



LA PESCA PREHISPÁNICA EN LA ANTIGUA CALIFORNIA

Armando de Jesús Romero Monteverde^a, Carlos Mandujano Alvarez^a, Alfredo Feria Cuevas^a

^aInstituto Nacional de Antropología e Historia, romero_monteverde@yahoo.com.mx, carlosmandujano@hotmail.com, arqueologoferia@hotmail.com

RESUMEN

La fauna acuática formó parte en mitos, rituales y ceremonias de las sociedades de cazadores recolectores y pescadores de los antiguos californios de la Península de Baja California. Para estos el aprovechamiento de las especies marinas constituyó una importante parte de su vida, tanto alimentaria, como social y simbólica.

Los informes sobre las pesquerías realizadas por los antiguos californios desde el descubrimiento de la Península, hasta la expulsión de los jesuitas 1533-1768, provienen de los navegantes, exploradores, armadores o buscadores de perlas, corsarios, piratas y por la orden religiosa jesuita. Dichos escritos nos proporciona suficientes datos como para darnos una idea de sus prácticas pesqueras. Por otro lado las investigaciones de los concheros¹ realizadas por los arqueólogos nos aportan datos para conocer las variedades de peces y moluscos que consumían, así como la forma de vida de estas poblaciones. Respecto a los testimonios dejados por los propios nativos es poco lo que tenemos porque eran sociedades ágrafas; sin embargo, dejaron plasmados a través del manifestaciones gráfico rupestre², [pinturas y petrograbados] la importancia de la pesca, representando multitud de peces, rayas, lobos marinos, ballenas, caguamas, y otras especies no identificadas. Estos testimonios o sitios arqueológicos se encuentran localizados a lo largo y ancho de la península, particularmente en la Sierra de San Francisquito³ donde son más abundantes. El trabajo que presentamos aquí es el resultado de una investigación interdisciplinaria en donde se conjuntan las experiencias y resultados de la investigación etnohistórica y arqueológica de los autores.⁴

1. INTRODUCCIÓN

Los jesuitas observaron e identificaron para estas sociedades de cazadores recolectores y pescadores tres grupos étnicos bien diferenciados, de Sur a Norte: Pericú, Guaycura y Cochimí, así como dos tipos de grupos identificados, ello determinado por la actividad preponderante que desarrollaban: los serranos y los playanos.

1 Por Conchero me refiero a grandes basureros de restos de moluscos resultados por actividad humana.

2 Véase: Gutiérrez María de la Luz y Justin R. Hyland "Arte rupestre de Baja California Sur", en *Arqueología Mexicana*, México, Vol. 2, No. 10, 1994, pp. 84-89; Hambleton, Enrique, *La pintura Rupestre de Baja California*, México, Fomento Cultural Banamex, 157 pp, 77 fotografías; López Espinoza, Aníbal, *Evocaciones del Olvido. Pinturas rupestres de la Región del Cabo*, México, CONACULTA-Instituto Sudcaliforniano de Cultura, 2013.

3 De todos los sitios arqueológicos hasta el momento localizados el más espectacular es la llamada "del Gran Mural." Y es considerada uno de los más grandes del mundo.

4 Armando Romero-Monteverde, "Los grupos prehispánicos de Baja California: a partir del contacto con los jesuitas hasta su expulsión 1697-1768. Estudio comparativo entre cochimíes y kiliwas, tesis, México, ENAH-INAH, 2006; Carlos Mandujano, *Patrón de asentamiento en la Sierra de la Giganta. Estudios de los sitios arqueológicos del municipio de Loreto, Baja California Sur*, Tesis de Maestría, ENAH, 2009.



Para Miguel del Barco ésta última peculiar forma de clasificación estaba sustentada en que había bandas o rancherías que su principal sustento lo obtenían del mar; sin embargo, esto no quiere decir que por otra parte los Serranos que pasaban su vida en las montañas no frecuentaran el mar para alimentarse e incluso que los playanos no realizaran actividades de recolección y caza como los antes mencionados.

Para tener una idea de cómo estas sociedades se apropiaron de los espacios costeros es necesario describir brevemente las características del litoral de la Península, como sigue: las costas del Golfo de California que se extienden por espacio de 1300 km, desde Cabo San Lucas hasta su término al Norte que coincide con la actual franja fronteriza con los Estados Unidos.⁵ La extensión de sus litorales es aproximadamente de 3700 kilómetros y se caracterizan por ser aguas interiores con abundantes ensenadas, esteros y bahías, lo que las convierte en más tranquilas y seguras para la navegación, pesca ribereña y práctica del buceo; en el caso de las aguas del Océano Pacífico son mares de alta energía con una plataforma continental estrecha y abrupta, donde las olas irrumpen con gran fuerza, lo que las convierte en peligrosas para realizar actividades de navegación y pesca ribereña, así como del buceo, excepto en los sitios abrigados de los vientos y oleaje, como señala Miguel del Barco, para Bahía de Magdalena y válido para los esteros de la costa del Pacífico: “como esta costa es muy brava es natural que los peces se retiren a los esteros y otros parajes algo abrigados de los violentos golpes de las olas, y que tanto abundan allí cuanto escasean en las costas sin abrigo[...] según dicen, tiene diez leguas de largo, es casi increíble la abundancia de pescado...”⁶

Para la Región de los Cabos, Miguel del Barco retoma los datos proporcionados por el padre Antonio de Ascensión, en su visita a Cabo San Lucas en el año de 1603, en donde hace mención sobre la abundancia de pescados de especies muy diferentes, diciendo, al respecto: “concuerdá con estas noticias antiguas la experiencia moderna. Habiéndose reconocido por tierra aquella costa (del Pacífico), se ha hallado en los esteros, que hay en ella, una multitud admirable de pescados de todas las calidades y tamaños.”⁷

La importancia de los esteros y los mares se encuentra referida en la mitología de los californios. En los Guaycuras encontramos la referencia de que la deidad Guamongo puso en los esteros los lugares de la pesca hasta una gran peña (posiblemente Nopoló), lugar ubicado cerca de Puerto Escondido en donde se encerró por algún tiempo. En estos esteros dispuso de abundante pesca, de los que también él se alimentó mientras duró refugiado en la cueva mítica; respecto a la mitología Pericú: la deidad Niparajá, creó el mar; y daba la comida. También creó las ballenas, las cuales espantaban y atemorizaban a Bac-Tuparán, para que le hicieran guardia y no lo dejaran salir de la cueva donde lo tenía preso.⁸ Aunque las crónicas no mencionan la costumbre de efectuar una ceremonia de pesca, igual a la realizada para la caza, es posible que tuvieran un ritual similar como práctica para iniciar al pescador en el manejo de sus artes y en su buena suerte en la pesca. Sabemos, que los cochimíes del Norte tenían la creencia que el pescador no debía de comer del pescado que capturaba, porque si lo hacía sería desgraciado en el mar; y así los demás se comían todo el pescado, y él se contentaba con las frutas que le ofrecían sus parientes.⁹

5 Banamex, 157 pp, 77 fotografías.

INEGI, “Síntesis Geográfica del Estado de Baja California Sur,” en Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, Aguascalientes, México, 1995, Autor.

6 Miguel del Barco, Historia Natural y Crónica de la Antigua California, p. 128.

7 M. del Barco, op. cit., p.127.

8, Francisco Xavier Clavijero, Historia de la Antigua o Baja California, p. 60.

9 Luis. de Sales, Fray, Noticias de la provincia de California 1794, p. 34.



Respecto a la habilidad y conocimiento que tenían los nativos costeros o “playanos”¹⁰ del medio marino, el jesuita Segismundo Taraval señala que unos eran pescadores, otros buzos y todos grandes nadadores y tan diestros que cuando la mar les volteaba la balsa con mucha facilidad la volvían a poner ellos en su lugar.¹¹ Asimismo Miguel del Barco, refiere en el caso de los cochimíes que habitaban la Bahía de los Ángeles que tenían en abundancia pescados frescos del que, “se alimentaban más de ordinario”¹² y el dominico Luis de Sales, años después confirmó lo dicho agregando que lo pescaban sin mucha dificultad pues eran excelentes pescadores, y que algunos de ellos tenían la capacidad de abastecer de pescados a todos sus parientes.¹³

2. LA PESCA Y SUS PRODUCTOS

En cuanto a las artes de pesca, encontramos para la navegación el uso de balsas¹⁴ elaboradas de troncos, carrizos y cañas de tule, y para la pesca el uso de arpones de una y tres puntas y anzuelos de hueso, de concha, de tortuga de carey y de espinas de biznaga endurecidas al fuego, además del uso de redes y cercas convergentes o lo que se conoce como la técnica del tapo. Según registra Miguel del Barco para el estero de Bahía de la Magdalena y otros que “[...] pescan ya con redes y ya con atajar alguna parte del estero [...]”¹⁵ Ésta última, según las referencias etnohistóricas en las fuentes de los navegantes y primeros colonizadores fue observada en ambas costas, además de que fue una práctica muy difundida en las poblaciones costeras de Sinaloa en la época prehispánica. Ésta técnica prehispánica consiste, como lo registra Miguel del Barco, en atajar a los pescados en los esteros: “con palos y ramos cuando ha subido la marea; para que al bajar ésta, se halle el pescado en poca agua. Y queda en tanta abundancia que fácilmente cogen mucho...”¹⁶ Existe evidencia arqueológica de la práctica de la técnica del tapo en algunas playas de las costas orientales de la Península. Se han localizado formaciones intencionales de piedras con cierta curvatura paralelas a la línea de playa y muy cerca de la misma para que al bajar la marea los peces quedaran atrapados en ellas. Como ejemplo del conocimiento que los “playanos” habían adquirido de las especies marinas queremos señalar al pez llamado botete (*Spheroides annulatus*), entre otras cosas porqué el propio Miguel del Barco escribió respecto de él por su particularidad, diciendo: “A pesar de su particular veneno mortal, que se aloja en el hígado, los indios californios lo comían: “extrayendo con cuidado el hígado, por saber que ahí estaba alojado el veneno, este juicio aprendido por la experiencia prueba una vez más el conocimiento profundo que tenían de la naturaleza.”¹⁷ Es importante señalar que Miguel del Barco reconoce una vez más el conocimiento que tenían estos grupos de su entorno.

Hemos hablado de la abundancia y diversidad de peces y la facilidad con que estos eran pescados con lo que los grupos “playanos” se alimentaban de ordinario, pero es necesario también señalar que además se alimentaban de una gran diversidad de moluscos. En las fuentes etnohistóricas para los grupos del Sur y en etnografías con grupos del Norte, se tienen registros de hombres recolectando caracoles y almejas y poco se señala la participación de las mujeres, niños y ancianos. El jesuita Miguel del Barco, registró que los “playanos” comían muchas almejas, ostiones y demás especies de moluscos en la misma playa, para lo cual preparaban lumbre en donde

10 “Playanos” término que los jesuitas utilizaron para diferenciar a los indios costeros y pescadores de aquellos que vivían en la sierra llamados por ellos “serranos.”

11 Segismundo Taraval, *La rebelión de los californios*, p. 71.

12 M. del Barco, *op. cit.*, p. 306.

13 L. de Sales, *op. cit.*, p. 34.

14 Jacobo Baegert, *Noticias de la Península de California*, p. 74.

15 M. del Barco, *op. cit.*, p. 128.

16 *Idem.*

17 M. del Barco, *op. cit.*, pp. 132-133.



echaban las conchas que al sentir el fuego se abrían, asándose la parte comestible, y así la comían, sin llevar jamás lejos las conchas y cuando, en el caso de las almejas, querían llevarlas a la serranía, extraían la parte comestible y la secaban para su conservación y después hacían sargas bien largas para trasladarlas.¹⁸ Entre los grupos del Norte, encontramos también esta costumbre, además de la práctica de la conservación por deshidratación de la almeja, al igual que los grupos del Sur, como lo relata un indio de Neji de la etnia kumiai: “yo y dos parientes míos bajamos de las montañas de Neji [...] y en la playa solo pensábamos en recoger y secar almejas para llevar a nuestro asentamiento.”¹⁹ Para el Sur el jesuita Jaime Bravo en el año de 1720, nos dice que observaron en la playa, de la Bahía de La Paz, a quince indios, y que al ser vistos dejaron tiradas sus conchas y armas y que uno que estaba distraído siguió recolectando caracoles.²⁰ En las fuentes etnohistóricas no se precisa, por lo general, la descripción de las diferentes especies de moluscos, sin embargo, en los distintos sitios arqueológicos costeros se han localizado más de 100 especies con sus variedades.

Con relación a la obtención de madre perla como alimento, seguían la misma técnica, echaban en el fuego las conchas y quemaban y tostaban las perlas, de las cuales no hacían caso, aprovechándose sólo de la parte comestible, haciendo Miguel del Barco la aclaración de que, “a excepción de algunos del Sur que se servían para sus adornos de algunas perlas,”²¹ refiriéndose posiblemente a los pericúes de los que encontramos que también utilizaron la misma técnica, como lo señala Woodes Rogers: “todo el guiso que dan al pescado se reduce a ponerlo debajo de un montón de arena que cubren de fuego y de allí le sacan para comer.”²² Sin embargo, a diferencia de los grupos norteños, encontramos en las fuentes etnohistóricas que éstos usaban perlas como adornos.²³ El estudio realizado por Harumi Fujita de los diversos concheros de las costas de la Región de los Cabos²⁴ mostró que efectivamente los moluscos bivalvos o con dos conchas, eran abiertos arrojándolos sobre las brasas para obtener la “carne sola.” Sin embargo, también se encontraron evidencias arqueológicas, de que algunos moluscos bivalvos de pequeñas dimensiones como la almeja roñosa y posiblemente la pata mula, fueron abiertas, con instrumentos de piedra. En los concheros, como en el Conchalito, se han encontrado, asociados a ellos, innumerables lascas con huellas de uso posiblemente utilizadas para abrir las conchas y para la remoción del alimento. En el caso de almejas de mayor tamaño el abrirlas de manera mecánica representaba un esfuerzo considerable, porque las conchas de madre perla, mano de león, ostión de piedra y otras especies de tamaño parecido tienen un músculo aductor grande y fuerte. Según los datos arrojados por el estudio de concheros de Harumi Fujita, existía una preferencia de ciertos moluscos a otros.²⁵ Esto parece indicar que la presencia de ciertos moluscos en cantidades superiores a otras se debió a la preferencia de los grupos a estos alimentos y por supuesto también a la abundancia de ellos en las zonas de recolección.

En el caso de la extracción del molusco bivalvo llamado vulgarmente callo de hacha, (*Pinna rugosa*, *Atrina maura*), por su forma de hacha de leñador, Miguel del Barco nos dice que usaban unos palos puntiagudos para su extracción.²⁶ Para localizarlas es necesario bucear, aunque no se haya a gran profundidad, es posible encontrarlas a más de dos metros de la superficie.

18 En el original Testáceos.

19 Clemente Rojo, citado por Everardo Garduño, en Por donde se mete el Sol, historia y situación actual de los indígenas montañeses de Baja California, p. 90.

20 J. Bravo, *op. cit.*, pp. 25-67.

21 M. del Barco, *op. cit.*, p.140.

22 R. Woodes, *op. cit.*, pp. 121-127.

23 *Idem*.

24 Véase: Harumi, Fujita, 1985. Recolección de moluscos entre los indígenas de Baja California; análisis etnohistórico y arqueológico, Tesis.

25 *Idem*.

26 M. del Barco, *op. cit.*, p. 144.



El abulón, (*Haliotis fulgens*) molusco univalvo, que se reproduce en las costas del Pacífico, desde el paralelo 28°, hacia el Norte. Miguel del Barco, menciona que: “a partir del paralelo 26° o 27° se encuentran, aunque no en todas partes.”²⁷ Sabemos que la concha nacarada del abulón era muy apreciada por los grupos étnicos del Suroeste de los Estados Unidos y Noroeste de México y que su distribución natural se iniciaba en la costa del Pacífico a la altura de isla de Cedros hasta las costas de Bahía de Monterrey, EE.UU. Hasta el momento desconocemos si los cochimíes realizaban, algún tipo de intercambio o trueque con otros grupos o bandas más al Norte, pero no se descarta la posibilidad de que así fuera, ya que el mismo jesuita Francisco Kino nos reporta que entre los indios de Sonora vio de estas conchas; hacia el Sur de los Cochimí se han encontrado asociadas a entierros en algunos sitios arqueológicos como en Ensenada de Muertos, lo que nos confirma que había intercambio entre ellos.²⁸ Sobre la forma que utilizaban los cochimíes para su extracción, no se encontraron registros; sin embargo, por las características de este molusco que se fija fuertemente a las rocas con su músculo aductor (que también es la parte comestible), es necesario bucearlo y desprenderlo utilizando palanca.²⁹ Además del alimento, los cochimíes aprovechaban como adorno su concha que por sus características nacaradas, de azules y violetas.

Pata de mula (*Anadara tuberculosa*), se encontraron en un sitio arqueológico de la Región de los Cabos, dos piezas de valvas agujereadas con el cordel, posiblemente para ser usado como ornato o amuleto. La pata de mula se encuentra, por lo general en esteros, en ambientes fangosos rodeada de mangles. Por sus características exteriores “blanco y negro” y su interior que contiene, además del organismo, un líquido de color de la sangre, entre rojo y negro intenso, es posible que por analogía estas conchas simbolizaran a la muerte o algo relacionado con ella, como lo es la guerra. En tiempos recientes en los esteros de la Bahía de La Paz abundaba esta especie de almeja, aunque no en todos los esteros. Su extracción no requería de grandes esfuerzos por encontrarse en zonas de fácil acceso, por lo que no resulta difícil suponer, al igual que de la almeja roñosa, que eran extraídas en abundancia para consumo.

Cangrejo violinista (*Uca pugna*) Otro de los alimentos marinos de estos grupos étnicos fue el que habita la zona intermareal o humedales, generalmente con fondos de fango o lodo. Es un cangrejo de pequeñas dimensiones, miden aproximadamente de 2.5 a 3 cm. de largo. Suelen ser gregarios, y aparecen durante la marea baja. Cada individuo excava un pequeño pozo de unos 30 cm., de profundidad en la arena o el fango, que le sirve de refugio. Miguel del Barco observó que se encontraban en grandes cantidades, en ciertas regiones de la costa oriental de California, sobre todo en los humedales y manglares, nos dice que los indios las capturaban con las manos y, machucándolas con piedras se las comían.³⁰

Tortugas marinas Sobre la captura de las, Miguel del Barco nos dice que había de dos especies, la de carey y otra que era más común, posiblemente la caguama (*Chelote myda*): “los indios playanos la cogen saliendo al mar en una canoa o balsa, cuando ven cerca una tortuga, se echan al agua y procuran voltearla; lo cual conseguido es suya, la tortuga porque así no puede huir, la ponen en la canoa y prosiguen su pesca.”³¹ Los guaycuras, además de aprovechar la carne, también usaban el caparazón como cuna portátil para sus hijos; como recipiente para recoger agua y para recolectar y tostar sus semillas. Hacia las veces de una batea.³² En el sitio arqueológico conocido como Cerro Verde, en una cueva que probablemente estuvo habitada, se localizaron restos de animales marinos que quizá fueron parte de la dieta de los habitantes de esta cueva, de los restos se identificaron, dos especies “la peninsular mule deer” (*Odocoileus Hemionus*

27 Idem.

28 A.F. Alfonso Rosales, comunicación personal. Investigador del Centro INAH-Baja California Sur

29 Actualmente utilizan equipo de buceo y una barra metálica como palanca.

30 M. del Barco, *op. cit.*, p. 449.

31 M. del Barco, *op. cit.*, p. 135; J. Baegert, *op. cit.* p. 74.

32 J. Baegert, *op. cit.*, p. 115.



peninsulae), y un fragmento del caparazón de una tortuga (*Chelonia agassizi*).³³

Otra especie, que probablemente fue utilizada como alimento y su concha como utensilio, es la tortuga de agua dulce que abundaba en pozas y manantiales de agua permanente³⁴. (Miguel del Barco, no hace mención de esta especie).

En las costas del Golfo de California y Pacífico, en algunas regiones, especialmente en las islas, suelen encontrarse colonias de lobos marinos, (*Mirounga angustirostris*), Miguel del Barco, registra que las mujeres utilizaban la piel, a modo de faja o cinto para evitar las amenazas de aborto.³⁵ En la isla de Cedros se observaron pieles, de estos animales, curtidas y decoradas. No se encontraron referencias sobre el consumo de la carne de este animal, aunque no se descarta el uso para consumo humano.³⁶

3. CONCLUSIÓN

Cuando el trabajo de investigación conjunta los esfuerzos interdisciplinarios para el estudio de una región geográfica y cultural del pasado prehispánico como es el caso de las sociedades de cazadores recolectores y pescadores de la Península de Baja California se genera una gran cantidad de información que es necesaria analizar para dar una interpretación más objetiva de la vida de estas sociedades, por otro lado los resultados y la discusión en estos tipos de trabajos no se ven agotados. En la discusión y revisión de los materiales arqueológicos, así como los datos etnohistóricos nos encontramos con la necesidad de proseguir los estudios para abordar otros aspectos de la vida prehispánica de estas sociedades. Por último, los innumerables vestigios de concheros localizados en diversas zonas, a lo largo de la costa del Golfo de California y partes de la costa del Pacífico, permiten inferir que la práctica de la pesca y extracción de diversas especies de moluscos, entre ellas, la madre perla y abulón, fue entre otros, un medio que los proveyó de sustento y materiales para la confección de sus adornos en distintos periodos de tiempo.

BIBLIOGRAFÍA

1. ANDREWS Thomas F., (editor), *English privateers at Cabo San Lucas: The Descriptive Accounts of Puerto Seguro* by Edward Cooke (1712) and Woodes Rogers (1712), George Shelvocke (1726) and William Betagh (1728), Dawson's Book Shop, Los Angeles, EUA. 1979.
2. BAEGERT, Juan Jacobo, *Noticias de la Península de California*, México, Antigua Librería Robredo, Traducción por P. Hendrichs, 1942.
3. BARCO, Miguel del, *Historia Natural y Crónica de la Antigua California*, México. UNAM, 2da., Edición, Introducción y notas Miguel León Portilla, (serie historiadores y cronistas de Indias/3), 1988.

³³ William C. Massey, Tesis Doctoral, *Culture History in the Cape Region of Baja California*. pp. 159-162.

³⁴ El consumo alimentario de esta especie de tortuga por los rancheros de la región de los Dolores, ha provocado que la tortuga este al borde de la extinción. Observación personal, 2012.

³⁵ Idem, p. 21.

³⁶ Casanate Porter Pedro, "Carta relación de don Pedro Porter Casanate, caballero de la Orden de Santiago desde que salió de España el año 1643 para el descubrimiento del Golfo de la California hasta 24 de Enero de 1649, escrita a un amigo suyo."



4. BRAVO Jaime, 1970. "Razón de la Entrada al Puerto de La Paz: Conquista de la Nación Guaycura, y Fundación de la Misión de Nuestra Señora del Pilar en California, año de 1720," en *Testimonios Sudcalifornianos Nueva entrada y establecimiento en el puerto de La Paz, 1720*, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 1era., edición. Introducción y notas, Miguel León Portilla, México. pp. 25-67. El Diario original se encuentra en la Biblioteca Nacional de México, en Libros Raros y Curiosos y de Manuscritos, caja 3, documento 50.
5. CASANATE Porter Pedro, "Carta relación de don Pedro Porter Casanate, caballero de la Orden de Santiago desde que salió de España el año 1643 para el descubrimiento del Golfo de la California hasta 24 de Enero de 1649, escrita a un amigo suyo." En: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, [<http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras/04704062022426040932268/p0000001.htm>] Consultado el 4 de Marzo de 2013.
6. CLAVIJERO, Francisco Xavier, *Historia de la Antigua o Baja California*, México, Editorial Porrúa, S.A. 1990.
7. FUJITA, Harumi, *Recolección de moluscos entre los indígenas de Baja California: análisis etnohistórico y arqueológico*, Tesis licenciatura en Arqueología, Escuela Nacional de Antropología e Historia, ENAH, México. 1985.
8. GARDUÑO, Everardo en *Por donde se mete el Sol, historia y situación actual de los indígenas montañeses de Baja California*, Culturas Populares de México, México 1994
9. GEERTZ, Clifford, *La Interpretación de la Cultura*, México, Editorial Gedisa, 1991.
10. GUILLEN, Clemente, Diario de la "Expedición a la Nación Guaycura en la California y descubrimiento por tierra de la Gran Bahía de Santa María de Magdalena en el Mar Pacífico año 1719," en *Archivo Franciscano. Provincias internas (California)*-legajo 17145, año 1719, 03-04. MS. En 80., 16 folios. Micro films, consultado en Biblioteca Nacional de Antropología e Historia, México., "Expedición por tierra desde la Misión de San Juan Malibat a la Bahía de la Paz en el seno californico, año de 1720," en *Testimonios Sudcalifornianos Nueva entrada y establecimiento en el puerto de La Paz, 1720*, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 1era., edición. Introducción y notas, Miguel León Portilla, 1970, pp. 83-112. El Diario original se encuentra en la Biblioteca Nacional de México, en Libros Raros y Curiosos y de Manuscritos, caja 3, documento 49.
11. GOLDBAUM, David, "Noticia respecto a las comunidades indígenas que pueblan el Distrito Norte de la Baja California," en *Calafia*, Revista de la Universidad Autónoma de Baja California, Mexicali, México vol., V, núm. 3, 1984, pp. 19-26.
12. HAMBLETON, Enrique, *La pintura Rupestre de Baja California*, México, Fomento Cultural Banamex, 157 pp, 77 fotografías.
13. INEGI, "Síntesis Geográfica del Estado de Baja California Sur," en *Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática*, Aguascalientes, México, 1995, Autor.
14. JIMÉNEZ, Moreno, W. "Las lenguas y culturas indígenas de Baja California," en *Calafia*, Revista de la Universidad Autónoma de Baja California, Mexicali, México, vol. II, no. 5, Septiembre, 1974. pp. 17-35.
15. JIMÉNEZ Ovando, Roberto y Zaid Lagunas R, "Los entierros humanos de El Conchalito de La Paz Baja California Sur," en *Estudios de Antropología Biológica Juan Comas*, Universidad Autónoma de México (UNAM) e Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), México, 1989, pp. 501-530.
16. KIRCHHOFF, Paul, "Las tribus de la Baja California y el libro del Padre Baegert," en Jacobo Baegert, *Noticias de la Península Americana de California*, México, Antigua librería Robredo, traducción P. Hendrichs, 1942.
17. LAYLANDER, Don, Jerry D. Moore, Julia Bendímez Patterson (ed.), *La prehistoria de Baja California: Avances en la arqueología de la Península Olvidada*. México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, traducción del inglés por Julia Bendímez Patterson, 2010.



18. LÓPEZ Espinoza, Aníbal, *Evocaciones del Olvido. Pinturas rupestres de la Región del Cabo, México*, CONACULTA-Instituto Sudcaliforniano de Cultura, 2013.
19. MANDUJANO Carlos, *Patrón de asentamiento en la Sierra de la Giganta. Estudios de los sitios arqueológicos del municipio de Loreto, Baja California Sur*, Tesis de Maestría, ENAH, 2009.
20. MANRIQUE Castañeda, Leonardo, "Lingüística Histórica", en *Historia Antigua de México, sus áreas culturales, los orígenes y el horizonte Preclásico*, México, INAH-UNAM, Vol. I, Linda Manzanilla y Leonardo López Luján (Coord.), UNAM, 2000, pp. 53-93.
21. MARTÍNEZ José (ed.), *Documentos Cortesianos 1533-1548*. México, UNAM/FCE, Tomo IV, 1992.
22. MASSEY, William C, *Culture history in Cape Region of Baja California*, EUA, Tesis Doctoral, University of California, Berkeley, 1955.
23. MATHES, Michael W., *Californiana I, documentos para la historia de la demarcación comercial de la California 1583-1632*. Madrid, Ediciones José Porrúa Truanzas. 1965 (Colección Chimalistac de libros y documentos acerca de la Nueva España No.22 y 23).
24. _____, *Californiana II, Documentos para la historia de la explotación comercial de California, 1583-1632*. Madrid, Ediciones José Porrúa Truanzas. 1970 (Colección Chimalistac de libros y documentos acerca de la Nueva España No.29 y 30)
25. _____ *Californiana III, Documentos para la historia de la transformación colonizadora de California 1679-1686*. Madrid, Ediciones José Porrúa Truanzas. 1974 (Colección Chimalistac de libros y documentos acerca de la Nueva España No.37 y 38.)
26. _____ "un viaje al Golfo de California en 1598", en *Calafia*, Revista de la Universidad Autónoma de Baja California, Mexicali, México, Vol. V, Núm. 5, Marzo de 1985, pp. 17-22.
27. ROMERO Monteverde, Armando, "Los grupos prehispánicos de Baja California: a partir del contacto con los jesuitas hasta su expulsión 1697-1768. Estudio comparativo entre cochimíes y kiliwas, tesis, México, ENAH-INAH, 2006
28. ROSALES, López, Alfonso y Harumi Fujita, *La antigua California Prehispánica: la vida costera en el Conchalito*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Colección Científica, 2002.
29. ROSALES, López, Alfonso, Harumi Fujita y María de la Luz Gutiérrez. "Una Puerta en el Tiempo: El Médano, un Conchero en Cabo San Lucas," en *Revista Noroeste de México*, núm. 13, Centro INAH-Sonora, México, 1996, pp. 35-52.
30. SAHLINS, D. Marshall, *Las sociedades tribales*, Barcelona, (colección labor), 1972.
31. SALES, Fray Luis de, *Noticias de la provincia de California 1794*, Madrid, José Porrúa Turanzas (Colección Chimalistac), 1960.
32. SERVICE, Elman R, *Los cazadores*, Barcelona, Editorial Labor, Trad. María Jesús Buxó, 1973.
33. TARAVAL, Segismundo, *La rebelión de los californios*, España, Eligio Moisés Coronado (ed.), Ediciones 12 Calles. 1989. Una copia del manuscrito original se localiza en el Archivo Pablo L. Martínez, La Paz Baja California Sur.
34. VENEGAS, Miguel, *Noticias de California y de su conquista temporal y espiritual hasta el tiempo presente*, México, editorial Luyac, III volúmenes, 1943
35. WOODS Rogers, "Descripción de la California por el capitán, inglés Woodes Rogers y su derrota", en Miguel Venegas, *Noticias de la California y de su conquista temporal e espiritual*, Editorial Luyac, Tomo III, apéndice IV, 1943, pp. 121-127.