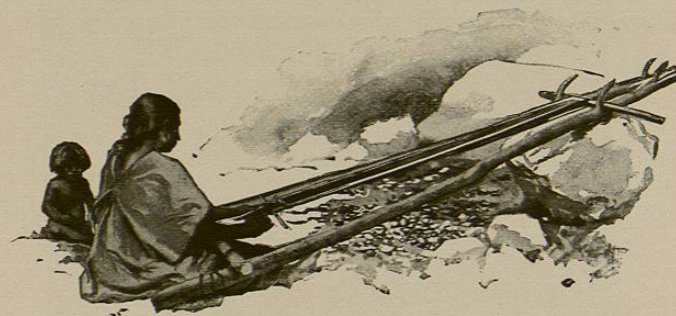


frecuentemente les consultan sobre las probabilidades de lluvia. Juzgan los indios por el color del sol cuando sale, si ese día habrá de llover. Si la creciente de la luna aparece horizontalmente, es que lleva mucha agua; pero no tiene ninguna cuando está vertical. Los mexicanos participan de esta creencia. Cuando la luna llena tiene "un anillo alrededor," está bailando en su patio. En el período en que no tiene luz, está muerta, pero volverá después de tres días. Explican los eclipses diciendo que el sol y la luna se chocan en el camino cuando pelean.

Los hombres fabrican arcos y flechas, y los de la parte central de la región son grandes cazadores y tiradores muy diestros. Hacen las hastas de sus flechas de palo hediondo, madera usada también para fabricar agujas. Pero los que viven junto al pueblo de Panaláchic y Barranca del Cobre son malos tiradores y su arma favorita es el hacha. Los muchachos juegan todavía con hondas, las que aun no hace tanto se usaban para matar ardillas. Se dice que antiguamente eran muy comunes las macanas. Los abuelos de la presente generación de Nararáchic tenían flechas con puntas de obsidiana. Los indios saben también preparar excelentes pieles de ante, para lo cual estacan el cuero sobre el suelo dejándolo así durante tres días, y cuando está suficientemente seco le raspan el pelo con un cuchillo. Úntanlo en seguida con sesos de animal y lo cuelgan al sol por cuatro días, pasados los cuales lo lavan bien en una artesa con agua caliente, y cuando lo han amasado bastante, lo sacan del agua entre dos hombres para restirlo. Pónenlo de nuevo á secar, y lo curten después con corteza de encina. Escogen la cavidad natural de una roca para que les sirva de cuba ó pila, y dejan la piel otros dos días. Luego la enjugan y exprimen cuidadosamente hasta que no le queda agua, operación para la que se requieren dos hombres, que se ejecuta siempre en un lugar donde dé fuerte el sol, pero resguardado del viento por la rocas que lo rodeen.

Cogen á los venados por medio de trampas que aseguran á un árbol doblado, de manera que una vez retenida la pata del animal, se suelta el árbol levantando la presa. Los persiguen también con perros para impulsarlos á dirigirse hacia algún paso angosto en donde han colocado agudas estacas de pino, de dos pies de largas, contra las que se hiere el animal en su carrera. Á los tordos los engañan poniéndoles granos de maíz ensartados en una trampa de pita disimulada debajo del suelo, de suerte que el pájaro queda cogido al tragar el grano. Matan asimismo con flechas ó á pedradas á las aves pequeñas. Son ingeniosos los tarahumares para disponer muchas clases de trampas para los

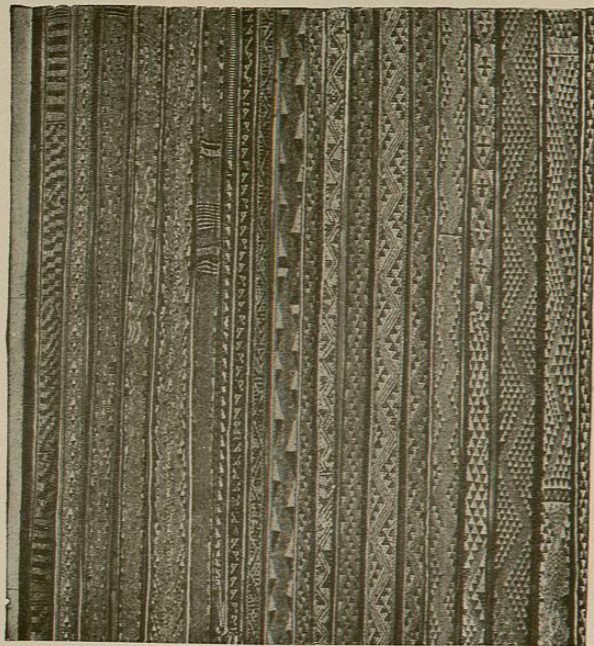


Tejiendo un ceñidor.

animales y las aves. En las madrigueras de los tlacuaches paran una armazón de corteza, en cuyo interior hay una ranura para el movimiento de la trampa que se corre por medio de una cuerda atada de alguna rama. Otra cuerda con granos de maíz retiene abierta la trampa y obstruye el paso del animal á través del marco. Cuando el tlacuache trata de comerse los granos rompe el hilo, se suelta la trampa, y queda cogido en su propia guarida.

Las ardillas son cazadas del modo más primitivo: derribando el árbol en que se descubre al animal. Como éste logra á veces escapar cuando cae el árbol y refugiarse en otro, echan éste abajo, y así sucesivamente hasta apoderarse de la pieza, que no recompensa mucho el trabajo de todo un día.

Las mujeres hacen ceñidores y frazadas en un telar primitivo, é insertan característicos dibujos en el tejido. Necesitan cuatro días de constante trabajo para hacer un ceñidor, y no menos de un año para una frazada, constituyendo casi un acontecimiento el terminarla. El telar consiste simplemente de cuatro palos puestos sobre el suelo y amarrados en forma de triángulo ó rectángulo, y se emplean como lanza-



Muestras de cinturones.

deras unos carrizos en que se enrolla el hilo de cada color. Los tejidos de Pamáchic son especialmente apreciables. En toda la región Tarahumar se venden las frazadas de esa localidad, que son las más finas que produce la tribu.

Los tarahumares no están muy avanzados en el arte de la alfarería. Su trabajo es rudo y de escasa importancia. Sólo las mujeres practican esa industria, á menudo hereditaria, y el grado de habilidad varía en ellas considerable-

mente. En Panalachic encontré las mejores piezas, adornadas con ciertos dibujos rojos y blancos. Una mujer de la barranca occidental se dedicaba especialmente á hacer grandes ollas para tesguino. La tinaja más grande que se ve en el grabado tenía cerca de ocho pies de circunferencia.

Las mujeres prueban el barro antes de comenzar su trabajo para saber si es de buena calidad, pues el que tiene sabor ácido no es bueno, siendo el mejor el que sabe un poco



Una alfarera con sus vasijas.

dulce y es de color amarillo pálido. Muelen el barro después de secarlo y lo mezclan con pedazos de ollas viejas molidas, que les sirven de arena. Para hacer una pieza de alfarería, se ahueca una masa de barro en forma de copa y se le van poniendo sucesivamente nuevas capas, suavizándolas y adelgazándolas cuidadosamente con las manos mojadas, teniendo la vasija que se construye sobre una bandeja llena de ceniza y cubriéndola con una tela de algodón.

Vi á una alfarera muy hábil hacer un jarro de mediano tamaño en veintisiete minutos. Estaba sentada al sol y

concluyó en una tarde cuatro vasijas. Ayudada luego por su marido comenzó á alisarlos por fuera con una pequeña cáscara de guaje suave y oblonga. En seguida metieron las piezas dentro de la casa para que no se secan demasiado pronto, y pasados quince minutos, durante los cuales se dedicó á dar el pecho á su hijo, que la había estado incomodando bastante, prosiguió su trabajo. Primero, con el filo de una estaca de madera, quitó á las vasijas todas las irregularidades de la superficie y del borde, y luego las pulió con una piedra. Parece que esta operación es la que requiere más tiempo, pues cada fabricante empleaba más de una hora para una vasija, sin acabar del todo. Pulieron el exterior y aun algo abajo del interior del borde, y pintaron finalmente los adornos con ocre, puliendo nuevamente por largo tiempo el exterior tan sólo. Acto continuo, llevaron de nuevo á la casa las ollas para que se secasen un poco más, antes de terminar el pulimento.

Para quemar los jarros, deben estar enteramente secos, pues de otra manera se romperían. Cuando hace buen tiempo, se enciende el fuego fuera de la casa, pero lo general es que lo pongan dentro, en el lugar ordinario del fogón. Colocan boca abajo cada vasija sobre el carbón y le forman alrededor y por encima una especie de casita hecha de rajadas de ocote, á todo lo cual se le prende fuego, teniéndose cuidado de que ninguna de las rajadas toque la olla. Cuando no hay ocote, se emplea la leña. El calor comienza por ennegrecer el barro, pero después toma éste un bonito color amarillo.

Una industria de peculiar importancia en la vida de los tarahumares es la fabricación de la cerveza nativa.

Nada hay que más de cerca interese al corazón de los tarahumares como el licor llamado *tesgüino*. Tiene aspecto de agua lechosa y sabor un poco agradable que recuerda el del *kumys* ó caracosmos. Para hacerlo, se pone á humedecer el maíz hasta que nace; en seguida, se cuece y se muele,



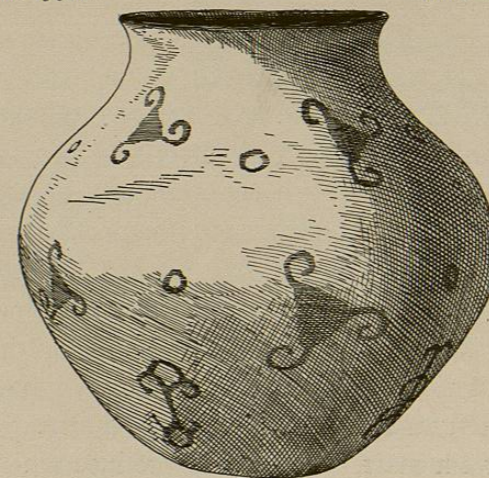
Interior de la vasija. Diámetro, 17 cm.



Altura, 13.5 cm.



Altura, 16.5 cm.



Altura, 19 cm.

Vasijas tarahumares de Panalachic, decoradas con ocre rojo y jaboncillo blanco.

agregándole para que fermente la semilla de una yerba parecida al trigo. Se deposita el líquido en grandes ollas de barro hechas para el objeto, en donde se deja lo menos veinticuatro horas; pero como las vasijas no son suficientemente resistentes para tenerlo por mucho tiempo, quedan garantes de ellas los que las proporcionan. Es frecuente en aquella región ver hileras de dichas ollas puestas de boca al frente de las casas.

El tesgüino constituye una parte integrante de la religión de los tarahumares, quienes lo usan en todas sus festividades, danzas y ceremonias. Se le da al niño con la leche de su madre, para librarlo de enfermedades; con él rocía el curandero al recién nacido para fortificarlo; se aplica por dentro y por fuera como remedio de todos los males á que el tarahumar se considera sujeto. Nadie puede ver atendido su campo sin antes proveerse de bastante tesgüino, que es la única remuneración que reciben los que le ayudan. Beberlo en las fiestas es el norte de la vida de un indio. Lo toman los muchachos que comienzan á sentirse hombres, y cuando una joven asiste á las fiestas es señal de que busca marido. No hay matrimonio legítimo sin abundante consumo de esa bebida por todos los concurrentes á la boda. Las partidas de caza y de pesca necesitan tesgüino para ser prósperas, y cuantas veces cambia el tarahumar de morada en el curso de su vida, tantas festeja su nueva choza ó su nueva cueva con libaciones de tesgüino. Aun los muertos no se estarían en paz, sino que volverían á perjudicar á los vivos, en caso de que no les separaran una buena cantidad para ellos. No hay, en suma, acto ninguno de importancia, de cualquier género que sea, que carezca de relación con dicha bebida. Nunca se comienza á consumir un jarro, sin sacrificar un poco del líquido delante de la cruz, pues se cree que á los dioses les gusta tanto como á los simples mortales. Sin tesgüino, es imposible que llueva, pues no se puede hacer sin maíz, y éste no se produce sin agua. El

es, pues, en resumidas cuentas, el punto capital en la vida de un tarahumar.

Son muchas las ocasiones durante el año, especialmente en invierno, en que tienen lugar festejos regulares, que por lo común se celebran dentro de las casas; pero nunca se toma tesgüino sin que se pretenda algún fin, como buena suerte en cualquiera empresa, prósperas cosechas, la salud de la familia ó tal cual otro beneficio. En todas estas celebraciones, se puede bailar yúmari por un rato.

Es costumbre designar á un individuo para que distribuya el licor entre los asistentes. Á tal efecto, ofrece el anfitrión á la persona elegida tres jícaras llenas de tesgüino, que el último deja vacías, y entra en funciones dando á cada hombre de los presentes otras tres jícaras sucesivamente, y cuatro á cada mujer. Los dueños, aunque por cortesía aceptan algunos tragos, se regocijan con dar cumplimiento á la invariable regla, lo que habla muy elocuentemente en honor suyo.

El asiento próximo al distribuidor es el más codiciado, y aun yo mismo tuve gusto en ocuparlo, porque me favorecía para observar mejor la conducta de los indios en las fiestas.



Canasta para colar tesgüino. Altura, sin el asa, 14 cm.

Instálase el repartidor junto á la enorme olla, y como es inmensamente popular para con todos, nunca le dejan solo. El buen humor de los tarahumares, su cortesía y mutuas atenciones al comenzar la fiesta son, por lo menos, iguales á las de muchos hombres civilizados. Cuando á alguien le ofrecen la jícara, protesta con viveza é insiste en que el repartidor beba primero; á menudo se acepta la atención, pero nunca se vacía el tecomate, sino que algo se deja en él para el anfitrión, que debe tomarlo y á quien inmediatamente se le brinda otro trago. Aunque lo rhusa de nuevo, generalmente se deja convencer, y este ir y venir de negativas é instancias se prolonga mientras no se les ha trastornado la cabeza.

Esta bebida no se conoce, que yo sepa, fuera de la tribu tarahumar y de sus vecinos los tepehuanes del norte, los tubares y algunos mexicanos de Chihuahua que la han adoptado también. No hay que confundirla con el pulque, al que aventaja en buen olor. Es muy alimenticia, y tanto los indios como los mexicanos se abstienen de comer antes de tomarla, porque dicen que no les caería bien. Pero alimiente ó no, apuran en todas las fiestas y bailes tan increíbles cantidades de tesgüino, que invariablemente sucumben á su fuerza, bien que tomado con moderación sea sólo un suave estimulante.

Otra bebida nacional es el vino de maguey, que se hace de un alimento favorito de muchas tribus indias, que el estómago de un blanco difícilmente digeriría: la penca cocida del maguey ó de otros agaves. Para preparar el licor, se le quitan las hojas al corazón ó bulbo, que semeja una blanca y hermosa col. Estos bulbos, que contienen gran cantidad de sacarina, se ponen á cocer entre piedras calientes bajo montones de tierra, protegiéndolos de contacto con la tierra por medio de capas de zacate.

Cuando los tarahumares quieren hacer vino de maguey, dejan las pencas cocidas puestas en agua en cavidades natu-

rales de las rocas, que no tapan; agregan, como fermento, raíz de cierta planta llamada frijolillo, y pasados dos días, exprimen el jugo con un lienzo.

Se prepara también una bebida embriagante con otro agave llamado *chahuí* (tshāwí), que aunque común en las altas laderas de las barrancas, hasta hace poco ha llegado á conocimiento de la ciencia. Según la tradición, es la primera planta creada por Dios, y los tarahumares paganos consideran el licor que de ella se extrae como indispensable para ciertas ceremonias. También los tepehuanes prestan grande importancia al brebaje, y dicen que la planta es tan sensitiva, que si se pasa junto á un jarro donde se esté cociendo, ya no fermenta el líquido.

Mencionaré, por último, otro licor embriagante, en extremo desagradable, que se hace de la caña de maíz, machacándola hasta convertirla en pulpa, dejándola en agua por tres días hasta que fermenta, y preparando luego el líquido del mismo modo que el vino de maguey.