

pude dejar de decir "¡Qué bonita es!" á lo que el intérprete me contestó con desaliento: "Sí; pero no quiere vender nada por más que le he estado rogando." "¡Por supuesto que venderá, repuse yo, siendo tan hermosota!" á cuyas palabras advertí que se sonreía. Aunque juzgué, por su modo de llevar el pelo en dos trenzas, recogidas en columpio detrás del cuello, que había vivido entre mexicanos, no supuse que entendiera tan bien el español. Volvíme al punto á mi campamento para buscar algunas cuentas y un pañuelo colorado con que vencer la obstina-



La molendera viuda.

ción de la bella, pero al encaminarme á donde estaba, encontré á mi intérprete que me traía la buena nueva de que al fin consentía en vendernos un animal y que podíamos enviar por él cuando quisiéramos. El precio fue un peso de plata mexicano. Acompañé, pues, mis "extras" al dinero, y recibí en cambio una hermosa y lanuda oveja, cuando todos nos esperábamos un cabrón. No hay en mi espíritu la menor duda de que á mi galantería se debió tan próspero resultado.

Durante nuestros viajes á lo largo del río, diariamente topábamos con trampas para coger pescado. Los tarahumares tienen varios procedimientos. Á veces agarran

con las manos los peces en los intersticios de las piedras, aun zambulléndose si es necesario. En las partes no hondas de los arroyos y ríos, forman con piedras unas paredes de uno ó dos pies de altura, siguiendo el curso de la corriente, de modo que converjan en el extremo inferior encanalando el agua, y colocan horizontalmente un tejido hecho con tallos de helecho hembra (*Pteris aquilina*), por donde el agua corre fácilmente y los pescados quedan detenidos. Los que se obtienen de este modo no son á menudo de más de una pulgada, pero no hay pescado chico para los tarahumares.

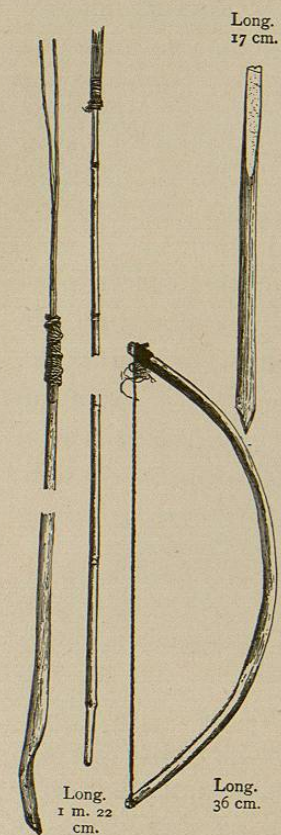
Se disponen de modo análogo corrales cuadrados ú oblongos donde entren sin trabajo los pescados y no den tan prestamente con la salida; y cuando ha oscurecido, van los dueños con antorchas encendidas y examinan cuidadosamente todos los atajadizos, levantando piedra por piedra y recogiendo en chiquihuites los peces encandilados por la luz, sin desechar ranas, renacuajos, larvas ni gusarapos.

En la parte central de la región, se usa un arpón hecho de una caña delgada con espinas de nopal en la punta, disparándola, á veces, á manera de flecha, con un arco pequeño; pero hay otro modo más original de arrojarla, y es impeliéndola con una rama fresca de sauce (*jarria*), como de seis pulgadas, dejada en su estado natural, excepto en uno de sus extremos que se achata recortándolo. Cógese el arpón con la mano izquierda, y con la derecha el macillo, cuya parte achatada se apoya contra el cabo del arpón, recortado también ligeramente por uno y otro lado, y haciendo presión, se dobla la punta adelgazada del palo propulsor y arroja la fisga con fuerza suficiente para atravesar los pescados pequeños. Muchos tarahumares encuentra uno á la orilla de los arroyos, acechando inmóviles y pacientes el primer pescado que se presenta para dispararle, no bien lo ven, su certero dardo.



Pero hay un medio más productivo de pescar, que es envenenando el agua. En las tierras altas se emplea á este propósito una especie de *polygonum* que se machaca con piedras y se echa en los pequeños corrales. Cuando

se trata de pescar en grande escala, se usan dos especies de agave, el *amole* y el *soque*, reuniéndose muchas familias á pescar en el lugar previamente elegido. Se nombran inspectores para cada lado del río, encargados de cuidar que todo se haga debidamente y de acuerdo con todos los requisitos ceremoniales. Las mujeres se quedan como á unas doscientas varas cociendo yerbas y haciendo pinole para que coman los hombres. No se permite á las embarazadas estar allí, porque no morirían los pescados.



Arco y fisga para pescar. A la izquierda, propulsor moderno con puntas de acero.

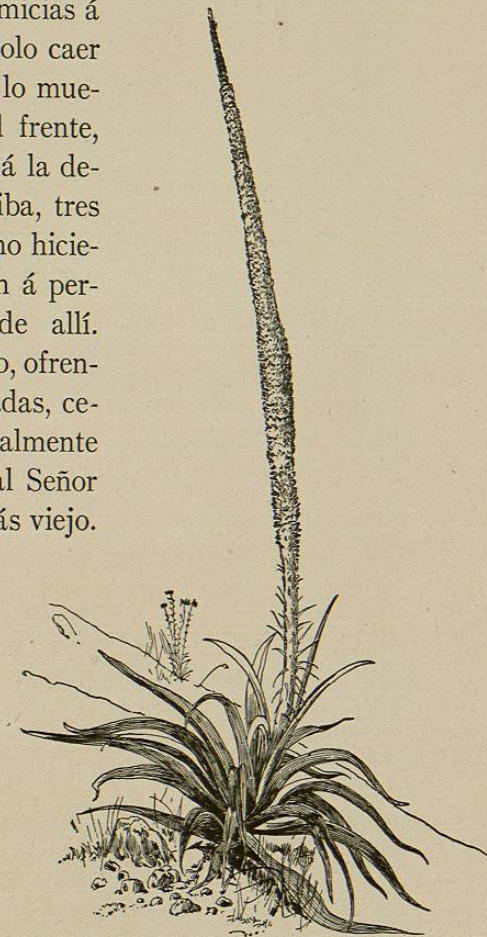
los corrales, los entregan á las mujeres para que los asen. Una vez asados, los amasan los hombres con pinole y forman una bola de dos ó tres pulgadas de diámetro que uno de los directores va á depositar en algún charquito que se halle abajo de los corrales. Es esto un gran sacrificio á una disforme culebra, señora del río (Hualula), que hace fuerte ruido. Cada río, fuente y ojo de agua tiene su culebra á quien se debe que el líquido

se trata de pescar en grande escala, se usan dos especies de agave, el *amole* y el *soque*, reuniéndose muchas familias á pescar en el lugar previamente elegido. Se nombran inspectores para cada lado del río, encargados de cuidar que todo se haga debidamente y de acuerdo con todos los requisitos ceremoniales. Las mujeres se quedan como á unas doscientas varas cociendo yerbas y haciendo pinole para que coman los hombres. No se permite á las embarazadas estar allí, porque no morirían los pescados.

Constrúyense corrales semicirculares, sin perjuicio de tales ó cuales trampas particulares para detener los pescados. Los que caen en las últimas pertenecen á quienes las hayan puesto, y los que cogen los hombres entre las rocas, al estar construyendo los corrales, los entregan á las mujeres para que los asen. Una vez asados, los amasan los hombres con pinole y forman una bola de dos ó tres

mane de la tierra; y como dichas serpientes se ofenden fácilmente, los tarahumares levantan siempre sus chozas á cierta distancia de las corrientes y evitan acostarse junto á la orilla cuando van de viaje. Siempre que hacen pinole fuera de su casa, sacrifican sus primicias á las culebras del agua, dejándolo caer con el mismo palillo con que lo mueven, y lo arrojan primero al frente, luego á la izquierda, después á la derecha y en seguida hacia arriba, tres veces en cada dirección. Si no hicieran esto, las culebras saldrían á perseguirlos y los arrojarían de allí. Además de la bola de pescado, ofrendan hachas, sombreros, frazadas, ceñidores, bolsas, etc., y especialmente cuchillos é hilos de cuentas al Señor de los pescados, ó pescado más viejo. Hácenlo en pago de los que van á coger y cuelgan los donativos de una barra horizontal ó cruzada, que se erige especialmente en medio del río, dejándolos colgados hasta la madrugada, hora en que sus respectivos dueños se retiran.

Entre tanto, ocho ó diez hombres se han encargado de juntar el *amole* y el *soque*, y los llevan envueltos en sus cobijas al sitio elegido para la pesca. Remuelen las hojas con piedras y las extienden un rato antes de que se ponga el sol. Luego que oscurece, las echan al agua y para que suelten su jugo, se ponen por turnos á pisarlas tres ó cuatro hombres, metidos



El amole, especie de agave.

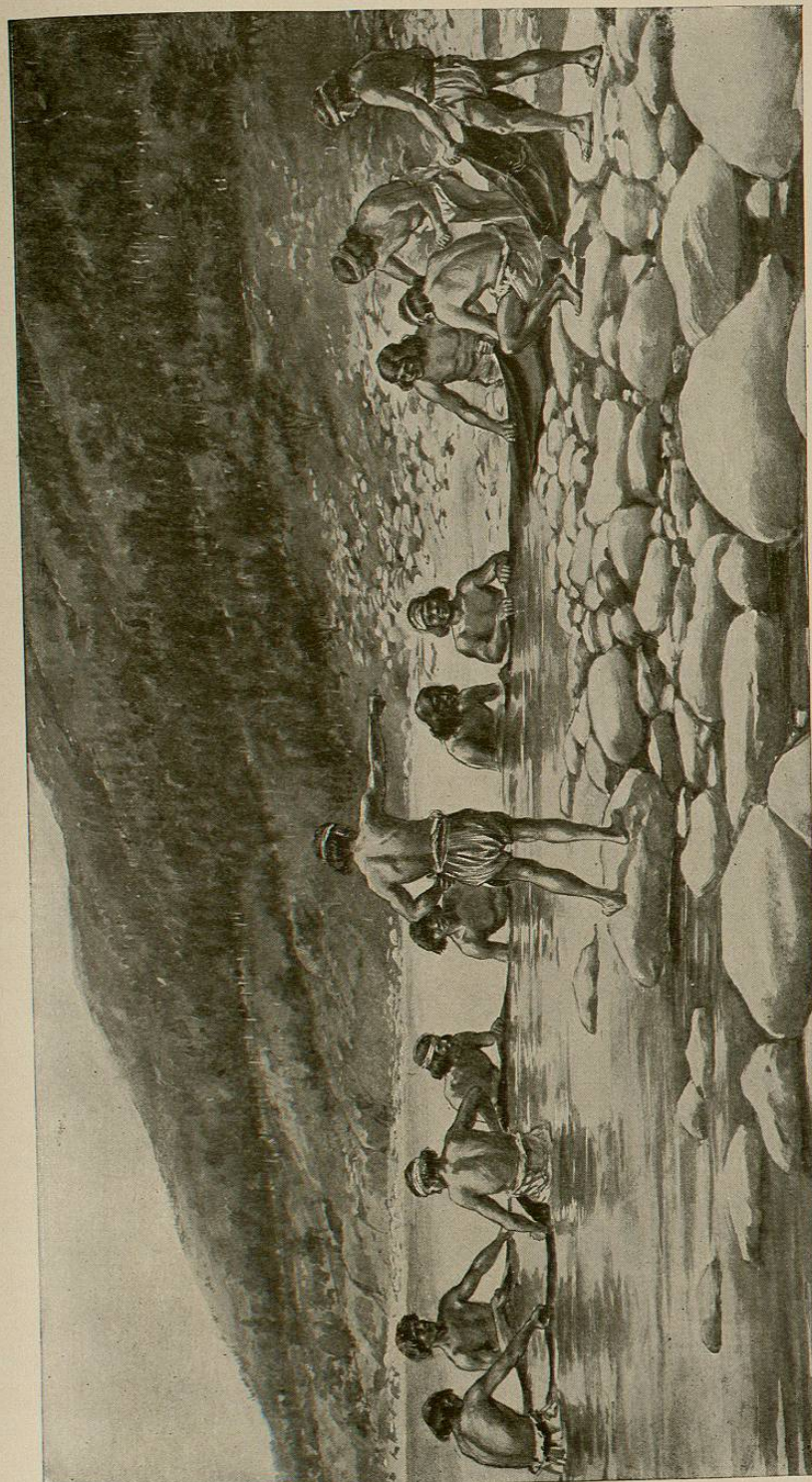


en la agua hasta la cintura y dando alaridos mientras las maceran con todas sus fuerzas. Considérase que el efecto del veneno durante la noche alcanza hasta 300 varas abajo, aturdiendo á los pescados, y aunque muchos reviven, algunos mueren y pueden comerse porque el veneno no daña su carne.

Los directores atienden á que todos cumplan su deber y ninguno se duerma durante la noche, en tanto que las mujeres vigilan los tejidos de helecho para que las nutrias no se coman á los pescados detenidos.

Á uno y á otro lado del río se aposta á un hombre con el curioso encargo de calentar piedras que cada media hora arroja al río, en número de tres ó cuatro por vez, probablemente para asustar á la culebra. Ningún pescado se saca durante la noche, pero al amanecer van los inspectores río abajo á investigar el efecto del veneno, y á su regreso, se recoge la pesca con gran seriedad y casi en silencio, tomando parte en el trabajo hombres y mujeres. Durante la noche no se come ningún pescado, por temor de no coger más, pero en el día los asan y comen en gran cantidad, sin chile ni sal y arrojando invariablemente las espinas al fuego. Abren la mayor parte de los que recogen y los ponen á secar en las rocas ó sobre los árboles para uso futuro. Las pescas duran á veces dos días con sus noches, y las terminan los indios bailando yumari y bebiendo mezcal. Una ocasión fue tan abundante la pesca, que tuvieron que cargarla diez hombres. Las expediciones de este género se repiten dos ó tres veces al año, pero no tienen lugar en todo él, si las cosechas son abundantes.

Usan también como sustancia venenosa el *palo de la flecha*, que parece ser más activo que las dos plantas mencionadas. La leche contenida bajo la corteza de este árbol, produce en la piel una especie de quemadura. Se envenena el agua cortando dentro de ella la corteza del tronco y de las ramas, teniendo cuidado de ponerse de



Tarahumares pescando en Río Fuerte con sus cobijas.



acuerdo con la dirección que siga el viento, pues á un individuo que descuidó esta precaución le cayó en los ojos un poco de jugo dejándolo ciego por tres días. Sanó al fin con lavados de agua salada.

Aunque un solo hombre puede envenenar pescado aun en invierno, rara vez lo hace en otra época que en verano, cuando la provisión escasea, pues no les gusta á los indios meterse en el agua fría, y dicen además que el frío contrarresta los efectos del veneno.

Improvisan también en verano una red con sus propias cobijas. En la parte baja del Río Fuerte, los vi una vez formar una red grande y muy adecuada, asegurando dieciséis cobijas con una doble hilera de espinas. En el borde superior de la red hicieron una jareta como de tres pulgadas en que pasaron sarmientos unidos con fibras de maguey, á manera de cuerdas; al par que en la orilla opuesta habían formado otra costura de cuatro pulgadas que llenaron de arena para que se hundiera en el agua. Dijeron á los muchachos y muchachas que se fueran delante, metiéndose en el agua todo lo que pudieran, para impedir que los pescados se salieran nadando de la red, y era curioso ver á unos y otras sumergirse de cabeza en el agua, á modo de pequeños cetáceos, sin haberse quitado la camisa. Los pescadores avanzaban lentamente por lo pesado de la red, y cuando estuvieron cerca de la orilla todas las mujeres, aun las que llevaban á la espalda sus niños cargados, los ayudaron á tirar. Cuando los dos extremos de la red tocaron la margen, sacaron los pescados grandes echándolos en la arena, y recogieron los demás con otra red hecha de tres cobijas. El resultado fue ochenta bagres de buen tamaño y una gran cantidad de otros pescaditos.