

La cueillette des adventices comestibles au Mexique*

Esther KATZ**

*Au Mexique, parmi les populations rurales de souche indienne, qui ont une
leur tradition agricole, la cueillette joue encore un rôle important, mais*

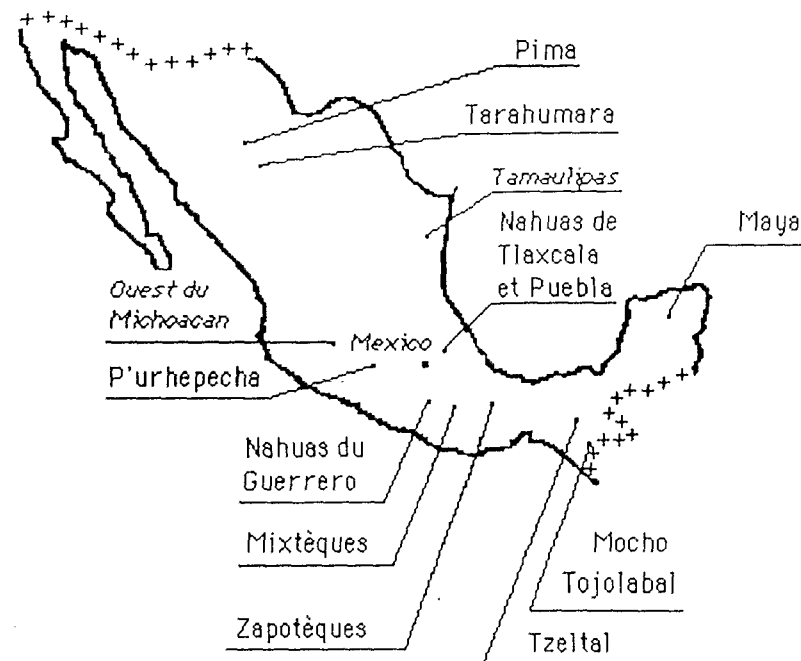
milliers d'années. Mais elle n'a pas pour autant fait disparaître la cueillette, dont elle est indissociable. En effet, la plupart des plantes sont cueillies dans des habitats perturbés, en particulier dans les champs de maïs, au cours des déplacements ou des travaux agricoles. Peu de plantes sont cueillies dans les forêts, en dehors des champignons, que les Indiens ne considèrent d'ailleurs pas comme des végétaux. La majorité des adventices recherchées sont des jeunes pousses comestibles d'herbes, de lianes et d'arbustes, désignées en espagnol mexicain sous le nom de *quelites*. Nous examinerons les caractéristiques de cette cueillette à partir de données ethnobotaniques provenant de diverses régions¹, et plus particulièrement à partir de données de terrain sur la région mixtèque²

LES CARACTERISTIQUES DE LA CUEILLETTE AU MEXIQUE

La population du Mexique est composée officiellement de métis et d'indiens ; ces derniers, comptabilisés en fonction de la pratique d'une langue indienne, forment 15% de la population totale ; cependant au centre et au sud du pays, surtout en zones rurales, un grand pourcentage d'habitants, non décomptés car locuteurs d'espagnol, sont de souche indienne et maintiennent souvent les mêmes traditions, telles que la cueillette des adventices³, pratique attestée par les sources historiques depuis au moins le XVI^e siècle (Sahagún 1975, Urbina 1903). Le nord et l'ouest du pays, où la densité de population était très faible avant la

¹ Sur des populations indigènes de langues uto-aztèques : Nahua de Puebla (Mora et al. 1985, Vasquez 1986), de Tlaxcala (Wilken 1970) et du Guerrero (Dchouve 1975), Tarahumara (Pennington 1963, Bye 1979, 1981) et Pima (Laferrère et al. 1991) du Chihuahua. Sur des populations indigènes de langues otomanges : Zapotèques d'Oaxaca (Messer 1972, 1978), Mixtèques d'Oaxaca (Katz 1990) et du Guerrero (Viveros & Casas 1985, Casas et al. 1987). Sur des populations indigènes de langues mayas : Tzeltal (Berlin et al. 1974), Tojolabal (Duchesne & Retière 1984), Mocho (Petrich 1985) du Chiapas, Maya du Yucatan (Lazos à paraître). Sur les Purhépecha (groupe linguistique isolé) du Michoacan (Toledo et al. 1980, Caballero & Mapes 1995).

conquête espagnole, ont plutôt été occupés par des descendants de colons espagnols qui se sont métissés avec les indiens et dont l'économie s'est axée sur l'élevage extensif. Nous disposons de très peu de données ethnographiques sur ces régions, à l'inverse des zones de population indienne, mais à partir d'une courte enquête que j'ai menée chez des éleveurs de l'ouest de l'Etat du Michoacan, il apparaît que ces gens ne consomment pas d'adventices. L'utilisation des adventices comestibles dans les régions indiennes varie aussi selon les endroits. Dans la



somment pas d'adventices. Les Indiens Sérís, au Nord-Ouest, qui n'ont pas une tradition agricole, survivent encore en grande partie à partir des plantes et des animaux sauvages du désert et des ressources de la mer (Felger & Moser 1976). Les agriculteurs mayas du Yucatan, curieusement, ne mangent pas non plus de *quelites* et consomment très peu de champignons et d'insectes, dont les Indiens mexicains sont généralement friands (Lazos, à paraître, Bye, com. pers., Caballero, com. pers.).

LE CONCEPT DE *QUELITE*.

Le terme *quelite* provient du nahuatl *quilittl*, lui-même issu du mot *quilitic*, qui signifie "vert" (Siméon 1977). Le nahuatl, actuellement parlé par près d'un million et demi de locuteurs, était la langue des Aztèques. Elle s'est largement diffusée au cours de l'expansion de ces derniers et a continué à servir de *lingua franca* pendant la colonie espagnole, époque à laquelle ont pénétré dans le castillan local de nombreux mots nahuatl désignant des animaux, des plantes, des aliments, des objets jusqu'alors inconnus des Espagnols. Une grande partie de la population indienne parle aujourd'hui l'espagnol et utilise le terme *quelite*. Les *quelites* sont des herbes comestibles dont on consomme les jeunes pousses, ce qui inclut les feuilles, la tige et éventuellement les fleurs. Selon les régions, les désignations de ce terme peuvent se réduire à quelques espèces herbacées ou bien s'étendre aux jeunes pousses d'arbres et de lianes ; des fleurs seules peuvent aussi être considérées comme des *quelites* (Basurto 1992). Le terme *quelite* est donc ce que Friedberg (1990) appelle une "catégorie englobante complexe", c'est à dire un terme qui englobe à la fois la désignation d'un type de plante et son usage. Le terme *quelite* ne signifie pas forcément qu'il s'agit de plantes adventices. Souvent, il recouvre aussi des plantes cultivées, utilisées de la même manière, telles que les feuilles de coriandre, et d'autres plantes spontanées, de sous-bois par exemple. Cependant la plupart des espèces désignées comme *quelites* sont des adventices. Certaines même sont des adventices introduites, comme la "moutarde" (*Brassica campestris* ou *Brassica napus*) (Bye 1979). La catégorie *quelite* existe aussi dans d'autres langues indigènes du Mexique, même lorsqu'elles appartiennent à des familles linguistiques différentes. Ce terme correspond bien à une utilisation commune aux populations indigènes du Mexique. Les *quelites* sont appelés *quilittl/kilit* en nahuatl (Mora et al. 1985.), *yuve/yuwa/yiwa* en mixtèque (langue otomangue) (Casas et al. 1987 ; Katz 1990), *xakua* en p'urhepecha (Caballero & Mapes 1985), *kiribara/guiriba* en tarahumara (langue uto-aztèque, comme le nahuatl) (Pennington 1963 :124 ; Bye 1981). Les Tzeltal (groupe maya) désignent les "feuilles comestibles" par *bok 'itali* (Berlin et al. 1974 :112). Les Zapotèques (de langue otomangue) se réfèrent aux *quelites* en tant qu'herbes (*kwaan*) (Messer 1978). En tojolabal (langue maya) (Duquesne & Retière 1984), les *quelites* ne sont pas désignés par un terme particulier.

Il existe une autre distinction au sein de cette catégorie entre les *quelites* qui se mangent crus et les *quelites* qui se mangent cuits (Sahagún 1975, Lib. XI, §3 : 668-670). En mixtèque, cette distinction existe dans certains dialectes, avec une différence entre *yuwa*, les *quelites* cuits et *nduwa*, les *quelites* crus, terme qui désigne aussi les jeunes pousses et les gousses de *guaje* (*Leucaena*) ; dans les autres dialectes, cette distinction est implicite (Katz 1990). Dans des langues ou des dialectes où le terme *quelite* n'existe pas et/ou il n'y a pas de distinction entre "quelite cru" et "quelite cuit", on retrouve ces notions à travers les catégories du repas. Nous ne disposons malheureusement pas de données pour toutes les familles de langues. Mais en mixtèque (Katz 1990.), tout comme dans plusieurs langues maya (Duquesne & Retière 1984, Petrich 1985), il apparaît que les éléments principaux du repas sont la **galette de maïs** et un **plat chaud, liquide, salé et pimenté** (de haricots, de viande, de *quelites*, etc.), éventuellement complétés par une sauce piquante ou des aliments crus (du piment vert ou des *quelites* crus) qui relèvent la saveur du plat principal.

LES ADVENTICES CONSOMMÉES.

Le nombre d'espèces de *quelites* consommés au Mexique est actuellement estimé à trois cent soixante, et aurait été beaucoup plus élevé au XVI^e siècle (Bye & Linares 1992). A un niveau local, le nombre varie entre neuf et cinquante, le plus petit pour les zones semi-arides, le plus grand pour les zones humides, telle que celle que j'ai étudiée (cf. tableau ci-dessous). Mais même lorsqu'un grand nombre de *quelites* est recensé, seule une dizaine d'espèces est fréquemment consommée. Dans l'ensemble du pays, les "quelites crus" les plus courants sont différentes espèces de *Porophyllum*, connues sous les noms de *papaloquelite* ou *pipicha* (Bretting & Hernández X. 1982), l'*epazote* (*Chenopodium ambrosioides*), considéré selon les populations soit comme un *quelite*, soit comme une plante aromatique au statut particulier (en mixtèque, il est appelé *minu*, tout comme la menthe, et non *yuwe*), la *hierba santa* (*Piper sanctum*), dont la tige est un *quelite* pour certains, mais la feuille est avant tout aromatique, les jeunes pousses de *guaje* (*Leucaena* spp.), le *xocoyule* (*Oxalis decaphylla*), au goût acide. Parmi les nombreux *quelites* qui se mangent cuits, les plus fréquents sont : le *quintonil* (*Amaranthus hybridus*), la *hierba mora* (*Solanum nigrum* et autres espèces apparentées), le *chipile* (*Crotalaria*), le *quelite cenizo* (*Chenopodium berlandieri*), le *quelite violeta* ou *alache* (*Anoda cristata*), la "moutarde" (*Brassica* spp.), le *pourpier* (*verdolaga*) (*Portulaca oleacera*), ainsi que des herbes telles que *Phytolacca icosandra*, *Rumex* spp., *Euphorbia graminea*, *Bidens* spp. (cf. tableau). Le nombre de fleurs consommées au Mexique est estimé à quatre-vingt (Basurto 1992). Les familles les plus courantes sont les légumineuses, les agavacées et les cucurbitacées (ibid. ; Ordóñez & Pardo 1982) ; plusieurs espèces sont cultivées (*Cucurbita* spp.) ou à la fois cultivées et silvestres (*Phaseolus*

PRINCIPAUX "QUELITES" CUEILLIS AU MEXIQUE

Amaranthaceae*Amaranthus hybridus* L.

quintonil*

Amaranthus spp.

quintonil*

Asteraceae*Bidens* spp.

aceitilla

Porophyllum spp.

papaloquelite*

Brassicaceae*Brassica* spp.

mostaza

Chenopodiaceae*Chenopodium ambrosioides* L.

epazote*

Chenopodium berlandieri Moq.

quelite cenizo

Euphorbiaceae*Euphorbia graminea*

copalquelite*

Fabaceae*Crotalaria* spp.

chipile*

Leucaena spp.

guaje*

Malvaceae*Anoda cristata* (L.) Schlecht

alache*

Oxalidaceae*Oxalis* spp.

xocoyule*

Phytolaccaceae*Phytolacca icosandra* L.

jabonera

Polygonaceae*Rumex* spp.

lengua de vaca

Piperaceae*Piper sanctum* Micq.

hierba santa

Portulacaceae*Portulaca oleacera* L.

verdolaga

Solanaceae*Solanum nigrum* L.

yerba mora

Solanum spp.

yerba mora

* Noms d'origine nahuatl

EXEMPLE D'UN TERROIR RICHE EN "QUELITES" : San Pedro Yosotato, Mixteca, Etat d'Oaxaca

| | | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------------|----------------------|---------------|-----------|-------|----|
| Amaranthaceae | <i>Amaranthus hybridus</i> | quintonil | yuve iti | cuit | Mh.Mb | a |
| Apiaceae | <i>Coriandrum sativum</i> | cilantro | yuve cilantro | cru | J | ac |
| Apiaceae | <i>Daucus montanus</i> | cilantrillo | yuve yava | cru | Ch | |
| Araceae | <i>Xanthosoma sp.</i> | huachicata | yuve kata | cuit | C | a |
| Araceae | <i>Xanthosoma sp.</i> | malanga | yuve malanga | cuit | C.J | c |
| Asclepiadaceae | ? | chicañuma | yuve yo'o | cuit | C | a |
| Asteraceae | <i>Bidens pilosa</i> ? | quelite de caballo | yuve iyu | cuit | Mb C | |
| Asteraceae | <i>Lactuca brachyrrhyncha</i> | lechuguilla | ? | cru, cuit | C | |
| Asteraceae | <i>Montanoa tomentosa</i> | quelite de borrego | yuve nu'u | cru, cuit | Mh Mb | |
| Asteraceae | <i>Porophyllum ruderale</i> | papaloquelite | yuve no'su | cru | Mb | a |
| Asteraceae | ? | quelite de guajolote | yuve kolo | cru, cuit | C | a |
| Asteraceae ? | ? | quelite de fierro | yuve tungaa | cru | C | a |
| Begoniaceae | <i>Begonia bigerrata</i> | caña agria | tungaya | cru | C | |
| Begoniaceae | <i>Begonia sp.</i> | caña agria | tungaya | cru | B | |
| Brassicaceae | <i>Brassica napus</i> | mostaza | yuve kuli | cuit | Mh | a |
| Brassicaceae | <i>Rorripa nasturnium-aquaticum</i> | berro | yuve ty'a'va | cru | R | |
| Capparidaceae | <i>Poltantia unigtandulosa</i> | quelite de ratón | yuve tñi | cuit | C | |

| | | | | | | |
|-----------------|---------------------------------|-------------------------|-------------|------|------------|----|
| Caryophyllaceae | <i>Drymaria cordata</i> | quelite de rocío | yuve yuyu | cuit | C | |
| Chenopodiaceae | <i>Chenopodium ambrosioides</i> | epazote | minu | cuit | J | ac |
| Chenopodiaceae | <i>Chenopodium berlandieri</i> | quelite de manteca | yuve taka | cuit | Mh | a |
| Commelinaceae | <i>Commelina sp.</i> | siempre viva | yuve ni'i | cru | Mh | |
| Convolvulaceae | <i>Ipomea?</i> | quelite de pajarito | yuve saa | cuit | Mb C | |
| Euphorbiaceae | <i>Manihot angustiloba</i> | quelite de toro | yuve iyu | cuit | Mb | a |
| Euphorbiaceae | <i>Manihot olfersiana</i> | quelite de cuchi | yuve kini | cuit | Mh | |
| Fabaceae | <i>Crotalaria sp.</i> | chipile | yuve ishi | cuit | Mb C | a |
| Fabaceae | <i>Leucaena macrophylla</i> | puntas de guaje | yuve nete | cru | Mb C | a |
| Fabaceae | <i>Mimosa watsonii</i> | punta de guaje espinuda | yuve iñu | cuit | BR | |
| Malvaceae | <i>Anoda cristata</i> | quelite de violeta | yuve tyoo | cuit | Mb Mh B Ch | a |
| Malvaceae | <i>Malva parviflora</i> | malva | ? | cuit | Mh | |
| Onagraceae | <i>Lopezia sp.</i> | granadita | yuve ne'ya | cuit | C | |
| Oxalidaceae | <i>Oxalis decaphylla</i> | xocoyule | yuve nuxiya | cru | C | |
| Phytolaccaceae | <i>Phytolacca icosandra</i> | jabonera | yuve viko | cuit | C Ch | a |
| Piperaceae | <i>Peperomia obtusifolia</i> | quelite de vela | yuve tyiki | cru | B | |
| Piperaceae | <i>Peperomia quadrifolia</i> | quelite de ardilla | yuve tiniyi | cru | B | |

| | | | | | | |
|---------------|-------------------------------------|--------------------------|------------------|------|----|---|
| Agavaceae | <i>Agave spp.</i> | flor de maguey | ita yavi | cuit | a | c |
| Agavaceae | <i>Yucca sp.</i> | flor de huisote | ita nda'nu | cuit | J | a |
| Cucurbitaceae | <i>Cucurbita ficifolia</i> | flor de chilacayote | ita yiki tinuyu | cuit | Mh | a |
| Cucurbitaceae | <i>Cucurbita mixta</i> | flor de calabaza | ita yiki | cuit | Mb | a |
| Cucurbitaceae | | flor de guia de calabaza | ita ta'yi | cuit | Mb | a |
| Cucurbitaceae | <i>Sechium edule</i> | flor de chayote | ita naña | cuit | J | a |
| Fabaceae | <i>Diphysa sp.</i> | flor de huachipile | ita tu i'yi | cuit | | a |
| Fabaceae | <i>Erythrina americana</i> | flor de pipi | ita ndi'nisa | cuit | | a |
| Fabaceae | <i>Phaseolus coccineus formosus</i> | flor de frijolar montes | ita nuchi yuku | cuit | | a |
| Fabaceae | <i>Ph. coccineus darwinianus</i> | flor de ejote de nena | ita nichí nama | cuit | Mh | a |
| Lamiaceae | <i>Salvia cinnabarina</i> | flor guinda | ita kinta kw'e'e | cru | Ch | |
| Lamiaceae | <i>Salvia purpurea</i> | flor guinda | ita kinta | cru | Ch | |
| Lamiaceae | <i>Salvia recurva</i> | flor guinda | ita kinta lee | cru | Ch | |

Mb : champs de maïs basses terres Mh : champs de maïs hautes terres C : champs de café

B : sous-bois Ch : chemins BR : bords de rivière R : ruisseaux

c : cultivé a : "quelites" et fleurs les plus appréciés

Parmi les autres adventices comestibles, les plus remarquables sont le coqueret (*tomate verde*) (*Physalis*) (dont certaines espèces sont cultivées), les oignons sauvages (*Tigridia* ou *Allium*) ; les haricots spontanés (généralement *Phaseolus vulgaris* var. *mexicanus*) et, dans certaines régions, du *teosinte* (*Zea mexicana*), ces deux dernières espèces étant les ancêtres du haricot et du maïs cultivés. Les espèces spontanées de figuier de barbarie (*Opuntia*), dont on ramasse les raquettes et les fruits, poussent souvent près des espaces cultivés.

LA PREPARATION ET LA CONSOMMATION DES QUELITES

Les *quelites* sont généralement consommés juste après être cueillis et ne sont pas conservés, sauf dans la région Tarahumara (Bye 1981), où le climat est rude en hiver, et où on les fait sécher. Les feuilles et les tiges des *quelites* qui se mangent crus sont grignotés en même temps que le plat principal. Lorsque le repas est pris dans le champ, ils sont cueillis et consommés sur place. Partout, les *quelites* qui se mangent cuits sont bouillis entiers (avec la tige) avec du sel, du piment, de l'oignon et de l'ail, et consommés avec leur eau de cuisson, accompagnés de galettes de maïs et éventuellement de sauce piquante. Plusieurs espèces peuvent être cuites ensemble. Selon les régions, d'autres modes de préparation s'ajoutent à cette recette de base. Les Purepecha les mélangent ensuite à du poisson, à de la viande et des haricots (Caballero & Mapes 1985), tandis que les Mixtèques, quand ils associent ces différents plats, les consomment dans plusieurs assiettes séparées. Les Mixtèques et les Zapotèques font frire plusieurs espèces avec des oignons, après les avoir bouillies et égouttées ; ou encore ils mangent les *chipiles* (*Crotalaria*) en *tamales* (pâte de maïs fourrée d'un autre ingrédient — ici les *chipiles* — enveloppée dans des feuilles et cuite à la vapeur) (Katz 1990 ; Messer 1972). Les Mixtèques mangent le *quelite de toro* (*Manihot angustifolia*) moulu, et s'en servent de condiment, comme une sauce ; ils font bouillir la *chicañuma* (Asclépiadacée non identifiée) avec des petites boules de pâte de maïs (ibid.).

La principale période de disponibilité des *quelites* est la saison des pluies. Dans les endroits, malheureusement peu nombreux, où l'on pratique l'agriculture irriguée, les *quelites* peuvent pousser en saison sèche, en même temps que le maïs. Dans les lieux qui conservent une humidité constante, comme les champs de café sous ombrage ou les sous-bois, on trouve des *quelites* toute l'année. Chez les Mixtèques, les *quelites* se consomment de la même manière que les haricots ; ils les complètent et, en période de soudure — c'est à dire à la fin de la saison des pluies, juste avant les récoltes — ils les remplacent. Du point de vue nutritionnel, ces plantes apportent avant tout des vitamines et des minéraux et, dans une moindre mesure des protéines et des hydrates de carbone (INN 1968 ; Messer 1972 ; Casas et al. 1987 ; Laferrère et al. 1991). Du point de vue psychologique, elles apportent une sensation de satiété. Les paysans mixtèques disent "qu'une galette de maïs toute seule, cela ne remplit pas, mais une galette de

maïs avec un plat de *quelites*, cela constitue un repas". Les paysans qui consomment des *quelites* en servent rarement dans les repas de fêtes, à l'exception de Pâques où la viande est prohibée (Bye & Linares 1992) (des fleurs d'*Erythrina* (Basurto 1992) et des raquettes de figuier de barbarie sont aussi consommés à

les champs de maïs, le ramassage a notamment lieu lors du premier désherbage, car c'est à moment-là que les adventices donnent des jeunes pousses tendres. Les paysans mixtèques, par exemple, disent qu'ils cueillent les *quelites* dans le "maïs jeune" (*la milpa tierna*). Les *quelites* cueillis à ce moment-là peuvent être très

à d'autres. Par exemple, dans les champs de café, les Mixtèques favorisent le *quelite de guajolote* (Astéracée), qui non seulement est comestible cru, mais aussi est plus facile à désherber que d'autres adventices. Certains *quelites* particulièrement appréciés peuvent être transplantés près de la maison ou semés à la volée dans un champ où ils ne poussent pas spontanément. Certains botanistes considèrent les adventices utiles comme des plantes en processus de domestication (Harlan & DeWet 1965 ; Bye 1981). Les Mixtèques appellent les adventices "monte" (en mixtèque *ku'u*), terme qui se réfère à la forêt, aux friches, à ce qui est en dehors du contrôle humain ; même lorsqu'ils sèment ou transplantent des *quelites*, ils les considèrent comme des plantes "qui naissent toutes seules". D'autres groupes indigènes les perçoivent comme des plantes plus ou moins cultivées (Bye, com. pers.), mais en général, ces manipulations (y compris les semences à la volée) sont distinguées de la culture du maïs, pivot de l'agriculture.

CONCLUSION

Le Mexique est un des principaux foyers d'origine de l'agriculture. La manipulation actuelle des adventices comestibles nous montre que les processus de domestication se poursuivent jusqu'à l'heure actuelle et que la frontière entre cueillette et agriculture est parfois difficile à définir. Dans ce pays, la cueillette et l'agriculture sont de toutes façons complémentaires et indissociables l'une de l'autre. Les adventices comestibles jouent un rôle propre en tant que complément

Bye R. Jr.

1979 Incipient Domestication of Mustards in Northwest Mexico. *The Kiva*. 44 (2-3).

1981 Quelites. Ethnoecology of Edible Greens. Past, Present and Future. *Journal of Ethnobiology*. 1 (1) : 109-123.

Bye R. Jr., Linares E.

1992 Quelites - Edible Greens of Mexico - A Reflection of Cultural Exchange. Communication. Colloque "Etnobotánica 92". Cordoue (Espagne).

Caballero J., Mapes C.

1985 Gathering and Subsistence Patterns among the Purepecha Indians of Mexico. *Journal of Ethnobiology*. 5 (1) : 31-47.

Casas A., Viveros J.L., Katz E., Caballero J.

1987 Las plantas en la alimentación mixteca : una aproximación etnobotánica. *América Indígena*. 47 (2) : 317-343.

Dehouve D.

1975 *Corvée de Saints et luttes de marchands*. Paris. Klincksieck.

Duquesne I., Retière A.

1984 *Logique des pratiques agricoles et alimentaires liées aux plantes spontanées*. Diplôme de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers.

Felger R.S., Moegle M.R.

- Katz E.
1990 *Des racines dans la terre de la pluie. Identité, écologie et alimentation dans le haut pays mixtèque.* Thèse de doctorat. Université de Paris-X.
- Laferrière J., Weber C.W., Kohlhepp E.A.
1991 Use and Nutritional Composition of Some Traditional Mountain Pima Plant Foods. *Journal of Ethnobiology*. 11 (1): 93-114.
- Lazos Chavero E.
à La diversification des stratégies agricoles des paysans mayas du sud du paraître Mexique et ses conséquences sur le système alimentaire. *JATBA*.
- Messer E.
1972 Patterns of "Wild" Plant Consumption in Oaxaca, Mexico. *Ecology of Food and Nutrition*. 1: 325-352.
1978 *Zapotec Plant Knowledge*. Ann Arbor. University of Michigan.
- Mora E., Mora P., Francisco J.A., Basurto F., Patrón R., Martínez A. M A.
1985 Nota etnolingüística sobre el idioma nahuatl de la Sierra Norte de Puebla. *Amerindia*. 10: 73-91.
- Ordóñez Díaz M. J., Pardo Tejeda E.
1982 Estudio etnobotánico de tres especies de flores comestibles en la ciudad de Jalapa, Veracruz. *Biotica*. 7 (2): 305-321.
- Pennington C.W.
1963 *The Tarahumar of Mexico. Their Environment and Material Culture*. Salt Lake City. University of Utah Press.
- Rojas Rabiela T.
1985 La tecnología agrícola mesoamericana en el siglo XVI. In Rojas Rabiela T., Sanders W. (eds). *Historia de la agricultura. Época prehispánica - Siglo XVI*. Tomo I. México. INAH. pp. 129-231.
- Sahagún Fray B. de.
1975 *Historia General de las cosas de Nueva España*. México. Porrúa. (1582)
- Siméon R.
1977 *Diccionario de la lengua nahuatl o mexicana*. México. Siglo XXI.

- Toledo V. M. et al.
1976 Uso múltiple del ecosistema, estrategias del ecodesarrollo. *Ciencia y desarrollo*. 11.
1980 Los purepechas de Patzcuaro: una aproximación ecológica. *América Indígena*. 40 (1): 17-55.
- Urbina M.
1903 Plantas comestibles de los antiguos Mexicanos. *Anales del Museo Nacional de Antropología*. México. 2ª época. Tomo I: 503-591.
- Vásquez Rojas M. C.
1986 *El uso de plantas silvestres y semi-cultivadas en la alimentación tradicional en dos comunidades campesinas del sur de Puebla*. México. Tesis Profesional. Facultad de Ciencias. UNAM.
- Viveros J.L., Casas A.
1985 *Etnobotánica Mixteca: alimentación y subsistencia en la montaña de Guerrero*. México. Tesis Profesional. Facultad de Ciencias. UNAM.
- Wilken G.
1970 The Ecology of Gathering in a Mexican Farming Region. *Economic Botany*. 24 (3): 286-295.

SUMMARY

Agriculture has long been practised by Mexican Indians. Nevertheless they still gather a broad range of "wild" edible plants, especially tender greens called *quelites*. Most of them are gathered in cultivated fields and along paths in the course of agricultural work or trips. Based on bibliographical data and on field data collected among Mixtec Indians, this paper examines the characteristics of gathering and the role of *quelites* among Mexican rural populations.

RESUMEN

La recolección de plantas alimenticias juega todavía un papel importante entre las poblaciones mexicanas indígenas rurales, a pesar de su larga tradición agrícola. La recolección tiene lugar en los terrenos cultivados y su principal objeto lo constituyen los brotes tiernos de hierbas comestibles, conocidos como *quelites*. Se recogen durante los desplazamientos y las tareas agrícolas. En este trabajo se anal

Handwritten scribbles and marks on the right edge of the page.