

## LA ALIMENTACION TARASCA

Por SILVIA RENDÓN

Estas notas realmente apenas estructuradas sobre la alimentación tarasca han sido elaboradas sobre los apuntes de mi trabajo de campo en las zonas tarascas de la Sierra y la Cañada, en el invierno de 1941-42. Centro de operaciones para la región de la Sierra fueron lugares tales como Cherán, Angauan, Parangaricutiro y Parícutin; para la región de la Cañada y zona templada fué Tangancicuaro y la Cañada misma de los Once Pueblos. Esto no quiere decir que los datos provengan exclusivamente de estos lugares, sino que éstos fueron, para mí, lugares de residencia fija.

En los pueblos pequeños, el hogar tarasco está directamente sobre el suelo en un círculo oval de barro y cenizas mezcladas con piedras. El cerco tiene aberturas para poder introducir leños; tiene dos o tres divisiones internas, una para el comal y otra u otras para las ollas. Estas divisiones están hechas por medio de piedras; las piedras del hogar son llamadas *paránguas* y las piedras en sentido general son llamadas *tsacápu*.

En los pueblos más grandes, el hogar no está sobre el suelo, sino formado por un banco de barro o tierra mezclada con ceniza, alzado como unos ochenta centímetros sobre el suelo y cubierto con ladrillos o piedras grandes. Presenta dos agujeros para las ollas y un espacio central para el comal. Es rectangular y su posición dentro de la habitación es ocupando el centro de ésta. El metate usado es de patas muy altas, especialmente la de atrás. No encontré ni un solo metate de patas cortas del tipo de los que se usan en los pueblos cercanos a la ciudad de México.

Es regla universal el comer solamente dos veces al día. La primera o

almuerzo, hecha hacia media mañana, es siempre más ligera que la comida que se hace hacia media tarde, cuando los hombres regresan de las faenas del campo. Los niños, sin embargo, comen durante todo el día, a la hora que quieren, tortillas o kurundas frías.

A la hora del almuerzo y de la comida o de cualquiera otra comida improvisada, los hombres son siempre servidos primero. Se sientan en unos banquitos de formas de animales labrados en madera, en ocasiones sustituidos por sillitas y ambos objetos de exclusivo uso masculino, rodeando el hogar, en donde la mujer está haciendo las tortillas o calentando las kurundas que les van pasando; comen sosteniendo el cajete de comida sobre sus rodillas. Solamente en las comidas de bodas las jóvenes solteras son servidas primero, luego los hombres y a lo último mujeres casadas e infantes. Sin embargo, cuando se hacen comidas en el campo (lo cual es muy frecuente en tiempo de labores de siembras o cosechas), los hombres no dejan a las mujeres servir, sino que ellos hacen la lumbre, calientan la comida y las tortillas y sirven a las mujeres. Pero no pueden agarrar las tortillas con la mano, por ser cosa de mujeres, y las voltean por medio de varas largas.

Los adultos almuerzan por la mañana con frijoles y kurundas con atole. Al mediodía toman un taco de tortillas y chile en el cerro o en el campo, en mitad de sus labores. Por la tarde hacen la comida principal al regreso a sus casas, compuesta de caldo (churipo), frijoles y kurundas. Al mediodía casi nunca comen. Solamente cuando tienen visita, o que no tomaron mucho por la mañana. A veces toman atapakua (salsa) con tortilla y pescados charalitos con queso. Por la noche toman frijoles, col cocida en churipo. Durante el día y entre comidas, comen chayotes cocidos, chilacayotes y calabazas hervidas solas o con piloncillo, especialmente los niños, cuando llegan a sentir hambre.

La gente pobre come *a secas*, es decir, kurundas con salsa de chile. Frijoles solamente los comen cuando tienen un poco más de dinero y pueden comprarlos, o cuando han recogido un poco en la cosecha.

Regularmente en las comidas se consumen grandes cantidades de yerbas silvestres o semisilvestres cocidas en agua con sal, sazonadas con jugo de limón y revueltas con chile. También comen con mucha frecuencia huevos cocidos en el comal, a manera de tortilla.

El costo de la alimentación entre los tarascos es exageradamente bajo si se tiene en cuenta que maíz, frijol y trigo corrientemente son cosechados en las tierras familiares y que no implican gastos extras. Puede decirse que

el gasto diario de una casa de 5 ó 6 personas fluctúa entre 40 y 50 centavos (1942). Los huevos no se consumen con frecuencia, pese a que su precio es entre tres y siete centavos, prefiriendo vender los de la producción familiar a consumirlos, pues dicen que vendiendo un huevo les alcanza para comprar cinco centavos de frijoles, que es comida para toda la familia, mientras un huevo no alcanza ni para una persona. En el molino cobran cinco centavos por moler nixtamal equivalente a dos litros y medio. Esa cantidad de maíz sirve para el almuerzo y la cena o comida de la tarde, así como para los chicos entre las comidas, en una familia de cinco personas, tres adultos y dos niños. El litro de maíz se vende actualmente (tiempo de cosecha) a cuatro centavos, pero la mayoría de la gente usa el de su propia cosecha. El litro de frijol se vende a quince centavos. A \$50.00 la fanega de maíz desgranado en este tiempo (1942).

Cada familia compra de cinco a diez centavos de chiles cada semana. Cada tres o cuatro días compran de tres a cinco centavos de queso. Cuando tienen un poco de dinero extra, pueden comprar de cinco a ocho centavos de frijoles. Huevos, llamados en tarasco kuashánda, no comen, pues aun cuando tengan gallinas, prefieren venderlos. Este patrón económico es para las familias indígenas más pobres. Familias de la clase menos pobre consumen diariamente siete cuartillos de maíz para una familia de ocho personas. Carne, deben de comprar como un peso en la semana; de queso, consumen aproximadamente diez centavos diarios, y otros gastos, como veinticinco centavos diarios. La familia pobre gasta diariamente en azúcar de uno a dos centavos para endulzar la canela, o en piloncillo para comer con el atole blanco. No toman leche sino muy rara vez, salvo cuando hay enfermo, pues entonces la dan todos los días.

La cal, la sal y algunas otras mercaderías son obtenidas en los días de mercado en los pueblos grandes, generalmente por trueque, dando productos de la región como limas, cazuelas, chirimoyas o productos del consumo doméstico, como algún maíz, frijol o huevos, a cambio de amole, chayotes o cualquier otra mercancía, salvo objetos de mercería, pulque y cueros de animales.

CARNE. Los tarascos tienen gusto especial por la carne pasada, prefiriendo la gente comprar su carne con aquel carnicero que la tiene más vieja. Broma muy común entre los mestizos es referir que los indígenas dejan pudrir adrede la carne, porque les gusta más descompuesta. Que ellos (los mestizos) evitan comprar a los carniceros indios por esta razón. Que comen la carne tan descompuesta que tiene gusanos y que los indios no ti-

ran nunca un animal que se les muera, sino que lo destazan y ponen a secar la carne para consumirla; de hecho, es innegable que el gusto por la carne seca es general entre unos y otros. Para secarla cortan las reses en lonjas y ponen la carne a secar con sal sobre los techos de las casas. Dicen que la carne vieja o seca da mejor sabor al caldo y que por eso la prefieren en lugar de la fresca. Los carniceros son llamados en tarasco: *guánikuri*. Matan cada vez que se les acaba la carne. Algunos carniceros tienen además tienda; otros cultivan terrenos además de su expendio de carne. Es costumbre vender la carne junto con el hueso, sin separarla, y en kilogramos.

Los sábados y domingos mucha gente mata animales para vender la carne el domingo y la que sobra, los días restantes de la semana. Anuncian que hay carne para vender poniendo a la puerta de sus casas un estandarte rojo, a la manera de Uruapan. A los sitios donde venden la carne los llaman "despachos". Se vende preferentemente la carne de cerdo a la de res. Los cueros de reses son vendidos a acaparadores. Los de cerdo nunca se venden, los hacen chicharrones. También los ponen a curtir en vinagre adobándolos con chiles, cebollas, ajos y yerbas de olor. Hacen poca longaniza y chorizos. La sangre del cerdo es muy gustada y la aprovechan para hacer conservas rellenando las tripas del mismo cerdo con la sangre cocida, con chile y yerbas de olor. A la sangre recién sacada le ponen las vísceras del cerdo cortadas en pedacitos, mucho cilantro picado, chile y cebollas; después rellenan las tripas del cerdo con esta mixtura. Para cocinarla, la sacan de las tripas, la deshacen moliéndola en el metate con agua y la fríen con manteca.

**PESCADO.** Los peces frescos pequeños cuestan de quince a veinte centavos. Los venden los sábados; la gente gusta mucho de ellos, a pesar de ser la carne más barata y rendirles más. El pescado fresco no lo traen en todas las épocas del año, sino un poco después de que han pasado las aguas. El resto del tiempo lo traen asado en hojas.

En tiempo de aguas traen pescado de Chapala. En las secas de Erongaricuaro. La gente cree que el pescado no es de ninguna *sustancia*, por lo que lo dan con toda confianza como comida a los enfermos. El pescado es hervido en agua, con cebollas y cilantro. Algunas gentes los comen con todo y tripas, menos la bilis, condimentándolos con chiles y tomates molidos. Pescados secos pequeños de los llamados *charales*, son vendidos durante todo el año en los días de mercado y en las tiendas del pueblo. Son tostados en el comal y comidos con chile y tortillas. Son muy usados para la hora

del almuerzo. También los hacen en caldo con salsa de chile. Creen que es malo comer cualquier clase de pescado si uno está enfermo de bilis.

PAN. Juntamente con las siembras de maíz la mayoría de los campesinos tienen siembras de trigo. El trigo cosechado es consumido en la casa y salvo aquellos individuos que siembran trigo especialmente, el producto es menos comercializado que el maíz.

Al pan se le considera como parte importante en las comidas de ceremonias: bodas, bautizos, duelos, funciones, etc. La clase de pan que se elabora es una especie de grandes tortas que llaman *pan grueso*, llamadas también en ocasiones *semitas*, las que con frecuencia son hechas con trigo molido en metate. En los pueblos grandes, tales como Tangancicuaro, Cherán o Chilchota, el pan es hecho durante todo el año por artesanos especializados, quienes además del *pan grueso* fabrican pan en variedades de la ciudad. En los pueblos pequeños o completamente indígenas, cada casa tiene su horno para hacer el pan y cada familia fabrica de por sí el suyo en la época en que hay trigo. Fuera de esta época el pan se hace en ocasión de comidas ceremoniales, como se ha dicho.

En época de cosecha del trigo toda la familia acude al campo a ayudar a los hombres a recoger las semillas. Llevan comida e improvisan lumbres para calentarla. La comida principal es hecha cuando a la tarde toda la familia regresa al hogar. Es costumbre también entonces comer en el campo las espigas del trigo tostadas sobre un comal. Con frecuencia el trigo es cocinado a la manera del maíz, cociendo la harina martajada sobre el comal en forma de gordas que se depositan no directamente sobre el barro del comal sino sobre piedrecitas limpias. También es aprovechado el trigo cuando aún está verde para hacer el *pozole de trigo*, confeccionado con trigo verde tostado, molido y condimentado con epazote, sal y chiles. Es comida "caliente". Lo toman en mayo, cuando cosechan el trigo.

LECHE. La leche en su forma natural no es muy popular; por el contrario, la llamada *jocoque*, que es una leche agria, es la consumida regularmente. La leche no forma de ninguna manera una comida típica de la infancia. Se les da a los niños ocasionalmente, sobre todo cuando están enfermos.

Fuera del *jocoque*, toda la leche se utiliza para hacer quesos, de los cuales gustan mucho los tarascos. Estos quesos se exportan a diversos lugares de la República, además de consumirse en regular cantidad en los pueblos mismos.

CHÚRIPO. La comida nacional tarasca es el chúripo, como dicen ellos, o

churipo, como dicen los mestizos. Chúriipo es un caldo de carne de res al que se le ponen col, tunas agrias y a veces otras verduras, como zanahorias y garbanzos. Se sazona con chile molido, pero sin que llegue a estar espeso, como el mole, sino muy delgado. Es comido durante cualquier época del año, pero es una comida medio de fiesta, es decir, que se hace para agasajar huéspedes o bien cuando la comida ha de ser un poco más buena para los de la casa. También es comida como plato diario por las gentes que tienen mejores medios de vida que otras más pobres. Generalmente es acompañado por kurundas, pero a falta de éstas, puede ser comido con chayotes cocidos. Chúriipo es nombre tarasco; no existe equivalente en español.

El equivalente mestizado del chúriipo tarasco es el caldo hecho con el espinazo de cerdo, llamado simplemente *espinazo*, comido junto con arroz cocido en agua. Este caldo es condimentado siempre con chile y la diferencia con el chúriipo estriba en que al *espinazo* no le ponen tomates y al chúriipo sí y que, además, al *espinazo* le ponen como única verdura tunas agrias de las llamadas jonocoxtles, mientras que al chúriipo, su verdura fundamental es col cocida, y en tanto que el chúriipo puede hacerse de cualquier carne o de cualquier hueso, el *espinazo* ha de ser hecho con espinazo de cerdo precisamente.

**MOLLE.** Mole es un guisado de carne que siempre se hace con aves. Preferentemente guajolotes, pollos o gallinas. Nunca con carne de res. Sus ingredientes son variados y no siempre se ponen todos, ya por no poderlos conseguir como porque *algunas señoras no lo saben guisar*. En su confección entran especias como clavos, pimentas, jengibre, chocolate, canela; además de pan tostado o tortillas de maíz tostadas; semillas de calabaza grande, ajos, cebollas, chiles de la clase llamada pasilla y jitomates. Los chiles son fritos en manteca o bien, según otras gentes, nada más remojados en agua y molidos con todo lo demás, que junto es cocido en caldo de pollo o de guajolote, añadiéndole el ave en trozos. Molle es comida festal.

**MÁSHKUTA POZOLE.** Para Año Nuevo, las familias acostumbran invitar a sus parientes más pobres, así como a sus amigos, a comer *pozole*. Este pozole, cuyo nombre tarasco es *máshkuta*, se hace con maíz negro *kiranz*, frijoles cocidos y sazonado con cilantro y chile. Se le pone además masa del mismo maíz negro, que se hincha mucho al cocerse. No lleva nunca carne. Esta comida de pozole es además consumida en las fiestas de diciembre y julio, cuando salen *los Moros*.

UAKARES. *Uküáres*. Pequeñas raíces que afectan la forma de hongos de color negro. Se venden cocidos en miel de piloncillo, según unas gentes, y según otras, esta miel la secretan ellos mismos al ser sometidos a la cocción. Los colectan bajo tierra, por lo que los llamo raíces, pero parecen hongos. Se comen como golosina.

MAÍZ. Con mucho, es el maíz la comida fundamental tarasca. Maíz, pescados secos, charales y quelites forman la base sobre la que se levantan la carne pasada, el caldo chúripo, las verduras y legumbres hervidas y el bledo. Algunas de las formas más populares de su utilización en la alimentación regional se detallan a continuación:

KURUNDAS. Kurunda es el nombre dado al rastrojo. Kurundurani es envolver con las hojas del tallo de maíz los tamales. El maíz que va a usarse en la preparación de tamales es preparado en diferente forma que el que va a utilizarse en hacer tortillas. Se hierve en agua, poniéndole ceniza en lugar de cal, que es lo que se acostumbra poner al nixtamal para hacer tortillas. Esto se hace para que el maíz *tire el hollejo*, lo que no ocurre cuando se cuece con cal. Lo llevan a moler al molino después de haberlo lavado muy bien. La masa es mezclada con carbonato para que no se *empache uno*, según unas gentes, y según otras, para que *lo frío de la ceniza no haga daño*. La masa es extendida en el metate con ayuda de la mano de metate y se van haciendo pequeñas porciones del tamaño de lo que abarque la mano; se moldean en forma de bola aplastada y se envuelve cada bola en hojas de maíz, apretando la masa de modo que al cocerse quedan de forma ligeramente triangular, dado que las hojas de los tallos de maíz son largas y muy delgadas, por lo que al envolver las bolas de masa quedan algunas esquinas que les dan un aspecto característico. Las kurundas no son envueltas en hojas de mazorca de maíz, *k'an*, sino en hojas de tallo de maíz, *sharákata*. Estos son los tamales típicos de la región; el tamaño regular es como una mano, pero suelen hacerse más pequeños, especialmente cuando son hechos para agasajar a personas que se supone *son finas*. En el consumo doméstico, de preferencia son comidos con chúripo o caldo de carne, en una de las dos comidas que se hacen al día. También se toman con atole, pero no van tan bien como con el caldo, para el cual están hechos especialmente. Se consumen los hechos en el día o fríos de días anteriores, indiferentemente. Si están fríos, se calientan en el comal un rato. Generalmente, la mujer o las mujeres que sirven les quitan las hojas, que van depositando en una batea y se los dan a los hombres o demás gente que esté comiendo, *ya desvestidos*. La masa es espesa y compacta; son muy

pesados y conservan un sabor que recuerda bastante al carbonato. En algunos lugares (Sierra), en la fiesta del Año Nuevo se hacen kurundas amarillas envueltas en hojas de tallo de maíz, muy grandes, de peso como de dos kilogramos cada una, que son dadas a los invitados.

CHARIKURINDA. Para hacer estos tamales se escoge maíz de color negro y se prepara cociéndolo con ceniza, lavándolo muy bien y luego moliéndolo. Se cuecen frijoles que se muelen y la masa resultante se embarra en el metate encima de una capa de masa de maíz que se ha puesto primeramente. Estas dos capas, la de masa de maíz y la de masa de frijol es cortada de tres en tres dedos de ancho, y la tira resultante es enrollada sobre sí misma, hasta formar un solo tamal que es envuelto en hojas de mazorca. Cada tamal ocupa toda la masa extendida sobre el metate, de modo que viene a quedar tan grande como las kurundas. Se cuece en agua hirviendo como los otros tamales. La masa para preparar esta clase de tamales se utiliza de un día para otro, dejándola agriar por una noche. Estos tamales son hechos hacia marzo, en la época en que comienzan a sembrar el maíz. Para hacerlos utilizan parte del maíz de color que es apartado de cada cosecha. Además se le mezcla un poco de maíz blanco para que el sabor sea mejor.

HACÚAKATA, TAMAL DE FRIJOL. Se come únicamente en las fiestas. En la fiesta de la Candelaria (dos de febrero), en el Carnaval, en la Santa Cruz (tres de mayo), en Corpus y en bodas. En bodas se comen además *lacatamales* y *tekamata* (atole dulce).

NACATAMAL. Nacatamal es un tamal hecho con masa de maíz y relleno con carne y chile. La carne usada es de res, pero se utiliza también la carne de cerdo. La carne es cocida en agua, deshebrada y mezclada con un poco de chile molido del llamado pasilla, cocido en agua y molido con jitomates, cebollas y ajos. Estos tamales los forran no en hojas de tallos de maíz, como es la costumbre general, sino en hojas de mazorca. Un poco de masa se unta sobre la hoja de mazorca; encima de la masa un poco de carne con el chile y doblando la hoja sobre sí misma, quedan los tamales envueltos y listos para ser cocidos en agua hirviendo. Estos tamales son de tamaño pequeño; la gente insiste mucho acerca de esto, dado que las kurundas son muy grandes y los nacatamales son del tamaño usual de los tamales de México. Dicen que el nombre en tarasco para nacatamal es *laca-tamal* y el castellano es *nacatamal*.

UCHEPOS. Tamales hechos con elote tierno. Los granos son molidos en



el metate hasta hacer una especie de atole y después cocidos en hojas de mazorca. Los hacen en cuanto comienza a haber clotes.

**ATAPAKWA KURUNDA.** Atapakwa es una salsa o mole hecho con chile, tomates verdes o colorados, cebollas y ajos, que son molidos con el chile cocido, tostado o crudo y sazonada con sal. A esta salsa se le suele añadir queso desmenuzado. En esta salsa se remoja la kurunda para comer. Esta forma de tomar las kurundas es de preferencia cuando los hombres regresan del campo a almorzar; o cuando se improvisa un almuerzo al mediodía, hora en la cual no acostumbran tomar comida formal. Atapakwa puede también comerse con cualquier carne o con tortillas, simplemente.

**AGWAKATA KURUNDA.** Se hace preparando la masa como para las kurundas y cociendo además frijoles de cualquier clase o especie, que son molidos y puestos en capas alternantes con capas de la masa del maíz hasta tener una torta gorda que se envuelve en hojas de tallo de maíz. Agwakata kurunda se come de preferencia en la época en que se cosecha el frijol.

**TAMALITO.** La masa que ha sido preparada para tamales, es revuelta con manteca de cerdo y sal; se hace una bola pequeña y se envuelve en hojas de mazorca, cociéndose en agua. Son tomados como desayuno al día siguiente al que fueron cocidos. Generalmente se toman con atole blanco.

**YURURICHÚSTATAS.** Gordas hechas con dulce de piloncillo se llaman yururichústatas. Son cocidas poniendo en el comal muchas piedrecitas traídas del monte, y encima colocan las gordas, de modo que el calor llegue menos directamente a la masa y se puedan cocer mejor.

**ICHÚSKUTAS.** Gordas rellenas de frijol.

**TOQUERA ICHUSTA.** Gordas hechas con maíz toquera sin cocer, molido en crudo en el metate o en el molino, y mezclado con piloncillo y carbonato para que "no empache". La comen en la época de las cosechas.

**HARÍPAKATA.** Los totopos o tortillas tostadas llamadas harípakata son muy usados para la comida.

**ELOTE TIERNO.** Durante el tiempo de los elotes tiernos, las gentes van a los campos a hacer esquites, o sea tostar los granitos sobre comales en lumbres improvisadas y organizar tertulias y charlas.

**TOQUERIS.** Llamen a los elotes que aún no están bien grandes, pero que ya no están tiernos o verdes.

**TOQUERAS.** Llamen en Chilchota a las gordas de harina de elote.

**UACHÁKATA MAÍZ.** El maíz preparado en uachákata es siempre de color, ya rojo, ya negro. Las mazorcas escogidas son puestas a cocer en agua y después se dejan secar durante varios meses; hasta dos años pueden de-

jarse, constituyendo una de las formas de preservar el maíz. Cuando se han de utilizar, las uachákatas son dejadas en remojo por un día y una noche, y se vuelven a cocer, ya sea para utilizarlas en hacer atole o para comerlas cocidas con piloncillo.

GUÁNITA ESQUITE. En el campo, cuando andan trabajando los hombres, usan el maíz en la forma llamada esquite, que consiste en improvisar fuegos, desgranar el maíz y tostar los granos. También llevan esquite de sus casas revuelto con piloncillo. Esquite en tarasco es *guánita*.

NIXTAMAL DE BELLOTAS. En caso de hambre, la bellota es cocida como nixtamal y hecha en gordas, como si fuese maíz.

CAÑA DE MAÍZ. Caña de maíz, consumida grandemente como dulce.

CHÁPATA KURUNDA. La yerba *páari* se cultiva en los solares de las casas o en los terrenos en que tienen el maíz o cualquier otra siembra (es el bledo o alegría). La semilla se aprovecha para hacer tamales moliéndola con panela y poniéndola a cocer en hojas de mazorca, sin añadirle masa.

#### ATOLES

ATOLE DE TAMARINDO. Un puñado de tamarindos o un puñado de zarzamoras, cocidas y aplastadas quitándoles los huesos. Ponen la fruta a cocer con la masa y el piloncillo. Aparte ponen a cocer hojas de mazorca de maíz negro hasta que suelten todo el color, y con esta agua tiñen los atoles.

Estos atoles son hechos únicamente en tiempo de secas, no en tiempo de aguas. *Son frescos*.

SHARÁKATA CHARÁPITI. Son las hojas de maíz color morado oscuro negro. Las hojas del maíz negro o rojo las guardan para dar color al atole llamado de tamarindo o zarzamora, según lleve tamarindo molido y colado para dar sabor al atole, o bien zarzamora también molida y colada. Esta es la única forma en que se aprovecha la zarzamora. Este atole es tomado en marzo, abril y mayo. Es decir, un poco antes de que empiecen los calores, en virtud de que este atole es *frío*. Cuando el atole, después de cocido, ha cuajado, es vaciado en pequeñas porciones en las mismas hojas de mazorca que sirvieron para darle color y se envuelve en éstas; o bien se come allí mismo. Su consistencia es pastosa como mazamorra.

KAMÁTA URÁPIRI. Kamáta urápiri puede traducirse por atole de maguey. Para hacerlo es utilizado el aguamiel del maguey, que se pone a hervir hasta que no eche espuma y quede un poco espeso. Maíz blanco es tostado en crudo y después molido, hasta hacerlo en harina; se mezcla con la

miel del maguey y se pone en agua a cocer. Este atole es consumido en la época que precede a la temporada de lluvias, durante los meses de mayo, abril y junio.

SHIRIMBA KAMÁTA O TÉRI KAMÁTA. Puede traducirse por atole dulce (té-ri) o atole de caña (shrimba). Es hecho con el jugo de la caña de maíz que es exprimido comprimiendo la caña en el metate, y puesto a hervir hasta que no haga espuma y espese un poco. Elotes tiernos molidos en crudo son añadidos a la miel y cocido todo con agua. Este atole es consumido en época de elotes tiernos.

TRI KAMÁTA. Tri kamáta es atole de trigo. Para hacerlo, remojan el trigo en crudo después de descascarado y lo muelen en el molino hasta hacerlo masa; esta masa se deshace en agua y se cuece. Se le sazona con epazote y se le añaden chiles cascabeles molidos para que *tenga sabor*.

KAGWÁSH KAMÁTA. Kagwásh kamáta se llama en *castilla* chila-atole. Es hecho con la yerba nurite ya sea fresca y verde, o seca. Se remuele en el metate hasta deshacerla y se mezcla con la masa con que va a hacerse el atole. Esta masa es deshecha en agua y puesta a hervir. Junto con la yerba nurite se ha molido un poco de chile (unos tres o cuatro) de la clase llamada cascabel y en tarasco *kawás guajillo*. Al tiempo de la cocción se ponen al atole unos pedazos de piloncillo y un poquito de sal. En septiembre es tomado con elotes cocidos (*maíz toquera*, es decir, que no ha madurado la mazorca); en diciembre y enero, durante las épocas de frío, el kagwásh kamáta es tomado como desayuno y como cena, y si el día es frío o lluvioso durante todo el día, debido a que es *muy caliente*. Por esta misma razón de su calor es administrado a las parturientes durante varios días después del parto.

TURÍPITI KAMÁTA. Es la clase de atole que se acostumbra tomar juntamente con los nacatamales, pero además de eso, se toma mucho durante cualquier época del año; es un atole que goza de mucha popularidad en Cheran, y en Uruapan es vendido diariamente por las mujeres de los puestos de atole y tamales, solamente que éstas lo venden como *atole de cáscara de cacao* que, por supuesto, no tiene ni la menor cáscara. Lo hacen como los demás atoles deshaciendo la masa en el agua y cociéndola con piloncillo; para darle el color negro que tiene tuestan una gran cantidad de pelos de mazorca de maíz hasta que están casi negros, y moliéndolos, los añaden al atole, por lo que tiene ese aspecto de tener cenizas en suspensión. El gusto es agradable.

NURÍTE KAMÁTA. Nuríte kamáta es una clase de atole muy popular en-

tre los tarascos, de sabor un poco agrio que recuerda la infusión de yerba buena. Para hacerlo se valen de una yerba silvestre que es recolectada en el monte por algunas gentes (mujeres especialmente) que se dedican a recoger yerbas medicinales. El nombre de esta yerba es *nuríte* y según ellos, en *Castilla* se llama *ténuríte* (té *nuríte*). La masa para hacer los atoles es la misma que se usa para hacer las tortillas. Una parte de esta masa es deshecha en agua y cocida, agregándole algo que llaman *espesura*, que todavía no logro saber bien qué es. A este atole es añadida la yerba *nuríte* a que cueza allí mismo. No se le pone azúcar, ni sal, ni canela. Atole de *nuríte* sin dulce, ni sal, ni chile, es tomado regularmente por las mañanas.

**KAMÁTA URÁPITI.** Kamáta urápiti se traduce por atole blanco y es hecho cociendo la masa de maíz blanco o amarillo en agua, a la que se añade un poco de *espesura* sin endulzarlo ni salarlo. Al tiempo de tomarse el atole se da un mordisco a pequeños panes de piloncillo y después el sorbo del atole juntamente con un trago de mezcal (refino). Este atole es hecho y consumido en los meses de marzo, abril y mayo. Es tomado durante todo el día y aun los niños lo han de beber con sorbos de aguardiente.

**TEKAMÁTA.** Es el atole dulce (atole blanco con piloncillo). Atole de *nuríte* y atole blanco con piloncillo y refino son usados diariamente para el almuerzo.

**KAMÁTA CHANGAKI O TEKUA KAMÁTA.** Atole dulce; es usado únicamente cuando hay fiesta, y tomado con vino de mezcal y mezcal cocido en barbacoa mordido.

**SACÚ.** Es hecho con la raíz del chayote llamado *uarash* en tarasco. Las raíces o camotes son raspados hasta ser despojados enteramente de su corteza; después, la parte blanca de la raíz es molida en crudo en el metate hasta reducirla a harina; esta harina se pone durante dos o tres días en agua moviéndola con frecuencia y dejándola reposar hasta que se haya asentado, decantando el agua y dejando secar la harina así lavada. Se usa para hacer diversos guisos y atoles, pero su empleo especial es para preparar comidas para enfermos, para niños pequeños y para mujeres recién paridas, cociendo la harina en agua y tomándola ya sea simple o endulzada con miel.

**ATOLE DE GRANO.** Es hecho con granos tiernos de elote y teñido de verde con la yerba *pochote* o *anisillo*. El atole preferido como golosina es el de *grano*, que es hecho con elotes tiernos en la época de éstos. Se le sazona con chile verde y una yerba llamada *anisillo* y le ponen hojas de calabaza molidas para que tome color y quede bien verde. Es vendido y tomado es-

pecialmente durante la Semana Santa. La persona que informó de este atole dice que en Zamora y Purépero prefieren a cualquier otro atole el de mezquite, que lo hacen remojando las vainas del mezquite y moliéndolas en el metate, cociéndolas después con la *espesura*.

### BEBIDAS

AGUA. Las mujeres la acarrear de la fuente del pueblo o de las *canoas*, que son troncos ahuecados por un extremo y ensamblados uno en otro desde el ojo de agua hasta la fuente pública (llamada *tarjca*). El agua es acarreada a las casas en cántaros especiales para este servicio y que no son usados nunca en otros menesteres ni puestos a la lumbre. Son cántaros con *slip* rojo decorados con motivos en negro o en blanco. Vienen de La Cañada y de Patamban. También usan otros de forma alargada sin *slip* y con dibujos. Los llevan sobre el rebozo en el hombro derecho. En los mantiales que no están entubados o *encanoados*, las mujeres van a lavar y a charlar a la vera de ellos. Nunca van hombres a acarrear el agua. Ni siquiera niños. Salvo que sea un aguador profesional y entonces lleva el agua en botes de petróleo colgados a los extremos de un palo que lleva sobre el hombro izquierdo, a la manera china. Vende los botes de agua a dos por cinco.

REFRESCOS EMBOTELLADOS. Se traen de los pueblos grandes a los pequeños; se vende a cinco centavos la botella, comprándola los expendedores a cuatro centavos cada una (1942) sin comprender el envase. Son fabricados con esencias artificiales y teñidos con colores que van de acuerdo con el sabor del refresco: limón, verde; naranja, anaranjado; cereza, rojo; piña, amarillo; y plátano, sin teñir. Vienen envasados en botellas de cuarto de litro (llamadas *castellanas*). El agua es ligeramente carbonatada. En las placitas de los pueblos suele haber puestos fijos que venden refrescos a granel hechos con frutas de la estación, agua y azúcar, sin ponerles hielo. Estos refrescos son vendidos a dos, tres, cuatro o cinco centavos el vaso, siendo el precio más bien de acuerdo con la persona que los adquiere. La gente del pueblo nunca los compra, salvo los hombres cuando tienen dinero y quieren hacer cosas exóticas. Estos puestos de refrescos subsisten sólo cuando están sobre la carretera, porque los pasajeros de los camiones, choferes y cobradores suelen comprar cuando pasan por el lugar. Los refrescos embotellados que tienen en algunas tienditas, seis u ocho botellas, duran hasta seis meses sin llegar a venderse. Los días de merca-

do los individuos que ponen puestos de mercería suelen traer algunas botellas de refrescos. Son vendidos a cinco centavos la pieza.

**YAGUATA.** Refresco hecho con hielo molido o raspado y coloreado con esencias artificiales. Venden el vaso a tres y cinco centavos. El hielo es "natural". En días de fiesta lo toman aun cuando haga frío. Parece ser mucho más popular que los refrescos embotellados. En general parecen aficionados a comer hielo. Cuando caen heladas, lo cual en invierno pasa cada dos días de tres, recogen el hielo de las *canoas* o de los cerros y hacen nieve con él.

**CHÁRAPE.** Pronunciado a la manera tarasca, o charape en *castilla*; se la llama también *tepache*. Es una bebida muy popular preparada con cebada fermentada. La cebada es hervida en agua y dejada por una semana a fermentar en el agua. Después le ponen carbonato y la endulzan. La preparan en las casas que venden cosas de comercio.

**REFRESCO DE PITAHAYA.** Otro refresco muy popular de carácter familiar y preparado en el momento en que va a tomarse, en la época de la fruta, naturalmente. Deshacen en agua la pulpa y cuelan la semilla después de un rato. La semilla es aprovechada tostándola para comerla como golosina.

**CHÁRAPE DE PULQUE.** Esta bebida se hace con pulque fermentado con piloncillo y teñido de rojo. Es bebida de fiesta. Especialmente en las bodas es indispensable. Es moda de las tierras calientes.

**URAPI PULQUE.** El pulque es llamado en tarasco *urapi*, siendo *urapiti* blanco. No es fermentado como el de México, sino aguamiel. No es muy popular; generalmente se le toma poniéndole pedazos de chile, naranjas sin pelar, en trozos, y cebollas rebanadas; le ponen además sal. El pulque fermentado y espumoso no es muy popular en la Sierra. Últimamente lo han estado mandando traer los hombres que han venido a poner la luz, pero la gente de aquí no lo acostumbra.

Hay bastantes magueyes por dondequiera, pero prefieren utilizarlos en la elaboración de mezcal-barbacoa o en mezcal-aguardiente. Cuando se toma como pulque se prefiere el aguamiel sin fermentar. Cuando se toma fermentado generalmente le mezclan salsa de chile, cebollas rebanadas, cilantro y naranjas. Al beber pulque, el agua, el chárype-tepache o el chárype de pulque, siempre dejan una pequeña cantidad en la jícara que arrojan al suelo. Esta costumbre es observada incluso por los mestizos de los pueblos grandes. Cuando beben aguardiente o refrescos embotellados se toman íntegros.

AMARGO. Bebida de aguardiente muy popular en la Sierra. La hacen poniendo a macerar en alcohol unas rajas de canela, azúcar, jugo de limón y cáscaras por dos o tres días. Sirve para curar varias enfermedades, entre otras las reumas, las bilis y los espantos, tomándola por la mañana temprano, en ayunas.

TÉ LIMÓN KAMÁTA. Té limón cocido con panela para desayunar en la época en que hacen pan, la época en que se cosecha el trigo únicamente.

#### UTILIZACION DE PLANTAS

PRODUCTOS SILVESTRES. *Joconosili*. Tunas agrias usadas como verdura en el *chúripo* y en ciertas especies de *sindúsakua* (salsas picantes) molidas en el chile.

*Arumbas*. Plantas del cerro; los mestizos de Chilchota los llaman *guasjes*. Las venden los indígenas los días de mercado.

*Kóngakuas*. Bayas de plantas silvestres. Se comen en la Sierra. Los de la Cañada las aprovechan para lavar sus ropas.

*Hojas de mora*. Los indígenas de la Cañada dicen que los de la Sierra son tan pobres que las tienen que comer.

*Chalankóte*. Raíz saponificante que sirve para lavar los rollos y las cobijas de lana. Crece silvestre en la barranca. Algunas mujeres se dedican a recogerla para venderla; otras van a buscarla ellas mismas cada vez que la necesitan. Dicen que si lavan las prendas con jabón no quedan tan bien como con la raíz.

*Kómerame*. Semillas de una especie de arbusto silvestre para lavar lanas.

*Apúpen*. Hojas de una planta silvestre para lavar lana.

*Pachánkua*. Raíces de una planta silvestre para lavar lana.

*Amole*. Se usa corrientemente para el baño, en lugar de jabón.

*Nopales*. Los usan para comer guisados con chile: *sindúrakua* y *echúskuta*.

*Tunas*. Comen todas las variedades.

QUELITES DEL TRIGO. Son yerbas que crecen silvestres al propio tiempo que el trigo y que se aprovechan para comer. Son muy gustadas. Cualquiera gente puede entrar a un solar que no sea de su pertenencia a cortarlos. Reciben nombres variados; algunos de éstos son: *akumba*, *tsakin*, *jisikua*, *chakuatsuse*, *rábanos*. Para evitar el sabor áspero de los quelites les ponen limón agrio y kaguash, cociéndolos con sal.

LEÑA. La leña la traen del monte. Corrientemente es acarreada por los hombres y para el propio gusto de la casa. En las casas en que hay solamente mujeres solas la leña se compra. Algunos individuos la llevan a los pueblos los días de mercado. En 1942 la carga (lo que aguanta un burro) era vendida a seis o siete reales (veinticinco a treinta centavos).

PRODUCTOS CULTIVADOS. Zona Templada: *mango*. La fruta es exportada; dos variedades: mango criollo y manila.

*Lima dulce*. Muy abundante; no hay casa que no tenga limas. La cosecha es vendida a los acaparadores en bruto, aun antes de que haya madurado el fruto. Es famosa la lima de la Cañada.

*Lima agria*. Es vendida igualmente por solar. Es más barata, pero la gente de Chilchota dice que es más agradable.

*Naranja*. Muy cultivada. Vendida por huerta.

*Guayabos*. Cultivan dos especies. Una fina y una corriente. La corriente crece silvestre, pero sus frutos son aprovechados por la gente pobre para comer cocidos en miel. La fina crece en las huertas y su fruto es exportado. No es tan cultivado como las limas.

*Café*. El café es muy cultivado. Junto con los árboles de limas ocupa la totalidad del terreno de las huertas.

*Plátano*. Llamado de *Costarrica* y que en México llaman *plátano bolsa* y en Uruapan *corriente*. No hay mucho.

*Juakinicuiles*. Llamados en México jinicuiles. Crecen no precisamente silvestres, porque las gentes siembran las semillas, pero no los cuidan. Les gustan mucho.

*Moral*. Cultivados en algunas huertas. La fruta es vendida en el pueblo y utilizada para hacer mermeladas y dulces.

*Senguas y aguacates*. Árboles de fruta indígena cultivados en la mayoría de las huertas.

Zona fría: *duraznos y peras*. Cultivados en algunas huertas. Tienen dos variedades: corriente y fina. Son exportados en su totalidad.

*Chirimoyos*. Cultivados en la mayoría de las huertas; en gran cantidad en las huertas de los pueblos tarascos de la Cañada. La mayoría de la fruta es consumida en el propio pueblo; una poca, exportada.

*Uruata* (zapote blanco). Cultivado en algunos huertos. Muy cultivado en los pueblos de la Cañada.

*Calabaza tarasca*. Cultivada en las milpas. Se consume toda en los pueblos, cocida en agua o en cenizas calientes.



*Calabaza de Castilla.* Dos especies: de cáscara dura y cáscara blanda, pequeña. Es exportada.

*Sopoma.* Especie de calabaza que crece en las milpas; se consume en el propio pueblo; es usada como material para hacer dulces o como verdura para el caldo.

*Cidra.* Cultivada en algunas huertas. La venden toda.

*Cerezo.* Crece medio silvestre. La gente lo siembra, pero no se ocupan más de los árboles. La frutas son recogidas y comidas crudas o aprovechadas para ser utilizadas en confituras.

*Tejocote.* Crece silvestre generalmente. El fruto no es aprovechado para nada, excepto para comida de los cerdos que lo recogen por las calles cuando andan vagando. La gente no los come y aun a algunas personas les produce asombro la idea de que se coman los tejocotes. En la Cañada son aprovechados para injertar duraznos. El tejocote crece silvestre, muy abundante; pero la fruta no es aprovechada por la gente, sino por los cerdos, dejando pudrir un poco las frutitas. El árbol de tejocote es aprovechado únicamente para hacer injertos en el tronco, previo corte de las ramas, de pera o de duraznos. Para injertar, raspan una parte del tronco y allí colocan el pie de lo que se va a injertar; después amarran con trapos y envuelven en cera de abeja, para que no entre el aire.

**BLEDO, ALEGRÍA O QUELITE COLORADO.** Es una planta ampliamente cultivada, aun cuando no comercializada, pues cada quien siembra unas matas para su propio consumo. Lo que se vende es ínfimo y los indios que se dedican a hacer dulce para llevarlo a los mercados se valen de la cosecha de sus propias plantas. El bledo se usa específicamente para las *chápatas*, para dulces y para algunos atoles.

**CILANTRO.** Es muy usado como condimento en las comidas. Es sembrado por la mayoría de las gentes en sus propios solares, así como cebollas y habas (haash) y a veces también papas.

*Col o repollo.* La col o repollo es muy cultivada. Casi no hay casa que no tenga algunas coles sembradas en el solar, o sea el pedazo de patio en que se siembra algún maíz y otras cosas y que está junto de la casa donde la gente vive. Cuando no tienen coles sembradas van a comprarlas a las casas donde las tienen. Algunas mujeres viejas dicen que antiguamente, cuando no había carretera y las *gentes de razón* no llegaban por allá, las gentes comían únicamente coles cocidas con kurundas como comida. Que odiaban la grasa y que nunca podían comerla por repugnarles mucho, y que con este régimen vivían mucho, por *tener mucho fierro el col*. Las coles nunca

las venden cocidas, a semejanza de los chayotes o de las silacayotes en la calle o en el mercado.

UARÁSH. La raíz del chayote despojada de su corteza leñosa, previo raspado de ella, es cocida en agua. La gente la come mucho, tanto como el mezcal cócido.

*Apupos o chayotes.* En los solares se cultivan chayotes, nombrados apupos en tarasco. Para sembrarlos, hacen un agujero de unos treinta centímetros de profundidad y ponen en el fondo del agujero unas piedras para evitar que las tuzas hagan túneles y lleguen hasta las semillas. Las semillas son sacadas de la parte pulposa del chayote y envueltas en hojas de mazorcas de maíz, siendo cuidadosamente atadas con el mismo material. Esto lo hacen para evitar que la humedad pudra la semilla, ya que su envoltura natural es aprovechada para alimentación. Todas las casas tienen sus plantas de chayotes. Los chayotes cocidos forman un renglón muy importante de la alimentación en Cheran durante la época de la cosecha de los mismos. Los niños los comen durante todo el día y algunas mujeres se dedican a venderlos en las calles al precio de dos por cinco centavos los grandes, y a dos centavos los chicos (1942).

*Chilacayotes.* Se cultivan en todas las casas. Los silacayotes se comen durante todo el año, ya que son puestos a madurar después de haber sido cosechados en los techos de las casas o sobre las cercas, donde puede darles el sol y no haya humedad. También los ponen en medio de cenizas para el mismo objeto. Se consumen generalmente cocidos y con el atole, como desayuno; se venden en las calles en pedazos de a centavo. Estos silacayotes y los cacahuates son las únicas golosinas accesibles a la gente pobre.

*Frijol.* Se siembran junto con el maíz, pero la producción no alcanza para el consumo. En Chilchota, cuando llega la época de la cosecha del frijol, éste es recolectado exclusivamente por mujeres.

*Maíz.* En términos generales puede decirse que la zona tarasca produce suficiente cantidad de maíz para su consumo y que aun puede exportar un poco. De la región de la Sierra mandan para Uruapan el maíz blanco; a Purépero el amarillo; a Quiroga el rosa o rojo. El de color negro usualmente se guarda para ser consumido en el gasto de la casa, apartándose del maíz blanco que se consume en el gasto diario y se almacena en las mazorcas sin desgranar, atadas las unas con las otras. Lo utilizan para hacer *chápatas*, que son tamales de masa prieta, de maíz negro o rojo, endulzadas con piloncillo y mezcladas con bledo negro o rojo. Hacen también atole

del llamado de cáscara de cacao y ponteduros, que son maíces tostados en el comal (esquite) y después mezclados con miel de piloncillo.

PRODUCTOS ELABORADOS: *Carbón*. El carbón es hecho en el mismo monte, con leña de encino; venden el costal entre dos y tres pesos. También hacen carbón con leña de pino, que se llama *carbón de viento* y sirve para las herrerías.

*Mezcal en barbacoa*. En la región de la Sierra se trabaja bastante el mezcal (quiote). Distinguen en tarasco nombre para la parte de las hojas: *ixikua*, y para el tallo o flor del maguey: *shámash*. El mezcal que goza fama de ser mejor es el de los magueyes que crecen en terrenos pedregosos. Para hacerlo cuecen en barbacoa (horno excavado en la tierra calentado con piedras y cubierto con yerbas y tierra) la parte de la penca del maguey. Si tiene tallo, cortan éste en trozos de cuarenta o cincuenta centímetros; lo descortezan y lo ponen a cocer también. El tallo del maguey suele alcanzar hasta cuatro metros de alto. El mezcal más sabroso es el del tallo. Trabajan el mezcal desde marzo hasta que comienza la época de aguas, pues entonces el jugo del maguey comienza a agriarse. El maguey utilizado para trabajar mezcal no puede dar pulque, porque la planta es destruída. De los magueyes de la sierra a veces sacan aguamiel, pero no pulque, porque éste no es muy popular.

MEZCAL ALCOHOL. Los lugares en que se elabora el aguardiente llamado *mezcal* son llamados *viñatas*; generalmente son lugares situados afuera del pueblo, pero no muy lejos de éste. Es un lugar despejado de yerbas, en parte encementado, con hoyos en el piso más o menos como de dos metros cuadrados de superficie y metro y medio de profundidad. La penca del maguey es cocida en barbacoa en hornos especiales durante tres días; después es puesta en estos hoyos y majada con mazos de madera pesada durante varios días. Algunas de estas porras son simplemente ramas gruesas de árboles aprovechando su forma natural engrosada hacia un extremo. Después de que la masa ha sido golpeada, resulta fermentada y entonces se saca de los pozos y se pone a cocer en alambiques, obteniéndose por destilación el alcohol. La viñata y sus implementos pertenecen nominalmente a la comunidad, pero la gente murmura que son sólo unos cuantos individuos los que la disfrutan continuamente y son los que reciben pago por el alquiler de ella cuando alguien quiere hacer mezcal. El mezcal cocido, es decir, las hojas y el tallo de la planta del maguey que son tan populares como golosinas, tienen que ser sometidos a una cochura especial, pues la cochura del mezcal que se aprovecha para hacer el alcohol no sirve para

comer. El aguardiente así obtenido se vende en barriles a comerciantes al mayoreo, que lo adulteran, lo embotellan y *le ponen etiquetas*. Cualquiera que posea magueyes puede hacer su mezcal cuando llega la época, que es en las secas. El bagazo sobrante no es aprovechado para nada. *Jimando maguey*, dicen cuando van a sacar las pencas del maguey para asarlas. *Quiote* llaman al tallo de la flor del maguey; para venderlo es aserrado en círculos cuando ya está cocido en barbacoa. *Jamásh* llaman a la parte de la penca del maguey que queda en el centro, cuando ha sido despojada de sus hojas. *Mezcal* llaman a la inferior de las hojas del maguey; esta parte que va inserta en la penca es la única aprovechable de todo el largo de las hojas.

EXPLOTACIÓN DE LA BREA. Los terrenos del pueblo que posean coníferas propias para la explotación de la brea pueden ser trabajados por cualquier individuo; pero no así en los terrenos de propiedad individual, que solamente con arreglos con el propietario pueden ser trabajados. El árbol puede sangrarse durante cualquier época del año. La primera cortada se hace a una altura de veinte o veinticinco centímetros del suelo, raspando el tronco con una hachuela llamada gurbia. Abajo de la herida se amarra un cajetito que recoja la esencia que va escurriendo. En diez años de trabajar el árbol, la herida de éste en sentido vertical llega a alcanzar de metro cincuenta a metro setenta y cinco de alto. Algunas gentes que no saben trabajar inutilizan los árboles cortando demasiado anchas las heridas, matando plantas que se caen solas por debilidad. Cuando la herida ha alcanzado cerca de los dos metros, se comienza a raspar el árbol por el lado opuesto del tronco. Antiguamente dejaban el cajete en el sitio original del amarre, pero como se perdía mucha resina, ahora lo van subiendo conforme avanza la raspadura. Para que caiga bien la resina sobre el cajete, injertan una lámina pequeña a manera de pestaña sobre la que escurre la resina. Cada tres días el cajete se vacía, tenga la cantidad que tenga, pues solamente durante dos días fluye la esencia y al tercero comienza a cicatrizar la cortada. La raspadura mide diez centímetros de ancho (en el sentido longitudinal del tronco) y medio centímetro de alto, pues aun cuando se hiciera más alta la raspada daría la misma cantidad con mayor daño para el árbol. Después de recogida la brea se cuece en hornos especiales sobre los que se coloca una olla con resina, encima un alambique de barro que fabrican en Patamban y la destilación se recibe en otro recipiente. Hace unos años el kilogramo de brea era vendido a ocho centavos en el sitio donde se traba-

jaba. El bote de aguarrás se vende a dieciocho pesos. Ahora (1942) se está pagando a cuatro o cinco centavos el kilogramo de brea.

#### UTILIZACION DE ANIMALES

ANIMALES DE CAZA. Las ardillas, llamadas en tarasco *guakuín*, son muy gustadas como variante en la dieta diaria. Son cazadas por hombres que tienen rifles y salen a buscarlas a las afueras del pueblo. Estos también cazan venados y patos silvestres y otros pájaros. Estos hombres que cazan animales tienen además otras ocupaciones, pero como les gusta cazar ahorran para comprarse su rifle y dedicarse a la caza. Si no tienen rifle cazan con trampas. Las ardillas las cogen con lazos escondidos en los árboles; las *huilotas* las agarran con trampas que colocan sobre la laguna, en la barranca. Las huilotas son vendidas a cinco centavos. A los muchachos les gusta mucho cazar las huilotas y se reúnen en grupos para ir por ellas. Los patos silvestres son traídos de Zacapu. Los venden a cincuenta centavos los más pequeños y los más grandes a peso. Las ardillas las dan a diez centavos la pieza. La ardilla que no es *voladora* también es comida. Se llama *kuinike*. Los venados son vendidos por pieza o al menudeo por individuos que se dedican a cazar venado exclusivamente. Uno de mis informantes, don Jesús Chávez, de la región de la Sierra, se pasaba el día cazando a pesar de tener terrenos con milpas. Pero prefería pagar peones para las labores del campo y él irse a cazar. Su padre y su abuelo también cazaban. Mata venados que vende al menudeo como carne de res en su casa.

También son muy buscadas como complemento de la alimentación varias especies de roedores llamados *guakuín*, *guaraki* y *kuinike* (las ardillas mencionadas). Gusanos subterráneos que producen miel llamados *jicotera*. Gusanos de panal de abeja silvestre que comen asados o crudos. En Ichán gustan mucho de los pajaritos del campo; los pueblos de la Cañada mencionan esto cuando hablan de Ichán. Entre otras aves comen *kóngotos*, *huilotas*, *torcaces*, *jarrines*. Una lista de los animales silvestres más comúnmente consumidos en la alimentación o en la medicina, es la siguiente:

- Huilotas (palomas).
- Conejos.
- Ardillas "voladoras".
- Venados.
- Kuinikes (ardillas no voladoras).
- Tuzas (khumás).

Ratas de campo (heyáki).

Puerco-jabalí.

Liebres (apáchis).

Zorra.

Zorrillo (bueno para enfermedades de la piel, cuando hay granos; enfermedades de la sangre, "sangre dañada" y pulmonías).

Armadillos.

Gusanos de panal (de colmenas).

Jicoteras (larvas o gusanos de abejas que hacen su nido bajo tierra; su miel es ligeramente alcoholizada y muy buena).

Talpanal (gusanos de ciertas plantas).

Chapus (cangrejitos de laguna).

Takuache (tlacuache).

Kauash (gusanos del tejocote).

Gavilán (para remedio).

ANIMALES DOMÉSTICOS. Burros, cerdos, perros, gallinas. No tienen guajolotes. Los cerdos son numerosos, especialmente cochinas. Para que las cerdas tengan cría alquilan cerdos en las casas donde los tienen; el precio del alquiler varía entre treinta centavos y hasta un peso, según sea el animal prestado para cubrir la hembra. Borregos y chivos son bastante frecuentes. Vacas y bueyes en algunas casas. La posesión de vacas, bueyes o algunos borregos no hace diferencia sensible en la posición económica de sus dueños. Burros son bastante comunes; por lo menos hay uno en cada casa. Caballos y mulas hacen diferencia en el estado económico del teniente. Un caballo, no de los mejores, cuesta setenta pesos. Nadie tiene guajolotes; los compran afuera; y solamente una mujer que tenía fama de bruja tenía gansos en la región de la Cañada.