

El cerdo “pelón” de la Nueva Galicia

Eduardo Gómez Encarnación¹*

Resumen

Se presenta un breve repaso histórico sobre la vida del cerdo “pelón” en las costas del centro occidente del México. Especialmente, se comenta su importante participación en la explotación del aceite de palma, *Attalea cohune*, durante finales del siglo XIX y la primera mitad del XX.

Palabras clave: Aceite de palma de coquito, *Attalea cohune*, Bahía de Banderas, bichi, crónicas históricas.

Recibido: 03 de mayo de 2021.

Abstract

The current study presents a short historical overview of the life of the “hairless” pig (cerdo “pelón”) on the coasts of western central Mexico. A special commentary is made regarding the important participation of this species in the exploitation of cohune oil, *Attalea cohune*, during the late 19th and early 20th centuries.

Key words: *Attalea cohune*, Bahía de Banderas, bichi, cohune oil, historical chronicles.

Aceptado: 20 de noviembre de 2021.

Origen del nombre y la Nueva Galicia

El cerdo “pelón” o “bichi” es un animal resistente, andariego y vivaz, de piel gris, carne magra y poca grasa, de trompa pronunciada y facha arcaica. Precisamente, por su trompa exagerada, en algunos lugares de México recibe el nombre de “trompudo” o “tapalayudo”. “Tapalayudo”, al parecer deriva de la expresión náhuatl *tapalcatl*, *nelo*: “revolcarse en la basura”, “entre cacharros de vasijas”; costumbre muy arraigada entre estos mamíferos.

En cuanto a la Nueva Galicia, en enero de 1531 la Corona Española la crea como segundo reino indiano de América septentrional (Calvo & Regalado-Pinedo 2016). Políticamente, se encontraba en lo que hoy es el occidente de México: todo el estado de Aguascalientes y Zacatecas, así como algunas regiones de Jalisco, Nayarit y Sinaloa (Murià 2006, Mountjoy 2016).

Paisajísticamente, la Nueva Galicia

integraba partes de la costa del océano Pacífico, con su pie de montaña adyacente, la Sierra Madre Oriental, la Sierra Madre del Sur, el Eje Neovolcánico, así como la cuenca del río Lerma-Santiago y el desierto del altiplano de Zacatecas (Murià 1980, Mountjoy 2016). Este reino dejó de existir en 1821 (Guedea 2010, Calvo & Machuca 2016).

Continuando con el cerdo “pelón”, éste es considerado como el producto de la cruce entre el cerdo ibérico, una especie denominada napolitano, lampiña o pelada, y una variedad de cerdo asiático (Monroy-Martínez 2020). En el Pacífico mexicano, la mezcla entre estos linajes pudo ocurrir durante el siglo XVI; ciertamente favorecida por la conquista española de Colima, Nayarit y Sinaloa, así como por los viajes de la Nao de China (ruta comercial marítima del imperio español, de 1565 a 1815, entre las poblaciones de Manila, Filipinas y Acapulco, con una escala en el antiguo

¹ Cronista del Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit, México.

* Autor de correspondencia: eelomas@hotmail.com

y desaparecido puerto de la Navidad, en la actual región de Barra de Navidad en la costa sur de Jalisco). La adaptación que tuvo, y los casi 500 años que lleva habiendo en México, le han permitido ser reconocida como “raza criolla”.

Francisco J. Santamaría, en El Diccionario de Mejicanismos (2000), consigna la palabra “bichis” como “vocablo de la lengua yaqui, vulgarmente usado en Sonora, por desnudo, en cueros”. Por esta razón, en la Bahía de Banderas, región de la costa centro occidente de México, compartida actualmente por los estados de Jalisco y Nayarit, al cerdo “pelón” se le conoció también como cerdo “bichi” por su carencia de pelo (Fig. 1). Se desconoce la fecha de incorporación del vocablo para la designación del animal, pero, por siglos, la palabra y acepción estuvieron muy

difundidas desde las costas de Colima hasta las de Baja California.

Su arribo a la Nueva Galicia

Los primeros cerdos llegaron a México con Hernán Cortés. Bernal Díaz del Castillo, en su “Historia verdadera de la conquista de la Nueva España” editada en 1632 (2009), menciona que, en el puerto de la Trinidad, Cuba, la hueste de Cortés se abasteció de pan de cazabe (pan elaborado con harina de mandioca) y cerdos: “Digamos ahora como todas las personas que he nombrado, vecinos de la Trinidad, tenían en sus estancias donde hacían el pan cazabe, y manadas de puercos cerca de aquella villa, y cada uno procuró de poner el más bastimento que podía”.

Probablemente, los cerdos estuvieron



Figura 1. Un cerdo doméstico, *Sus scrofa*, con su sombra reflejada en las arenas de la costa de Jalisco (localidad de Chimo, litoral sur de la Bahía de Banderas) que vieron la llegada y partida del cerdo “pelón” o “bichi” (Fotografía: Fabio Cupul).

aquí, en la Bahía de Banderas, por vez primera durante la fugaz conquista de Francisco Cortés en 1525. Pero, lo que sí es seguro, fue su llegada con la ocupación de Nuño Beltrán de Guzmán después de 1530. En su "Memoria de Servicios" (1525), al informar sobre el ejército, Nuño de Guzmán da cuenta de tres mil cabezas de puercos entre sus conservas y provisiones.

Con relación a lo anterior, Don José López-Portillo y Weber, en su obra "La Conquista de la Nueva Galicia" (1976), realizó la siguiente acotación sobre los cerdos de esa empresa militar: "El jefe de aprovisionamiento tenía ante sí un problema formidable. Cierto que antes de emprender la marcha, se avisaba a los soldados el número de jornadas que el Capitán General calculaba que duraría la expedición, para que se proveyeran de comida, pero esto no era suficiente, y aquella masa humana arrastraba consigo, como ambulante despensa de reserva, inmensa pira a la cual más de una vez debió el ejército su salvación. En algún caso se perdieron mil quinientos de tan antipáticos como útiles animalitos. La alimentación de estos cerdos se encomendaba al jefe de aprovisionamientos. Los contingentes de indios aliados se turnaban para el arreo de la pira. En campaña, el Ejército vivía de las requisiciones en el país ocupado."

En 1533, apenas concertada la conquista de la Nueva Galicia, Sebastián Ramírez de Fuenleal, Presidente de la Segunda Audiencia, dispuso se trajeran vacas, caballos, burros, cerdos y otros animales para cría a estas latitudes, donde se habían fundado las ciudades de Compostela, Guadalajara, Villa de Purificación y San Miguel de Sinaloa.

Desde 1522, las huestes de Hernán Cortés habían ocupado Tamazula, Tuxpan y Zapotlán. En 1527, Colima se encontraba en el sitio que actualmente

ocupa, repartida entre soldados y vecinos. A sabiendas de la atracción de Cortés por la crianza y negocio de los cerdos o "tocinos", es seguro que ya desde entonces, estos animales se pasearán por los valles del sur, sin respetar sembradíos ni huertas indígenas. Ahí, los cerdos conocieron la abundancia del maíz y "la dulce vida de las regiones sin invierno" de los Pueblos de Ávalos (la actual región sur de Jalisco, en las proximidades de Sayula), y se reprodujeran indolentes sin los sobresaltos de la guerra.

Si atendemos al dato sobre Francisco Vázquez Coronado, quien anduvo otorgando "mercedes reales" y pacificando los valles de Banderas y Chacala en 1539, concluiremos que los cerdos, junto con el ganado, llegaron a la región de la Bahía de Banderas por esos años, tal vez procedentes de los Pueblos de Ávalos.

Los repartimientos de tierras inscritas en las Leyes de Indias, dictadas por Fernando V en 1513, confirmadas por Carlos V en 1525 y ratificadas por Felipe II en 1596, contemplaban en sus dimensiones la vida holgada de los cerdos: "Y porque podía suceder, que al repartir las tierras hubiese duda en las medidas, declaramos, que una peonía es solar de cincuenta pies de ancho, y ciento en largo, cien fanegas de tierra de labor, de trigo, o cebada, diez de maíz, dos huebras de tierra para huerta, y ocho para plantas de otros árboles de secadal, tierra de pasto para diez puercas de vientre, veinte vacas, y cinco yeguas, cien ovejas, y veinte cabras [...]. Una caballería es solar de cien pies de ancho, y doscientos de largo, y de todo lo demás, como cinco peonías, que serían quinientas fanegas de labor para pan de trigo, o cebada, cincuenta de maíz, diez huebras de tierra para huertas, cuarenta para plantas de otros árboles de secadal, tierra de pasto para cincuenta puercas de

vientre, cien vacas, veinte yeguas, quinientas ovejas, y cien cabras” (Leyes de Indias. De la venta y composición de tierras. Ley primera).

Ya en la costa

El cerdo asiático llegó a las costas de Colima, Jalisco y Nayarit a finales del siglo XVI, favorecido por los viajes de la Nao de China, de la misma manera en que lo hicieron el coco de agua y el destilador filipino. Su cruce con los cerdos de la Conquista, de los que desciende el cerdo “bichi”, pudo haber sido fortuita. Lo cierto es que, a finales de ese siglo, ya se encontraban en abundancia en la ciudad de Compostela, como lo testifica Alonso de la Mota y Escobar en 1605 (1993): “Siete leguas de aquí, corriendo hazia el norte, está la ciudad de Compostela llamada de Xalisco por otro nombre, de hasta veinte vezinos españoles; temple no muy cálido, y doctrina de clérigos que se provee conforme el Real Patronazgo; hay en su circuito pueblos de yndios de poca gente:

tiene estancias y labores donde se coge mucha cantidad de trigo y maíz, y hay mucho ganado mayor y menor de ovejas, cría de mulas y de la cerda. Hay assi mismo gran cantidad de miel, y bosques de naranja, lima y limón de donde se saca mucha agua de azahar muy rica, tienen por granjería esto [...]”.

Ya en la costa, abundante en palapares (áreas de selva tropical donde domina la palma de coquito de aceite), ríos y marismas, los cerdos “bichis” se reprodujeron en libertad, casi salvaje, durante 350 años. Aprovecharon manantiales, arroyos y escurrimientos para excavar charcas donde, su piel sin pelo, se refrescaba del sol tropical. En esos espacios, además de encontrar el paraíso, se toparon con el adjetivo “bichi”, que les vino como anillo al dedo por su semblante.

Cerdos y coquito de aceite

Las partes principales del fruto de la palma del coquito de aceite, *Attalea cohune*, son la

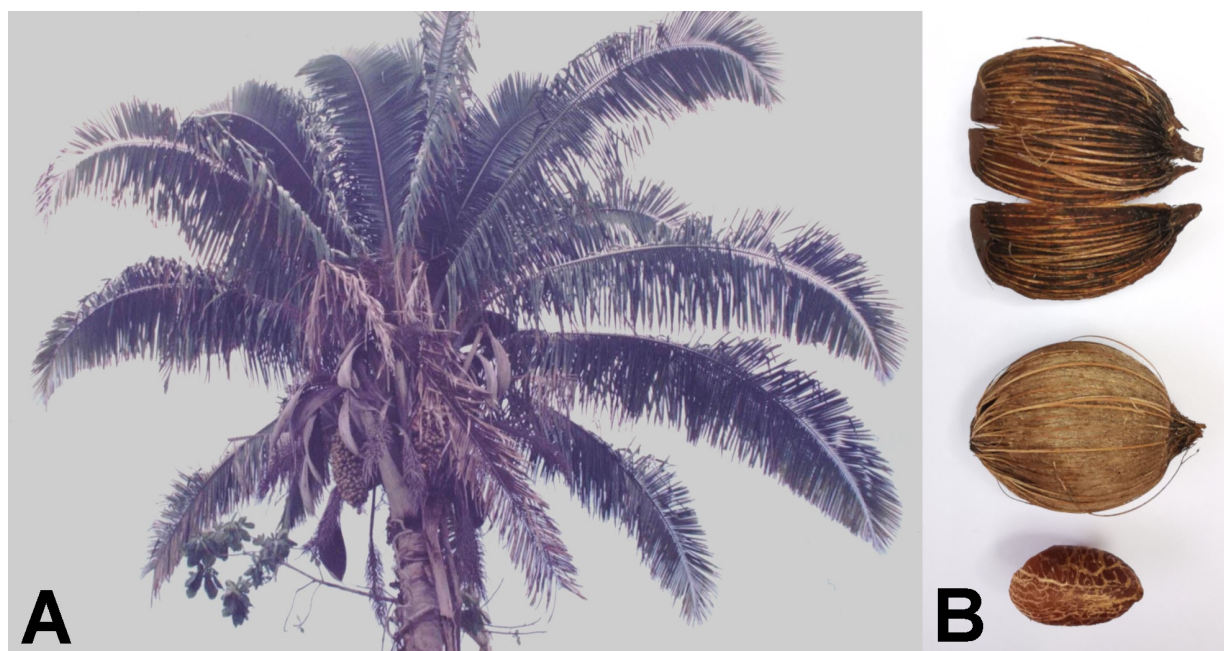


Figura 2. Coquito de aceite, *Attalea cohune*. A) Detalle de la corona foliar y frutos. B) Fruto, de arriba a abajo: cáscara, hueso y almendra (Fotografía: Fabio Cupul).

cáscara, pulpa, hueso y almendra (Fig. 2). La cascara está constituida por una fibra resistente que protege la pulpa, de aroma y sabor agradable, la cual era utilizada en la engorda de cerdos. Las fuertes y pronunciadas mandíbulas de estos omnívoros, los convertían en máquinas trituradoras de lo que se topara frente a ellos. Los cerdos se aficionaron también por comer camarones y cangrejos; pero, particularmente, gustaron de majar la corteza o cáscara del fruto del coquito de aceite, llamado localmente “coco de raspa” o “de ruñir” (relativo a roer). Gracias a este especial hábito, se convirtieron, a finales del siglo XIX, en un engranaje importante en la producción de aceite de coco en la región.

En el reporte de las propiedades de la Unión en Cuale, elaborado por Charles Hoyle en 1919 (Munguía-Fregoso s/a), y que es válido también para las costas de Tomatlán, Cabo Corrientes y Puerto Vallarta, en Jalisco, se destaca la siguiente cita sobre la relación entre los cerdos y el coquito de aceite: “Los cerdos se crían muy bien en esta tierra caliente, pero esto no debería causar sorpresa puesto que el maíz es tan abundante y barato en ciertas épocas del año; y como no se puede guardar indefinidamente hay que dárselo a los cerdos. Por otro lado, éstos encuentran un alimento de lo más nutritivo en la pulpa que resulta como desecho en la fabricación del aceite de coco, y la corteza exterior de los cocos que comen ávidamente. Sin embargo, si se les dan demasiados productos del coco, la manteca se hace como aceite y no es apropiada para el mercado, este problema se puede corregir, si al final del periodo de engorda, se les da maíz”.

Igualmente, se cuenta con testimonios de que los cerdos “se alzaban” (retirarse al monte y convertirse de domésticos a montaraces) a los palapares para alimentarse de la cáscara del coco durante

su maduración, periodo que se extendía desde septiembre hasta abril. Durante esos meses, los “bichis” “ruñían” el coco hasta ponerse “de media ceba”. Posteriormente, eran puestos en encierros, por quienes los reclamaban como de su propiedad, para concluir su engorda con maíz y obtener la manteca.

En una entrevista realizada a don Miguel Bravo Morelos, residente de la localidad Lo de Marcos, Nayarit, se relata la siguiente historia sobre los cerdos y coquitos: “Cuando yo caí aquí, a los tres días mataron una leona (puma) que estaba empicada (asidua, casi al límite del vicio) a comerse los puercos. Los rancheros tenían muchos puercos, se metían al monte y ese animal se empicó a tragárselos [...]. Aquí había un comercio... Lo tenía don Liborio Palomera, fue el primero. Se vendía lo que más se usaba: azúcar, café, arroz, petróleo... manteca. Aquí había mucho puercos: matabas un puerquito, sacabas la manteca para pasarla un tiempo, se acababa, matabas otro puerquito. Los puercos se criaban escarbando en los palapares, se ponían de media ceba con el coco y ya de ahí los mataban cuando ya estaban buenos. También, se criaban escarbando en la playa o en los arroyos buscando cangrejos y camarones”.

Aceite de coco y manteca de cerdo

Se tiene razón que, a finales del siglo XIX, el señor Nieves Lepe instaló en Las Peñas (la actual ciudad de Puerto Vallarta), los primeros molinos de coco de aceite “y aprovechaba el desperdicio para engordar puercos”. En un estudio realizado por Leoncio Blanco sobre Las Peñas (1919), se presentan cifras de embarque de salida, de alrededor de 20 productos, de 1911, 1912 y 1913, entre las que destacan el aceite de coquito y la manteca de cerdo: 106,751 kg

de aceite y 9,528 kg de manteca; 226,800 kg de aceite y 1,350 kg manteca; así como 53,308 kg de aceite y 1,350 kg de manteca, respectivamente.

Ya en ese entonces, existían tres molinos de coco en Las Peñas. El coquito de aceite era comprado por las fábricas de jabón y molinos de Mazatlán, Tepic, Guadalajara, Compostela, Mazatán y Puerto Vallarta. El aceite se utilizaba como combustible para las lámparas de alumbrado y, el desecho de molienda o granza, se destinó como alimento para cerdos enchiqueados (dentro de corrales). La industria del aceite de coco creció aparejada a la engorda de cerdos para la extracción de manteca. Hasta mediados del siglo XX, la manteca de cerdo fue elemento de cocina único y generalizado en México. Esta asociación alimentaria y productiva, se hace patente en los testimonios recogidos en Lo de Marcos, en entrevistas realizadas en marzo de 2016:

“Antes se sembraba mucho. Ganado había poco, lo que si había era mucho puerco. Don Liborio Palomera criaba puercos; los tenía encerrados y los soltaba cuando había coco maduro para que lo pelaran. El coquito de aceite se vendía a don Fernando Flores Haro, de Compostela. Tenía un negocio que se llamaba Molino de Oleaginosas”. (Guadalupe Isiordia).

“Aquí mi padrino Liborio Palomera tenía un chiquero de puercos. Los soltaba a los palapares y engordaban con el puro aceite del coco. Ese día, todavía mi padrino no echaba afuera los puercos del chiquero, cuando llegó el tigre (puma) y se llevó un puerco... y nos fuimos a seguirlo... y lo encaramaron los perros. Mi padrino era muy bueno para tirar con pistola, pero muy desasiado con sus armas. Tenía una muy buena pistola, una 38 Smith, y estaba el animal encaramado y no carreteó la mazorca de la pistola por sucia. El

tigre se bajó y se fue... ya no lo alcanzaron los perros. Estaban muy empicados los tigres a comer puercos”. (Victorio Salazar Mariscal).

“Mi padre fue Liborio Palomera. Tuvo ganado, llegó a tener 60 vacas de pial mucho, era el único que tenía ganado... Puercos tenía muchos. Tenía que entregar a Puerto Vallarta manteca; venía una canoíta de Puerto Vallarta porque eran 120 latas de manteca que estaba entregando él por mes” (Sarita Palomera).

La bonanza del aceite

En 1922, en los municipios de Compostela, San Blas, Santiago Ixcuintla y Tuxpan, Nayarit, había alrededor de diez mil hectáreas de palapar, más tres mil en el municipio de Puerto Vallarta. La cosecha de coco de aceite emprendida por las haciendas, pudiera calcularse en 1,100 toneladas. Con el Reparto Ejidal, ejecutado en esta zona entre 1933 y 1940, la producción de coquito se vino abajo.

Con la Segunda Guerra Mundial, la demanda de aceite de coquito se elevó. El Gobierno de México tuvo que intervenir para incentivar el acopio y regular los precios del mercado. En febrero de 1944, el gobernador de Nayarit, Candelario Miramontes, inauguró la brecha carretera Compostela-Valle de Banderas. El principal objetivo de esta vía fue acceder a las costas de Chila y Compostela, grandes productoras de coco de aceite. Ese mismo mes, el gobernador se reunió con ejidatarios coqueros y representantes de las empresas compradoras para establecer algunas condiciones económicas, pues el precio del coco subió de \$700 a \$950 pesos la tonelada y se estimó una producción de 500 toneladas.

En 1948 se renegoció el precio del coco a

\$1.10 pesos, sobre una producción de 5,000 toneladas en Nayarit. En Puerto Vallarta y Cabo Corrientes, Jalisco, se calculaba en 1,800 toneladas. La cosecha coquera y la industria aceitera alcanzaron su punto más alto durante la Segunda Guerra Mundial. En Mazatán, se establecieron alrededor de 10 pequeños molinos, y el mismo número de jaboneras. Se inauguraron dos negociaciones en Compostela: "Oleaginosas y Derivados S.A. de C.V." y "Aceites de Compostela S.A. de C.V.". En Puerto Vallarta, llegaron a funcionar seis molinos de aceite.

En 1950, la producción de coquito de aceite se estimó en 3,000 toneladas para Nayarit y 1,200 toneladas para Jalisco, sobre un precio \$1,260.00 pesos por tonelada. Hacia 1953, la cosecha se estimó entre 1,500 y 2,500 toneladas en Nayarit y 600 toneladas en Jalisco. El precio se fue a la baja.

Despojar de la cáscara al coco maduro, acelera su secado y, por tanto, la labor de quiebra y recolección de la almendra. En los palapares, el "ruñido" fue tarea de hormigas, ratones, jabalís y "cerdos alzados". Cuando el coco maduro era acarreado a las rancherías, se arrojaba a los chiqueiros de los puercos domésticos o se abrían los patios de secado. De esta forma, los cerdos callejeros se darían un festín. Sin la labranza gratuita de los cerdos "pelones", "trompudos", "tlapalayudos" o "bichis", las grandes cosechas de coquito de aceite hubieran sido mucho más laboriosas.

El ocaso de la industria aceitera

Desde 1949, y durante el paso de Gilberto Flores Muñoz como ministro de Agricultura y Ganadería, se buscó la autosuficiencia de granos básicos en México, especialmente del maíz. Ese año, la producción en el estado de Nayarit fue de

60,000 toneladas. Gracias a los créditos ejidales, el aumento en los precios del grano, el uso de semillas mejoradas y la aplicación de fertilizantes químicos, la producción se elevó. En 1952 se alcanzaron 115,000 toneladas y en 1958 la cosecha anual rebasó las 130,000 toneladas.

Como se aprecia, mientras que la demanda de coco inició un descenso pasada la Segunda Guerra Mundial, la necesidad de producir granos básicos, especialmente maíz, fue en aumento. La insuficiencia de maíz y el interés por producirlo, influyó directamente en las zonas coqueras. Ya en 1947, el gobierno de Gilberto Flores Muñoz anunció que serían abiertas a la agricultura 25,000 hectáreas de tierras vírgenes en la costa norte y la costa de Chila. En 1948, se precisó que serían desmontadas 2,000 hectáreas en el Ejido de Las Varas, Nayarit. Al parecer, estas pretensiones fueron pospuestas para mantener en pie a las zonas de palpares.

En 1954, cuando la industria del aceite había dado varios traspiés y la quiebra de coquito fue incosteable, se retomó la propuesta de abrir tierras vírgenes para dedicarlas a la producción de maíz. En los primeros meses de ese año, se abrieron más de 1,000 hectáreas de tierra en Las Varas. Los ejidatarios de La Lima, El Monteón, Lo de Marcos, San Francisco y Sayulita, echaron abajo los palapares para cultivar maíz de temporal. En el municipio de Puerto Vallarta, se tumbaron palapares en Ixtapa, Coapinole y Pitillal, que dependían de los créditos administrados por el Banco de Crédito Ejidal de Nayarit. En el norte de Nayarit, se hablaba de abrir 3,500 hectáreas de tierras vírgenes en Santiago Ixcuintla.

Sobre lo anterior, Don Victorio Salazar, habitante de Lo de Marcos, brinda un revelador testimonio: "En aquellos tiempos había concesiones y el gobernador

Flores Muñoz le dio la concesión del coco a don Fernando Flores [...]. Aquí puso de recibidor a mi padrino Liborio Palomera. Él recibía el coco para don Fernando. Ese señor ayudaba y nos traía mercancía en las aguas... ayudaba con la mentada "refa"; le decíamos "la refa" a la ayuda. Ya pal 15 de septiembre, que ya se iban a comenzar los trabajos, iba la gente allá a recibir la "refacción" en efectivo, ya para comenzar a trabajar... Así era antes. Y se acabó la coqueada en el 54 (año de 1954), se acabó el trabajo del coco. Hasta el 54 ya no hubo cosecha de coco y quedó muy pobre aquí. En este año se dio permiso para la tumba de los palapares. Las parcelas que se pudieron hacer de cultivo, se hicieron de cultivo".

La caída de los precios del coco y lo incosteable de su explotación, siguieron en picada. En 1955, ante los elevados costos de producción, los coqueros exigían mejores precios. En 1956, algunos ejidos que habían tumbado los palapares se encontraban en la ruina. En 1959 la industria aceitera se había casi terminado: cerró sus puertas "Oleaginosas de Compostela" y no hubo interés en el remate del coco.

Todavía, en 1961, el municipio de Compostela producía 643 toneladas, San Blas 198 toneladas, Santiago Ixcuintla 84 toneladas y Tuxpan 61 toneladas. En 1962, Compostela cosechó 495 toneladas, San Blas 175 y Santiago Ixcuintla 49 toneladas. En 1963, el municipio de San Blas produjo 16 toneladas y Santiago Ixcuintla 39 toneladas. Este último año, el trazo de la carretera Compostela-Puerto Vallarta atravesaba el ejido de Sayulita. La maquinaria pesada abatía la selva. En entrevista con el señor Arturo Serena, empleado en aquel tiempo de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes, relató lo siguiente: "Yo pertencí a una brigada de topografía. Todo el tiempo nosotros

íbamos adelante de las compañías, dando línea para que las compañías vinieran atrás construyendo [...]. Había mucha fauna silvestre, mucha... desde armadillos, mapaches, venados, chichalacas, chonchos... todo eso había. Los venados eran muy mansitos... Íbamos trabajando y los venados se quedaban viendo a las máquinas; nomas las veían de un lado a otro los animales... no estaban baliados, no estaban briosos. Llegamos a esa parte de ahí de Sayula... una parte donde había muchos palapares de coco... En esa parte había mucho puerco ya de monte... ya no regresaban a sus casas... Puercos 'alzados'. Hasta nosotros nos llegamos a traer allá de vez en cuando un puerco y nos lo comíamos en el campamento. Ya no tenían dueño, ahí se criaban en los palapares... De eso se criaban: del coco".

La extinción

Con el avance del tiempo, los grandes palapares y la industria aceitera se extinguían y, junto a ellos, lo hacían los cerdos "bichis". De aspecto primitivo y hasta horripilante, carne flaca y escasa manteca, constitución hecha para la sabana y la trashumancia, no tuvieron oportunidad de cruzar con las nuevas razas de cerdos estanciados. Ni la gastronomía pudo hacer algo por ellos. En nuestras costas, de cocina sencilla y poco aderezada hasta mediado siglo XX, el cerdo "bichi" no pudo trascender en una receta especial de comida, como sucedió con sus hermanos en el sureste del país con la "cochinita pibil". Si acaso, su imagen aún pervive en los relatos de cuando el tigre bajaba hasta la playa o a los chiqueros de las rancherías para llevárselos, o, en el imaginario popular, dentro de la leyenda de que el diablo solía aparecerse a los jugadores de baraja en la forma de una puerca flaca, seguida de una piara de puerquitos chillones.

Sin palapares, y perseguidos por los nuevos agricultores de maíz, los cerdos de la Conquista se fueron extinguiendo sin pena ni gloria. Acosados por los apremios de las autoridades vecinales de tener a los cerdos enchiquerados, muchos fueron victimados a balazos o “a machete limpio”, sin reclamos. Como episodio de un relato surrealista, los “bichis” desaparecieron del paisaje rural sin dejar rastro: todo mundo los recuerda, pero nadie tiene memoria de cuándo vio al último ni dónde ni bajo que circunstancia.

Referencias

- Blanco R.L.** 1919. Estudios sobre Las Peñas. Sociedad de Geografía y Estadística de Jalisco, Guadalajara.
- Calvo, T. & A. Regalado-Pinedo.** 2016. Introducción. Pp. 17-30 In: Calvo, T. & Regalado-Pinedo, A., Historia del Reino de la Nueva Galicia. Universidad de Guadalajara, México, 877 pp.
- Calvo, T. & P. Machuca.** 2016. Un actor ineludible: entre sierras y cuencas. Pp. 33-57 In: Calvo, T. & Regalado-Pinedo, A., Historia del Reino de la Nueva Galicia. Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 877 pp.
- de la Mota y Escobar, A.** 1993. Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León. Gobierno del Estado de Jalisco - Universidad de Guadalajara, Jalisco, 114 pp.
- Díaz del Castillo, B.** 2009. Historia verdadera de la Conquista de la N. España. Editorial Porrúa, México.
- Guedea, V.** 2010. VII. La Independencia (1808-1821). Pp. 147-162 In: von Wobeser, G., Historia de México. Fondo de Cultura Económica - SEP - Academia Mexicana de Historia, México, 288 pp.
- López Portillo & J. Weber.** 1976. La Conquista de la Nueva Galicia. Universidad de Guadalajara- INAH, Guadalajara, 433 pp.
- Monroy-Martínez, M.T.** 2020. Análisis de diversidad genética del cerdo pelón mexicano mediante marcadores mitocondriales. Tesis de maestría, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia.
- Mountjoy, J. B.** 2016. La cultura nativa (1300-1750). Pp. 59-103 In: Calvo, T. & Regalado-Pinedo, A., Historia del Reino de la Nueva Galicia. Universidad de Guadalajara, México, 877 pp.
- Munguía Fregoso, C. s/a.** Traducción del Reporte de las Propiedades de la Unión en Cuale elaboradas por Charles Hoyle en 1919. Documento no publicado.
- Murià, J.M.** 1980. Historia de Jalisco: Tomo I, desde los tiempos prehistóricos hasta fines del siglo XVIII. Gobierno del Estado de Jalisco, Guadalajara, 538 pp.
- Murià, J.M.** 2006. De Nueva Galicia a Jalisco. Revista Internacional de Ciencias Sociales y Humanidades, SOCIOTAM XVI(2): 31-49.
- Santamaría, F. J.** 2000. Diccionario de Mejicanismos. Sexta edición, Editorial Porrúa, México, 1207 pp.