



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES  
LICENCIATURA EN BIOLOGÍA



Conocimiento etnobotánico de bebidas tradicionales del  
semidesierto queretano

TESIS

QUE COMO PARTE DE LOS REQUISITOS PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN BIOLOGÍA

PRESENTA:  
Angélica Ramírez Olvera

Dirigida por  
M. en C. Maricela Gómez Sánchez

Santiago de Querétaro, Qro, México.

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

## Resumen

El conocimiento tradicional sobre el uso de la flora es sustantivo y ha sido la base para el desarrollo y supervivencia de las comunidades. Con el objetivo de actualizar y documentar el conocimiento etnobotánico de la flora que se usa para elaborar bebidas tradicionales, se hicieron revisiones bibliográficas y trabajo de campo en 18 localidades del semidesierto queretano. De acuerdo con la opinión de los pobladores se seleccionaron 45 informantes clave. Mediante recolectas y entrevistas semiestructuradas se registró el uso tradicional de 102 especies vegetales incluidas en 90 géneros y 44 familias. Del total de especies, se registraron 60 nativas, 41 introducidas y 2 de origen desconocido, 22 especies se cultivan en la región. Se identificaron 108 bebidas y se clasificaron en 5 tipos: infusiones, atoles, aguas frescas, embriagantes y licuados. Se hizo una segunda clasificación según su categoría de uso: medicinales, alimenticias, religiosas y recreativas. De acuerdo al recuento de bebidas, 18 de estas se incluyeron en más de una categoría de uso. De los 45 informantes entrevistados, 11 de ellos hablan y/o entienden el ñhãñhã. El rango de edad en que se concentra el conocimiento tradicional es de 41 a 60 años con 22 informantes, 33 de ellos son mujeres y 11 son hombres. Es evidente un proceso generalizado de pérdida del conocimiento tradicional, principalmente, por falta de interés de los jóvenes, lo que representa que 12% de bebidas tengan un registro de uso escaso, no obstante, el 88% de las bebidas aún se mantiene vigente. El conocimiento tradicional por las bebidas depende, en gran medida, de la cultura particular de cada comunidad, en muchas ocasiones asociado a las fiestas patronales. Factores como el sentimiento de identidad, la convivencia familiar y el componente simbólico en el uso y preparación de bebidas determinan la manera en que ese conocimiento se difunde, nuevos conocimientos son adoptados o se pierden los que ya existen.

Palabras clave: etnobotánica, conocimiento tradicional, semidesierto queretano.

**Dedicatorias:**

A mis queridas hijas, Dana y Mariela por ser mi motivación, a Omar por su apoyo incondicional, a mis padres Salvador y María Josefa por darme la vida, a mi abuelo Agustín por su cariño incondicional y por haberme heredado el amor y respeto a la vida, a mis hermanas y sobrinos por ser parte de mi vida.

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

#### Agradecimientos:

Especialmente a M. en C. Maricela Gómez Sánchez, mi directora de tesis, por dirigir este trabajo, y por todo lo aprendido durante la carrera. A mi asesor el M. en C. Hugo Alberto Castillo Gómez. A mi asesora, la Doctora María Magdalena Salinas Rodríguez, al Biólogo Francisco Javier Suarez Olalde por su apoyo, ayuda y compañía durante el trabajo de campo. A todos los informantes residentes del semidesierto queretano por su apoyo y confianza: Sra. Ma. Concepción, Sra. Araceli, Sra. Reyna, Sra. Isabel, Sra. Elena, Sra. Juana, Sr. Federico Martínez, Sr. Antonio Morán, Sra. Ángela, Sra. Joaquina aguilon Ramírez, Sra. Karen, Sra. Catalina Ledesma, Sr. José Joel, Sra. Elena, Sra. Esperanza Cuellar Barrón, Sra. Antonia, Sr. Ignacio, Sra. Dolores, Sr. Venancio, Sra. Oliva Guerrero Mata, Sra. Clara Rodríguez, Sr. Ramón Lira Hernández, Sra. Apolonia Furrusca Ortiz, Sra. Micaela Álvarez Barrón, Sra. Victoria Alvarado, Sra. Gloria Jiménez Rodríguez, Sra. María Josefina Martínez Salinas, Sra. Luisa 60 años, Sra. María de los Dolores Balderas, Sra. Pedro Hernández, Sr. Domingo Martínez, Sra. Maura, Sra. Guadalupe Romero Isidro, Sra. Carmen, Sra. Petra, Sra. María Landa verde, Sr. Jesús Olvera Ramírez, Sra. Adalberto Ramírez, Sr. José Chávez Ramos, Sra. María Juana Maldonado Benítez, Sr. Edmundo, Sra. Irma Leal Vega, Sra. Tomasa, esposa de don José Chávez, Sra. Teresa Chávez, Sra. Bertha Chávez. A mi familia y amigos.

<b>INDICE</b>	<b>Página</b>
1 INTRODUCCIÓN .....	8
2. ANTECEDENTES .....	10
Estudios previos en el área de estudio.....	10
Semidesierto queretano .....	11
Los otomíes en el semidesierto queretano.....	11
3. HIPÓTESIS .....	14
4. OBJETIVOS .....	15
Objetivo general .....	15
Objetivos particulares.....	15
5. METODOS Y MATERIALES .....	16
Zona de estudio.....	16
Vegetación .....	16
Trabajo de campo .....	17
a) Selección de los sitios de estudio .....	17
b) Entrevistas semiestructuradas .....	18
c) Clasificación de la información.....	19
6. RESULTADOS.....	21
a) Riqueza botánica .....	21
b) Formas biológicas.....	23
c) Estatus de las plantas en México.....	24
d) Categorías de bebidas tradicionales .....	25
e) Bebidas tradicionales y su forma de uso.....	25
f) Bebidas medicinales .....	26
h) Partes usadas de las plantas .....	28
i) Conocimiento tradicional en la población del semidesierto queretano ..	28
j) Fiestas patronales y bebidas importantes.....	29
7. DISCUSIÓN .....	33
8. CONCLUSIONES .....	36
9. BIBLIOGRAFÍA .....	38
10. ANEXOS .....	43
ANEXO 1.....	43
Recetario de bebidas del semidesierto queretano .....	43
ANEXO 2.....	120

Catálogo de especies empleadas en la elaboración de bebidas tradicionales en el semidesierto queretano. .... 120

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

## ÍNDICE DE CUADROS Y FIGURAS

Cuadro 1. Entrevista aplicada a informantes del semidesierto queretano

Cuadro 2. Composición botánica útil en la elaboración de bebidas tradicionales en el semidesierto queretano

Fig. 1. Mapa del semidesierto queretano

Fig. 2. Mapa de colectas de ejemplares botánicos

Fig. 3 y 4. Riqueza botánica

Fig. 5. Formas biológicas

Fig. 6. Estatus de las plantas en México

Fig. 7. Categorías de bebidas tradicionales

Fig. 8. Bebidas y formas de uso

Fig. 9. Bebidas medicinales

Fig. 10. Partes usadas de las plantas

Fig. 11. Calendario mágico religioso

Fig. 12. Población del semidesierto queretano

Fig. 13-110. Recetario de bebidas del semidesierto queretano

## 1 INTRODUCCIÓN

A lo largo de miles de años, el ser humano ha desarrollado innumerables formas de adaptación al medio que le rodea, como consecuencia de la interacción con los elementos de su entorno, de manera que cada pueblo y cada cultura ha ido adquiriendo una serie de conocimientos y saberes que en conjunto, conforman un patrimonio inmaterial de valor incalculable (Pardo de Santayana y Gómez-Pellón, 2003).

De los innumerables aspectos que abarca la sabiduría popular, las plantas ocupan un papel fundamental, tanto históricamente como en la actualidad. Así las plantas se emplean para funciones muy variadas, por ejemplo medicina, alimento, vestido, construcción, combustible, entre muchas otras (Balick y Cox, 1996). Actualmente dicho conocimiento está presente en todo el territorio nacional, tanto en comunidades rurales como urbanas, en algunos casos los mercados son la evidencia de esto (Bye y Linares, 1987).

La etnobotánica se reconoce como esa disciplina que aborda el conocimiento resultante de la relación entre el hombre y las plantas (Balick y Cox, 1996). El conocimiento etnobotánico es fundamental en el estilo de vida campesino y rural en nuestro país y le da identidad a cada pueblo (Pardo de Santayana y Gómez-Pellón, 2003), por ello el interés de registrar el uso y desuso de plantas, ya que el continuo cambio en adopciones de vida, modifican la manera en que se pone en práctica dicho conocimiento.

En México, se asume que existen más de 200 bebidas y alimentos fermentados (Herrera, 2003), sólo algunas han sido estudiadas y no siempre con la misma profundidad. Entre esas bebidas destacan: el pulque (Sánchez-Marroquín *et al.*, 1957), el colonche (Ulloa *et al.*, 1987), el tepache (Moreno-Terrazas *et al.*, 2001), el tesgüino (Lappe, 1988), los tíbicos (Rubio *et al.*, 1993), el pozol (Wacher *et al.*, 2000), el atole agrio (Guadarrama-Orozco, 2006) y el chorote (Castillo-Morales *et al.*, 2005). No obstante, la mayoría de estas bebidas contienen una cantidad considerable de alcohol, o son fermentadas. Diversos estudios etnobotánicos han profundizado en temas relacionados con medicina tradicional donde principalmente se usan bebidas en forma de infusión, (Gheno-Heredia *et al.*, 2011), (Vázquez-Cabral *et al.* 2016). Las bebidas restantes se han dejado de lado a pesar de que también son tradicionales y parte de nuestra historia, a la fecha no se tiene un registro claro de ellas ya que no se han estudiado con el mismo interés o bien carecen de un enfoque científico.

Actualmente, nos encontramos con un fenómeno global de desplazamiento tradicional referente a bebidas. Tal es el caso de la introducción de los refrescos a finales de la década de los sesenta en el medio rural, los cuales desplazaron a bebidas refrescantes de corte tradicional (Torres, 2003). Además se introdujeron otras bebidas industrializadas, incluyendo aquellas con contenido alcohólico.

El presente estudio se sitúa en el semidesierto queretano, el cual está ubicado en la región central del estado de Querétaro, éste se caracteriza por tener las condiciones con mayor aridez de toda la entidad. Por su herencia ancestral el semidesierto queretano expresa un arraigado conjunto de conocimientos para el manejo de los recursos locales, además de un estilo de vida notablemente adaptado a cierta escasez de agua. (INAFED, 2015). En la zona de estudio se encuentran representadas diversas bebidas de corte tradicional con importancia etnobotánica.

El grupo indígena con más representantes en el semidesierto queretano es el ñhãñhã, conocido comúnmente como otomí. Para entender su quehacer histórico y cultural, es de suma importancia indagar es su cosmovisión y adaptación a la región, entre otros aspectos.

## 2. ANTECEDENTES

México cuenta con una gran diversidad de recursos vegetales consecuencia de la gran variedad orográfica y climática en su territorio. También posee una gran riqueza cultural, como legado de diferentes etnias que florecieron, lo cual aporta conocimientos y alternativas para explotar los diversos ecosistemas y esto a su vez forma la base para investigaciones en diferentes campos de la etnobotánica y la agricultura, principalmente (SEMARNAT, 2013).

El documento avalado por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) que sustenta la incorporación de la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial menciona que dicha cocina es “un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales” (UNESCO, 2010).

### Estudios previos en el área de estudio

En las regiones queretanas del Semidesierto, la Sierra Gorda y el sur del estado se han desarrollado algunos estudios que registran ciertos aspectos etnobotánicos sobre plantas ornamentales (Cabrera-Luna *et al.*, 2007), de plantas medicinales (Serrano *et al.*, 1992), o plantas útiles en las comunidades de Boyé, Cadereyta de Montes (Sandoval *et al.*, 2006), en Sombrerete, Peñamiller (González, 2012) y Trigos, Colón (Chávez, 1996). En el norte del estado se desarrolló un estudio etnobotánico en las comunidades pames (xi'úi) (Miranda, 2003). En Cadereyta de Montes se trabajó con la etnobotánica del chile piquín (Martínez, 2007). Por otro lado, el semidesierto queretano también ha sido interés para algunos estudios florísticos (García-Rubio, 2015). Hace algunos años en el municipio de Cadereyta se publicaba un artículo quincenal, en el periódico “El acontecer” cuyo contenido también se puede revisar en un sitio virtual llamado “La Botica del semidesierto”, donde se hace referencia al conocimiento etnobotánico de diversas localidades del semidesierto queretano (Chávez, 2013). Otro estudio en San Antonio de la Cal, Tolimán, menciona las bebidas “La Amargura” y “El agua fresca” (Torres-Ferrer, 2005).

En cuanto a bebidas tradicionales, las bebidas destiladas han sido las más estudiadas, las cuales se consumen en México desde épocas prehispánicas (Escamilla y Escamilla, 2007), son consideradas bebidas alcohólicas, incluso se tiene el registro de una lista de bebidas del siglo XVII (Moreno de los Arcos, 1975). En este sentido, bebidas como el tequila y el mezcal se han abordado desde diferentes aspectos, uno de ellos muestra la asociación de dichas bebidas dentro de la población mexicana (García-Barrón *et al.*, 2017), o la introducción internacional de tequila, mezcal y cerveza de origen mexicano (Martínez *et al.*, 2008), así como la importancia cultural del Agave (Zizumbo *et al.*, 2009) y la elaboración sustentable y tradicional de mezcal y tequila (Zizumbo *et al.*, 2012).

Algunos estudios relacionados a bebidas indígenas no destiladas (Godoy *et al.*, 2003) y (Herrera, 2003), dentro de los cuales destaca el pulque como bebida tradicional milenaria (Soberón, 1998) y los fermentados indígenas de cacao, el pozol, los tepaches, el tesgüino y tejuino (Taboada, 1997).

### Semidesierto queretano

Geográficamente el semidesierto queretano es la región central del estado de Querétaro, éste se caracteriza por tener las condiciones de mayor aridez de toda la entidad. Esta condición de aridez regional abarca desde el noreste de Guanajuato hasta la región centro-norte del estado de Hidalgo; sin embargo, el semidesierto queretano es un concepto paisajístico-cultural reconocido por sus habitantes.

Debido a los acontecimientos de separación y reparto de tierras del estado de Querétaro, durante los siglos XIX y XX, cada comunidad cuenta con una historia propia de fundación, lo que genera una heterogeneidad cultural al interior de la región que ocupan. Las fundaciones con concentración otomí más importantes del semidesierto queretano, fueron las de San Pedro, Tolimán en el año 1532, Tolimanejo, hoy Colón, en 1550 y Cadereyta en 1640. Todos estos asentamientos contaban con una población indígena importante de otomíes, pames, jonáces y chichimecas. Actualmente la población otomí es la que continúa poblando estos espacios. A través de este proceso de incursión en territorio desconocido, se fueron estableciendo poblaciones multiétnicas (Mendoza *et al.*, 2006).

### Los otomíes en el semidesierto queretano

Actualmente, en la región, muchos aspectos culturales están definidos o matizados por la cultura otomí. Es una mezcla cultural, enriquecida con una remota herencia de pobladores ancestrales que pertenecieron a pueblos nómadas, seminómadas y sedentarios. Éste grupo ocupa un territorio que forma parte importante de la frontera dinámica entre Mesoamérica y Aridoamérica (Valle *et al.*, 2012).

La diversidad de ambientes en los que se asientan las comunidades indígenas, así como los diferentes procesos históricos, económicos y sociales que han vivido, dan a la etnia otomí variantes en su cultura, así que, se trata de un grupo heterogéneo. En cada área con concentración otomí se observan características muy específicas que diferencian a un núcleo de otro, tal como se aprecia en la lengua (Valle *et al.*, 2012).

El curso de la expansión otomí hacia el Bajío y el semidesierto queretano, se confirma con la gran cantidad de capillas de mampostería y bóveda de cañón, cuyas portadas muestran esa inocultable ingenuidad y gracia del barroco otomí. En general, las investigaciones y notas históricas dan muestra de una evidente y

profunda tradición en las capillas u oratorios familiares, identificados con la ocupación otomí anterior a la Conquista (Carrasco, 1979).

A pesar de las particularidades de cada zona otomí, las poblaciones conservan rasgos culturales comunes que se expresan principalmente en su organización social, en su cosmovisión y en algunos aspectos de su religiosidad. No obstante, las comunidades mantienen una constante migración, lo que generó, que a lo largo del siglo pasado la población indígena del estado de Querétaro se haya reducido a menos del 4%. (Valle *et al.*, 2012).

Actualmente, aún es desfavorable y desventajoso el estilo de vida de estos pobladores sobre todo para quienes no participan en la lógica de la producción mercantil. La mayoría de las comunidades mantienen condiciones de considerable pobreza y precariedad, y se ven obligadas a combinar la economía pequeño-campesina con el trabajo asalariado, con el comercio ambulante e incluso la mendicidad en las zonas urbanas. Cada vez es más común el hecho de emigrar por periodos más o menos prolongados hacia las grandes ciudades. (Valle *et al.*, 2012).

En el semidesierto queretano, el grupo otomí, promueve principalmente, los cultivos de maíz, frijol y chile, pero, donde las condiciones climáticas lo permiten, se produce también cacahuate, café, caña de azúcar y cítricos. La siembra, cosecha y venta de estos productos aparecen siempre regidas por los mecanismos del mercado. Si bien estas fluctuaciones afectan también a los principales cultivos tradicionales, las labores relacionadas con éstos se conectan con mecanismos tradicionales comunitarios que van desde el trueque (cada vez menos practicado) hasta la “mano vuelta”, sistema en el que parientes y vecinos colaboran con un productor para enseguida recibir trabajo en reciprocidad, o bien, se contratan peones en la misma comunidad para los trabajos más pesados (Valle *et al.*, 2012).

El aprovechamiento del maguey ha sido, desde épocas prehispánicas, muy importante para las poblaciones otomíes, desde la extracción de aguamiel para la elaboración de pulque hasta el empleo del ixtle extraído de las hojas para la elaboración de artículos como guangoches, mecapales y lazos, entre muchos otros. (Galinier, 1987). La jarcería (artículos de limpieza elaborados con fibras vegetales) se convirtió en una actividad de gran tradición entre los otomíes del semidesierto queretano y la venta de los productos representó un importante ingreso, sin embargo, en los años 70's, con la introducción de lazos de plástico y otros materiales, se redujo esta actividad, la cual quedó como una actividad menor que permite a las familias hacerse de un pequeño recurso (Valle *et al.*, 2012).

La religión predominante en las comunidades indígenas otomíes es la católica, aunque cabe decir, que es un catolicismo étnico, o sea, una conjunción de creencias del catolicismo y de la religión otomí, lo cual se observa en la

presencia de múltiples símbolos en capillas y templos, como los dibujos del Sol y la Luna, casi siempre presentes en muros y portadas (Galinier, 1990). De acuerdo con diversos estudios, el Sol es asociado al dios y al “viejo padre” y la Luna a la “vieja madre” deidad que representa también a la madre tierra (ambas representaciones son divinidades antiguas de los grupos otomíes). Para este grupo, también es muy importante la representación de las ánimas de los antepasados, las más comunes son las cruces que se colocan en las capillas, oratorios y calvarios, a las que se les tiene gran veneración (Galinier, 1990).

En cuanto a la organización social, para realizar actividades en las fiestas patronales, se hace la selección de “mayores”, los cuales fungen como organizadores y anfitriones de dichas fiestas, estos cargos se van alternando en la comunidad cada cierto tiempo. Para asignar los cargos, en la mayoría de las comunidades se somete a “voluntad divina”. Tradicionalmente, una persona específica de la comunidad, tiene un sueño en donde se le revela el qué hacer de los involucrados, de esta forma todos lo consideran un mandato divino y saben que no pueden renunciar a ello, ya que podrían “pagarlo caro”. Se hacen pocas excepciones, no obstante, la familia se queda con el cargo del elegido, de manera que no se vea afectado el seleccionado principal. Esto coincide con la importancia que tienen los sueños en las comunidades otomíes, para la comunicación con las ánimas (Torres-Ferrer, 2005).

En la práctica, las enfermedades son tratadas con diferentes perspectivas según los síntomas que presente el enfermo. Para lo cual, es la familia quien opina y reconoce el origen de la enfermedad. Existen enfermedades que son causadas por ofensas a los antepasados, si es éste el caso, la enfermedad se interpreta como castigo divino, el cual se puede revertir de diferentes formas, una muy precisa es con la intervención de los rezanderos. Los rezanderos son considerados intermediarios entre el enfermo y las divinidades o antepasados, su papel es restablecer una relación entre el individuo y lo sagrado, éstos lo hacen por medio de rezos y alabanzas (Mendoza, 2003). Otras enfermedades, son conocidas como “males”, éstas son provocadas por personas específicas, que se dedican a hacerle mal a la gente. También se reconocen las enfermedades comunes que se tratan con medicina alópata, en éste caso, es común que se recurra a la medicina tradicional, lo cual se hace con la misma lógica. Las familias suelen tratar sus propios padecimientos, o bien, acudir con algún miembro de la comunidad que tenga experiencia en medicina tradicional. La comunidad en general, utiliza elementos botánicos propios de la región u otras hierbas heredadas a través de su cultura, generalmente, los remedios son bebidas en forma de infusión (Valle *et al.*, 2012).

### 3. HIPÓTESIS

El conocimiento tradicional se concentra en las comunidades con mayor número de habitantes indígenas y prevalece en el sector femenino.

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

#### 4. OBJETIVOS

##### Objetivo general

Actualizar y documentar el conocimiento etnobotánico de la flora empleada en la elaboración de bebidas tradicionales en el semidesierto queretano.

##### Objetivos particulares

- Determinar la riqueza botánica, así como la forma biológica y el estatus en México de las especies vegetales utilizadas en la elaboración de bebidas tradicionales del semidesierto queretano.
- Identificar categorías de bebidas, formas de uso, forma de elaboración incluyendo las partes usadas de las plantas.
- Identificar el estrato poblacional donde el conocimiento tradicional está vigente, y el estatus de dicho conocimiento en la región.
- Elaborar un catálogo de las especies que se usan para elaborar bebidas tradicionales.

## 5. METODOS Y MATERIALES

### Zona de estudio

El semidesierto queretano, ocupa un área de 3, 415.6 km<sup>2</sup>, equivalente al 29% de la superficie total del estado (INAFED, 2015). El semidesierto queretano forma parte de la zona semiárida hidalguense que además está conformada por los estados de Guanajuato, Hidalgo y sitios contiguos. Se localiza en los valles intermontanos y las barrancas de los afluentes del río Pánuco. Debe su aridez a su posición a sotavento de la Sierra Madre Oriental, donde las diferencias en la fisiografía han influido sobre la vegetación. La presencia de cursos de agua, aun aquéllos intermitentes en los barrancos, hace menos drásticas las condiciones. Para el estado de Querétaro, los municipios de Cadereyta, Peñamiller, Tolimán y Colón conforman esta área semidesértica (Fig.1), con cañadas, serranías y lomeríos. Las elevaciones fluctúan entre los 2,500 m y 2,700 m sobre el nivel del mar. La precipitación anual es de 330 mm aproximadamente (INEGI, 2014). La actividad agrícola es limitada en la región, debido a sus características climáticas y porque los suelos son poco profundos. Dentro del semidesierto queretano las vías de comunicación, los servicios de salud, energía eléctrica y drenaje, son insuficientes, siendo las más afectadas las comunidades más alejadas de las cabeceras municipales (INAFED, 2015).

### Vegetación

La vegetación de las zonas áridas es ampliamente diversa en formas de vida y notable en riqueza de especies. Dominan los arbustos de diferente tipo, asociándoseles pastizales, sobre todo en áreas de transición de ambientes semiáridos a templados. Estas comunidades vegetales de zonas áridas se distribuyen en una superficie calculada en poco más del 50% del territorio nacional. Se estima que la flora que las constituye está representada por unas seis mil especies, de las cuales 50% se restringe a nuestro país (Rzedowski, 1998). La mayor condición de aridez se presenta en la región de los valles de Tolimán y Vizarrón, Cadereyta en Querétaro. Esta región del semidesierto queretano representa una de las áreas con mayor diversidad en cuanto a especies de distribución restringida del estado, junto con la porción queretana de la Sierra Madre Oriental, el cañón del río Moctezuma y la parte alta del cerro Zamorano (Rzedowski *et al.*, 2012).

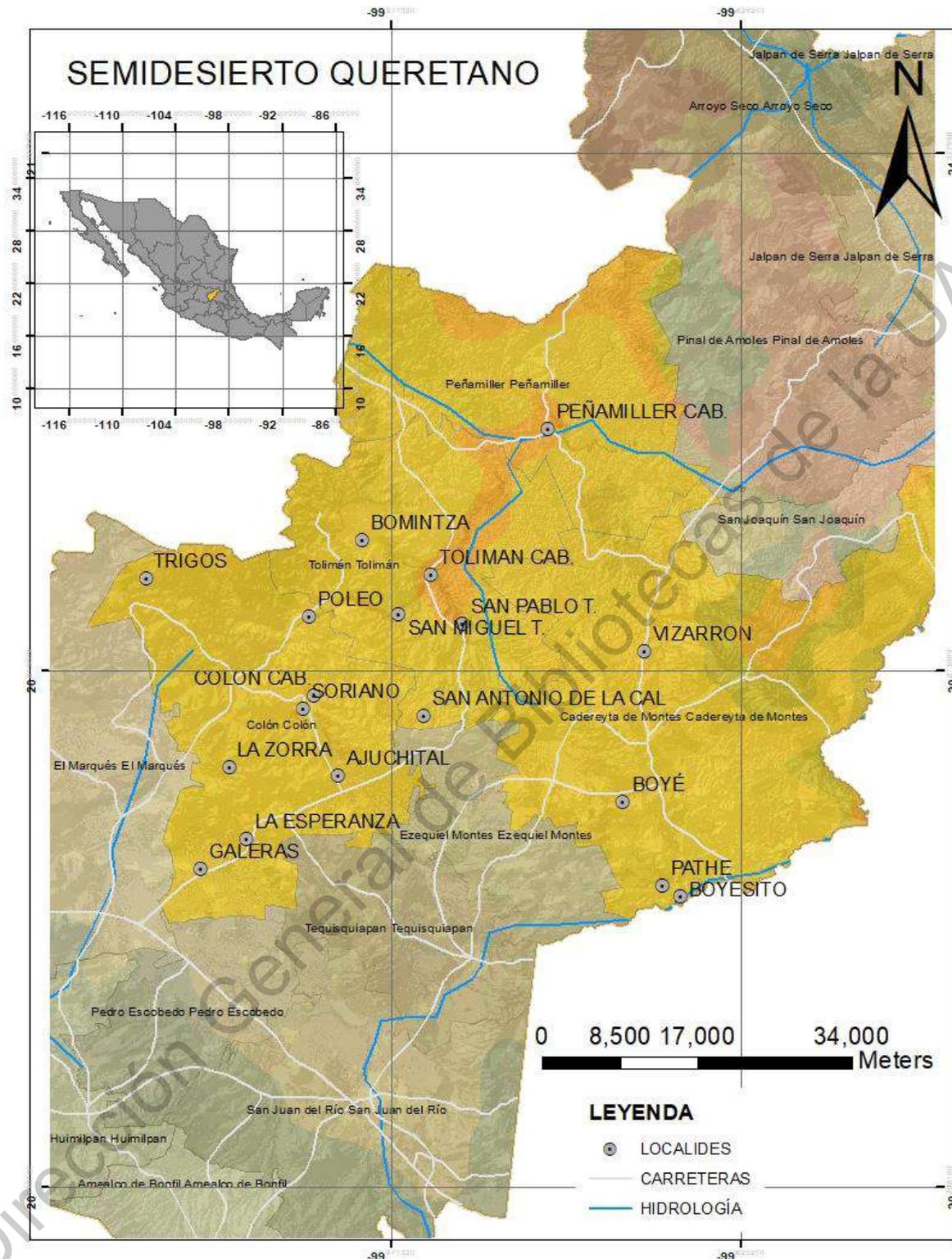


Figura 1. Semidesierto queretano y su ubicación. Se compone por los municipios, Cadereyta de Montes, Colón, Peñamiller y Tolimán, situados en la parte central de la entidad y se indica la ubicación de las comunidades de estudio (INEGI, 2014).

## Trabajo de campo

- Selección de los sitios de estudio

De acuerdo con el número de representantes indígenas se seleccionaron y visitaron 18 comunidades que conforman el semidesierto queretano: Boyé, Boyesito, Pathé y Vizarrón en el municipio Cadereyta de Montes. Ajuchitlán, Soriano, La Esperanza, Galeras, La Zorra, Poleo, Trigos y la cabecera municipal del municipio de Colón. La cabecera municipal en Peñamiller. Bomintzá, San Antonio de la Cal, San Miguel, San Pablo y la cabecera en el municipal de Tolimán (Fig. 1).

Estas comunidades se visitaron atendiendo a la cercanía entre ellas para optimizar tiempo y recursos. En las comunidades se identificaron informantes clave a los que se les aplicaron encuestas semiestructuradas e informales (Cuadro 1), hasta obtener su confianza. Para esto se empleó la técnica de muestreo en bola de nieve, la cual consiste en ir de un informante a otro por recomendación de los mismos, y parar cuando se cierra el círculo de informantes (Hernández X, 1970). En algunas comunidades se hicieron visitas adicionales y exclusivas durante sus fiestas patronales y/o culturales, sobre todo para atender aquellas bebidas ceremoniales o de importancia mágico-religiosa. Durante dichas visitas se realizó observación participante para la elaboración de algunas bebidas.

#### b) Entrevistas semiestructuradas

Para el presente trabajo, el criterio para estudiar el conocimiento tradicional se ha fijado en una generación (30 años) siempre y cuando se haya transmitido de forma oral por algún miembro de la comunidad. Para esto es necesario remarcar que el marco de referencia para el presente trabajo es la sociedad indígena y campesina que habita en las áreas rurales del semidesierto queretano, pues han estado vigentes, en mayor o menor medida, hasta la actualidad.

Cuadro 1. Entrevista aplicada a informantes del semidesierto queretano

Datos del informante	Información botánica	Información de bebida	Información específica
Nombre	Nombre común de plantas utilizadas	Nombre y tipo de bebida	En el caso de las bebidas que se elaboran durante alguna ceremonia en particular, se indago en su importancia cultural para la comunidad involucrada.
Edad	Como se consiguen	Forma de prepararla	
Sexo	Quien las colecta ( de ser el caso)	Fecha en que se prepara	
Lugar de nacimiento	Donde se colectan	Con que fin se prepara	
Donde vive	En qué fecha o temporada se colecta	Quien la prepara	
Origen étnico (de ser el caso)	Parte que se colecta y se usa en la elaboración de bebidas	Con que frecuencia se prepara y se consume	
Como y quien le enseño sobre las bebidas tradicionales	Donde las venden (cuando es el caso)	Quienes la consumen	
Como transmite el conocimiento tradicional	Cuál es su precio	Cuanto tiempo tiene cada bebida dentro de las comunidades Cuales bebidas se regalan o se venden y cuál es su costo.	

El muestreo se hizo en mercados y/o plazas principales y de casa en casa. Además de las entrevistas a los informantes, se recolectaron muestras de ejemplares botánicos (Fig. 2.) y se tomaron fotografías, posteriormente se hizo el proceso curatorial con las técnicas convencionales para estudios botánicos (Lot y Chiang, 1986). Los ejemplares se determinaron mediante bibliografía especializada y se depositaron en el Herbario Dr. Jerzy Rzedowski (QMEX) de la Facultad de Ciencias Naturales, UAQ.

### c) Clasificación de la información

La clasificación de forma biológica de las plantas útiles para elaborar bebidas tradicionales del semidesierto queretano, se basó en descripciones botánicas de "La flora fanerogámica del valle de México" (Rzedowski *et al.*, 2005).

La información se concentró en archivo Office con formato Excel, ésta se clasificó en tablas y se representó gráficamente, los valores se obtuvieron por sumatoria, y a partir del resultado se obtuvieron los porcentajes; el uso de los diferentes géneros utilizados en la elaboración de bebidas se detectó de acuerdo al número de veces que se mencionaron para su elaboración.

Se usaron las siguientes definiciones para categorizar la información obtenida respecto a las bebidas:

- **Infusión.** Según la Real Academia Española (RAE) es infusión la bebida que se obtiene de diversos frutos o hierbas aromáticas, introduciéndolos en agua hirviendo. Para fines prácticos, dentro de este estudio, se considera infusión a cualquier bebida caliente o fría a base de plantas y agua con o sin fines medicinales.
- **Atole.** El atole, del nahuatl atolli 'aguado', de atl agua y tol, diminutivo despectivo, conocido también como atol en algunas regiones del país, es una bebida de origen prehispánico consumida en esencia en México, Guatemala y otros países de Centroamérica. Originalmente era una cocción azucarada de harina de maíz en agua, en proporciones tales que al final de la cocción el resultado fuera una bebida con moderada viscosidad, espesa. Para este estudio se considera atole a toda bebida caliente, espesa, generalmente a base de maíz.
- **Agua fresca.** Agua fresca es toda bebida preparada en frío, dulce y elaborada, principalmente, a base de frutas molidas.
- **Embriagante.** Se considera bebida embriagante a toda bebida con alcohol adicionado o producto de la fermentación.
- **Licuada.** En este estudio se considera licuada a toda bebida fría, espesa y molida.

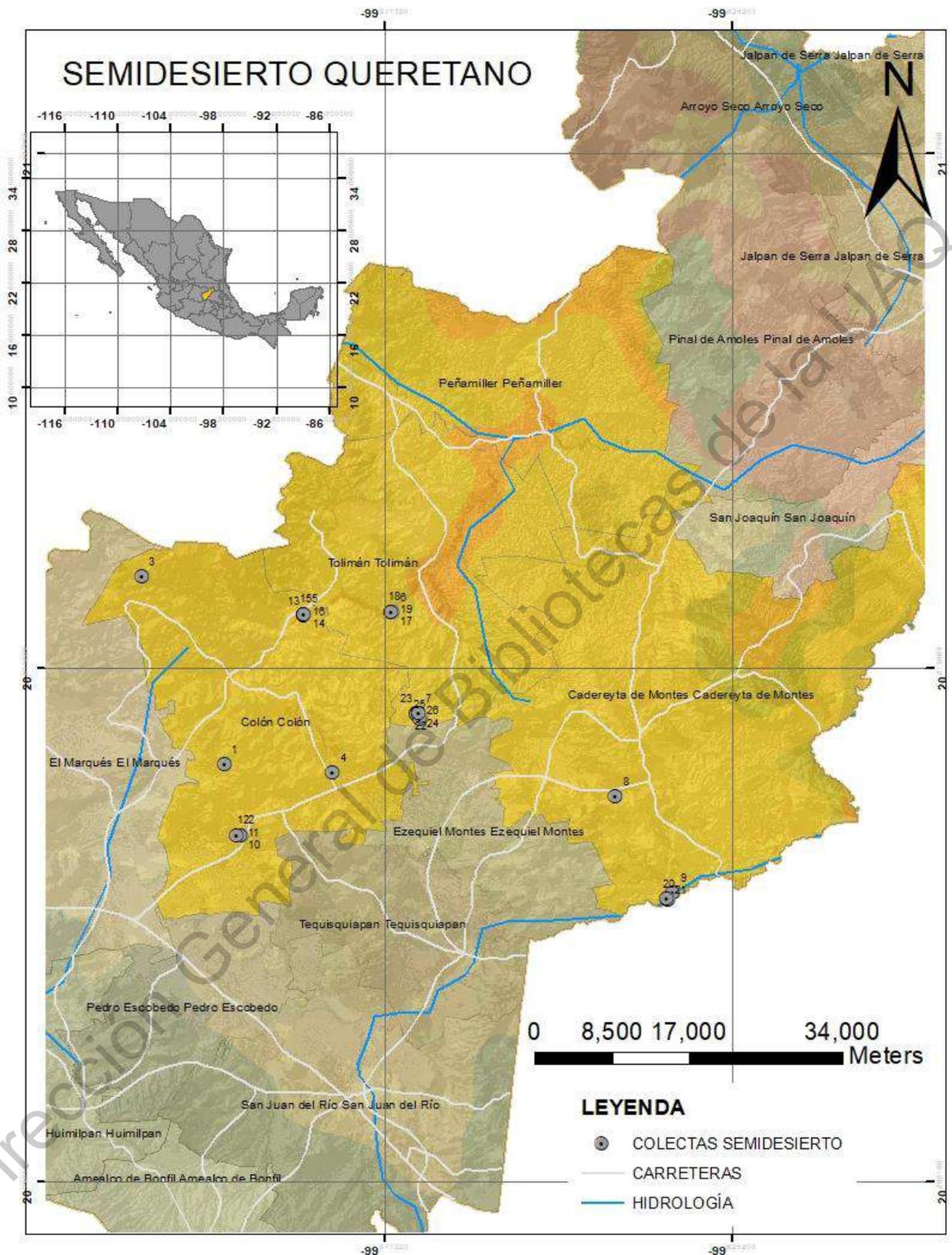


Fig. 2. Sitios de colecta de las especies empleadas en la elaboración de bebidas tradicionales en el semidesierto queretano (Fuente: INEGI, 2014).

## 6. RESULTADOS

### a) Riqueza botánica

Para la elaboración de bebidas tradicionales del semidesierto queretano se identificaron 105 plantas útiles y se determinó la identidad botánica de 102 especies. Éstas pertenecen a 44 familias (Fig. 3) y 90 géneros (Cuadro 2 y Anexo 2). La familia Asteraceae predomina con 15% de las especies, seguida de Fabaceae 9%, Rosaceae 6%, Lamiaceae 6%, Poaceae 5%, Rutaceae 5%, Cactaceae 5%, Apiaceae 4%, Pinaceae 4%, Asparagaceae 3%, Cucurbitaceae 3%, Myrtaceae 3%, Rhamnaceae 2% Solanaceae 2%, Amaranthaceae 2%, respectivamente. El resto de familias botánicas conforman el 29% restante con 1 % cada una (Fig. 3).

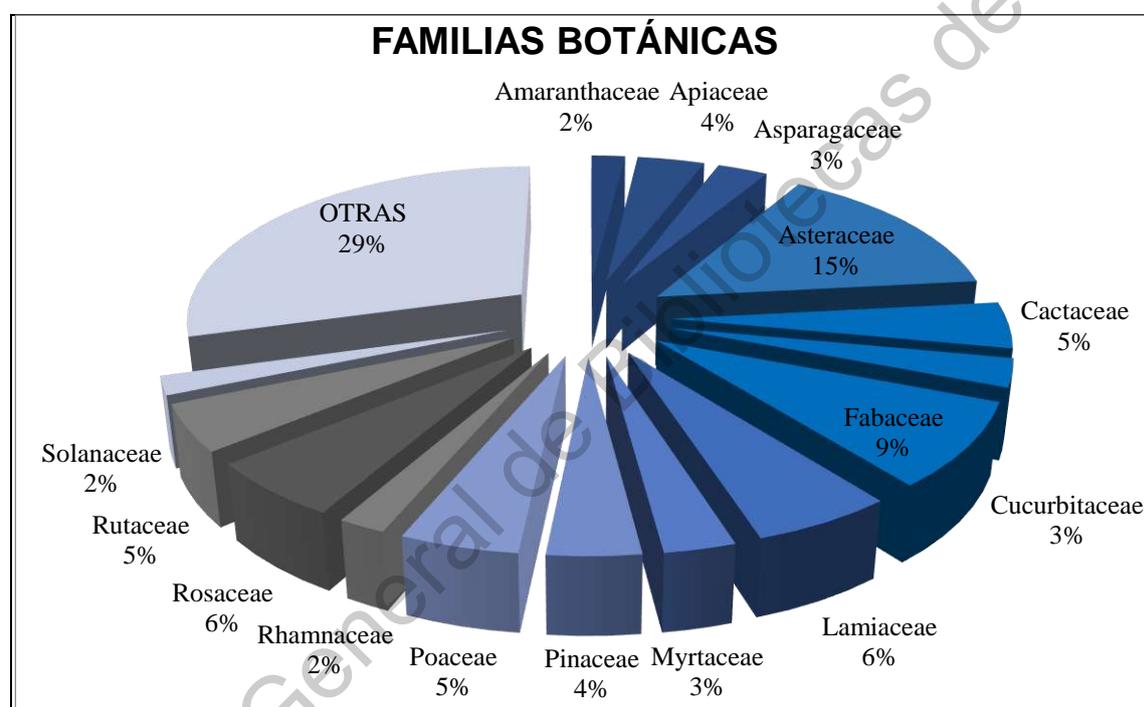


Fig. 3. Riqueza proporcional de especies en cada familia botánica registrada en el semidesierto queretano.

Cuadro 2. Composición botánica útil en la elaboración de bebidas tradicionales en el semidesierto queretano.

Familia Botánica	Género (número de especies)
Amaranthaceae	<i>Amaranthus</i> (2) y <i>Dysphania</i> (2)
Anacardiaceae	<i>Schinus</i> (1)
Apiaceae	<i>Cuminum</i> (1), <i>Eryngium</i> (1), <i>Foeniculum</i> (1), <i>Pimpinella</i> (2)
Arecaceae	<i>Washingtonia</i> (1)
Aristolochiaceae	<i>Aristolochia</i> (1)

Asparagaceae	<i>Agave</i> (2), <i>Yucca</i> (1)
Asphodelaceae	<i>Aloe</i> (1)
Asteraceae	<i>Achillea</i> (1), <i>Ambrosia</i> (1), <i>Artemisia</i> (3), <i>Brickellia</i> (1), <i>Caléndula</i> (1), <i>Cynara</i> (1), <i>Conyza</i> (1), <i>Chamomilla</i> (1), <i>Helianthus</i> (1), <i>Heterotheca</i> (1), <i>Tagetes</i> (1), <i>Tanacetum</i> (1), <i>Zaluzania</i> (1)
Bignoniaceae	<i>Tecoma</i> (1)
Brassicaceae	<i>Lepidium</i> (1)
Bromeliaceae	<i>Ananas</i> (1)
Cactaceae	<i>Ferocactus</i> (1), <i>Cylindropuntia</i> (1), <i>Myrtillocactus</i> (1), <i>Opuntia</i> (1), <i>Stenocereus</i> (1)
Convolvulaceae	<i>Dichondra</i> (1)
Cucurbitaceae	<i>Citrullus</i> (1), <i>Cucurbita</i> (1), <i>Cucumis</i> (1)
Ericaceae	<i>Arctostaphylos</i> (1)
Euphorbiaceae	<i>Cnidoscólus</i> (1)
Fabaceae	<i>Vacherllia</i> (1), <i>Arachis</i> (1), <i>Erythrina</i> (1), <i>Eysenhardtia</i> (1), <i>Leucaena</i> (1), <i>Mimosa</i> (1), <i>Prosopis</i> (1), <i>Tamarindus</i> (1)
Fouquieriaceae	<i>Fouquieria</i> (1)
Juglandaceae	<i>Carya</i> (1)
Lamiaceae	<i>Mentha</i> (1), <i>Marrubium</i> (1), <i>Ocimum</i> (1), <i>Plectranthus</i> (1), <i>Salvia</i> (2)
Lauraceae	<i>Cinnamomum</i> (1)
Loasaceae	<i>Mentzelia</i> (1)
Lythraceae	<i>Punica</i> (1)
Malvaceae	<i>Chiranthodendron</i> (1)
Moraceae	<i>Ficus</i> (1)
Myristicaceae	<i>Myristica</i> (1)
Myrtaceae	<i>Eucalyptus</i> (1), <i>Psidium</i> (1), <i>Syzygium</i> (1)
Nyctaginaceae	<i>Bougainvillea</i> (1)
Passifloraceae	<i>Turnera</i> (1)
Pinaceae	<i>Pinus</i> (4)

Piperaceae	<i>Piper</i> (1)
Platanaceae	<i>Platanus</i> (1)
Poaceae	<i>Cymbopogon</i> (1), <i>Phalaris</i> (1), <i>Saccharum</i> (1), <i>Triticum</i> (1), <i>Zea</i> (1)
Rhamnaceae	<i>Heterotheca</i> (1), <i>Rhamnus</i> (1)
Rosaceae	<i>Rosa</i> (1), <i>Prunus</i> (2), <i>Pyrus</i> (2), <i>Crataegus</i> (1)
Rutaceae	<i>Citrus</i> (4), <i>Ruta</i> (1)
Sapindaceae	<i>Dodonaea</i> (1)
Sapotaceae	<i>Pouteria</i> (1)
Schisandraceae	<i>Illicium</i> (1)
Selaginellaceae	<i>Selaginella</i> (1)
Solanaceae	<i>Capsicum</i> (1), <i>Physalis</i> (1)
Verbenaceae	<i>Lippia</i> (1)
Vitaceae	<i>Vitis</i> (1)
Zygophyllaceae	<i>Larrea</i> (1)

Del total de géneros útiles para elaborar bebidas tradicionales del semidesierto queretano, destacan *Saccharum* empleado en 33 bebidas, *Cinnamomum* 21, *Zea* 17, *Artemisia* 7, *Citrus* 7, *Agave* 6, *Ruta* 5, *Pinus* 4. El resto de géneros están presentes en 1 ó 2 bebidas (fig.4).

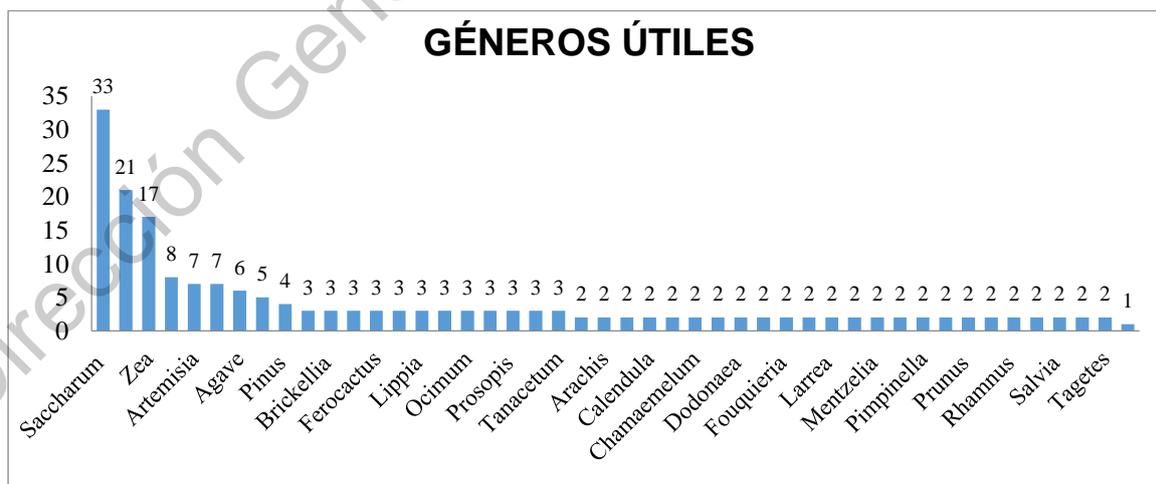


Fig. 4. Géneros botánicos útiles para la elaboración de bebidas tradicionales del semidesierto queretano.

#### b) Formas biológicas

Del total de especies estudiadas, para la elaboración de bebidas tradicionales del semidesierto queretano se utilizan árboles perennifolios 20% y árboles caducifolios 9%. Arbustos perennifolios 7% y arbustos caducifolios 12%. Hierbas erguidas perennes 18%, hierbas erguidas anuales 16%, hierbas rastreras perennes 2% y hierbas rastreras anuales 5%, hierbas trepadoras 1%, rosetas caulescentes 1%, rosetas acaules 4%, y plantas crasicaules 5% (fig. 5) (Anexo 2).

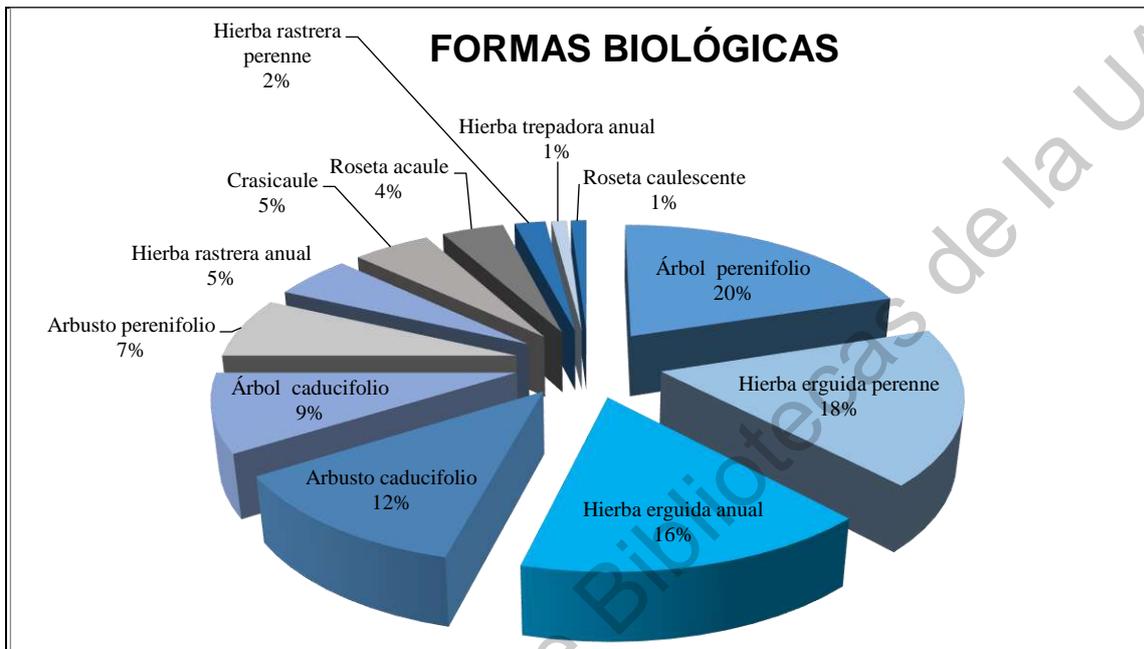


Fig. 5. Proporción de especies según su forma biológica para la elaboración de bebidas tradicionales del semidesierto queretano.

### c) Estatus de las plantas en México

Del total de especies, 60 son nativas, 41 son introducidas, 2 son de origen desconocido. Dentro de la clasificación de especies nativas, se incluyen 2 especies endémicas para la región geográfica. Del total de registros 22 se cultivan en la región, independientemente de su origen (fig. 6). Para la elaboración de bebidas tradicionales, los elementos botánicos útiles se consiguen de los alrededores, se siembran en jardines familiares o comunales, en huertos de traspatio, se comparten entre vecinos o se compran en mercados y tiendas locales, cuando es así, las plantas se venden deshidratadas principalmente.

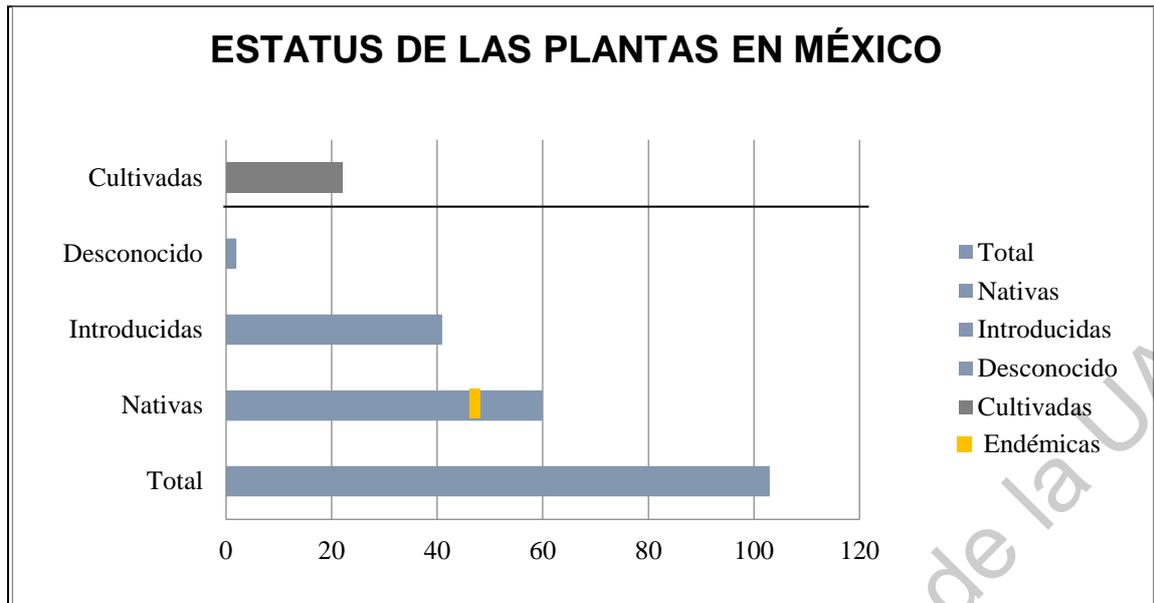


Fig. 6. Estatus en México, de las plantas registradas en el semidesierto queretano.

#### d) Categorías de bebidas tradicionales

Durante el estudio se identificaron 108 bebidas, con algunas variantes, definidas en cinco grandes categorías: Infusión, atole, agua fresca, embriagante y licuado. La infusión con 59 bebidas, el atole con 20, el agua fresca con 19, la bebida embriagante con 7 y el licuado con 3 (fig. 7).

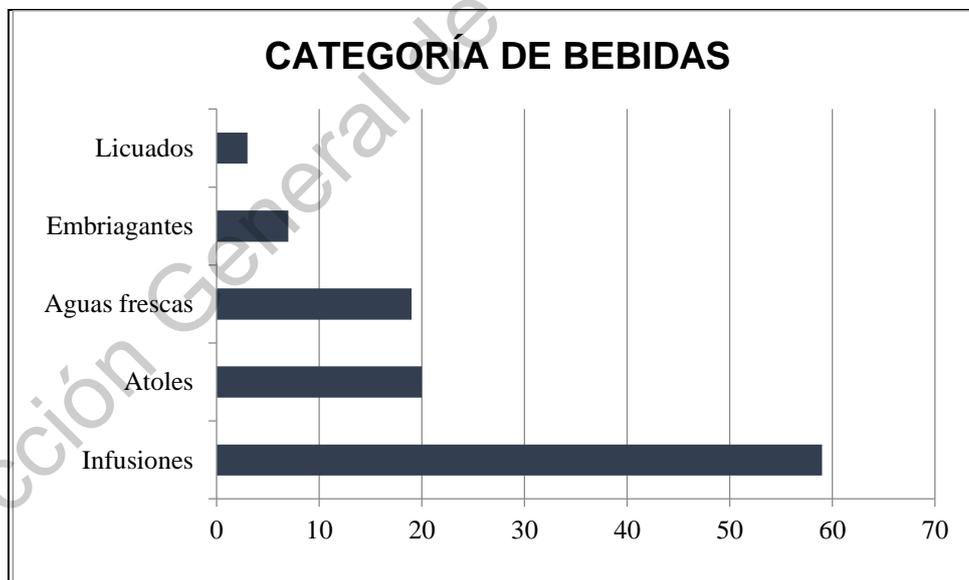


Fig. 7. Clasificación de las bebidas tradicionales en el semidesierto queretano.

#### e) Bebidas tradicionales y su forma de uso

De acuerdo a su forma de uso, las bebidas más importantes son: medicinal con 55 (46%), alimenticio con 44 (37%) y mágico-religioso con 13 (11%) (fig. 8). Le siguen las formas de uso recreativo con 7 (6%). Del total de bebidas, 11 son

catalogadas con más de una forma de uso, llamadas también multiuso o multipropósito (fig. 8).

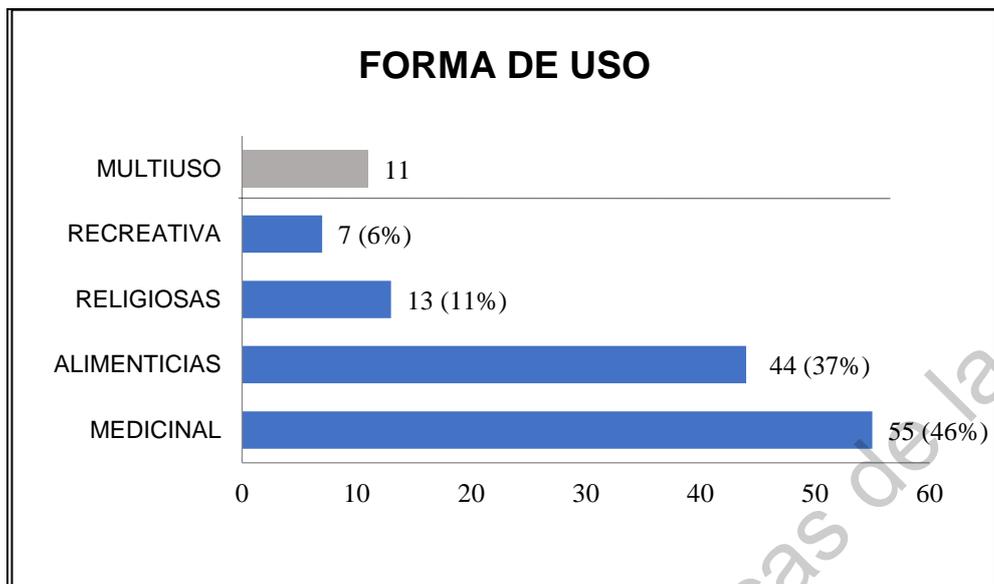


Fig. 8. Categoría de uso de las bebidas tradicionales en el semidesierto queretano.

#### f) Bebidas medicinales

De las bebidas de uso medicinal, se identificaron 55 bebidas para atender 19 enfermedades y síntomas, 15 de ellas se consideran multipropósito. Destacan las bebidas de uso gastrointestinal con 23 (34%), seguido de los problemas de vías respiratorias 10 (15%), para vías urinarias y riñones 6 (9%), para problemas cardiacos 4 (6%), diabetes 4 (6%), problemas de fertilidad 3 (4%), espanto 3 (5%), golpes internos 2 (3%), para dolores 2 (3%), para el resto de bebidas empleadas en la atención de la próstata, dolor de ovarios, cólicos menstruales, dolor de dientes, anemia, bilis, mal aire (enfriamiento), colitis, nervios y para la memoria se registró 1 bebida para cada padecimiento, representan 10 (15%) del total (fig. 9).

Las especies más representativas dentro de la categoría de medicinales son: *Brickellia cavanillesii* "prodigiosa", *Eryngium carlinae* "hierba del sapo", *Eysenhardtia polystachya* "palo dulce", *Larrea tridentata* "gobernadora", *Lepidium virginicum* "xinthá", *Lippia graveolens* "orégano", *Mentha spicata* "hierbabuena", *Ocimum basilicum* "albahaca", *Pimpinella anisum* "anis", *Ruta graveolens* "ruda", *Salvia* spp. "poleo verde" y *Tanacetum parthenium* "santa maría". Mencionadas en diversas infusiones medicinales y en más de una localidad.

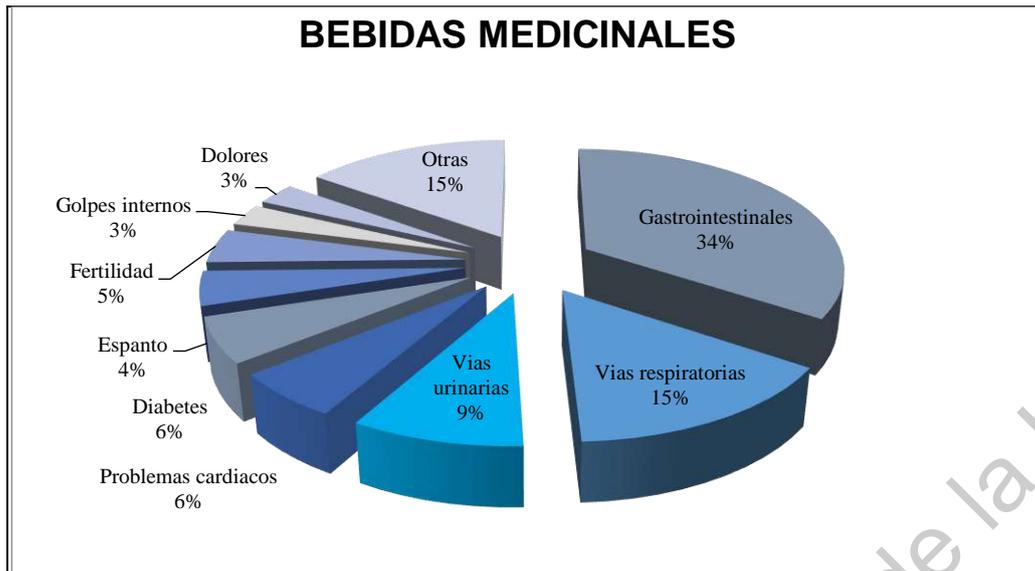


Fig. 9. Enfermedades y síntomas tratados con bebidas tradicionales del semidesierto queretano.

#### g) Elaboración de bebidas

Algunas categorías de uso registran un elemento botánico que se comparte entre ellas, no obstante el “azúcar” *Saccharum officinarum* y la “canela” *Cinnamomum zeylanicum*, son los elementos más utilizados en la elaboración de bebidas, presentes en 33 (30.5%) y 21 (19.5%) del total, las cuales se consiguen en tiendas y mercados locales.

En la categoría de atoles, el maíz es el elemento clave más importante, el cual se “nixtamaliza” previamente y se utiliza en forma de masa, no obstante, la elaboración de algunos atoles no requiere nixtamalización.

El elemento clave en la categoría de bebidas embriagantes, es el “maguey” de donde se extrae “aguamiel” para elaborar “pulque”, charape y curados de frutas. Esta planta y el consumo de pulque se registraron en todas las comunidades estudiadas.

En la categoría de infusiones los elementos que se comparten no son tan generalistas como en el caso de los “atoles” y “embriagantes”, no obstante, las especies útiles en la elaboración de infusiones medicinales, son reconocidas por la población del semidesierto queretano, y cada localidad y familia recurre a sus preferidas, de ahí el hecho de sembrar en huertos de traspatio las plantas usadas con mayor frecuencia.

En la categoría de aguas frescas, se registró la importancia cultural y económica del agua de “guamiche” *Ferocactus histrix*, cuya bebida tradicional es muy apreciada por los pobladores y una importante fuente de ingresos para algunas familias, esta bebida se vende en fiestas patronales, durante buena parte del año, principalmente en los municipios de Cadereyta de Montes y Tolimán.

Además se elaboran aguas frescas con frutos de cactus que crecen en el semidesierto queretano, los cuales son conocidos por sus pobladores.

#### h) Partes usadas de las plantas

Respecto a las partes de las plantas que se usan para elaborar bebidas tradicionales del semidesierto queretano, los frutos se utilizan con mayor frecuencia, están presentes en 33 (32%) bebidas, le siguen la parte aérea (toda la planta excepto la raíz) en 28 (27%), hojas 16 (15%) flores 16 (15%), la corteza, la raíz, el tallo, la cáscara y la savia se incorpora en 11 bebidas (11%) respectivamente (fig. 10).

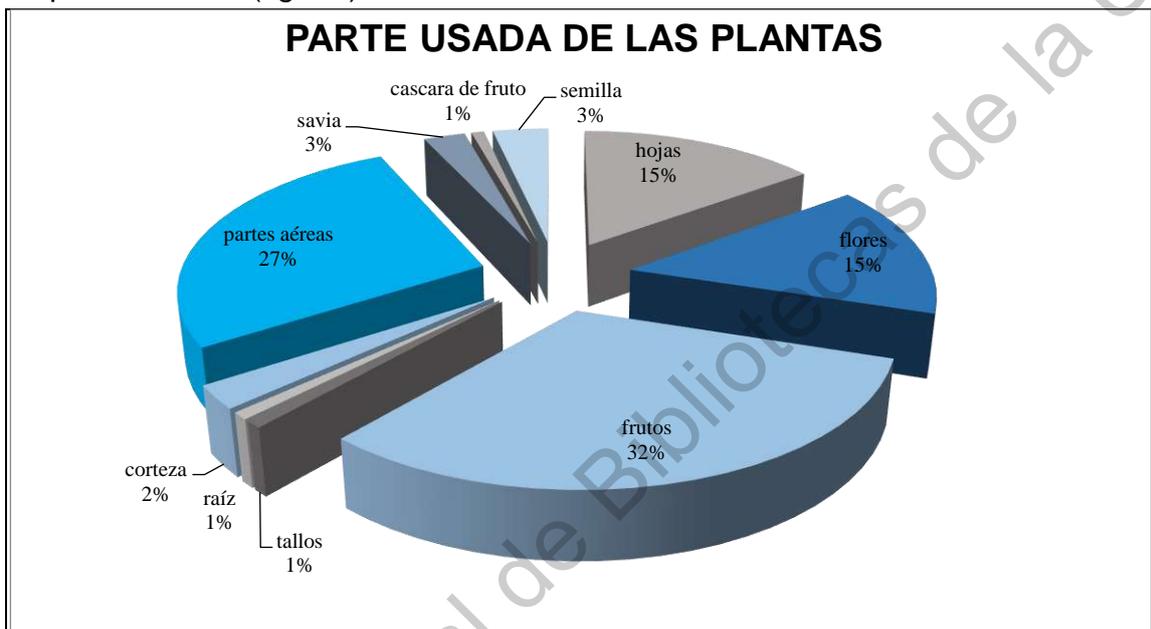


Fig.10. Parte de las plantas de mayor uso para la elaboración de bebidas tradicionales en el semidesierto queretano.

#### i) Conocimiento tradicional en la población del semidesierto queretano

Con base en el número de informantes, 11 hablan y/o entienden el ñhãñhã, o bien, son descendientes del grupo étnico otomí, lo cual corresponde al 25% de informantes.

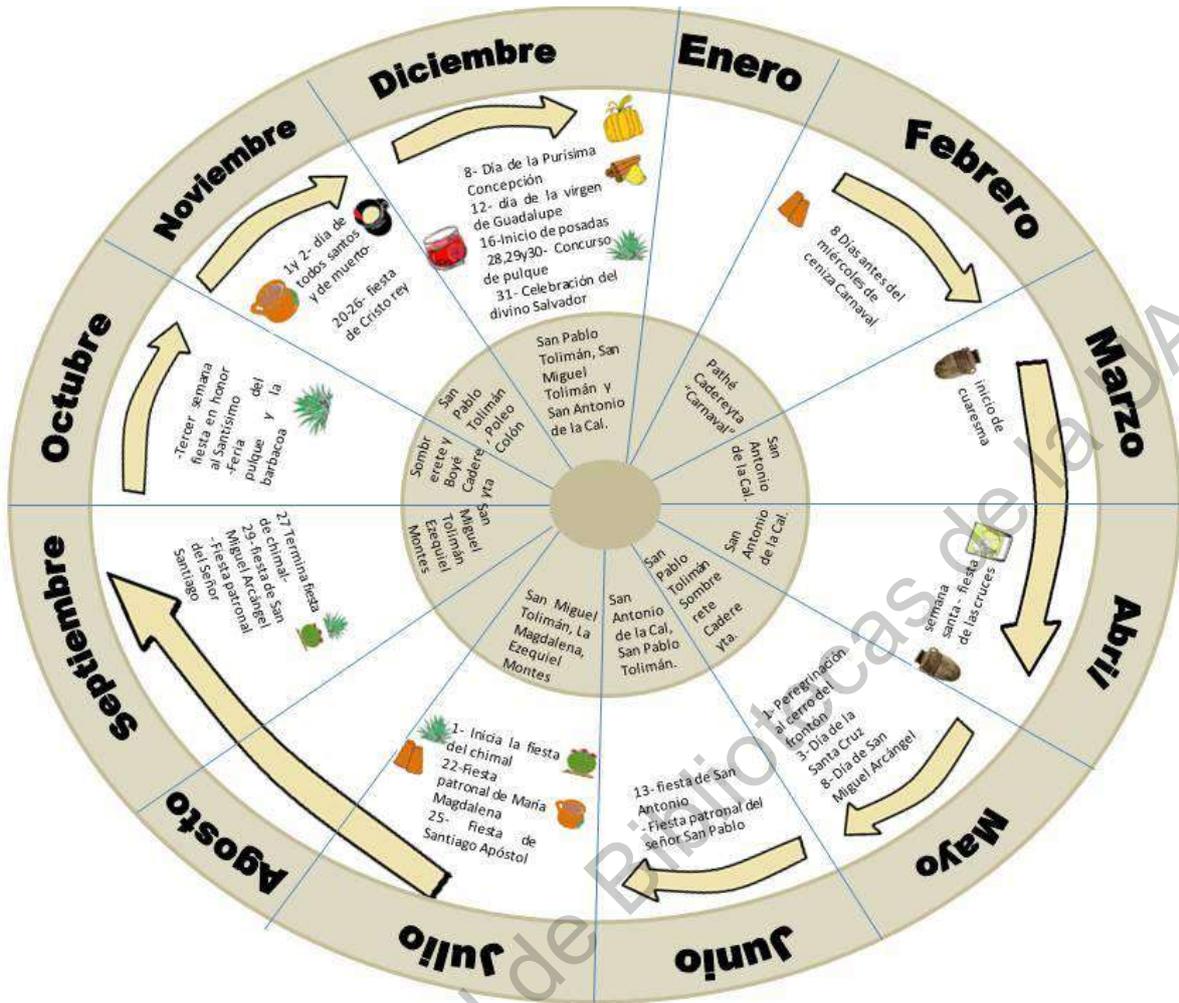
El conocimiento tradicional que posee el grupo étnico otomí, que habita el semidesierto queretano, es similar al que tiene el resto de la población. Los informantes, sin importar su origen étnico, coincidieron en las categorías y la diversidad de las bebidas.

Los informantes clave fueron adultos y se entrevistaron 33 mujeres y 11 hombres, distribuidos en cuatro grupos de edad. Entren los 20-40 años se identificaron 4 informantes (9%), entre 41-60 años 22 (50%), entre 61-80 años 10 (23%) y mayores de 80 años 8 (18%) de los informantes. Dentro del semidesierto queretano se localizaron 7 mujeres que tienen el rol social de “curanderas”, “parteras” o “hueseras”.

Respecto a la difusión del conocimiento tradicional, todos los informantes dicen haber adquirido este conocimiento de sus padres y abuelos y la gran mayoría lo comparte entre vecinos y conocidos. No obstante, 5 (11.11%) de los informantes aseguran que al menos uno de sus descendientes se interesa por aprender lo que sabe acerca de las bebidas, el resto mencionó que no hay interés por parte de los más jóvenes.

j) Fiestas patronales y bebidas importantes

Con el seguimiento a las fiestas patronales más importantes en algunas comunidades, se elaboró un calendario mágico religioso (fig.11) donde se representan las bebidas elaboradas en el semidesierto queretano, asociadas a las fiestas locales. Las bebidas representan y significan aspectos distintos para cada comunidad, en algunos casos las bebidas se comercializan durante la fiesta o se ofrecen tanto a la población local como a la foránea, en otras, se ofrecen, principalmente a la población foránea (fig.12). Ocasionalmente, las bebidas forman parte de alguna ceremonia o ritual, no obstante, en este calendario se menciona a cada bebida según su fecha de preparación. En el recetario de bebidas tradicionales (Anexo 1) se presenta con detalle cada bebida y su significado para la comunidad, dado que algunas bebidas tradicionales otorgan identidad a las comunidades que conforman el semidesierto queretano.



- |                   |  |                 |  |
|-------------------|--|-----------------|--|
| Agua fresca       |  | Atole de pinole |  |
| Agua de guamiche  |  | Atole viejo     |  |
| Amargura          |  | Charape         |  |
| Atole de calabaza |  | Ponche          |  |
| Atole champurrado |  | Pulque          |  |
|                   |  | Zacate limon    |  |

Fig. 11. Calendario mágico religioso del semidesierto queretano asociado a bebidas tradicionales.



Fig. 12. Fiesta de “Las Cruces” celebrada durante “la cuaresma” en San Antonio de la Cal, en el municipio de Tolimán. Se elaboran “la Amargura” y “el agua fresca” y se ofrecen a todos los asistentes. Angélica Ramírez Olvera 2017.

#### k) Estatus del conocimiento tradicional

De acuerdo a la información obtenida, el 12.2% del total de bebidas tienen un uso escaso y tienden al abandono, de ellas el 50% de los atoles mostraron cambios particulares y desuso.

Una bebida tradicional que tiende al abandono es el pulque, o al menos en su versión original. Generalmente, la gente prefiere los “curados de frutas” y los jóvenes en específico optan por bebidas embriagantes industrializadas, quedando el consumo de pulque casi exclusivo de la gente mayor.

Las bebidas clasificadas como infusiones, son bebidas locales que generan identidad en las comunidades estudiadas debido a que su preparación es particular en cada caso, es decir, cada comunidad elabora infusiones diferentes a las demás y escasamente se repiten entre ellas. Por ello es que no fue posible evaluar su uso o desuso en la región. No obstante, las diferencias de preparación y los ingredientes son casi similares, destacan el “albahaca”, “anís”, “gobernadora”, “hierba buena”, “hierba del sapo”, “orégano”, “palo dulce”, “poleo verde”, “prodigiosa”, “ruda”, “santa maría” y “xinthá”.

Las bebidas registradas como aguas frescas presentan diferencia en cuanto a frecuencia de uso, quedando en desventaja las bebidas preparadas con plantas nativas respecto a las bebidas preparadas con frutos de plantas introducidas. El “agua fresca” tradicional de San Antonio de la Cal (elaborada en las fiestas de cuaresma), se prepara cada vez con menos frecuencia y está siendo remplazada por aguas frescas elaboradas con frutos de temporada cuya preparación es más sencilla.

Tres bebidas de la categoría de licuados, se preparan con interés de uso medicinal. Estas bebidas se mencionaron en las comunidades de La Zorra, La

Esperanza y Poleo, Colón, no obstante, los informantes comentaron que son ampliamente usadas y apreciadas.

En la localidad de Pathé, en el municipio de Cadereyta de Montes, algunas familias elaboran una bebida denominada “carnavalito” que ofrecen en venta, en la plaza principal, durante las fiestas patronales y fines de semana. Sin embargo, esta bebida es una introducción reciente proveniente del estado de Hidalgo, colindante con la localidad citada. De acuerdo al concepto empleado en este estudio, esta bebida no se considera tradicional.

Entre las bebidas tradicionales hay algunas que tienen un mayor arraigo en las comunidades que otras, o bien, son características del estilo de vida heredado por los grupos indígenas de la zona. Entre estas bebidas destacan: “La amargura” bebida mágico-religiosa de San Antonio de la Cal, “El atole de mezquite” conocido prácticamente en todo el semidesierto, “El pulque” y su modalidad en “curado de frutas” característico de zonas áridas junto con el agua de “guamiche” o “jupe”.

## 7. DISCUSIÓN

La información recabada, corresponde a la riqueza del conocimiento etnobotánico tradicional del semidesierto queretano que aún está presente en grupos indígenas que residen en la zona y en otras comunidades aledañas (Chávez, 2013), que a pesar de no tener una identidad étnica específica, también conforman la región del semidesierto.

Bebidas como el pulque son bastante conocidas en nuestro país, sobre todo cuando tratamos con bebidas tradicionales. El pulque es hasta la fecha una de las bebidas más estudiadas desde diferentes aspectos (Soberón, 1998), no obstante, comparado con bebidas como el mezcal y el tequila las cuales incluso se comercializan internacionalmente (Martínez *et al.*, 2008), sigue estando en desventaja, debido principalmente a que no forma parte del mercado global por su difícil incorporación al mismo.

La riqueza vegetal útil en la elaboración de bebidas tradicionales aún es parcial, sobre todo al analizar el registro de la elaboración de la “amargura” (bebida mágico-religiosa) de San Antonio de la Cal, Tolimán, ya que durante su registro no se obtuvo material vegetal suficiente para respaldar la receta completa. La “amargura” se prepara con la flor de campo propia de la región (con algunas excepciones), principalmente de Cactáceas y Fabáceas. Cabe mencionar, que la vegetación de zonas áridas comienza su floración cuando termina el invierno, lo cual coincide con las colectas de “flor de campo” para preparar “amargura”. Estudios previos registran una amplia riqueza de especies para el municipio de Tolimán, siendo la familia *Cactaceae* la mejor representada (Hernández-Magaña *et al.*, 2012). Se considera que al ampliar el registro de especies botánicas para la elaboración de la “amargura”, dicha riqueza botánica incrementa considerablemente. Además de esto, tres ingredientes botánicos más, carecen de determinación botánica (Anexo 2), no obstante, con especies muy utilizadas y bastante estudiadas se infirió dicha determinación con ayuda de bibliografía y publicaciones científicas de estudios previos (Rzedowski *et al.*, 2005).

La clasificación de forma biológica, de acuerdo a la bibliografía revisada (Rzedowski *et al.*, 2005), presenta una descripción diversa, por tanto la representación gráfica en los resultados, omite algunas descripciones, no obstante, en el Anexo 2, se encuentra la descripción completa de la forma biológica para cada especie.

El estatus en México de las plantas útiles para elaborar bebidas tradicionales, es variado en cuanto a su origen y se manifiesta en la procedencia de los ingredientes para elaborarlas, algunas plantas se colectan en la zona y son catalogadas nativas e incluso endémicas para la región, otras en cambio, son introducidas pero crecen en los alrededores, algunas son cultivadas y conforman el sistema agroalimentario de las diferentes comunidades, o se consiguen en los

mercados locales independientemente de su origen (Bye y Linares, 1987), éstas plantas se venden deshidratadas habitualmente, debido a la demanda que tienen,

En cuanto al tipo de bebidas, la categoría de atoles son los menos transmitidos y han caído en desuso, ya que evidentemente están siendo remplazados por otras bebidas como el café, o por atoles instantáneos que se consiguen en tienditas locales. La categoría de embriagantes, comparte al pulque como elemento clave, el cual es económico y de fácil acceso dentro de la región. La categoría de infusiones, es la más diversa en cuanto a uso y riqueza vegetal útil para su elaboración. La categoría de agua fresca muestra cambios significativos en cuanto a nuevas adopciones de ingredientes para su elaboración. La categoría de licuados, es la menos rica y diversa en cuanto a elementos vegetales utilizados en su preparación, no obstante, los tres licuados mencionados son de uso medicinal y ampliamente valorados por los habitantes.

Respecto a formas de uso, las bebidas medicinales presentaron mayor variedad, lo cual responde al hecho de que la salud es de primera necesidad (Gheno-Heredia, *et al.*, 2011). Le sigue las bebidas de tipo alimenticio categorizadas como aguas frescas y atoles, dichas bebidas presentan cambios significativos a través del tiempo en cuanto a ingredientes utilizados y forma de elaboración.

La canela junto con otras especias, han sido elementos comunes en África para condimentar las bebidas fermentadas (Volpato y Godínez, 2004), lo que infiere que, adicionarlas a bebidas tradicionales de nuestros pueblos, podría estar asociado con la incorporación de las tradiciones culinarias de los africanos traídos a México durante la Colonia (Quintero-Salazar, 2012).

Es notoria la influencia urbana y global de la incursión de bebidas industrializadas (Torres-Torres, 2003), las cuales fueron excluidas por fines prácticos, porque carecen de importancia etnobotánica, no obstante, el alto contenido de azúcar de dichas bebidas, ha influido en la incorporación de endulzante en buena parte de las bebidas mencionadas en el presente trabajo, incluso en bebidas que se usan con fines medicinales (Vázquez-Cabral *et al.* 2016).

Las bebidas medicinales son las más diversas, tanto en número de especies como en propósito de uso, destacando las destinadas a atender problemas intestinales y vías respiratorias (Gheno-Heredia *et al.*, 2011), lo cual puede deberse a los cambios en estilo de vida y forma de alimentarse, no, obstante, a pesar de que las bebidas para regular la glucosa en la sangre no son diversas, fueron ampliamente mencionadas por los informantes, incluso algunos de ellos reconocen que debido al consumo de bebidas industrializadas con alto contenido de azúcar padecen diabetes.

El estrato poblacional donde está presente el conocimiento tradicional, relacionado a bebidas, corresponde a los adultos, principalmente a mujeres entre 40 y 60 años. La mayoría de las bebidas mencionadas se usan para satisfacer necesidades básicas de salud y alimento y son las mujeres quienes se encargan de cocinar y atender las enfermedades de su familia, además tienen el rol social de “curanderas”, “parteras” y “hueseras”, en las localidades estudiadas.

Aún quedan evidencias del grupo étnico otomí, y se ve reflejado en la cultura y estilo de vida (Valle *et al.*, 2012), no obstante, el conocimiento tradicional no es propio de dicho grupo, es decir, independiente del origen étnico de cada quien, el conocimiento es similar.

El estatus del conocimiento tradicional del semidesierto queretano responde a la modernización, la adopción de nuevas formas de vida y la creciente urbanización (Valle *et al.*, 2012), principalmente en las cabeceras municipales, ya que dificulta la recolección de plantas para su preparación. También se ha observado una creciente migración a zonas urbanas por parte de los pobladores más jóvenes, abandonando casi por completo, sus costumbres y estilo de vida (Valle *et al.*, 2012). En ese sentido, se han registrado bebidas más vigentes o modernas que han venido a remplazar a otras, no obstante, a pesar de que se buscan formas más prácticas de elaborar bebidas, la situación económica en general es cada vez más deplorable, por lo cual se esperaría que se recurra al uso de elementos botánicos locales.

Con la elaboración de algún escrito que se difunda entre los pobladores del semidesierto queretano, se puede rescatar parte del conocimiento tradicional referente a bebidas, no obstante, la dinámica de dicho conocimiento está sujeta a quienes la poseen, ellos deciden que se queda, se transforma o desaparece.

## 8. CONCLUSIONES

La riqueza vegetal y la diversidad del conocimiento tradicional de las bebidas, en el semidesierto queretano, aún son sustantivas y dicha riqueza refleja la importancia que representan las diferentes bebidas para sus pobladores. Específicamente, en el semidesierto queretano se aprecia un constante proceso de adopción de formas mestizas mezcladas con tradiciones y creencias indígenas, además de una constante disminución en el uso del ñhãñhã.

En las zonas áridas, predomina la forma biológica herbácea con sus diferentes variantes y dicha diversidad se ve reflejada en el presente estudio.

El uso de las especies vegetales de diferente origen y distribución, evidencia la manipulación humana al medio, así como el mestizaje étnico y cultural. Independientemente del origen de dichos elementos botánicos, éstos son ampliamente utilizados y heredados culturalmente.

Las bebidas tradicionales se pueden categorizar por regiones haciendo énfasis tanto en la riqueza cultural como vegetal, debido a la gran diversidad biológica y cultural de México.

Las diferentes categorías se diferencian por forma y frecuencia de preparación y los atoles se encuentran en desventaja en cuanto a transmisión de conocimiento.

La elaboración y forma de uso es una de las principales constantes compartidas entre pobladores y localidades. El conocimiento etnobotánico para la elaboración de bebidas tradicionales del semidesierto queretano es diverso entre comunidades. En general, se observa que buena parte de las bebidas registradas se consumen endulzadas, lo cual evidencia la influencia de las bebidas industrializadas, en el estilo de vida actual.

Se registró variedad en el uso de bebidas para atender enfermedades y síntomas de las mismas, cuyos padecimientos frecuentes son gastrointestinales y de vías respiratorias, junto a una frecuente recurrencia al uso de bebidas para regular la glucosa en sangre.

La concentración del conocimiento tradicional en la población, refleja el rol que actualmente cumplen los diferentes miembros dentro del sistema social y cultural, donde las mujeres son las principales involucradas en la elaboración de bebidas. El conocimiento tradicional es similar, independientemente del origen étnico de cada familia.

Es estatus del conocimiento tradicional en el semidesierto queretano, presenta cambios constantes en el uso y desuso de ciertos elementos (ingredientes) y sigue habiendo intercambio de saberes, entre familiares, vecinos e incluso comunidades enteras. El intercambio de saberes depende del componente

simbólico que representa dicho conocimiento en cada lugar, y de las necesidades que cumple dentro del mismo, lo cual se traduce en pérdida o cambio del conocimiento.

Dicho lo anterior el quehacer que nos compete como investigadores en esta disciplina es documentar dicha información para su posterior uso, tanto para futuras investigaciones, que garanticen la seguridad alimentaria en zonas áridas, como para estudios posteriores que propongan la conservación de especies amenazadas en la región.

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ

## 9. BIBLIOGRAFÍA

- Balick M. J., Cox P. A., 1996. Plants, people and culture: the science of ethnobotany. Science American Library, New York. 228pp.
- Barros C. y M. Buenrostro, 2011. Pozol, Popo, Champurrado. Revista Digital Universitaria. Vol. 12 (4): 1067-6079.
- Bressani R., 2008. Cambios nutrimentales en el maíz inducidos por el proceso de nixtamalización. In: Rodríguez-García, M. E., S. O. Serna-Saldívar, y F. Sánchez- Sinencio (eds). Nixtamalización del Maíz a la Tortilla. Aspectos Nutrimentales y Toxicológicos. Universidad Autónoma de Querétaro. Querétaro, México. pp:19-80.
- Bye R. y E. Linares, 1987. Usos pasados y presentes de algunas plantas medicinales encontradas en los mercados mexicanos, en América Indígena. Vol. 47 (2):200-230.
- Cabrera-Luna J. A., V. Serrano-Cárdenas y R. Pelz-Marín, 2007. Plantas vasculares comercializadas como ornamentales decembrinas en 12 municipios de Querétaro, México. Polibotánica. Vol. 24:117-138.
- Carrasco P., 1979. Los otomíes. Cultura e historia prehispánica de los pueblos mesoamericanos de habla otomiana, México, Biblioteca enciclopédica del Estado de México.
- Castillo-Morales M., M Del C. Wachter-Rodarte y H. Hernández-Sánchez, 2005. "Preliminary Studies on Chorote" A Traditional Mexican Fermented Product, in World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 21(3): 293-296.
- Chávez M. R., 1996. Plantas útiles de la comunidad de los trigos, Colón, Querétaro. Tesis de licenciatura. Licenciatura en Biología. Universidad Autónoma de Querétaro.
- Chávez R. T., 2013. La botica del semidesierto queretano, Diario "El acontecer". Informe quincenal. Cadereyta de Montes, Querétaro.
- Escamilla M. y G. Escamilla M., 2007. Los alimentos fermentados que comían nuestros abuelos. En Ciencia. Revista de la Academia Mexicana de la Ciencia. Vol. 58 (2):75-84.
- Galinier J., 1987. Pueblos de la Sierra Madre: Etnografía de la comunidad otomí. Centro de estudios mexicanos y centroamericanos, Instituto Nacional Indígena, México. 523p.
- Galinier J., 1990. La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes, México, IIA-UNAM, INI, CMCA, 5 Ibídem, 127-129p.

- García-Barrón S. E., J. de J. Hernández, A. L. Gutiérrez S., H. B. Escalona B. y S. J. Villanueva R., 2017. Mezcal y Tequila: análisis conceptual de dos bebidas típicas de México. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*. Universidad de Santiago de Chile, Santiago de Chile. Vol. 4 (12): 138-162.
- García-Rubio O. R., 2015. Inventario florístico de los cerros San Martí y El Patol en el Semidesierto queretano. Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Autónoma de Querétaro. Informe final SNIB-CONABIO, proyecto No. JF119, México D. F.
- Gheno-Heredia Y. A, G. Nava-Bernal, A. R. Martínez-Campos y E. Sánchez-Vera, 2011. Las plantas medicinales de la organización de parteras y médicos indígenas tradicionales de Ixhuatlancillo, Veracruz, México y su significado cultural. *Polibotánica*, pp 199-251.
- Godoy A., T. Herrera y M. Ulloa, 2003. Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA)-UNAM, México, 107 pp.
- González A. M., 2012. Aquí no es allá. Migración y desplazamiento lingüístico entre la población otomí del semidesierto queretano. El caso de sombrerete, Cadereyta. Tesis de licenciatura. Facultad de filosofía, Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro.
- Guadarrama-Orozco K. D., 2006. "Tipificación de bacterias lácticas aisladas del axocotl, atole agrio de la Sierra Norte de Puebla, por medio de ARDRA". Tesis de licenciatura, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Herrera P., 2003. "Poco estudiados, los fermentados indígenas", en *Gaceta UNAM*. Vol. 3655: 12-13.
- Hernández-Magaña R., J. G. Hernández-Oria y R. Chávez, 2012. Datos para la conservación florística en función de la amplitud geográfica de las especies en el Semidesierto Queretano, México. *Acta Botánica Mexicana* Vol. 99: 2448-7589.
- Hernández X. E., 1970. Exploración etnobotánica y su metodología. Colegio de postgraduados. SAG. Chapingo, México. 38 págs.
- INAFED (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal), 2015. <http://www.inafed.gob.mx/>. Última consulta: abril 2016.
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía), 2014. Anuario estadístico y geográfico de Querétaro. Última consulta: junio 2020.

- Lappe O. P. E., 1988. "Estudios étnicos, microbianos y químicos del tesgüino tarahumara". Tesis de doctorado, Facultad de Ciencias, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 164 p.
- Lot A. y F. Chiang, 1986. Manual de herbario (Administración y manejo de colecciones, técnicas de recolección y preparación de ejemplares botánicos). Consejo Nacional de la Flora de México. México. 142 p.
- Martínez G. A., 2008. Tequila, mezcal y cerveza: de México para el mundo. Agricultura, sociedad y desarrollo. Vol. 5 (2): 143-150.
- Martínez T. H., 2007. Etnobotánica del chile piquín (*Capsicum annum* var. *glabriusculum*) en la sierra gorda y Semidesierto de queretano. Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México. 122 p.
- Mendoza R. M., V. Ferro. L. y S. Solorio. E., 2006. Otomíes del Semidesierto queretano, México. Comisión Nacional para el Desarrollo de los pueblos Indígenas. <http://www.gob.mx/cdi/>. 50 p. (Última consulta: noviembre 2016).
- Miranda P. K., 2003. Estudio etnobotánico de las comunidades pames (xi'úi): Las Nuevas Flores, Las Flores y El Rincón, del estado de Querétaro. Tesis de licenciatura en Biología, Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro. 104p.
- Moreno-Terrazas R., H. Reyes-Morales, S. Huerta-Ochoa, I Guerrero-Legarreta y E. J. Vernon-Carter, 2001. "Consumer Awareness of the Main Sensory Attributes of Tepache, a Traditional Fermented Fruit Beverage", in Food Science and Technology International. Vol. 7 (5): 411-415.
- Moreno de los Arcos R., 1975. "Una lista de bebidas alcohólicas del siglo XVIII", en Notas Antropológicas, (IIA)-UNAM, México. Nota 22. Vol. 1: 170-179.
- Pardo de Santayana M. y E. Gómez-Pellón, 2003. Etnobotánica: aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural. Anales del Jardín Botánico de Madrid. Vol. 60: 171-182.
- Rubio M. T., P. Lappe, C. Wachter y M. Ulloa, 1993. "Estudio microbiano y químico de la fermentación de soluciones de piloncillo inoculadas con tíficos". Revista Latinoamericana de Microbiología. Vol. 35: 19-31.
- Rzedowski, G. C. de, J. Rzedowski y colaboradores, 2005. Flora fanerogámica del Valle de México. 2a. ed., 1a reimp., Instituto de Ecología, A.C. y

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Pátzcuaro (Michoacán), 1406 p.

Rzedowski J., G. Calderón de R. y S. Zamudio, 2012. La flora vascular endémica en el estado de Querétaro. Análisis numéricos preliminares y definición de áreas de concentración de las especies de distribución restringida. *Acta Botánica Mexicana*. Vol. 99: 91-104.

Sánchez-Marroquín A., J. Terán y J. Piso, 1957. "Estudios sobre la microbiología del pulque. Datos químicos sobre la fermentación del aguamiel con cultivos puros". *Revista de la Sociedad Química de México*. Vol.1 (3):167-174.

Sandoval C. A., V. Serrano, R. Pelz M. y P. Balderas, 2006. Etnobotánica de plantas útiles de la comunidad de Boyé en el municipio de Cadereyta, Querétaro. *Memorias del VIII verano de la ciencia de la región centro y V verano de la ciencia de la Universidad Autónoma de Querétaro*, Querétaro. 5p.

Serrano C. V., F. Sánchez V. y R. Pelz M., 1992. Plantas medicinales de Amealco, recetario. Serie científica No. 2. Herbario Queretano. Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro.

SEMARNAT, 2013. Riqueza lingüística y biológica de México. México: SEMARNAT. 28 p.

Soberón M. Arturo., 1998. "Elíxir milenario: el pulque", en *fisac, Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*. Fundación de Investigaciones Sociales a. c., México, pp. 26-49.

Taboada R. J., 1997. "Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepaches, tesgüino y tejuino", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, México, pp. 437-450.

Torres-Ferrer M. C. G., 2005. El sistema de cargos y la cohesión social, el caso de San Antonio de la Cal Tolimán. Tesis de Maestría en Antropología, Universidad Autónoma de Querétaro, Querétaro.

Torres T. F., 2003. "La alimentación de los mexicanos al final del milenio: de la diversidad a la homogeneidad regional". *Revista de Información y Análisis*. Vol. 1:47-58.

Ulloa M., T. Herrera y P. Lappe, 1987 *Fermentaciones tradicionales indígenas de México*, Instituto Nacional Indigenista (Serie de Investigaciones Sociales, 6), México. 77 pp.

- UNESCO, 2010. La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva, El paradigma de Michoacán, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (última consulta: agosto 2017).
- Valle E. J., D. Prieto H. y B. Utrilla S., 2012. Los pueblos indígenas de la Huasteca y el Semidesierto queretano. Atlas Etnográfico. 1° edición. Instituto Nacional de Antropología e Historia, México. 110-117 p.
- Vázquez-Cabral B. D., M. R. Moreno-Jiménez, N. E. Rocha-Guzmán, J. A. Gallegos-Infante, S. M. González-Herrera, C. I. Gamboa-Gómez, & R. F. González-Laredo, 2016. Mexican oaks as a potential non-timber resource for Kombucha beverages. *Revista Chapingo serie ciencias forestales y del ambiente*, 22(1), 73-86.
- Volpato G. y D. Godínez, 2004. "Ethnobotany of pru, a Traditional Cuban Refreshment". *Economy Botany*, Vol. 58 (3): 381-395.
- Wacher C., A. Cañas, E. Barzana, P Lappe, M. Ulloa y J. D. Owens, 2000. "Microbiology of Indian and Mestizo Pozol Fermentations", en *Food Microbiology*. Vol. 17 (3): 251-256.
- Zizumbo V. D., F. González, A. Olay, R. Plata, M. Cuevas, M. Almendros y P. Colunga-GarcíaMarín, 2009. Archaeological Evidence of the Cultural Importance of Agave spp. In *Pre-Hispanic Colima, México. Economic Botany*. Vol. 63(3): 288-302.
- Zizumbo V. D., O. Vargas, J. J. Rosales, P. Colunga-GarcíaMarín, 2012. Sustainability of the traditional management of Agave genetic resources in the elaboration of mezcal and tequila spirits in western México. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 60, 33-47.

## 10. ANEXOS

### ANEXO 1

#### Recetario de bebidas del semidesierto queretano

##### Atoles:

Para la elaboración de la mayoría de los atoles que se mencionan a continuación, se utiliza maíz, el cual es previamente “nixtamalizado” y se utiliza en forma de masa. La “nixtamalización” consiste en hervir el maíz con agua suficiente, quedando completamente cubierto con la misma, se agrega cal o agua de cal, se deja en el fuego durante 30 minutos aproximadamente, el maíz se deja enfriar y se lava varias veces, este procedimiento es de origen mesoamericano, y favorece la digestión del maíz (Bressani R., 2008), al mismo tiempo que elimina rastros de microorganismos que puedan afectar la salud. Sin embargo, algunos atoles no contienen maíz nixtamalizado.

- Atole de aguamiel

Ingredientes. Un litro de aguamiel, 250 gramos de maíz y 3 cucharadas de azúcar.

Preparación. En un recipiente se agrega el aguamiel y se pone al fuego. Se agrega la masa “nixtamalizada” disuelta en aguamiel, se mezcla constantemente para evitar que se queme y se deja hasta hervir.

Preparación alterna. Ocasionalmente a la bebida se le agrega azúcar al gusto. En Ajuchitlán, Colón, el atole se prepara, preferentemente con el aguamiel que se “raspó” el día anterior.

Localidades. Bomintzá, San Pablo y la cabecera municipal de Tolimán; Boyé, Cadereyta; Los Trigos, La Esperanza, La Zorra, Soriano, Poleo, y Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Agave americana* L. var. *Americana*, *Agave salmiana* Otto ex *Salm-Dyck* var. *Salmiana* “maguey”, *Zea mays* L. “maíz” y *Saccharum officinarum* “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. Las especies de maguey se cultivan en la milpa ex profeso para la obtención del aguamiel (fig.13), misma que se hace durante la temporada de sequía. Durante la temporada de lluvias, el aguamiel se contamina y ya no es apreciada. El maíz se cultiva en la región, o se comercializa entre comunidades y/o vecinos.

Comentarios. Esta bebida la consumen, principalmente, las personas mayores, es poco apreciada por las generaciones jóvenes. A pesar de la inclusión de otros alimentos para acompañar la comida, la mayoría de las comunidades conocen el atole de aguamiel; sin embargo, son pocos quienes lo consumen con frecuencia. Este atole se comercializa en el mercado de la cabecera municipal de Tolimán, durante la mañana y con un costo de 5 a 10 pesos el vaso de 250 ml.



Fig.13. *Agave americana* L. “maguey verde” para preparar atole, parcela en la comunidad de Los Trigos, Colón. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Atole de amaranto

Ingredientes. 200 gramos de amaranto, una varita de canela, 1 trozo de piloncillo y 1.5 litros de agua.

Preparación. El amaranto se muele, en un recipiente se agrega el agua, la canela y el piloncillo y se pone al fuego hasta hervir, el amaranto molido se agrega a la mezcla después de que ésta hierve, y se remueve constantemente.

Localidades. Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Amaranthus spp.* “Amaranto” y *Cinnamomum verum* J. Pres l. “canela” y *Saccharum officinarum* “piloncillo”.

Procedencia de los ingredientes. Todos los ingredientes se consiguen en comercios locales (fig.14).

Comentarios. El atole de amaranto lo consume toda la familia al gusto.



Fig. 14. *Amaranthus* sp. “amaranto” para atole, Ajuchitlán, Colón. Angélica Ramírez Olvera, 2020.

- Atole blanco, atole de maíz prieto o atole de púscua

Ingredientes. 250 gramos de maíz, 2 varitas de canela, 3 trozos de piloncillo y 2 litros de agua.

Preparación. El maíz se “nixtamaliza” y su preparación consiste en molerlo para formar “masa”. Se pone a hervir en un recipiente el agua con masa al gusto (La Esperanza, Colón). Ocasionalmente el atole se endulza (Soriano, Colón).

Preparación alterna. El maíz se muele seco o remojado y posteriormente se pone a hervir, lo toman especialmente las mujeres que recién parieron, para producir leche suficiente y amamantar de manera satisfactoria (San Pablo, Tolimán). Se pone a hervir canela y se le agrega el maíz molido, (San Miguel, Tolimán). El maíz se muele, se cuele y se pone a hervir, y puede endulzarse, se utiliza cualquier color de maíz (Galeras, Colón, lo llaman “atole de púscua”). Se prepara con maíz negro, se muele en metate, se remoja y se cuele para ponerlo a hervir, se debe preparar en olla de barro, se le agrega tequesquite y piloncillo al gusto (La Zorra, Colón). El maíz se tuesta, se remoja y se cuele, después debe hervir con canela y piloncillo al gusto. También se elabora con maíz blanco y/o fresco, no obstante, únicamente el maíz negro lleva tequesquite. El maíz se remoja o se muele seco, se usa maíz negro preferentemente, después, se reposa durante dos horas, posteriormente se pone a hervir con agua, mientras hierve se le agrega un poco de tequesquite, al final se le agrega piloncillo, o bien, el piloncillo se come aparte para acompañar el atole (Poleo, Colón). El maíz negro se tuesta, se muele y se disuelve en agua; previamente, se pone agua al fuego con canela y piloncillo, al primer hervor se agrega el maíz molido que se disolvió en agua, y se deja hervir por segunda vez (Ajuchitlán, Colón).

Localidades. San Pablo y San Miguel, Tolimán; La Esperanza, Soriano, La Zorra, Poleo, Ajuchitlán, y Galeras, Colón.

Plantas utilizadas. *Zea mays* L. "Maíz", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "piloncillo".

Procedencia de los ingredientes. El maíz se siembra en las milpas en todas las localidades mencionadas, no obstante, si no es el caso, el maíz se vende dentro de la comunidad. La canela y el piloncillo se consiguen en tienditas o mercados locales.

Comentarios. Los atoles dulces los consumen toda la familia, mientras que el resto de los atoles son consumidos con mayor frecuencia por la gente mayor, no obstante, el atole de San Pablo, Tolimán, lo toman preferentemente las mujeres mientras amamantan a sus bebés. La elaboración de este atole se está perdiendo, las generaciones más jóvenes prefieren otro tipo de bebidas y no se interesan en su preparación.

- Atole de bola, atole de pirúl o atole de árbol

Ingredientes. 500 gramos de fruto de pirúl, 200 gramos de maíz, 5 guayabas, 100 gramos de azúcar y 2 litros de agua.

Preparación. El fruto se tritura con las manos, posteriormente se remoja por un par de horas, después de este tiempo se cuele y se pone a hervir, por último se agrega masa y azúcar al gusto, el atole se mantiene al fuego por unos minutos más mientras se agita para que no se queme (La Esperanza, Colón y Bomintzá, Tolimán). El fruto se frota con las manos y se sopla la cascarilla, después se remoja en agua por una o dos horas; se cuele y se utiliza el agua para preparar el atole, por último se agrega la masa (La Zorra, Colón; Ajuchitlán, Colón; Poleo, Colón y San Miguel, Tolimán). El fruto se remoja posteriormente se cuele y únicamente se usa el agua, se le agrega masa o pulpa de guayaba para condensar el atole (San Pablo, Tolimán).

Localidades. La Esperanza, La Zorra, Soriano, Ajuchitlán, Poleo y cabecera municipal de Colón; Bomintzá, San Pablo, San Miguel y cabecera municipal de Tolimán.

Plantas utilizadas. *Schinus molle* L. "pirúl", *Zea mays* L. "maíz", *Psidium guajava* L. "guayaba" y *Saccharum officinarum* "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. El fruto del pirúl se colecta de los alrededores (fig.15), y el maíz se siembra en las milpas o se consigue en tienditas o entre vecinos, la guayaba se siembra en jardines y huertos de traspatio, o se consigue en mercados locales al igual que el resto de los ingredientes.

Comentarios. Algunos adultos mayores aún consumen el atole de pirúl. Esta bebida es muy conocida dentro del semidesierto queretano, no obstante, son pocos los que aún lo preparan, todos aseguran que se trata de una bebida que se está perdiendo, a pesar del fácil acceso a sus ingredientes.



Fig. 15. *Schinus molle* L. "pirúl", para preparar atole, en Ajuchitlán, Colón. Angélica Ramírez Olvera, 2018.

- Atole de cacahuete

Ingredientes. 250 gramos de cacahuete pelado, medio litro de agua, un litro de leche, un trozo de canela, 200 gramos de maíz (masa nixtamalizada) y azúcar al gusto.

Preparación. Consiste en poner a hervir canela en una olla, moler el cacahuete con agua, posteriormente se agrega al agua hirviendo, la masa se disuelve en agua caliente y se agrega a la olla, al final se agrega la leche y se endulza al gusto.

Localidades. Cabecera municipal de Peñamiller; San Pablo y San Miguel, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Arachis hypogaea* L. "cacahuete", *Zea mays* L. "maíz", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. El cacahuete se cultiva en la localidad de San Miguel, Tolimán y se consigue en mercados y plazas locales (fig.16).

Comentarios. El atole de cacahuete se prepara durante las fiestas decembrinas en la cabecera municipal de Peñamiller, lo toma toda la comunidad y algunas personas lo regalen durante dichas fiestas. En San Pablo y San Miguel, Tolimán, este atole se prepara imparcialmente en cualquier época del año.



Fig. 16. *Arachis hypogaea* L. “cacahuate”, medida para venta de cacahuate, plaza principal, cabecera municipal de Peñamiller. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Atole de cacahuate con chile guajillo

Ingredientes. 200 gramos de cacahuate, 100 gramos de maíz, 4 chiles guajillo, 2 litros de agua y sal al gusto.

Preparación. Su preparación consiste en tostar maíz con cacahuate y chile guajillo, posteriormente se muelen los ingredientes, esta mezcla se pone a hervir en agua y se remueve constantemente para que no se queme el atole, cuando hierve se le agrega sal.

Localidades. San Miguel, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Arachis hypogaea* L. “cacahuate”, *Zea mays* L. “maíz” y *Capsicum annuum* L. var. *annuum* L. “chile guajillo”.

Procedencia de los ingredientes. El cacahuate se cultiva en la localidad (fig. 17-18), al igual que el maíz, el chile se consigue en las tienditas y mercado de la plaza principal.

Comentarios. La preparación del atole de cacahuate es cada vez menos frecuente. La gente mayor aún lo consume con poca frecuencia.



Fig. 17 y 18. *Arachis hypogaea* L “planta de cacahuate” (17). Cultivo en San Miguel, Toluán (18). Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Atole de calabaza

Ingredientes. Una Calabaza, 10 semillas de anís, 20 gramos de canela, 500 gramos de guayaba, 7 trozos de piloncillo, 4-5 litros de agua y/o leche.

Preparación. Consiste en poner a hervir la calabaza posteriormente se le saca el centro del fruto, lo que queda de él se aplasta con una botella, y una vez más se pone a hervir con canela, se le agrega guayaba en trozos y piloncillo, ocasionalmente se agrega leche (Soriano, Colón).

Preparación alterna. La calabaza se pone a fuego lento con poca agua y piloncillo, o bien, la calabaza se pela y se parte en trozos, después se pone a hervir en más agua, si se prefiere se quita la semilla, algunos le agregan tequesquite disuelto en agua, canela, piloncillo y la semilla de anís. Para preparar un kilo de calabaza se agregan dos litros de agua (San Pablo, Toluán).

Localidades. Soriano, Colón y San Pablo, Toluán.

Plantas utilizadas. *Cucurbita moschata* Duch. “calabaza”, *Pimpinella anisum* L. “anís”, *Psidium guajava* L. “guayaba”, *Cinnamomum verum* J. Pres I. “canela” y *Saccharum officinarum* “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. La calabaza de castilla se siembra en las milpas y se cosecha a partir del mes de septiembre (fig.19 y 20). La guayaba se siembra en los jardines y huertos de traspatio, además se consiguen en mercados y tienditas locales junto con el resto de los ingredientes.

Comentarios. El atole de calabaza tiene una importancia cultural y religiosa asociada con la iglesia católica, se prepara y se consume durante la velada del 7

de diciembre. En la comunidad de San Pablo, Tolimán, en el barrio del pueblito, se celebra el día de la purísima Concepción, la gente del lugar menciona, según sus creencias, que la “virgen María” tomó atole de calabaza antes de parir. Además de este atole se preparan algunos otros para esta velada; no obstante, este es el atole tradicional. Dicho atole se prepara únicamente este día del año.



Fig. 19 y 20. *Cucurbita moschata* Duch. “calabaza” (19) para preparar atole, cultivo en San Pablo, Tolimán (20). Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Atole champurrado

Ingredientes. 250 gramos de maíz (masa nixtamalizada) o 150 gramos de maicena, 3 varas de canela, 2 barras de chocolate, 100 gramos de azúcar y 2 litros de agua.

Preparación. Se pone a hervir agua con canela, cuando ha hervido, se le agrega el chocolate y la masa o maicena disuelta en agua, al final se endulza con piloncillo o azúcar y se remueve constantemente para evitar que el atole se queme, cuando hierve por segunda ocasión se retira del fuego (Vizarrón, Cadereyta y San Miguel, Tolimán).

Preparación alterna. Se pone a hervir agua con canela, posteriormente se agrega el chocolate, se agrega la masa “nixtamalizada” disuelta en agua, posteriormente se agrega leche y azúcar. Todos los ingredientes se agregan al gusto, y se remueve frecuentemente para evitar que el atole se queme (Bomintzá, Tolimán).

Plantas utilizadas. *Zea mays* L. “maíz”, *Cinnamomum verum* J. Pres l. “canela” y *Saccharum officinarum* “azúcar”.

Localidades. Vizarrón, Cadereyta; San Miguel y Bomintzá, Tolimán.

Procedencia de los ingredientes. El maíz se cultiva en las localidades y se vende entre vecinos en mercados o tienditas, al igual que el resto de los ingredientes.

Comentarios. Generalmente lo toma toda la familia al gusto. Sin embargo, en las comunidades de Tolimán se prepara durante la fiesta del chimal, en la cual un día se regala atole champurrado y al otro se ofrece mole a todos los asistentes de la fiesta. Este atole, también se prepara el día de muertos y en otras fiestas locales. En la comunidad de San Pablo, Tolimán, se ofrenda a los “angelitos” en los altares del día de muertos dentro de las capillas oratorios (fig. 21 y 22). Además se prepara durante el año independientemente de cualquier fiesta o evento importante para la comunidad. Este atole es confundido con el atole de masa endulzado con piloncillo, sin embargo, lo caracteriza el chocolate. Algunos estudios demuestran que este atole es de origen Mexica (Barros y Buenrostro, 2011).



Fig. 21 y 22. Atole de chocolate para los angelitos, (21). Capilla oratorio familiar, (22), San Pablo, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera. 2017.

- Atole de guayaba

Ingredientes. 500 gramos de guayaba, 100 gramos de maíz (masa nixtamalizada), 2 varitas de canela, 100 gramos de azúcar y 2.5 litros de agua.

Preparación. Se pone a hervir la canela, posteriormente se agrega la guayaba molida y colada, se agrega la masa cuando hierve, al final se le agrega el piloncillo y se remueve por unos minutos más hasta que hierve por segunda vez.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas: *Psidium guajava* L. “guayaba”, *Zea mays* L. “maíz”, *Cinnamomum verum* J. Pres l. “canela” y *Saccharum officinarum* “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. La guayaba se siembran en los jardines y huertos de traspatio (fig.23), no obstante, el fruto se consigue también en mercados locales y tienditas, junto con el resto de los ingredientes.

Comentarios. Toda la familia lo consume al gusto.



Fig. 23. *Psidium guajava* L. "guayaba", para elaborar atole, huerto de traspatio en San Antonio de la Cal. Tolimán. Anóelica Ramírez Olvera. 2019.

- Atole de maíz de teja o Atole de girasol

Ingredientes. 300 gramos de semilla de girasol, 100 gramos de maíz (masa nixtamalizada), 2 trozos de piloncillo y 2 litros de agua.

Preparación. La semilla se tuesta en comal, posteriormente se pela, se muele en metate y se cuele, la semilla molida se pone a hervir en agua, posteriormente se agrega la masa, y al final se agrega azúcar o piloncillo al gusto (La Zorra, Colón).

Preparación alterna. Consiste en tostar la semilla de girasol, se muele la semilla completa en metate o molino, se pone a hervir con agua. (Soriano, Colón).

Localidades. La Zorra y Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Helianthus annuus* L. "girasol", *Zea mays* L. "maíz" y *Saccharum officinarum* "piloncillo".

Procedencia de los ingredientes. El girasol y maíz se siembran en la milpa y se cosechan en a la par (fig.24). El resto de los ingredientes se consiguen en mercados y tiendas locales.

Comentarios. El consumo del atole de semilla de girasol es apreciado por los pobladores de dichas localidades, se consume al gusto durante el desayuno y cena.



Fig. 24. *Helianthus annuus* L. "girasol", semilla para preparar atole, cultivo en la localidad de Ajuchitlán, Colón. Annelica Ramírez Olvera. 2020.

- Atole de masa reposada

Ingredientes. 200 gramos de maíz (masa nixtamalizada), 2 varitas de canela, 2 trozos de piloncillo, 1 cucharada de tequesquite y 1.5 litros de agua.

Preparación. La masa se deja reposar por al menos 8 horas, posteriormente, en un recipiente se pone a hervir agua con la canela, se agrega la masa reposada disuelta en agua, al final cuando ha hervido se le agrega tequesquite y piloncillo (fig.25).

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Zea mays* L. "maíz", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "piloncillo".

Procedencia de los ingredientes. El maíz se siembra en la zona o se consigue en mercados y tiendas locales.

Comentarios. Esta bebida es más apreciada por la gente mayor, y se consume al gusto. Su preparación es cada vez menos frecuente.



Fig. 25. Elaboración del atole de masa reposada en la cocina de la Sra. Carmen en San Pablo Tolimán Ariel Omar Rubio Cuellar 2017

- Atole de mezquite

Ingredientes. 500 gramos de mezquite, 100 gramos de maíz (masa nixtamalizada), 3 varitas de canela, 100 gramos de azúcar y 2 litros de agua.

Preparación. El fruto del mezquite se pela y se pone a hervir en agua, se mantiene al fuego el tiempo suficiente hasta que adquiere una consistencia densa, y se cuela para tomar, (Boyesito, Cadereyta).

Preparación alterna. El fruto se hierve, se muele y se cuela, posteriormente se pone a hervir una vez más con masa y azúcar al gusto (La Esperanza, Colón). El fruto se colecta tierno, se cuece hasta que se suaviza, y se muele sin cáscara ni semilla, además el atole lleva maíz (masa), canela, azúcar y agua (La Zorra, Colón). Se cuece el mezquite, se muele y se cuela, se pone a hervir con masa disuelta el más agua para que quede espeso; existe otra variante de esta receta la cual consiste en usar únicamente el agua en la que hirvió el fruto, sin tener que molerlo y colarlo (Poleo, Colón). El fruto se tritura en metate, para quitarle la semilla, posteriormente se pone a hervir en agua, se utiliza el agua para preparar el atole, para lo cual, se cuela y se agrega masa (Ajuchitlán, Colón). Se pone a remojar, se exprime con las manos, se utiliza el agua, se pone a hervir y se agrega masa (San Pablo, Tolimán). El fruto del mezquite se pone a hervir, después se muele en metate y se exprime para sacarle la pulpa, posteriormente se pone a hervir con agua y por último se agrega masa (Bomintzá, Tolimán). Se colecta el fruto maduro, el cual se golpea dentro de un costal con un palo para tritarlo, posteriormente se cuela para separar la parte más molida, posteriormente, se utiliza para preparar el atole, se pone a hervir agua, con o sin canela, se agrega masa, y se cuela antes de tomarlo (San Miguel, Tolimán).

Localidades. Boyesito, Cadereyta; La Esperanza, La Zorra, Poleo y Ajuchitlán, Colón; Bomintzá, San Pablo, y San Miguel, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Prosopis laevigata* Humb. & Bonpl. ex Willd. "mezquite", *Zea mays* L. "maíz", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. El árbol de mezquite crece en los cerros de alrededor y dentro de las comunidades (fig.28). El maíz se cultiva en las localidades mencionadas y se consigue en mercados y tiendas locales junto con el resto de los ingredientes.

Comentarios. Existen variantes para la elaboración del atole de mezquite. Sin embargo, lo que se mantiene en cada una de ellas es la "nixtamalización" del maíz. El atole de mezquite es conocido en todas las localidades visitadas del semidesierto queretano, no obstante, los ancianos y personas mayores son quienes escasamente lo consumen. Los pobladores aseguran que la preparación de esta bebida es cada vez menos frecuente, 5 de los 13 informantes que proporcionaron ésta información, hablan otomí o son descendientes de este grupo indígena. Una familia de San Miguel, Tolimán, vende harina de mezquite, en la plaza principal de Vizarrón, Cadereyta, a 50 pesos el kilo (fig. 26 y 27).



Fig. 26 y 27. Harina de mezquite para venta (26). Atole de mezquite casa de la Sra. Tomasa (27), localidad de San Miguel, Tolimán. Anélica Ramírez Olvera. 2017.



Fig. 28. *Prosopis laevigata* Humb. & Bonpl. ex Willd., flor de mezquite, localidad de San Antonio de la Cal, Tolimán. Anélica Ramírez Olvera. 2017.

- Atole de naranja

Ingredientes. 2 litros de jugo de naranja, 500 gramos de maíz (masa nixtamalizada), 2 varitas de canela y 1 litro de agua.

Preparación. Se pone a hervir un litro de agua y se agrega la canela, posteriormente, se agrega medio kilo de masa, y al final se agregan 2 litros de jugo de naranja, se remueve constantemente para evitar que el atole se pegue.

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Citrus X sinensis* L. "naranja", *Zea mays* L. "maíz" y *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela".

Procedencia de los ingredientes. La naranja se siembra en jardines (fig.29), o se consigue en mercados y tiendas locales al igual que el resto de los ingredientes.

Comentarios. Esta bebida se prepara y consume generalmente durante la temporada de naranja dulce (noviembre-febrero). Se toma al gusto por toda la familia. Su preparación es cada vez menos común dentro del semidesierto queretano.



Fig. 29. *Citrus X sinensis* L. "naranja" para preparar atole, localidad de San Pablo, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera. 2018.

- Atole de nuez

Ingredientes. Para 6 personas se necesitan, 250 gramos de nuez pelada, medio litro de agua, 1 litro de leche, 1 varita de canela, 100 gramos de maíz (masa nixtamalizada) y azúcar al gusto.

Preparación. Se pone a hervir agua con canela, posteriormente la nuez se muele con más agua y se agrega al agua hirviendo, después se agrega masa disuelta en agua caliente, por último se le agrega leche y se endulza al gusto.

Localidades. Cabecera municipal de Peñamiller.

Plantas utilizadas. *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch "nuez", *Zea mays* L. "maíz", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. La nuez se colecta en la región, no obstante, algunas personas tienen árboles de nuez en casa o la consiguen en los mercados locales junto con el resto de los ingredientes (fig.30).

Comentarios. Lo toma toda la comunidad y es apreciado por su sabor. Se prepara principalmente en las fiestas decembrinas, algunos miembros de la

comunidad lo regalan en dicha temporada. Las mujeres del hogar son quienes preparan el atole.



Fig. 30. *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch "nuez", venta en la plaza principal, municipio de Peñamiller. Annélica Ramírez Olvera 2017

- Atole de piloncillo o atole con pilón

Ingredientes. 300 gramos de maíz, 3 trozos de piloncillo, 3 varas de canela y 2 litros de agua.

Preparación. Se pone a hervir agua con canela, posteriormente se disuelve la masa en agua fría, se agrega al agua hirviendo y al final se endulza con piloncillo (La Esperanza, Colón).

Preparación alterna. La canela se pone a hervir con leche, posteriormente se le agrega masa disuelta en agua y se endulza con piloncillo (San Pablo, Tolimán) (fig.31).

Localidades. San Pablo, Tolimán y La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Zea mays* L. "maíz", *Saccharum officinarum* L. "piloncillo", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. El maíz se siembra en las milpas dentro de la comunidad, o se consigue en mercados o tienditas locales junto con el resto de los ingredientes (fig.32).

Comentarios. El atole de piloncillo lo toma toda la familia al gusto. Este atole, ha empezado a sustituir al atole de calabaza de San Pablo, Tolimán, debido a su sencilla preparación.



Fig. 31 y 32. Atole de piloncillo (31). Piloncillo y canela (32), localidad de San Pablo, Tolimán.  
Annelica Ramírez Olvera 2020

- Atole de piñol o atole de pinole

Ingredientes. 300 gramos de maíz, 2 varas de canela, 200 gramos de azúcar, 2 litros de agua y/o leche.

Preparación. Su preparación consiste en dorar el maíz seco, posteriormente se muele y se agrega el azúcar durante la molienda, posteriormente se cuela y se pone a hervir con agua, se remueve constantemente (Poleo, Colón). Algunos le agregan leche (fig.33).

Preparación alterna. Consiste en tostar maíz con canela, se muele, se pone a hervir con agua y se endulza al gusto (San Antonio de la Cal, Tolimán). El maíz se tuesta, se muele, se pone a hervir en agua y se le agrega azúcar al gusto (Vizarrón, Cadereyta).

Localidades. Poleo, Colón; San Antonio de la Cal, Tolimán; Vizarrón, Cadereyta.

Plantas utilizadas. *Zea mays* L. "maíz", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. El maíz se siembra en las milpas o se consigue en tienditas y mercados locales junto con el resto de los ingredientes.

Comentarios. El atole de pinole lo consumen las mujeres durante el periodo de posparto, para producir suficiente leche cuando amamantan a sus bebés, Poleo, Colón. Este atole se ofrece el día de la virgen de Guadalupe, celebrado el 12 de diciembre, algunas personas lo regalan a la comunidad, San Antonio de la Cal, Tolimán. También se toma para tener buena digestión, y lo consume toda la familia al gusto, Vizarrón, Cadereyta.



Fig. 33. Atole de "pinole", San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2020.

- Atole de piñón

Ingredientes. Para 5 personas, 250 gramos de piñón pelado, medio litro de agua, 1 litro de leche, 1 varita de canela, 100 gramos de maíz (masa nixtamalizada) y azúcar al gusto.

Preparación. Se pone a hervir agua con canela en un recipiente, se muele el piñón y se agrega cuando hierve; la masa se disuelve en agua y se agrega a la mezcla, al final se agrega leche y se endulza al gusto.

Localidades. Cabecera municipal de Peñamiller.

Plantas utilizadas. *Pinus cembroides*, *P. cembroides var. bicolor*, *P. pinceana* "piñón", *Zea mays* L. "maíz", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. El piñón se colecta o se compra a quienes lo colectan ya que crece en la región, el resto de los ingredientes se consiguen en mercados y tiendas locales (fig.34).

Comentarios. El atole de piñón se elabora durante las fiestas decembrinas, lo toma toda la comunidad y es apreciado por su sabor. Algunos miembros de la comunidad lo regalen en dichas fiestas.



Fig. 34. *Pinus cembroides*, "piñón", semilla para preparar atole, cabecera municipal de Peñamiller. Anélica Ramírez Olvera. 2017.

- Atole de suero de vaca

Ingredientes. 200 gramos de maíz, 2 trozos de piloncillo y 2 litros de suero de vaca.

Preparación. Se pone a hervir el suero de vaca, posteriormente se le agrega la masa y el piloncillo, se remueve constantemente para evitar que se pegue y se retira del fuego cuando hierve por segunda ocasión (fig.35).

Localidades. Poleo, Colón.

Plantas utilizadas: *Zea mays* L. "maíz" y *Saccharum officinarum* L. "piloncillo".

Procedencia de los ingredientes. El maíz se siembra en las milpas, y el resto de los ingredientes se consiguen en mercados y tiendas locales.

Comentarios. Los integrantes de la comunidad lo consumen al gusto en cualquier temporada del año.



Fig. 35. Atole de suero de vaca, Poleo, Colón. Angélica Ramírez Olvera, 2019.

- Atole de trigo

Ingredientes. 400 gramos de semilla de trigo (o harina), 3 varitas de canela, 5 cucharadas de azúcar o 1 trozo de piloncillo y 2 litros de agua.

Preparación. El trigo se tuesta y se muele, posteriormente se disuelve en agua, paralelamente a este paso, se pone a hervir canela en agua y el trigo se agrega a la mezcla cuando hierve, finalmente se endulza con piloncillo, se debe remover constantemente para evitar que el atole se queme (Ajuchitlán, Colón).

Preparación alterna. Consiste en poner a hervir agua, posteriormente se agrega harina de trigo y azúcar. Se le puede poner algún sabor al atole, o adicionar un sobre de sabor marca “maicena”, lo cual es más común hoy en día por su practicidad (Los Trigos, Colón).

Localidades. Los Trigos, y Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Triticum aestivum* L. “trigo”, *Cinnamomum verum* J. Pres l. “canela” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. El trigo se consigue en el mercado local junto con el resto de los ingredientes.

Comentarios. Lo toma toda la familia, generalmente para el desayuno. El atole de harina de trigo es un atole reciente, no obstante, este atole ha desplazado a otros, que son elaborados con vegetación de la región, debido a su fácil elaboración.

- Atole viejo o Atole de maíz tostado

Ingredientes. 100 gramos de maíz, 1 chile serrano o 2 chiles piquín, 4 hojas de epazote, 1 litro de agua y sal al gusto.

Preparación. El maíz se tuesta una noche previa a la preparación, posteriormente se muele en molcajete o en molino manual (fig. 36), además se muele un poco de chile serrano o chile piquín con sal, después se pone a hervir todo junto en 1 litro de agua, y se le agregan las hojas de epazote (San Pablo, Tolimán).

Preparación alterna. El maíz se tuesta, se muele en metate y se agrega a un recipiente con agua hirviendo, algunos le agregan sal o chile (Barrio del “Pueblito” San Pablo, Tolimán).

Localidades. San Pablo, Tolimán,

Plantas utilizadas. *Zea mays* L. “maíz”, *Capsicum annuum* L. var. *annuum* L. “chile serrano” o “chile piquín” y *Chenopodium ambrosioides* L. “epazote”.

Procedencia de los ingredientes. El maíz se siembra en la localidad, el chile serrano, el chile piquín y el epazote se siembran en huertos de traspatio y jardines, no obstante, todos los ingredientes también se consiguen en mercados locales o entre vecinos.

Comentarios. “El atole viejo” se ofrenda a los difuntos adultos en el altar familiar, dentro de las capillas oratorios (fig.37). Ésta es una de las bebidas que tienden al desuso. Se prepara con poca frecuencia, y lo consumen principalmente los adultos mayores. Los informantes comentan que hace tiempo su consumo era común y se tomaba en el almuerzo, no obstante, actualmente se prepara casi exclusivamente el día de muertos.



Fig. 36 y 37. Molienda de maíz y chile (36). “Atole viejo” (37), ofrenda para los difuntos adultos. Casa de la Señora Carmen, localidad de San Pablo, Tolimán. Ariel Omar Rubio Cuellar, 2017.

### Bebidas embriagantes:

- Charape

Ingredientes. 1 litro de pulque, 1 mancuerna de piloncillo (6 piezas c/u), 250 gramos de anís, 100 gramos de canela y 3 clavos

Preparación. Consiste en moler la canela, el anís y el clavo en un poco de pulque, se le disuelve una mancuerna de piloncillo cada día (cada mancuerna contiene 6 piezas) por litro de pulque y se deja reposar por al menos una semana (Boye, Cadereyta).

Preparación alterna. Consiste en combinar una mancuerna de piloncillo por litro de pulque, el cual se disuelve removiéndole constantemente, lo último que se agrega es el clavo, la canela y el anís se agregan al gusto (Pathé, Cadereyta).

Localidades. Pathé, La Magdalena, y Boyé, Cadereyta.

Plantas utilizadas. *Pimpinella anisum* L. "Anís", *Cinnamomum verum* J. Pres I. "canela", *Saccharum officinarum* L. "piloncillo", *Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et Perry. "clavo" y *Agave americana* L. var. *Americana*, *Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck var. *Salmiana* "maguey".

Procedencia de los ingredientes. El pulque se consigue en la localidad, ya que algunas personas se dedican a su venta, el resto de los ingredientes se consiguen en las tienditas y mercados locales.

Comentarios. El charape es la bebida emblemática y tradicional del carnaval de Pathé, Cadereyta. Se trata de la fiesta más grande celebrada en dicha localidad. Ésta bebida se prepara con al menos una semana de anticipación, incluso algunas personas lo hacen dos meses previos al evento, el carnaval se lleva a cabo una semana antes del miércoles de ceniza (inicio de cuaresma). El segundo día de la fiesta, el día jueves por la noche, los organizadores del carnaval, con ayuda de sus familiares, regalan charape a toda la comunidad y visitantes en la explanada de la iglesia (fig. 38). Los asistentes recolectan el charape en recipientes, algunos lo consumen inmediatamente hasta embriagarse, no obstante, la mayoría lo guarda para reposarlo y tomarlo durante el año, se toma después de comer debido a que mejora la digestión y según los informantes, sabe mejor si se deja reposar. Debido a que tiene un alto contenido de azúcar produce una gran resaca si se toma en exceso. Esta bebida requiere de varios días para su preparación ya que no se somete a calor y el piloncillo se disuelve manualmente.

El charape también se prepara en la comunidad de La Magdalena, Cadereyta, durante la fiesta patronal, la cual se lleva a cabo un sábado después del día 22 de julio, esta bebida se prepara cada dos años, se alterna con atole y se regala a los asistentes.

Una familia originaria de Pathé, Cadereyta, que actualmente vive en Boyé, del mismo municipio, conserva la tradición de preparar charape, principalmente para su propio consumo, sin embargo, también lo venden, su precio es de \$40 por litro de charape (único registro de venta).

Esta bebida se conserva hasta por dos años a temperatura ambiente.



Fig. 38. Explanada de la iglesia, donde se regala y recolecta "charape" entre la comunidad, durante el carnaval de Pathé. Cadereyta. Anélica Ramírez Olvera. 2017.

- Carnavallito

Ingredientes. 3 frutos de naranja, 200 gramos de fruto de piña pelada y 50 mililitros de alcohol comercial para consumo.

Preparación. Se prepara principalmente con jugo de naranja o piña y con alcohol comercial, generalmente con tequila o mezcal. Algunos le adicionan la misma fruta en trozos.

Localidades. Pathé, Cadereyta.

Plantas utilizadas. *Citrus X sinensis* L. "Naranja", y *Anana comosus* (L.) Merr "piña".

Procedencia de los ingredientes. Los ingredientes se consiguen en tiendas y mercados locales.

Comentarios. Esta bebida se vende en la plaza principal los fines de semana y durante las fiestas de la comunidad. Los hombres adultos son quienes más la consumen. Se toma al gusto.

De acuerdo a la información recabada, esta bebida llegó hace pocos años a la comunidad, no obstante, se tiene el conocimiento que su origen es Tecosautla,

Hidalgo. De acuerdo a su tiempo dentro de esta comunidad, no es considerada tradicional.

- Curados de frutas

Ingredientes. 1 litro de Pulque, por medio kilo de fruto de temporada.

Preparación. Su preparación consiste en mezclar pulque con diferentes frutos, y 2 cucharadas de azúcar (fig. 39).

Localidades. Boyé, Cadereyta.

Plantas utilizadas. *Agave americana* L. var. *Americana*, *Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck var. *Salmiana* "Maguey" y *Saccharum officinarum* L. "piloncillo".

Procedencia de los ingredientes. En la comunidad se siembra el maguey, y se vende pulque en varias casas; no obstante, durante la feria, los productores y/o vendedores lo consiguen en pueblos cercanos para preparar sus curados, debido al incremento de visitantes y la demanda de pulque que eso genera, sobre todo el último día de la feria. El resto de los ingredientes se consiguen en tiendas y mercados locales, además algunos de los frutos se siembran en jardines.

Comentarios. Durante la feria del pulque, se venden curados de diferentes frutos u otros ingredientes, los precios dependen principalmente de la fruta con que se prepare. Generalmente la consumen los adultos y la gente que visita la feria. Cada año ha aumentado significativamente el número de visitantes a este evento, principalmente de zonas urbanas. Esta fiesta se celebra desde hace más de 100 años, inicialmente con fines meramente religiosos, la fiesta se hacía en homenaje a San Antonio de Padua por la cosecha de cada año, no obstante, en los últimos años se estableció como feria pero pocos visitantes saben su origen.

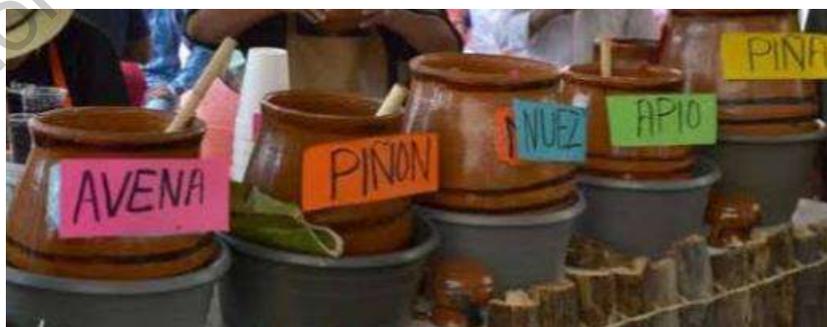


Fig. 39. Curados de "pulque" para la venta. Feria del pulque y la barbacoa, Boyé, Cadereyta. Angélica Ramírez Olvera, 2016.

- Licor de granada

Ingredientes. 5 kilos de fruto de granada y 1 litro de alcohol comercial.

Preparación. Su preparación consiste en extraer el jugo de la granada y ponerle alcohol, posteriormente se deja reposar un mes por lo menos.

Localidades. Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Punica granatum* L. “granada”

Procedencia de los ingredientes. El árbol de granada se siembra en huertos de traspatio y jardines, si no es el caso se consigue entre vecinos, el resto de los ingredientes se compran en tiendas locales (fig. 40).

Comentarios. Se toma al gusto, se prepara en temporada de maduración del fruto y se puede conservar por varios meses (Soriano, Colón).



Fig. 40. *Punica granatum* L. “granada” para preparar licor, huerto de traspatio en San Miguel, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2018.

- Pulque

Ingredientes. Savia de maguey.

Preparación. Cuando se prepara por primera vez, se “chumatea” una olla de barro (se unta chile y azúcar molidos), la olla debe reposar invertida durante una semana, posteriormente se puede usar. La elaboración del pulque consiste en combinar partes iguales de aguamiel y pulque (La Esperanza, Colón).

La extracción requiere de “capar” el maguey cuando está maduro (cortar la parte central antes de que salga el escapo de la planta), aproximadamente de 10 años

de edad, después de una semana se raspa el centro de la planta con una cuchara de metal y se limpia, el aguamiel se extrae a partir de la segunda raspada. Para tener el “pie de pulque” (pulque maduro rico en microorganismos responsables de la fermentación), el aguamiel se deja fermentar por 21 días, pasado este tiempo se puede preparar el pulque (fig.41). La preparación no difiere mucho entre las comunidades, excepto por la cantidad de veces que se raspa la planta al día, esto varía de dos a tres veces, no obstante, el sabor depende de la mano de cada quien, la limpieza con la que se prepare, el maguey que se raspe y la combinación del aguamiel de diferentes variedades o especies de plantas, incluso influye el suelo en que crece la planta y su maduración al “caparla”. El precio de pulque es variado en todo el semidesierto queretano, de 5 hasta 15 pesos por litro.

Localidades. Esta bebida se prepara o se consigue en las 18 comunidades semidesierto queretano visitadas en este estudio, las plantas son favorecidas por el clima del lugar.

Plantas utilizadas. *Agave americana* L. var. *Americana*, *Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck var. *Salmiana*, “maguey”.

Procedencia de los ingredientes. El maguey se siembra en las parcelas, dentro de las localidades (fig.42).

Comentarios. Cada año en el mes de noviembre, se hace una feria en Boyé, Cadereyta, del pulque y la barbacoa, durante un fin de semana, se venden pulque y curados (pulque combinado con diferentes ingredientes). En la comunidad de San Pablo Tolimán se realiza un concurso de pulque los días 28, 29 y 30 de diciembre donde los participantes exponen su pulque ante un jurado, se califica olor, sabor y consistencia, después del concurso el pulque se regala a los asistentes, este concurso se realiza desde el año 2003. En San Miguel, Tolimán, se celebra la fiesta más importante para la población otomí del semidesierto queretano, el levantamiento del “chimal” (monumento decorado con múltiples elementos simbólicos de la cultura) dicho evento representa la culminación de sus fiestas patronales de un ciclo de 8 meses, durante la fiesta se regaló o se vende pulque en algunas casas.

En general esta bebida ha perdido interés por parte de los pobladores y se ha remplazado por otras bebidas alcohólicas industrializadas, los adultos mayores lo consumen con mayor frecuencia en comparación con las generaciones jóvenes. A excepción de la feria del pulque, en Boye, Cadereyta, en el resto de localidades, ésta bebida tiende al desuso. En ocasiones la gente vende sus plantas para que alguien más los trabaje.



Fig. 41 y 42. Sra. Juana extrae el aguamiel, localidad de Pathé, Cadereyta, (41). *Agave* sp. "maguey" para pulque, parcela de Don Ramón en Ajuchitlán, Colón, (42). Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Pulque de tuna roja

Ingredientes. 1 litro de pulque y 8 kilos de tuna.

Preparación. La tuna se pela y se tritura con las manos, hasta que las semillas se separan de la pulpa, posteriormente se agrega un litro de pulque a una cubeta con la tuna dentro, se deja de 6-8 horas para que se corte el jugo de la tuna y al final se cuela para beberlo (La Zorra, Colón).

Preparación alterna. La mezcla de jugo de tuna con pulque al gusto, si es un buen pulque de tuna, no necesita azúcar, pero si contiene poca tuna, se le agrega azúcar al gusto. El pulque de tuna se vende a 20 pesos por litro (Soriano, Colón).

Localidades. La Zorra y Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Agave americana* L. var. *Americana*, *Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck var. *Salmiana* "Maguey", *Opuntia* sp. "Nopal" (tuna aguamiela) y *Saccharum officinarum* L. "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. La tuna se colecta en los alrededores, y el pulque se consigue en la localidad, junto con el resto de los ingredientes (fig.43).

Comentarios. Se prepara cuando la tuna roja madura, a partir del mes de septiembre hasta diciembre, aproximadamente. Esta bebida tiende al desuso, los informantes lo atribuyen a la complejidad de su elaboración.



Fig.43. *Opuntia* sp. "tuna roja" para preparar "pulque de tuna", San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2018.

- Vino de guayaba

Ingredientes. 5 kilos de fruto de guayaba y 1 litro de alcohol comercial para consumo.

Preparación. El fruto de guayaba se muele y se cuela, posteriormente la pulpa se coloca en un garrafón vacío, se le agrega el alcohol al gusto y se deja fermentar por tres meses.

Localidades. Gudinos, Tolimán

Plantas utilizadas. *Psidium guajava* L. "guayaba"

Procedencia de los ingredientes. El árbol de guayaba se siembra en huertos de traspatio y jardines (fig. 44).

Comentarios. Lo toman adultos al gusto. Se prepara en la época de maduración del fruto, esta bebida es apreciada en la localidad de Gudinos. La información se recabó en San Miguel Tolimán por un informante que reside en Gudinos, Tolimán.



Fig.44. *Psidium guajava* L. fruto de "guayaba", para elaborar licor, huerto de traspatio en San Miguel, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2020.

### Infusiones:

- Amargura

Ingredientes. 5-10 flores por planta de, se utiliza casi toda la flor de la temporada, de los cerros de alrededor y de algunas plantas que se siembran en casa, además se agrega 3 frutos de naranja, 3 de lima, 6-8 kilos de piloncillo y 40-60 litros de agua, 150 gramos de manzanilla fresca, y un manojo de hinojo (la cantidad exacta de los ingredientes, depende del gusto de quien la prepara y principalmente de la cantidad de flores que colecte).

Preparación. El agua se coloca en una olla de barro, se le agrega el piloncillo, las flores colectadas, los frutos de cítricos sin cascarilla y se pone a hervir. Se debe sellar la olla con masa alrededor de la tapa para que la bebida conserve el calor.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Vachellia farnesiana* (L.) Willd. "huizache", *Calendula officinalis* L. "virreina", *Chamomilla recutita* L. "manzanilla", *Citrus x aurantifolia* "lima", *Citrus x limon* "limón", *Citrus X sinensis* L "naranja", *Cylindropuntia* sp. "flor de cactus", *Dodonaea viscosa* (L.) Jacq. "ramo santo", *Erythrina coralloides* D.C "flor de campo", *Ferocactus histrix* "guamiche", *Foeniculum vulgare* Mill. "hinojo", *Fouquieria splendens* "chiquiña", *Myrtillocactus geometrizans* Mart. ex. Pfeiff. "garambullo", *Opuntia* sp. "nopal", *Pouteria viridis* "zapote verde", *Psidium guajava* L, "guayaba", *Prosopis laevigata* Humb. et Bonpl. ex Willd "mezquite, *Punica granatum* L. "granada", *Rosa gallica*. L. "rosa de castilla" *Saccharum officinarum* L. "piloncillo", *Leucaena* sp. "árbol de las efes".

Procedencia de los ingredientes. La mayoría de las plantas se consiguen en los cerros de alrededor, algunas se colectan en los jardines y huertos de traspatio, o en tiendas y mercados locales (fig. 47-55).

Comentarios. Los “mayores” (encargados de la organización de la fiesta) ofrecen la amargura en sus casas y asiste toda la comunidad católica. La ceremonia se lleva a cabo varias veces durante la “cuaresma” y cada vez se realiza en diferente casa, es decir, le toca un día a cada uno de los “mayores”. La ceremonia se realiza todos los viernes de cuaresma y de lunes a jueves en semana santa.

El ritual consiste en hacer una caminata desde la iglesia de la localidad hasta la casa del “mayor”, que esté encargado de ofrecer la amargura, los asistentes cantan, rezan, y se quema incienso mientras los anfitriones y ayudantes se persignan y se hincan frente a la bebida, posteriormente se reparte. Existe una jerarquía para la distribución de la bebida, los mayores son los primeros en tomarla, después sus “cuadrillas” (incluye familias y ayudantes en la organización de la fiesta) por último la toman el resto de los asistentes. Debido a que es considerada una bebida sagrada, cada quien consume medio vaso de “amargura” aproximadamente (fig. 45 y 46).

La bebida llamada amargura, representa la sangre que derramó Jesucristo en la crucifixión. De acuerdo a la información recabada, se sabe que dicha ceremonia se celebra hace más de 100 años, incluso, esta ceremonia es más antigua en la localidad, que la representación de la crucifixión que se hace a la par.

Entre la comunidad solo tres personas preparan amargura, debido a que su preparación es sagrada, por lo tanto, si alguien del pueblo debe ofrecerla en su casa, recibe apoyo de alguna de ellas. Anteriormente los enmascarados (personas disfrazadas que representan a “Judas” en las caminatas durante la ceremonia) eran los encargados de colectar los ingredientes, actualmente, quienes preparan la bebida los consiguen, no obstante, toda la comunidad conoce algunos componentes para preparar la amargura.



Fig. 45 y 46. Ceremonia religiosa donde se prepara amargura (45). Don Jesús Olvera repartiendo la bebida a los fieles de la comunidad (46), San Antonio de La Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.



Fig.47-55. *Citrus x limon* "limon" (a), *Cylindropuntia* sp. "flor de cactus" (b), *Vachellia farnesiana* (L.) Willd. "huizache" (c), *Punica granatum* L. "granada" (d), *Myrtillocactus geometrizans* Mart. ex. Pfeiff. "garambullo" (e), *Erythrina americana* Miller "flor de campo" (f), *Chamomilla recutita* L. "manzanilla" (g), *Rosa gallica*. L. "rosa de castilla" (h), *Dodonaea viscosa* (L.) Jacq. "ramo santo" (i), San Antonio de La Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Infusión de palo dulce

Ingredientes. 5 gramos de palo dulce (deshidratado) o un trozo de 5 centímetros (fresco) y medio litro de agua.

Preparación. El palo dulce se remoja en agua hasta que ésta cambia a color azul. Ésta bebida se usa con fines medicinales para limpiar riñones.

Localidades. Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Eysenhardtia polystachya* (Ortega) Sarg “palo dulce”.

Procedencia de los ingredientes. Se compra en el mercado o se colecta de los alrededores, se puede utilizar deshidratado o recién colectado (fig.56 y 57).

Comentarios. Únicamente la toman los adultos, por 2 o 3 días. Esta planta es bastante conocida por los pobladores del semidesierto queretano y se utiliza en diferentes infusiones medicinales.



Fig. 56y 57. *Eysenhardtia polystachya* (Ortega) Sarg “palo dulce” para elaborar infusión, Poleo, Colón, (56). Venta de “palo dulce” mercado de cabecera municipal de Tolimán, (57). Angélica Ramírez Olvera, 2019.

- Infusión para neumonía o pulmonía

Ingredientes. 5 hojas de albahaca, 1 varita de canela, un ramito de ruda (puede incluir flor y fruto), un manojito de artemisa, 2 centímetros de madera de “ocote”, 3 “tantarrias” (insecto) media cucharada de copal de piedra y 1 litro de agua.

Preparación. Se hierven las tantarrias sin alas (etapa juvenil del insecto) junto con el resto de los ingredientes en agua. Se usa con fines medicinales para el asma, la neumonía o pulmonía.

Localidades. Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Ocimum basilicum* L. “albahaca”, *Cinnamomum verum* J. Presl. “canela”, *Ruta graveolens* L. “ruda”, *Artemisia vulgaris* L. “artemisa”, *Pinus* sp. “ocote”.

Procedencia de los ingredientes. La ruda (fig.58), el albahaca y la artemisa se siembran en huertos de traspatio y jardines, también se consiguen entre vecinos o en el mercado local.

Comentarios. Esta infusión puede ser consumida tanto por niños como por adultos, la frecuencia de uso varía según el padecimiento, se toma por tres días

en caso de padecer asma y por diez días en caso de tener neumonía o pulmonía. Todos los días que dura el tratamiento se prepara nueva infusión.



Fig. 58. *Ruta graveolens* L. "ruda", para preparar infusión, huerto de traspatio en Soriano, Colón. Anélica Ramírez Olvera. 2017.

- Ponche

Ingredientes. 3 frutos de manzana, 5 de tejocote, 4 de guayaba, 150 gramos de tamarindo, 1 kilo de caña, 50 gramos de canela, 100 gramos de pasas, medio kilo de azúcar y 5-7 litros de agua.

Preparación. Las frutas se ponen a hervir en agua y se endulza. Se prepara en el mes de diciembre, durante las fiestas decembrinas (fig.59).

Localidades. San Miguel, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Pyrus malus* L. "manzana", *Crataegus mexicana* Moc. & Sessé ex DC. "tejocote", *Saccharum officinarum* L. "caña", *Psidium guajava* L. "guayaba", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela", *Vitis vinifera* L. "pasa de uva", *Tamarindus indica* L. "tamarindo".

Procedencia de los ingredientes. Algunos ingredientes se siembran en jardines familiares, no obstante también se consiguen en el mercado y tiendas locales.

Comentarios. Lo toma toda la comunidad, se ofrece durante las fiestas decembrinas a la comunidad. Este tipo de bebidas es común en diferentes comunidades del semidesierto queretano, no obstante, los pobladores de esta localidad consideran tradicional su preparación.



Fig.59. "Ponche", bebida decembrina preparada en el Semidesierto queretano. Angélica Ramírez Olvera. 2017.

- Preparado de santa maría

Ingredientes. Un puñado de santa maría (puede incluir flor y fruto) y 1 litro de agua.

Preparación. Esta infusión se prepara en frío. La planta se pone a remojar en agua y se serena una noche (se deja al exterior), por la mañana se toma un poco en ayunas y se unta en los brazos. Se usa con fines medicinales para curar el espanto.

Localidades. La Esperanza, Colón

Plantas utilizadas. *Tanacetum parthenium* (L.) Schultz-Bip. "santa maría".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta de los jardines y huertos de traspatio en temporada de floración y se deshidrata para usarse después (fig.60).

Comentarios. Lo toman tanto niños como adultos. Solo se toma una vez, si no se quita el espanto se usa otro preparado. De acuerdo al modo de uso, no se mencionó cuál es el "otro preparado", se usa en caso de ser necesario.



Fig. 60. *Tanacetum parthenium* (L.) Schultz-Bip. "santa maría" para preparar infusión, La Esperanza, Colón. Anaélica Ramírez Olvera. 2017.

- Té de álamo blanco

Ingredientes. 7-10 hojas de álamo blanco y medio litro de agua.

Preparación. Las hojas de la planta se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para curar golpes internos.

Localidades. Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Platanus mexicana* Moric. "álamo blanco" y agua.

Procedencia de los ingredientes. Las hojas se colectan en un parque donde se encuentran las plantas, dentro de la localidad.

Comentarios. Solo se consume por adultos y jóvenes. Al parecer los arboles de álamo blanco fueron sembrado desde hace años, en un parque dentro de la localidad, y es el único acceso que se tiene a dicha planta.

- Té de anís de cerro o anís de campo

Ingredientes. Planta completa de anís de campo, azúcar al gusto y 1-2 litros de agua.

Preparación. El anís se pone a hervir en agua y posteriormente se endulza.

Localidades. Bomintzá, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Tagetes filifolia* Lag. "anís de cerro" y *Saccharum officinarum* L. "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta en los cerros de alrededor cuando está verde, es decir, durante la temporada de lluvia (fig.61).

Comentarios. La toman tanto los niños como los adultos. Se consume como agua de uso por su sabor fresco. Esta planta es muy conocida por los pobladores del semidesierto queretano y se utiliza en otras bebidas de la misma categoría.



Fig. 61. *Tagetes filifolia* Lag. "anís de cerro", flores para preparar infusión, La Zorra, Colón. Angélica Ramírez Olvera. 2017.

- Té de ajenjo

Ingredientes. Un manojito de ajenjo y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir con agua. Se usa con fines medicinales para malestar estomacal.

Localidades. San Pablo, Toluca.

Plantas utilizadas. *Artemisia absinthium* L. "ajenjo".

Procedencia de los ingredientes. El ajenjo se siembra en los jardines y huertos de traspatio o se consigue entre vecinos (fig. 62).

Comentarios. La pueden tomar tanto niños como adultos.



Fig. 62. *Artemisia absinthium* L., planta de "ajeno" para preparar infusión, huerto de traspatio, San Antonio de la Cal, Tolimán. Anélica Ramírez Olvera, 2017.

- Té de ajeno, simonillo, artemisa y raíz de san pedro

Ingredientes. Unas tres ramitas de ajeno, de simonillo, y de san pedro, en porciones similares y 1 litro de agua.

Preparación. Se pone a hervir un trozo de cada planta en agua. Esta bebida tiene un uso medicinal para tratar la diabetes.

Localidades. Bomintzá, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Artemisia absinthium* L. "ajeno", *Conyza filaginoides* DC "simonillo", *Artemisia vulgaris* L. "artemisa" y *Tecoma stans* (L.) Juss. ex Kunth. "san pedro".

Procedencia de los ingredientes. Las plantas se siembran en huertos de traspatio, se consiguen entre vecinos o bien en el mercado local.

Comentarios. La toman los adultos. Algunas personas controlan la diabetes tomando esta infusión únicamente.

- Té de árnica

Ingredientes. Un manojito de árnica y medio litro de agua.

Preparación. Se pone a hervir la planta en agua. Se usa con fines medicinales para golpes internos.

Localidades. Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Heterotheca inuloides* Cass. "árnica".

Procedencia de los ingredientes. Esta plantas crece en los alrededores o se siembra en casa (fig.63).

Comentarios. La toman únicamente jóvenes y adultos. El árnica es bastante conocida en el semidesierto queretano y se utiliza para preparar otras bebidas medicinales, además de prepararse en infusiones, tiene un uso tópico.



Fig. 63. *Heterotheca inuloides* Cass "árnica" para preparar infusión, San Antonio de la Cal, Tolimán. Anélica Ramírez Olvera, 2017.

- Té de artemisa

Ingredientes. 2-3 ramitas de artemisa (puede incluir flor y fruto) y medio litro de agua.

Preparación. Se pone a hervir agua en un recipiente, la planta se agrega un justo cuando ha hervido e inmediatamente se retira del fuego. Tiene un uso medicinal para aliviar dolor.

Localidades. Los Trigos, Colón.

Plantas utilizadas. *Artemisia vulgaris* L. "artemisa".

Procedencia de los ingredientes. Esta planta se siembra en huertos de traspatio y se comparte entre vecinos.

Comentarios. Lo toman tanto niños como adultos. Para que tenga mejor efecto, se debe refregar la planta en la zona de dolor.

- Té de artemisa con ruda

Ingredientes. Un manojo de artemisa y de ruda en proporciones similares y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua, se usa con fines medicinales para aliviar dolor.

Localidades. San Antonio de la Cal, Toluca.

Plantas utilizadas. *Artemisia vulgaris* L. "artemisa" y *Ruta graveolens* L. "ruda".

Procedencia de los ingredientes. Las plantas generalmente se siembran en jardines y huertos de traspatio.

Comentarios. Esta bebida se toma máximo dos veces, únicamente si continúa el malestar.

- Té de cáscara sagrada

Ingredientes. Media cucharada de cáscara sagrada y medio litro de agua.

Preparación. La cáscara sagrada se deja serenar en agua por dos horas. Se toma en ayunas, durante varios días, no obstante, cada día se prepara nueva infusión. Se toma con fines medicinales para problemas en la vesícula biliar.

Localidades. La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Rhamnus purshiana* D.C. "cáscara sagrada".

Procedencia de los ingredientes. Esta planta se consigue en los mercados de la ciudad de Querétaro (fig. 64).

Comentarios. La toman los adultos. En México se tienen registros del uso de esta planta con fines laxantes, y es utilizada para bajar de peso, no obstante, estudios recientes revelan que tiene efectos adversos a largo plazo que atentan contra la salud, a pesar de esto su uso no está restringido en países latinoamericanos.



Fig. 64. *Rhamnus purshiana* D.C. "cáscara sagrada" para preparar infusión, mercado de "La Cruz" Querétaro. Angélica Ramírez Olvera, 2019.

- Té de cashtinini blanco

Ingredientes. Una ramita de cashtinini blanco (puede incluir flor y fruto), 2 cucharadas de azúcar y 1 litro de agua.

Preparación. La planta se deja hervir en agua, antes de retirar del fuego, se le agrega azúcar. Se usa con fines medicinales para mejorar la memoria.

Localidades. La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Zaluzania augusta* (Lag.) Sch. Bip. "cashtinini blanco" y *Saccharum officinarum* L. "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta de los alrededores durante temporada de lluvias y se puede conservar la planta deshidratada (fig.65).

Comentarios. La toman principalmente los niños con problemas de memoria. Se toma medio vaso durante tres días, después se deja de tomar al menos tres días más y se repite la dosis por segunda vez.



Fig. 65. *Zaluzania augusta* (Lag.) Sch. Bip. "cashtinini" para preparar infusión, La Zorra, Colón. Angélica Ramírez Olvera. 2019.

- Té de epazote

Ingredientes. Una ramita de epazote y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para aliviar cólicos menstruales.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Dysphania ambrosioides* L. "epazote".

Procedencia de los ingredientes. Generalmente se compra en mercados y tiendas locales, no obstante, algunas personas lo siembran en sus huertos de traspatio (fig.66).

Comentarios. La consumen algunas mujeres durante su periodo menstrual, cuando el dolor es muy intenso.



Fig. 66. *Dysphania ambrosioides* L. "epazote" para preparar infusión, huerto de traspatio, La esperanza. Colón. Angélica Ramírez Olvera. 2018.

- Té de estafiate

Ingredientes. Una ramita de estafiate y 250 mililitros de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para dolor de estomago.

Localidades. La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Artemisia ludoviciana* Nutt. "estafiate".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta de los alrededores y se puede usar fresca o se conserva deshidratada para usarla después (fig.67).

Comentarios. Esta bebida la pueden tomar tanto niños como adultos. El estafiate es bastante conocido por los pobladores del semidesierto queretano, y es usado en la preparación de otras bebidas también con uso medicinal.



Fig. 67. *Artemisia ludoviciana* Nutt. "estafiate" para preparar infusión, La Esperanza, Colón. Angélica Ramírez Olvera. 2017.

- Té de flor de palma

Ingredientes. 5-10 flores de palma y medio litro de agua.

Preparación. Las flores de la planta se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para curar la tos prieta.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Yucca filifera* Chabaud “palma”.

Procedencia de los ingredientes. Se colecta de los alrededores en temporada de floración, se utiliza la flor fresca (fig.68).

Comentarios. La pueden consumir tanto niños como adultos.



Fig. 68. *Yucca filifera* Chabaud “flor de palma” para preparar infusión, San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Te de flor de peña

Ingredientes. 3 hojas de flor de peña y 1 litro de agua.

Preparación. Se coloca la planta en el agua y se deja a temperatura ambiente durante varias horas, de preferencia toda la noche. Esta bebida es de uso medicinal, utilizada para problemas en el riñón y para mejorar la memoria.

Localidades. Pathé, Cadereyta.

Plantas utilizadas. *Selaginella lepidophylla* (Hook. & Grev.) Spring. “flor de peña”.

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta en temporada de lluvias, cuando sus hojas están verdes (fig.69 y 70).

Comentarios. La toman tanto niños como adultos. Es muy conocida en todo el semidesierto queretano, no obstante, en esta localidad su uso es tradicional, en comparación con otras localidades.



Fig. 69 y 70. *Selaginella lepidophylla* (Hook. & Grev.) Spring. “flor de peña” para preparar infusión, Pathé, Cadereyta. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Té de flor de pitaya

Ingredientes. 4-6 flores de pitaya y medio litro de agua.

Preparación. La flor se remoja en agua durante 2 horas. Se usa con fines medicinales para atender problemas de corazón.

Localidades. Los Quiotes Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Stenocereus* sp. “pitaya”.

Procedencia de los ingredientes. El fruto se colecta de los alrededores, incluso algunas personas tienen la planta en casa, la temporada de floración de esta planta es de febrero a abril.

Comentarios. La pueden tomar adultos y jóvenes. Se toma diariamente como agua de uso, la flor se utiliza fresca.

- Té de gobernadora

Ingredientes. Una ramita de gobernadora y 1 litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para la diabetes y problemas de fertilidad.

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Larrea tridentata* (Sessé & Moc. Ex DC.) Coville. "gobernadora".

Procedencia de los ingredientes. Se colecta en los cerros de alrededor o se consigue en el mercado local (fig.71).

Comentarios. La consumen los adultos con diabetes o con problemas de fertilidad. Esta planta es bastante conocida por los pobladores del semidesierto queretano y se utiliza en la elaboración de diferentes bebidas con fines medicinales.



Fig. 71. *Larrea tridentata* (Sessé & Moc. ex DC.) Coville., "gobernadora" para preparar infusión, Cadereyta de Montes. Ariel Omar Rubio Cuellar, 2019.

- Té de gobernadora, hierba del sapo, árnica y cáscara sagrada

Ingredientes. Una ramita de gobernadora, de hierba del sapo y de árnica, en porciones similares, un trozo pequeño de cáscara sagrada y 1 litro de agua.

Preparación. Todas las plantas se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para tratar problemas de fertilidad.

Localidades. Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Eryngium carlinae* F. Delaroche “hierba del sapo” (fig.72), *Heterotheca inuloides* Cass “Árnica”, *Larrea tridentata* (Sessé & Moc. ex DC.) Coville “gobernadora” y *Rhamnus purshiana* D.C. “Cáscara sagrada”.

Procedencia de los ingredientes. Las plantas se consiguen en la cabecera municipal de Ezequiel Montes, no obstante, el “árnica” se consigue también en los jardines y huertos de traspatio dentro de la localidad.

Comentarios. Lo toman las mujeres con problemas de fertilidad. La informante es “partera” y además trata problema de fertilidad en mujeres, ella entrega la infusión preparada a sus pacientes.



Fig.72. *Eryngium carlinae* F. Delaroche “hierba del sapo” para preparar infusión, Ajuchitlán, Colón. Annelica Ramírez Olvera 2017

- Té de hierbabuena

Ingredientes. Un manojito de hierbabuena, 1 litro de agua y azúcar al gusto.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua y se le agrega azúcar. Se usa para el dolor de estomago, para la gripa y como agua de uso por su agradable sabor.

Localidades. Los Trigos, Colón y San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Mentha spicata* L. “hierbabuena” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. Se siembra en huertos de traspatio (fig.73) y también se consigue en mercados locales.

Comentarios. La pueden tomar tanto niños como adultos. No se usa con los mismos fines en ambas localidades, el uso antigripal, fue mencionado en la

localidad de San Antonio de la Cal, Tolimán y para atender malestar estomacal se mencionó en Los Trigos, Colón.



Fig. 73. *Mentha spicata* L. “hierbabuena” para preparar infusión, huerto de traspatio, Los Trigos, Colón. Anáelica Ramírez Olvera. 2018.

- Té de hierba del indio

Ingredientes. Una tercera parte de raíz de la hierba del indio, 4-5 semillas de comino y 1 litro de agua.

Preparación. La raíz se pone a hervir en agua y se le agregan los cominos. La bebida se usa con fines medicinales para malestar estomacal.

Localidades. Poleo, Colón.

Plantas utilizadas. *Aristolochia monticola* L. “hierba del indio”, *Cuminum cyminum*; L. “cominos”.

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta de los cerros de alrededor en temporada de lluvia cuando la planta aún no está en floración, el comino se consigue en tienditas o mercados locales.

Comentarios. Lo toman tanto niños como adultos.

- Té de higo, canela, ruda, hojas de camelina y flores de virreina

Ingredientes. 2 hojas de higo y 3 flores de camelina, un manojito de ruda, una pizca de orégano, 2 flores de virreina, 1 varita de canela y 1 litro de agua.

Preparación. Las plantas se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para la gripa y tos.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Bougainvillea* sp. "camelina" (fig.74), *Caléndula officinalis* L "virreina", *Cinnamomum verum* J. Pres I. "canela", *Ficus carica* L. "higo", *Lippia graveolens* Kunth "orégano" y *Ruta graveolens* L. "ruda".

Procedencia de los ingredientes. Las plantas se consiguen en los huertos de traspatio o entre vecinos, la canela se consigue en la tienda o mercado local.

Comentarios. En caso de tener bastante tos, se agrega orégano a la infusión.



Fig. 74. *Bougainvillea* sp. "camelina" para preparar infusión, San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera 2017

- Té de hojas de naranja

Ingredientes. 8-10 hojas de naranja, azúcar al gusto y 1litro de agua.

Preparación. Las hojas de naranja se ponen a hervir en agua y se le agrega azúcar.

Localidades. Poleo y La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Citrus X sinensis* L. "naranja" y *Citrus x aurantium* "naranja agria".

Procedencia de los ingredientes. Los árboles de naranja se siembran en jardines familiares o públicos (fig.75).

Comentarios. Lo toma toda la familia al gusto. Esta infusión se prepara con naranja agria o dulce.



Fig. 75. *Citrus x aurantium*. "naranja agria" para preparar infusión, huerto de traspatio, La Esperanza, Colón. Angélica Ramírez Olvera, 2018.

- Te de la pastora

Ingredientes. Un manojito de pastora y 1 litro de agua.

Preparación. La planta se pone hervir en agua. Esta bebida se usa con fines medicinales, para malestar estomacal.

Localidades. Boyesito, Cadereyta.

Plantas utilizadas. *Turnera diffusa* Willd., "la pastora".

Procedencia de los ingredientes. La planta crece en los alrededores y se utiliza fresca o deshidratada.

Comentarios. La pueden tomar tanto niños como adultos. Se toma un vaso de la bebida, de una a dos veces hasta mejorar.

- Té de lima, alpiste y hojas de sapote verde

Ingredientes. 1 fruto de lima, 3 hojas de zapote verde, una cucharada de semilla de alpiste y medio litro de agua.

Preparación. Se pone a hervir el fruto completo de lima, las hojas de zapote y el alpiste en agua. Se usa con fines medicinales para controlar la presión.

Localidades. Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Citrus aurantifolia* (Christm) Swingle "lima", *Phalaris canariensis* L. "alpiste", *Pouteria viridis* (Pittier) Cronquist. "zapote verde".

Procedencia de los ingredientes. La lima y el zapote verde se siembran en jardines y huertos de traspatio, el alpiste se consigue en tienditas y mercados locales.

Comentarios. Lo toman únicamente los adultos.

- Te limón o zacate limón

Ingredientes. Un manojo de las hojas de zacate limón, 1 litro de agua y azúcar al gusto.

Preparación. Se pone a hervir agua, posteriormente se agrega la planta y se adiciona azúcar. Esta infusión mejora la digestión.

Localidades. Boyesito, Cadereyta; Poleo y Ajuchitlán, Colón; Bomintzá y San Miguel, del municipio de Tolinán.

Plantas utilizadas. *Cymbopogon citratus* Stapf “zacate limón” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. El té de limón se siembra en huertos de traspatio o milpas (fig.76), no obstante, también se consigue en tiendas y mercados locales.

Comentarios. Esta bebida se regala durante la fiesta de Cristo rey en San Pablo, Tolinán, además de ésta bebida se regala atole y café. En el resto de las localidades donde se registro el té de limón, éste se consume durante el desayuno o como agua de uso.



Fig. 76. *Cymbopogon citratus* Stapf “zacate limón” para preparar infusión, parcela en San Miguel, Tolinán. Anélica Ramírez Olvera. 2018.

- Té de manrubio y albahaca

Ingredientes. Tres nuevos brotes (cojollitos) de manrubio, 5 hojas de albahaca y medio litro de agua.

Preparación. Las plantas se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para tratar vómito y empacho.

Localidades. La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Marrubium vulgare* L. “manrubio” y *Ocimum basilicum* L. “albahaca”.

Procedencia de los ingredientes. El manrubio se colecta de los alrededores durante la temporada de lluvias (fig.77), el albahaca se siembra en los huertos de traspatio o se consigue entre vecinos, las plantas también se consiguen en mercados y tiendas locales.

Comentarios. Lo pueden tomar tanto niños como adultos, sin embargo, los niños toman entre 50 y 100 mililitros y los adultos el doble aproximadamente, se toma por varios días hasta mejorar.



Fig. 77. *Marrubium vulgare* L. “manrubio” para preparar infusión, La Esperanza, Colón. Angélica Ramírez Olvera. 2018.

- Té de mezquitillo

Ingredientes. Una ramita de mezquitillo y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Esta bebida se usa con fines medicinales para mujeres con problemas de fertilidad.

Localidades. Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Vachellia schaffneri* L. “mezquitillo”.

Procedencia de los ingredientes. La planta se colectada en cerros de alrededor por personas que se dedican a venderlo, lo venden en mercados locales.

Comentarios. Esta bebida solo la prepara la “partera” de la comunidad, la da a sus pacientes, únicamente atiende mujeres.

- Té de nuez moscada, anís estrella, flor de manita y ajenjo

Ingredientes. 2 frutos de nuez moscada, 1 fruto de anís estrella, 1-2 flores de flor de manita, un manojito de ajenjo y medio litro de agua.

Preparación. Las plantas se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para controlar la presión

Localidades. Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Myristica fragrans* Houtt “nuez moscada”, *Illicium verum* Hook “anís estrella”, *Chiranthodendron pentadactylon* Larreat “flor de manita” y *Artemisia absinthium* L. “ajenjo”.

Procedencia de los ingredientes. Los ingredientes se consiguen en la cabecera municipal de Ezequiel Montes, no obstante, algunas personas siembran la flor de manita en sus jardines (fig.78).

Comentarios. La toman los adultos para controlar la presión.



Fig. 78. *Chiranthodendron pentadactylon* Larreat “flor de manita” para preparar infusión, Ajuchitlán, Colón. Anélica Ramírez Olvera. 2018.

- Té de orégano

Ingredientes. Media cucharada de orégano y medio litro de agua.

Preparación. Su preparación consiste en poner a hervir la planta en agua. Se usa con fines medicinales para dolor de estómago.

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Lippia graveolens* Kunth. “orégano”.

Procedencia de los ingredientes. Se compra en el mercado local, pero se colecta en la región (fig.79).

Comentarios. Lo consumen tanto niños como adultos, sin embargo, los niños lo consumen en menor cantidad.



Fig.79. *Lippia graveolens* Kunth. “orégano” para preparar infusión, Cadereyta de Montes. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Té de orégano y manzanilla

Ingredientes. Una pizca de orégano, un manojito de manzanilla, al gusto azúcar y medio litro de agua.

Preparación. Se ponen a hervir las plantas en agua, posteriormente se endulza. Ésta bebida se usa con fines medicinales para dolor de estómago.

Localidades. Poleo, Colón.

Plantas utilizadas. *Lippia graveolens* Kunth “orégano”, *Chamomilla recutita* L. “manzanilla” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. La manzanilla se siembra en huertos de traspatio o jardines (fig.80), el orégano se colecta en la región, no obstante, ambas plantas se consiguen en el mercado local.

Comentarios. Esta bebida la pueden consumir los niños, no obstante, para ellos se recomienda medio vaso, después de los 12 años de edad se puede tomar un vaso completo.



Fig. 80. *Chamomilla recutita* L. "manzanilla" para preparar infusión, huerto de traspatio, Poleo, Colón. Annélica Ramírez Olvera. 2018.

- Té de oreja de ratón

Ingredientes. Un manojito de oreja de ratón y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para dolor de dientes y alivia el estrés. La dosis corresponde a medio vaso al día, hasta mejorar.

Localidades. La Zorra, Colón

Plantas utilizadas. *Dichondra serícea* Sw. "oreja de ratón".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta de los alrededores en temporada de lluvias.

Comentarios. Se puede tomar a partir de los 12 años de edad.

- Te de palo dulce

Ingredientes. 30 centímetros de palo dulce y 5 litro de agua. Puede combinarse con una ramita de pabilón y 1 flor o fruto de ortiga verde.

Preparación. Se corta un tramo de la planta se parte en trozos pequeños, se coloca dentro de un recipiente con agua, posteriormente se deja serenar toda la noche (Pathé, Cadereyta).

Preparación alterna. Además del palo dulce se le agrega pabilón y de ortiga verde en la misma cantidad de agua. La infusión se deja serenar (se deja al intemperie) toda la noche. (Boyesito, Cadereyta).

Localidades. Pathé y Boyesito, Cadereyta; Poleo y Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Eysenhardtia polystachya* (Ortega) Sarg. “palo dulce” (fig.81), *Fouquieria splendens* Engelm “chiquiña” y “ortiga verde”.

Procedencia de los ingredientes. Las plantas crecen en los cerros de alrededor, y se puede preparar en cualquier temporada ya que la planta se deshidrata para usarla después.

Comentarios. Esta infusión es medicinal y se usa para el riñón, se toma en ayunas por varios días hasta mejorar. Cuando se combina con pabilón y ortiga, únicamente pueden consumirla adultos. El palo dulce es muy apreciado por la comunidad.



Fig.81. *Eysenhardtia polystachya* (Ortega) Sarg. “palo dulce” para preparar infusión, Poleo, Colón. Anagélica Ramírez Olvera, 2019.

- Té de palma de abanico

Ingredientes. 3-5 trozos de hoja de palma de abanico y 1 litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua por unos minutos. Esta bebida se usa con fines medicinales para problemas en la próstata.

Localidades. Poleo, Colón.

Plantas utilizadas. *Washingtonia* sp. "palma de abanico".

Procedencia de los ingredientes. La palma de abanico se siembra en jardines familiares y comunales (fig.82).

Comentarios. La toman adultos. Esta planta se siembra como ornato y es apreciada por sus propiedades medicinales.



Fig. 82. *Washingtonia* sp. "palma de abanico" para preparar infusión, Poleo, Colón. Angélica Ramírez Olvera. 2019.

- Té de pastorcita

Ingredientes. Unas ramitas de la planta pastorcita y medio litro de agua.

Preparación. La planta se poner a hervir en agua durante tres minutos. Se usa con fines medicinales para el dolor de estomago.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. "Pastorcita".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta de los alrededores en temporada de lluvias y se puede deshidratar para posterior uso.

- Té para el estómago

Ingredientes. Un manojo de ramo santo, una ramita de xihuete, de peshtó y simonillo, tres brotes nuevos de hojas de manrubio, un puñado de prodigiosa y 2 litros de agua.

Preparación. Las plantas se ponen a hervir en agua. Se usa para dolor de estómago.

Localidades. La Zorra, Colón

Plantas utilizadas. *Dodonaea viscosa* (L.) Jacq. “ramo santo” (“olivo”) (fig.83), *Conyza filaginoides* (DC.) “simonillo”, *Marrubium vulgare* L. “manrubio”, *Brickellia cavanillesii* (Cass.) A. Gray. “prodigiosa”, *Mentzelia hispida* Willd. “peshtó” y “xihuete” (“cashte”).

Procedencia de los ingredientes. Las plantas se consiguen en los alrededores o en los mercados locales.

Comentarios. Las plantas utilizadas en para la elaboración de ésta bebida, también se emplean en otras bebidas con uso medicinal.



Fig.83. *Dodonaea viscosa* (L.) Jacq. “ramo santo” para preparar infusión, San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2019.

- Té para la gripa

Ingredientes. 5 hojas de hierbabuena, 1 hoja morado de maíz, 3 cascarillas de tomate, 1 varita de canela, 1 cucharada de azúcar y 1 litro de agua.

Preparación. Se ponen a hervir los ingredientes en agua y se endulza.

Localidades. Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Mentha spicata* L. “hierbabuena”, *Physalis philadelphica* Lam. “tomate”, *Zea mays* L. “maíz”, *Cinnamomum verum* J. Pres I. “canela” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. La hierbabuena y tomate se siembra en huertos de traspatio (fig.84), el maíz se siembra en la milpa y las hojas se consiguen en temporada de cosecha, el resto de ingredientes se consiguen en la tienda o mercado local. Esta bebida se usa con fines medicinales para atender la gripa.

Comentarios. Esta bebida la puede consumir los niños a partir de un año de edad, se toma antes de dormir y por las mañanas durante varios días hasta mejorar. Ésta bebida es muy apreciada en la localidad por sus propiedades medicinales.



Fig. 84. *Physalis philadelphica* Lam. “tomate” para preparar infusión, huerto de traspatio, Ajuchitlán, Colón. Anélica Ramírez Olvera. 2017.

- Té para la tos

Ingredientes. 10-15 flores de huizache y medio litro de agua.

Preparación. Las flores de huizache se ponen a hervir en agua, durante 5 minutos. Se prepara con fines medicinales para atender la tos.

Localidades. Pathé, Cadereyta.

Plantas utilizadas. *Vachellia farnesiana* (L.) Willd. “huizache”.

Procedencia de los ingredientes. El huizache crece en los cerros de alrededor y dentro de la localidad (fig.85).

Comentarios. Lo pueden tomar tanto niños como adultos. Se toma constantemente hasta mejorar. Las flores se colectan a principios de año y la infusión se puede preparar en cualquier época porque también se usan las flores deshidratadas.



Fig. 85. *Vachellia farnesiana* (L.) Willd. "huizache" para preparar infusión para tos, Pathé, Cadereyta. Annelica Ramírez Olvera 2017

- Té para la tos

Ingredientes. 5 hojas de eucalipto, 5 flores de camelina, 1 varita de canela y medio litro de agua.

Preparación. Las plantas se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para aliviar la tos.

Localidades. La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Bougainvillea* sp. "camelina", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela", *Eucalyptus globulus* Labill "eucalipto" y *Ocimum basilicum* L. "albahaca".

Procedencia de los ingredientes. El eucalipto se colecta en los alrededores, la camelina se siembra en jardines familiares y en la plaza central (fig.86), el albahaca se siembra en los huertos de traspatio.

Comentarios. La pueden tomar tanto niños como adultos. Se toma hasta mejorar.



Fig. 86. *Bougainvillea* sp. "camelina" para preparar infusión, plaza central en Pathé, Cadereyta. Angélica Ramírez Olvera 2017

- Té de peshtó

Ingredientes. Un manojo de peshtó y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para atender el malestar estomacal.

Localidades. San Pablo, Tolimán

Plantas utilizadas. *Mentzelia hispida* Willd. "peshtó".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta en los cerros de alrededor (fig.87).

Comentarios. La toman tanto niños como adultos.



Fig. 87. "Peshtó" para preparar infusión, San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2019.

- Té de pingüica

Ingredientes. Un trozo de raíz o unas ramitas de pingüica y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Ésta es una bebida medicinal y se usa para el mal de orín, (Los Trigos, Colón), para los riñones y calambres (Soriano, Colón).

Preparación alterna. La raíz se pone a hervir en agua (Soriano, Colón).

Localidades. Los Trigos y Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Arctostaphylos pungens* Kunth. “pingüica”.

Procedencia de los ingredientes. La planta se consigue en los alrededores o se compra en el mercado local (fig.88).

Comentarios. Lo pueden tomar tanto niños como adultos, se toma un vaso al día hasta mejorar (Los Trigos, Colón). La consumen adultos en caso de malestar (Soriano, Colón).



Fig. 88. *Arctostaphylos pungens* Kunth. “pingüica” para preparar infusión, Los trigos, Colón. Angélica Ramírez Olvera 2019

- Té de poleo verde

Ingredientes. Un manojito de poleo verde, azúcar al gusto y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua y se agrega azúcar (Los Trigos, Colón). La bebida no se endulza (San Antonio de la cal, Tolimán).

Preparación alterna. Las plantas se ponen a hervir en agua, esta infusión se utiliza para el espanto (La Esperanza, Colón y San Pablo, Tolimán).

Localidades. Los Trigos, La Esperanza y Poleo, Colón; San Pablo y San Antonio de la cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Salvia* sp. “poleo verde” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. Las plantas se colectan de los alrededores, no obstante, se puede conseguir en mercados locales.

Comentarios. Lo toman tanto niños como adultos. Se consume para acompañar las comidas, Los Trigos, Colón. Esta bebida es una de las más mencionadas tanto por localidad como por número de informantes, no obstante, en algunas de estas localidades tiende al desuso.

- Té de prodigiosa

Ingredientes. Un manojito de prodigiosa y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para malestar estomacal.

Plantas utilizadas. *Brickellia cavanillesii* (Cass.) A. Gray. “prodigiosa”.

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Procedencia de los ingredientes. La planta se consigue en el mercado de la cabecera municipal de Tolimán (fig.89).

Comentarios: Únicamente los adultos consumen esta bebida.



Fig. 89. *Brickellia cavanillesii* (Cass.) A. Gray “prodigiosa” para preparar infusión, mercado en cabecera municipal de Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2018.

- Té de prodigiosa, santa maría y ruda

Ingredientes. Una cucharada de prodigiosa (planta deshidratada), un manojito de santa maría y de ruda con medio litro de agua.

Preparación. Las plantas se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales, para el espanto y dolor estomacal.

Localidades. Poleo, Colón.

Plantas utilizadas. *Brickellia cavanillesii* (Cass.) A. Gray. "prodigiosa", *Tanacetum parthenium* (L.) Schultz-Bip "santa maría", *Ruta graveolens* L. "ruda".

Procedencia de los ingredientes. Las plantas se colectan de los alrededores en temporada de lluvia (excepto la prodigiosa) también se siembran en casa, no obstante, la prodigiosa se consigue en el mercado local o entre vecinos.

Comentarios. La toman tanto niños como adultos. Los adultos toman de medio a un vaso, según el malestar, los niños toman máximo medio vaso. Las plantas que se utilizan en esta bebida, son ampliamente conocidas en el semidesierto queretano y se usan en la preparación de otras bebidas.

- Té de real de oro

Ingredientes. Un manojito de real de oro y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para el estómago y la gripa.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Achillea millefolium* L. "real de oro".

Procedencia de los ingredientes. La planta se siembra en casa y se colecta en temporada de lluvia, pero se puede deshidratar para usarse después.

- Té de ruda con salvia

Ingredientes. Un manojito de ruda y de salvia con medio litro de agua.

Preparación. Las plantas se combinan con agua y se ponen a hervir. Se usa con fines medicinales para "el aire" (dolor muscular por enfriamiento).

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Ruta graveolens* L. "ruda" y *Salvia tiliifolia* Vahl "salvia".

Procedencia de los ingredientes. La salvia se colecta de los alrededores y la ruda se siembra en huertos de traspatio o jardines, ocasionalmente se comparte entre vecinos (fig.90).

Comentarios. La ruda se colecta verde todo el año, la salvia se consigue en temporada de lluvias.



Fig. 90. *Ruta graveolens* L. "ruda" para preparar infusión, San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Té de santa maría

Ingredientes. Un manojo de santa maría y 1 litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua, por 5 minutos Se usa con fines medicinales para atender dolor de estomago.

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Tanacetum parthenium* (L.) Schultz-Bip. "santa maría"

Procedencia de los ingredientes. Se colecta de los cerros de alrededor.

Comentarios. Esta planta es bastante conocida en el semidesierto queretano y se utiliza para preparar otras infusiones.

- Té de simonillo

Ingredientes. Una cucharada de simonillo y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua, por un par de minutos. Se usa con fines medicinales para malestar estomacal.

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Conyza filaginoides* (DC.). “simonillo”.

Procedencia de los ingredientes. La planta se consigue en el mercado de la cabecera municipal de Tolimán (fig.91).

Comentarios. Esta infusión la pueden tomar tanto niños como adultos.



Fig. 91. *Conyza filaginoides* (DC.) “simonillo” para preparar infusión, mercado en la cabecera municipal de Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Té de uña de gato

Ingredientes. Una ramita de uña de gato y medio litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua, durante 5 minutos. Esta bebida tiene uso medicinal para controlar la presión.

Localidades. La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Mimosa aculeaticarpa* Ortega. “uña de gato”.

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta de los alrededores en temporada de lluvia (fig.92), no obstante, la planta se puede deshidratar para usarse después.

Comentarios. Únicamente los adultos pueden tomar esta infusión. Se toma medio vaso de esta bebida. Se recomienda que se consuma con prudencia.



Fig.92. *Mimosa aculeaticarpa* Ortega. "uña de gato" para preparar infusión, La Esperanza, Colón. Anaelica Ramírez Olvera. 2019.

- Té de vaporrub

Ingredientes. 4 hojas de vaporrub y 250 mililitros de agua.

Preparación. Las hojas se ponen a hervir en agua, durante un par de minutos. Se utiliza con fines medicinales para dolor de garganta y gripa.

Localidades. Los Quiotes, Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Plectanthus* sp. "vaporrub".

Procedencia de los ingredientes. La planta se consigue en el mercado local, no obstante, ocasionalmente se siembra en jardines o huertos de traspatio.

Comentarios. Lo pueden tomar tanto niños como adultos hasta mejorar.

- Té de vara de cuete

Ingredientes. Un manojito de vara de cuete y un vaso de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para el dolor de estómago

Localidades. San Pablo, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Ambrosia cordifolia* (A. Gray) W.W. Payne "vara de cuete".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta en los alrededores en temporada de lluvia, no obstante, la planta se puede deshidratar para usar después.

Comentarios. La consumen tanto niños como adultos.

- Té de xinthá

Ingredientes. Un manojito de xinthá, 2 cucharadas de azúcar y 1 litro de agua.

Preparación. La planta se pone a hervir en agua y se endulza. Se usa con fines medicinales para la gastritis, inflamación y dolor estomacal.

Localidades. Ajuchitlán y La Esperanza, Colón; San Pablo y San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Lepidium virginicum* L. "xinthá" ("lentejilla") y *Saccharum officinarum* L. "azúcar".

Procedencia de los ingredientes. La planta se colecta en los alrededores durante la temporada de lluvias, no obstante, la planta se puede deshidratar y usar después (fig.93).

Comentarios. Los adultos lo toman. Puede tomarse caliente o como agua de uso durante los días que sea necesario hasta mejorar.



Fig.93. *Lepidium virginicum* L. "xinthá" para preparar infusión, La Esperanza, Colón. Angélica Ramírez Olvera 2019

- Té de xinthá, epazote y hierbabuena

Ingredientes. Un manojito de xinthá, una ramita de epazote y hierbabuena en la misma proporción, con medio litro de agua.

Preparación. Las plantas se ponen a hervir en agua. Se consume con fines medicinales para dolor de estomago.

Localidades. Poleo, Colón.

Plantas utilizadas. *Lepidium virginicum* L. "xinthá", *Dysphania ambrosioides* L. "epazote" y *Mentha spicata* L. "hierbabuena".

Procedencia de los ingredientes. El xinthá se colecta en temporada de lluvia, el resto de las plantas se siembran en huertos de traspatio y jardines, no obstante, también se consiguen en el mercado local.

Comentarios. Lo toman tanto niños como adultos, no obstante, los niños lo toman en menor cantidad, dos veces al día una cuarta parte de un vaso (100 ml, aproximadamente) y los adultos toman de dos a tres veces al día un vaso completo.

- Té de xinthá, guayaba, granada y semilla de ciruela

Ingredientes. Un manojito de xinthá, 1 fruto de guayaba y 1 de granada, 3 semillas de ciruela y 1 litro de agua.

Preparación. Los ingredientes se ponen a hervir en agua. Se usa con fines medicinales para atender diarrea y vómito.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Lepidium virginicum* L. "xinthá", *Psidium guajava* L. "guayaba", *Punica granatum* L. "granada", *Prunus domestica* L. "ciruela".

Procedencia de los ingredientes. El xinthá se colecta en los alrededores, el resto de las plantas se siembran en huertos de traspatio o jardines y las ciruelas se compran en el mercado local.

Comentarios. Lo toman tanto niños como adultos.

#### Aguas frescas:

- Aguamiel

Ingredientes. Aguamiel al gusto

Preparación. Su preparación consiste en extraer aguamiel de la planta de maguey, se toma inmediatamente que se colecta. Se consume con fines medicinales para el pulmón y lombrices en el estómago (La Esperanza, Colón), también se usa para atender la anemia (En Soriano, Colón).

Localidades. El aguamiel en versión pulque, se consume en todas las localidades del semidesierto queretano mencionadas en este estudio, no obstante, se registro como medicinal en La Esperanza y Soriano, Colón.

Plantas utilizadas. *Agave americana* L. var. *Americana*, *Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck var. *salmiana* "maguey".

Procedencia de los ingredientes. La extracción del aguamiel y su venta, es local, y se consigue en todo el semidesierto queretano (fig.94).

Comentarios. Esta bebida la puede tomar toda la familia. Para tratar las lombrices y enfermedades pulmonares se debe tomar un vaso al día hasta mejorar (La Esperanza, Colón). Para tratar la anemia se toma 2 veces al día por 3 meses (Soriano, Colón). El consumo de aguamiel es menor comparado con el de pulque, no obstante, es muy apreciada en las localidades donde se consume con fines medicinales.



Fig. 94. Señora Juana colectando "aguamiel", Pathé, Cadereyta. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Agua de guamiche o jupe

Ingredientes. 1 kilo de fruto de guamiche con 1 kilo de agua para elaborar la mermelada, la cual se usa como base y se conserva, se utiliza 1 litro de esta preparación para elaborar 20 litros de agua y azúcar extra al gusto. 200 gramos de guamiche, 4 cucharadas de azúcar y 1 litro de agua (preparado sin hacer mermelada, previamente).

Preparación. Cuando el agua se pretende vender, se prepara mermelada de guamiche, para lo cual se muele 1 kilo del fruto con 1 kilo de azúcar y se pone a fuego lento en 500 mililitros de agua. La mermelada se conserva para preparar

el agua de guamiche durante las fiestas del año. La preparación del agua consiste en diluir 1 litro de mermelada en 20 litros de agua, y se agrega azúcar al gusto. La elaboración de la bebida requiere, moler el fruto con azúcar y agua.

Localidades. San Miguel, San Pablo y la cabecera municipal de Tolimán; Pathé, Cadereyta; Ajuchitlán y Poleo, Colón.

Plantas utilizadas. *Ferocactus histrix* “biznaga” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. Se colecta en los cerros de alrededor en los meses de abril a junio cuando el fruto ha madurado.

Comentarios. La mermelada se prepara únicamente cuando la bebida se pretende vender. Toda la comunidad la consume al gusto. El agua de guamiche se consume el mismo día que se prepara, debido a que fermenta rápidamente. Algunos pobladores se dedican a colectar el fruto para venderlo, el precio por litro oscila entre 60 y 80 pesos. Algunas personas venden la bebida durante fiestas locales, e invierten aproximadamente \$6,000 anuales en la compra del fruto. El precio del agua de guamiche es de 15 pesos por litro (San Miguel, Tolimán) (fig.95).



Fig. 95. *Ferocactus histrix* “guamiche”. Venta de agua en la fiesta del “chimal”, San Miguel, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Tradicional Agua fresca

Ingredientes. 5 kilos de lima, 500 gramos de flor de rosa de castilla, 100 gramos de semilla de anís, 50 gramos de canela, 3 kilos de piloncillo y 20 litros de agua.

Preparación. Se coloca en un recipiente, la lima sin cáscara, los pétalos de rosa de castilla, el anís, la canela molida, el piloncillo y el agua.

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán.

Plantas utilizadas. *Citrus x aurantifolia* (Christm.) Swingle "lima", *Rosa gallica*. L. "rosa de castilla", *Tagetes filifolia* Lag. "anís", *Cinnamomum verum* J. Pres l. "canela" y *Saccharum officinarum* L. "piloncillo".

Procedencia de los ingredientes. El árbol de lima y de rosa de castilla, ocasionalmente se siembran en jardines, no obstante, se pueden conseguir entre vecinos o en el mercado local, junto con el resto de los ingredientes.

Comentarios. En cuaresma se hace una fiesta llamada la fiesta de las cruces, la cual es mucho más antigua que la ceremonia realizada en la misma época para representar la muerte y crucifixión de Jesús. En dicha fiesta se realiza una caminata hacia las capillas oratorios, donde se reza y canta a varios santos. El agua fresca es preparada y ofrecida a la comunidad y visitantes, por la familia del último santo que se visita en dicha caminata, se prepara en grandes cantidades. La toma toda la comunidad católica. Esta bebida se prepara únicamente en esta ceremonia (fig.96-101).

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM



Fig. 96-101. Recolecta de "agua fresca" (96, 97 y 99). Caminata a las "capillas oratorios" (98). *Citrus x aurantifolia* (Christm.) Swingle "lima" (100), *Rosa gallica*. L. "rosa de castilla" (101), para elaborar bebida tradicional, San Antonio de La Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

- Aguas frescas con frutos de la región

Ingredientes. Para elaborar 1 litro de agua de cualquier fruto se recomienda usar 200-300 gramos de éstos y azúcar al gusto, los frutos utilizados son guamiche, garambullo, tuna, pitaya y mezquite.

Preparación. Los diferentes frutos, se usan por separado. La colecta de los frutos es local. La bebida se prepara el día que se colecta, generalmente. Se muele el fruto con azúcar y se combina con agua, no obstante, para elaborar agua de mezquite, el fruto se pone a hervir en agua, y se toma cuando se enfría y no lleva azúcar. Se preparan con fines alimenticios, para hidratarse y acompañar la comida.

Localidades. Soriano y la Zorra, Colón.

Plantas utilizadas. *Ferocactus histrix* “guamiche”, *Myrtillocactus geometrizans* (Mart. ex. Pfeiff.) “garambullo”, *Opuntia* sp. “tuna”, *Prosopis laevigata* Humb. & Bonpl. ex Willd “Mezquite”, *Stenocereus* sp. “pitaya” y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. Los diferentes frutos se colectan en temporada de maduración, en los meses de mayo y junio, algunos lugareños los colectan y los venden en mercados locales (fig. 102-104).

Comentarios. Toda la comunidad consume estas bebidas en temporada de maduración del fruto. Estas bebidas se venden en la plaza de la localidad de Soriano, Colón, excepto el agua de mezquite, esta bebida se prepara y se consume en casa.



Fig. 102-104. *Myrtillocactus geometrizans* (Mart. ex. Pfeiff.) “garambullo” (102), carretera Ajuchitlán, Colón. *Stenocereus* sp. “pitaya” (103), mercado en la cabecera municipal de Tolimán. *Prosopis laevigata* Humb. & Bonpl. ex Willd “mezquite” (104), San Antonio de la Cal, Tolimán. Frutos de la región para preparar aguas frescas. Anáelica Ramírez Olvera. 2018.

- Aguas de frutas

Ingredientes. Frutos de naranja, naranja agria, manzana, pera, durazno, guayaba, limón, lima, pepino, sandía, piña, azúcar y agua. Los ingredientes aproximados para elaborar 1 litro de la bebida son 200-300 gramos del fruto y 3-4 cucharadas de azúcar.

Preparación. El fruto se combina con agua y azúcar, según el tipo de fruto se muele o se exprime el jugo, algunos bebidas se cuelan para quitar la semilla (fig.105).

Localidades. San Antonio de la Cal, Tolimán; Los Trigos, Poleo, y Ajuchitlán, Colón.

Plantas utilizadas. *Citrus x aurantifolia* (Christm.) Swingle “lima”, *Citrus X sinensis* L. “naranja”, *Citrus x aurantium* “naranja agria”, *Citrus limon* (L.) Osbeck “limón”, *Cucumis sativus* L. “pepino”, *Citrullus lanatus* T. “sandia”, *Ananas comosus* (L.) Merr “piña” *Pyrus malus* L. “manzana”, *Pyrus communis* L. “pera”, *Prunus persica* L. “durazno”, *Psidium guajava* L. “guayaba”, y *Saccharum officinarum* L. “azúcar”.

Procedencia de los ingredientes. Algunas plantas se siembran en jardines familiares o plazas comunales, no obstante, también se consiguen en mercados y tiendas locales (fig. 106-110).

Comentarios. Algunas de estas bebidas han remplazado a la tradicional agua fresca de San Antonio de la Cal, Tolimán, que se elabora durante la “cuaresma”. Las aguas frescas, se preparan y beben por toda la familia principalmente para acompañar la comida, durante todo el año.



Fig. 105. Aguas frescas preparadas en las fiestas de cuaresma, para compartir con la comunidad, San Antonio de la Cal, Tolimán. Angélica Ramírez Olvera, 2017.



Fig. 106-110. *Prunus persica* L. "durazno" (106), *Pyrus malus* L. "manzana" (107), *Citrus limon* (L.) Osbeck "limón" (108). *Citrus × aurantifolia* (Christm.) Swingle "lima" (109). *Citrus X sinensis* L. "naranja" (110). Árboles frutales para preparar aguas frescas, localidades del semidesierto queretano. Angélica Ramírez Olvera, 2017.

#### Licuada:

- Licuado de alcachofa, chaya y hoja santa

Ingredientes. 1 hoja de alcachofa, chaya y hoja santa y medio litro de agua.

Preparación. Se muelen las diferentes hojas frescas, recién colectadas, con el agua. Se usa para problemas de colitis y para bajar el nivel de glucosa en la sangre.

Localidades. Poleo, Colón

Plantas utilizadas. *Cynara scolymus* L. "alcachofa", *Cnidioscolus aconitifolius* (Mill.) I.M. Johnst "chaya" y *Piper auritum* "hoja santa".

Procedencia de los ingredientes. Las plantas se siembran en jardines o huertos de traspatio, o se compartes entre vecinos.

Comentarios. La consumen los adultos, 250 mililitros aproximadamente, todos los días hasta mejorar. Este licuado es apreciado por su efectividad en la localidad.

- Licuado de sábila

Ingredientes. 1 hoja de sábila y medio litro de agua.

Preparación. La hoja se pela y se muele con agua. Se usa para dolor de ovarios.

Localidades. La Zorra, Colón.

Plantas utilizadas. *Aloe vera* L. "sábila".

Procedencia de los ingredientes. La sábila se siembra en los huertos de traspatio y jardines o se consigue entre vecinos.

Comentarios. Esta bebida la toman las mujeres adultas, se toma un vaso por las mañanas el tiempo que sea necesario hasta mejorar. Esta bebida es apreciada por la comunidad, por su eficiencia. La sábila es conocida y utilizada prácticamente en todo el semidesierto queretano y es utilizada para aliviar diferentes padecimientos, no obstante, únicamente en esta localidad se registró como bebida.

- Licuado de chaya

Ingredientes. 2 hojas de chaya y un vaso de agua.

Preparación. Se muelen las hojas de chaya con 250 mililitros de agua aproximadamente. Este licuado se consume con fines medicinales para controlar la diabetes.

Localidades. La Esperanza, Colón.

Plantas utilizadas. *Cnidoscolus aconitifolius* (Mill.) I.M. Johnst "chaya".

Procedencia de los ingredientes. La planta se siembra en huertos de traspatio y jardines.

Comentarios. El licuado de chaya lo consumen los adultos diabéticos, se consume en ayunas todos los días. Se prepara diariamente, ya que no se puede conservar para después.

## ANEXO 2

Catálogo de especies empleadas en la elaboración de bebidas tradicionales en el semidesierto queretano.

Familia	Especie	Nombre común	Distribución	Origen	Hábito y forma biológica	Parte usada	Tipo de bebida	Categoría de uso
Amaranthaceae	<i>Amaranthus</i> sp.	"Amaranto"	América	Nativa	Hierba erguida anual	Semilla	Atole	Alimento
Amaranthaceae	<i>Dysphania ambrosioides</i> L.	"Epazote"	México	Nativa	Hierba erguida perenne	Hojas	Atole, infusión	Religiosa, medicinal
Anacardiaceae	<i>Schinus molle</i> L.	"Pirúl"	Sur de Brasil, Uruguay, Bolivia y Argentina	Introducida	Árbol perennifolio	Fruto (sin semilla)	Atole	Alimento
Apiaceae	<i>Pimpinella anisum</i> L.	"Anís"	Asia sudoccidental	Introducida	Hierba erguida anual	Fruto	Atole, Embriagante y Agua fresca	Alimento, recreativa
Apiaceae	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	"Hinojo"	Europa	Introducida	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Apiaceae	<i>Cuminum cyminum</i> ; L.	"Comino"	Oeste de Asia	Introducida	Hierba erguida anual	Semilla	Infusión	Medicinal
Apiaceae	<i>Eryngium heterophyllum</i> Engelm	"Hierba del sapo"	México	Nativa	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Arecaceae	<i>Washingtonia</i> sp.	"Palma de abanico"	Asia	Introducida	Árbol perennifolio	Hoja	Infusión	Medicinal
Aristolochiaceae	<i>Aristolochia monticola</i> L.	"Hierba del indio"	Desconocido	Desconocido	Hierba trepadora anual	Raíz	Infusión	Medicinal
Asparagaceae	<i>Agave americana</i> L. var. <i>americana</i>	"Maguey"	América tropical	Nativa	Roseta acaule	Savia (mucílago)	Atole, Embriagante y Agua fresca	Alimento, medicinal recreativa
Asparagaceae	<i>Agave salmiana</i> Otto ex Salm-Dick	"Maguey"	América tropical	Nativa	Roseta acaule	Savia (mucílago)	Atole, Embriagante y Agua fresca	Alimento, medicinal recreativa
Asparagaceae	<i>Yucca filifera</i> (Chabaud, 1976)	"Flor de palma"	México	Nativa	Roseta caulescente	Flor	Infusión	Medicinal
Asphodelaceae	<i>Aloe barbadensis</i> P.mill.	"Sábila"	África	Introducida	Roseta acaule	Hojas	Licudo	Medicinal
Asteraceae	<i>Helianthus annuus</i> L.	"Girasol"	Norte de México y oeste de E.U.A.	Nativa	Hierba erguida anual	Semilla sin testa	Atole	Alimento
Asteraceae	<i>Chamomilla recutita</i> L.	"Manzanilla"	Europa	Introducida	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal

Familia	Especie	Nombre común	Distribución	Origen	Hábito y forma biológica	Parte usada	Tipo de bebida	Categoría de uso
Asteraceae	<i>Artemisia absinthium</i> L.	Ajenjo	Europa, Asia y Norte de África	Introducida	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Artemisia vulgaris</i> L.	"Artemisa"	Europa, Asia y Norte de África	Nativa	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Artemisia ludoviciana</i> Nutt.	Estafiate	México	Nativa	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Conyza filaginoides</i> (DC.)	"Simonillo"	México, Mesoamérica	Nativa	Hierba rastrera anual	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Brickellia cavanillesii</i> (Cassa.) A. Gray	"Prodigiosa"	México	Nativa	Hierba erguida anual	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Achillea millefolium</i> L.	"Real de oro"	Hemisferio norte	Nativa cultivada	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Heterotheca inuloides</i> Cass.	"Árnica"	México	Nativa	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Zaluzania augusta</i> (Lag.) Sch. Bip.	"Cashtijini blanco"	México	Nativa	Arbusto caducifolio	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Tanacetum parthenium</i> (L.) Schultz Bip	Santa maría	Europa	Introducida	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Caléndula officinalis</i> L.	"Virreina"	Mediterráneo	Introducida cultivada	Hierba rastrera perenne	Flor	Infusión	Medicinal
Asteraceae	<i>Tagetes filifolia</i> Lag.	Anís de campo	México al norte de Argentina	Nativa	Hierba erguida anual	Parte aérea	Infusión	Alimento
Asteraceae	<i>Cynara scolymus</i> L.	Alcachofa	Mediterráneo	Introducida	Hierba erguida anual	Fruto	Licuado	Medicinal
Asteraceae	<i>Ambrosia cordifolia</i> (A. Gray) W.W. Payne	"Vara de cuete"	Norte de México y Arizona	Nativa	Hierba erguida anual	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Bignoniaceae	<i>Tecoma stans</i> (L.) Juss. ex Kunth.	"San Pedro"	América	Nativa cultivada	Árbol perennifolio	Raíz	Infusión	Medicinal
Brassicaceae	<i>Lepidium virginicum</i> L.	"Xinthá"	Mesoamérica	Nativa	Hierba erguida anual	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Bromeliaceae	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	"Piña"	América del sur	Introducida cultivada	Roseta acaule	Fruto	Embriagante	Alimento

Familia	Especie	Nombre común	Distribución	Origen	Hábito y forma biológica	Parte usada	Tipo de bebida	Categoría de uso
Cactaceae	<i>Cylindropuntia imbricata</i> (Haw) F.M. Kunth	"flor de campo"	México	Nativa	Crasicale cilíndrico ramificado	Flor	Infusión	Religiosa
Cactaceae	<i>Opuntia spp.</i>	"Nopal"	México	Nativa	Crasicale raquetiforme ramificado	Flor o fruto	Embriagante, Infusión y Agua Fresca	Medicinal, recreativa, alimento
Cactaceae	<i>Myrtillocactus geometrizans</i> (Mart. ex Pfeiff.) Cons	"Garambullo"	México	Nativa	Crasicale candelabroforme ramificado	Flor o fruto	Infusión y Agua Fresca	Religiosa, alimento
Cactaceae	<i>Ferocactus histrix</i>	"Biznaga"	México	Nativa	Crasicale globular	Fruto	Infusión y Agua Fresca	Religiosa, alimento
Cactaceae	<i>Stenocereus spp.</i>	"Pitayo"	México	Nativa	Crasicale columnar	Flor o fruto	Infusión y Agua Fresca	Medicinal, alimento
Convolvulaceae	<i>Dichondra sericea</i> Sw.	"Oreja de ratón"	México	Nativa	Hierba rastrera perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita moschata</i> Duch.	"Calabaza"	América	Nativa cultivada	Hierba rastrera anual	Fruto	Atole	Alimento
Cucurbitaceae	<i>Cucumis sativus</i> L.	"Pepino"	India	Introducida y cultivada	Hierba rastrera anual	Fruto	Agua Fresca	Alimento
Cucurbitaceae	<i>Citrullus lanatus</i> T.	"Sandía"	África	Introducida	Hierba rastrera anual	Fruto	Agua Fresca	Alimento
Ericaceae	<i>Arctostaphylos pungens</i> Kunth	"Pingüica"	México	Nativa	Arbusto caducifolio	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Euphorbiaceae	<i>Cnidioscolus aconitifolius</i> (Mill.) I.M. Johnst	"Chaya"	México	Nativa cultivada	Arbusto perennifolio	Hoja	Licudo	Medicinal
Fabaceae	<i>Arachis hypogaea</i> L.	"Cacahuete"	Región sur del Amazonas	Introducida cultivada	Hierba rastrera anual	Semilla	Atole	Alimento
Fabaceae	<i>Vachellia farnesiana</i> (L.) Willd.	"Huizache"	México	Nativa	Árbol o arbusto subcaducifolio	Flor	Infusión	Medicinal
Fabaceae	<i>Vachellia schaffneri</i> (L.) Willd.	"Mezquitillo"	México	Nativa	Árbol o arbusto subcaducifolio	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Fabaceae	<i>Prosopis laevigata</i> (Willd.) M. C. Johnst.	"Mezquite"	México	Nativa	Árbol o arbusto perennifolio	Fruto	atole	Alimento
Fabaceae	<i>Erythrina americana</i> Miller	"Flor de campo"	México	Nativa	Árbol o arbusto perennifolio	Flor	Infusión	Religiosa
Fabaceae	<i>Eysenhardtia polystachya</i> (Ortega) Sarg.	"Palo Dulce"	México	Nativa, silvestre y cultivada	Árbol o arbusto caducifolio	Tallo	Infusión	Medicinal

Familia	Especie	Nombre común	Distribución	Origen	Hábito y forma biológica	Parte usada	Tipo de bebida	Categoría de uso
Fabaceae	<i>Mimosa aculeaticarpa</i> Ortega.	"Uña de gato"	México	Nativa	Arbusto subcaducifolio	Flor y hoja	Infusión	Medicinal
Fabaceae	<i>Leucaena sp.</i>	"Árbol de las efes"	México	Nativa	Árbol caducifolio	Flor	Infusión	Religiosa
Fabaceae	<i>Tamarindus indica</i> L.	"Tamarindo"	África tropical	Introducida	Árbol perennifolio	Fruto	Infusión	Alimento
Fouquieriaceae	<i>Fouquieria splendens</i> Engelm	"Chiquiño"	México	Nativa	Arbusto caducifolio	Flor y tallo	Infusión	Medicinal y religiosa
Juglandaceae	<i>Carya illinoensis</i> Koch	"Nuez"	América del norte y México	Nativa	Árbol caducifolio	Semilla	Atole	Alimento
Lamiaceae	<i>Mentha spicata</i> L.	"Hierbabuena"	Mediterráneo	Introducida	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Lamiaceae	<i>Marrubium vulgare</i> L.	"Manrubio"	Europa, África y Asia	Introducida	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	"Albahaca"	México	Nativa cultivada	Hierba erguida anual	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Lamiaceae	<i>Plectanthis sp.</i>	"Vaporrub"	África	Introducida	Hierba erguida perenne	Hoja	Infusión	Medicinal
Lamiaceae	<i>Salvia tiliifolia</i> Vahl	"Salvia"	México	Nativa	Hierba erguida anual	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Lamiaceae	<i>Salvia sp.</i>	"Poleo verde"	México	Nativa	Hierba erguida anual	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Lauraceae	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> J. Pres	"Canela"	Ceilán y el Sur de la India	Introducida cultivada	Árbol perennifolio	Corteza	Atole, Embriagante Infusión y Agua Fresca	Alimento, medicinal y recreativa
Loasaceae	<i>Mentzelia hispida</i> Willd.	"Peshtó"	México y Guatemala	Nativa	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Lythraceae	<i>Punica granatum</i> L.	"Granada"	Mediterráneo	Introducida cultivada	Árbol o arbusto caducifolio	Fruto	Embriagante	Recreativa
Malvaceae	<i>Chiranthodendron pentadactylon</i> Larreat	"Flor de manita"	México	Nativa	Árbol perennifolio	Flor	Infusión	Medicinal
Moraceae	<i>Ficus carica</i> L.	"Higo"	Asia sudoccidental	Introducida cultivada	Árbol o arbusto perennifolio	Hoja	Infusión	Medicinal
Myristicaceae	<i>Myristica fragrans</i> Houtt	"Nuez moscada"	Indonesia	Introducida	Árbol perennifolio	Semilla	Infusión	Medicinal

Familia	Especie	Nombre común	Distribución	Origen	Hábito y forma biológica	Parte usada	Tipo de bebida	Categoría de uso
Myrtaceae	<i>Psidium guajava</i> L.	"Guayaba"	Mesoamérica	Nativa cultivada	Árbol o arbusto perennifolio	Fruto y hoja	Atole, infusión y agua Fresca	Alimento y medicinal
Myrtaceae	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.)	"Clavo"	Indonesia	Introducida	Árbol perennifolio	Botón floral	Embriagante	Religiosa recreativa y medicinal
Myrtaceae	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill	"Eucalipto"	Australia	Introducida	Árbol perennifolio	Hoja	Infusión	Medicinal
Nyctaginaceae	<i>Bougainvillea</i> sp.	"Camelina"	América del sur	Introducida	Arbusto perennifolio	Flor	Infusión	Medicinal
Passifloraceae	<i>Turnera diffusa</i> Willd	"La pastora"	México	Nativa	Arbusto subcaducifolio	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Pinaceae	<i>Pinus cembroides</i> Zucc	"Pino piñonero"	México y sur de E.U.A.	Nativa	Árbol perennifolio	Semilla	Atole	Alimento
Pinaceae	<i>Pinus cembroides</i> var. <i>bicolor</i> Little	"Pino piñonero"	México y sur de E.U.A.	Nativa	Árbol perennifolio	Semilla	Atole	Alimento
Pinaceae	<i>Pinus pinceana</i> Gordon	"Pino piñonero"	México y sur de E.U.A.	Nativa	Árbol perennifolio	Semilla	Atole	Alimento
Pinaceae	<i>Pinus</i> sp.	"Ocote"	Hemisferio Norte. México es zona de diversificación	Nativa	Árbol perennifolio	Tallo	Infusión	Medicinal
Piperaceae	<i>Piper auritum</i> Kunt	"Hoja Santa"	México	Nativa cultivada	Hierba erguida perenne	Hoja	Licuada	Medicinal
Platanaceae	<i>Platanus mexicana</i> Moric.	"Álamo blanco"	México y Guatemala	Nativa cultivada	Árbol perennifolio	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Poaceae	<i>Zea mays</i> L.	"Maíz"	México	Nativa	Hierba erguida anual	Semilla	Atole	Alimento
Poaceae	<i>Triticum aestivum</i> L.	"Trigo"	Asia	Introducida cultivada	Hierba erguida anual	Semilla	Atole	Alimento
Poaceae	<i>Saccharum officinarum</i> L.	"Caña de azúcar" (piloncillo)	Asia sudoccidental	Introducida cultivada	Hierba erguida anual	Savia (mucilago)	Atole	Alimento, medicinal y recreativa
Poaceae	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	"Zacate Limón"	India	Introducida cultivada	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Alimento
Poaceae	<i>Phalaris canariensis</i> L.	"Alpiste"	Mediterráneo	Introducida	Hierba erguida anual	Semilla	Infusión	Medicinal
Rhamnaceae	<i>Rhamnus purshiana</i> D.C	"Cáscara Sagrada"	México	Nativa	Árbol perennifolio	Corteza	Infusión	Medicinal
Rhamnaceae	<i>Heterotheca inuloides</i> Cass.	"Árnica"	México	Nativa	Hierba perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal

Familia	Especie	Nombre común	Distribución	Origen	Hábito y forma biológica	Parte usada	Tipo de bebida	Categoría de uso
Rosaceae	<i>Crataegus mexicana</i> Moc. & Sessé ex DC.	"Tejocote"	México	Nativa	Árbol o arbusto caducifolio	Fruto	Infusión	Alimento
Rosaceae	<i>Prunus domestica</i> L.	"Ciruela"	Europa	Introducida	Árbol caducifolio	Fruto	Infusión	Medicinal
Rosaceae	<i>Prunus persica</i> L.	"Durazno"	China	Introducida	Árbol caducifolio	Fruto	Agua Fresca	Alimento
Rosaceae	<i>Pyrus malus</i> L.	"Manzana"	Probablemente Europa	Introducida	Árbol caducifolio	Fruto	Infusión y Agua Fresca	Religiosa, alimento
Rosaceae	<i>Pyrus communis</i> L.	"Pera"	Eurasia	Introducida	Árbol caducifolio	Fruto	Agua Fresca	Alimento
Rosaceae	<i>Rosa gallica</i> L.	"Rosa de castilla"	Europa central	Introducida	Arbusto caducifolio	Flor	Infusión y Agua Fresca	Religiosa
Rutaceae	<i>Citrus X sinensis</i> L.	"Naranja"	China	Introducida cultivada	Árbol caducifolio	Fruto	Atole, Embriagante, Infusión y Agua Fresca	Alimento, medicinal y recreativa
Rutaceae	<i>Citrus x aurantifolia</i> ; (Christm.) Swingle	"Lima"	Asia sudoccidental	Introducida	Árbol caducifolio	Flor o fruto	Infusión y Agua Fresca	Medicinal, alimento, religiosa
Rutaceae	<i>Citrus x aurantium</i> L.	"Naranja agria"	Indochina	Introducida	Árbol caducifolio	Fruto	Agua Fresca	Medicinal
Rutaceae	<i>Citrus x limon</i> (L.) Osbeck	"Limón"	Asia suroriental	Introducida	Árbol caducifolio	Flor o fruto	Infusión y Agua Fresca	Alimento
Rutaceae	<i>Ruta graveolens</i> L.	"Ruda"	Europa	Introducida	Arbusto perennifolio	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Sapindaceae	<i>Dodonaea viscosa</i> (L.) Jacq.	"Ramo santo" (olivo)	México	Nativa	Arbusto perennifolio	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Sapotaceae	<i>Pouteria viridis</i> (Pittier) Cronquist	"Zapote"	México	Nativa y cultivada	Árbol perennifolio	Flor	Infusión	Medicinal
Schisandraceae	<i>Illicium verum</i> Hook	"Anís estrella"	China	Introducida	Árbol perennifolio	Semilla	Infusión	Medicinal
Selaginellaceae	<i>Selaginella lepidophylla</i> (Hook. & Grev.) Spring.	"Flor de peña"	México	Nativa	Hierba erguida perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Solanaceae	<i>Capsicum annuum</i> L. var. <i>annuum</i> L.	"Chile"	México	Nativa	Arbusto perenne	Fruto	Atole	Alimento, religiosa
Solanaceae	<i>Physalis philadelphica</i> Lam	"Tomate"	México	Nativa	Hierba erguida anual	Cascarilla	Infusión	Medicinal

Familia	Especie	Nombre común	Distribución	Origen	Hábito y forma biológica	Parte usada	Tipo de bebida	Categoría de uso
Verbenaceae	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	"Orégano"	México	Nativa	Arbusto perenne	Parte aérea	Infusión	Medicinal
Vitaceae	<i>Vitis vinifera</i> L.	"Pasas"	Europa	Introducida cultivada	Arbusto trepador perenne	Fruto	Infusión	Religiosa, alimento
Zygophyllaceae	<i>Larrea tridentata</i> (Sessé & Moc. ex DC.)	"Gobernadora"	México y sur de E.U.A.	Nativa	Arbusto perene	Parte aérea	Infusión	Medicinal
X	X	"Ortiga Verde"	X	X	Hierba	Flor o fruto	Infusión	Medicinal
X	X	"Xihuate" (cashte)	X	X	Hierba	Parte aérea	Infusión	Medicinal
X	X	"Pastorcita"	X	X	Hierba	Parte aérea	Infusión	Medicinal

Dirección General de Bibliotecas de la UAQ