## La Lotería calentana de Abraham Flores Ramírez

El pueblo de Pungarabato, voz purépecha que significa "cerro de los plumajes", está localizado en Guerrero, en la región de Tierra Caliente,¹ en la zona noroeste del estado que limita con Michoacán. El hecho de estar rodeado por los ríos Balsas y Cutzamala ha favorecido la proliferación de flora acuática en la región; además, su clima cálido alberga una fauna muy particular: pericos, garzas, tindillos, chiscuaros, tordos,² luises,³ corcochas, caimanes, coyotes, iguanas, cuiniques y codornices, entre otros, son algunos de los ejemplares que tradicionalmente han formado parte del vasto inventario animal en la región.

Abraham Flores Ramírez, pintor, músico y *versador* calentano, es oriundo de Ciudad Altamirano, cabecera del municipio de Pungarabato, donde pasó su infancia; \*comenta: \*Crecí bañándo-

¹ El estado de Guerrero está montado sobre la Sierra Madre del Sur, misma que lo divide en dos cuencas: el Balsas, al norte; y el Pacífico, al sur. El espacio geográfico de la Tierra Caliente comprende los valles localizados en la parte noroeste del estado de Guerrero que confluyen con los estados de Michoacán y de México y que geológicamente conforman la *Depresión Austral* o *Depresión del Balsas* localizada entre el Eje Volcánico y la Sierra Madre del Sur. En esa depresión hay diversos ríos (Palos Altos, Poliutla, Cutzamala, Las Truchas, El Amuco y El Oro) que recogen las aguas de las estribaciones del Eje Volcánico y de la Sierra Madre del Sur y se unen al Balsas. El río Balsas da a los valles las características de su paisaje, la composición de sus suelos, su topografía, su hidrología y sus condiciones productivas (cf. Bustamante Álvarez *et al.*, 2000: 31-33).

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> tordo: 'nombre común que se da a los pájaros paseriformes de color oscuro y pico delgado y negro, como el mirlo y el ruiseñor'.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> luis: 'pájaro de pecho amarillo y antifaz'.

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Ciudad Altamirano fue llamada también Pungarabato hasta el año de 1936 cuando se cambió su nombre por el actual.

me en los ríos y corriendo entre huertas de mangos". Con un dejo de nostalgia refiere también algunos de los juegos infantiles que practicaba en su niñez: "Jugábamos a 'la cuartita', las canicas, 'el huarachito' y el trompo. A veces nos valíamos de vainas o flores del campo para jugar 'machetazos' o 'gallitos'".<sup>5</sup>

Acerca del juego de lotería, expresa: "Sí llegué a jugar, aunque nunca tuve una propia; los dueños eran los adultos, y siempre trataban de apostar, era la lotería tradicional". Con este comentario se evidencia la preferencia que ha gozado este juego entre el público adulto; de hecho, en México, la imagen de un grupo de personas de todas las edades alrededor de una mesa jugando lotería ha sido la estampa más común de la práctica del juego. La lotería puede jugarse libremente o con apuesta.<sup>6</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> "La cuartita" consistía en aventar monedas lo más cerca posible una de la otra. Un jugador aventaba su moneda al suelo; el segundo jugador aventaba otra moneda lo más cerca posible a la moneda lanzada inicialmente, en un intento de persecución; si esta segunda moneda quedaba a una distancia de "una cuarta" (esto es, la medida de la palma de la mano con los dedos extendidos: pulgar-meñique) o menos, el segundo jugador ganaba ambas monedas. "El huarachito" consistía en dibujar un círculo en la tierra y colocar un puñado de monedas dentro de él. Los jugadores, por turno, lanzaban su huarache para sacar las monedas; cuando sacaban alguna, se quedaban con ella. El juego de "los machetazos" consistía en golpear las vainas del tabachín o acacia; y "los gallitos", en golpear los botones de la violeta silvestre hasta descabezarlos. Ambos juegos eran una especie de "duelo de espadas" que se realizaban en pareja.

<sup>&</sup>lt;sup>6</sup> Cuando hay apuesta, cada jugador debe pagar su entrada; el dinero acumulado se entrega al ganador; en caso que haya varios ganadores, la cantidad recaudada se divide entre éstos. El juego de la lotería también suele realizarse en ferias; en ese caso, un porcentaje de las apuestas es destinado como ganancia para los organizadores. En ocasiones se subasta un objeto, como si fuera una tómbola, y ya no se gana el dinero que se pagó, el cual es ganancia neta del local. Hay otro tipo de lotería que se juega con dados, los cuales tienen en cada una de sus caras imágenes de la misma. Aquí hay solamente 18 imágenes, pero, entre ellas, la que no debe faltar es la de "El diablo". El juego consiste en que se deben realizar tres lanzamientos limpios, esto es, en los que no aparezca "El diablo", pues de ser así, se pierde el juego (y el dinero); por el contrario, un jugador que realice tres lanzamientos limpios ganará la cantidad que apostó. Del juego de la lotería de cartas hay diversas versiones, aunque la más común es la que contiene 54 cartas, entre ellas "La dama", "La sirena", "La chalupa", "El gorrito", "El venado", "El cazo", etcétera (véase Juárez, 2007). Abraham Flores también refiere una versión del juego en

Acaso el arraigo de este juego haya sido uno de los factores que influyeron en el artista Flores Ramírez para realizar sus dos versiones de la Lotería calentana. A la pregunta expresa ¿De dónde nació la idea de hacer una Lotería calentana?, responde de esta manera: "Hace algunos años, en 2005, cuando vi la diversidad de imágenes que existen en la región de Tierra Caliente y sus costumbres, usos y tradiciones, surgió en mí la inquietud de realizar un juego de la lotería calentana". Este plan fue compartido con José Espinoza Quiroz.<sup>7</sup>

Para esta primera versión de la Lotería calentana, Abraham Flores realizó la selección de las figuras a representar, los dibujos y las coplas, mismas que lamentablemente no fueron incluidas en la edición final del juego.<sup>8</sup> Al margen de dicha versería, cuando uno se acerca a las 54 imágenes esbozadas por este artista se aprecia la diversidad de elementos que forman parte de la vida cotidiana del calentano: personajes como el guache, la guacha<sup>9</sup> y el aguador; vestimenta, herramientas, enseres y accesorios necesarios para el trabajo en el campo, como la tarecua, <sup>10</sup> el sombrero,

la que se mezclan algunas figuras distintas, como "El ferrocarril", "El cirquero", "El jorobado", "La serpiente" y "El payaso" —entre otras— con las de dicha versión. A lo largo del tiempo, en México, ha habido interesantes modalidades de este juego; entre algunas de las más recientes sobresalen: "Lotería huasteca" (Alec Dempster y Arturo Castillo Tristán, Xalapa, s.e., s.f.), "El fandanguito. Lotería de sones jarochos" (Alec Dempster y Zenén Zeferino, Veracruz, s.f.), "Lotería michoacana", "Lotería sobrenatural" (Claudia Carranza y Claudia Rocha, ed., San Luis Potosí, 2015), y una gran cantidad de loterías didácticas.

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup> El plan cristalizó en proyecto; así, la primera versión de la Lotería calentana se editó con el apoyo del PACMyC en el año 2005. Aunque se tuvo acceso a la versería que acompañó a esta edición, se optó por no documentarla, debido a que se desconoce quién sea el autor de la misma.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Excepto por: 1. El río. "Por las tardes admirar / el regreso de las garzas, / y el paisaje contemplar / sobre el río de las Balsas"; y 2. El bule. "Para el calor sofocante, / al estar en la parcela, / el bule es acompañante / con agua bien refrescante".

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> guache o guacha (huache/huacha): en Tierra Caliente, 'niño o niña, o muchacho o muchacha'.

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> tarecua: 'tipo de azadón que sirve para escardar'.

el bule,<sup>11</sup> el paño, la morrala<sup>12</sup> y los huaraches; muebles y objetos domésticos, como la silleta, el ticuiche,<sup>13</sup> el aparato<sup>14</sup> y la olla. También aparecen figuras relativas a la naturaleza, como el río, la corcocha,<sup>15</sup> la iguana, el chanano<sup>16</sup> y el perico, entre otras; además de la inclusión de la figura de la Cabeza, monumental pieza escultórica de la región. La veta festiva está conformada por las figuras alusivas a la comida, la bebida, las celebraciones y los bailes: la birria,<sup>17</sup> la mojarra, los mangos, el mezcal, las toqueres,<sup>18</sup> el músico, la tamborita,<sup>19</sup> el violín y los moros.<sup>20</sup>

Acerca de la segunda versión de este juego, Abraham Flores expresa: "Posteriormente, en 2013, pensé realizar una nueva edición con imágenes diferentes y también utilizando el verso, pues siempre consideré muy útil el 'cantar' las cartas al jugar. Los versos los practico de manera repentista, ya que en mi ac-

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> bule del campo: 'guaje ahuecado que utilizan los campesinos a manera de cantimplora para llevar agua a las labores o para ir como arrieros'.

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> morrala: 'morral, saco o talega'.

<sup>&</sup>lt;sup>13</sup> ticuiche: 'piedra en forma de plato donde se da agua a los animales domésticos'.

<sup>&</sup>lt;sup>14</sup> aparato: 'especie de candil o quinqué'.

<sup>15</sup> corcocha o cococha: 'tipo de garza'.

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> chanano: 'chapulín o langosta'.

<sup>&</sup>lt;sup>17</sup> *birria*: 'carne de res horneada en pozo de tierra con chile y especias; también puede prepararse con carne de carnero y chivo'.

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> *toquere*: 'tortilla tradicional elaborada con maíz tierno bien molido, cocida sobre el comal'.

<sup>&</sup>lt;sup>19</sup> tamborita o tamborita calentana: 'instrumento de percusión que forma parte de los conjuntos de música regional de Tierra Caliente, elaborado de manera artesanal con maderas finas y cuero curtido de venado; a decir de don Celestino Benítez Espinoza, músico y fabricante de tamboritas, la madera ideal para construirlas es la parota'.

<sup>20</sup> moros: 'nombre de un baile tradicional'; algunas otras figuras son: "El cuinique" ('roedor pequeño parecido a la ardilla'), "La ramada" (o enramada, 'tipo de techo hecho de tazol: tazojo de ajonjolí'), "Los pinzanes" (véase nota 33), "La jícama", "El zacual" ('recipiente para tomar agua, a veces de colores y decorado'), "El arete", "Los uchepos" (o huchepos 'tamales de elote envuelto en hoja de elote'), "El canchire" (especie de camastro de otates), "El coyote", "El barco", "Los chiscuaros" ('aves canoras de color oscuro y pico ovalado'), "La servilleta", "Las cuishilangas" ('avecilla que aparece por las tardes en parvada') y "Los nanches" ('frutilla tipo baya, de color amarillo, carnosa y con hueso').

tividad de músico hago lo mismo para animar al público con verso y copla".

Respecto a la selección de las figuras en ambas versiones del juego, el autor manifiesta: "Escogí las imágenes más representativas de nuestra cultura calentana, dándole importancia a las cosas que están a punto de extinguirse, como especies de animales y algunas plantas, e instrumentos de uso cotidiano. No sobraron; faltó incluir muchas, porque hay mucha variedad en la región".

En efecto, en esta segunda versión del juego (aparecida en el año 2014) se puede apreciar la inclusión de nuevos personajes, objetos, flora, fauna, referencias históricas, alimentos y festividades.

Es interesante señalar que, junto con las figuras de personajes característicos de la región, como la sierreña, el calentano, el pescador y el chante, en los versos también se alude a personas oriundas de Pungarabato: doña Trini, quien vendía la fruta de horno; doña Herminia, quien preparaba las empanadas, y, de manera implícita, a Celerino Carrillo, de quien se nombra el chicharrón que vendía.

En cuanto a la flora y la fauna, su presencia es notable: el guarumo, el guacal, el zarzo, el azúchil, el huizache, el tindillo, el caimán, la onza y el torosco, entre otras figuras. El referente histórico antiguo, por su parte, se centra en la yácata, mientras que el ambiente festivo se articula con la referencia a algunos antojitos típicos y bailes: las empanadas, las tostaditas, los bailadores y los tecuanes. Cabe señalar además que esta versión del juego se caracteriza por una presencia importante de golosinas y dulces tradicionales de la región, como la lechedura, la fruta de horno, la manácata, las panochitas, el chicharrón, el pabellón y la shúmata.

Respecto a la métrica y la versificación, se aprecia la preponderancia del octosílabo, en dísticos, cuartetas y una sextilla. En la rima predomina la consonancia: monorrima en los dísticos, y en los versos pares en las cuartetas y sextilla.<sup>21</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Hay 27 cuartetas, 26 dísticos y una sextilla. Solamente se presentan cuatro casos de rima asonante en las cuartetas y tres en los dísticos. En la sextilla la rima es consonante.

Abraham Flores Ramírez ha sido aficionado desde pequeño a la poesía y el dibujo; a la edad de 19 años inició sus estudios formales de pintura en la Casa de la Cultura de Río Verde, San Luis Potosí. Fue en el año 2010, radicado nuevamente en tierra guerrerense, cuando incursionó en la práctica de la música regional calentana; a partir de esa fecha forma parte del Grupo Regional de La Paz, en el que ejecuta la tamborita e improvisa versos.

Este artista guerrerense, a la par de su faceta como músico y pintor, realiza una entusiasta promoción de la segunda versión de la Lotería calentana, la que ya ha presentado en distintas regiones de la Tierra Caliente, como Pungarabato, Tlapehuala, San Miguel Totolapan, Zirándaro, Cutzamala, Arcelia, Tlalchapa, Ajuchitán y Coyuca de Catalán, así como en la regiones serranas de Puerto Grande y Arroyo Zarco. El autor refiere además que "la difusión del juego ha trascendido las fronteras, y es jugado, incluso, por paisanos en algunas localidades de los Estados Unidos", razón por la cual planea realizar una tercera versión del tradicional juego.

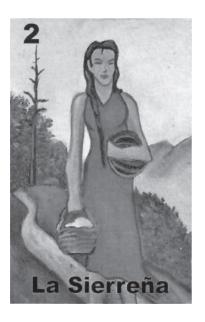
Sin lugar a dudas, Abraham Flores Ramírez, al crear esta modalidad del juego de la lotería, se ha convertido — sin proponérselo — en un singular cronista de Pungarabato y la región de Tierra Caliente; en sus dibujos y versos delinea con gracia una estampa costumbrista calentana que cobra vida cada vez que se juega y se canta.

Gloria Libertad Juárez

## Lotería calentana



1. **Guanchipo**<sup>22</sup> Pa las cargas del camino, el guanchipo va conmigo.



2. **La Sierreña**<sup>23</sup> Aunque me mande a la leña, me quedo con la sierreña.

<sup>&</sup>lt;sup>22</sup> guanchipo: 'trapo con el que se sostiene un objeto que se carga'.

<sup>&</sup>lt;sup>23</sup> *sierreña*: 'mujer que habita la parte alta de la sierra de la región. Se caracteriza por su vestimenta de falda larga y colorida y su cabello trenzado'.



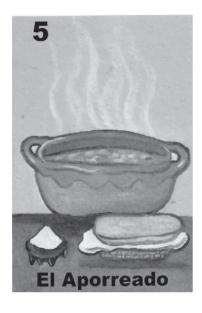
3. **El Torosco**<sup>24</sup> Espinoso, trepador y tosco es el famoso torosco.



4. **Las Enchiladas**<sup>25</sup> Pa que no anden con habladas, yo invito las enchiladas.

 $<sup>^{24}\</sup> torosco$ : 'animal parecido a una lagartija, pero con escamas en forma de punta'.

<sup>&</sup>lt;sup>25</sup> enchiladas: 'platillo típico de la región, que consiste en tortillas recién hechas remojadas en una mezcla de chile ancho molido con ajo y cebolla; se fríen en manteca y se rellenan con chorizo. Se sirven sobre una cama de lechuga y encima se les esparce queso rallado con orégano, rajas de chiles jalapeños, cebolla, y rabanitos. Si se desea se puede utilizar crema y aguacate. En algunas regiones se acompañan con una pieza de pollo frito'.



5. **El Aporreado**<sup>26</sup> Con carne, huevo y chilito, el aporreado es picosito.



6. La Lechedura La lechedura es sabrosa, hasta parece un manjar; seguro que si la pruebas te contenta el paladar.

<sup>&</sup>lt;sup>26</sup> aporreado: 'platillo típico de la región; tortilla de huevo batido con carne de res seca, machacada, desmenuzada y dorada con cebolla, chile verde y ajo molidos'. Se ha documentado un guiso llamado también aporreado, en salsa roja sin huevo, el cual en algunos lugares se conoce como *aporreadillo*.



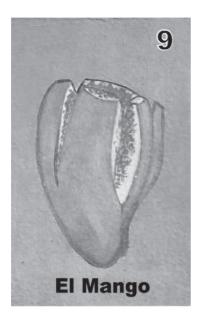
7. **El Zarzo**<sup>27</sup> Para que no alcancen las cosas aquellos que son traviesos, en lo alto de ese zarzo reposa muy bien el queso.



8. El Cascalote<sup>28</sup>
Por acompañar a una guacha me duele el espinazote, pues quiso que le ayudara a recoger cascalote.

 $<sup>^{27}</sup>$  zarzo: 'repisa cuadrada de diversos materiales que se cuelga en la cocina para mantener algunos alimentos lejos de los animales'.

<sup>&</sup>lt;sup>28</sup> cascalote: 'vaina pequeña que se recoge para venderla por costalada. Sirve para curtir o fabricar pegamentos. El campesino la vende en las tiendas de semillas'.



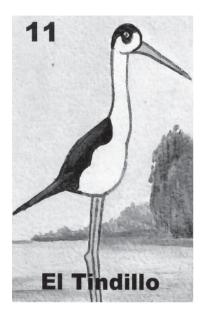
9. El Mango Rebanado y bien partido con chilito picosón, se come el mango verde por todita la región.



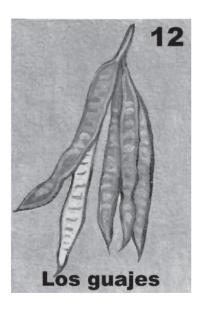
10. **El Mashihue**<sup>29</sup> El guache<sup>30</sup> ya tiene hambre, pues ya no halla qué hacer: dénle un taco con mashihue para que empiece a comer.

<sup>&</sup>lt;sup>29</sup> *mashihue*: 'agua de un recipiente que utilizan las molenderas o mujeres que hacen tortillas para agregar a la masa cuando es necesario. Esta agua va tomando un color blancuzco debido a la masa que se va acumulando. Se hacen tacos con ella de esta manera: a una tortilla se le agrega un poco de mashihue y sal, se enrolla y se come'.

<sup>&</sup>lt;sup>30</sup> guache: véase nota 9.



11. **El Tindillo**<sup>31</sup> En las orillas del río, el amo es el tindillo.



12. **Los Guajes**<sup>32</sup> Pa acompañar la comida, traje unos manojos de guajes.

<sup>&</sup>lt;sup>31</sup> tindillo: 'ave zancona que se alimenta de pececillos'.

 $<sup>^{32}</sup>$  guaje: 'vaina con semilla comestible para acompañar las comidas en la región. En la zona de la sierra se acostumbra preparar salsa de guaje'.



13. **Los Pinzanes**<sup>33</sup> Sabrosos en rosca o asados: los pinzanes colorados.



14. **La Onza**<sup>34</sup> ¿Será verdad? ¿Será mentira? Los abuelos lo contaban: la onza salía en el monte y de veras asustaba.

<sup>&</sup>lt;sup>33</sup> *pinzanes*: 'frutos del árbol de *pinzán* o *guamúchil*, que en la región también es conocido como *huamichil*. Se pueden comer al natural y también asados. En Hidalgo se les conoce como *humu-umu* y *jumo-jumu* (tének)'.

<sup>&</sup>lt;sup>34</sup> onza: 'variedad de la especie del tigrillo, más esbelta y algo peluda'.



15. **El Colote**<sup>35</sup> Para acarrear el elote, yo tengo mi buen colote.

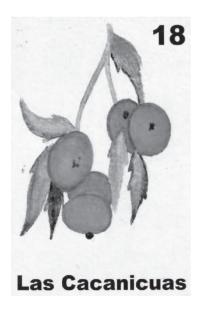


16. **El Jabón**Jabón de cacahuananche,
pa la ropa que se manche.

<sup>&</sup>lt;sup>35</sup> colote: 'del náhuatl colotli. Canasto de palma cilíndrico'.



17. **La Pichacua**<sup>36</sup> Cuando la luna está llena, el canto de la pichacua suena.



18. **Las Cacánicuas**<sup>37</sup> Es un fruto muy sabroso, se prueba en la temporada: la cacánicua es muy rica, bien dulce y bien colorada.

<sup>&</sup>lt;sup>36</sup> *pichacua* o *pichuaca*: 'ave nocturna silbante de la región calentana, de plumaje pardusco y vuelo veloz a ras del suelo'.

<sup>&</sup>lt;sup>37</sup> cacánicuas: 'frutos silvestres, jugosos y dulces, de un árbol que se da en la región'.



19. **El Azúchil**<sup>38</sup> Azúchil de traje amarillo es fiel a la orilla del río.



20. **El Caimán** Si a bañarse al río van, cuídense del caimán.

 $<sup>^{38}\,</sup>az\'uchil:$  'árbol de poca altura con vistosas flores amarillas, que crece en terrenos aluviales'.



21. **La Balsa**De un pueblo a otro pueblo por el río me deslizo, mi balsa es de tecomate<sup>39</sup> reforzada con carrizo.



22. **El Borracho**<sup>40</sup> La merienda nunca es mala si hay borracho de Tlapehuala.

<sup>&</sup>lt;sup>39</sup> [tecomate: 'vasija hecha de barro o, más comúnmente, de guajes o bules'. N. de la R.]

 $<sup>^{40}</sup>$  borracho: 'pan tradicional que se caracteriza por ser alargado y tener una franja rosa de dulce en el centro'.



23. **La Fruta**<sup>41</sup> Esos cuchitos y arepas, fruta de horno, ¡qué alegría! En la sombra de un portal, doña Trini la vendía.



24. **La Yácata**<sup>42</sup> Vestigios de una civilización son las yácatas de mi región.

<sup>&</sup>lt;sup>41</sup> fruta o fruta de horno: 'variedad de pan con el mismo estilo de horneado: arepas, cuchitos, polvorones y besos. Este pan era preparado y vendido por doña Trini en el portal de Pungarabato. Lamentablemente, doña Trini falleció hace algunos años y sus hijos no continuaron con la venta de este tipo de pan, aunque suelen prepararlo para consumo familiar'.

<sup>&</sup>lt;sup>42</sup> yácatas: 'del náhuatl: yacatl (nariz). Monumento indígena antiguo. Basamentos en forma semicircular que se consideran vestigios del importante desarrollo del pueblo



25. **La Manácata**<sup>43</sup> Es calabaza con dulce hasta ponerse mielosa: la manácata con leche ¡de veras está sabrosa!



26. **La Burrita**<sup>44</sup> Lo que sostiene a la abuelita es su maciza burrita.

purépecha que dominó la región; estaban coronados por chozas de paja en las que los sacerdotes hacían sus rituales. Hay una serie de estos monumentos dispersados por la zona, aunque los más conocidos se localizan en Tzintzuntzan. La yácata referida y dibujada en esta lotería es el vestigio ubicado en El Huizachal, en el municipio de Riva Palacio, Michoacán, situada cercana a la intersección de los ríos Balsas y Cutzamala'.

<sup>&</sup>lt;sup>43</sup> manácata: 'calabaza cocida con dulce que mezcla con leche'.

<sup>&</sup>lt;sup>44</sup> burrita: 'bastón de otate macizo'.



27. **Las Tostaditas**<sup>45</sup> Natural o picosita, crujiente es la tostadita.



28. **El Guacal**<sup>46</sup> Ora, guache, ve corriendo para atrás de la cocina, fíjate si en el guacal puso huevo la gallina.

<sup>&</sup>lt;sup>45</sup> tostaditas: 'tortillas doradas en manteca, elaboradas con masa de maíz tierno, conocida como *toquere*. Son muy finas y delgadas, y hay de dos tipos: naturales o enchiladas (se le agrega chile a la masa). Son típicas de la región, pero abundan en San Juan Mina, Tlapehuala'.

<sup>&</sup>lt;sup>46</sup> *guacal* o *huacal*: 'especie de caja o jaula hecha de carrizo, donde, como se indica en la copla, las gallinas se echan a poner los huevos'.



29. **El Velduque**<sup>47</sup> [*sic*] De noche, tarde o mañana, mi velduque me acompaña.



30. **El Calentano**<sup>48</sup> Amigo y brinda su mano, de seguro es calentano.

<sup>&</sup>lt;sup>47</sup> velduque [sic por belduque] 'cuchillo pequeño que se usa en el campo'.

 $<sup>^{48}</sup>$  calentano: 'gentilicio para referirse a las personas oriundas de la Tierra Caliente del Balsas'.



31. El Chante<sup>49</sup>
Con sus guacales cargando como un viajero errante, vendiendo su mercancía daba gusto ver al chante.



32. **El Guarumo**<sup>50</sup> Me voy a sembrar al campo, como todo labrador; el máiz echo en el guarumo, como todo sembrador.

 $<sup>^{49}</sup>$  *chante*: 'comerciante fuereño. Indio que venía de lejanas tierras a comerciar trayendo su mercancía en un huacal que cargaba a la espalda'.

 $<sup>^{50}</sup>$  guarumo: 'vasija o tecomate que el campesino utiliza para cargar el maíz que sembrará. También es conocido como sembrador'.

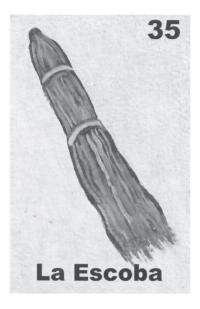


33. **Los Bailadores**Para bailar unos gustos,
para bailar unos sones,
en Tierra Caliente abundan
verdaderos bailadores.



34. **Los Tecuanis**<sup>51</sup> Al tigre van a cazar, Arzate, Ramírez y el Maizón: "Los tecuanis" es la danza popular de la región.

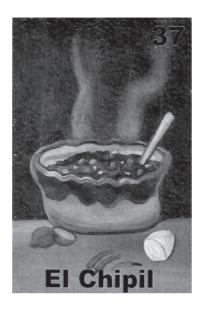
<sup>&</sup>lt;sup>51</sup> tecuanis: 'danza de la región en la que se representa la cacería del tigre, tecuán o tecuni (jaguar); aunque el término se refiere al felino, los lugareños han adoptado la palabra y la utilizan en plural para referirse a la danza'.



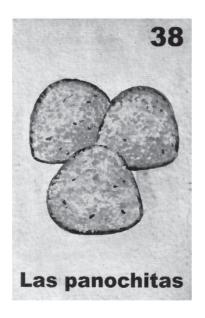
35. **La Escoba** Frente a un patio lleno de hoja, la escoba no se acongoja.



36. **La Tinaja**La tinaja está presente
pa la sed del caminante,
pues en la casa lo espera
con agua muy refrescante.



37. **El Chipil**<sup>52</sup> El chipil se da en las aguas y aparece en todo el campo; con limón, cebolla y chile, saborearlo es un encanto.



38. Las Panochitas<sup>53</sup> De miel con ajonjolí, sabrosa es la panochita, favorita de los guaches y también de las guachitas.

<sup>&</sup>lt;sup>52</sup> chipil: 'planta comestible que se da en temporada de lluvias. Lavada y *despicada* (separada la hoja de la rama), se hierve como un caldo y se sirve a la mesa con limón, chile verde y cebolla'.

<sup>&</sup>lt;sup>53</sup> panochita: 'dulce de ajonjolí con miel'.



39. **El Pescador**Voy recorriendo río abajo en busca de mi alimento, pescado y mojarra busco para llevar el sustento, y cuando atrapo a una carpa, [sic] hasta me pongo contento.



40. **La Empanada**<sup>54</sup> De pollo, puerco y frijoles, doña Herminia preparaba, y calientitas del horno salían las empanadas.

<sup>&</sup>lt;sup>54</sup> *empanada*: 'pan de sal horneado de masa fina relleno con una diversidad de guisos. Doña Herminia Cervantes, la persona referida en la copla, las preparaba; falleció a la edad de 63 años en el año 2014. Sus hijos continúan el negocio familiar'.



41. **La Periquera**<sup>55</sup> Son verdes y retozantes, y abundan en primavera: los pericos muy contentos salen de la periquera.

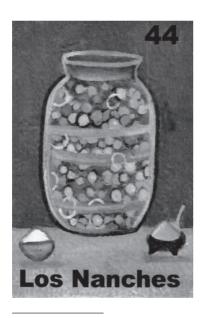


42. **El Portal** El calor no es tan fatal a la sombra del portal.

<sup>&</sup>lt;sup>55</sup> periquera: 'casa que fabrican los pericos para tener a sus crías; en la construcción de la misma a veces pueden ser ayudados por unos insectos llamados chamacuces, parecidos a las hormigas, pero con alas'.



43. **El Garrote**<sup>56</sup> Pan que se coce [*sic*] en el horno como garrote alargado, y que al morderlo te pica, porque es un pan enchilado.



44. **Los Nanches**<sup>57</sup> En el vitrolero están los nanches de temporada, curtidos en escabeche les gustan a la guachada.<sup>58</sup>

 $<sup>^{56}</sup>$   $\it garrote$ : 'pan de sal enchilado que tiene forma alargada'.

<sup>&</sup>lt;sup>57</sup> nanches: 'frutos agridulces del árbol del mismo nombre. Se pueden comer crudos, con chile en polvo, o bien, preparados en vinagre, zanahoria y cebolla. En la región, en tiempos de lluvia se acostumbra *ir a los nanches*, esto es, ir a cortarlos al cerro. También se llama *changunga* al nanche amarillo o rojo'.

<sup>&</sup>lt;sup>58</sup> guachada: 'muchachada, grupo de guaches' (véase nota 9).



45. El Huizache<sup>59</sup> ¿Quién no se espinó de guache con la espina de un huizache?



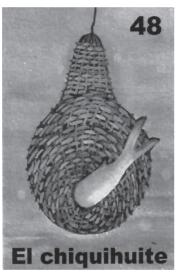
46. **Los Ticuches**<sup>60</sup> El fruto de los ticuches no hay nadie que no lo coma, su pulpa tienen adentro, y se dan allá en las lomas.

<sup>&</sup>lt;sup>59</sup> *huizache*: 'árbol espinoso que se da en la región. Hay un *gusto* (canción bailable) tradicional titulado así'.

<sup>&</sup>lt;sup>60</sup> *ticuche*: 'fruto silvestre, del tamaño de un jitomate, y de sabor envinado; tiene cáscara dura, con pulpa negra en el centro'.



47. **El Chicharrón**<sup>61</sup> En la palangana ibas, esponjado chicharrón; con palomitas y salsa, sabías tú muy sabrosón. <sup>62</sup>

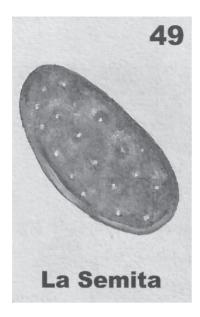


48. El Chiquihuite<sup>63</sup> Adentro del agua lo echan, de bejuco bien trenzado, el chiquihuite es la trampa, y desdicha del pescado.

<sup>&</sup>lt;sup>61</sup> *chicharrón*: 'fritura hecha a base de harina sumergida en aceite caliente que se saborea sola, con limón, con una salsa picante preparada con chile guajillo o con palomitas de maíz'.

<sup>62</sup> El tiempo verbal utilizado en la copla alude a un pasado inmediato por el que el autor se refiere a un producto particular: el chicharrón que era vendido por don Celerino Carrillo Aguirre, ya fallecido, y quien fuera el primer chicharronero en Pungarabato. Carrillo Aguirre acostumbraba gritar pregones —los que lamentablemente Sánchez Flores no recuerda — para ofrecer su mercancía; además, para preguntar si le ponía salsa al chicharrón, decía: "¿Qué chille o que no chille?". Cuando la respuesta era afirmativa, al momento de poner la salsa expresaba: "¡Que chille, que chille, que chille!".

<sup>&</sup>lt;sup>63</sup> *chiquihuite*: 'trampa hecha de bejucos para atrapar peces; está diseñada para que el pez pueda entrar, pero le sea imposible salir. En esta forma de pesca también se utiliza carnada'.



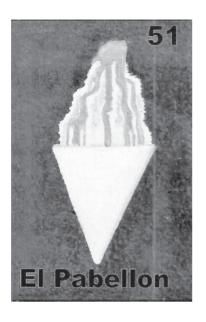
49. **La Semita**<sup>64</sup> Tradicional y con canelita, es sabrosa la semita.



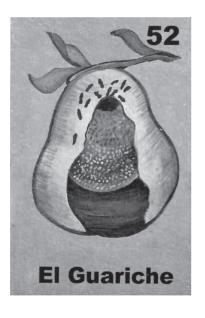
50. **La Troja**<sup>65</sup> La cosecha fue muy buena, ¡cuánta mazorca con hoja! El maíz ya está guardado, copeteada está la troja.

<sup>&</sup>lt;sup>64</sup> semita o cemita: 'pan típico de la región, de sabor dulce'.

<sup>&</sup>lt;sup>65</sup> *troja*: 'almacén para el maíz cuyas paredes están hechas con carrizo de otate y lodo. Puede tener forma redonda o cuadrada'.



51. **El Pabellón**<sup>66</sup> De tamarindo, grosella o limón, te refresca el pabellón.



52. **El Guariche**<sup>67</sup> ¡Qué piquetiza me dieron!, se me quitó hasta la risa; ya no le tiro pedradas al guariche con avispas.

<sup>66</sup> pabellón: 'dulce refrescante hecho con hielo raspado y jarabe de sabor; tradicionalmente es servido en un cucurucho de papel. Conocido en otras regiones como *yuki* o *raspado*. Los sabores más comunes en la Tierra Caliente son: grosella, tamarindo y limón'.

<sup>&</sup>lt;sup>67</sup> guariche: 'panal, también es conocido como cojón'.



53. **El Cuche**<sup>68</sup> A ese cuche tan tragón pónganle un buen horquetón.<sup>69</sup>



54. **La Shúmata**<sup>70</sup> Dulce y con mucha canela, la shúmata de ciruela.

<sup>&</sup>lt;sup>68</sup> cuche: 'cerdo, en el habla de la región'.

<sup>&</sup>lt;sup>69</sup> horqueta, horquetón: 'horca, parte donde forman un ángulo agudo un tronco y una rama. Cuando se coloca en el cuello del cerdo, se convierte en un accesorio útil que permite el libre tránsito del mismo, y a la vez, mantiene la cabeza del animal erguida, evitando que éste sucumba a su tendencia natural de cavar, con lo cual se previenen destrozos y accidentes'.

<sup>&</sup>lt;sup>70</sup> shúmata: 'dulce de ciruela y guayaba'.



## Bibliografía citada

Bustamante Álvarez, Tomás, et al., 2000. Reproducción campesina, migración y agroindustria en Tierra Caliente, Guerrero. México: SEP / CONACyt / Plaza y Valdés.

Juárez, Gloria Libertad, 2007. "Coplas de la lotería en México". *Revista de Literaturas Populares* VII-1, 52-57.