



Diversidad y conocimiento tradicional de los quelites en una comunidad otomí en México



Balcázar Quiñones Ana Paola¹, Olascoaga White Laura¹, Zepeda Gómez Carmen¹ y Chávez Mejía Cristina²

¹Facultad de Ciencias, UAEMéx, Campus El Cerrillo. ²Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, UAEMéx, Campus El Cerrillo. e-mail: anapao_bq@hotmail.com, tel. 7224738100

Introducción

El término quelite se refiere a las plantas silvestres comestibles que presentan crecimiento arvense y/o ruderal, de las cuales se consumen las hojas, tallos, flores y frutos en fase inmadura¹. La diversidad de los quelites en México se estima en 500 especies². En el país se hablan 68 idiomas, lo cual refleja la diversidad de saberes tradicionales. En el presente trabajo se analizó el conocimiento tradicional sobre el uso y manejo de los quelites en una comunidad otomí, este es uno de los grupos étnicos más antiguos, que conservan su lengua, por lo que es importante estudiarlos para comprender la relación sociedad-ambiente³.

Objetivos

Identificar el conocimiento tradicional de los quelites empleadas en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, municipio de Temoaya, Estado de México.

Metodología

- *Método etnográfico.
- *2,780 msnm.
- *Clima A(w)(x').
- *Vegetación de pino encino.
- *7,040 habitantes.
- * Economía: comercio.

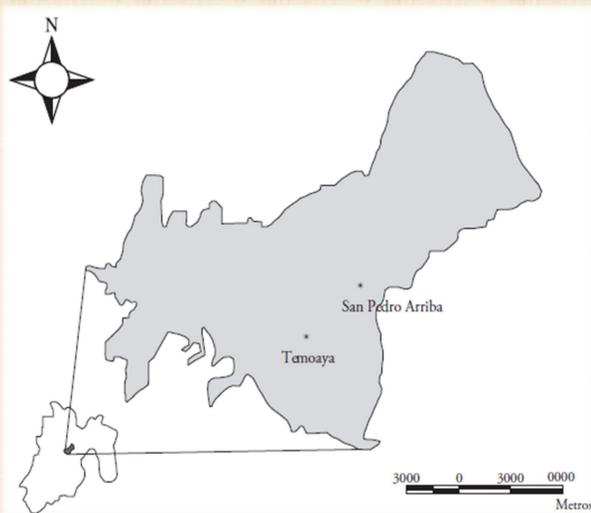


Fig 1. Ubicación de la zona de estudio⁴.

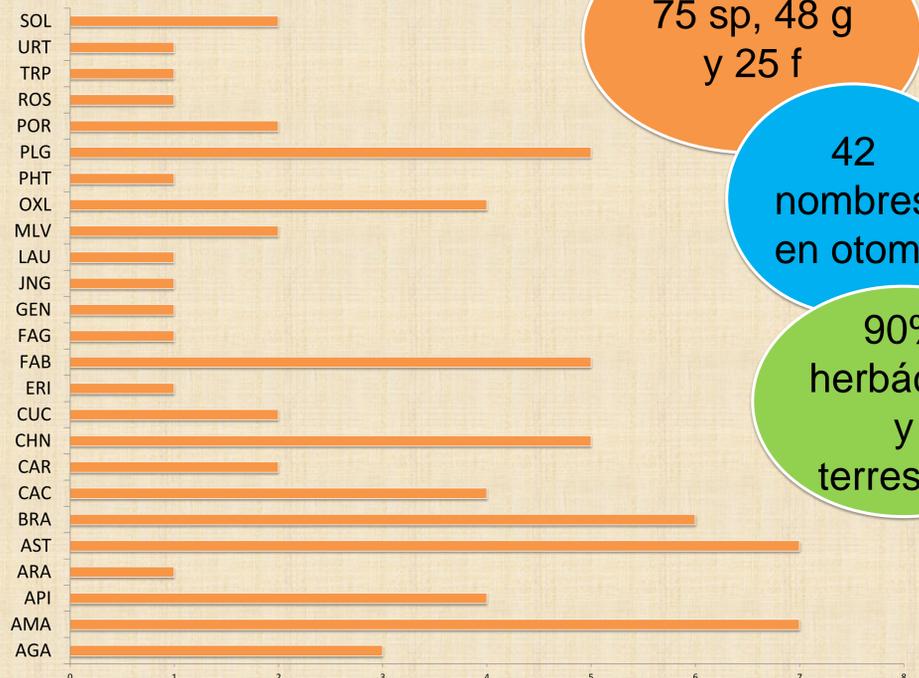


Fig 2. Vestimenta tradicional otomí.



Fig 3. Colecta de palma «ñäyü» (*Berula erecta*) en San Pedro Arriba.

Resultados y Discusiones



- 7 especies de árboles por ej. las flores del encino «xizäa» (*Quercus laurina*), hojas del madroño «nthäxi» (*Arbutus unedo*) y tejocote «peni» (*Crataegus mexicana*).
- 6 especies de acuáticas que se consiguen en el mercado de Temoaya y en campo, ej. berros «zanthë» (*Hydrocotyle ranunculoides*), berros «dorga deje» (*Rorippa nasturium-aquaticum*), jara (*Bidens laevis*) y palma (Fig 3.).
- Lo que más se consumen son las hojas, principalmente hervidas, crudas o guisadas acompañadas de salsas.



Fig 4. Quelite de plato «Man'za k'ani» (*Coronopus sp.*).



Fig 5. Sopa tradicional 'nt'oti moi' con vinagras «ixkjuai» (*Rumex sp.*), charales y papas.

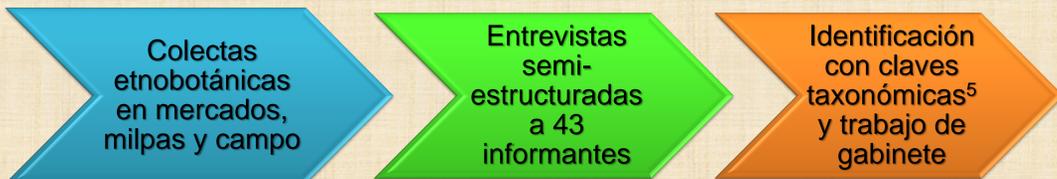


Fig 6. Ensalada de tréboles «xidafa» (*Oxalis sp.*)

- La ortiguilla «nzäna» (*Urtica dioica*) y la *Phytolacca icosandra* «ätha» antes de consumirlas se 'golpean' para eliminar sus espinas y lo tóxico.
- Los cenizos «gi k'ani» (*Chenopodium sp.*), se secan y se almacenan para consumirlos en temporada de secas.
- Los quelites también poseen un uso en la medicina tradicional.
- La mayoría de los quelites crecen en la milpa y presentan un manejo incipiente.

Conclusiones

Existe una gran diversidad de quelites que se consumen en la comunidad otomí, sin embargo algunas especies están siendo sustituidos por otros alimentos. Por lo que es necesario llevar a cabo estrategias para concientizar a los jóvenes y conservar el uso y manejo de las especies.



Referencias bibliográficas:

- ² Bye, R. y E. Linares. 2000. Los quelites, plantas comestibles de México: una reflexión sobre intercambio cultural. CONABIO, *Biodiversitas*, 31:11-14.
- ⁴ Lara-Vázquez, F. Romero- Contreras, A. y C. Burrola-Aguilar. 2013. Conocimiento tradicional sobre los hongos silvestres en la comunidad otomí de San Pedro Arriba; Temoaya, Estado de México. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 10:305-333.
- ¹ Linares, E. y R. Bye. 2015. Las especies subutilizadas de la milpa. *Revista Digital Universitaria (rdu)*. No. 5, vol. 16. 22pp.
- ³ Rimarichin, I. Zapata, E. Alberti, P. y V. Vázquez-García. 1999. Sobrevivencia y conservación de la biodiversidad en una comunidad otomí del Estado de México. *Serie comunicaciones en socioeconomía*, vol. 3, no 1
- ⁵ Rzedowski, G. C. de, J. Rzedowski y colaboradores. 2005. Flora fanerogámica del Valle de México. 2ed, 1areimp. Instituto de Ecología, A.C. y CONABIO, Pátzcuaro, Mich, 1406 pp.