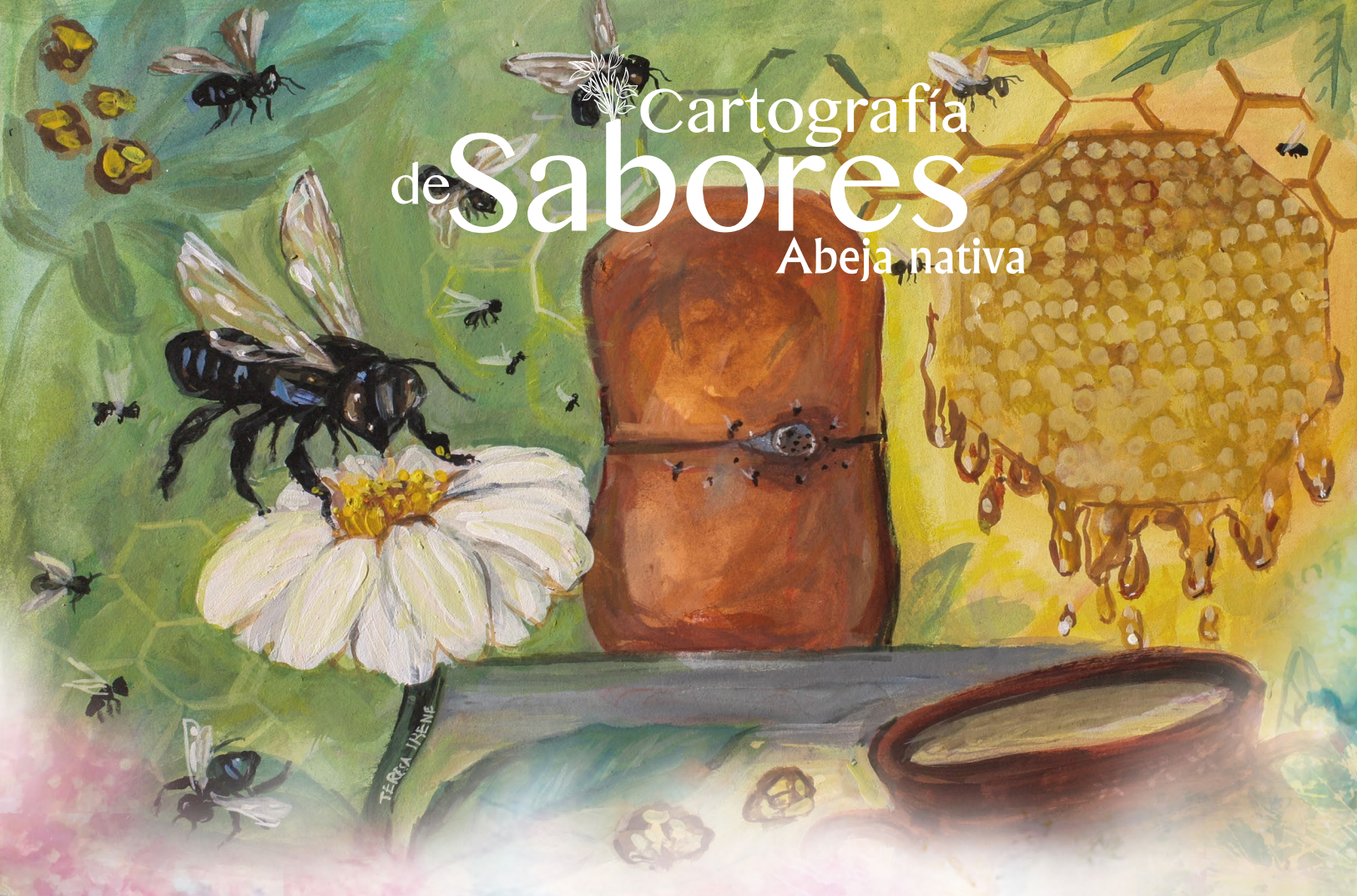


Cartografía de Sabores

Abeja nativa



Abeja nativa / Pisilnekmej (náhuatl)

La pisilnekmej, o *abeja chiquita*, o *Scaptotrigona mexicana*, es una de las abejas sin aguijón nativas del país que se distribuye desde Tamaulipas, a través del Golfo de México, hasta Chiapas. En la región de Cuetzalan, Puebla, anidan en huecos de troncos o ramas. Las familias que las resguardan crean colmenas en ollas de barro que se caracterizan por tener una entrada de cera en forma de trompeta.

Esta abeja se alimenta de las flores del jonote, café, pimienta, bugambilia, naranja, zapote, mamey, capulín, entre otras plantas cercanas a las colmenas, lo que les da a la miel y al polen que producen un sabor distintivo.

Como se alimenta de plantas medicinales, su miel tiene propiedades curativas que combaten problemas respiratorios, como la tos, malestares del estómago y cicatriza heridas, lo que muestra que sus cualidades son superiores a las de la miel que produce la abeja europea.



DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

CulturasPopularesOficial
 @dgcpopulares
 culturas.populares



Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



CULTURA
 SECRETARÍA DE CULTURA



Isabel Esteban Márquez

Cocinera tradicional y productora de miel de Pinahuista, Cuetzalan del Progreso, Puebla

Aprendí a cocinar desde pequeña gracias a mi mamá. En cuanto a la cría de la pisolnekmej, nuestros abuelos ya la trabajaban, tenían en sus hogares a las abejas. Yo veía cómo mi papá la cosechaba y me interesó aprender.

Cuando hace tres años regresé a la comunidad, vi que había muchas familias que conocían sobre la cosecha de esta abeja, pero que no tenían ninguna colmena o que no sabían elaborar ciertas preparaciones, por lo que fue importante rescatar estos saberes.

He empezado a hacer talleres con mujeres, jóvenes y niños para que la conozcan, prueben la miel y sus productos, así como para que aprendan que las diversas preparaciones hechas con los productos de esta abeja son un conocimiento que se ha transmitido de generación en generación.

Estas abejas se crían en ollas de barro; en la parte inferior de la olla se encuentra la colmena y en la superior lo que producen. Se alimentan en el kuautakiloyan —‘bosque que produce’, en náhuatl—, un espacio en el que se siembran diversos árboles frutales y plantas medicinales, lo que hace que lo que se cosecha de la pisolnekmej pueda ser usado en nuestra medicina tradicional.

A pesar de los beneficios de los productos de la abeja nativa, ésta se encuentra en peligro de extinción, debido a otras especies, a la desaparición de algunas plantas, al robo de las colmenas y al uso de abonos químicos y pesticidas.

NEJXOCHILATOL: ATOLE DE POLEN

INGREDIENTES

- 100 gramos de polen de pisolnekmej
- 300 gramos de panela o piloncillo
- 400 gramos de masa de maíz nixtamalizado
- 2 litros de agua

PREPARACIÓN

- Hervir el agua y posteriormente agregar la masa sin dejar de mezclar.
- Incorporar el piloncillo cinco minutos después.
- Agregar el polen y revolver hasta obtener una mezcla homogénea de todos los ingredientes.

El náhuatl es una de las lenguas con mayor número de hablantes en México, más de 1 millón 700 mil.* En por lo menos cinco estados de nuestro país: Puebla, Guerrero, Hidalgo, Veracruz, San Luis Potosí, se nombra al mundo en esta lengua mexicana.

Somos lo que comemos. Hablamos lo que somos. Hablar lo que comemos da gusto. Nuestro deseo es que esta cartografía le dé ruta a su gusto.

* Fuente: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI).

