

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: <https://www.researchgate.net/publication/313143929>

Del mar y del desierto. Gastronomía de los comcaac (seris). Ecoturismo y pueblos indígenas

Book · August 2012

CITATIONS

2

READS

4,037

2 authors, including:



Diana Luque

Research Center for Food and Development A.C.

47 PUBLICATIONS 116 CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:



El derrame de la mina de Cananea en 2014 sobre el río Sonora [View project](#)



Sustainable Institutions [View project](#)

DEL MAR Y DEL DESIERTO

Gastronomía de los Comcaac (Seris)

Ecoturismo y Pueblos Indígenas



Diana Luque Agraz

Con la colaboración de la chef Eva Cabrera



Del Mar y del Desierto

Gastronomía de los Comcaac (Seris)

Ecoturismo y Pueblos Indígenas

Diana Luque Agraz

Con la colaboración de la chef Eva Cabrera



EDICIONES CIAD, A. C.

**Del mar y del desierto: gastronomía comcaac (seri).
Ecoturismo y pueblos indígenas.**

Primera edición: agosto de 2012.

D. R. 2012 © Diana Luque Agraz.

D. R. 2012 © Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Carretera a la Victoria Km 0.6, Hermosillo, Sonora, México. C. P. 83000.
www.ciad.mx

Propuesta gastronómica: chef Eva Cabrera.
Recetas tradicionales de los comcaac: René Montaña.

Diseño gráfico: Esteban Lira.
Fotografía de portada y contraportada: Ignacio A. Cabrera.

Dictaminado por el CICEP-CIAD.
Publicación autorizada por las autoridades tradicionales de los comcaac.

Los derechos de las fotografías de portada, contraportada e interiores fueron cedidos por los autores exclusivamente para esta edición.

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio sin permiso previo del editor.

Impreso en los talleres de High Tech Editores, S. A. de C. V.
Avenida Tres, No. 51, Col. San Pedro de los Pinos, Del. Benito Juárez, C. P. 03800, México, D. F.

Tiraje: 1000 ejemplares.

ISBN: 978-607-7900-05-4

HECHO EN MÉXICO

CONTENIDO

| | |
|----|---|
| 7 | Agradecimientos |
| 9 | Presentación |
| 11 | México: país pluricultural y megadiverso |
| 13 | La memoria biocultural de la humanidad |
| 15 | La comunidad comcaac (seri) |
| 17 | <i>Nuestro territorio es sagrado</i> |
| 19 | Tahejöc, la isla Tiburón |
| 21 | Xepe Coosot, el canal del Infiernillo |
| 23 | Conocimiento tradicional y manejo sustentable de los recursos naturales |
| 25 | Ecoturismo seri |
| 27 | Desarrollo sustentable, educación y monitoreo ambiental |
| 29 | Gastronomía, conocimiento tradicional y modernidad |

Del mar

| | |
|----|--|
| 31 | <i>Moosni</i> , la tortuga marina |
| 35 | Receta tradicional de <i>moosni</i> |
| 37 | Moluscos y crustáceos |
| 37 | Caldo de mariscos |
| 39 | Almejas con mantequilla y <i>xnaa caaa</i> , la salicornia |
| 41 | Ostiones con <i>tootjöc</i> , la tunita agria |
| 43 | Ceviche de <i>seeten</i> , el callo de hacha, y coco |
| 45 | Tostada de <i>zamt</i> y <i>xnaa caaa</i> |
| 47 | <i>Zixcám</i> , los pescados |
| 49 | Pescado al carbón |
| 51 | Salsa de chile colorado |
| 51 | Salsa de tomate |
| 53 | <i>xpanaams</i> y <i>xnoois</i> algas y trigo marino |
| 55 | Receta tradicional del <i>xnoois</i> , el trigo marino |
| 57 | <i>Ziic</i> , las aves |
| 57 | Receta tradicional de <i>tosni</i> , el pelícano |

Del desierto

- 59 *Xica ccam heecot cocoom*, la fauna del desierto
- 61 Receta tradicional de *hap*, el venado bura
- 63 *Hehe*, la flora del desierto
- 65 Tortillas de *haas copxöt*, harina de péchita de mezquite
- 67 *Imám*, las pitayas
- 69 Receta tradicional de *imám amáax*, el licor de pitaya
- 71 Callo con pitaya, *seeten-imám*
- 73 Ensalada verde y vinagreta de pitaya
- 75 Agua de pitaya
- 75 Sorbete de pitaya
- 77 Tunitas agrias, *tootjöc*, en almibar
- 77 Dulce de *siml*, la biznaga
- 79 ¿Qué sería de esta naturaleza sin la Naturaleza de los Comcaac?
- 81 Referencias

En memoria de **Cornelio Robles Barnett** (q. e. p. d.),
integrante de la comunidad comcaac,
quien fue un comprometido promotor
del proyecto Ecoturismo Seri



Agradecimientos

A mi familia: Nacho, José Arcadio, Becky, Eva, Luis y su pequeño retoño Luis Miguel, Artemisa e Ignacio. A mi familia extensa: hermanos, sobrinos y cuñados; a mis amigos.

Al presidente del Consejo de Ancianos de la Comunidad Comcaac, don Antonio Robles Torres, quien, preocupado por los jóvenes de su comunidad, se ha dado a la incansable tarea de sistematizar el conocimiento tradicional, legado de sus antepasados, así como de apoyar todo tipo de celebraciones tradicionales comunitarias y, sobre todo, ha luchado por el desarrollo comunitario y la defensa del territorio. Don Antonio es pilar del proyecto Ecoturismo Seri.

A los integrantes del Consejo de Ancianos, don Alfredo López, Cleotilde Morales y Ramona Barnett, así como a sus familias extensas, quienes componen el grupo de trabajo Ecoturismo Seri: David Morales, Yolanda Blanco, Genaro Robles, Silvia Robles, Elizabeth Morales, Elsa Morales, Carolina Morales, Diana Blanco, Angélica Robles, Clementina Robles y Briseida Robles.

A René Montaña y Rosita Barnett, miembros de la comunidad comcaac, por su trabajo en la recuperación de las recetas tradicionales.

A los académicos del CIAD que apoyaron esta iniciativa; de manera especial a Vicky Gómez y Moisés Rivera. A Shoko Doode (q. e. p. d.), Patricia Salido, Beatriz Camarena, Marigé Cabral y Lorena Enríquez. A los coordinadores de Desarrollo Regional del CIAD, Cristina Taddei y Sergio Sandoval. A los directores generales del CIAD, Alfonso Gardea y Ramón Pacheco.

A las instituciones que hicieron posible el proyecto Ecoturismo Seri y este libro: Gobierno Tradicional de los Comcaac, CIAD (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo), FMCN (Fondo Mexicano para la Conservación de la Naturaleza), TCF (The Christensen Fund), Cofetur (Comisión para el Fomento del Turismo en Sonora), GGF (Global Green Grant Fund), CDI (Comisión para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas), INE-Semarnat (Instituto Nacional de Ecología-Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales), Conafor-Semarnat (Comisión Nacional Forestal) y Sedesol-Sonora (Secretaría de Desarrollo Social).

Por último, se agradece el apoyo para esta publicación por parte de la Misión Permanente de la Secretaría de Relaciones Exteriores ante el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), de la Organización de los Estados Americanos (OEA), de The Christensen Fund y de la Red Conacyt de Etnoecología y Patrimonio Biocultural.



Integrantes del grupo Ecoturismo Seri y asesores del CIAD: Yolanda Blanco, Diana Blanco, Mayra de Robles, Marige Cabral, Eduwiges Gómez, Silvia Robles, Moisés Rivera, Elizabeth Morales, Alejandro Nava, Diana Luque, Elsa Guadalupe Morales, Abigail Morales, Carolina Morales, Cleotilde Morales, Ramona Barnett, Antonio Robles, Genaro Robles, David Morales, Oot Robles, Antonio Robles, Briseida Robles y nieta de doña Cleotilde.

Presentación

El CIAD celebra su xxx aniversario y este libro es un homenaje al compromiso de nuestra comunidad académica de hacer del estado de Sonora una sociedad culturalmente diversa, con calidad de vida y con sustentabilidad ambiental.

El proyecto Ecoturismo Seri es una iniciativa de un grupo de trabajo de la comunidad comcaac, liderado por el presidente del Consejo de Ancianos, don Antonio Robles. El CIAD apoyó la organización comunitaria para el desarrollo sustentable a partir de la creación de Ctam Coyai, A. C. Después de un amplio proceso de sistematización del conocimiento tradicional y de diseño de un producto de ecoturismo, que incluyó la organización y capacitación de un grupo de guías de la comunidad comcaac, así como de la introducción de un sistema de monitoreo ambiental que integra el conocimiento tradicional en un diálogo de saberes, para finales de 2006 quedó listo el paseo de ecoturismo con un enfoque de desarrollo sustentable comunitario (www.ecoturismoseri.com).

Como parte de la capacitación para el ecoturismo se realizó el Taller de Gastronomía Moderna de los Comcaac, tanto para rescatar la diversidad y la calidad de la dieta tradicional, como para crear nuevos platillos que fueran atractivos para la juventud comcaac y para los turistas. El Taller se integró a la Fiesta del Año Nuevo Seri, que se celebra el último día de junio, alrededor del solsticio de verano. El grupo de trabajo del Ecoturismo Seri y del CIAD recolectaron algunos recursos naturales de la dieta tradicional que fueron combinados con ingredientes de la gastronomía regional de Sonora. Así, con la asesoría de la chef Eva Cabrera, se crearon nuevos platillos cuyas recetas se presentan en esta obra.

El presente libro sintetiza varios años de investigación participativa, en la que los comcaac han orientado de manera activa el proceso. Por ello se reúne información sobre los aspectos históricos y culturales de la comunidad comcaac, así como de información diagnóstica socioambiental, que en su conjunto conforman la base del diseño de proyectos de desarrollo comunitario desde una perspectiva ambiental y biocultural. Asimismo, el texto se enriquece con imágenes cedidas para esta edición por fotógrafos distinguidos que tienen gran aprecio por la comunidad comcaac.

9

Este libro expresa cómo la comunidad académica del CIAD ha sido capaz, de manera simultánea, de integrar equipos de trabajo interculturales, de generar conocimiento en el marco de un diálogo de saberes y de dar respuestas a las problemáticas locales y globales.

Dr. Ramón Pacheco Aguilar
Director General del CIAD



México: país pluricultural y megadiverso

Desde 1992 México se reconoció, en su Constitución Política, como una nación pluricultural. Esta se funda en sus pueblos originarios, es decir, en los 62 pueblos indígenas que aún se identifican como comunidades, con su propia organización política, territorio, historia, lengua y usos y costumbres. Asimismo, el Inali (Instituto Nacional de Lenguas Indígenas) considera a las 68 agrupaciones lingüísticas y a sus 364 variantes como pruebas fehacientes de la enorme diversidad lingüística y cultural de México.

Muchos países y organizaciones internacionales como la ONU (Organización de las Naciones Unidas) y la OEA consideran que la diversidad cultural es parte del patrimonio común de la humanidad, por lo que han desarrollado variedad de políticas para su protección.

En consonancia, Sonora es un estado constitucionalmente pluricultural conformado por los pueblos originarios cucapá (el cual se autodenomina Es-pei), pápago (tohono o'otham), seri (comcaac), pima (o'ob), yaqui (yoeme), mayo (yoreme) y guarijío (mahkurawe). Actualmente la población indígena es de aproximadamente cien mil personas. A lo anterior se suman los pueblos migrantes como los kikapú (que vienen de Estados Unidos) y los que vienen del sur de México a trabajar como jornaleros, de quienes se calcula una población fluctuante de treinta mil personas congregadas en cerca de cincuenta grupos etnolingüísticos.

México también es un país megadiverso. El PNUMA (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente) señala que únicamente 17 países son megadiversos en el mundo. Es decir, en conjunto, albergan más de setenta por ciento de la biodiversidad del planeta, abarcando sus territorios diez por ciento de la superficie del planeta. Estos países son, en América: México, Brasil, Colombia, Ecuador, Estados Unidos, Perú y Venezuela; en África: Madagascar, República Democrática del Congo y Sudáfrica; en Asia: China, Filipinas, India, Indonesia y Malasia; en Oceanía: Australia y Papua Guinea.

La riqueza en diversidad biológica y cultural de México es una cualidad única en el mundo que debemos conocer y proteger como fundamento de la grandeza de nuestra nación. Más allá del folclor, la diversidad cultural significa un acervo de múltiples opciones de proyectos civilizatorios que conllevan formas armoniosas de relacionarnos con la Tierra.



Don Antonio Robles, Presidente del Consejo de Ancianos de los Comcaac.
Fotografía: Edmundo Kossio (marzo 2010).



La memoria biocultural de la humanidad

La tesis de la diversidad biocultural plantea que las principales zonas de concentración de biodiversidad y de captación de agua están habitadas, generalmente, por grupos indígenas y que, cuando se encuentran bajo el manejo tradicional de algún grupo, se advierten mejores condiciones de conservación ecosistémica. Por ejemplo, el etnólogo Eckart Boege señala que los territorios indígenas en México captan, actualmente, 49% del agua que alimenta los acuíferos del país.

La agrobiodiversidad se refiere a la diversidad biológica generada a partir de la selección deliberada de cultivos –e inadvertida de sus malezas y plagas– y a la domesticación de especies realizada por cientos de generaciones de campesinos e indígenas. Son notables los casos de los cereales básicos como el maíz, el arroz y el trigo o leguminosas como la soya y el frijol o tubérculos como la papa. Tan solo en el caso del maíz se reconoce a Mesoamérica como centro de origen y diversificación genética. En México se han identificado 41 complejos raciales y miles de variedades de maíz, que se suponen provienen del maíz silvestre, el teocintle.

Boege identificó las regiones bioculturales de México a partir de los complejos comunidad-territorio indígenas, por su capacidad de captación de agua y por sus cualidades como reservorios fitogenéticos, entre las que destaca la región seri, al ser una cultura del mar y del desierto. Por su parte, Nabhan, Toledo y Barrera señalan que las regiones bioculturales son acervos de conocimientos endémicos ancestrales en el manejo de los recursos naturales.

En el mismo sentido, la investigación intercultural realizada conjuntamente por la autora y Antonio Robles en el territorio de los comcaac concluye que los saberes tradicionales conllevan sistemas complejos de ordenamiento ecológico territorial y que son una valiosa fuente de contribuciones éticas para la construcción de lo que ahora se denomina sustentabilidad ambiental. Las comunidades indígenas se consideran guardianas de la memoria biocultural de la especie humana dentro de la historia de la diversificación biocultural que ha promovido la vida en la Tierra.

La memoria biocultural está en riesgo debido a que las comunidades indígenas de México están sujetas a profundos procesos de despojo territorial, lo cual exacerba la dinámica de pobreza e injusticia social en la que se encuentra la mayoría de la población indígena de México.



Collares de concha, una artesanía sustentable, elaborados por mujeres comcaac.
Fotografía: Diana Luque (noviembre 2011).

La comunidad comcaac (seri)

La comunidad comcaac es mejor conocida como el pueblo indígena seri. El nombre comcaac, con el que ellos se autodenominan en su lengua materna (el *cmiique iitom*), quiere decir “la gente”. Los comcaac tienen al menos dos mil años habitando lo que hoy se conoce como Costa Central del Desierto de Sonora e Islas del Centro del Golfo de California, en especial la isla Tiburón (denominada Tahejöc en el *cmiique iitom*), así como la isla Coftecöl (San Esteban). La franja costera y las islas conformaban el Territorio.

Los antepasados de los comcaac conformaban un grupo muy aislado que estaba organizado en subgrupos unidos por el parentesco y por su legado cultural; iban migrando dentro de su territorio, siguiendo la cultura ancestral, la cual estaba enraizada, de manera compleja, en las estaciones, los ciclos del agua y las rutas migratorias de las especies. La tradición trashumante (nomadismo) y la subsistencia a base de la caza, de la pesca y de la recolección de la biodiversidad del mar y del desierto, son parte de la complejidad cultural de los comcaac, a las que se suma la singularidad de su lengua materna, que hacen de ellos un grupo sui géneris a escala mundial.

La colonización europea, junto con el avance del estado mexicano, llevó a su casi extinción. A principios del siglo xx apenas alcanzaba las doscientas personas, quienes se refugiaron en la isla Tiburón. La sobrevivencia del grupo está relacionada con el profundo sentido comunitario y con el conocimiento de su territorio, así como con el cambio de la política mexicana en la atención de este sector de la población.

Actualmente la comunidad comcaac tiene cerca de mil personas, quienes aún habitan parte de su territorio ancestral. A pesar de la reducción de su población y de su territorio y del desplazamiento de la subsistencia tradicional, aún conservan su identidad cultural comunitaria, fundada en su historia, en su lengua y en sus artes y saberes, que se tejen alrededor del uso de los recursos naturales del mar y del desierto.

Los comcaac no solo forman parte de la riqueza cultural de México y del mundo, sino que el legado de su cultura ancestral comunitaria, arraigada en la singularidad de su ecosistema del mar y del desierto, mediante sus artes, saberes y creencias, conforman una contribución excepcional a la memoria biocultural de la humanidad. Estas contribuciones van desde la ética comunitaria en su relación con la naturaleza (biocosmos), hasta sus prácticas alimentarias únicas en el mundo.



Ramona Barnett y Cleotilde Morales en *lifa Hamoiij Quih Iti Ihij*.
Taller de Gastronomía Moderna de los Comcaac.
Fotografía: Ignacio A. Cabrera L. (junio 2008).

Nuestro territorio es sagrado

Todo el territorio es sagrado. La isla Tiburón, San Esteban y el macizo continental; el mar, la costa, los vientos y las nubes... las mareas, los esteros, los cerros, las cuevas, los sahuaros y las plantas medicinales... también los pájaros y los peces, todo es sagrado. Todo tiene vida.

El territorio es como una madre, pues nos da de comer y nos cuida. Es como un almacén lleno de comida. El mar es la sangre que corre por nuestras venas. Por eso el territorio es como nuestra familia.

El territorio es sagrado porque nuestros antepasados, los Hantx Mocat, lo defendieron con su propia vida; sus restos y su sangre están aquí. Es nuestra herencia. El territorio es como una universidad, aquí están los conocimientos de los antepasados. Los maestros hant iiha cõhacomxoj, que nos enseñaron todas las cosas de la cultura, los nombres de los lugares, de todos los animales y de las plantas, nos dijeron cómo usarlas y cómo cuidarlas. También nos enseñaron los cantos y las danzas del mar. Aquí están los conocimientos de cómo ser comcaac.

Nuestro territorio, Hant Comcaac, es sagrado y lo debemos cuidar. Este lugar, lifa Hamoij Quih Iti Ihij, es muy respetado, pues ahí se realizaban las danzas y cantos de guerra. Nadie puede vivir ahí. (Don Antonio Robles, Presidente del Consejo de Ancianos de los Comcaac. Premio Nacional de Ecología 2007)

Según los ancestros, el círculo es la base de todos los comcaac. Está en las constelaciones y en el cenit solar que nos marca el inicio del Año Nuevo de los Comcaac (finales de junio). En el círculo de guerra se formaba un código que comunicaba las estrategias de organización para la defensa de nuestro pueblo y territorio. (René Montaña, 2012)

Este es un lugar sagrado, pues exactamente aquí llegó por segunda vez nuestro Maestro Cmaacoj Cmasol, quien nos dijo dónde viviríamos y nos enseñó los nombres de todos los animales y plantas, cómo usarlas y cuidarlas. (Don Antonio Robles, 2003)



*Hamiyon Iyat Cmaacoj Cmasol, Tahejöc (Isla Tiburón).
Fotografía: Thor Morales Vera (marzo 2010).*

Tahejöc, la isla Tiburón

El territorio actual de los comcaac comprende una franja costera continental llamada Ejido de Desemboque y su anexo Punta Chueca, en donde se localizan sus dos poblados; el territorio también incluye la Isla Tiburón, restituida como bienes comunales por el gobierno federal de México. La isla y la zona continental están unidos por el canal del Infiernillo, el cual, junto con todo el litoral de su territorio, conforma la Zona de Exclusividad Pesquera de la Comunidad Seri.

La zona terrestre y la marina conforman la unidad biocultural del territorio de los comcaac. Destaca el profundo simbolismo de Tahejöc, nombre ancestral de la isla Tiburón. El valor biocultural de la isla refiere a su biodiversidad, cuyos usos fueron descifrados a través de las prácticas de la subsistencia trashumante de los comcaac.

Además de ser reservorio biológico y de revelación de los saberes ancestrales de los comcaac, la Isla es el escenario histórico de esta cultura milenaria, pletórica de narraciones sobre los antepasados, los maestros y los héroes, así como de dramáticos enfrentamientos de los comcaac en defensa de su pueblo y de su territorio.

El valor ecológico de la isla Tiburón fue reconocido al ser declarada parte del Área de Protección de Flora y Fauna Islas del Golfo de California de la Conanp (Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas), además de que, en 2005, las casi novecientas islas del Golfo, incluyendo la isla Tiburón, merecieron el reconocimiento de la Unesco (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) como Patrimonio Natural de la Humanidad.

Es importante señalar que el buen estado de conservación de la Isla se debe al manejo tradicional de los recursos naturales de los comcaac, lo cual permitió su certificación como UMA (Unidad de Manejo y Aprovechamiento Sustentable de la Vida Silvestre) por parte de la Semarnat, y a través de la cual se ha recuperado la población del majestuoso borrego cimarrón (*Ovis canadensis*), mismo que se encontraba en peligro de extinción.

En el año 2009 el canal del Infiernillo fue reconocido como un Sitio Ramsar por su valor ecológico y cultural, por lo cual se considera como una zona de conservación de prioridad internacional.



Sureste de Xepe Coosot (canal del Infiernillo.) Vista del estero Haanc Xtaasi (San Miguel).
Fotografía: Thor Morales Vera (marzo 2010).

Xepe Coosot, el canal del Infiernillo

Xepe Coosot es el nombre en *cmiique iitom* que recibe el canal del Infiernillo; literalmente quiere decir “mar angosto”. Está considerado como un complejo de humedales costeros, compuesto por pastos marinos, arrecifes y esteros con bosques de manglar. Es zona de concentración de biodiversidad, de alta productividad biológica y endemismo, que provee servicios ambientales críticos en el contexto del golfo de California.

El canal del Infiernillo es la zona pesquera de mayor importancia para los comcaac. Aquí se localizan nueve esteros con bosque de manglar. Cuatro esteros están en la costa de la isla Tiburón y se llaman Coniic Xtaasi, Xtaasi Yeen Cöquij, Xeeffe Xtaasi y Haanc Xtaasi. Los otros cinco esteros se ubican en la zona continental, cuyos nombres son: Estero Sargento/Xtaasi Hant Iijöc Tazo Iti Coom, Tacseen Xtaasi, Ziipxöl lifa Xtaasi, Xtáasi It y Estero Santa Rosa/It Iyat Xtaasi. La palabra Xtaasi, del *cmiique iitom*, puede ser traducida por el concepto científico de “estero con vegetación de manglar”.

El valor cultural de los esteros para los comcaac es enorme, ya que eran sitios estratégicos para el establecimiento de sus *hant icaheme* (asentamientos temporales de la vida trashumante), en donde construían sus efímeras viviendas, las *haaco haheemza*. Gran variedad de alimentos, medicinas y herramientas provenían de los esteros. Su aprovechamiento estaba regulado por una variedad de prácticas tradicionales, entre las que destaca el *ihizitim*, que es una forma de tenencia de la tierra comunitaria, asignada a los distintos linajes familiares.

Los comcaac tienen un alto aprecio por los esteros, tanto por su valor histórico como por el hecho de que los reconocen como “cuneros del mar”. Se calcula que al menos cincuenta por ciento de las especies pesqueras comerciales pasan algún momento de su vida en los esteros, por lo que su salud es imprescindible para esta actividad económica. Asimismo, los bosques de manglar proveen alimento y refugio para la anidación de decenas de especies de aves nativas y migratorias.



22



Conocimiento tradicional y manejo sustentable de los recursos naturales

El conocimiento tradicional de los comcaac es notable y ha sido documentado en gran variedad de publicaciones científicas. Destaca la monumental obra de etnobotánica de Richard Felger y Mary Moser publicada en 1985, donde muestran parte del vasto conocimiento de los comcaac en el uso de los recursos naturales del territorio, tanto del mar como del desierto, principalmente para su alimentación y para el uso medicinal. Afirman que el conocimiento era genuino y que los ancianos continuamente lo comentaban, por lo que era parte central de la identidad cultural de los comcaac.

El prestigiado biólogo Gary Nabhan estudió la ecología de los reptiles y las tortugas marinas del territorio de los comcaac. Advirtió que debido a la singularidad ecológica del territorio de los comcaac y a la originalidad de la lengua y de la cultura, este conocimiento podría considerarse como endémico. Es decir, es un conocimiento que únicamente podemos encontrar en esta comunidad y en este territorio. Asimismo, documentó gran variedad de prácticas que garantizaban la conservación de la biodiversidad.

El Mapa de los Sitios de Valor Cultural, realizado por el equipo de investigación intercultural dirigido por la autora y Antonio Robles, refleja el profundo conocimiento del territorio. Esta cartografía registra cerca de trescientos nombres de la geografía de los comcaac, de los cuales casi doscientos se ubican en las costas, algunos en el centro de la isla Tiburón y setenta en el mar, en el canal del Infiernillo. Algunos de estos nombres refieren las rutas migratorias de las tortugas marinas, los lugares donde hibernan y donde se alimentan de los pastos marinos, así como las corrientes marinas que utilizan en sus migraciones.

23

Las transformaciones culturales de los comcaac, la fuerte presión económica en la que subsisten actualmente, así como la sobreexplotación externa de los recursos naturales, están debilitando el uso del conocimiento tradicional para el manejo del territorio. De aquí la importancia de promover actividades económicas sustentables, como el ecoturismo, que integren el uso del conocimiento tradicional en un diálogo de saberes con el conocimiento científico.

Arriba: Elizabeth Morales y Cleotilde Morales utilizando de manera tradicional y sustentable los recursos naturales del estero Ziipxöl lifa Xtaasi / Fotografía: Eduwiges Gómez (octubre 2005).
Abajo: Alfredo López y Antonio Robles, del Consejo de Ancianos, en el estero Santa Rosa. Fotografía: Diana Luque (octubre 2005).



Ecoturismo Seri

Las características extraordinarias del territorio y del patrimonio cultural de los comcaac son resaltadas en el proyecto Ecoturismo Seri, por lo que constituye una oferta única en la región, con un inmenso potencial para la atracción de turistas.

El paseo del Ecoturismo Seri está organizado como un paquete que se ofrece a grupos de entre diez a veinte personas. La salida es de la ciudad de Hermosillo, de donde el grupo se dirige al poblado de Punta Chueca, en el territorio seri. Ahí se transportan en lancha a uno de los esteros del canal del Infiernillo. En el estero, los ecoturistas son recibidos por un grupo de guías comcaac, quienes ya tienen montado un campamento con sombras, equipo de recreación y primeros auxilios.

En el estero se realizan caminatas guiadas por los comcaac, quienes exponen el conocimiento tradicional de la flora y la fauna del lugar. También se practica el kayakismo, el esnorkoleo, el nado libre, la observación de aves y la fotografía. Jóvenes y ancianos comcaac alegran el paseo con narraciones, cantos y danzas tradicionales y dibujan en los rostros de los visitantes las emblemáticas pinturas faciales.

Los ecoturistas pueden llevar su propia comida o pueden solicitar previamente la preparación de frescos y deliciosos cocteles de callo de hacha y tostadas de jaiba. Al finalizar se trasladan nuevamente en lancha a Punta Chueca, en donde pueden adquirir las bellas artesanías seris de collares de conchas, cestería y figuras talladas en piedra. De ahí se regresan a la ciudad de Hermosillo, ya que el paseo tiene una duración de un día. Mientras tanto, el campamento del estero se desmonta y limpia completamente, como lo señala el monitoreo ambiental del ecoturismo.

25

El paseo del Ecoturismo Seri cumple con las normas internacionales de seguridad para los visitantes, de respeto a la comunidad comcaac y de protección a los ecosistemas. Cerca de mil ochocientos visitantes han tomado este paseo entre los años de 2008 y 2011 y han reportado la excelente calidad de este servicio.

El mayor reto del Ecoturismo Seri no solo es que tenga un favorable impacto económico en muchas personas, sino que estimule, en su sentido profundo, la identidad comunitaria, como el principal legado de los antepasados comcaac.

iVisítalos y aprende!
www.ecoturismoseri.com



Ecoturistas en el estero Xeeffe Xtaasi en el canal del Infiernillo.
 Fotografía: María Paula Ríos Noriega (octubre 2011).



Arriba izquierda: organización del grupo Ecoturismo Seri / Fotografía: Diana Luque (octubre 2005).
Arriba derecha: Antonio Robles con ecoturistas / Fotografía: Moisés Rivera (mayo 2008).
Abajo izquierda: educación ambiental y ecoturismo / Fotografía: Moisés Rivera (mayo 2008).
Abajo derecha: monitoreo ambiental del Ecoturismo Seri / Fotografía: Diana Luque (octubre 2007).

Desarrollo sustentable, educación y monitoreo ambiental

El desarrollo sustentable es una prioridad internacional que pretende garantizar a la población una calidad de vida digna que incluya la conservación de la naturaleza. Asimismo, es un compromiso internacional el generar las condiciones para que los pueblos indígenas puedan conservar su identidad cultural y aumentar su calidad de vida. Por ello, el ecoturismo se ha convertido en una actividad acorde con las expectativas indígenas y con las aspiraciones de un planeta sano.

Desde mediados del año 2005 se inició un proceso de capacitación de los guías de Ecoturismo Seri, tanto para la atención de los visitantes como para el monitoreo ambiental. Esto tiene como fin conservar la biodiversidad del canal del Infiernillo, tanto para el ecoturismo como para otras actividades productivas como la joyería de concha, la pesca y la acuicultura sustentable, así como para impulsar en un futuro programas comunitarios de manejo y ordenamiento ecológico del territorio marino y costero.

El Sistema de Monitoreo Ambiental del Ecoturismo Seri se basa en el diálogo de saberes. Incorpora el conocimiento tradicional de los ancianos comcaac sobre el uso y manejo de la biodiversidad, así como el conocimiento científico que garantice la conservación del territorio.

27

A través de este esfuerzo, los jóvenes de la comunidad comcaac están revalorando el conocimiento tradicional de su gente, el valor ambiental de su territorio, mientras trabajan a favor de su propio desarrollo.

El Ecoturismo Seri es un proyecto acorde con la responsabilidad asumida por México con la Unesco. En dicho pacto se reconoce la importancia de brindar a los estudiantes el acercamiento a temáticas de importancia global como el desarrollo sustentable, la seguridad alimentaria, la erradicación de la pobreza y la equidad de género, entre otras. Por ello, el Ecoturismo Seri ha hecho un esfuerzo especial en la atención de los estudiantes y maestros de la región.



Gastronomía, conocimiento tradicional y modernidad

Las primeras crónicas de los españoles que dan cuenta de los seris señalan que algunos subgrupos estaban más orientados a la vida costera, mientras que otros combinaban la vida marina con la del desierto. Thomas Sheridan, dentro de su amplia obra, ha rescatado a cronistas como Fray Andrés Pérez de Ribas, quien en 1645 describió la alimentación de la comunidad comcaac, la cual da fe de este modo de subsistencia único en el mundo:

[...] sustentándose [...] los marítimos de su pesca de mar y a veces de langostas, culebras y otros animales, teniendo para comer el pescado fresco, otro que tienen seco y salado. Y aunque es verdad que los unos y los otros a tiempo de cosecha de maíz, suben a los pueblos amigos labradores a rescatarlo, y permutar por él algún pescado, y otro tiempo del año cogen una semilleja de hierba, que nace debajo del agua en el mar, que también les sirve de pan. [...] Y es caso muy digno de reparo, que con tener tan poca y regalada comida, son las más corpulentas [...] y de más alta estatura de todas las naciones de Nueva España, y aún de las de Europa, y muy sueltas y ligeras con ese corto y parco sustento y ajeno de regalo, viven muchos años, hasta la edad decrepita. [...] Este tan peregrino género de gente es mucho menor en número que las labradoras, y con tal modo de vivir están más contentos que si tuvieran los haberes y palacios del mundo.

29

El arqueólogo Thomas Bowen realizó estudios en las zonas costeras donde los antepasados de los comcaac acostumbraban hacer sus *hant icaheme* (asentamientos de la vida trashumante) y confirmó este milenario modo de subsistencia, señalando que la alimentación se componía sustancialmente de almejas y pescado, pero, sobre todo, de tortugas marinas. Los estudios de Felger y Moser documentaron la gran diversidad de elementos que integraban la dieta de los comcaac. De la flora del desierto se alimentaban de flores, frutos y frutillas de las cactáceas y de los arbustos, de semillas y péchitas, así como de hojas de agaves, raíces y tubérculos. Algunos los comían crudos, mientras que otros los preparaban al vapor, en caldos, asados o rostizados.





Chef Eva Cabrera en la Fiesta del Año Nuevo / Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).

Del mar

Moosni, la tortuga marina

(*Chelonia mydas*)

La tortuga marina, sin lugar a dudas, es la criatura más significativa de la cultura de los comcaac. Es central en la dieta tradicional y forma parte de la medicina comunitaria. Está presente en las celebraciones de mayor relevancia y en innumerables expresiones artísticas como narraciones, cantos, danzas y artesanías.

Los comcaac desarrollaron toda una ciencia alrededor de las tortugas marinas, lo cual quedó registrado de varias formas, como en su calendario para anunciar la llegada de las juveniles a su territorio. Al mes de febrero le llaman *cayajzaac*, para referir a la “luna de pocos cazadores de tortuga”, y marzo es *cayajaacoj*, “luna de muchos cazadores de tortuga”. Según los ancianos comcaac, los antepasados nombraron con gran precisión los sitios en el mar para identificar los lugares donde las tortugas marinas hibernaban, dónde y qué comían, o dónde surgían a la superficie, así como las corrientes marinas que utilizan en sus migraciones. Es decir, conocían la ecología de esta especie marina.

Al territorio marino de los comcaac llegaban las cinco especies de tortugas marinas que se encuentran en el océano Pacífico; todas tienen nombre en la lengua *cmiique iitom*.¹ La más apreciada como alimento es la caguama prieta, conocida como *moosni*, de la cual diferenciaron diez microrrazas más, como Felger y Moser lo señalan en su gran obra de etnobotánica. La cocinaban de muy variadas maneras, dentro de un ritual comunitario dirigido por selectas ancianas y ancianos. La anatomía de la caguama cuenta con nombres en su lengua y la distribución de la carne daba preferencia a las ancianas y a los ancianos participantes.

La tortuga laúd o siete filos, conocida como *mosnipol*, es la criatura de mayor relevancia en la historia de la creación de los comcaac. Según la tradición, esta tortuga comprende el idioma de los comcaac y prefiere que la llamen *xiica cmotómanoj*. Cuando aparecía una de ellas cerca de sus pangas, le hablaban y la invitaban a subir, a lo cual ella accedía contenta. Ya en tierra le brindaban una fiesta de cuatro días, la decoraban con pinturas tradicionales, le cantaban, le bailaban y luego la regresaban al mar. No la comían debido a su significado cultural. Y si alguien transgredía esta norma, le caía la “mala suerte”.

¹ Las tortugas marinas que llegan al territorio de los comcaac son: caguama perica (*Caretta caretta*), caguama prieta (*Chelonia mydas*), siete filos o laúd (*Dermochelys coriacea*), carey (*Eretmochelys imbricate*) y golfina (*Lepidochelys olivacea*).



Hace muchos siglos solo existían el mar, el cielo y muchos animales marinos. En una ocasión los animales se reunieron para preguntarse por qué no existía la tierra, y cómo podían ellos colaborar para que esto sucediera. El Señor del Viento les dijo que necesitaba un poco de arena. Así que decidieron sumergirse hasta el fondo del mar para extraer arena y con eso lograr su deseo. Como el mar es demasiado profundo, pasaron días, meses y años sin que ninguno pudiera lograrlo.

Finalmente tocó el turno a uno de los animales más grandes, la caguama macho, que se sumergió en el mar para intentarlo. Los demás animales esperaron durante días la salida de la caguama, deseosos de saber si había corrido la misma suerte que ellos. Después de un mes la caguama había llegado al fondo, logrando obtener un puño de arena, la cual desafortunadamente fue perdiendo en sus esfuerzos por regresar a la superficie. Finalmente consiguió salir; no traía mucha arena, solo la que quedaba en sus uñas, mas con esta fue suficiente. Así fue como pudo existir la tierra (firme).

Historias de los comcaac, 1999: 24.

Para la década de 1970 las tortugas marinas estaban amenazadas de extinción debido a la pesca y a la recolección de huevos sin control en las costas de los países por los que van migrando y anidando, entre ellos México. Los comcaac tienen más de veinte años que no ven una laúd viva en su territorio.

México es el país con el mayor número de especies de tortugas marinas que anidan o utilizan las aguas marinas de jurisdicción nacional con fines de alimentación y reproducción; seis de las siete especies reconocidas a escala mundial se encuentran en veda desde 1990. Esta situación impactó considerablemente la salud comunitaria de los comcaac.

Los jóvenes comcaac colaboran activamente en la conservación de las tortugas marinas. Acompañados de grupos de científicos, monitorean y resguardan los nidos de las tortugas marinas, lo cual ya tiene resultados favorables. En apoyo a la salud comunitaria y a su cultura, es muy importante respetar la veda total de las tortugas marinas.





Receta tradicional de *moosni*

Por René Montaña, de la comunidad comcaac

Receta tradicional escrita en *cmiique iitom*:

Moosni ipxasi quih taax isiitoj taa x, ipacta xaha tahca x, xamataj quih taax itahaaj x, imiisioj. Hapasni quih mos imiitoj. Xamataj quih taax xomcahiift cah cömahaainim. Ziix ipxasi hapasni quih taax hanso hantíp iiqui impaii. Xiica quiistox hantx mocat quih moosni ipxasi quih hatiin quih taax mos imiitoj.

Cuando los comcaac quieren comer carne de *moosni* (caguama o tortuga marina), uno de ellos, el más indicado, se va al mar a traer una que esté buena, es decir, que no esté muerta y de preferencia que sea de muy buen tamaño.

La carne de la *moosni* se puede comer asada, con poca sal y sin ningún otro ingrediente. Puede hacerse un caldo con orégano y sal, únicamente. También se puede poner a secar la carne cortada en pedazos delgados. La carne seca se tuesta en un sartén por unos cinco minutos y después se machaca con un poco de aceite de *moosni* y orégano al gusto, y queda lista para comer.

La forma más tradicional de cocinar *moosni* es asándola con arbustos del desierto, como el *seepol* (*Frankenia palmeri*). Es el método que el maestro de los comcaac, Cmaacoj Cmasol, les enseñó; le llaman *Moosni iti icamaai* y se reparte a toda la comunidad.

En 1990 las instituciones ambientales del gobierno mexicano decretaron la veda total de las tortugas marinas en México. Sin embargo, en reconocimiento del valor cultural que tienen para la salud comunitaria de los comcaac, autorizan la pesca de dos ejemplares anuales para la Fiesta del Año Nuevo. Este se celebra el 1 de julio, alrededor del solsticio de verano, a diferencia de la tradición europea que lo celebra en el solsticio de invierno.





Moluscos y crustáceos

De los moluscos que conformaban parte importante de la dieta tradicional de los comcaac se han identificado hasta veintidós especies. Las conchas se empleaban como utensilios, herramientas y contenedores y para confeccionar collares de ornato; también se utilizaban en cierto tipo de juegos, como el *hamoij*. Los crustáceos como la jaiba eran arponeados en los esteros y con sus caparazones hacían muñecas. La langosta era uno de los platillos favoritos. El camarón casi no se acostumbraba como alimento. (Felger y Moser, 1985)

Caldo de mariscos

Para 10 personas

Ingredientes

- 2 litros de puré de tomate
- 3 litros de agua
- ½ kilo de jaiba desmenuzada
- ½ kilo de camarón
- 1 kilo de almejitas
- ½ kilo de papa cocida y partida en cuadros grandes
- ½ kilo de camote cocido y partido en cuadros grandes
- 1 cebolla
- 1 rama de apio
- 4 cucharadas soperas de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Modo de elaboración

En una olla grande agregar el aceite, cuando esté muy caliente agregar la cebolla y el apio en trozos grandes. Cuando la cebolla y el apio se empiecen a dorar agregar el puré de tomate y el agua. Dejar hervir por cinco minutos. Agregar la papa y el camote. Después agregar la jaiba y las almejitas. Sazonar con sal y pimienta. Dejar hervir por tres minutos. Cuando falte poco para servir, sacar del fuego y agregar los camarones.



Almejas con mantequilla y *xnaa caaa*, la salicornia

Para 4 personas

La salicornia (*Salicornia bigelovii*) es nombrada por los comcaac como *xnaa caaa*. Es una pequeña planta comestible que crece en los esteros, que puede procesar el agua salada del mar, por lo que se le denomina halófito. Por estas cualidades, la salicornia se está introduciendo a escala internacional como sal condimentada, verdura y aderezos para ensaladas, como harina y como aceite derivados de la semilla. Últimamente se está proponiendo como biocombustible.

Ingredientes

- 12 almejas chocolatas
- 1 barra de mantequilla derretida
- ½ taza de salicornia fresca picada en pedazos pequeños

Modo de elaboración

Abrir las almejas y limpiarlas. En cada almeja agregar una cucharada de la mantequilla derretida y una cucharadita de salicornia picada.

Comer inmediatamente.

Arriba: Taller de Gastronomía Moderna de los Comcaac (Año Nuevo 2008).

Fotografía: Ignacio A. Cabrera.

Abajo izquierda: almejas reina / Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).

Abajo izquierda: almejas chocolata con mantequilla y *xnaa caaa*.

Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).



40



Ostiones con *tootjök*, la tunita agria

Para 4 personas

Los ostiones (*Crassostrea corteziensis*) y la tunita agria de la cholla brincadora (*Cylindropuntia fulgida*) son alimentos tradicionales de los comcaac, aunque no se mezclaban para comer. El resto de los ingredientes de esta receta proviene de la gastronomía regional.

Ingredientes

- 12 ostiones
- ½ taza de tunita pelada y picada en cuadros muy pequeños
- ½ cebolla morada picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 pepino picado en cuadros muy pequeños
- Jugo de 5 limones
- Sal y pimienta

Modo de elaboración

Abrir los ostiones. En un recipiente mezclar el pepino, la tunita, la cebolla, el cilantro y el jugo de limón. Sazonar con sal y pimienta al gusto. En cada ostión colocar una cucharadita de la mezcla y comer inmediatamente.

41



42



Ceviche de *seeten*, el callo de hacha, y coco

Para 4 personas

Los comcaac denominan al callo de hacha (*Pinna rugosa*) como *seeten*, el cual no se acostumbraba en la dieta tradicional. Actualmente los comcaac abastecen al mercado regional con este reconocido manjar. El coco es traído desde las costas tropicales de México.

Ingredientes

- 1 kilo de callo
- 2 cocos tiernos
- 5 naranjas cortada en cuadritos
- $\frac{1}{4}$ de taza de perejil
- $\frac{1}{2}$ cebolla morada
- Jugo de 15 limones
- Sal y pimienta al gusto
- Conchas de almejas para servir

43

Modo de elaboración

Cortar el callo en cuadros pequeños. Cocer el callo en el jugo de limón. Cortar los cocos en cuadros muy pequeños. Picar la cebolla y cilantro finamente. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Sazonar al gusto. Servir porciones pequeñas en cada una de las conchas.

Comer inmediatamente.



Tostadas de *zamt* y *xnaa caaa*

(jaiba con semillas de salicornia)

Para 6 personas

La *zamt*, o jaiba (*Callinectes sapidus*), se podía encontrar en abundancia en los esteros del territorio de los comcaac, en especial en Xtaasi Hant Iijöc Tazo Iti Coom, conocido como estero Sargento. Los comcaac la arponeaban y después la cocían al vapor o tatemaban a las brazas para disfrutar su delicioso sabor. Actualmente la población de jaiba en los esteros ha disminuido considerablemente debido a la pesca intensiva sin regulación que ocurre fuera del territorio.

Ingredientes

- 1 kilo de jaiba cocida y limpia
- 1 tomate finamente picado
- ½ cebolla finamente picada
- ¼ de taza de cilantro finamente picado
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cucharadas de mayonesa
- 12 tostadas

45

Modo de elaboración

Mezclar todos los ingredientes menos la mayonesa. Sazonar al gusto. Poner un poco de mayonesa sobre la tostada y encima poner la mezcla de la jaiba. Se puede aderezar con algún tipo de salsa y semillas de salicornia.

Comer inmediatamente.





46



Arriba: niño cmique (Punta Chueca, Territorio de los Comcaac) / Fotografía: Juan Hernández (octubre 2008).
Abajo: pescado del territorio de los comcaac / Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).

Zixcám, los pescados

El pescado es sumamente importante en la dieta tradicional de los comcaac, por lo que desarrollaron un profundo conocimiento tradicional sobre las artes de pesca y la ecología de las especies que ocurren en su territorio. En esta región marina existen más de doscientas especies de peces, de las cuales, según el diccionario de la lengua materna *cmiique iitom*, los comcaac nombran al menos 132 tipos de peces.

Tal parece que el conquistador español Álvaro Núñez Cabeza de Vaca, en su épica expedición desde el golfo de México hacia los actuales estados de Sonora y Sinaloa, alrededor del año 1535 contactó a los comcaac, de quienes narró: “(...) porque la costa no tiene maíz y comen polvo de bleado y de paja y de pescado que toman en la mar con balsas, porque no alcanzan canoas.” Sufragios, Cap. XXXII, 1545.

Sus técnicas pesqueras se basaban más en el estricto conocimiento de las costumbres de la especie, como rutas y ciclos migratorios y reproductivos, que en su eficiencia letal. La pesca se realizaba en el litoral, utilizando balsas de carrizo y arpones que se especializaban por el tipo de especie. Los arpones podían ser de ramas de los árboles del desierto, como el mezquite o el palo fierro, mientras que otros los hacían de las ramas de los mangles. Se alimentaban de gran variedad de especies, como cabrilla, pargo, mero, lisa, cochito, totoaba, etcétera, que cocinaban de múltiples maneras: asadas, rostizadas y en caldos. El procedimiento de asado podía variar según el tamaño de la especie y el lugar en el que se encontraran; podían utilizar ramas del litoral, como el *seepol*, que genera una llama muy suavecita y aromática. Antes de que se involucraran en la pesca comercial, los comcaac almacenaban grandes cantidades de pescado seco en ollas de cerámica selladas con gomas naturales, que guardaban en las cuevas para enfrentar los periodos de escasez.

47

El pescado y la tortuga marina son parte fundamental de los sistemas de distribución comunitaria, como el *canoaa an hant cooit*, que consiste en que cualquier miembro de la comunidad tiene derecho a solicitar de un pescador *cmiique* la cantidad suficiente, pero proporcional, para alimentar a su familia durante ese día. Esta es una de las tradiciones que mantienen el sentido colectivo, la identidad cultural, mitigan el impacto de la pobreza y previenen la inequidad social.

Los mamíferos marinos, como los *xapoo* (lobos marinos), eran cazados ocasionalmente, particularmente por el subgrupo que vivía en la isla San Esteban, los *xiica Hast ano coii*. A los delfines y a las ballenas no los cazaban. Los comcaac identifican a todos los mamíferos marinos por su nombre y conocen bien sus costumbres, a la vez que son fuente de inspiración para sus artesanías y para sus cantos.



Pescado al carbón

Para 6 personas

Esta propuesta utiliza la forma tradicional de los comcaac de asar el pescado, pero la condimenta con salsas hechas con ingredientes que se cultivan en la región.

Ingredientes

- 1 pescado fresco, entero y limpio de aproximadamente 2.5 kilos
- 2 tomates en rebanadas
- 1 cebolla en rebanadas
- Sal y pimienta
- Papel aluminio

Modo de elaboración

Acomodar las rebanadas de cebolla y tomate por dentro y fuera del pescado y espolvorear con orégano, sal y pimienta. Envolver en papel aluminio y poner en el asador hasta que esté cocido; aproximadamente 25-30 minutos. Se puede cocinar o servir con salsa de chile colorado o de tomate (véanse recetas en la página 51).

El pescado se puede servir en tacos de tortillas de harina de péchita de mezquite y aderezar con orégano del desierto, *xnoois* (trigo del mar), trocitos de *xnaa caaa* (*Salicornia bigelovi*) y semillas de pitaya.

49

La importancia del pescado en la dieta actual de la comunidad comcaac continua con cierta variedad de especies. Sin embargo, en términos proporcionales ha disminuido, en parte porque su pesca es menos accesible debido a la sobreexplotación regional y porque sus artes de pesca están especializadas en las pesquerías que les demanda el mercado, como el callo de hacha y la jaiba. Asimismo, ha sido parcialmente sustituido por productos procesados de la dieta moderna.





Salsa de chile colorado

Ingredientes

- 20 chiles colorados
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de orégano
- 2 cucharadas de aceite de maíz

Modo de elaboración

Quitarle las semillas a los chiles. Remojar los chiles con agua caliente por un mínimo de treinta minutos. Licuar los chiles con la cebolla, ajo y orégano. Colar la salsa. En un sartén caliente con el aceite agregar la salsa y dejarla hervir por 10 minutos.

Salsa de tomate

51

Ingredientes

- 1 kilo de tomate
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tazas de agua
- Sal y pimienta

Modo de elaboración

Licuar todos los ingredientes. Poner la mezcla en una olla y dejar hervir por diez minutos. Sazonar al gusto.





***Xpanaams* y *xnoois*, algas y trigo marinos**

Se calcula que el golfo de California alberga alrededor de doscientas especies de macroalgas. A pesar de que los comcaac identificaban en su lengua todas las variedades de *xpanaams* (algas) que ocurren en su territorio marino, casi no las utilizaron como alimento. Sin embargo, dada su abundancia y valor nutricional, es factible integrarlas en una propuesta gastronómica moderna.

Atención especial merece el *xnoois*, conocido como trigo marino, que es la semilla del *hatám*, un pasto marino (*zostera marina*) que crece en el canal del Infiernillo. En primavera estas plantas se desprenden del lecho marino y las mareas las arrojan a las playas, que es cuando se le nombra como *eaz*; al secarse, los comcaac la sacuden para recolectar el *xnoois*. El *xnoois* lo tostaban y molían como harina y con esta hacían panes y atoles.

La importancia y antigüedad del *xnoois* en la dieta tradicional se refleja en varias narraciones de los primeros cronistas que daban cuenta de los sucesos de la Nueva España (véase Pérez de Ribas y Álvaro Núñez Cabeza de Vaca). Asimismo, en el calendario seri, el mes correspondiente a abril se llama *xnoois ihaat iizax*, que quiere decir “luna, cuando madura la semilla del trigo marino”.

53

Desde hace dos décadas, la tradición del *xnoois* se ha ido apagando, aunque sigue viva como parte del legado del pueblo comcaac. Para el año 2005 los ancianos reportaron una considerable disminución de los zacates marinos, además de que su semilla no estaba madurando, lo cual, entre otros efectos, inhibe la llegada de aves migratorias a la zona y reduce las opciones de alimentación para las tortugas marinas. Se requieren estudios que identifiquen esta problemática para reactivar el aprovechamiento sustentable de esta importante especie de la cultura tradicional.

Arriba izquierda: Diana Monroy con su muñeca de *eaz*.

Fotografía: Diana Esquer (marzo 2012).

Arriba derecha: Ramona Barnett recolectando *eaz* para recoger *xnoois* en Punta Chueca.

Fotografía: Diana Esquer (marzo 2012).

Abajo: Semillas de *xnoois* (trigo marino) / Fotografía: Diana Esquer (marzo 2012).



Receta tradicional de *xnoois*, el trigo marino

Por René Montaña, de la comunidad comcaac.

El *xnoois*, o trigo marino, se pulveriza como harina y con esta se pueden preparar diversos platillos:

- *Xnoois haaztoj*. Atole hecho con *xnoois*, agua y un poco de aceite de caguama (tortuga marina).
- *Cöhanopin*. Es el mismo atole pero con más aceite de caguama y menos agua, es muy espeso.
- *Xnoois hacápnalca*. Se forman albóndigas con la masa de la harina de *xnoois* y se coloca en el atole.
- *Xnoois hapaha*. Con la harina de *xnoois* tostada, llamada *xnoois hapaha*, se puede hacer pan, mezclando la harina con aceite de caguama.

Científicos del CIAD (Valencia *et al.*, 1985) documentaron el valor nutricional del *xnoois*, señalando que el contenido de proteínas es mayor que el de algunos granos convencionales, pero es similar en cuanto a carbohidratos. Como los comcaac mezclaban el *xnoois* con semillas de pitayas, afirman que debió haber sido una fuente importante de su alimentación.

55

Arriba: *xpacaa*, la sirena. Figura tallada por Chepa Ibarra, mujer *cmiique*.

Fotografía: Diana Luque (marzo 2010).

Abajo: *xnoois* seco (trigo marino) / Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).



Ziic, las aves

Los comcaac tienen un concepto genérico para las aves de su territorio, *ziic*, e identifican por su nombre por lo menos a 146 especies de aves que habitan o transitan por el territorio terrestre y marino. Muchas aves formaron parte de la dieta tradicional, aunque no fueron los platillos más frecuentes; excepto los buitres, cuervos y halcones, que nunca los comieron.

Algunas veces las cazaban de noche, como a los pelícanos, a los que sorprendían cuando dormían. Los antepasados de los comcaac utilizaban las pieles del pelícano para confeccionar ropa y para cubrirse del frío, además de que las intercambiaban, principalmente por maíz, con otros grupos indígenas de la región. Sus huesos y cabezas los usaron como juguetes, mientras que las plumas les servían de fetiches y juegos de suerte.

Receta tradicional de *tosni*, el pelícano

(*Pelecanus occidentalis*)

Receta tradicional escrita en *cmiique iitom*:

Tosni ipxasi quih isiitoj taa x, hizaax oo cöimapactoj. Tpasni ma x, imiitoj, ziix ihmaa quiisil ipi tmahaainim ma x. Ziix ihmaa iti cöihapactoj catxo imahca ha.

La caza del pelícano como alimento de la comunidad comcaac se ha ido dejando de practicar, pero cuentan algunos jóvenes que todavía a principios del año 2000 les tocó ver a don José Juan Moreno, un anciano (q. e. p. d), cuando iba de vez en cuando a cazar uno y con una piola lo llevaba caminando hasta su casa, en dónde lo cocinaba a las brasas. Ellos dicen que ya no les gusta, pues les da mucha lástima matarlos y que mejor prefieren comprar pollo en las tiendas.

***Tosni*, el pelícano, es una de las aves del territorio que tiene mayor simbolismo en la cultura de los comcaac. Las generaciones actuales, en sus expresiones artísticas, continúan recordando a sus antepasados vestidos con pieles de pelícano.**





Del desierto

Xiica ccam heecot cocom, la fauna del desierto

La zona terrestre del territorio de los comcaac es parte del desierto de Sonora, en la que se encuentran ocho especies de mamíferos carismáticos: el borrego cimarrón, el berrendo, el puma, el león de montaña, el coyote, el jabalí, el venado cola blanca y el venado bura. No todos estos mamíferos del desierto formaban parte de la subsistencia tradicional de los comcaac, la cual se basaba más bien en el venado bura y, en ocasiones, en los jabalíes, los conejos y las ardillas.

El consumo de la fauna del desierto estaba relacionado con la organización territorial del grupo, ya que algunos subgrupos estaban más orientados a los recursos del litoral, mientras que otros a los del desierto. En ambos casos se complementaban y su trashumancia se relacionaba también con las estaciones del año y con los ciclos migratorios de las especies.

La dieta tradicional también incluía algunos reptiles como la tortuga del desierto, la iguana y algunas víboras. A los anfibios, aunque tienen nombre en el *cmiique iitom*, no se los comían. Los insectos, como las orugas y los chapulines, eran alimento en ciertas épocas del año, así como la *copni*, que es un insecto que produce una mezcla dulce de néctar con polen y que comían con semillas de cactáceas, del árbol del palo verde y del trigo marino. Según Felger y Moser, este era encontrado en el arroyo Sauzal, lo cual coincide con un sitio identificado en el Mapa de los Sitios de Valor Cultural (Luque y Robles, 2006), llamado Hant copni (tierra de *copni*, un insecto que da miel).

59

Para la década de 1960 las poblaciones de puma, borrego cimarrón, berrendo, jabalí, venado bura y venado cola blanca habían disminuido considerablemente en el territorio de los comcaac, debido a la cacería sin control y al deterioro de su hábitat en la región que engloba la zona de los comcaac. Desgraciadamente este es un fenómeno muy generalizado en todo el desierto de Sonora, lo cual ha impactado profundamente la dieta tradicional y, por ende, la salud comunitaria y la cultura ancestral.

Actualmente la ley federal ambiental de México considera a estas especies amenazadas, por lo que están bajo protección especial. Se permite la venta de permisos para su caza de manera muy controlada. Cabe señalar que el territorio de los comcaac actual se ha convertido en zona de reproducción y protección de estas especies.

◀ *Hehe iti cöihiip*, cachora matorralera. Taller de Gastronomía Moderna de los Comcaac. Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).



Receta tradicional de *hap*, el venado bura

(*Odocoileus hemionus*)

Receta tradicional escrita en *cmiique iitom*:

Xiica quiistox comcaac hantx mocat quih hap ipxasi quih imiitoj. Isiitoj taa x, hizaax oo cöimapactoj. Hapasni quih haquix miih. Hantíp iiqui impaii. Hatiin quih mos haquix miih. Hizaax hantíp iiqui impaii. Hapaznij quih mos haquix miih. Hanso hax cötpazni ma x, ixamataj quih imiisioj, xomcahiift quih taax cöitatoiilcam x.

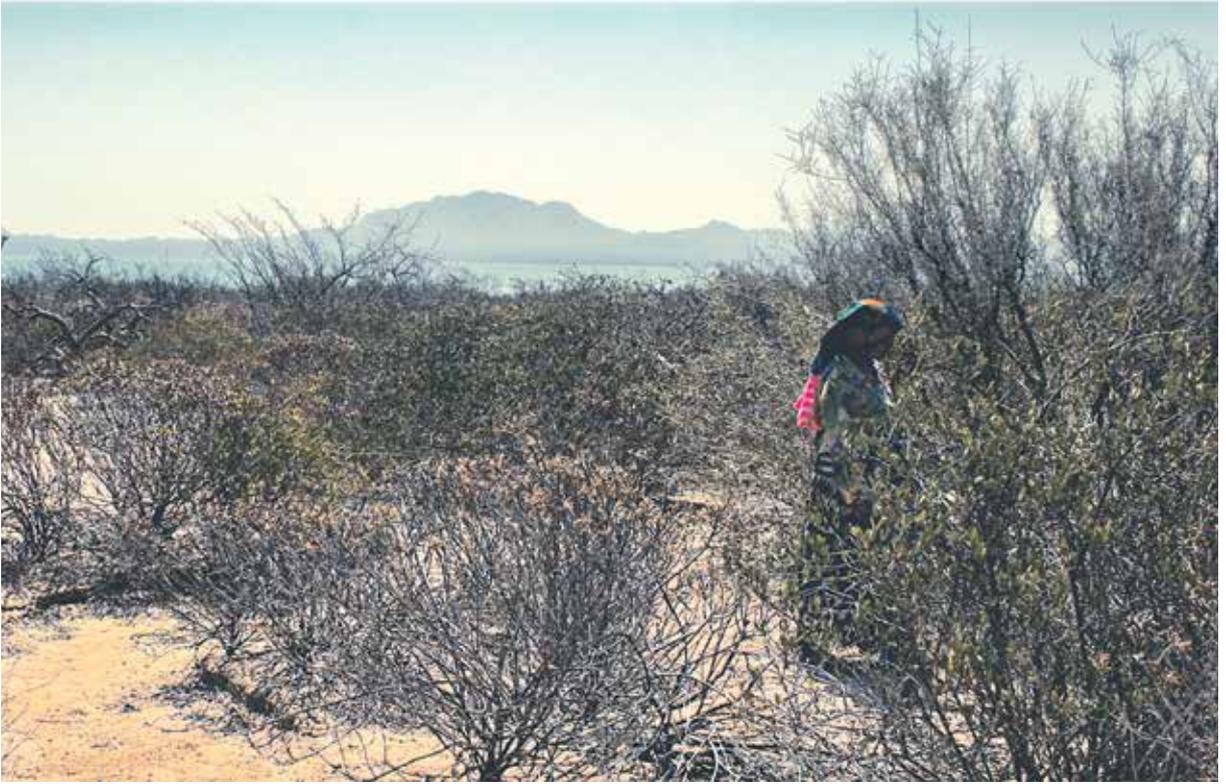
El venado bura, *hap*, como le llaman los comcaac, es un mamífero del desierto que era abundante en el territorio y también el más importante de la fauna del desierto en la dieta tradicional. Felger y Moser mencionan ocho métodos de cacería y seis nombres de su anatomía, así como una amplia terminología que hace referencia al conocimiento tradicional relacionado con esta especie.

Los autores señalan que el principal método para cocinar el venado era a las brazas sobre un asador tradicional. La grasa del venado, como la de la mayoría de los animales que comían, era retirada y almacenada con mucho cuidado. Los huesos los quebraban para comerse el tuétano.

En ocasiones cocinaban la carne de venado en caldo, acompañado de téparis, que son los frijoles silvestres. La carne también la almacenaban seca en vasijas de barro, selladas y colocadas en pequeñas cuevas a la que cancelaban el acceso con piedras. La carne seca se utilizaba en tiempos de frío, ya que los vientos y las lluvias impedían ir de cacería o de pesca.

El venado bura prácticamente ha desaparecido de la dieta actual de los comcaac, debido principalmente a la reducción de su población por la cacería furtiva a escala regional y a la normatividad ambiental. Sin embargo, continua siendo un importante referente simbólico de la identidad cultural contemporánea.





62



Hehe, la flora del desierto

El uso tradicional de las plantas del desierto, a las que en su conjunto, los comcaac denominan *hehe*, es parte de su herencia ancestral. Así lo sugiere el padre Francisco Antonio Pimentel, quien conservó el diario del gobernador Ortiz Parrilla, en el que se narra la invasión a la isla Tiburón en 1750 y en donde se menciona que los seris, en la vecindad de Bahía de Kino, comúnmente subsistían de:

“[...] pitayas, péchitas, mesquites, y el ejote del palo hierro. [Y de] sahuaros, harina de mesquite, mesquite, y los frijoles de palo hierro. Pimentel es uno de los primeros misioneros de los indios yaquis, al principio de 1600, y el padre Nicolás Perera (AHH, Temp., 17,57) en 1729, reportaron que los seris utilizaban las semillas de zacate marino como fuente principal de alimento.

Una referencia del Archivo Hidalgo del Parral (AHP, UofA, 1718A) señala que los Seris: [...] Se contentan con solo las frutas silvestres que les da el monte, como pithayas, tunas, bledo (amaranto y otras leguminosas), mescal (agaves), mesquite, sayas...”. (Sheridan, 1999: 16)

Según Felger y Moser, entre los años de 1950 a 1980 los comcaac aún mencionaban los nombres para la mayoría de las 427 especies que componen la flora de su territorio terrestre. Los comcaac utilizaban 70 plantas para comer, de las cuales 25 eran semillas y 53 frutas, 6 raíces-bulbos, 10 tallos leñosos, 11 flores y 3 hojas.

De la flora del territorio de los comcaac se tiene registrado que 374 especies de plantas de flor o semilla tienen usos medicinales. Algunas plantas las recolectaban de manera estacional, mientras que otras las podían encontrar todo el año.

Arriba: flora del territorio de los comcaac. Taller de Gastronomía Moderna de los Comcaac. Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).

Abajo izquierda: péchita y harina de péchita de mezquite / Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008). Abajo derecha: *Haacala*, roca donde se realizaba la molienda de la péchita de mezquite por los antepasados de los comcaac, la Pintada, Sonora / Fotografía: Archivo INAH-SON, Proyecto La Pintada, 2008.



Los comcaac recogían las semillas de los árboles del palo-verde, palo-fierro y mezquite, así como de los arbustos del bebelama, del crucillo blanco y de las tres especies de mangles de los esteros. Alrededor de diez tipos diferentes de semillas eran almacenadas en ollas de cerámica y selladas con gomas extraídas de plantas nativas, que eran utilizadas en los periodos de escasez.

Algunas semillas las tostaban y machacaban como harina en agujeros tallados en las rocas; en estos hacían la harina de la péchita del mezquite, la cual mezclaban con agua y la bebían como un atole. Este alimento tuvo una gran importancia en la dieta tradicional, ya que, incluso, en su calendario el mes de julio, *icóozlajc iizax*, refiere al tiempo de la luna en el que las péchitas se espolvoreaban con arena caliente para ayudar el proceso del tostado antes de proceder al pulverizado.

Esta tradición alimentaria prácticamente ha desaparecido. Sin embargo, está tomando una nueva configuración, como se aprecia en la siguiente receta culinaria. Incluso, ya es posible comprar la harina de péchita de mezquite en el poblado de El Desemboque, donde vive un grupo de mujeres de la comunidad comcaac que la fabrican.

Tortillas de *haas copxöt*, harina de péchita de mezquite

(*Prosopis glandulosa* var. *torreyana*)

65

Dos docenas de tortillas aproximadamente

Ingredientes

500 gramos de harina de trigo
500 gramos de harina de péchita de mezquite
Agua tibia
Manteca vegetal
Sal

Modo de elaboración

Mezclar los ingredientes y amasar. Dividir la masa en bolas de ocho centímetros aproximadamente. Extender las bolas en forma de tortilla y colocar en el comal hasta que se cuezan.



Guadalupe Olivas elaborando las tortillas de harina de péchita de mezquite.
Fotografías: Diana Luque (junio 2008).



Imám, las pitayas

Los comcaac se alimentaron de todos los tipos de cactáceas que ocurren en su territorio; tanto de su fruta, las pitayas, como de sus semillas. Su importancia en la dieta ancestral se puede apreciar en su calendario, ya que el mes de junio se denomina *imám imám iizax*, que refiere a la luna en que se maduran y recolectan las pitayas.

En las pocas crónicas de la Nueva España que narran la alimentación de los seris, con frecuencia mencionan a las pitayas. Felger y Moser (1987: 13) en su obra incluyen una carta con un dibujo que hizo un misionero jesuita, Adamo Gilg, en 1692. En la carta, Gilg describe las características generales de los seris y dibuja a una familia junto a una cactácea gigante con sus frutas, las pitayas, a las que el jesuita nombra como “himamas”, que es prácticamente de la misma manera como los seris actuales la escriben: “imám”.

También hacían bebidas fermentadas de las frutas de las cactáceas y del agave. Las no alcohólicas provenían de las péchitas de mezquite, de la cholla brincadora y de otras raíces. La flora del desierto de Sonora tenía multitud de usos entre los comcaac, además de la herbolaria la utilizaban como ornato, pigmentos, cestería y gomas; asimismo, la utilizaban para la construcción de sus viviendas, las *haaco haheemza*, y como herramientas para múltiples actividades, como pescar, cazar o recolectar, entre muchas más.





Receta tradicional de *imám hamaax*, el licor de pitaya

Por René Montaña, de la comunidad comcaac

Receta tradicional escrita en *cmiique iitom*:

Imám hamaax quih isaaizi taa x, ool imám cah taax oo cõimiii. Inaj quih ipxasi quih taax cõitatoillcam, hant quih iti itácatoj ma x, ixaap cooitom taax iti toofin ma x, cmaax imiisioj.

Para los comcaac el licor de pitaya es sagrado. Sus leyes no les permiten tomarlo con frecuencia, por lo que únicamente lo toman durante los festejos del Año Nuevo de los Comcaac, a finales del mes de junio y a finales del mes de diciembre. Solo los ancianos y las autoridades tradicionales pueden tomar esta bebida.

La tradición señala que la primera versión del licor fue hecha por los comcaac con la fruta de la pitaya del cardón (*Pachycereus pringlei*), mismo al que llamaron *xaasj imám hamaax*. Después hicieron otra versión con la pitaya agria (*Stenocereus gummusus*), denominado *ziix is ccapxl imám hamaax*, el cual es más fuerte que el de pitaya de cardón.

La pitaya de cardón se recolecta en el mes de junio. Cuando se tiene la cantidad deseada, se cortan y se saca la pulpa con todo y semillas, misma que se coloca con un poco de agua en un recipiente hecho de la biznaga. Este recipiente se hace con la planta de la biznaga cruda (*Ferocactus tiburonensis*), una vez que se le ha retirado la pulpa (véase la receta del dulce de biznaga en la página 77).

Cada cinco o seis días las semillas de pitaya que están en el recipiente de biznaga flotan en la superficie y se van retirando en la medida en que van apareciendo, hasta que no queda ninguna. Cuando esto sucede, quiere decir que el licor ya está listo para tomar. El licor más fino y apreciado por los comcaac es el que elaboran en una olla de barro que ellos mismos fabricaban.



70



Callo con pitaya, *seeten-imám*

Para 4 personas

Ingredientes

½ kilo de callo
1 kilo de pitaya
Jugo de 20 limones
Conchas de almejas para servir

Modo de elaboración

Cortar el callo en forma horizontal de aproximadamente un centímetro de grosor. Cocer el callo en el jugo de limón. Sacarle la pulpa a las pitayas. Colocar una rebanada de callo en una concha y arriba ponerle una cucharadita de pitaya.

Comer inmediatamente.



72



Ensalada verde y vinagreta de pitaya

Ensalada verde

La ensalada verde puede estar compuesta por verduras frescas al gusto, como distintos tipos de lechugas y repollos, berros, cebollines, hongos, germinados, arúgulas, espinacas, pepinos y jícamas. Después de lavarlas y desinfectarlas se secan y parten en pedazos al gusto. Se puede espolvorear de *xnoois* (trigo marino), *xnaa caaa* (salicornia), *xpanaams* (algas) o semillas de cactáceas. Se sirven frías y se rocían con la vinagreta de pitaya al gusto.

Vinagreta de pitaya

Ingredientes

$\frac{3}{4}$ taza aceite de olivo
 $\frac{1}{4}$ taza vinagre balsámico
 $\frac{1}{2}$ taza pulpa de pitaya
Jugo de un limón
Sal

Modo de elaboración

Mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.



Agua de pitaya

Para 4 personas

Ingredientes

- 4 pitayas
- 4 tazas de agua
- Azúcar al gusto

Modo de elaboración

Sacar la pulpa de las pitayas. Licuar la pulpa de las pitayas con el agua. Endulzar y enfriar al gusto.

Sorbete de pitaya

Para 4 personas

Ingredientes

- 4 tazas de pulpa pitaya
- 3 tazas de agua
- 1 taza de azúcar

Modo de elaboración

Licuar la pulpa de las pitayas con el agua y el azúcar. Colocar la mezcla en un recipiente y congelar. Cuando esté congelado, sacar del congelador y con un tenedor raspar todo el hielo muy bien hasta obtener la textura de un sorbete.

Servir inmediatamente.



76



Arriba: poblado de Punta Chueca, Territorio de los Comcaac / Fotografía: Juan Hernández (octubre 2008).
Abajo izquierda: extracción de pulpa para la preparación del dulce de biznaga.
Fotografía: Ignacio A. Cabrera (junio 2008).
Abajo derecha: la biznaga / Fotografía: Diana Luque (marzo 2011).

Advertencia: este dulce debe hacerse con precaución, ya que la biznaga es una especie protegida por las leyes federales de México, por lo que se requiere de un permiso oficial para recolectar la planta.

Tunitas agrias, *tootjöc*, en almíbar

(*Cylindropuntia fulgida*)

Para 6 personas

Ingredientes

- 4 tazas de tunitas peladas
- 8 tazas de agua
- 3 tazas de azúcar
- 2 rajas de canela
- 1 limón

Modo de elaboración

En una olla poner todos los ingredientes. El limón se exprime para agregar el jugo y, ya exprimido, se deja dentro de la olla. Dejar hervir hasta que la fruta esté cocida y el líquido tenga la textura de almíbar.

Dulce de *siml*, la biznaga (*Ferocactus tiburonensis*)

Receta de Moisés Rivera

Para 10 personas

Ingredientes

- 1 biznaga madura
- 1 kilo de cal
- 5 litros de agua
- 1 ½ kilos de azúcar

Modo de elaboración

Se corta la tapa de arriba de la biznaga y se saca toda la pulpa. La pulpa se corta en trozos. Se mezcla el agua y la cal. Se ponen los trozos de biznaga en un recipiente y se cubren con la mezcla de cal y agua. Se dejan reposar durante veinticuatro horas. Se sacan los trozos de biznaga y se lavan con agua limpia para quitar la cal. Los trozos de biznaga se pican por el centro del trozo con un alambre para que penetre el azúcar, la cual se agregará posteriormente. Una vez limpios y perforados, los trozos de biznaga se ponen a coser con agua, la cual debe cubrir toda la biznaga. Se deja hervir por veinte minutos y se le agrega el azúcar. Ya que el azúcar espesa a punto de miel, se apaga el fuego y se retira el recipiente. Los trozos de biznaga se sacan del recipiente, se escurren y se dejan enfriar a temperatura ambiente. Se pueden almacenar en el refrigerador o bien en un lugar seco y fresco.



Qué sería de esta naturaleza sin la Naturaleza de los Comcaac

Qué sería de esta Tierra
sin las nobles manos
que la reconocen y humedecen
la amasan y esculpen
y la convierten en humanidad

quién acompañaría a las *moosnis*
a cosechar los cereales
que espolvorean los mares
en el aire primaveral

quién agradecería
a las deidades de ultramar
el haber rociado al *xnoois*
con espumas, sales y minerales
quién

qué pasaría si fuera desprovista
de la palabra que la transforma en “sagrada”

perdería su sentido
y el corazón de Taheöjc
apagaría su latido
formaría una geo-grafía des-almada
un inventario de especies
un listado de recursos
en donde no cabe
la Naturaleza de los Comcaac.



Referencias

- Boege, Eckart (2008) *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y la agrobiodiversidad de los territorios indígenas*. México: INAH/Conaculta/CDI.
- Bowen, Thomas (1976) *Seri Prehistory. The Archeology of the Central Coast of Sonora, Mexico* (Anthropological Papers of the University of Arizona, núm. 27) Tucson: The University of Arizona Press.
- Comcáac, los (1999) *Historias de los comca'ac* (narrativa indígena) México: Conafe.
- Felger, Richard y Mary Moser (1985) *People of the Desert and Sea. Ethnobotany of the Seri Indians*. Tucson: The University of Arizona Press.
- Leff, Enrique (2004) *Racionalidad ambiental, la reapropiación social de la naturaleza*. México: Siglo XXI.
- Luque, Diana y Antonio Robles (2006) *Naturalezas, saberes y territorios comcáac (seri). Diversidad cultural y sustentabilidad ambiental*. México: CIAD/INE. 360 p.
- Luque, Diana y Shoko Doode (2009) "Los comcáac (seri): hacia una diversidad biocultural del golfo de California y estado de Sonora, México". *Estudios Sociales*, vol. 17, núm. especial, pp. 274-300.
- Moser, Mary y Stephen Marlett (comps.) (2005) *Comcáac quih yaza quih hant ihíip hac. Diccionario seri-español-inglés*. México: Plaza y Valdés/Unison/SEC.
- Nabhan, Gary (2003) *Singing the Turtles to Sea. The Comcáac (Seri) Art and Science of Reptiles*. Berkeley y Los Ángeles: University of California Press.
- Sheridan, Thomas (1977) *The Impact of the Spanish Empire on the Seri Indians of Northwestern New Spain*. A Working Paper. Tucson: The University of Arizona.
- Toledo, Víctor y Narciso Barrera (2008) "La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales". Barcelona: Icaria.
- Yetman, David y Alberto Búrquez (1998) "Twenty-Seven: A Case Study in Ejido Privatization in México". *Journal of Anthropological Research*, vol. 54, núm. 1, pp. 73-95.
- Valencia et al. (1985) "Nutritive value of *Zostera Marina* and *Cardón (Pachycereus pringlei)* as Consumed by the Seri Indians y Sonora, Mexico." *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 17, pp. 165-174.

La riqueza en diversidad biológica y cultural de México es una cualidad única en el mundo que debemos conocer y proteger como fundamento de la grandeza de nuestra nación. Más allá del folclor, la diversidad cultural significa un acervo de múltiples opciones de proyectos civilizatorios que conllevan formas armoniosas de relacionarnos con la Tierra.

En consonancia con lo anterior, como nos lo hacen ver la autora de este libro y quienes colaboraron con ella, los comcaac (seris) no solo forman parte de la riqueza cultural de México y del mundo, sino que el legado de su cultura ancestral comunitaria, arraigada en la singularidad de su ecosistema del mar y del desierto, mediante sus artes, saberes y creencias conforman una contribución excepcional a la memoria biocultural de la humanidad.

Estas contribuciones van desde la ética comunitaria en su relación con la naturaleza (biocosmos), hasta sus prácticas alimentarias únicas en el mundo, de las cuales esta obra nos ofrece muestras dignas de llevar a nuestra cocina, además de invitarnos a que nos compenetremos con sus protagonistas a través de los paseos que ofrece el programa Ecoturismo Seri (www.ecoturismoseri.com).



Organización de los Estados Americanos



En los interiores se utilizó papel Multiart, el cual cuenta con la certificación FSC (Forest Stewardship Council), organización que tiene por objetivo promover el buen uso de los recursos forestales mediante prácticas de responsabilidad con el ambiente, socialmente aceptables y económicamente viables, avaladas por procesos creíbles de certificación.

ISBN: 978-607-7900-05-4

