

A GUIDE TO

SEAFOOD OF THE SERI INDIANS

Available Directly from the Comcaác Indigenous Community of Sonora, Mexico

The native community of Comcaác—known by outsiders as Seri Indians—has survived through the centuries along the coast of the Gulf of California using their exceptional traditional ecological knowledge of marine resources. Their fishermen know how to sustainably harvest the riches of the sea using artisanal practices that don't destroy marine and coastal ecosystems as trawling and industrial aquaculture do. The Canal de Infiernillo, their major traditional fishing grounds, is perhaps one of the few seas free of the pressure of trawling in all of Mexico. If you wish to support the conservation and traditional use of marine resources along Mexico's Pacific Coast, please purchase seafood directly from the Seri communities of Punta Chueca and Desemboque del Sur, in the state of Sonora. You can contact the Traditional Governor of the Comcaác tribe, Efraín Perales Torres, in the following ways:

Address: Km 107 Highway
Hermosillo to Kino, Old Kino Bay
(Bahia Kino), Sonora, Mexico
Office Telephone: 662 (24) 2-05-90
Cellular Phone: 044 (6621) 48-66-66
E-mail: gobierno_seri@hotmail.com
English-speaking U.S. contact:
gary.nabhan@nau.edu
928-523-6726

Best Options for Promoting Sustainable Harvests

Large White Clam (*Dosinia dunkeri*) All year; briny; a chowder clam with clean, white meat; excellent for soups, stews, or stuffing.

Chocolate Clam (*Megapitaria squalida*) All year; analogous to a cherrystone; medium sized; briny; excellent for paellas and stews, or eaten raw.

Queen or Flying Clam (*Argopecten circularis*) All year; kin to calico scallops, pale white and opaque, small, but with a natural delicacy and sweetness if eaten raw or lightly steamed.

Pen Shell Scallop (*Pinna rugosa*) Extreme low tides, October–May; massive, meaty, and fine tasting; white meat; best poached, braised or sautéed.

Corvina (*Cynoscion parvipinnus* & *C. reticulatus*) October–March; mild flavor; soft texture; small flake; low fat; mild odor; color white when cooked; best broiled baked or deep fried.

Crab (*Callinectes arctuatus* & *C. bellicosus*) July–November; analogous to the Atlantic blue crab, with abundant, clean white meat that turns red when steamed; excellent when baked, sautéed, or steamed and used as stuffing.

Spiny Lobster (*Panulirus gracilis*) October–March; 1–2 pounds, delicious meat from tails; best boiled or steamed.

Mullet (*Mugil cephalus* & *M. curema*) All year, less July–August; mild flavor; soft flaky texture; moderate fat; nutritious; mild odor; cream and dark meat; cook any style.

Bat Ray (*Myliobatus californica*) November–January; mild flavor, delicate texture; low fat; white flesh when cooked; best fried, poached, steamed or stewed.

Sand Ray (*Dasaytis brevis*) June–September, November–January; mild flavor, delicate texture; low fat; white flesh when cooked; best baked, fried, poached, sautéed or stewed.

Butterfly Ray (*Gymnura marmorata*) November–March; mild flavor; soft texture; low fat; white flesh when cooked; best baked, fried, poached, steamed or stewed.

Favorable Options for Promoting Sustainable Harvests

Puffer (*Sphoeroides annulatus*) July–November, February–April; mild flavor; dense texture; barely any flake; very low fat; white flesh when cooked; best boiled, baked or poached.

White Sea Bass (*Atractoscion nobilis*) All year; mild flavor; firm texture; large flake; low fat; mild odor; cream color when cooked; cook any style.

Scallops harvested by diving (*Atrina tuberculosa* & *A. maura*) Mostly in winter, November–January, but on into June; white meat best poached, braised or stir-fried.

Dolphin Fish (*Coryphaena hippurus*) July–September; mild flavor; soft to firm texture; large flake; low to medium fat; mild odor; white when cooked; cook any style.

Sand Bass (*Paralabrax auroguttatus* & *P. maculatofasciatus*) May–July; mild flavor, tender texture; low fat; white when cooked; best fried, poached, or sautéed.

Halibut (*Paralichthys californicus*, *P. aestivalis*, & *P. woolmani*) September–March; 5–10 pounds; bland flavor; firm but tender texture; large moist flake; mild odor; white when cooked; cook any style, but most delicious pan-fried or steamed.

Sierra or "mackerel" (*Scomberomorus sierra* & *S. concolor*) Low tides, September–January, strongest runs October–December; intense flavor; soft texture; small flake; high fat; moderate odor; flesh dark when cooked; best broiled or baked.

Octopus (*Octopus bimaculatus* & *O. hubbsorum*) Red: June–September; Green: November–January; delicious, large, meaty chunks boiled, then used in salads in stews.



Guía

DE MARISCOS DEL TERRITORIO SERI

Disponible directamente de las indígenas Comcáac de Sonora, México

La comunidad indígena Seri o Comcáac ha sobrevivido a través de los siglos en la costa del Golfo de California, usando su vasto conocimiento tradicional de recursos marinos. Sus pescadores saben cosechar la riqueza del mar en una manera sustentable, usando técnicas artesanales que no destruyen los ecosistemas costeros y marinos (como la pesca de arrastre y la acuicultura industrial). El Canal del Infiernillo, su territorio para la pesca tradicional, quizás es uno de los únicos mares libre de la presión de pesca de arrastre en México. Si quisieran apoyar la conservación y uso tradicional sustentable de recursos marinos en la costa del Pacífico, cada vez que coman mariscos, favor de comprarlos directamente de las comunidades de Punta Chueca y Desemboque del Sur, Sonora.

Pueden contactar Efraín Perales Torres, Gobernador Tradicional Comcáac en las siguientes maneras:
Dirección: Km 107 Carretera Hermosillo-Kino, Bahía Kino, Sonora, MEXICO
Correo Electrónico: gobierno_seri@hotmail.com
Teléfono de Oficina: 662 (24) 2-05-90
Teléfono Celular: 044 (6621) 48-66-66
En inglés: gary.nabhan@nau.edu
Teléfono en USA: 928-523-6726

Opciones Mejores Para Cosechas Sustentables

Almeja Blanca Gigante (*Dosinia dunkeri*)
Todo el año; en el idioma indígena: halit cahooxp

Almeja Chocolate (*Megapitaria squalida*)
Todo el año; en el idioma indígena: camázjij

Almeja Reina o Voladora (*Argopecten circularis*)
Todo el año. En el idioma indígena: hasla quisloj

Callo de Hacha (*Pinna rugosa*) Mareas subidas,
Octubre–Mayo. En el idioma indígena: seeten ctam

Curvina (*Cynoscion parvipinnus* & *C. reticulatus*)
Octubre–Marzo; en el idioma indígena: zixcám ináiiil
caaitic o xpatajō

Jaiba (*Callinectes arctuatus* & *C. bellicosus*)
Julio–Noviembre; en el idioma indígena: zamt

Langosta Espinosa (*Panulirus gracilis*)
Octubre–Marzo; en el idioma indígena: ptcamn o ziix
hast imócl quiij

Lisa (*Mugil cephalus* & *M. curema*) Todo el año, menos
Julio–Agosto; en el idioma indígena: ziix coáafp o
hapásni canoj

Manta Ratóna o Tecolota (*Myliobatus californica*)
Noviembre–Enero; en el idioma indígena: hatip

Manta Arenera o Blanca (*Dasaytis brevis*)
Junio–Septiembre; Noviembre–Enero; en el idioma
indígena: hacat cmaam o zaaj ano quitoj

Manta Mariposa (*Gymnura marmorata*)
Noviembre–Marzo; en el idioma indígena: ziix imiipa

Opciones Favorables Para Cosechas Sustentables

Botete (*Spherooides annulatus*) Julio–Noviembre,
Febrero–Abril; en el idioma indígena: cotxáain o tzih

Cabaicucho (*Atractoscion nobilis*) Todo el año;
en el idioma indígena: zixcám cool

Callo (por buceo) (*Atrina tuberculosa* & *A. maura*)
Principalmente en el tiempo de frío, Noviembre–
Enero, hasta Junio, en el idioma indígena: seete

Dorado (*Coryphaena hippurus*) Julio–Septiembre;
en el idioma indígena: yazmíyat cōcaafp

Extranjero o cabrilla de piedra (*Paralabrax
auroguttatus* & *P. maculatofasciatus*) Mayo–Julio;
en el idioma indígena: najóo

Lenguado (*Paralichthys californicus*, *P. aestivalis*,
& *P. woolmani*) Septiembre–Enero; en el idioma
indígena: caasquim

Sierra (incluso machete o macarela)
(*Scomberomorus sierra* & *S. concolor*) Mareas subidas,
Septiembre–Enero, corren mas fuerte en Octubre–
Diciembre; en el idioma indígena: cpoot

Pulpo (*Octopus bimaculatus* & *O. hubbsorum*)
Colorado: Junio–Septiembre; Verde: Noviembre–
Enero; en el idioma indígena: hapaj

This brochure was prepared by Dr. Gary Nabhan of the Center for Sustainable Environments of Northern Arizona on behalf of the Seri tribe, to promote their sustainable fishing practices. Folleto preparado por Dr. Gary Nabhan del Centro de Medios Sustentables de la Universidad de Arizona del Norte, a servicio del tribu Seri, para promover sus practicas sustentables de pesca.

