilota (*Zenaida macrova*), la paloma tostona, la codorniz (*Callipepla squamata*) (*ntuu; p+lj+s*, P), la “conguita” o tortolita (*Columbina passerina; Columbina talpacoti*) (*nku*, P), el faisán, el cotorro (*xinki'*, s., *xinki'idi+t*, pl., P), la perdiz (*g+j+i*, P), el zopilote (*d+wa'a*, P).

Pescados (*xikyaw*, s., *xikyawt*, pl., P)

Pocos son los *xi'ui* que pescan en ríos o lagunas, ya que una gran parte de ellos no comen pescado ni langostino (*madai*, s., *gwadaikj*, pl., langostino(s), camarón(es), SMA), pues estos animales están prohibidos en la dieta cotidiana. Las nuevas generaciones se dedican poco a la pesca, solamente unas cuantas personas viven al lado de los ríos o lagunas, los demás prefieren comprar pescado fresco o seco en los mercados mestizos o a vendedores ambulantes provenientes de la Huasteca.

Víboras (*gutsj+'*, P)

Existen numerosas especies de víboras en las zona pame, pero pocos *xi'ui* comen este animal, ya que sobre su consumo existe un tabú que trataremos más adelante. Las pocas personas que ya no respetan las creencias antiguas comen la víbora de cascabel (*Crotalus spp*) (*gutsj+'*) y la culebra (*Pituophis spp.*) (*gutsj+' k+ntE*, “víbora”, “gusano”, “culebra [de] agua”, P).

Iguanas (giji+s r+kwa'at, P)

Hay muy pocas iguanas comestibles en la región pame. Parece que sólo en las riberas del río Santa María y en zonas de clima cálido del municipio de Tamasopo existen esos animales.

Ranas (xkiyE'Es, P)

La mayoría de los xi'ui ignoran que las ancas de rana se pueden comer, ya que confunden a éstas con los sapos venenosos. Únicamente unos pocos indígenas que viven en los alrededores de Agua Buena, comunidad mestiza a unos 3 km al norte de la cabecera municipal, en donde hay bastante agua y abundan las ranas, aprendieron de los mestizos la “cacería”, siempre nocturna, de las ranas: las pequeñas se matan a palos, mientras que las grandes —del tamaño de un pollo— con rifles. En el mismo lugar se les arrancan las ancas y se “despellejan”; las demás partes del cuerpo se tiran al agua y sirven de comida para los peces.

Tortugas (g+mu', P)

Existen escasas tortugas en las pocas lagunas que hay en la región; generalmente son los niños quienes las atrapan con las manos o con pequeñas redes.

Caracoles del río (ntaw g+nk'u', “ojo estrella”, s., kyaw g+nk'u', pl., P), o “caracoles del panteón”.

Gusanos (gutsj+', P) e insectos

Se comen sobre todo los gusanos de maguey (gutsj+' n'wa'), los que crecen sobre las hojas de la “mala mujer” (gutsj+' skat+i', P)

y los que se forman sobre las diferentes especies de palmas (*gutsj+ 'sk+jwa' a*).

Los aztecas llamaban al gusano de maguey *meocuitl* que, según fray Bernardino de Sahagún, eran: “muy blancos, (que) críanse en los magueyes y métense dentro y van comiendo y echando la fresa por el agujerillo por donde entraron”, al referirse a las orugas de una mariposa de la especie *Acentrocne hesperiaris*.⁴⁰

Larvas de avispas rojas (*gutsj+ 'd+ 'wa ska'id+t*, “gusano [de] avispas”, P)

Los panales de estas avispas se encuentran en la tierra o sobre arbustos y árboles. Se comen sobre todo en la región de Santa María Acapulco y en la de La Palma.

Larvas de avispas negras (*gutsj+ 'd+mpu ska'id+t*, “gusanos [de] moscos negros”, P)

Larvas de abejas de colmena (*gutsj+ 'ski'+i*, P)

Chinches del mezquite (*nts+i nt'aa*, CM)

Son animalitos de color grisáceo, parecidos a las cucarachas, que crecen sobre las hojas de mezquite y que los otomíes llaman “tantarrias”. Solamente pocos xi'ui, sobre todo los de Ciudad del Maíz, aprecian ese platillo.

Chapulines (*nt'+s*, P)

Hormigas rojas (*stjwa d+ 'wa*, “hormiga roja”, P; *sotjoa* s., *sotjoat*, pl., SMA)

⁴⁰ Sahagún, Fr. Bernardino de, tomado de *Enciclopedia de México*. 1978, vol. VI, p. 623.

Venado (masat, s., basad+t, pl., P)

Desde luego, el animal silvestre más apreciado es el venado, tanto por el cazador como por quienes lo preparan y lo saborean.

En la región de La Palma me informaron que cuando se va a cazar venados es imperativo respetar ciertas reglas apegadas a la costumbre nativa.

Según la creencia indígena, existe un “venado mayor” (*masat xiky+*; *masat nt+*, P) o “venado dios” que representa al diablo (*xiñ'ing*; *mpa'o nts+*, “cola larga”) al que es preciso venerar para tener éxito en la caza. Además, en casa deben hacerse “veladas” con ofrendas antes de irse de cacería (*gak+*, P). La jefa de la familia prepara entonces seis tamales con masa, sal y ajo, y otros seis con los mismos ingredientes pero sin sal (ya que los venados no comen sal) que serán envueltos en hojas de uva picot. Esta ofrenda, junto con un “topo” (325 ml) de aguardiente de caña, se pone en el suelo en el interior de la casa y se sahúma con copal. Terminada esta ceremonia, el cazador, acompañado por sus amigos íntimos o familiares, se dirige al monte hacia un lugar escondido (abrigo o cueva) para celebrar otras ofrendas. Se llevan entonces otros tantos tamales, frijoles sin sal, huevos cocidos y aguardiente y, además, unas tres o cuatro calaveras de venado. Una vez en el lugar oculto, se pone la ofrenda y delante de ella el rifle o la escopeta y, con un mecate (que va a servir después para amarrar el venado cazado) se forma una cruz, símbolo del “venado mayor”. A medianoche se sahúma todo con copal y se reza al “venado mayor”, pidiéndole a este “dueño de los animales” que ayude a encontrar venados. Luego los cazadores comen los tamales, frijoles y huevos, toman el aguardiente de caña y se van de cacería, seguros de que van a encontrar lo que desean.

A menudo, cuando los cazadores hacen ofrendas insuficientes o llevan “extraños” a la cacería, se descontenta el “venado mayor” y la cacería no da resultado. Entonces, aunque encuentren venados, y a veces estén muy cercanos, no pueden matarlos pues les falla la puntería. Esto sucede porque pasó el “venado mayor”, que está protegido por la cruz, y le pegan a ésta en lugar de al animal.

En el caso contrario, cuando el “venado mayor” está contento y si matan a un animal, el cazador debe tirar dinero —50 centavos o unos pesos— en el lugar del encuentro. También ocurre que el “venado mayor”, satisfecho por las ofrendas, llama a los cazadores en el sueño y les habla “como si fuera un hombre mestizo”, indicándoles en dónde tienen que ir a cazar.⁴¹

No cabe duda de que el venado desde tiempos precolombinos era considerado como un dios por las etnias chichimecas y/o mesoamericanas. De la misma manera, los huicholes actuales adoran al venado como divinidad y lo representan junto con su dios “peyote” en sus cuadros de estambre pegado.

Es importante señalar que los chichimecas de tiempos de Arleguí (siglo XIX) todavía tenían esa misma creencia acerca del venado y que ese animal se considera, hasta la fecha, tanto divinidad benéfica como maléfica: es dios y es el diablo.

Preparación de animales silvestres

Matanza y “destazo” (m+t+’+t, P) de un venado

1. Una vez cazado el animal, con rifle o mediante trampas, se abre su parte anterior con un cuchillo filoso, del cuello hacia abajo, para retirarle todas las vísceras (tripas, pulmones, corazón, hígado, riñones). Se cortan la cabeza y las patas; si se requiere guardar el busto se limpia el interior de la cabeza y se le embarra con bastante sal. También se pone abundante sal sobre las patas para que se conserven.
2. Las tripas, pulmones y sesos se tiran al monte para los coyotes.
3. Se cuelga el animal para que se desangre y una vez enfriado se le quita con las manos la piel, que se guarda para curtirla después.

⁴¹ Chemin Bässler, Heidi, 1984, pp. 95-96.

4. Se corta el animal en pedazos y se le lleva a la casa del o de los cazadores.
5. A veces se cuecen el hígado, el corazón y los riñones en el mismo lugar en una cazuela con agua y se agregan cebolla, ajo, sal u otras especies. Después se guisan en aceite y se comen en tortillas calientes con chile.

De la misma manera se matan y se destazan la mayoría de los demás mamíferos citados y que forman parte de la dieta de los xi'ui: jabalí, zorra, zorrillo, tlacuache, tejón, tigrillo, mapache, gato montés, ardilla, armadillo, tuza, onza, conejo, liebre, rata y ratón.

En cuanto al armadillo, una vez muerto se le desprende la carne con un instrumento hueco —como una cuchara grande por ejemplo— de su armazón, el cual se guarda para bolsa o recipiente.

La preparación de los distintos animales varía, ya que unos son más grasosos que otros; por ejemplo, el jabalí, el tlacuache, el mapache, el tejón y el zorrillo se parecen al puerco doméstico.

En el Recetario se dan algunas recetas empleadas por los xi'ui para guisar los diferentes mamíferos. Queremos señalar que los indígenas no comen los animales del monte sin hervirlos previamente en agua, porque “los animales silvestres tienen un fuerte olor que se debe quitar antes de guisarlos”.

No podemos enumerar aquí todas las recetas para la preparación del venado, pero destaca que los xi'ui en muchas ocasiones utilizan la pierna del venado para hacer cecina o carne seca. Se cortan finísimas tiras de carne cruda que se cura con sal y limón o bien con jugo de naranja agria. Estas tiras se enrollan para que penetre bien la sal y el jugo de limón y se deja macerar la carne durante una noche. Al día siguiente se cuelgan las tiras, cuyos pedazos se pueden comer asados o guisados, frescos o secos.

Jabalí (mp+i' g+pj+i, “puerco monte”, P)

El jabalí o puerco silvestre se guisa de la misma manera que el puerco doméstico. Prácticamente todas las partes del animal son

comestibles: la cabeza, las orejas, las patas, la cola, el cuero, las lonjas, la carne, el corazón, el hígado, etcétera.

Con las lonjas se preparan chicharrones. Con la carne magra se elaboran carnitas. Las patitas se pueden comer “lampreadas” o empanizadas o en vinagre, etcétera. También la carne magra se prepara en mole o en tamales.

Conejo y liebre (nkjwa, P)

Los mamíferos más pequeños se preparan generalmente cocidos en agua y guisados en mole, fritos o asados directamente al fuego.

Tuza, onza y los demás mamíferos pequeños

La carne se hierva en agua y se prepara en caldo o bien se asa en la lumbre. De la misma manera se guisan el armadillo, la tuza, la onza, la rata y las ratones del maguey o del monte.

Aves silvestres (mp+i' xiljaing, s., “monte ave”, P)

Todas las aves silvestres mencionadas se guisan del mismo modo que las aves domésticas. Las más grandes, como el guajolote o la gallina del monte, se preparan en mole, en tamales o fritas en aceite y manteca con los condimentos acostumbrados. Las aves más pequeñas se cuecen en agua, se preparan en caldo o simplemente fritas. El zopilote se come siempre en caldo, y sobre todo cuando una persona padece de tos ferina o se siente muy débil.

Pescados (xikyaw, P)

Las personas que acostumbran comer pescado lo comen frito en aceite o manteca de puerco, envuelto en hojas de diversas plantas

con diferentes especies o en caldo. Los pocos *xi'ui* que se dedican a sacar langostinos o acamayás del río de Santa María, generalmente los venden y rara vez los comen tostados en la lumbre.

Víboras (gutsj+', P)

Al igual que con pescados y acamayás, el consumo de víbora es muy raro debido a las prohibiciones que existen en cuanto a ese animal. En caso de consumir víbora, después de haberla limpiado se hierve en agua y se fríe en aceite; también se acostumbra hacer chicharrones.

En general, los pames extraen de la carne de víbora el aceite que sirve, según ellos, para curar granos. Los huesos molidos se agregan a varios platillos, porque supuestamente sirven de remedio contra el cáncer.

Iguana (gijy+s r+kwa'at, s., P)

Es una especie de lagarto muy grande, de color verdoso, con manchas amarillentas. Es muy escaso en la región pame y pocos *xi'ui* están acostumbrados a su consumo. El animal se caza con piedras o rifle. Se le abre la parte delantera para limpiar su interior; se le cortan cabeza, cola y patas y se le retira la piel. Se cuece en agua con sal y se guisa posteriormente al gusto del ama de casa: en caldo, frita o guisada con jitomate, cebolla y ajo.

Tortuga (g+mu', s., P)

En la Pamería hay dos especies de tortuga: la del monte, de color amarillo, y la del agua, de color verde. Ambas son comestibles y se guisan como la iguana.

Gusanos del maguey (gutsj+’ n’wa, s. y pl., P)

Son muy estimados en la alta cocina mexicana, pero muy pocos xi’ui los aprecian. Se comen tostados sobre el comal, con sal y chile en tortillas calientes.

Gusanos de las palmas (gutsj+’ sk+jwa’a, P)

Son gusanos blancos de unos 7 a 8 cm de largo. Se ponen en una sartén para tostarlos; como son muy grasosos, eliminan bastante manteca que se recoge y se utiliza para curar granos enterrados. Los gusanos se comen con sal o con salsa de chile en tortillas calientes. Es un platillo muy estimado en toda la Pamería.

Los xi’ui que van al campo a cortar palma, sotol, junco, etcétera, para fabricar los techos de sus chozas, petates y otras artesanías, muy a menudo no encuentran una gota de agua para calmar su sed. Pero saben que en los troncos o quiotes de algunas plantas hay zumos dulces y abundantes, por lo que armados con sus machetes y mecates se suben sobre los troncos de las palmas para hacer una incisión profunda en la parte superior, cerca del cogollo, y otra unos 30 cm más abajo. QUITAN ese pedazo del tronco y recogen con un recipiente el jugo dulce que brota del interior del tronco. Esa cavidad herida se pudre y allí, en un lapso de cerca de 15 días o tres semanas, nacen esos gusanos de color blanco. El mismo campesino regresa entonces a ese lugar para llevarse los gusanos a su casa y disfrutar de una sabrosa comida.

Gusanos de la “mala mujer” (gutsj+’ skat+i’, P)

Crecen de los huevecillos de un insecto, quizá de una mariposa, se recogen y se tuestan sobre el comal para comérselos en tortillas calientes con sal y chile.

Larvas de avispas rojas, negras y larvas de abejas de colmena
(gutsj+' d+'wa i d+mpu, gutsj+' ski'+i, P)

Las avispas rojas o a veces negras, según la región, se recogen con palos o picos en la tierra o sobre los árboles. Los hombres se encargan de esa tarea peligrosa, por lo que tapados con bolsas de hule “espantan” con un leño prendido a los insectos para poder quitarles el panal. En muchas ocasiones, sobre todo en la época de la invasión de la abeja africana, esos animales son muy agresivos y muy a menudo pican a sus atacantes y les provocan serias consecuencias físicas: fiebres, malestar general, vómitos, intoxicaciones, etcétera.

Cuando el hombre lleva un panal a casa la mujer se dedica a sacar las larvas —sin alas— mientras que los niños chupan la miel de cada pedacito de panal.

En dos ocasiones, una vez en Santa María Acapulco y otra en Cuesta Blanca, región de La Palma, pude probar esos tacos de larvas que se parecen en mucho a los huevecillos de las hormigas del estado de Hidalgo que se venden a altos precios en los restaurantes del Distrito Federal.

“Chinches” de mezquite o “tantarrias” (nts+i nt'aa, P)

Estos insectos sin alas se recogen con guantes de las ramas del mezquite. Al tocarlos se orinan y manchan de color amarillo. Se parecen en mucho a las cucarachas. Se ponen enseguida en una tina con agua y cal y se llevan a casa para lavarlos y secarlos. Después se tuestan sobre el comal y se comen calientes o fríos con sal y chile en tortillas calientes. Es un alimento muy apreciado en la zona otomí de Querétaro, mientras que en la región xi'ui solamente algunos ancianos de la región de Ciudad del Maíz lo estiman.

Chapulines y chicharras grandes de color verde
(nt+s, "chapulín", P)

Se atrapan con las manos, se lavan, se secan y se tuestan sobre el comal.

Hormigas rojas (stjwa d+'wa, "hormiga roja", P)

Solamente un informante xi'ui, de 74 años de edad, originario de Cuesta Blanca, región de La Palma, me contó que unas hormigas rojas y grandes que salen en el mes de septiembre se recogen con pinzas de madera y se echan vivas sobre el comal caliente para tostarlas. Se comen en tortillas calientes con sal y chile.

Hormigas arrieras (konjew, s., konjewt, pl. SMA; d+ts'+i, P)

Estas hormigas grandes y de color amarillento rojizo fabrican grandes hormigueros amontonados sobre la tierra. En el fondo de éstos y bajo la tierra se encuentran las hormigas con alas que son alimentadas por las hormigas trabajadoras grandes. En tiempos de lluvia, durante los meses de junio y julio, las hormigas trabajadoras abren la tierra y de esta manera se escapan las hormigas voladoras. Éstas se acercan a las casas en donde hay luz. Cuando los xi'ui notan su presencia, apagan la luz y al día siguiente —estas hormigas tienen sólo un día de vida— las recogen del piso. La mayoría de ellas ya perdieron sus alas, si no se las desprenden con las manos. Entonces se lavan y se dejan secar. Después se tuestan sobre el comal. Se comen en tortillas calientes con sal y chile.

V. Tabúes y creencias relacionadas con la dieta cotidiana

Es obvio que los xi'ui contemporáneos no habrían podido sobrevivir como agricultores sedentarios, explotados por políticas gubernamentales, la invasión de sus territorios misionales y ejidales por ganaderos, hacendados criollos y mestizos, sin el conocimiento heredado de sus antepasados acerca de plantas y animales alimenticios y/o medicinales. ¿Quién en nuestro mundo occidental capitalista se podría imaginar sobrevivir con 10 pesos diarios o quizá con menos?

Detrás de esta situación existe un mundo desconocido, lleno de creencias y, además, una organización sociopolítica y religiosa que mantiene el equilibrio de la sociedad y del grupo. Las antiguas creencias repercuten hasta hoy en el grupo xi'ui y las costumbres alimenticias no escapan a esta regla.

Alimentos restringidos para los xi'ui actuales

Pescado (xikyawt, P). Este alimento rico en proteínas lo consideran dañino para los cristianos y piensan que el ser humano que lo ingiere se convierte en ese animal para la eternidad y que su alma va directamente al infierno y no al paraíso celeste. Sin embargo, este tabú no existe para los pescados enlatados, como sardinas o atún, ni para los que compran a vendedores ambulantes. Únicamente se aplica a los que ellos mismos pescan.

Langostinos o acamayás del río (gwadaikj, SMA). Se cree que las personas que comen estos animales acuáticos, abundantes en el río Santa María, después de su muerte se convierten en sirenas y pierden su alma para siempre.

Víboras (gutsj+' , P). En las regiones de Ciudad del Maíz,

Alaquines y La Palma se piensa que quien come víbora se convierte en vida en ese animal. Según la creencia xi'ui, el que la come será víbora para siempre y así nunca jamás se le acercará una víbora, ya que "víbora no pica víbora".

En la región de Santa María Acapulco me informaron lo siguiente: "unos dicen que sí se puede comer víbora, siempre que no esté cocida, porque de lo contrario se le enchina la piel a uno".

Por otra parte, el hecho de convertirse en víbora para siempre conlleva la pérdida del alma y de la vida eterna en el cielo.

También hay indígenas de la región de Santa María Acapulco que piensan que no se deben comer las víboras en chicharrones porque producen manchas en la cara y el cuerpo.

Huevos (rinkyu, P). Cuando una persona está en tratamiento de un curandero y se somete a "limpias" y "barridas" no debe comer huevos, ya que no le harán efecto las curaciones.

La mujer que raspe el maguey para sacar el aguamiel no debe comer huevos durante ese tiempo, de lo contrario la planta dará poca aguamiel o se secará.

La persona que tiene un enfermo en su casa o que asiste al velorio de un difunto no puede comer huevo pues la enfermedad pasaría a ella, o, incluso, podría morir.

Para los xi'ui el huevo es receptor de las malas vibraciones y por lo mismo se utiliza en las "limpias" que efectúa el curandero. Por otra parte, los xi'ui acostumbran poner cáscaras de huevo sobre los palos de las cercas de su solar, y así proteger su hogar de los malos espíritus.

Este tabú es válido respecto de los huevos de gallina y de guajolota, por lo que se pueden comer los huevos de codorniz o de otras aves.

Corazones de aves domésticas (n'wa xiljaing, P). En toda la Pamería no se deben comer los corazones de aves domésticas (pollo, guajolote, etcétera) ni de aves silvestres (guajolote, comertuna, paloma...) porque existe la creencia de que si uno come el corazón de esos animales éste brinca en todo el cuerpo y cuando llega al cerebro la persona se vuelve loca. Sin embargo, se pueden ingerir los riñones, el estómago y el hígado, cocidos en agua o

fritos en aceite o guisados, al gusto de cada quien. Estos órganos no hacen daño, mientras que el corazón, después de haber matado al ave, sigue brincando y hay que tirarlo lejos de la casa, porque de lo contrario regresa y no deja dormir a la gente por el ruido de sus brincos.

Patos (gut+E, P). En muchos patios familiares xi'ui encontramos dos o tres patos. Sin embargo, estas aves no se deben comer, ya que sirven para "absorber" las "malas vibras", el mal aire y otras enfermedades "sobrenaturales", causadas por brujas o nahuales. Si uno come un pato se enferma y puede morir. Esta creencia existe sobre todo en la región de La Palma (El Huizachal, Agua Puerca, Cuesta Blanca).

Elotes (masa, s., basaa, pl., P). En la región de La Palma no se deben comer los primeros elotes cosechados si antes no se ofrecen los primeros granos al "trueno mayor". El jefe de la familia va a su milpa para escoger los mejores elotes que su esposa, en la casa, cuece en una olla con agua y poca sal. Antes de comer la familia, el hombre escoge unos cinco o seis elotes y les quita los granos que arroja a los cuatro vientos, ofrenda dirigida al "trueno mayor", poder sobrenatural que preside a las lluvias, vientos y cosechas.

Este rito debe efectuarse antes del 16 de septiembre (fecha considerada como principio de la llegada de los vientos del norte, que traerán a los difuntos en el mes de noviembre) o por lo menos el 4 de octubre (relacionado con San Francisco de Asís, santo patrono de La Palma). En caso de que no haya elotes en esa fecha, se hacen ofrendas con unos "jilotes" (*gana, s. y pl., P*) o, en su ausencia, con espigas (*ri'iñkyung iljoa*, "espiga [de] maíz", *P*). La falta de respeto a este ritual conduciría a los difuntos a llevarse las cosechas y los vivos quedarían sin su principal alimento.

Parece que antes se efectuaba un ritual semejante en la región de Santa María Acapulco; pero ahí se arrojaban cinco granos al aire: cuatro a los cuatro vientos y uno al cielo, en honor al dios Trueno.

Según otra creencia de la región de La Palma, nunca se debe quebrar un elote. Si esto ocurre, se supone que la persona que lo sembró se enfermará de un dolor de espalda porque "se la ha quebrado". Para remediar ese mal, las personas que han comido las

dos partes del elote deben salir de su casa y aventar las dos partes del elote (*maljoa*, s., P) sobre el techo de su vivienda.

Aún se piensa que los elotes son niños (*l'iy*, s., *l'iy+t*, pl., P), “porque tienen cabellos como niños”, y por eso, después de comérselos, no se deben tirar los olotes fuera de la casa durante la noche, pues podrían llorar y despertar a los vecinos.

Los xi'ui de Santa María Acapulco piensan de otra manera. Para ellos nunca se debe comer un elote entero, sino únicamente partido, porque de lo contrario, una vez muerto, el culpable en el otro mundo tendrá que tocar todo el tiempo el “órgano de boca” o armónica, lo que nunca lo dejará descansar. También piensan que las personas que comen un elote entero se asemejan a un perro y después de la muerte se transformarán en dicho animal.⁴²

Hongos (*g+mupj*, P). En las zonas boscosas de las sierras de la Pamería se encuentran diferentes especies de hongos comestibles. Pocos indígenas los ingieren porque existe la creencia entre muchos xi'ui de que los hongos (también los huitlacoques) son “espíritus malos” y pueden dañar o provocar la muerte (probablemente son pocos los indígenas que distinguen los hongos comestibles de los hongos venenosos, lo mismo pasa con las ranas y sapos).

Comida para enfermos o personas hechizadas

Entre los xi'ui se distinguen dos clases de enfermedades: las “naturales” —provocadas por fenómenos naturales como gripe, catarro, empacho, basca, calentura— y las “sobrenaturales” —espanto, mal de ojo, piquete de piedra, chupetones de bruja, granos sobre todo el cuerpo—. Estas últimas las provocan agentes “sobrenaturales”, hechiceros, “malos aires”, brujas, etcétera.

Todas las enfermedades se dividen en “calientes” y “frías” y su curación se efectúa con medicinas o alimentos “fríos” o “calientes”: una enfermedad fría se trata con remedios calientes y una caliente con remedios fríos. Por ejemplo, el “mal de ojo” es consi-

⁴² *Ibid.*, pp. 85-86.

derado enfermedad caliente y debe curarla un chamán o hechicero que tenga facultades sobrenaturales con “medicinas frías”; por tanto, se utilizan hierbas frías como moradilla, hierba del ojo, salvia, etcétera. A veces se usan estos remedios mediante barridas o, a menudo, en infusiones o atoles. Como ya mencionamos, nunca se deben comer huevos durante la curación, de lo contrario el enfermo puede morir, pues como vimos, el huevo absorbe las malas vibraciones de los enfermos.

Comida para mujeres recién aliviadas

Está prohibido que la mujer consuma alimentos preparados con mucha grasa, así como nopales o huevos, porque de lo contrario se empacharía. Se recomienda a las mujeres tomar diariamente atoles, sobre todo el “atole de los cuarenta días”, y comer tostadas y caldo de frijol. No debe comer nada “fresco”, como carne de res, chivo o guajolote, porque todo los alimentos “fríos” le hacen daño, se pone amarilla, se le cae el cabello, le da dolor de estómago y diarrea, y podría morir.

Comida para la iniciación de un chamán

Para fungir como hechicero-curandero la persona tiene que pasar por la iniciación. En general, ese conocimiento de lo “sobrenatural” pasa de padre a hijo y de tío a sobrino. Normalmente los futuros chamanes son de sexo masculino, pero hay algunas excepciones, sobre todo cuando el chamán no tiene hijos y transmite su sabiduría a su o sus hijas.

En la región de La Palma, el futuro chamán se traslada a un cuartito ubicado en la cúspide de un cerro alto, en donde queda encerrado durante cerca de 15 días a 3 semanas. Nadie lo debe visitar, a excepción de su mujer que le lleva la comida a mediodía, entregándosela a través de una pequeña ventana. Esta comida consiste en frijoles negros, gorditas, tortillas y agua; es una dieta bas-

tante rígida, sin huevos, carne u otras golosinas. Desde luego, se permite la visita del padre, del tío o de otro chamán, ya que son personas que le pueden transmitir los secretos de la curación de los seres humanos. Durante ese tiempo el futuro chamán, provisto sobre la cabeza de un plato de cinc, al cual se pegan en su derredor espejos, se dedica a la meditación y a los sueños. Con la ayuda de los espejos da la vuelta al mundo, conoce los sitios en donde se encuentran el “trueno mayor” y el diablo, y a través de sus sueños hace pactos con ambas divinidades, ya que el chamán tiene que hacer el bien y el mal y evocar a las fuerzas benéficas y maléficas, según sus necesidades.

Después de esta austera iniciación el chamán se puede dedicar a su nuevo oficio, pero tiene que ser muy cauteloso porque muy a menudo existen otros chamanes más poderosos o superiores que lo quieren dañar o incluso quitarle la vida.

VI. Comida ritual

Destacan en la Pamería las comidas rituales u ofrendas destinadas a sus antiguas divinidades: al “trueno mayor” (*nt+ 'nwE* o *xiky+ 'nwE*, “grande trueno” o “mayor trueno”, P) y sus “peones” (*g+tEjE'*, s., *g+tEjEd+t*, pl., P), truenos secundarios o ayudantes, a los cuatro vientos (*giry+i rimpyu pyai'*, P); al sol (*gnu'*, “sol”, “día”; *tat dius*, “dios”, P); a la luna (*nm' aq*, “luna”, “mes”, P); a las estrellas (*g+ink' u'*, s., *g+nk' ud+t*, pl., P); al diablo (*xiñ' ing*, “diablo”, P), a veces representado por el “venado mayor”; a las piedras (*gatu*, s., *gatud+t*, pl., P), a diferentes santos del panteón católico, y a los difuntos (*matu*, *batud+t*, P).

Para los xi'ui el sol representa al dios católico; la luna, a la Virgen; el “venado mayor”, al diablo (en la región de la Palma) y al “trueno mayor” (en la región de Santa María Acapulco). También las plantas medicinales (*nmp+i stikwang*, P) son consideradas como “diositos”, porque simbolizan elementos buenos para remediar diferentes males: enfermedades causadas por hechizo, brujería, malos aires, etcétera. Pero el hecho de pisar una planta medicinal que sirve para “barridas” o “limpias” provoca a su vez enfermedades malignas que únicamente el *gatu' u* (“hechicero-curandero”, P) puede remediar.

Cabe mencionar que para los indígenas todas las divinidades pueden provocar el mal y el bien, como lo menciona Aguirre Beltrán: “Mientras en la mitología indígena los dioses participan de lo bueno y de lo malo, esto es, de lo humano, y al castigar a los mortales por sus desobediencias son causa y agente de las enfermedades, en la mitología cristiana el Demonio es causa y agente de todo mal...”⁴³

⁴³ Aguirre Beltrán, Gonzalo, 1963, p. 18.

Sobre todo en las regiones de Santa María Acapulco y de La Palma se mantienen múltiples rituales estrechamente relacionados con sus antiguas creencias.

Para los xi'ui existe una estrecha relación entre las almas de los difuntos y las divinidades atmosféricas, espirituales, animales, minerales y/o católicas (principales santos del panteón católico). Por eso los vivos tienen que hacer ofrendas, alimenticias, florales, etcétera, acompañadas de música y diferentes danzas. Si no se cumplen estos rituales las divinidades o, en su caso, las almas de los difuntos, se vengarán y causarán daños considerables a los vivos hasta provocar su muerte.

El curandero-hechicero o chamán (*kadu*, SMA; *gatu'u*, s., *gatu'ud+t*, pl. P) sirve de intermediario entre vivos y divinidades o antepasados (*d+m+ing l'yEd+t*, "antepasados", P), ya que gracias a sus facultades "sobrenaturales" —a través de sus sueños y sus "viajes" alrededor del mundo, cuando su alma abandona al cuerpo— "vuela" al cielo y al infierno y entra en contacto con las divinidades o espíritus benéficos o maléficos.

Para todos los xi'ui el dios "trueno mayor" funge como máxima divinidad pues dirige un "ejército" de truenos menores o "peones" que están obligados a obedecer sus órdenes. Según la creencia xi'ui, estos truenos menores son personas que han muerto por rayos, mismos que llevaron sus almas (*nmpyai batud+t*, P) al "Señor trueno mayor", a quien tienen que servirle para toda la eternidad. Su tarea es "regar" la tierra, mandar a las nubes y rayos, siempre y cuando reciban las órdenes de su jefe.

También al diablo (*xiñ'ing* o *mpa'o nts+*, "cola larga", P; *tsuk'us*, SMA) —a veces simbolizado por el "venado mayor", por un humano con atributos animales (patas de gallo y de chivo, cola de dragón con una flecha en su punta y cuernos de toro) o simplemente por un espíritu maléfico— hay que hacerle ofrendas.

En cuanto a las plantas medicinales o "diositos", una vez que el chamán las ha utilizados para sus curaciones, se tienen que tirar lejos en el monte, de lo contrario las enfermedades podrían regresar al cuerpo del enfermo.

Por último, los xi'ui atribuyen a las piedras cualidades de se-

res vivos: las piedras comen y beben. El chamán lleva los objetos y alimentos usados para la curación de los enfermos a “lugares sagrados”, que consisten en piedras amontonadas que se encuentran en las cercanías de los panteones, escondidos entre el monte. Allí el curandero hechicero deposita guajolotes, gallinas, tamales, huevos de guajolota y de gallina, así como minúsculos recipientes de barro —en forma de botellas, estrellas, tubos encorvados— llenos de atole, aguardiente, etcétera. Es decir, las piedras se nutren de los malos espíritus que absorbieron los objetos y alimentos.

El sincretismo entre las religiones indígena y católica es evidente. Así, en sus curaciones el *kadu xi'ui* pronuncia rezos católicos durante las “barridas” o “limpias” y le pide a dios que aleje el mal del enfermo. Muy a menudo en sus curaciones se sirve también de santos del panteón católico, sobre todo de la Virgen de Guadalupe, del Santo Cristo, del Santo Niño de Atocha, etcétera.

El “trueno mayor” (nt+ nwE, “grande, mayor, trueno”, P)

En vista de que el “trueno mayor” es la divinidad suprema de los *xi'ui* de toda la Pamería, quisiéramos insistir más detalladamente en la importancia de este dios que rige gran parte de la vida de los indígenas.

Para los *xi'ui* de la región de Ciudad del Maíz el “trueno mayor” vive en un cerro altísimo, llamado Bernal, que se sitúa cerca de Ébano, Tamaulipas. Para los de Alaquines esa divinidad reside en una cueva del cerro de Tamapache o Tamapats, que corresponde al cerro de la Silleta, que domina Xilitla, SLP.

También algunos indígenas de la región de La Palma y de Santa María Acapulco, así como los tenek y nahuas, piensan que este último cerro es el hábitat del “dios trueno”, mientras otros *xi'ui* de la región de la Palma pretenden que el “trueno mayor” cambió su hábitat y vive cerca de Tamasopo en una cueva llena de agua. (Probablemente se trata de un lugar llamado Puente de Dios y que se encuentra en una hoya profunda, cerca de la comunidad de Tamasopo.)

Al dios trueno se le invoca sobre todo cuando hay sequías o demasiadas lluvias causadas por tempestades o huracanes.

Así, don Agustín Aguilar, habitante de la Colonia Indígena de Alaquines, relató:

En aquel tiempo, los señores más ancianos que había aquí, se juntaban y pedían un centavo a cada dueño de una milpa. Con este dinero se llenaban tres jarros, uno chiquito, uno mediano y uno grande. Se nombraba entonces una comisión de “portadores” que se componía de tres señores ancianos que tenían que irse al cerro de Tamapache para “pagar el agua”. Así lo hacían cada año y llegando el mes de junio ya tenían el dinero junto. Cuando llegaban allá al cerro de Tamapache, encendían unas velas de cebo de res que llevaban, entonces entraban en una cueva muy grande que estaba encantada; adentro había un edificio incomparable, en toda la Tierra no existía uno igual, y ese era el lugar de los truenos y se llamaba “la cueva de los truenos”. Unas muchachas hermosas con cabellera larga y rubia que representaban los jilotes, recibían a los visitantes. Aquellos les entregaban el dinero y las doncellas llenaban los tres jarritos con agua, diciéndoles que el agua del jarro chico tenían que asperjar luego sobre el camino y de esta manera caía enseguida una lloviznita muy delgada que servía para aplanar la tierra. Ya cuando llegaban a su rancho, tiraban el agua del jarro mediano y el cielo se cubría de nubes y empezaba a llover intensamente en las noches. Era una lluvia mansa, no una lluvia huracanada como hoy, que mojaba bien la tierra y después de unos cuantos días se podían dedicar a las labores del campo y sembrar. Ya cuando el maíz empezaba a salir, cada uno de los dueños de las milpas, sacrificaba una gallina y sus esposas preparaban un caldo que llevaban los hombres. Se dirigían a un lugar que se encontraba en medio de las milpas y allí hacían un comelitón, decían entonces, *waka nawn nkyjui talung*, “vamos a comer gallina”. Después de comer, juntaban todos los huesos y los enterraban en medio de la milpa. Eso era para que no se llenen los cogollos del maíz con arañas, piojos y para que no lleguen los coyotes y las zorras a comer las plantitas. Luego tiraban el agua del jarro grande y rezaban para que caiga más lluvia y que crezca el

maíz abundantamente. Y así fue. En estos tiempos no se perdía la cosecha y el maíz crecía muy bien. Cada mata de maíz daba 4 o 5 mazorcas.

Así me lo contó mi papa y a él se le contó su abuelo. La gente de antes eran adivinos y sabían cuando debían irse allá.

En la actualidad, algunos indígenas de diferentes regiones todavía conservan un ritual semejante.

Un campesino indígena del rancho de Pro de Alaquines relata:

Cuando estaba todavía muy chico y cuando no llovía, mi papá me llevaba junto con unos cuatro o cinco ancianos a lo alto de un cerro que domina nuestro rancho (Pro, distante a una hora a pie, al este de la cabecera municipal de Alaquines). Entonces llevábamos al monte un gran tamal (*nkwa'a*, P), en cuyo interior había un pollo entero cocido. Llegando a la cúspide del cerro, mi papá desprendía algunos pedazos del tamal y los tiraba a los cuatro vientos. Así lo hacía varias veces. Después nos sentábamos a comer el resto del tamal entre todos, guardando cada uno algunos pedazos. Luego nos levantábamos para ver al cerro de Tamapache, nos inclinábamos y tirábamos los pedazos del tamal guardados en dirección de este cerro, para pedir al "trueno mayor" la lluvia que tanto necesitábamos. Después nos regresábamos a nuestras casas. ¡Y no me va a creer, a las pocas horas empezaba a llover! Claro, eso era una creencia de nuestros ancianos que ya no practicamos, pero sí, ¡tenía su razón!

En el ejido de Santa María Acapulco, cuando se termina la construcción del techo de un edificio comunitario (iglesia, curato, centro de salud, casa de cultura, etcétera), u otra obra importante para la comunidad, cada familia de Santa María Acapulco y sus anexos tiene que preparar ofrendas que consisten en *bolimes*,⁴⁴ tamales,

⁴⁴ El *bolime* o *bolim* (SMA), *bolín* en Tancoyol, Querétaro (*ngokjwa'a*, SMA y Tancoyol, Querétaro; *kjwa'a*, P), es una especie de zacahuil o tamal grande, relleno con un pollo entero. La palabra *bolim* viene del término *bolín* con el que los nahuas de la región de Tamazunchale, SLP, designan a un tamal grande que contiene un pollo entero. Seguramente los xi'ui adoptaron esta rece-

frutas, galletas, refrescos, etcétera. Todos están obligados a participar con alguna ofrenda que se deposita sobre una mesa grande, situada enfrente del edificio o de la obra en cuestión.

El jefe de los *kadu* encabeza el ritual sahumando las ofrendas puestas. A sus lados se encuentran los demás chamanes, que le sirven de ayudantes, y detrás de ellos los hombres, mujeres y niños de la comunidad. El *kadu* jefe asperja las ofrendas con aguar-diente y lanza monedas de 10 centavos a los cuatro vientos y unas cuantas al cielo, estas últimas destinadas al “trueno mayor”.

Este ritual se acompaña de música de flauta (*kanjeik' nipi'i*, “[el] toca flauta”, SMA) y de la “danza del mitote”, que en tiempos prehispánicos se ejecutaba cuando los indios capturaban y mataban a un guerrero enemigo y entonces bailaban alrededor de su víctima.

Desde 1997 Santa María Acapulco Centro y algunos de sus anexos cuentan con luz eléctrica. En mi última estancia en Santa María Acapulco (agosto de 1999) una tormenta eléctrica azotó la comunidad, de manera que se cortó durante varios días la luz, probablemente debido a que cayó un rayo sobre la red. Los *xi'ui* culparon al gobernador y al *kadu* de esa falla, ya que no habían ordenado a tiempo las ofrendas al “trueno mayor”.

San Isidro Labrador (ntjung Sidro, P)

En el conjunto de la Pamería el 15 de mayo se festeja a San Isidro. En Ciudad del Maíz y en Alaquines se celebra una misa en la igle-

ta de sus vecinos nahuas y tenek; estos últimos preparan en sus principales fiestas religiosas el zacahuil, un tamal enorme que contiene un puerco entero.

Los *xi'ui*, en lugar de rellenar el tamal con un puerco, le ponen un pollo entero y cuando no tienen el dinero suficiente, 4 o 5 huevos cocidos. Estos bolimes se preparan únicamente en ocasión de las ofrendas que se efectúan para la protección de los techos de los edificios comunitarios, para las ofrendas a los difuntos en el mes de noviembre, para los “cabo de año” (*s+mpapj nky+j+*, P) (ritual que se efectúa un año después de la muerte de un infante) y para pedir la lluvia al “trueno mayor”.

sia, mientras que en Santa María Acapulco los feligreses salen con la imagen de San Isidro en procesión, acompañándola con bueyes decorados con flores y, al pasar por las milpas, piden a dios, y sobre todo al “dios trueno”, que haga llover y que les proporcione una buena cosecha. Durante la noche se vela la imagen y se hacen tamales y café que se colocan sobre un altar, ofrendándoseles a San Isidro y al trueno.

En la región de La Palma el ritual para San Isidro se está perdiendo. Una sola persona del Rincón de Ramírez mantiene esta tradición y lo hace con mucho sacrificio, ya que el costo de las ofrendas es muy elevado y la gente ya no quiere cooperar.

Durante el día de San Isidro la imagen del santo se lleva en procesión a los diferentes manantiales de la comunidad. En cada uno se reza, se cantan alabanzas, se tocan “minuetes” (*skajawts nmbi'i*, P) —música sagrada de los xi'ui que se ejecuta con dos violines y una guitarra— y, al final, se coloca una cruz de madera delante del manantial. También se lleva la imagen a la iglesia de La Palma, en donde se celebra el mismo ritual. Después, las personas se dirigen a la casa del anfitrión de la festividad y se coloca la imagen en una ramada, decorada con muchas flores y provista de un altar sobre el cual se depositan tamales, frutas de la temporada y tazas con café que son las ofrendas destinadas a San Isidro y al “trueno mayor” y que, después de rezos, alabanzas y “minuetes”, se distribuyen entre los presentes. Desde luego, ese ritual se efectúa para pedir sobre todo al “trueno mayor” la lluvia y una buena cosecha.

Cabe mencionar que en ocasión de mi presencia en la fiesta de San Isidro, el párroco de La Palma ofrecía a los indígenas celebrar una misa para pedir la lluvia pero ellos se negaban. Me decían que el cura nomás les pedía dinero y que eso no servía para que lloviera, ya que solamente sus curanderos tenían la facultad de comunicarse con el trueno y sabían cuando va a llover.

La Virgen Milagrosa (ntjung, P)

Cuando no llueve o la región es azotada por fenómenos dañinos (huracán, temblor de tierra o tempestades) se recurre a otros santos —por ejemplo, la Virgen Milagrosa— para pedir ayuda. Se lleva la imagen a la casa de cuantas personas la pidan y que “tienen modo” para hacerle las ofrendas necesarias. Se erige en una casa vacía un altar, con flores, velas e imágenes pequeñas de otros santos, y se coloca la imagen de la Virgen Milagrosa en medio del altar, cercana a la pared. Se cantan alabanzas, se hacen oraciones y se tocan “minuetes”.

El ama de la casa prepara para la Virgen una comida-ofrenda que se ofrece a los presentes. Cuando asistí a esta festividad se ofreció un caldo de guajolote, arroz blanco, tortillas y café.

Ofrendas a los difuntos (nmbyajaw lje'e, “baile ofrendas”, “tamales”, P)

Como mencioné en un trabajo anterior,⁴⁵ en los cuatro núcleos pames septentrionales actuales —Ciudad del Maíz, Alaquines, La Palma y Santa María Acapulco— se observan algunas diferencias regionales en el ritual de la fiesta de los muertos, lo que se debe a la evolución interna propia y a diversas influencias del exterior; así, los xi'ui vivían en contacto no sólo con los huastecos, otomíes, aguilares, alaquines, mascorros, etcétera, sino también con “negros, mulatos, lobos y chinos”. También, por el hecho de que su hábitat se extendió más al este y al sur, los xi'ui vivían a veces en pueblos mixtos —en compañía de huastecos, nahuas, otomíes y p'urhépechas.

Según las creencias de los pueblos indígenas y mestizos de México, los días 1 y 2 de noviembre las almas de los difuntos regresan a sus casas para gozar de las ofrendas alimenticias que

⁴⁵ Chemin Bässler, Heidi, 1979.

les han preparado sus parientes vivos. Llegan muy hambrientas, ya que durante todo el año no han probado comida alguna.

Para los xi'ui de las regiones de La Palma y de Santa María Acapulco los difuntos permanecen durante todo noviembre y se depositan ofrendas a "angelitos" y adultos cada ocho días: el 1 y el 2, el 8 y 9, el 15 y 16, el 22 y 23 y el 29 y 30. Mientras los xi'ui de las regiones de Ciudad del Maíz y de Alaquines solamente festejan los días 1 y 2 de noviembre.

En la región de La Palma, las ofrendas para los "angelitos" (*nimy+ l'+iy*, "se murió niño", o *k'y'y+t P*), infantes muertos sin pecados, consisten en gorditas dulces de maíz (*mjE st'awt*, "tortilla horno", P) de forma humana o animal —considerados como juguetes para los niños difuntos—, atoles de maíz de teja, de guayaba, etcétera, frutas y verduras (mandarinas, naranjas, limas, manzanas, plátanos, calabazas dulces, chayotes, camotes), refrescos (sobre todo, Coca-Cola) y, a veces, una botella de refresco llena de leche.

Desde la llegada de los "angelitos", a las cero horas del día 1 de noviembre, los jóvenes truenan cohetes y se abren las puertas en donde están colocados los altares para dejar entrar a las almas de los niños muertos. Los músicos, contratados por el jefe de la casa, tocan minuets durante toda la noche y todo el día hasta las cero horas, cuando se despide a los "angelitos" con cohetes.

Las ofrendas para los "angelitos" se colocan alrededor de las tres de la mañana, "cuando cantan los gallos", y es en el alba cuando se retiran las almas y se sahúma el altar con copal para purificar la comida. Enseguida se distribuyen los alimentos y bebidas entre los presentes.

Una vez despedidos los "angelitos" llegan las almas de los difuntos que permanecerán durante las próximas veinticuatro horas. Las primeras ofrendas se ponen entre las ocho y nueve de la mañana, y consisten en atole caliente con gorditas de horno y se distribuyen, ya frías, a mediodía entre los presentes. Luego, el ama de casa coloca la "comida fuerte" sobre el altar doméstico: tamales de guajolote o pollo, café, una botella de aguardiente de caña, tabaco en hojas de maíz, cigarros Faros o Alas, frutas, verduras,

prácticamente todo lo que era del agrado de los difuntos en vida. Esa comida, una vez purificada con copal, se distribuye entre las cuatro o cinco de la tarde entre los presentes.

Alrededor de las seis de la tarde se colocan ofrendas de caldo de res con tortillas sobre el altar, lo que se distribuye frío entre los presentes entre las nueve o diez de la noche.

Cabe mencionar que cuando se hacen ofrendas "grandes" a las que acuden cien o más personas, entre vecinos e indígenas de otras comunidades, y que incluyen la "Danza de los vestidos de los muertos" (*njajai' s+kjui' batud+t*, P)⁴⁶ y la "Danza del arco" (*njajai' ximjya'*, P),⁴⁷ la festividad de los difuntos se prolonga hasta la mañana del día siguiente; alrededor de las tres de la mañana se ofrecen nuevamente a las almas de los antepasados tamales y café que serán distribuidos en la madrugada entre los presentes.

En la región de Santa María Acapulco los altares para las ofrendas se colocan en el exterior de la casa, frente a la puerta de entrada. Tal como en la región de La Palma, las ofrendas consisten en tamales de guajolote (*iljye'e gu'ung*, P) o de pollo, a veces de bolumbe, y de diferentes atoles, frutas, verduras y gorditas; además, están acompañadas de música de minuets. Sin embargo, allá las ofrendas tienen un carácter más social, ya que los músicos y las demás personas van de casa en casa para asistir a diferentes ofrendas y, además, se depositan ofrendas en el templo, en donde cada ama de casa pone tamales, gorditas, frutas, verduras, café y velas sobre

⁴⁶ La "Danza de los vestidos de los muertos" (*njajai' s+kjui' batud+t*, P) precede la "Danza del arco" (*njajai' ximjya'*, P). Cada bailarín carga sobre el hombro una prenda con la que debe bailar y que, al terminar el baile, será suya. Se trata de vestidos nuevos que simbolizan la vestimenta en vida de los difuntos de la familia, misma que fue colgada sobre un mecate tendido, a un lado del altar de ofrendas. El anfitrión hizo la compra para esta ocasión.

⁴⁷ La "Danza del arco" se acostumbra en la región de La Palma. Ahí en la madrugada, una vez terminadas las ofrendas, se baila el arco que se encontraba sobre el altar de las ofrendas. Dos hombres sostienen bailando las extremidades del arco, mientras debajo de él baila un tercer hombre que carga un petate bajo del brazo. Los dos primeros bailarines tratan de evitar que el del petate pase debajo del arco y sólo rara vez lo logra. El arco simboliza la puerta que va de este mundo al más allá.

un enorme petate que se pone en el piso del templo. Esta ofrenda está destinada a las almas sin parientes vivos o que se han ido de la comunidad. En esta ocasión, el cráneo de San Gregorio, santo patrono de los difuntos —que durante todo el año está depositado sobre uno de los altares laterales—, había sido previamente lavado y decorado con flores de cempasúchil por el sacristán. El gobernador tradicional, sobre un pedestal cercano a la entrada de la iglesia, presencia la ceremonia. Los músicos tocan minuets y los cantores cantan alabanzas.

En el Recetario aparecen las siguientes comidas rituales: tamales de guajolote, tamales de pollo o de puerco, bolim o bolime, caldo de guajolote, gorditas de horno y calabaza dulce.

VII. Comida festiva

Los xi'ui festejan bautizos, casamientos, a veces cumpleaños y últimamente, en las rancherías cercanas a centros mestizos, también los quince años de las jovencitas o el “día de la madre”. Todo depende de la situación económica de las familias. También se preparan comidas para el aniversario del ejido o cuando se recibe la visita de una autoridad gubernamental o de una persona estimada por la comunidad.

En ocasión de estas fiestas se acostumbra ofrecer barbacoa de res (*l'jyajaw' pagas l+m+i ntung*, P), de chivo (*l'jyajaw' xikyil'*, P), de borrego (*l'jyajaw' st'wE'*, P); mole de guajolote (*gu'ung l+gwE'El ntju d+ 'wa*, “guajolote guisado [con] chile rojo”, P), de pollo o de puerco; guiso borracho (*nmj+ing kun kipi'int n'wa*, P); guiso de carne de puerco (*nmj+ing pagas g+pj+i*, P); chicharrones (*s+pa'ats g+pj+i*, P), carnitas (*pagas g+pj+i*, P), patitas, etcétera, acompañados de sopa de arroz, sopa de fideos, frijoles de la olla y ricas salsas picantes.

Según las posibilidades económicas, las fiestas están animadas por uno o dos tríos de músicos locales que tocan polkas y huapangos, por conjuntos que tocan música norteña, bandas o mariachis de la región. Y aunque algunas de estas fiestas son de carácter religioso (bautizos, casamientos), nunca se tocan “minuetes”, música religiosa que se toca únicamente en velaciones, velorios o demás rituales mencionados en el capítulo anterior.

En el Recetario aparecen las principales comidas festivas: barbacoa de chivo, mole de guajolote, guiso borracho, guiso de carne de puerco, chicharrones de puerco y carnitas de puerco.

VIII. Bebidas

Una parte importante de la alimentación humana es la bebida, complemento de la nutrición. Por eso, contar con agua es un elemento primordial para la sobrevivencia de la humanidad.

En cuanto a los xi'ui, que viven principalmente en lugares inhóspitos, muy a menudo carecen de ese líquido vital y tienen que trasladarse muy lejos para conseguirlo. Por ejemplo, los habitantes de Santa María Acapulco tienen que hacer un recorrido de unas cuatro horas (ida y vuelta) para conseguir dos latas de agua que les sirven para cocinar, preparar sus bebidas y cubrir sus demás necesidades.

Desde luego, como todo los seres humanos, los xi'ui no comen y beben únicamente para satisfacer sus necesidades biológicas y saben por tanto gozar de buenos platillos, acompañados de sabrosas bebidas.

Como lo expresó Gonzalo de las Casas, hablando de los chichimecas del siglo XVI:

...tienen sus brevages que beven, porque hasta oy no se a hallado nación que se contente con beber solo agua. Los Mexicanos tienen solo el que sacan del magei. Estos tienen el mismo, y otros que hazen de las tunas y otro del mezquite, por manera que tienen tres diferentes vinos, con los cuales se emborrachan muy a menudo... [Véase la nota 11.]

Es decir, en tiempos prehispánicos los xi'ui y demás chichimecas tenían más bebidas embriagantes que los nahuas, los cuales contaban solamente con el pulque. Además, según los cronistas del siglo XVI, entre los nahuas ni siquiera se permitía el uso de bebidas embriagantes a todas las personas, sólo se consentía beber pulque a los mayores de 60 años y a las mujeres encinta o que estaban

criando, lo mismo que a los guerreros cuando marchaban al combate o a quienes iban a ser sacrificados; se permitía también en algunas festividades religiosas y con fines medicinales.

Y como lo mencionaba Gonzalo de las Casas, no existe ninguna cultura en el mundo que no cuente con bebidas alcohólicas. Su uso se remonta a los orígenes de la humanidad. A su vez, las bebidas han creado espacios, usos y costumbres asociados con ellas. Pero antes de hablar sobre las bebidas espirituosas que acostumbra tomar los indígenas pames, hablaremos sobre las bebidas cotidianas que se ingieren en la Pamería actual.

Agua (k+ntE, P; kotE, SMA)

Como en el mundo entero, la bebida principal de los xi'ui es el agua, líquido indispensable para la sobrevivencia y el bienestar de los humanos. Por esta razón, los númenes acuáticos tenían y tienen aún una importancia trascendental en la vida de las poblaciones indígenas de México: Tláloc compartía con Huitzilopochtli, el dios tribal azteca, el lugar de honor en el gran templo de Tenochtitlan. Tláloc era propiamente el dios de la lluvia, su esposa Chalchiuhtlicue era la diosa del agua. Por otra parte, las divinidades del agua estaban íntimamente asociadas con el concepto de fertilidad. Como los *chaques* de los mayas y los *tirípimes* de los p'urhépechas, los *tloloques* tenían por atributos los cuatro puntos cardinales.

Como mencionábamos en un capítulo anterior, los xi'ui atribuyen esa gran importancia al “trueno mayor”, a los cuatro puntos cardinales y a los vientos, considerándolos como principales factores de su sobrevivencia.

Bebidas a base de agua preparadas por los xi'ui

Café (*kada'wa*, P)

Se acostumbra tomar en la mañana café de olla (*kada'wa nts+'*, P), preparado con café marca Seroga, que es el más barato y agradable a su paladar.

Aparte de ser una bebida cotidiana, el café tiene también un carácter ritual, ya que se ofrece en velorios, velaciones de los santos, fiestas religiosas y otras ceremonias. Acompaña la mayoría de las comidas que se ofrecen en honor de santos católicos (Virgen Milagrosa, San Isidro, Virgen de Guadalupe, etcétera).

Atoles (*k+t'Eng*, P.; *kul'Eng*, SMA)

En la Pamería se hacen numerosos atoles y pensamos que es innecesario presentar las recetas de todos, ya que la preparación del conjunto de los atoles es prácticamente la misma. Daremos solamente las recetas de los menos conocidos (véase Recetario).

Aguas de frutas (*k+ntE riñkwE' kywang*, P)

Se preparan aguas de frutas con limones, naranjas, mangos, guayabas, etcétera. Se toman a todas horas del día, cuando se tiene sed o para acompañar las comidas.

Infusiones o tés (*b+n+iñ' stikwang*, P)

Se hacen infusiones de hojas de naranjo, de limón, de yerbabuena, de manzanilla, de orégano. Estas infusiones se toman en la mañana, cuando no se cuenta con café, en tiempos de frío o en caso de enfermedades. Muy a menudo son los *gatu'ud+t* (curanderos, hechiceros) quienes recetan infusiones de diferentes hierbas medicinales a sus pacientes, ya sea hierbas calientes, cuando se trata de enfermedades frías, o frías en caso de padecimientos calientes.

Polvos solubles comerciales

En muchas ocasiones se preparan bebidas azucaradas con polvos de diferentes sabores de frutas, comprados en las tiendas o puestos: Kool-Aid, Tang, Frisco...

Bebidas a base de agua compradas en los comercios
Agua purificada, agua mineral, Coca-Cola, Pepsi Cola, refrescos de diferentes marcas.

Jugos

Los xi'ui raramente preparan jugos con frutas naturales, sin embargo en algunas ocasiones compran jugo de caña con los mestizos, quienes poseen los molinos, y pocas veces compran jugos de marca Jumex para sus pequeños.

Leche (k+ntE g+nchy+i', P)

Poco se toma leche, ya que son contados los indígenas que poseen ganado; además, estos animales andan sueltos y la poca leche que tienen sirve generalmente para las crías.

En los últimos años, y debido a programas gubernamentales, se aconseja a las mujeres dar leche en polvo (*kjy+iñ g+nchy+i', P*) a los recién nacidos. Pero por falta de costumbre y sobre todo por escasez de dinero esos programas tienen poco éxito.

Bebidas alcohólicas de fabricación indígena

Pulque (kipi'int n'wa, alcohol [de] maguey, P)

Sobre el origen del pulque existen muchas leyendas. Según una, el maguey es la encarnación de la diosa Mayahuel, quien entró al corazón del agave para que del cuenco manara su sangre.

Se cuenta también que el tlacuache fue el primer borracho pues descubrió los efectos del aguamiel fermentada y la regaló a los hombres, enseñándoles a preparar el pulque. A la fecha, con sus "manitas" casi de hombre, suele destapar los cuencos de aguamiel para embriagarse.

Mariano Veytia escribe sobre el origen del pulque:

Reinaba Tecpancaltzin en Tula cuando Papantzin le llevó a su señor varios regalos, entre los cuales había un jarro de pulque. Xóchitl, su hija, portaba el precioso líquido que resultó muy sabroso al gobernante. Pero más se lo pareció a la jovencita. Pidió a Papantzin que volviera a enviar a su hija con más pulque y la raptó y la encerró. De este amor ilícito y violento nació un niño. Le pusieron por nombre Meconetzin, que se interpreta como el niño del maguey, por la miel que le llevó Xóchitl, y fue el origen de sus amores.⁴⁸

El pulque en la época prehispánica era la bebida más conocida en el Nuevo Mundo, aunque había otras bebidas fermentadas como lo explica Clavijero, quien describe la extracción del aguamiel:

Usaban varias especies de vino y bebida equivalente que hacen del maguey, de la palma, de las cañas de maíz y del maíz mismo que es el que llaman en otras partes chicha, del cual hacen mención muchos historiadores de América por ser el más general en el Nuevo Mundo. El modo de hacer el vino de maguey —que era el más usual entre los mexicanos y es sin disputa el mejor de todos—, era el siguiente: cuando llegaba el maguey común a cierta edad le castraban los pimpollos u hojas más tiernas del centro hasta descubrir cierta cavidad formada en la parte más interior y gruesa de dichas hojas; raíanles la superficie interior y extraían con un cañuto o calabaza largo y estrecho el jugo que destilaban las hojas en la cavidad, que es muy líquido y dulce, y destila en tanta copia que de una buena planta sacaban en seis meses hasta 20 arrobas, y en todo el tiempo de su fecundidad hasta 50 ánforas según testifica el Dr. Hernández. Extraían el líquido aplicando la boca a una de las extremidades del cañuto y atrayendo el aire en el contenido, y con el aire el jugo, como se hace con bomba; recibían el jugo en una vasija y lo guarda-

⁴⁸ Veytia, Mariano, en *Guía México Desconocido, Bebidas Nacionales*, 1994, pp. 12-13.

ban hasta que se fermentara, que venía a ser en menos de veinticuatro horas.⁴⁹

Hasta la fecha se utiliza el mismo procedimiento para la extracción del aguamiel, y para acelerar la fermentación se usan otros métodos, según las personas que lo fabriquen.

Actualmente pocos pames hacen pulque, pues ya no hay agaves pulqueros (maguey manso o maguey blanco) debido a que los indígenas no les interesa su cultivo. Además, la mayoría de los hombres prefieren tomar cerveza en lugar de pulque.

Como mencionamos antes, en Ciudad del Maíz existe la creencia de que la mujer debe sacar el aguamiel, porque si es el hombre quien lo extrae el maguey dará muy poca miel. Además, durante el periodo que la mujer se dedica a esa tarea no debe comer huevos, de lo contrario la planta se seca.

En Santa María Acapulco no importa si el aguamiel lo extrae el hombre o la mujer, en cambio se piensa que es preciso extraerlo en la mañana, a mediodía, en la tarde y, sobre todo, a medianoche. Si no se cumple con la última tarea, el aguamiel se tira. Además, no se debe comer ajo ni cebolla, porque se “quema” la planta, pues el maguey es muy tierno y el ajo y la cebolla lo quemar.

En cuanto a la fermentación del pulque existen diferentes procedimientos: unos mojan un trapo con alcohol de caña y con él se humedece el fondo de la olla de barro, luego se echa un puño de maíz crudo sobre el cual se vierte el aguamiel. Con el mismo trapo se tapa la olla, se amarra bien y se deja fermentar durante 24 horas para que esté listo el pulque. En lugar de maíz se puede poner un puño de arroz previamente lavado. Otros llenan tres cuartos de la olla con aguamiel y echan una o dos cervezas, tapan bien la olla y esperan 24 horas para que fermente. También se acostumbra agregar, en lugar de cerveza, medio litro de pulque del día anterior a la miel.

En la región de Alaquines se prepara el pulque con una hierba especial, a la que llaman “hierba del pulque”, y es la razón por la cual esa bebida es muy ligera, sin la baba característica.

⁴⁹ Clavijero, en *ibid.*, p. 15.

Las mujeres y niños toman con gusto el aguamiel, mientras los hombres toman el pulque más bien para embriagarse. Entre los pames actuales, el pulque ha perdido por completo el significado ceremonial que tenía en tiempos pasados.

Charape

Era, hace unos 40 años, una bebida muy apreciada entre los xi'ui en la región de los municipios de Ciudad del Maíz y Alaquines, hoy ya son pocos los indígenas que lo fabrican. También el charape se acostumbraba como bebida ceremonial.

Zumo de palma real o palma barreta (k+ntE sk+jwa'a, P)

Como describimos en el capítulo sobre la adquisición de animales silvestres, cuando los xi'ui se dirigen al campo para cortar palma o cazar y no disponen de agua, se suben sobre las palmas y hacen una incisión profunda en la parte superior del árbol, cerca del cogollo, de donde sacan la savia dulce de la palma. Si no extraen todo el zumo y lo dejan hasta el día siguiente se fermenta y produce una bebida alcohólica muy agradable. Generalmente lo toman para calmar su sed, sin esperar su fermentación, y regresan 15 días después para recoger los gusanos que se hubieren formado en esta cavidad del árbol.

Bebidas alcohólicas compradas en el comercio

En la actualidad, la fabricación de bebidas alcohólicas por los mismos xi'ui, es cada día más rara pues prefieren comprar las bebidas en el comercio. Se toma sobre todo cerveza, de preferencia de marca Corona, embotellada o enlatada. La toman para mitigar la sed, para acompañar comidas festivas o embriagarse.

Otros indígenas prefieren la charanda Yuco, aguardiente de caña barato, aguardiente de caña de calidad (*kipi'int*, P) que se compra en un alambique clandestino que hay en la región o alco-

hol limpio de 96° con Coca-Cola. Rara vez compran brandy o ron de marca porque son demasiados caros.

En muchas ocasiones el alcohol conserva su función ceremonial. Por ejemplo:

1. Petición de la lluvia.
2. Ofrendas al “trueno mayor” para que proteja los techos de los vientos y de la lluvia.
3. Ofrendas a los difuntos.
4. Velaciones, velorios y entierros.
5. Petición de la novia.
6. Casamientos, bautizos, comuniones, etcétera.

En Santa María Acapulco, cuando se hacen ofrendas al “trueno mayor” para pedir la lluvia o requerir su protección para una obra comunal, el *kadu* o chamán que encabeza el ritual empieza la ceremonia esparciendo alcohol de caña a los cuatro vientos.

En toda la Pamería, en las ofrendas a los adultos difuntos casi nunca falta una botella de alcohol sobre el altar. Además, el dueño de la casa ofrece vino a los músicos y a los presentes, mismo que circula entre todos de mano en mano y de boca en boca. Lo mismo sucede durante las velaciones de santos.

Generalmente, cuando se entierra a un adulto se le pone como ofrenda una botella de aguardiente sobre la tumba para que le sirva de refuerzo, lo mismo que los alimentos que se ofrendan, en el inicio de su largo camino al más allá. Según la creencia pame, los muertos tienen que caminar durante mucho tiempo para llegar al purgatorio y mientras lo hacen tienen hambre y sed.

Cuando los padres del novio piden la mano de la novia a los padres de ésta tienen que llevar vino, cervezas y alimentos. Esto por lo menos deben hacerlo una vez cada semana y en diez ocasiones.

En fiestas familiares como bautizos o casamientos se ofrecen junto con la comida bebidas alcohólicas y refrescos a los presentes.

Todas estas manifestaciones comprueban que hasta la fecha entre los indígenas el alcohol tiene en muchas ocasiones un simbolismo religioso, festivo y ritual.

IX. Tecnología en la producción gastronómica

Utensilios para la preparación y el consumo de alimentos

Una cocina xi'ui (*nt'us sintsa'aw nkwE*, o *kosink xi'ui*, P) se compone de muy pocos utensilios. Realmente son unos cuantos los indígenas que cuentan con estufas de gas o parrillas eléctricas, y aún menos los que cuentan con un refrigerador en su cocina, excepto algunos comerciantes que lo reciben de proveedores de refrescos o cervezas y que lo tienen en su puesto o tienda.

Por lo general, una cocina típica xi'ui cuenta con un fogón (*nkywE*, “fuego”, “lumbre”, “fogón”, P) compuesto de tres piedras en el piso de la casa, o elevado, sobre cuya estructura, hecha de varillas de madera, se coloca una tapa de 20 a 25 cm de espesor, hecha de piedras embarradas de tierra arcillosa. Otra opción es colocar sobre esta tapa de piedras con lodo un semicírculo de barro de unos 12 a 15 cm de altura y de aproximadamente 10 cm de ancho, sobre el cual se puede acomodar el comal.

Por lo general se cocina con leña (*nkwang*, “madera”, “leña”, P) que se corta en los alrededores de la casa o, a veces, en el monte. Hombres, mujeres y niños, sin distinción, se dedican al corte de leña. Ésta se guarda a un lado del fogón o debajo de él, si se cuenta con un fogón elevado.

La mayoría de las cocinas se encuentran en la casa habitación, otras en el patio al aire libre y, a veces, en un cuarto separado. En época de calor se prefiere cocinar en el patio sobre un fogón de tres piedras puestas en el piso.

Actualmente, la mayoría de las cocinas xi'ui cuentan con un molino manual de nixtamal (*nkj+ing s+ntujuil' b+k+ng*, o, *malín g+nd+is*, P) y una torteadora (*s+ngkwa'ant mjyE*, “echa tortillas”, P), todas, sin excepción, tienen un metate (*nkj+ing gatu*, P), un tepestate (recipiente de madera para recoger el nixtamal molido) (*s+ngkats' g+ind+is*, “echar masa”, P), un molcajete (*s+ntajaol'*

l̄jyū; mu gatu, P) con su tejolote (*ska'E matajaw'*; *nt̄jaj̄aol'*, “mano molcajete”) para moler los diversos ingredientes de las comidas, un comal de barro (*xch'y+*, comal, P) y varias ollas (*nts'+ njawng*, olla, P), del mismo material de fabricación casera o compradas a mujeres alfareras de su rancho o en el comercio. También se cuenta con cazuelas (*nm'uu nt+*; *nt+ 'xiljya*, “cazuela”, P) muy grandes, destinadas a la preparación del mole, otros guisos o la cocción de los tamales para comidas rituales o festivas. Asimismo, de fabricación casera, hay por lo menos una cuchara grande de madera que sirve para menear el mole, los frijoles, el arroz u otras comidas cotidianas y/o festivas.

Los utensilios mencionados para preparar la comida se encuentran generalmente guardados en un pequeño mueble improvisado de varas y tablas, fijado en la pared de la casa-cocina. Las ollas grandes y las cazuelas se colocan en el piso, en donde haya lugar.

De manera general, los platos, vasos y tazas que se utilizan para comer son comerciales, al igual que las cucharas (*s+l̄jaw'*, “cuchara”, P) y cuchillos (*s+l'Es*, P). En muy pocas ocasiones se utilizan cucharas o tenedores para comer, ya que la tortilla representa la “cuchara del indio”.

Las tortillas se ofrecen en chiquihuites de palma, de fabricación *xi'ui*, envueltas en servilletas de tela bordada, hechas por el ama de casa, para conservarlas calientes.

En las paredes, o colgadas en el techo, se encuentran varias canastas, bolsas de ixtle y de hule, guajes, cartones, en los cuales se guardan alimentos, especies, etcétera. Hay que guardar en alto cualquier producto comestible para dejarlos fuera del alcance de los roedores y animales domésticos que nunca faltan en las chozas.

Numerosas casas indígenas cuentan con un “chupil” (*pacha'*), construcción efímera de forma cúbica y elevada, hecha de varillas o de cañas de maíz, que sirve para guardar y proteger las mazorcas de las ratas. Una vez terminada la reserva del maíz se destruye el “chupil”.

Generalmente, los alimentos se sirven sobre una pequeña mesa (*mes*, P) y uno se sienta sobre una pequeña silla (*nmpjojo'*, “silla”, “banco”, P) o un banco para comer.

Recetario

ANCAS DE RANA EN CALDO (*MJ+ING XIKYWA XKIPYE'ES, P*)

PREPARACIÓN:

1. Se lavan y se cuecen las ancas en agua.
2. Se agregan sal, pimienta negra, jitomate, cebolla y ajo finamente picados, previamente sofritos en aceite.
3. Se deja hervir el caldo a fuego lento hasta que las ancas estén blandas.
4. Se sirven con tortillas calientes.

ANCAS DE RANA FRITAS (*XIKYWA XKIPYE'ES B+PE'EL NMPUI', P*)

PREPARACIÓN:

1. Se lavan las ancas en agua.
2. Se fríen en aceite o manteca a fuego lento.
3. Se agregan sal, pimienta negra y chile molido en el molcajete.
4. Se comen con tortillas calientes.

ATOLE DE LAS SEMILLAS DE PATOL (K+T'ENG GUSI+ D+'AA, P)

INGREDIENTES:

- 1 puño de masa
- 1/4 de kilo de semillas de patol
- 2 litros de agua
- 1 piloncillo

PREPARACIÓN:

1. Se muelen las semillas y el piloncillo en el metate y se mezclan con la masa, agregando un poco de agua para formar una pasta.
2. Se pone a hervir el agua.
3. Se agrega la pasta y se menea constantemente hasta que espese.
4. Se cuela y se toma el atole caliente o tibio.

Receta de El Huizachal, región de La Palma.

ATOLE DE LOS CUARENTA DÍAS* (*K+T'ENG KUARENT GNU', P*)

INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de maíz “prieto” o morado
- 1 piloncillo chico
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

1. Se remoja el maíz en una olla durante un día.
2. Se tira el agua y el maíz se muele en el metate.
3. Se cuele disuelto en agua fría en un cedazo.
4. Se pone agua a hervir y se agregan la masa y el piloncillo hasta que espese.

Receta de La Villa de San José, Ciudad del Maíz.

* Este atole se da a las mujeres que acaban de dar a luz.

ATOLE DE MAÍZ DE TEJA* (K+T'ENG BINKJY+NG, P)

INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de maíz
- 100 gramos de maíz de teja
- 1/2 kilo de azúcar o piloncillo
- 2 ramas de canela

PREPARACIÓN:

1. Se hace un tradicional nixtamal con el maíz.
2. Se tuesta el maíz de teja.
3. Se muelen juntos el nixtamal y el maíz de teja para formar una masa homogénea.
4. Se pone una olla con agua hasta que hierva.
5. Se agrega la masa colada en agua fría y bien disuelta.
6. Se mezcla con el agua hirviendo hasta que espese y se agregan el dulce y la canela.

Receta conocida en toda la Pamería.

* Este alimento es muy apreciado en las festividades de los "angelitos" en el mes de noviembre o en los velorios de un infante.

ATOLE DE MASA CON EPAZOTE* (K+T'ENG G+ND+IS KUN
STITYWANG XKIPIS, P)

INGREDIENTES:

- 1 bolita de masa
- 4 a 5 hojas de epazote
- 3 litros de agua

PREPARACIÓN:

1. Se pone a hervir el agua en una olla.
2. Se pican las hojas del epazote y se incorporan a la masa.
3. Se agregan 2 litros más de agua.
4. Se agrega la masa, meneándola constantemente hasta que se espese.
5. Se cuela.

Información recabada en Cuesta Blanca, región de La Palma.

* Este atole se da a los enfermos de "espanto". Se toma en ayunas durante nueve días y en caso de que el espanto sea muy grave, se toma también en las tardes.

ATOLE DE MEZQUITE (*K+T'ENG NT'AA, P*)

INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de vainas secas
- 1 piloncillo o 1/4 de kilo de azúcar
- 3 litros de agua

PREPARACIÓN:

1. Se dejan secar las vainas y se les quitan las semillas.
2. Se muelen en el molcajete.
3. Se agrega a esta "harina" un poco de agua para formar una pasta.
4. Se deja hervir el agua y se agrega esta pasta, meneándola hasta que espese.
5. Se cuela.
6. Este atole se sirve caliente o tibio.

Receta de La Villa de San José, Ciudad del Maíz.

ATOLE DE PINOLE (*K+T'ENG KYJY+ING, P*)

INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de pinole
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

1. Se pone a hervir el agua en una olla y se agrega el pinole.
2. Se deja espesar, se cuela en un cedazo y de acuerdo con el gusto y posibilidades se agrega leche o chocolate.
3. Se sirve caliente.

Receta conocida en toda la Pamería.

ATOLE DE PIRUL (*K+T'ENG PIRU*, P)

INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de frutillas secas de pirul
- 2 litros de agua
- 1 bolita de masa

PREPARACIÓN:

1. Se pone a hervir el agua.
2. Se muelen las frutillas en el metate.
3. Se agrega la mitad de las frutillas molidas al agua para que hiervan.
4. Se cuela el agua y se guarda.
5. A esa agua colada se le agrega la otra mitad de las frutillas molidas sin hervirla.
6. Se agrega la masa disuelta, meneando constantemente.
7. Se cuela otra vez el agua y se queda el atole.
8. Se deja enfriar y se come hasta el día siguiente, cuando toma la consistencia de budín.

Receta de la Villa de San José, Ciudad del Maíz.

ATOLE DE PUZCUA* (*K+T'ENG D+NWA*, "ATOLE BLANCO" P;
KUL'ENG [DE] NGOLJQA MANUÍ, "ATOLE DE MAÍZ CRUDO",
SMA)

INGREDIENTES:

- 2 puños de maíz
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN:

1. Se muele el maíz crudo en el metate.
2. Se pone a hervir el agua, se le agrega el maíz molido y se hierve hasta que espese.
3. Se cuela y se come con pedazos de piloncillo.

Receta de la Villa de San José, Ciudad del Maíz.

* Según mis informantes, este atole cura la "cruda", ya que provoca asco y, a veces, vómito. Es conocido en toda la Pamerfa.

BARBACOA DE CHIVO (LJYAJAW' XIKY+L', P)

INGREDIENTES:

- 1 chivo de 20 kilos
- 20 pencas de maguey
- 3 piedras grandes
- 1 carga de leña (lo que puede cargar un burro)
- 1 lata de aluminio

PREPARACIÓN:

1. Se cava un hoyo en la tierra, bastante grande, para que quepa el chivo, una parte de la leña y las pencas de maguey.
2. Se asan las pencas de maguey en una lumbré en el exterior.
3. Se colocan tres piedras en el fondo del hoyo y se hace una lumbré con bastante leña para que se calienten bien las piedras.
4. Se mata el chivo, se limpia bien y se le quita la piel, de tal manera que queden la pura carne, el hígado, el corazón y los riñones.
5. Se envuelve la carne en hojas de maguey amarradas con ixtle.
6. Una vez bien calientes las piedras, se cubren con una capa de pencas de maguey sobre las que se pone una lata de aluminio con la carne para conservar el caldo del chivo.
7. Se tapa todo con otra capa de pencas de maguey, sobre la cual se echa tierra y piedras.
8. Se hace otro fuego de leña sobre el hoyo bien tapado y se deja cocer la carne durante una noche.

Si se pone la carne en la tarde, estará lista en la mañana del día siguiente. Se sirve con salsa de chile, jitomates de bolsita y cilantro y se come en tortillas calientes. Cada quien pone sal al gusto. De la misma manera se preparan la barbacoa de res y de borrego; en la región pame no se acostumbra recoger el caldo de estos animales.

BOLIM O BOLIME (NGOKJWA 'A, SMA) (NKJWA 'A, P)
("TAMAL GRANDE")

INGREDIENTES:

- 1 pollo de unos 3 kilos
- 5 clavos
- 5 dientes de ajo
- 1/4 de kilo de chile rojo (cascabel)
- 10 granos de pimienta negra
- 10 cominos

Para la masa (*g+nd+is*, P):

- 3 kilos de maíz
- 1 cucharada grande de cal
- 1/2 kilo de manteca de puerco
- hojas de maíz húmedas
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se prepara nixtamal con el maíz desgranado y la cal. Se deja enfriar y se lava bien para quitar el nijayote (agua de cal) y el pellejo de los granos.
2. Se muelen los granos cocidos en el molino de mano y posteriormente en el metate para sacar los testales (pasta de maíz molido o masa).
3. Se pone a hervir agua en una olla grande.
4. Se mata el pollo torciéndole el pezcuezo con la mano.
5. Se mete en agua caliente con sal y se le quitan las plumas; posteriormente se pasa sobre la lumbre y se queman los "clavos".
6. Se lava y se cortan la cabeza y la parte posterior del ave; se abre y se le quitan vísceras y menudencias.

7. Se lava una otra vez por adentro y por fuera.
8. Se moja el chile rojo en agua caliente.
9. Se muelen todas las especies en el metate, junto con el chile cascabel hasta formar una pasta con la cual se embarra al pollo crudo.
10. Las hojas mojadas de mazorca se embarran con una capa de masa de un espesor de 2 a 3 cm, según el gusto de cada quien.
11. Se pegan al pollo hasta que quede completamente envuelto.
12. Se deposita el bolim en una olla, se cubre con hojas de maíz o un hule y se tapa bien la olla.
13. Se deja cocer sobre fuego vivo de leña durante unas 6 o 7 horas.
14. Se saca, se deja enfriar y se corta en pedazos que se sirven sobre las mismas hojas de mazorca.

Nota: Cuando la gente no tiene lo suficiente para hacer un bolime con pollo, en su lugar se ponen huevos previamente cocidos y sin cáscara. Los ingredientes son los mismos. Para un bolime se necesitan de seis a diez huevos cocidos. La cocción es más rápida: alrededor de una hora sobre fuego vivo.

Receta de San Pedro, anexo de Santa María Acapulco.

CAFÉ DE OLLA (*KADA'WA NT+' , P*)

INGREDIENTES:

- 1 1/2 kilos de café Seroga
- 4 piloncillos
- 10 litros de agua
- canela al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se pone a hervir el agua con el piloncillo.
2. Se agrega el café Seroga.
3. Se deja a hervir durante 10 minutos y se agrega 1 litro de agua fría para que se asiente el café. (Rinde para 50 personas.)

CALABAZA DULCE* (NMUJ+I' KON NCHYAWL', CALABAZA
CON PILONCILLO, P)

INGREDIENTES:

- 1 calabaza grande
- 5 piloncillos de tamaño normal
- 2 litros de agua
- canela al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se limpia la calabaza de su cáscara y de las semillas.
2. Se corta en pedazos grandes.
3. Se hierve en el agua con canela y los piloncillos hasta que se consuma el agua.
4. Se deja enfriar y se comen los pedazos del "dulce".

* Este dulce nunca falta sobre un altar de difuntos, esté destinado a "angelitos" o difuntos adultos, ya que es del gusto de todos. Su preparación es sencilla y conocida en todo el país.

CALDO DE GUAJOLOTE* (MJ+ING GU'UNG, P)

INGREDIENTES:

- 1 guajolote de alrededor de 8 kilos
- 1/2 kilo de chile cascabel rojo
- 6 cabezas de ajo
- 2 cucharadas soperas de pimienta negra
- 2 cucharadas soperas de orégano
- 20 hojas de laurel
- 10 clavos
- 1 kilo de cebolla
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Un día antes de la comida ritual se mata al guajolote.
2. Se cuelga para desangrarlo.
3. Se despluma en agua hirviendo. Se pasa por la lumbre para quitarle los "clavos" restantes.
4. Se abre y se quitan vísceras y menudencias. Se corta la cabeza, las patas y la parte posterior.
5. Se lava muy bien y se prepara un caldo blanco con cebolla, sal y bastante agua para que rinda.
6. Se saca el guajolote, se deja enfriar para quitarle la piel y deshebrar la carne.
7. Se asan los chiles cascabel sobre el comal y se muelen junto con las demás especies en el metate.
8. Se fríe esta pasta en aceite y se agrega al caldo blanco, junto con la carne deshebrada, meneándolo constantemente y dejándolo hervir otros 15 minutos. Este caldo se acompaña con arroz blanco y tortillas.

Receta de San Pedro, anexo del ejido de Santa María Acapulco.

* Esta comida ritual se ofreció en honor de la Virgen Milagrosa para pedir la lluvia.

CALDO DE TUNAS (MJ+ING RI'INKYUNG NM'U MATA, "CALDO [DE] FLORES [DE] NOPAL MADURAS", P).

INGREDIENTES:

- 10 a 12 tunas agrias peladas y rebanadas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite o 1 cucharada grande de manteca de puerco
- 2 litros de agua
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se fríen en manteca o aceite la cebolla y el ajo finamente picados.
2. Se calienta el agua y se le agregan la cebolla, el ajo, una pizca de sal y las tunas rebanadas.
3. Se deja hervir durante unos cinco minutos y se sirve caliente o frío.

Receta de Cuesta Blanca, región de La Palma.

CAMOTE DE LA “MALA MUJER” (*BIKYWANG SKAT+I'*, P)

INGREDIENTES:

- 1 camote de alrededor de 1 kilo
- 3 piloncillos grandes
- 3 litros de agua

PREPARACIÓN:

1. Se limpia bien el camote, se le quita el pellejo.
2. Se corta en pedazos y se cuece en agua junto con el piloncillo.

Receta de Cuesta Blanca, región de La Palma.

CARACOL DEL RÍO O "CARACOL DEL PANTEÓN" EN CALDO
(*MJ+ING NTAW G+NK'U'*, "CALDO CARACOL", P).

INGREDIENTES:

- 30 a 40 caracoles con su concha
- 1 o 2 cebollas medianas
- 4 a 5 dientes de ajo
- 1 ramo de perejil y 1 ramo de cilantro (si hay)
- 1/2 kilo de chile rojo o cascabel
- 3 o 4 hojas de epazote
- 8 a 10 chiles piquín
- 3 o 4 jitomates
- 1/2 kilo de sal
- 4 litros de agua
- 1 cucharón de manteca

PREPARACIÓN:

1. Se lavan los caracoles en abundante agua y después se dejan en agua con sal durante una noche para que se corte la baba.
2. Al día siguiente se cuecen los caracoles en agua agregándoles unas hierbas de olor y rajadas de cebolla.
3. Una vez bien cocidos, se cuelean y se guarda el agua de la cocción.
4. Se asan jitomates y chiles cascabel, se les retiran los pellejos y al chile, las semillas y se muelen junto con los dientes de ajo y los chiles piquín, agregándole poca agua del caldo para formar una pasta espesa.
5. Se fríe esta pasta en manteca en una sartén grande y se le agregan los caracoles cocidos y otro poquito de caldo.
6. Se agregan las hojas de epazote, el perejil y el cilantro picados hasta que el "caldo de caracol" esté en ebullición. Este platillo se sirve caliente.

Nota: Algunos indígenas acostumbran sacar los “gusanos” (caracoles) de su concha, limpiarlos y cocerlos en agua con sal; después los enjuagan, los secan y preparan un guiso convencional con un recaudillo.

Receta de La Villa de San José, Ciudad del Maíz.

CARNE DE VENADO ASADO (B+JAT PAGAS MASAT, P)

INGREDIENTES:

- 1 kilo de venado en trozos
- 2 litros de agua
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 12 chiles piquín
- 2 jitomates o 1/2 kilo de tomatitos de bolsa
- hierbas de olor
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se pone agua a hervir, agregándole especies, cebolla en rodajas y sal.
2. Se agregan los trozos de venado y se cuecen hasta que se ablanden.
3. Se prepara una salsa con los jitomates, el ajo y los chiles piquín.
4. Se sacan los trozos del caldo y se embarran con la salsa.
5. Se asan sobre el comal caliente, agregándole poquita manteca de puerco, hasta que se doren.

Receta recabada en El Huizachal, región de La Palma.

CARNITAS DE PUERCO (PAGAS G+PJ+I, P)

INGREDIENTES:

- 10 kilos de carne magra de puerco en trocitos
- 3 kilos de manteca de los chicharrones

PREPARACIÓN:

Se fríen los trocitos de carne en la manteca hasta que estén bien doradas. Se comen en tortillas calientes con salsa de chile y sal al gusto.

CHARAPE*

INGREDIENTES:

- 1 mazorca de maíz
- 1 piloncillo grande
- 1 puño de raíces de zarza (una guía del monte con hojas largas y lustrosas en una rama espinosa)
- aguamiel para llenar la olla

PREPARACIÓN:

1. Se asa la mazorca en las brasas y se pone en una olla de barro.
2. Se agregan las raíces de la zarza y un piloncillo.
3. Se agregan cuatro tazas de aguamiel.
4. Se tapa y se deja fermentar durante 24 horas.
5. Se agrega más aguamiel hasta llenar la olla y se deja fermentar otra vez durante 12 horas.

* Su consumo es doméstico.

CHIBELES GUIADOS (*RI'INKYUNG MAS±IX N'WAL+GWE'EL NMPUI', P*)

INGREDIENTES:

- 200 gramos de flores de sábila o chibeles
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharada grande de manteca de puerco
- 2 litros de agua
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se lavan las flores y se les quita el centro.
2. Se pone el agua a hervir.
3. Se agregan la sal y las flores.
4. Se deja hervir unos 10 minutos.
5. Una vez enfriadas, las flores se exprimen y se muelen en el metate junto con el ajo y la cebolla.
6. Se fríen en la manteca y se sirven calientes.
7. Se acompañan de tortillas y salsa de chile piquín.

CHICHARRONES DE PUERCO* (S+PA'ATS G+PJ+I, P)

INGREDIENTES:

- 10 kilos de lonjas de puerco
- 1 kilo de manteca de puerco

PREPARACIÓN:

1. Se corta la lonja en trozos.
2. Se pone a calentar la manteca en un cazo de cobre.
3. Se agregan los trocitos de lonja y se dejan freír a fuego lento hasta que se doren bien.
4. Se agrega sal al gusto. Se comen en tortillas calientes y con salsa de chile verde o rojo.

* Esta comida es muy apreciada en toda la zona Media de San Luis Potosí. Se vende en los mercados locales o se hace, a veces, los domingos o en fiestas familiares o comunitarias en los ranchos mestizos e indígenas.

CHOCHAS DE LA PALMA “BARRETA” O PALMA “CHINA”
(RI'INKYUNG SK+JWA'A, P)

INGREDIENTES:

- 200 gramos de “chochas”
- 1/4 de litro de aceite
- 1/2 cuchara de pimienta fresca
- 2 dientes de ajo
- 3 cominos (*d+nwEjE'*, P)
- 1/2 cuchara de orégano
- 4 o 5 chiles piquín frescos o secos
- 1 litro de agua
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se quitan las chochas tiernas del racimo y se lavan bien.
2. Se pone agua a hervir y se agregan las chochas.
3. Se cuelean y se dejan secar.
4. Se muelen las especias en el molcajete.
5. Se sofríen las chochas en aceite y se agregan las especias molidas. Se comen las chochas con frijoles o solas en tortillas calientes. También se acostumbra comerlas fritas y revueltas con huevos.

FLORES DE LA “MALA MUJER” (*RI'INKYUNG SKAT+I'*, FLORES “MALA MUJER”, P)

INGREDIENTES:

- 200 a 300 gramos de flores
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- $\frac{1}{4}$ de taza de aceite o
- 1 cucharada grande de manteca de puerco
- agua suficiente para limpiarlas y cocerlas
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se lavan las flores, sujetándolas con pinzas de madera, con bastante agua hasta que caigan todos los agujones.
2. Se pone a hervir bastante agua en una olla y se agregan las flores.
3. Una vez bien cocidas, se escurren en un colador y se dejan enfriar. Se exprimen las flores con las manos para que queden secas y se muelen con ajo, cebolla y sal en el molcajete o en el metate.
4. Se forman con las manos bolitas que se fríen en aceite o manteca caliente.
5. Se comen con tortillas calientes y, a veces, acompañadas con una salsa de nuez o de chile piquín.

Receta recabada en Cuesta Blanca, región de La Palma.

GARBANZO GUISADO (KJY+' GARBANTS' L+GWE'EL NMPUI, P)

PREPARACIÓN:

Se cuece el garbanzo (*garbants'*, P) en agua con sal, se le quita la cáscara y después se guisa en manteca de puerco con jitomate asado, ajo y cebolla molidos en el molcajete.

GORDITAS DE HORNO* (MJE ST'AWT, "TORTILLAS HORNO" P)

INGREDIENTES:

- 5 kilos de maíz
- 1 cucharada grande de cal
- 3 piloncillos
- 3 quesos frescos de rancho
- 1 sobre chico de canela
- 3 litros de leche
- 5 limones
- 1 sobre chico de carbonato
- 1 litro de agua
- 1/4 de litro de vinagre blanco

PREPARACIÓN:

1. Se pone a cocer el maíz en una cubeta grande de barro con agua y cal.
2. Una vez blando, el maíz se deja enfriar durante todo el día. Después se lava bien para quitarle el nijayote (agua de cal) y el pellejo de los granos.
3. Se deja escurrir en un colador y se muele, junto con la canela en el molino de mano.
4. Se agregan a la masa la leche, el queso, el vinagre y el jugo de los limones, mezclando todo bien hasta que la masa esté en su punto.
5. Se deja reposar la masa hasta el día siguiente.
6. Se calienta el horno con bastante leña, sobre la cual se coloca el comal.
7. Se palmean pequeñas bolitas que se aplanan ligeramente, o si se

* Algunas gorditas en forma de animalitos se cuelgan sobre el arco de carizo (*ximjya'*, P) que soporta el altar; otras se ponen sobre el altar de ofrendas.

requieren figurillas de animales, estrellas, lunas, etcétera, se forman éstas con las manos.

8. Se colocan sobre el comal caliente y se ponen al horno; cuando ya está cocido un lado se voltean para que se cueza el otro. Cuando están bien horneadas y no se pegan más sobre el comal, están listas.

Receta de Santa María Acapulco Centro.

GUIZO BORRACHO* (NMJ+ING KUN KIPÍ'INT N'WA, "CALDO,
GUIZO CON PULQUE", P)

INGREDIENTES:

- 10 litros de pulque
- 1 kilo de papa
- 1 kilo de zanahoria
- 1 kilo de calabazas
- 1 kilo de chayote
- 1/2 kilo de ejotes
- 2 kilos de nopal (del nopal grande)
- 1 repollo
- 1/2 kilo de jitomate de bola
- 1/2 kilo de cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 elote cortado en ruedas
- 1 plátano
- 1/2 kilo de ciruela pasa
- 3 manzanas
- 125 gramos de chile chino (rojo)
- 3 latitas de chile en vinagre
- 1 puño de orégano
- 1/2 puño de pimienta negra
- 1/2 puño de clavos
- 25 bolitas de chorizo
- 2 kilo de pollo despedazado
- 1 kilo de cecina
- 1 kilo de chivo (cabrito)
- 1 kilo de costillas de puerco
- 3 o 4 cervezas

* Parece que únicamente en la región de Ciudad del Maíz se acostumbra este guiso, que generalmente prepara la gente mestiza de esta región de la zona Media de San Luis Potosí. Se sirve en bodas o bautizos.

1/2 de litro de aceite
sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se cortan todas las verduras en rajas.
2. Se sancochan y se dejan escurrir.
3. Se pone a hervir el pulque.
4. Se cuecen los nopales y se lavan bien.
5. Se fríe el chorizo, se le agregan la cebolla, el tomate, el chile molido y las especias.
6. Se fríe la cecina.
7. Se cuecen las demás carnes en agua y se despedazan.
8. Se agrega todo al pulque junto con la cerveza.
9. Se deja fermentar todo en el pulque hasta que las verduras están bien cocidas.
10. Se sirve caliente. (Rinde para 80 personas.)

Receta de la Villa de San José, Ciudad del Maíz.

GUIISO DE CARNE DE PUERCO (NMJ+ING PAGAS G+PJ+I, P)

INGREDIENTES:

- 10 kilos de hueso de puerco con algo de carne
- 1 kilo de chile rojo ancho seco
- 1 kilo de chile chino
- 2 kilos de manteca de puerco
- 100 gramos de pimienta negra
- 100 gramos de pimienta gorda
- 1 litro de vinagre de manzana
- 6 cabezas de ajo
- 20 hojas de laurel
- 20 gramos de orégano
- 1 kilo de cebolla
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se asan los chiles sobre el comal, se limpian y se desvenan. Luego se remojan.
2. Se pelan los ajos.
3. Se muelen la cebolla, los ajos y los chiles en el metate y se agrega poco a poco el vinagre para formar una pasta.
4. Se trozan los huesos de puerco a tamaño regular.
5. Se lavan y se ponen a freír en la manteca hasta que la carne quede cocida.
6. Se agrega la pasta. Se deja hasta que se guise y se espese. Se sirve con arroz guisado o sopa de fideos, con frijoles y tortillas calientes.

Receta de la Colonia Indígena de Alaquines.

HOJAS TIERNAS DE LA "MALA MUJER" (*RIXII NKYEJ+N'SKAT+I', P*)

Se preparan de la misma manera que las flores de esta planta.

Receta recabada en Santa María Acapulco.

HONGOS DEL MAÍZ O HUITLACOCHÉ

INGREDIENTES:

- 300 gramos de huitlacoche
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 o 3 hojas de epazote
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite o 1 cucharón de manteca de puerco
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se lavan los hongos y se pican en pedazos no muy chicos.
2. Se muele el ajo en el molcajete, se pica la cebolla, se asa el jitomate y se le quita el pellejo.
3. Se fríe la cebolla picada en aceite o manteca y se le agregan el "recaudo" y el chile verde finamente picado.
4. Una vez fritos los ingredientes, se agregan los hongos y las hojas de epazote.

Receta de Cuesta Blanca, región de La Palma.

Nota: Otra preparación del huitlacoche es la siguiente: Se limpian los hongos y se cuecen en agua, luego se fríen en aceite, junto con ajos molidos y sal al gusto.

Según mi informante, los hongos son muy sabrosos: “hágase cuenta que uno está comiendo carne de puerco”.

Receta de La Villa de San José, Ciudad del Maíz.

MOLE DE GUAJOLOTE (MA'ENG NIKYUJIL' NGO'UNG, SMA; GU'UNG L+GWE'EL NTJU D+'WA, “GUAJOLOTE GUIADO CON CHILE ROJO”, P)

INGREDIENTES:

- 1 guajolote de 8 kilos
- 1 kilo de chile cascabel
- 1 kilo de masa
- 1 hoja de aguacate
- 1 cucharada sopera de pimienta negra
- 1 cucharada sopera de cominos
- 1 cucharada sopera de orégano
- 1 cucharada sopera de tomillo
- 2 cabezas de ajo
- 1/2 kilo de chile chino
- 2 cebollas medianas
- 1 kilo de manteca de puerco
- 10 hojas de laurel

PREPARACIÓN:

1. Se mata al guajolote y se le cuelga para dejarlo desangrar. Se despluma en agua hirviendo. Se pasa por la lumbre para quitarle los “clavos”. Se limpia de vísceras, buche, etcétera. Se lava muy bien y se le quita la piel.
2. Se destrozan la carne del pavo y sus menudencias y se cuecen en bastante agua con sal.

3. Se cuece alrededor de 2 y media horas y se quita la carne del caldo.
4. Se quitan las semillas y se asan los chiles sobre el comal.
5. Se muelen todos los ingredientes en el metate, agregando un poquito de agua del caldo hasta que se forme una pasta.
6. Se calienta la manteca en una cazuela grande y se agrega la pasta de los ingredientes molidos. Se sofríen y se adjunta un poco del caldo. Se menea todo bien y se deja hervir alrededor de una hora, entonces se agrega la manteca al chile.
7. Se agregan los pedazos de carne y las menudencias y se deja hervir otra vez. El guiso se acompaña con arroz y frijoles refritos.

Nota: El mole de guajolote se acostumbra en las regiones de Santa María Acapulco y de La Palma. En las demás regiones de la Pamería —Alaquines y Ciudad del Maíz— se prefiere el mole de puerco o de pollo. Últimamente se utiliza también el mole “Doña María”, cuando la gente tiene prisa o no dispone del dinero necesario para comprar todos los ingredientes necesarios.

Receta de San Pedro, Santa María Acapulco.

PINOLE DULCE* (KYJY+ING NM'AOS, P)

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz
- 1/2 kilo de azúcar o
- 1 piloncillo

PREPARACIÓN:

1. Se pone a tostar el maíz.
2. Se deja enfriar y se muele en el metate o el molino de mano.
3. Si se utiliza piloncillo, también se muele y si se usa azúcar se incorpora al maíz tostado.

Receta de Cuesta Blanca, municipio de Tamasopo.

* Es un alimento que llevan los indígenas a sus labores agrícolas, durante largas travesías y se guarda en casa para preparar atole.

PINOLE SALADO CON CHILE (KYJY+ING KON LJYU, P)

INGREDIENTES:

- 1 kilo de maíz
- 100 gramos de chile ancho seco
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se tuesta el maíz sobre un comal de barro.
2. Se tuesta el chile de la misma manera.
3. Se muelen juntos los ingredientes en el metate o el molino de mano y se agrega sal al gusto.

Nota: Este alimento es muy útil, ya que también se usa como comida de pájaros en cautiverio y en algunos guisados como espesante.

Receta de Cuesta Blanca, municipio de Tamasopo.

QUELITES

PREPARACIÓN:

En la región de Santa María Acapulco se pone una olla con agua a hervir y se agregan los quelites. Una vez cocidos y enfriados, se les exprime el agua y se agregan ajo molido y un poco de aceite.

También se acostumbra guisar los quelites, después de cocidos y exprimidos, en aceite con ajo, jitomate y sal.

RAMAS TIERNAS DE LA “MALA MUJER”

PREPARACIÓN:

1. Se limpian bien las ramas de los aguijones.
2. Se hierven en agua, se cuelan y se muelen.
3. Se revuelven con poquita masa y se hacen tortillas.

Receta recabada en Santa María Acapulco.

RATA DE MAGUEY ASADA (B+JAT XINKYAO N'WA “RATA MAGUEY LUMBRE”, P)

INGREDIENTES:

- 1 rata
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se limpia bien la rata de sus intestinos, quitándole cabeza, cola, patas y piel.
2. Se asa sobre el comal o a un lado de la lumbre de leña. Se come en tortillas calientes y se agrega sal al gusto a la carne.

Receta de la Colonia Indígena de Alaquines, SLP.

RATA DE MAGUEY EN CALDO (*XINKYAQ N'WA MJ+ING*, "RATA MAGUEY CALDO", P)

INGREDIENTES:

- 1 rata de maguey*
- 1 chile rojo
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cuchara de pimienta negra
- 1 1/2 litro de agua
- sal y cilantro al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se limpia la rata quitándole cabeza, cola, patas, vísceras, la bolsa de orina, piel, etcétera.
2. Se lava bien y se corta la carne en pedazos chicos.
3. Se pone a hervir en agua, sal y cebolla picada.
4. Se muelen el chile rojo, el ajo y la pimienta negra en el molcajete.
5. Se agrega lo molido con cilantro picado al caldo y se deja hervir, hasta que la carne esté blanda.

Receta recabada en la Colonia Indígena de Alaquines, SLP.

* La rata es rica en proteínas y un buen remedio para enfermos débiles.

SALSA DE CHILE PIQUÍN* (*GIL'JYU NTJŪ D+NTJU'*, P)

INGREDIENTES:

- 12 chiles piquín
- 2 jitomates de bola
- 1 puño de tomates de bolsa
- cilantro al gusto
- un poco de agua
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se asan los chiles y los jitomates sobre el comal.
2. Se cuecen los tomates de bolsa en agua.
3. Se muele todo junto en el molcajete y se agregan la sal, el cilantro y un poco de agua.
4. Si se quiere, se puede guisar lo molido en un poco de aceite.

* Esta salsa acompaña la mayoría de los platillos pames.

SALSA DE NUEZ (*GIL'JYU GATUNG, P*)

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de nuez sin cáscara
- 12 chiles piquín frescos o secos
- 1 taza de agua
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se muele la nuez junto con el chile piquín en el molcajete, se agregan sal al gusto y agua. Se sirve junto con las flores guisadas.

Receta de Cuesta Blanca, región de La Palma.

SEMILLAS DE LAS FLORES DE LA "MALA MUJER" (*GUSI+RI'INKYUNG SKAT+I', P*)

En Santa María se tuestan las semillas de las flores de la misma manera que las semillas de las calabazas y se comen quitándoles la cascarita.

TAMALES DE CHAMAL CON GARBANZO (*ILYE'E DAMEAW KON GARBANTS*)

INGREDIENTES:

- 1 kilo de semillas de chamal
- 1/2 kilo de garbanzo tierno
- 2 cucharadas grandes de cal
- 1 cucharada grande de ceniza de pencas de maguey
- 6 litros de agua
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Por separado se cuece el garbanzo en una olla con agua y sal, y en otra las semillas peladas y despedazadas en agua con la cal y la ceniza de pencas de maguey.
2. Se lava el nixtamal del chamal, se muele y se mezcla con el garbanzo escurrido, molido o entero.
3. Se forman bolitas que se envuelven en hojas de palma.
4. Se colocan al fondo de una olla una capa de olotes y escobilla tapados con hojas de palma, sobre éstas se depositan los tamalitos, cubiertos con otra capa de hojas de palma.
5. Se agrega un poco de agua, se tapa la olla y se pone sobre la lumbre a fuego moderado.
6. Se dejan cocer los tamalitos durante unas dos horas y se comen calientes.

Receta de El Huizachal, región de La Palma.

Nota: En cuanto a las cáscaras de las semillas, no se tiran sino que se dejan secar al sol, se muelen en el molino de mano y se guardan para emergencias en caso de escasez de alimentos. Entonces se preparan con esa harina, agregándole la ceniza de las pencas de

magüey y cal, tortillas o atole. A veces se mezcla la masa con corazones tiernos de palma para cambiar el sabor de las tortillas.

Receta de El Huizachal, región de La Palma
y de La Barranca, ejido de Santa María Acapulco.

TAMALITOS DE CHAMAL (*ILJYE'E DAMEAW*, "TAMALES [DE]
CHAMAL", P; *LJE'E NAMEW'*, SMA)

INGREDIENTES:

- 1 kilo de "bolitas" de chamal
- $\frac{1}{2}$ cuchara (grande) de cal (*ts+i'*, P)
- 1 cuchara de ceniza de pencas de magüey (*s+ntwE' nmjyE \underline{p} j*
n'wa, "ceniza pencas magüey", P).
- 3 litros de agua
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se quita la cáscara del cono o "piña" y se sacan las semillas o "bolitas".
2. Se quitan, mordiéndolas con las muelas, las cáscaras de las semillas (*s+njul' gus+i*, "camisa [de] semillas", P) y se despedazan, con un cuchillo o una cuchara, en cuatro partes.
3. Se pone sobre la lumbre de leña una olla de barro con agua y se agregan cal y ceniza de las pencas de magüey.
4. Se deja hervir el agua y se agregan las semillas de chamal, meneándolas constantemente. Una vez bien hervidas, se quita la olla de la lumbre y se deja enfriar el nixtamal.
5. Se lavan bien las semillas con agua limpia y se muelen primero

en el molino de mano y después en el metate; se le agrega sal al gusto a esa masa.

6. Con la masa se forman bolitas que se envuelven en hojas de palma (se utilizan hojas de la palma loca) y se colocan en una olla, agregando un poco de agua.
7. Se tapa la olla y se dejan cocer los tamalitos durante hora y media o dos horas.

Nota: Se saca un tamalito para verificar que esté bien cocido, porque de lo contrario, si los tamalitos quedan medio crudos, provocan vómitos u otras enfermedades intestinales.

Receta de San Pedro, Santa María Acapulco.

TAMALES DE GUAJOLOTE (*ILJYE'E GU'UNG*, "TAMALES GUAJOLOTE", P)

INGREDIENTES:

- 1 guajolote de unos 6 a 8 kilos
- 2 kilos de manteca de puerco y 2 kilos de manteca vegetal Inca
- 1 kilo de chile cascabel rojo seco
- 10 clavos
- 1 cucharada sopera de pimienta negra
- 1 o 2 cabezas de ajo
- 1/2 kilo de cebolla
- 10 hojas de laurel
- 6 o 7 hojas de tomatito verde (tomatito de bolsa)
- 12 kilos de maíz blanco
- 12 cucharadas grandes* de cal
- 300 hojas de maíz húmedas
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se mata al guajolote y se cuelga para dejarlo desangrar.
2. Se despluma con agua hirviendo; luego se pasa por la lumbre para deshacer los clavos de las plumas.
3. Se abre y se le quitan las vísceras y las menudencias.
4. Se lava muy bien y se prepara un caldo blanco.
5. En una olla se pone a hervir el maíz con bastante agua y cal. Se deja enfriar durante unas dos horas para quitarle el pellejo al maíz y que quede limpio. Se pone a escurrir hasta que quede bien seco. En un molino de mano se le dan dos pasadas.
6. Se amasa con las dos mantecas y sal.

* Una cucharada grande corresponde a cinco cucharadas soperas.

7. En una ollita aparte se cuecen las hojas de tomatito verde en agua. Ésta se agrega a la masa para que se esponje.
8. Una vez a punto la masa, se embarra hoja por hoja.
9. Aparte, se asa el chile cascabel en el comal y se muele en el metate, junto con los clavos, la pimienta negra, el ajo, la cebolla, el laurel y sal al gusto.
10. Se fríen en aceite y se mezclan con la carne deshebrada del guajolote cocido, y enseguida se incorpora el guisado en la hoja embarrada con la masa.
11. Se encierra todo en la hoja de maíz y se doblan las extremidades hacia adentro.
12. Al fondo de una olla grande se pone una capa de hojas de maíz y sobre ella se acomoda una cazuela embrocada en cuyo alrededor se acomodan los tamales, dejando un hueco en el centro.
13. Se vierte agua hervida en el hueco del centro y se tapa todo con otra capa de hojas y un pedazo de tela.
14. En el fogón, sea en el piso o elevado, se echa bastante leña y a fuego vivo se cuecen los tamales al vapor.
15. Para averiguar si los tamales están listos se saca uno para ver si se despega de la hoja. Se palmea, y si suena hueco se sabe que ya están listos para comerlos.

TAMALES DE POLLO O DE PUERCO (*ILJYE'E TALUNG; ILJYE'E
G+PJ+I, P*)

Se preparan de la misma manera que los tamales de guajolote, sólo que se utiliza carne cocida de pollo o puerco.

TORTILLAS Y TAMALES DE CHAMAL (*MJYE Y ILJYE'E DAMEAW, P*)

INGREDIENTES:

Los mismos que en la anterior receta de tamalitos de chamal (en la página 151), sólo que se utiliza ceniza de leña revuelta con ceniza de pencas de maguey.

PREPARACIÓN:

1. Se prepara la masa de la misma manera que para los tamalitos de chamal.
2. Se forman bolitas que se aplanan ligeramente y se envuelven en hojas de palma.
3. Se colocan en el fondo de una cacerola olotes y ramas de escobilla. Se tapan éstos con hojas de maíz sobre las cuales se coloca la masa, la cual se cubre con otra capa de hojas de maíz.
4. Se agrega un poco de agua y se tapa la olla.
5. Se calienta la olla sobre un fuego de leña y cuando el agua empieza a hervir se saca la masa y se deja enfriar.
6. Se forman con la masa bolitas con las cuales se hacen pequeñas tortillas o tamales.
7. Si se requieren tortillas, éstas se cuecen sobre el comal caliente y se comen con sal y chile.
8. Si se requieren pequeños tamales, se envuelve la masa en hojas de palma que se cuecen en una olla al vapor.
9. Si se requieren tamalitos rellenos de chile piquín molido, solamente se rellenan y sin envolverlos se cuecen sobre el comal caliente.

Receta de Cuesta Blanca, región de La Palma.

VENADO EN CALDO (MJ+ING PAGAS MASAT, "CALDO CARNE VENADO", P) (PLATO PREFERIDO DE LOS XI'UI)

INGREDIENTES:

- 2 kilos de carne de venado
- 10 chiles piquín
- 4 jitomates de bola medianos
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1/2 taza de aceite o
- 1 cucharón de manteca de puerco
- 5 litros de agua
- orégano y laurel al gusto
- sal y pimienta negra al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se cuecen los trozos de carne, el hígado y el estómago en agua con sal, agregándole cebolla picada, orégano y laurel.
2. Se asan los jitomates sobre el comal y se retiran los pellejos.
3. Se asan los chiles y se muelen junto con los jitomates en el molcajete para freírlos en una sartén o cazuela con manteca o aceite.
4. Se agrega ese recaudo al caldo y se deja hervir a fuego lento hasta que la carne quede blanda.

Receta recabada en El Huizachal, región de La Palma.

Bibliografía

- AGUIRRE Beltrán, Gonzalo, *Medicina y Magia*, México, INI, 1963.
- ALMAZÁN Cadena, Antonio, *Síntesis geográfica del Estado de San Luis Potosí*, San Luis Potosí, Ateneo Nacional de Investigaciones Geográficas, 1971.
- ARLEGUÍ, José, *Crónica de la Provincia de N.S.P.S. Fco. de Zacatecas, Año de 1737*, México, 1851.
- CARRASCO Pizano, Pedro, *Los otomíes. Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana*, México, UNAM, 1950.
- CASAS, Gonzalo de las, "Noticia de los chichimecas y justicia de guerra que se les ha hecho por los españoles", en Trimborn, Hermann, *Quellen zur Kulturgeschichte des präkolumbianischen Amerika*, Stuttgart, 1936.
- , reeditado en Alcorta, R. y Pedraza, J.F. *Bibliografía histórica y geográfica del estado de San Luis Potosí*, México, 1941.
- CLAVIJERO, Francisco Javier, *Historia antigua de México*, México, Porrúa, 4 vols., 1945, citado en *Guía México Desconocido, Bebidas Nacionales*, núm. 18, México, 1994, p. 15.
- CHEMIN Bässler, Heidi, *La fiesta de los muertos entre los pames septentrionales del estado de San Luis Potosí*, México, Biblioteca de Historia Potosina, San Luis Potosí, SLP, 1979.
- , *Los pames septentrionales de San Luis Potosí*, México, INI, 1984.
- Enciclopedia de México*, tomos I-XII, México, Salvat, 1978.
- ESPINOSA, Isidro Félix de, *O.F.M., Crónica de la provincia franciscana de los apóstoles S. Pedro y S. Pablo de Michoacán*, 2a. ed., México, 1945.
- Guía México Desconocido, Bebidas Nacionales*, núm. 18, México, 1994.

- Heraldo*, *Diario de San Luis Potosí*, San Luis Potosí, octubre de 1989.
- JIMÉNEZ Moreno, Wigberto, "La colonización y evangelización de Guanajuato en el siglo XVI", en *Cuadernos Americanos*, núm. 1, vol. XIII, 1944, pp. 125-149.
- KRICKEBERG, Walter, *Las antiguas culturas mexicanas*, citado en *Guía México Desconocido, Bebidas Nacionales*, núm. 18, México, 1994, p. 14.
- LEÓN, Alonso de, "Relación y Discursos del Descubrimiento, Población y Pacificación de este Nuevo Reino de León, Temperamento y Calidad de la Tierra. Hechos por el Capitán Alonso de León, 1649", en *Historia de Nuevo León*, estudio preliminar y notas de Israel Cavazos Garza, R. Ayuntamiento de Monterrey, Monterrey, N. L., 1985.
- MARTÍNEZ, Máximo, *Las plantas medicinales de México*, México, Botas, 1969.
- MOTOLINÍA, Fr. Toribio de Benavente, *Historia de los indios de la Nueva España. Relación de los ritos antiguos, idolatrías y sacrificios de los indios de la Nueva España, y de la maravillosa conversión que Dios en ellos ha obrado*, 2a. ed., Porrúa, México, 1973.
- PERCHERON, Nicole, "Contribution à une étude ethnohistorique: les chichimèques de San Luis Potosí, Mexique", *Boletín, Misión Arqueológica y Etnológica Francesa en México*, núm. 4, abril de 1982, México, pp. 3-74.
- SAHAGÚN, Fr. Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 2a. ed., 4 vols., Porrúa, México, 1969.
- SORIANO, Fr. Juan Guadalupe, *Difícil tratado del arte, y unión de los ydiomas othomii y pamee cuyos idiomas se aprenden por unas mismas reglas, para la facil y necessaria administracion de las misiones de la Sierra Gorda. (Al principio de este Difícil tratado se encuentra un Prólogo historial)*.
- SOUSTELLE, Jacques, *La famille otomí-pame du Mexique Central*, París, Instituto de Etnología, 1937.
- TORQUEMADA, Fr. Juan de, *Monarquía indiana (1615)*, 4a. ed., 3 vols., México, Porrúa, 1969.

Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro

—con un tiraje de 2 000 ejemplares—
lo terminó de imprimir la Dirección
General de Culturas Populares del
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
en los Talleres Gráficos de México
Av. Canal del Norte 80
Col. Felipe Pescador, 06280
en el mes de mayo del 2000.

Fotografía de portada: Arturo García Lampallas
Diseño de portada: Javier Aguilar.
Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

Títulos Publicados

01. Recetario nahua del norte de Veracruz
02. Recetario mixteco poblano
03. Recetario maya de Quintana Roo
04. Recetario nahua de Morelos
05. Recetario guanajuatense del xoconostle
06. Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla
07. Comida de los tarahumaras
08. Recetario del semidesierto de Querétaro
09. Recetario indígena de Sonora
10. Recetario del maíz
11. Recetario indígena del sur de Veracruz
12. Recetario veracruzano de cuaresma y navidad
13. Recetario afro mestizo de Veracruz
14. Recetario popular de Campeche
15. Repertorio de tamales
16. Recetario de la costa de Oaxaca

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

Alberto Beltrán



002365

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país, y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.



F069714
RECETARI
\$27.00



9 789701 046810

NACULTA
CULTURAS POPULARES