

EL TUMULTO

HISTORIADOR POPULAR

México-Querétaro, Segunda Época, Año V, Número 53, Marzo de 1992

PECES

Los estudios de la fauna, considerados como origen y cimiento de la Zoogeografía, constituyen un aspecto fundamental de la investigación pesquera.

Desde el siglo pasado, los principales exponentes de este tipo de estudios lograron notables hallazgos en sus viajes de exploración, con los que se pudo formular nuevos criterios basados en los métodos interdisciplinarios de la biología y la geografía. La obra de estos naturis-

tas ha proseguido con las investigaciones de numerosos autores contemporáneos.

El estudio de la interrelación de las especies y sus áreas de distribución, comprendido en un inventario de recursos naturales, tanto de los peces como de otros organismos, adquiere singular interés por las derivaciones prácticas de este conocimiento.

Las especies mencionadas en el presente número de El Tumulto, se

pueden examinar, comprar y consumir diariamente en los mercados de la ciudad de México.

LUIS JIMENEZ MACHACA

EL SUEÑO

El mar, no ya alterado,
ni aun la instable mecía
cerúlea cuna donde el Sol dormía;
y los dormidos, siempre mudos, peces,
en los lechos lamosos
de sus oscuros senos cavernosos,
mudos eran dos veces;
y entre ellos, la engañosa encantadora
Alcione, a los que antes
en peces transformó, simples amantes,
transformada también, vengaba ahora

Por Juana Inés de la Cruz, Obras completas, México, Porrúa, 1960, p. 189.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
METROPOLITANA

UNIDAD AZCAPOTZALCO
División de Estudios de Posgrado y de Investigación
Programa de Estudios de Posgrado
Área de Historia de México



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE QUERÉTARO

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

EL TUMULTO

HISTORIADOR POPULAR

México-Querétaro, Segunda Epoca, Año V, Número 53, Marzo de 1992

LOS PECES DIOS

"el principal [dios] era del sol, y también de la luna y estrellas, de los pescados grandes y de los lagartos de agua, hasta sapos y ranas, y de otros peces grandes, y éstos decían que eran los dioses del pescado. De un pueblo de la laguna de México llevaron unos ídolos de estos peces, que eran unos peces hechos de piedra, grandes; y después volviendo por allí pidieronles para comer algunos peces, y respondieron que habían llevado el dios del pescado y que no podían tomar peces."

Motolinía, *Historia de los Indios de la Nueva España*, México, Porrúa, 1969, p. 27.

EL MULIER

"Merece particular mención el pez llamado *mulier*, visto varias veces en la costa del mar Pacífico y conocido con este nombre por la semejanza que de medio cuerpo arriba tiene con una mujer. Tiene los pechos, el cuello y los ojos muy blancos, lo restante del cuerpo cubierto de escamas lo mismo que los otros peces, y la cola lunada. El padre misionero Arnés al tiempo de fundar la última misión de Santa María, vio muerto un individuo de esta especie en la playa del mar citado; pero como estaba seco y destrozado, no pudo observarle como hubiera querido. La longitud de los que tenemos noticia que han sido vistos, no pasa de dos palmos y su anchura proporcionada a ella."

Francisco X. Clavelero, *Historia de la Antigua o Baja California*, México, Porrúa, 1970, p. 41.

LOS MICHIN

"Los peces de esta tierra son semejantes a los de Castilla (y) llámanse *michin*; son semejantes en la cola, que la tienen hendida u horcada y también en las aillias y en las escamas, y en tener el cuerpo ancho y el cuello grueso, y en ser ligeros, y en que se deslizan de las manos. Los peces de la mar se llaman *tiacamichin* que quiere decir peces grandes, peces que andan en la mar, que son buenos de comer; estos peces grandes comen a los pequeños."

Fray B. de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1969, p. 645.

PECES DE YUCATAN

"No hay sólo pescado en la laguna pero es tanta la abundancia que en la costa hay, que casi no curan los indios de lo de la laguna, si no son los que no tienen aparejos de redes, que éstos suelen, con la flecha, como hay poca agua, matar muchos pescados; los demás hacen sus muy grandes pesquerías de que comen y venden pescado a toda la tierra."

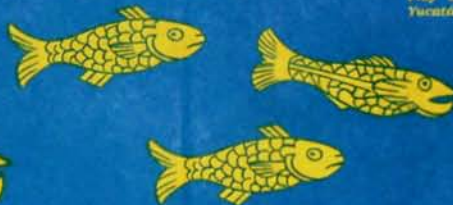
Acostúbralo salar y asar y secar al sol sin sal, y tienen su cuenta cuál de estos beneficios ha menester cada género de pescado, y lo asado se conserva (varios) días, que se lleva a veinte y treinta leguas a vender, y para comerlo tórnanlo a guisar, y es sabroso y sano."

Fray Diego de Landa, *Relación de las cosas de Yucatán*, México, Porrúa, 1978, p. 121.

EL MAR DEL SUR

"En el mar del Sur se encuentra gran cantidad de pescado y muchas ostras muy grandes. Los habitantes abren las ostras y les sacan lo comible; sécanlo como cualquier otro pescado, y lo guardan todo el año. Cuando llega la oportunidad, lo envían al interior para venderlo como pescado. No tienen salmones, ni truchas, ni carpas, tencas ó (sic) lucios en todo el país."

Relación de las producciones de la Nueva España [...] hecha por Enrique Hawwke [...] en J. García Icañal. *Relación de varias ciudades indígenas...* Madrid, Porrúa, 1963, p.



PESCADO BLANCO

"El alimento principal de estos isleños, además de las calabazas y legumbres que cultivan, es el pescado blanco, fama del lago, y mientras estábamos explorando la isla, los indios salieron en sus canoas para pescar algunos para nosotros. Los frieron en casa del *alcalde* y ellos fueron nuestro almuerzo, que hubiera llenado de gozo el corazón de un sectario de Epicuro."

Madame Calderón de la Barca, *La vida en México...* México, Porrúa, 1981, p. 373



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

UNIDAD AZCAPOTZALCO
División de Ciencias Sociales y Humanidades,
Departamento de Humanidades,
Arca de Historia de México.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

Dirección de Extensión Universitaria.

EL TUMULTO es una publicación mensual editada por el Instituto de Investigaciones y Estudios Interdisciplinarios de la Universidad Autónoma de Querétaro.
Módulo: "Cien años de la Independencia" (1810-1910).
Avenida de las Américas, s/n, Querétaro, Qro.
C.P. 76000, México, D.F.
Tel. 011 (52) 221 22 22.
Fax: 011 (52) 221 22 22.
Borrador de la edición.
Folio: 7 x 10 cm.