



Ra Ximhai

ISSN: 1665-0441

raximhai@uaim.edu.mx

Universidad Autónoma Indígena de México

México

López-Carrera, Cristóbal; Zazueta-Angulo, Xiomara; Porras-Andujo, César Raúl
Notas sobre aprovechamiento del medio ambiente norestense: reconocimiento del terreno, inicio de la
cacería
Ra Ximhai, vol. 1, núm. 1, enero-abril, 2005, pp. 39-50
Universidad Autónoma Indígena de México
El Fuerte, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46110103>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

 redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

NOTAS SOBRE APROVECHAMIENTO DEL MEDIO AMBIENTE NORESTENSE: RECONOCIMIENTO DEL TERRENO, INICIO DE LA CACERÍA*

NOTES ABOUT THE EXPLOTAION OF NORTHERN ENVIRONMENT SCOUTING THE AREA, BEGINING OF THE HUNTING

Cristóbal López-Carrera¹; Xiomara Zazueta-Angulo²; César Raúl Porras-Andujo³

¹Profesor investigador. Universidad Autónoma de Nuevo León. Correo electrónico: paurake@hotmail.com. ²Clarificador Educativo A. Universidad Autónoma Indígena de México. Correo electrónico: xzazueta@uaim.edu.mx. ³Clarificador Educativo B. Universidad Autónoma Indígena de México. Ingeniería en Sistemas de Calidad. Correo electrónico: cporras@uaim.edu.mx.

RESUMEN

El artículo es parte de un trabajo etnohistórico sobre los usos y representaciones del venado en el Noreste de México. Aborda los usos históricos de esta región partiendo de los habitantes originarios, hasta décadas recientes. Es decir, un repaso de la vida cotidiana, frente a la naturaleza, a lo largo del tiempo. En la antigüedad la gente del área rural conservaba cierto equilibrio con el medio ambiente ya que dependían estrechamente del equilibrio con el ecosistema que los rodeaba. El desconocimiento y desvinculación del medio ambiente que se da en la actualidad, se debe principalmente por la emigración hacia las urbes y el desarrollo desequilibrado campo-ciudad.

Palabras clave: Aprovechamiento, cacería, *Virginianus miquihuanensis*.

SUMMARY

This article is part of an ethnohistoric research work about the uses and representations of the deer in the Northeastern México. It talks about the historic uses of this region starting from the original inhabitants, until recent decades. Therefore, this is a review of the quotidian life, facing nature, along the time. In the old times the people from rural area maintained certain balance with the environment because they relied heavily on the balance with the surrounded ecosystem. The lack of knowledge and vinculation with the environment observed in these days, is caused by the migration of rural people to the big cities and the non-balanced city-country development.

Key words: Explotation, hunting, *Virginianus miquihuanensis*.

* *El acoso de la sombra: rastreo histórico y etnográfico del venado, en el noroeste de México, o “No se debe cazar por vicio”*, Tesis de la Maestría en Humanidades, UDEM (premio nacional de investigación “Francisco Javier Clavijero”), a la mejor tesis de maestría del año 2001, en el área de Historia y Etnohistoria, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Consejo Nacional para la

“Bajo el cielo gris, yo miro pasar el tiempo, vuela el pensamiento y me pongo a recordar, que en este lugar, de hierro y de cemento, era un campo y ahora es la ciudad” -A.D.R., canción “Cielo gris”-

Hace mucho, antes de que la ecología se convirtiera en bandera de movimientos ciudadanos y una suerte de moda, la gente del área rural conservaba cierto equilibrio con el medio ambiente. Esto por una razón práctica: su bienestar. El hombre y la mujer de campo sabían que la naturaleza no debía alterarse negativamente porque esto acarreaba daños a su forma de subsistir. Dependían estrechamente del ecosistema que los rodeaba. Formaba parte de su vida material y espiritual.

En los viejos tiempos, esta relación pueblo-natura era más estrecha. Los hombres y mujeres de la región practicaron desde tiempos arcaicos la caza y la recolección intensiva de ciertas especies: experimentación que los convirtió en conocedores profundos del entorno sobre el cual se desarrollaban:

“En el Noreste habitaban diferentes grupos de chichimecas que vivían de la caza y recolección, se procuraban alimento con lo que el medio les ofrecía. Podemos hablar de dos grandes tipos de alimentos: frutas en verano y raíces en invierno, complementados con la caza de venado, conejo, guajolote silvestre, tejones, víboras, tlacuaches, jabalí, roedores y donde se podía, peces, anfibios y mariscos” (Márquez, 1993).

Las reconstrucciones históricas del aprovechamiento del medio nos permiten ser más específicos en este punto de la vida indígena. En un modelo de movilidad de los recolectores cazadores siguiendo la oferta de alimentos brindados por la tierra en un ámbito tipo oasis (desierto-ciénagas-sierra), podemos inferir que de primavera a verano la dieta básica consistía en: flor de palma, conejo, tortuga de agua, flor de nopal, tuna, nopalito, gusanos, hormigas, tarántulas, serpientes, perrito llanero, aguamiel; el ciclo veraniego brindaría especialmente: mezquite en múltiples presentaciones (fresco, seco, en pinole, en pan, en licor), peyote, roedores, pecarí, venado, quelite, quiote de maguey, sal-ceniza, tortuga de tierra, tlacuache, chachalaca-codorniz, raíz de maguey, berro, verdolaga; mientras que durante la temporada otoño-invierno la canasta básica se compondría por: miel de abeja, chile del monte, dátil,

orégano, semilla de pasto, aguamiel, barbacoa, mezcal, piñón, raíz de tule, guacamaya, chachalaca, bellota; finalmente, en el período con mayores penurias alimenticias del ciclo, el de invierno-primavera, las opciones solían limitarse a: culebra acuática, pato, peces, guajolote, pan de mezquite, pan de bellota, mezquite con huesos, bagazo de mezcal.

El anterior modelo ideal, desde luego, tendría ajustes dependiendo de la microregión, aunque también es cierto que en tiempos de hambre las tribus consumían pedazos de piel, huesos molidos, pencas de maguey y hasta cortezas (Valdés, 1995).

Posteriormente, el advenimiento de la agricultura y de la ganadería alteró (dependiendo de los grupos étnicos y de las microregiones) este modelo de conocimiento y aprovechamiento. En variedad de sitios, la llegada de colonos sedentarios desplazó poco a poco la vida nómada. El cambio paulatino en el uso del suelo y las aguas socavó la base económica y cultural de las tribus. La llegada de plantas cultivadas y animales domésticos disminuyó el radio de acción que tenía el aborigen para cazar y recolectar, así como la diversidad de especies nativas; por lo tanto, las nuevas actividades productivas fueron componentes importantes del etnocidio a que se vieron sometidas muchas tribus: una suerte de guerra biológica.

La ganadería fue especialmente dañina. Debido esencialmente a limitaciones climatológicas: bajo, errático y mal distribuido régimen de lluvias, con variaciones extremosas de temperatura; así como a la escasez de recursos hidráulicos superficiales y de subsuelo, la mayor parte de las tierras del noreste (más del 85%) se han venido utilizando desde su colonización para la crianza y reproducción de ganado doméstico: bovinos, caprinos y ovinos, mediante el uso extensivo de sus tierras: matorrales xerófilos en la planicie costera del golfo, bosques de coníferas (*Pinus spp*) y encinos (*Quercus spp.*) en la Sierra Madre Oriental y matorrales xerófilos en el Altiplano Mexicano (Villareal, 1995).

Sin embargo, en algunos casos se dio un proceso inverso (aunque sólo coyunturalmente) al de ecocidio y etnocidio: tribus rebeldes o asimiladas que aprovecharon la llegada de nuevas especies vegetales y animales para incorporarlas como fuentes de nutrientes o medios de transporte; caso extremo es el de las bandas de

indios rebeldes que pronto sumaron el ganado mayor y menor a sus fuentes de alimento, cultura e intercambios: casi al mismo tiempo que incorporaron los equinos a sus estrategias de guerra.

Hay muchos informes sobre esta adaptación de la agricultura y la ganadería sin la pérdida del patrón de caza y recolección, tanto en las haciendas y pueblos, como en las misiones. Así, a los aborígenes de las misiones y de los ranchos a menudo se les permitía -y hasta se les cominaba- excursionar en el páramo circundante para complementar su dieta; ya fuera en tiempo de mal abastecimiento en los poblados, o en épocas de abundancia en el monte:

“Los lazos con la naturaleza nunca se rompieron, lo indios podían seguir cazando y pescando y las mujeres cada día salían a pasear por el campo a la caída del sol para comer frutas y raíces silvestres” (Alphonse, 1984).

En una visita de Juan de Zavala, en 1653, a las jurisdicciones de Monterrey, Villa de Cadereyta y Valle de las Salinas para verificar el tratamiento a los indios, se refiere en tres sitios distintos (Hacienda de los Nogales, Monterrey, Hacienda de Santa Catalina, Hacienda de la Pesquería) como se les permitía a los nativos visitar sus rancherías en tiempo de la tuna y el mezquite, para posteriormente regresar durante las cosecha de trigo y maíz. En la Hacienda de los Nogales, propiedad de Mónica Rodríguez y jurisdicción de Monterrey, señala el visitador que la referida:

“... dijo no tener ningunos indios naboríos y manifiesta las encomiendas de los indios camahanes y anayguaras y amipianes, cuyos capitanes estando ausentes con dos indios de nación tepeguanes que solos han quedado de la encomienda dellos con el capitán de la nación guaripal llamado caraguinguaras (...) por medio del intérprete de esta visita les fue preguntado... respondieron estar contentos mediante el buen tratamiento que su amo les hace así en su comida como en su vestido y que todos los días delante de la cruz les enseñan rezar mediante a lo cual muchos dellos son cristianos y está casados según la orden de la Santa Madre Iglesia; y por lo bien que su amo los hace con ellos permanecen en esta hacienda y en la que tiene que llaman la Boquilla, en sus casas sin irse a sus rancherias si no es algunos bozales al tiempo

de sus cosechas en la tuna y el mezquite y que cuando es tiempo de la cosecha de trigo y maíces vuelven” (De Zavala, 1653).

En el sureste de Texas podemos encontrar un patrón semejante poco más de un siglo después, por ejemplo, en la misión del Rosario se dice sobre los nativos:

“En los montes se mantienen y sustentan con caballos, mulas, yeguas, venados, que hay muchos, cíbolas que abundan, osos, berrendos, jabalíes, conejos, liebres, ratas, lirones y otros cuadrúpedos, con culebras, víboras, con volátiles, guajolotes, ánseres, patos, gallinas, perdices, grullas, codornices y otras aves que hay en la playa y en las orillas y márgenes de los ríos, con pescado de todas calidades, que abunda mucho. En la Misión, con toros o vacas y se les da maíz, que lo cuecen para comerlo” (Cervantes, 1768).

La aculturación anterior sentó las bases para el mestizaje y la sedentarización en nuestra zona; es decir, formó parte de los componentes básicos que posteriormente dieron origen a nuestra cultura campesina tradicional. Es evidente, los colonos agricultores y ganaderos causaron alteraciones en el ecosistema, pero las técnicas y el "instrumental mental" requeridos para la obtención de cosechas y la cría de animales complementaron -en algunos casos- el conocimiento y el aprovechamiento del medio ambiente de los recolectores cazadores:

“Estos indios que habían sido cazadores y colectores no cambiaron totalmente su hábitos alimenticios. La carne seguía siendo parte de su dieta, la ración semanal era de 6.500 gramos por persona. Al vivir en la misión la carne provenía de vacas en su mayor parte, pero no se dejaron de comer otros animales tales como conejos, pájaros, ratas. Complemento de la carne eran los productos de la tierra, maíz, frijoles, chiles, calabazas. Muchos de los indios recién llegados a la misión aún gustaban de comer la carne casi cruda. Con el maíz se hacían tortillas y pozole. Los frijoles y calabaza se guisaban. Las frutas también formaban parte importante de la dieta y había en abundancia, entre ellas se puede citar sandías, nísperos y melocotones. Las mujeres tenían costumbre de salir en las tardes a comer frutas silvestres, como tunas, zarzamoras, agaritas, nueces, camotes y otras raíces. Se sembraba caña de azúcar para hacer piloncillo, una de las delicadezas que se comían

en las festividades. Chocolate y buñuelos se acostumbraban comer por navidad” (Domínguez, 1989).

Como es posible apreciar, la civilización sedentaria no desplazó completamente la cultura nómada. El cronista Alonso de León informa que, en las primeras décadas del siglo XVII, para los colonos de Cerralvo y Monterrey fue común mitigar el hambre con plantas y raíces propias de la zona:

“Padecían la intolerable desde el tiempo del gobernador Diego de Montemayor, hasta el que se va refiriendo; pues los más meses y aún años enteros, no se sustentaban con otra cosa que unas raíces de lampazos, de que abunda el ojo de agua; algunas frutas silvestres y el *mezcale*” (De León *et al.*, 1961).

Casi al final del periodo colonial, la aculturación en este sentido era tan notable, que entre los colonos nuevoleoneses del Nuevo Santander (hoy Tamaulipas) se consumía el mezquite como un alimento apetecible; un cronista del siglo XVIII describe un pasaje gracioso, al respecto:

“*A Clemente Martínez en el mismo lugar le sucedió que halló un mezquite de buen parecer, gordos y dulces, al mismo tiempo que él estaba cortando los mezquites cayeron dos indios; se hablaron en su idioma y uno de ellos subió al árbol y le dijo: “Amigo, presta cochillo para cortar rama.” Tumbó dos o tres ramitas; se apeó Clemente a cortar los mezquites; y en el inter el otro indio le desató el capote que traía, y arrancó y se lo llevó. El que estaba arriba le gritó: “Allá, amigo, que te roba mochacho.” Rompió a alcanzarlo; y en el inter se apeó el otro y le llevó las mangas y el cuchillo*” (Sánchez, 1999).

En el umbral del siglo XXI existen familias rurales que todavía aprovechan ciclos de recolección y caza, aunque sus fuentes de subsistencia sean eminentemente agrícolas, ganaderas, industriales o de servicios (músico, pequeño comerciante, policía, mecánico, maestro):

“Para percibir cómo esa tradición se expresa actualmente en nuestro medio, basta mirar un mercado o nuestras propias cocinas; ya no encontraremos ahí la gran

variedad de productos que se aprovechaban otrora, pero sí estarán los nopales, las tunas, la flor de palma, la calabaza, el camote” (Márquez, 1993).

“En el ejido se mata más conejos, para comer, que cualquier otro animal de caza. La mayoría son cazados con arma de fuego principalmente al amanecer y atardecer, aunque también en las noches con ayuda de focos”(González, 1983).

“Los ejidatarios del lugar las cazan principalmente [a las ardillas] para consumirlas en el hogar como alimento. Son cazadas con todo tipo de armas de fuego, lo mismo que con armas primitivas (resorteras, hondas o a pedradas)” (González, 1983).

“La carne del armadillo es deliciosa, y este animal es cazado en el área, de noche con ayuda de lámparas y escopetas, pero a veces también se caza con perros, la carne es blanca y tiene sabor parecido a la del puerco” (González, 1983).

De hecho, el abandono de prácticas agropecuarias en general (desconocimiento y desvinculación del medio ambiente) se da, en la actualidad, básicamente, por la emigración hacia las urbes y el desarrollo desequilibrado campo-ciudad; la centralización y pauperización del área metropolitana de Monterrey; la expansión y consolidación de una sociedad industrial y de servicios: capitalista. Sociedad que implanta una lógica de desplazamiento sociocultural de ciertas costumbres y tradiciones campesinas; o, por lo menos, un marco y sanción legal de las mismas.

“Todavía en los cincuenta, dice mi padre, abundaban los conejos en la frontera de Monterrey y San Nicolás. Los primeros habitantes de la colonia Cuauhtémoc encontraron liebres y tlacuaches en el patio de sus casas recién construidas. Mi padre sabía de estas cosas, pues gustaba de la cacería. Todos los sábados traía a casa siquiera una víbora de cascabel, cazada allá por donde estaba la ridícula estatua de López Portillo. Alguien me dijo que por el rumbo hubo también venados, pero creo que exagera, aunque el lector tiene la palabra. ¿Sabe alguien de venados pastando en lo que fue luego el área conurbada?” (Anteo,1999).

“Hay mucha vida en el monte, nomás que pos... desgraciadamente no dejan a uno cazar; porque ya son puros terrenos privados. No puede entrar uno porque lo hallan

y esas gentes tienen de su parte a las autoridades judiciales, a los policías; de esa manera es que saben todo:

-*¿Quién anduvo aquí?*

-*No, yo creo que...*

-*¡Échenle la ley!*

Por eso mismo nos dejamos de eso, de cazar” (Prado, 1993).

Sin embargo, a pesar del crecimiento de las urbes y las prohibiciones modernas se retorna, esporádicamente, a la pizca del chile piquín o del monte (recolección convertida en cuando menos un caso en justa deportiva) (Presa La Boca, 1983), a la talla del ixtle y a la bebida de aguamiel y mezcal de maguey; al consumo de la carne de conejo, rata de monte, armadillo, venado, jabalí, tlacuache, ardilla, mapache, víbora de cascabel, tejón, oso, pájaros y peces diversos; a la utilización del peyote con motivos terapéuticos, de resistencia física y adictivos; al consumo de flores y quiote de palma crudos.

Todo lo anterior por costumbre o para complementar la alimentación; especialmente en épocas de seca, en tiempos de crisis, o donde simple y sencillamente la economía y el medio ambiente no dan para más. A veces, algunos de estos hábitos alimenticios son parte de la identidad de una zona; tal es el caso del consumo de víbora de cascabel en el norte de Nuevo León: muchos individuos de municipios como Cerralvo, General Treviño, Parás, Lampazos y Anáhuac, tienen a este reptil como un platillo de primera categoría (asado, dorado, secado al sol, guisado):

“Así, en la tierra de las hamburguesas, los mexicanos son capaces de cocinar como en casa platillos como pozole, menudo, ensaladas de nopales y hasta comidas cuyo ingrediente principal son las flores de palma (...) “A mí me mandan que unas pacas de ropa, la televisión o aparatos eléctricos y yo les mando sus semillitas, nopalitos y hasta tunitas”, comentó Guillermo Ávila, quien tiene a la mayoría de sus hijos en la frontera” (Martínez, 1998).

“En las comunidades rurales es donde se encuentran otros productos más, la mayoría siguen obteniéndose por caza y recolección. Además de los ya citados se conserva la costumbre de comer frutillas (mezquite, cardona, coyonoste, maguacatas,

zarzamoras, pitahayas y docenas más) y elaborar bebidas y tés preparados con hierbas “del monte” que pueden servir como alimento o medicina” (Márquez, 1993).

“Se le caza [al tlacuache] con mayor facilidad usando perros y lámpara en la noche. Su carne gorda no es muy agradable aún para quienes se alimentan casi exclusivamente de frijol y tortillas pero debido a que es fácil de capturar, el tlacuache es una fuente disponible de carne para quien no tiene algo mejor” (González, 1983).

“Los ejidatarios a veces lo cazan [el mapache] sólo cuando se les presenta la oportunidad ya que su carne es muy sabrosa y su piel también es de valor comercial” (González, 1983).

“Es el mamífero superior [el venado] que se caza en mayor número por los ejidatarios de la zona los cuales lo esperan en la madrugada en abrevaderos para cazarlos, su carne es deliciosa y su piel tiene un alto valor en el mercado. Además fueron localizadas muchas huellas a lo largo de las veredas de la sierra” (González, 1983).

Resumiendo, las actividades comerciales e industriales (en gran escala) son relativamente recientes en estas tierras. Buena parte de la población de ciudades como Saltillo, Monterrey, Laredo, San Antonio, Ciudad Victoria es de origen -o raíces- campesinas. Es decir, campesinos y agricultores para quienes era relativamente común la caza de animales como una forma complementaria de sustento alimenticio (conejo, ratas de monte, venado, aves silvestres), para la obtención de instrumentos y productos (pata de venado para pizcar maíz, piel de víbora para cintos, concha de armadillo para bolsas y recipientes), para propósitos mágico y/o decorativos (piel de coyote, uñas de puma y oso, colmillo de jabalí, pata y cola de conejo), comerciales (cueros de venado, felinos y zorra), terapéuticos (piel y grasa de coyote, cebo de tlacuache, cebo, carne y huesos de víbora de cascabel, concha de armadillo, cebo de tejón) (Alanís y López,) .

Ideas relacionadas con todos estos usos y aprovechamiento biótico las podemos hallar documentadas en el medio de comunicación y de archivo por excelencia del pueblo: las canciones y los corridos; en la lirica popular:

En un barrio pobre llamado La Milla, de Laredo Texas nació Luis un día, se crió con nopales, frijoles tortillas, conejos y liebres chorizos y migas (A.D.R., corrido “Don Luis el Texano”).

Ahora bien, la síntesis e información precedentes debemos tomarlas en cuenta para contextualizar y conocer ¿reconocer? un conjunto de narraciones, rumores y creencias; pláticas e historias sobrevivientes de otras épocas: cuando el comportamiento de nuestros ancestros estaba delimitado por una relación más estrecha con la naturaleza, una manera cotidiana, práctica, supersticiosa: incluso reverencial.

Para exemplificar esto último de una forma específica y sistemática vamos a transcribir una muestra de referencias orales que, ocasionalmente, se relatan en comunidades de Nuevo León.

Ya empezamos ¡la cacería!. El acoso de nuestra sombra.

Sin embargo, como nuestra presa es el ciervo, es preciso saber antes que el venado cola blanca (*Odocoileus virginianus*) se distribuye desde el sur de Canadá hasta el norte de Sudamérica. En México existen catorce subespecies; de éstas, tres se localizan en el noreste: *O. virginianus texanus*, *O. virginianus carminis*, y *O. virginianus Miquihuanensis* (Moreno, 1991). En Nuevo León está extinto el venado bura. Sin embargo, en 1985 se implementó un programa de reproducción que permitió, durante 1989, liberar ejemplares en el norte de la entidad (los cuales fueron dotados de radio-collares para el estudio telemétrico del uso de su nuevo hábitat y ritmo de vida) (Cotera, 1989).

La altura del venado cola blanca a la "cruz" varía entre 75 a 90 centímetros, medida de la base de la pezuña de la pata delantera al espinazo. Su peso en pie (incluyendo cuero y vísceras) oscila entre 60 y 70 kilogramos. Es una bestia abundante en la actualidad. Los resultados del último censo en la principal área ecológica de distribución del venado cola blanca “texano” calculan 300 mil individuos, con la siguiente composición: 60 mil machos, 156 mil hembras y 84 mil cervatos (menos de seis meses) (Villareal, 1999).

LITERATURA CITADA

Alanis Lilia y Cristóbal López

“**Breve diccionario de creencias y tradición oral de Nuevo León**”. p. 21. Inédito.

Alphonse Abig Marion

1984 “**The Alamo Chain of Missions**”. p. 19, In: María Esther Domínguez, San Antonio, Tejas, en la Época Colonial (1718-1821), p. 50.

Anteo Mario

1999 “**Fauna urbana**”. In: El Norte, Monterrey, Editora el Sol, 2-II-1999, p. 8-A.

Valdés Carlos Manuel

1995 “**La gente del mezquite**”. Historia de los pueblos indígenas de México, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Nacional Indigenista, p. 71.

Cervantes Rafael

1768 “**Introducción y notas**”. Diario del padre fray Gaspar José de Solís en su visita a las misiones de Texas 1768, p. 48.

Cotera Mauricio

1989 “**Introducción del Venado bura *Odocoileus hemionus* (Rafinesque) en el bosque escuela de la UANL en Iturbide, N. L**”. Uwe Dietrich, “Reporte de avance sobre el proyecto de reintroducción del venado bura (*O. hemionus crooki*) en el Estado de Nuevo León”, en: Colectivo, Memoria del III Simposio sobre venados en México, p. 24-28.

De León Alfonso, Juan Bautista Chapa y Fernando Sánchez de Zamora

1961 “**Historia de Nuevo León con noticias sobre Coahuila, Tamaulipas, Texas y Nuevo México**”. p. 76.

De Zavala Juan

1653 6 de marzo de 1653. Fojas 21v-23r, Archivo Municipal de Monterrey (AMM), Ramo civil Volumen 11, exp. 20.

González Noel

1983 “**Inventario de mamíferos en un ecosistema de encinares al pie de la Sierra Madre Oriental, en el Ejido San Juanito, Linares, N. L**”. (Proyecto de Investigación: fotocopia mecanuscrita consultada en la Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad Autónoma de Nuevo León), México, p. 17.

Domínguez María Esther

1989 “**San Antonio, Tejas, en la Época Colonial (1718-1821)**”. Madrid, Ediciones de Cultura Hispánica, 1989. 50 pp.

Márquez, Gabriela

- 1993 "**La alimentación chichimeca y sus pervivencias**". In: *IX Jornadas sobre la identidad de la cultura norestense, sobrevivencia de la cultura chichimeca en la cultura regional.* p. 1.

Martínez Victoriano

- 1998 "**Cambian de tierra, pero no de costumbres**". In: *El Norte, Monterrey, Editora el Sol, 3-XII-1998*, p. 18-A.

Moreno Lobo Carlos

- 1991 "**Comportamiento alimenticio del venado cola blanca (*Odocoileus virginianus miquihuanensis*) en un matorral mediano subinerme en Linares, N. L. Linares**". Facultad de Ciencias Forestales de la UANL, Tesis de Licenciatura-Ingeniería Forestal. 79 pp.

Prado Hernández Agustín

- 1993 "**70 años, Ejido Cerro Prieto**". Linares, N. L. 72 p.

Presa La Boca

- 1983 "**Reportajes gráficos**". In: *Revista Lamoticias, Monterrey, Año XXIII, Julio-Dic. 1983*, No. 107, p. 4.

Sánchez José Hermenegildo

- 1990 "**Crónica del Nuevo Santander**". (Regiones), México, Consejo Nacional para la Cultura y las artes, p. 133.

Villareal G. J.

- 1999 "**Venado cola blanca, manejo y aprovechamiento cinegético**". Unión Ganadera Regional de Nuevo León, Monterrey. 72 pp.