

CAPÍTULO IV

RECURSOS NATURALES Y ESTRATEGIAS ADAPTATIVAS

Saberes locales

En el capítulo anterior se habló de las distinciones identitarias que existen dentro de la población, y que podrían dividirse en dos: los *inyu* y los *ñ+y+b+ s+n*. También se mencionó que ambos, por ser provenientes del grupo etnolingüístico mixteco, comparten diversos elementos culturales aunque las valoraciones son diferentes. Sin embargo, existen diferencias en algunas estrategias adaptativas, así como en formas de organización social. En este capítulo y en los siguientes, se dará mayor énfasis a los saberes locales y culturales que conciernen a los *inyu*, sin dejar de lado los aspectos en que participan todos los habitantes y en algunos casos sólo los mestizos.

Ixtayutla se encuentra ubicado al final de una brecha de terracería, aproximadamente a 65 km de distancia de Jamiltepec, la cabecera del distrito. El primer camino que se hizo en el municipio fue en 1980 por un cacique muy conocido en la región llamado Francisco Iglesias, él lo mandó construir para poder explotar masivamente los recursos forestales y sacar la mayor cantidad de madera posible. Sin embargo, dicha carretera solo duró dos años, por estar mal construida y por el deterioro que provocan las inclemencias del tiempo. No fue sino hasta 1986 cuando se reconstruyó, abriendo nuevamente el paso a la comunidad. El tiempo aproximado para llegar desde Jamiltepec a la cabecera municipal en la época de secas es de cuatro horas; en época de lluvias, debido al terrible desgaste que sufre el camino, se tarda de ocho a diez horas, y en los meses de agosto y septiembre en ocasiones es intransitable.

Antes de la apertura de la carretera era necesario caminar o montar caballos y burros para poder llegar a cualquiera de las poblaciones aledañas, para lo que se tardaba aproximadamente un día. La cantidad de gente que salía del poblado era mucho menor que en la actualidad y reducían las salidas únicamente a fines comerciales o laborales. Alrededor de treinta años atrás, los pobladores solían ir a La Reforma a comprar sal, azúcar y refrescos; algunos otros iban hasta Pinotepa Nacional a comprar sal. Dormían la primera noche del camino en El Huamucho, la

segunda en Pinotepa de Don Luis y al tercer día llegaban a Pinotepa Nacional. Muchas veces no compraban los productos, sino que realizaban trueques a cambio de los que ellos mismos fabricaban. En las poblaciones que encontraban en su camino, intercambiaban sal por ocote o por redes de ixtle para acarrear maíz. También iban a las poblaciones de Itundujia, San Agustín Chayuco y Jamiltepec. En ocasiones, iban también a las fiestas de los pueblos para comprar o intercambiar en los mercados.

A pesar de las salidas realizadas, la mayor parte del año se veían limitados a quedarse en su comunidad, ya que al basar su alimentación en el autoconsumo tenían que dedicarle mucho tiempo a las labores agrícolas y ganaderas por la falta de fertilizantes y la ausencia casi absoluta de otros medios para obtener ingresos económicos y poder solventar los gastos que implicaba el viaje. Debido a los escasos medios de comunicación con el exterior, la mayoría de la gente no hablaba español y carecía de los conocimientos burocráticos, incluyendo a los tatamandonos, quienes estaban encargados de las cuestiones gubernamentales. Esta situación provocó que la mayor parte del dinero destinado al municipio se quedara en las poblaciones de la Costa, en manos de los presidentes municipales y de los diputados de la región, dejando que el bienestar de los habitantes de Ixtayutla corriera por su propia suerte.

Este tipo de vida carente de recursos monetarios y de difícil acceso a la población se remonta a los tiempos prehispánicos, como queda registrado en varios documentos (e.g., Bartolomé 1999; Casa et al. 1994; Julián Caballero 2002; Spores 1984) que señalan que las personas solían utilizar los productos que se encontraban en los alrededores. La relación de los *inyu* con su entorno es amplia, y los saberes locales construidos a lo largo del tiempo les permiten utilizar los recursos naturales centenariamente.

Clifford Geertz explica en su libro *Conocimiento local* (1994) que todas las formas de conocimiento son locales y están basadas en la lógica propia de cada cultura, o dicho de otra manera, en su *sentido común*:

Quando decimos que alguien tiene sentido común no sólo queremos sugerir el hecho de que utiliza sus ojos y oídos, sino que, como decimos, los mantiene –o así lo intenta– abiertos, utilizándolos juiciosamente, inteligente, perspectiva y reflexivamente, y que es capaz de enfrentarse a los problemas cotidianos de una manera cotidiana y con cierta eficacia (Geertz 1994:96).

Geertz indica que el sentido común es un *sistema cultural*, una estructura especial de la mente, un conjunto relativamente organizado de pensamiento especulativo que cambia de un lugar a otro, aunque a su vez, adopte una forma particular en cada lugar. Debido a sus características, la forma más adecuada de estudiarlo es a través de la contextualización social, es decir, “en términos del desarrollo que han tenido esos sistemas de pensamiento y de acción ordenados y reforzados a partir del antiguo complejo de prácticas heredadas, creencias aceptadas, juicios habituales y emociones no enseñadas” (Geertz 1994:93 y 94).

Geertz también hace mención de ciertos términos o “cuasi-cualidades” que conforman al sentido común y que considera útiles para su entendimiento:

- La *naturalidad*. Representación de las cosas como aspectos intrínsecos, obvios y elementales de la realidad, “lo que se da por sentado”.
- La *practicidad*. Se refiere a la astucia, a la utilidad del conocimiento del entorno, sea o no material.
- La *transparencia*. Representación del mundo como simple, evidente y literal; presentación de las cosas como si fueran precisamente lo que parecen ser.
- La *asistematicidad*. La sabiduría del sentido común no se obtiene mediante teorías y doctrinas formales sino más bien se presenta en forma de anécdotas, proverbios o dichos, los cuales hacen más fácil captar la vasta multiplicidad de la vida.
- La *accesibilidad*. Cualquier persona puede llegar a conclusiones de sentido común y aceptarlas sin reservas (Geertz 1994:107-114).

A lo largo de este capítulo y del siguiente se utilizará el acercamiento teórico de Geertz respecto del sentido común y se presentarán los conocimientos locales como productos de la experiencia que sirven para representar al mundo como algo familiar.

En este capítulo se tratarán los aspectos del conocimiento local que se relacionan con la ecología, entendida cómo “el estudio de las relaciones entre una comunidad de organismos vivientes y su medio” (Descola 1996:21). El enfoque antropológico de la ecología muestra que:

...las relaciones de una sociedad con su medio ambiente no son unívocas y ellas no pueden ser concebidas exclusivamente en términos de respuestas adaptativas; la aportación del etnólogo a un enfoque ecológico en el sentido amplio consiste más bien en mostrar la parte de creatividad que cada cultura pone en su manera de socializar la naturaleza (Descola 1996:22).

Para el caso específico de México, Casas, Viveros y Caballero señalan que:

...los conocimientos que de las plantas desarrollaron los antiguos cazadores-recolectores y los primeros domesticadores mesoamericanos fueron incorporados generación tras generación a la cultura y, al paso de los siglos y milenios, conformaron la vasta sabiduría botánica que en la actualidad poseen los pueblos indios de México... A lo largo de tal proceso, las culturas indígenas del país han logrado domesticar total o parcialmente cerca de 100 especies de plantas y han incorporado más de 5 000 especies vegetales silvestres para resolver sus diferentes problemas de subsistencia (Casas et al. 1994:17).

Es así como los conocimientos locales del ambiente han servido para mantener la continuidad cultural del grupo étnico, así como para hacer frente a las problemáticas relacionadas con la pobreza y la escasez. Las personas utilizan sus conocimientos del medio tanto como una estrategia adaptativa (por haberles resultado eficientes a través de los años), como un medio para la reproducción social y cultural de lo que es ser *inyu*.

Tanto los saberes del entorno como los de organización social son aprehendidos desde la infancia a través de la observación. A este proceso se le llama endoculturación y se define como “una forma específica de adquirir desde el interior de la comunidad conocimientos transmitidos de generación en generación” (Julián Caballero 2002:95). Precisamente este proceso es el que construye el sentido común compartido por la comunidad.

A continuación, se presentarán algunos saberes locales relacionados con la naturaleza que conforman y reproducen la cultura *inyu*. Esto se hará a través de las categorías locales, que son la manera en que las personas en Ixtayutla categorizan a la naturaleza de acuerdo con sus diversos usos. Por lo tanto, algunos términos no tienen traducción al español y en ciertos casos no pude encontrar los nombres en mixteco.

Ciclo agrícola

El tipo de agricultura practicada en la región central del municipio es la de temporal, es decir, que se hace en relación con la temporada de lluvias. El principal cultivo es la milpa, que en este lugar es la combinación de maíz, calabaza y ejote. La mayoría de las personas no siembran frijol en sus milpas pues dicen que esta planta se enreda con el maíz y tumba la mazorca. Por esta razón, únicamente los que tienen tierras cercanas a los ríos o arroyos siembran frijol en la temporada de secas a través del *sistema de riego en vega* (véase Casas et al. 1994). En la

cabecera municipal se sigue un ciclo de rotación de cultivos de dos años, entre las tierras utilizadas para el pastoreo del ganado y las de siembra, es decir, que cada dos años las tierras para sembrar se dejan descansar y son usadas para que el ganado coma la pastura silvestre. Los terrenos para el ganado están separados de los de la siembra por el Río Verde y el Río Atole; esto se hace con el propósito de que los animales no se coman la siembra, pues la mayoría de las personas no cuenta con un corral para los animales o un enrejado para proteger las milpas. Los habitantes que dependen únicamente de la cosecha para la supervivencia son en su mayoría *inyu* y tienen tierras en ambos lados del río, mientras que los que tienen algún otro tipo de ingreso económico, como el comercio, generalmente son mestizos, tienen terreno sólo en uno de los lados y pasan dos años sin sembrar maíz, viéndose en la necesidad de comprárselo a otros pobladores.

El ciclo agrícola en Ixtayutla sigue básicamente el *sistema de temporal tlacolol* (véase Casas et al. 1994). Comienza en el mes de enero con la preparación de la tierra a través del sistema de roza y tumba; en abril y mayo se procede con la guardarraya y quema (roza y quema) para que aproximadamente a mediados de junio, cuando ya hay suficiente lluvia, sea posible empezar a sembrar el maíz y la calabaza. La única diferencia con el sistema tradicional tlacolol, es que todas las personas utilizan pesticidas (“mata monte”, “mata zacate”, *yuku itya*: medicina para el zacate) durante los siguientes cuatro meses para el cuidado de las plantas. El ciclo finaliza con la cosecha y la pizca en octubre y noviembre. Estas labores suelen ser realizadas por los hombres de una misma unidad doméstica, pero las personas que cuentan con suficientes recursos económicos contratan peones para llevarlas a cabo. No encontré ningún tipo de ritual relacionado con la siembra o la cosecha, sin embargo, algunos *inyu* llevan la semilla a bendecir a la iglesia antes de sembrar.

La utilización de pesticidas ha sido explicada y justificada por los habitantes como una consecuencia del sistema agrícola de temporal. La obtención de una cosecha de maíz al año, provoca que agosto y septiembre sean meses de escasez por haberse terminado la mayor parte de las reservas. Antes de que fueran utilizados los pesticidas, no se podían sembrar grandes

cantidades de tierra porque todo el deshierbe se realizaba a mano e implicaba una fuerte carga de trabajo; asimismo la ausencia de ingresos económicos impedía contratar a peones.

Muchas personas me platicaron que en los meses de agosto y septiembre solían pasar por terribles hambrunas. La gente con menos dinero se paseaba por el pueblo buscando tortillas duras o implementando una serie de estrategias para sobrevivir: Al ser la tortilla (*xíta*) la base de la alimentación, y al carecer de la suficiente cantidad de maíz para fabricarla en dicha época del año, muchas familias las hacían mezclando la masa de maíz con semillas de guanacaxtle molidas; hervían las semillas con ceniza hasta que reventaban, después las trituraban en el metate, las combinaban con la masa y las ponían a cocer en el comal, el resultado era una tortilla de color marrón sin mucha consistencia. También las hacían mezclando el maíz con plátano perón cuando aun seguía verde, lo molían en el metate y lo incorporaban a la masa. Estas tortillas son muy pegajosas, y menos resistentes y apetitosas que las hechas a base de maíz puro, pero de esta manera, se duplicaba la cantidad y podían garantizar el alimento básico para toda la familia. No fue sino hasta que llegaron a la comunidad los auxilios gubernamentales del PROCAMPO que la gente comenzó a utilizar pesticidas, obteniendo así la suficiente cantidad de maíz para la dieta básica. Antes de recibir esta ayuda, muchas familias para obtener dinero y poder comprar los pesticidas, realizaban migraciones temporales a La Reforma para trabajar en la pizca de café.

A diferencia de los alimentos que son consumidos únicamente como un mecanismo adaptativo, existen muchos otros que están relacionados también con el gusto cultural de las personas. La gente ha aprendido a relacionarse con el medio que le rodea aplicando su conocimiento sobre las temporadas propias para el consumo de las diversas plantas y animales de la región, lo que ha ayudado a aumentar la diversidad de sus alimentos sin necesidad de crear una total dependencia de los productos externos.

Como se mencionó anteriormente, el maíz es la base de la alimentación en Ixtayutla. Todas las tardes, las mujeres preparan el nixtamal (*nuñi ty'yo*: maíz cocido) y en las mañanas, después de desayunar un café acompañado de una pieza de pan, totopos o galletas, van a los molinos para hacer la masa con la que fabricarán las tortillas. El alimento diario varía en raras ocasiones

y los habitantes juegan con los escasos ingredientes para crear platillos de diferentes sabores y consistencias. Por ejemplo, el sabor y la consistencia del maíz cambia al variar las formas y los tiempos de cocción; así, la tortilla se produce cuando el maíz se deja en el comal hasta cocerse ligeramente y obtener una consistencia blanda, la tlayuda, (*xita xii*) se obtiene cuando se deja cocer uno de los lados de la tortilla por más tiempo para que quede tostado de un lado y blando del otro, mientras que el totopo (*tlay+*) se deja tostar de ambos lados, colocando una pesa sobre la tortilla. La ventaja de este último es que no se echa a perder, por lo que en todas las casas se ven bolsas de totopo colgadas de las paredes o del techo para comerlo en cualquier ocasión. A los bebés y niños les preparan memelas que reciben el nombre de *lulu*; están preparadas de la misma masa de maíz cocida en el comal, pero más gruesa, después les agregan sal. También comen el tutuñí o *tuñ+* que es una memela migada (tortilla gruesa de maíz calentada en el comal y después desmenuzada), mezclada con chile rojo y sal. Preparan “empanadas” (*xita ch+t+* = tripa, semilla), que son tortillas dobladas rellenas de mole con pollo o de mole con hongos silvestres. Otro alimento muy común es la *xita ya’a* que consiste en poner a remojar una tortilla en agua con chile verde (*ya’a cuii*) o chile rojo (*ya’a cua’a*) molido con sal. Una manera distinta de cocer el maíz es para hacer los tamales (*suvi*): envuelven la masa en una hoja de plátano (*vichi tytya*) o de totemoxtle (*suvi ñama* = algo que no pesa) y la dejan dentro de un recipiente para que se cueza al vapor y obtenga una consistencia esponjosa. También preparan el pozole (*ndaku*) para el que se apartan los granos más grandes de la mazorca; los hierven y hacen un caldo condimentado con orégano, clavo y pimienta, que se come con pollo, chile y cebolla picada. El maíz también puede beberse en atole (*tuty nuñi*) mezclado con panela (piloncillo) o con un poco de sal. En el mes de septiembre, cuando la mazorca aún está tierna, se come el elote (*ndíshi*).

Algunos de los alimentos mencionados son consumidos principalmente por los *inyu*, como sería el tutuñí y la *xita yaa*, y también varía la forma de guisar algunas comidas, como el mole, ya que los *inyu* además de hacer una mezcla de chiles le aumentan masa de maíz para volverla más espesa.

Tabla 6. Alimentos hechos a base de maíz.

ALIMENTOS HECHOS A BASE DE MAÍZ		
Español:	Mixteco:	Forma de preparar:
tortilla	xita	Masa de maíz cocida en el comal ligeramente
tlayuda	xita xii	Masa de maíz cocida en el comal, blanda por un lado y tostada por el otro
totopo	tlay+	Masa de maíz cocida en el comal, tostada de ambos lados
	lulu	Memela cocida en el comal con sal
tutuñí	tuñ+	Memela migada con chile seco y sal
empanada	xita ch+t+	Tortilla doblada rellena con mole y pollo o mole y hongos silvestres
	xita ya'a	Tortilla remojada en agua con chile rojo y sal
tamal	suvi	Masa de maíz cocida al vapor dentro de una hoja de platano o totomoxtle
pozole	ndaku	Granos más grandes de la mazorca hervidos en caldo, condimentado con orégano, clavo y pimienta
atole	tutya nuñi	Bebida de maíz mezclada con piloncillo o sal
Elote	ndishi	Hervido



Figura 9. cosecha

Después de los diferentes guisos a base de maíz, los alimentos más comunes son el huevo (*nd+u+*) y el frijol (*nduty*). Se distinguen muchos tipos de frijol: frijol garbanzo (*nduty sopara*), frijol negro (*nduty tuun*), frijol de riego (*nduty loo na'nu*), frijol de milpa (*ndutyi tye'e*), *nduty cu'a* y el frijol de riego más pequeño (*nduty loony'y*), que es el más sembrado. Las formas de preparar el frijol son: hervido (*kalu nduty*), refrito (*nduty luku*: frito), en masa de frijol (*yuucha+ nduty*) para

cuya preparación se muele en el metate y se mezcla con chile rojo y sal; el frijol molido (*la'y+*) se hace triturando el grano crudo en el molino y se come en forma de caldo condimentado, ya sea con epazote, hierba santa o kandoo. El huevo se guisa generalmente en salsa (*ya'a nd+hu+*), hervido o asado en el comal; en ocasiones, en vez de asar el huevo directamente se pone sobre una hoja de hierba santa (*yuva ndoo*). También, entre los meses de noviembre y marzo, se consumen calabazas (*y+k+*), principalmente en atole, para lo cual se hierve con piloncillo. Otro platillo que preparan es un tamal de calabaza con frijol (*suvi y+k+*).

Tabla 7. Tipos de frijol

Tipo de frijol:	Nombre en Mixteco:
frijol garbanzo	nduty sopara
frijol negro	nduty jun
frijol de riego	nduty loo na'nu
frijol de milpa	nduty tye'e
	nduty cuía
frijol de riego pequeño	nduty loony'y

Tabla 8. Maneras de preparar el frijol.

MANERAS DE PREPARAR EL FRIJOL		
Español:	Mixteco:	Preparación:
hervido	kalu nduty	Hervido con ajo, cebolla y epazote
refrito	nduty luku	Frito con cebolla, ajo y chile seco
masa de frijol	yucha nduty	Frijol molido en el metate mezclado con hoja de aguacate, chile seco y sal
frijol molido	la'y+	Frijol molido crudo en el molino. Se come en caldo condimentado con hierba santa, epazote o pipiona



Figura 10. Señor deshuesando calabazas (Sivan Fisher 2004)

Recolección

Además de la milpa, la mayor parte de la población tiene sembrados en sus solares especias, como epazote, hierba santa, hierbabuena, pipiona, chile y tomate. La gente come ocasionalmente nopales (*mi'inya*) y pencas de maguey (*yabi bishi*) y algunos tienen quelites, que se complementan con los árboles frutales que hay en todo el poblado.

Quelites

El consumo de quelites (*yuva*) está relacionado mayormente con la población *inyu*. La principal época de recolección y consumo es la temporada de lluvias, que va de junio a octubre. Existe una clasificación para distinguir las plantas silvestres que se consumen hervidas y reciben el nombre de *yuva*, mientras que las que se comen crudas tienen nombres particulares sin que se les ponga el prefijo *yuva*. Algunas de las plantas se encuentran en el monte y otras junto a los arroyos y ríos. La recolección de plantas silvestres comestibles es realizada principalmente por mujeres y niños *inyu*; cuando ya se tiene una suficiente cantidad, se envuelven en una hoja de huichicata para llevarlas de regreso a casa. La mayor parte de las plantas silvestres que pertenecen a la categoría *yuva* se preparan poniendo el quelite en agua hervida hasta que se ablande la hoja, luego se condimenta con sal, chile y limón y se sirven las hojas y el caldo en un plato hondo acompañado con tortillas. Otra manera de consumir los *yuva* es con frijoles caldosos, hirviendo el quelite junto con el frijol. Los quelites que se comen de esta manera son los siguientes: chepil (*yuva ixí*), punta de guía de calabaza (*yuva tye'le*), quintonil (*yuva nd+k+*), hierba mora (*yuva tuun*), quelite de frijolar (*yuva ndutyi*), quelite pajarito (*yuva saa*), *yuva ta saa*, *yuva caxí* (para los últimos no existe traducción al castellano). Aunque estas plantas también son consumidas por mestizos, no es lo más común y en el imaginario local los quelites son un alimento *inyu*.

Ixtayutla es la única comunidad que conozco en donde se come la huichicata. Es conocida y utilizada ampliamente en toda la región costera para envolver los quesos, ya que los conserva muy bien, sin embargo, no la comen, de hecho el nombre que se le da en mixteco cambia en Ixtayutla y en Jamiltepec: en Ixtayutla se le llama *yuva cata* (quelite de la comezón), aludiendo a

su propiedad comestible, mientras que en Jamiltepec se le dice *da'a cata* (hoja de la comezón), identificándola simplemente como una planta. En ambos casos es identificada con la comezón, reacción que ocurre tanto al agarrarla por el tallo como cuando se ingiere. En Ixtayutla se utiliza también como vaso: en el monte, al encontrar un arroyo, arrancan una hoja de huichicata y la enrollan para formar un recipiente cóncavo del cual toman agua.

La *yuva cata* se guisa de diferente manera que el resto de los quelites: la planta debe ser desvenada dejando únicamente las hojas, ya que las venas son las que provocan más comezón; se hierven las hojas y cuando están blandas se sacan del agua y se mezclan con una memela migada, a la que agregan sal, chile y limón, se revuelven todos los ingredientes hasta formar una masa, que es lo que se come. Este quelite tiene una serie de ventajas, a diferencia de otros, la *yuva cata* se encuentra todo el año en los lugares cercanos a los arroyos y ríos, además, provoca efectos secundarios como la pérdida del apetito, por lo que en la época de escasez resulta muy conveniente. Pero también tiene efectos menos benévolos: en ocasiones raspa la garganta y provoca mucha sed después de ingerirla. Este sigue siendo un quelite muy popular y es el más identificado como propio de los *inyu*, aunque todos los pobladores lo consumen ocasionalmente. La gente dice que el grado de comezón al ingerir la *yuva cata* varía dependiendo de quién la recolecta, así, cuando una persona es muy corajuda, se dice que el quelite va a provocar mucha comezón, mientras que si quien la recolecta es calmado será fácil de consumir.

Hay otras plantas silvestres que pertenecen a una categoría distinta, ya que no se comen cocidas sino crudas y suelen ingerirse acompañadas de frijol o únicamente con tortilla, son las siguientes: ruda montés (*nduva taya*, *nduva yaa*), retoño guaje de monte (*nduva numa*), guaje (*nduva aka*) y pápalo (*malusu*). En las temporadas de lluvia, cuando las personas caminan en el monte, arrancan una pequeña planta que le llaman cuyul o caña agria (*calla*) y chupan el tallo.



Figura 11. Jóvenes de Ixtayutla tomando agua con una hoja de huichicata



Figura 12. Recolección de quelites.

Tabla 9. Clasificación de quelites.

QUELITES				
Categoría:	Español:	Mixteco:	Preparación:	Temporada:
YUVA Quelites que se hierven	huichicata	yuva cata	Hojas hervidas y mezcladas con una memela migada, sal, chile y limón	Todo el año
	quelite de frijolar	yuva nduty	Se hierven las hojas y se hace un caldo con sal, chile y limón. También hacen caldo de frijol y quelite	Secas
	chepil	yuva ixi		Lluvias
	punta de guía de calabaza	yuva tye'le		
	quintonil	yuva nd+k+		
	hierba mora	yuva tuun		
	quelite pajarito	yuva saa		
		yuva ta saa		
	yuva caxi			
NDUVA Quelites que no se hierven	ruda montés	nduva taya	Se comen acompañados de frijol o tortilla	Lluvias
	retoño guaje de monte	nduva numa		
	guaje	nduva aka		
	pápalo	malusu		
	cuyul o caña agria	Calla	Se chupa el tallo	

Plantas para jugar

También hay plantas con las que los niños juegan, como la uva de monte (*yutu xita t+cha'a nd+b+*), que se corta, se clava en un palito y se avienta lo más lejos posible, al hacerlo, la planta expide un sonido que les agrada. Hay otra planta que se llama *yutu rosario* que usan como collar y otra que usan como arete y le llaman *yutu s+k+ so'o*. También los niños utilizan los tallos de carrizo secos para usarlos como pistolas de juguete (ver fig. 13).

Plantas curativas

La medicina tradicional es conocida como *yuku nda'vi* (medicina de pobre) y hay muchas plantas que son utilizadas para hacer curaciones, por ejemplo, para curar de espanto (*cue'e iyo*) se usa: *yuku lo'o*, guaco (*yuku vaku*), nuez, otacoral, cacho de venado (*yuku isu*) y nuez moscada (*yuku t+ka'a*). El ítamo real de algodón (*kamariali*) es utilizado para curar heridas; la *yuku ita* sirve para



Figura 13. a)Collar de *yutu rosario*



b) pistola de carrizo.

curar el aire (*cue'e taty*); el epazote (*minu*) se come en ayunas para eliminar las lombrices en el estómago; la pipiona (*kandoo*) se muele con aceite de olivo para curar a las personas de coraje; se toma *yuku aka* cuando a alguien le hace daño la comida al igual que la *yuku chaka'a ina*; el tabaquillo (*yuku inu*) es para la diarrea y para curar de daño (*cue'e tas+*); y la *yuku xiñi ka'nu* es para aliviar el dolor de vientre.

Tabla 10. Plantas curativas.

PLANTAS CURATIVAS (yuku nda'vi)		
Enfermedades:	Planta en español:	Planta en mixteco:
Espanto		yuku lo'o
	guaco	yuku vaku
	nuez	
	otacoral	
	cacho de venado	yuku isu
	nuez moscada	yuku t+ka'a
Heridas	ltamo real	Kamariali
Aire		yuku ita
Estómago	epazote	Minu
		yuku aka
		yuku xiñi ka'un
		yuku chaka'a ina
	tabaquillo	yuku inu
Daño		

Tubérculos, bulbos y raíces

Se consumen algunas variedades de tubérculos, bulbos y raíces que son clasificadas bajo el término de *ña'mi* (camote). El camote vaquero o de tierra (*ña'mi ñu'u*) y el camote de huichicata (*ña'mi cha'a vichikata*) se encuentran todo el año, mientras que el camote de palo (*ña'mi yutu*), camote de china (*ña'mi bichi*) y camote colorado (*ña'mi cua'a*), se dan únicamente en la época de secas: todos estos se comen cocidos, y el camote colorado también se come con panela. El *ña'mi ka'un* o camote grande y el camote de piedra ó *ña'mi chatayuu* no se comen como alimento, sino que sirven de remedio para purgar.

Tabla 11. Clasificación de camotes o ña'mi

CAMOTE (ña'mi)			
Tipo de camote:	Nombre en mixteco:	Preparación:	Temporada:
camote colorado	ña'mi cua'a	Se come hervido con piloncillo	Secas
camote de china	ña'mi bixi	Se comen hervidos	
camote de palo	ña'mi yutu		
camote de huichicata	ña'mi cha'a vichikata		
camote vaquero o de tierra	ña'mi ñu'u		
camote de piedra	ña'mi chatayuu	Remedio para purgar	Todo el año
camote grande	ña'mi ka'un		

Árboles

En toda la comunidad hay árboles frutales, cuyos frutos varían en cuanto a la cantidad y a las temporadas de consumo. Algunos son silvestres, mientras que otros han sido plantados por los habitantes. La fruta que comen más durante todo el año es el plátano, y tienen sembradas muchas variedades: plátano manzano (tu *tytya manzana*), plátano enano (*tytya l+k+*), plátano costa rica (*tytya cua'a*), plátano guineo (*tytya laxiña*), plátano de cacho (*tytya nd+k+ toro*), plátano ratuán (*tytya y+k+ su'u*) y plátano perón (*tytya sa'ba*). Este último es el utilizado para hacer tortillas, y a veces se come hervido con sal, con panela, con frijoles, con carne y en mole.

Tabla 12. Tipos de plátano

PLÁTANO (tytya)	
Tipo de plátano:	Nombre en mixteco:
Plátano manzano	tytya manzana
Plátano enano	tytya l+k+
Plátano costa rica	tytya cua'a
Plátano guineo	tytya laxiña
Plátano de cacho	tytya nd+k+ toro
Plátano ratuan	tytya y+k+ su'u
Plátano perón	tytya sa'ba

Otros árboles frutales que hay son: naranja (*yutu tukuaa*), limón (*yutu tukuaa iya*), guayaba (*yutu tukuaa yuu*), ciruelas (*yutu t+kava*), anona (tu *ndoko*), aguacate (*yutu tu tyty*) del cual se come el fruto y la hoja), guanacastle (*yutu tu ta'a*), huamucho (*yutu tukuva*), papaya (*yutu tu paya*), mango (*yutu tu mangu*) y nanche (*yutu tu ndoko cha'a*). Además, hay “frutas de monte” que los niños recolectan para comer: capulín (*t'ka, yutu tumiñi*), *yutu tu chy'yo*, frailecillo (*yutu ykasy ñ++*), tuna (*yutu nkaramitya*), tejoruco (*t+s+'+*), piñuela (*bichi ku'u*), chilacayota (*tiloyo*) y maritán (*chie'tenu*). Todas se comen crudas, con excepción de la chilacayota y el maritán, las cuales se hierven con ceniza; el guanacastle se come hervido cuando está verde y asado cuando está seco.

También hay árboles de jicaral (*yutu yach/ilelu*). Puede observarse en la comunidad a mujeres *inyu* que se colocan jícaras sobre la cabeza para cubrirse del sol; cuando pasan por un arroyo se la quitan y la utilizan para tomar agua, y cuando van de compras las usan para transportar las verduras.



Figura 14. Señora *inyu* con una jícara en la cabeza

En Ixtayutla todos utilizan leña (*nduku*) para calentar los comales, y cocinan la mayor parte de sus alimentos con este combustible. Los que tienen estufa de gas prefieren hacer algunos platillos con este recurso. También se utiliza la leña para los hornos de barro en donde hacen el pan, y para la cocción del barro utilizado para hacer tejas. Debido a la total dependencia y al mal uso de este recurso natural, al llegar a la cabecera municipal es notorio el grado de deforestación; la gente recuerda el último pino que se observaba y que fue cortado hace aproximadamente veinte años. Las personas tienen que caminar grandes distancias para encontrar árboles apropiados para la leña. Esta labor es realizada por hombres *inyu*, pero en muchas ocasiones las mujeres les ayudan a transportarla de regreso a los hogares. Aunque la leña se utiliza principalmente para el autoconsumo, algunos utilizan la tala como ingreso económico, ya que también hay gente –principalmente mestiza– que prefiere comprarla. Las cargas cuestan entre 25 y 30 pesos y duran aproximadamente una semana. Los árboles que utilizan para leña son: tepehuaja (*tu iñi*), palo cornizuelo (*tu iñu yata*), nanchal (*yutu ndoko cha'a*), palo diente de cuchi (*tu iñu y+k+*), palo de amate (*tu ñu'u*), palo de yakua (*yutu yakua*), palo de

guapinol (*tu lapa*), palo de telolote (*tu u'+*), palo de encino (*tu nyi*) y palo de cedro (*yutu tu cuchi*).

La madera de los árboles que utilizan para cocer la teja son el pino (*yutu tu yucha*) y el palo de clachicón (*tu ñaña*).

Tabla 13. Árboles y sus usos.

ÁRBOLES Y SUS USOS			
	Árbol de:	Nombre en mixteco:	Usos:
Árboles sembrados	Plátano	yutu tytya	Se come el fruto crudo o cocido, se usan las hojas para envolver tamales y la fibra para hacer amarres
	Naranja	yutu tukuaa	Se come el fruto crudo
	Limón	yutu tukua'a	
	Guayaba	yutu tukuaa yuu	
	Ciruela	yutu t+kava	
	Anona	tu ndoko	
	Huamuche	yutu tukuva	
	Papaya	yutu tu papaya	
	Mango	yutu tu mango	
	Aguacate	yutu tu tyty	Se come la hoja y el fruto crudo
	Guanacastle	yutu tu ta'a	Se come el fruto hervido cuando está verde y asado cuando está seco
	Jícara	yutu yachi, lelu	Se seca el fruto para usarlo como recipiente
	Árboles de monte	Nanche	yutu tu ndoko cha'a
Capulín		t'ka, yutu tumiñi	Se come el fruto crudo
		yutu tu chy'yo	
Frailecillo		yutu ykasy ñ++	
tuna (cactácea que se enreda en un árbol)		yutu nkaramitya	
Tejoruco		t+s'+	
Piñuela		bichi ku'u	Se come el fruto hervido con ceniza
Chilacayota		Tiloyo	
Maritán		chie'tenu	Se usa la madera como leña y para hacer techos de teja
Tepehuaja		tu iñi	
palo cornizuelo		tu iñu yata	Se usa la madera como leña
palo diente de cuchi		tu iñu y+k+	
palo de amate		tu ñu'u	
palo de yákua		yuku yakua	
palo de guapinol		tu lapa	
palo de telolote		tu u'+	
palo de encino	tu nyi		
palo de cedro	yutu tu cuchi		
Pino	yutu tu yucha	Se usa la madera como combustible para cocer la teja y para hacer techos de teja	

	palo de clachicón	tu ñaña	Se usa la madera como combustible para cocer la teja
	palo de tayata	tu tayata	Se usa la fibra para hacer redes y mecates
	palo de cajón	tu po'lo	Se usa la fibra para hacer lazos para amarrar a los cerdos
	palo de cordoncillo	tu kuanyo	
	barsón o yakua de cuero	yakua ñu'u	Se usa la fibra para hacer amarres

Fibras

Se usan diversas fibras para hacer cuerdas resistentes: a estas las conocen como *yakua*. Algunas provienen de árboles y otras de plantas. El palo de tayata (*tu tayata*) lo utilizan para hacer redes y mecates; el barsón o yakua de cuero (*yakua ñu'u*) es utilizado para amarrar; con el palo de cordoncillo (*tu kuanyo*) acostumbran hacer lazos para atar a los cerdos y también existe la fibra de palo de cajón (*tu po'lo*). La más utilizada es el ixtle de maguey (*nda*), con la que se hacen redes de carga para la mazorca y pequeñas bolsas que a veces son pintadas en las esquinas con grana cochinilla. Los hombres *inyu* acostumbraban hacer muchas redes para venderlas en los poblados aledaños, sin embargo, con la apertura comercial y el abaratamiento de la producción masiva, dejó de ser sustentable la venta de las redes y disminuyó considerablemente su fabricación.



Figura 15. Señor utilizando yakua para hacer un altar

Hongos

En la época de lluvia, principalmente en los meses de agosto y septiembre, se comen hongos silvestres (*ch'y+*). Algunos se encuentran únicamente en las poblaciones de mayor altitud dentro del municipio pero por medio de los lazos familiares y el sistema de compadrazgo, se llegan a tener todas las variedades siguientes en la cabecera municipal: hongo manita de bebé (*ch'y+ nda'a lee*), hongo sangre de venado (*ch'y+ iñi*), hongo blanco (*ch'y+ cuxi*), hongo de pajarito (*ch'y+ saa*), hongo cacho de venado (*ch'y`nd+k+ isu*), hongo de bota (*ch'y+ bota*), hongo de orejita de ratón (*ch'y+ soo t+ñ+*) y hongo de árbol de anona (*ch'y+ ndoko*). La mayoría de los hongos se remojan en agua con sal y se asan en el comal. El hongo orejita de ratón se prepara en “empanada”, que es una tortilla doblada y rellena de mole con hongo. El hongo sangre de venado recibe su nombre porque se guisa de la misma manera que la sangre del venado: primero se muele el hongo en el metate y después se mezcla con masa de maíz, sal, chile y ajo. En la comunidad mestiza de Las Limas, cuando una persona está enferma come como remedio el Hongo de San Juan, hongo alucinógeno que dicen les ayuda a saber de qué se ha enfermado la persona.

Tabla 14. Hongos comestibles

HONGOS (<i>ch'y+</i>)		
Tipo de hongo:	Nombre en mixteco:	Preparación:
hongo manita de bebé	<i>ch'y+ nda'a lee</i>	Se muelen en el metate y se mezclan con masa de maíz, sal chile y ajo
hongo sangre de venado	<i>ch'y+ iñi</i>	
hongo blanco	<i>ch'y+ cuchi</i>	Se remojan en agua con sal y se asan en el comal
hongo de pajarito	<i>ch'y+ saa</i>	
hongo cacho de venado	<i>ch'y`nd+k+ isu</i>	
hongo de bota	<i>ch'y+ bota</i>	
hongo de árbol de anona	<i>ch'y+ ndoko</i>	
hongo orejita de ratón	<i>ch'y+ soo t+ñ+</i>	Se prepara en empanada con mole



Figura 16. a) Niños recolectando hongos



b) Variedad de hongos comestibles

Caza, pesca y consumo animal

Animales domésticos

La gente también consume diversos animales; los más comunes son los que crían en los solares y corrales, como pollos, cerdos, vacas y chivos. El pollo se come con mayor frecuencia pues es criado básicamente para el autoconsumo. Los cerdos, vacas y chivos, al ser animales grandes, son sacrificados generalmente cuando hay una festividad. A veces cuando alguien sacrifica un animal anuncian en las bocinas del pueblo que están vendiendo carne.

Caza

Hay una serie de animales y aves que son cazados ocasionalmente en el monte con rifles y perros, y que también son comestibles. Son los siguientes: el jabalí (*k+n+ ku'u*) es preparado en caldo y condimentado con hoja de aguacate; el armadillo (*yakuin*), se guisa en mole o tostado en el comal; el tejón (*y+y+*), se consume en caldo condimentado con hoja de aguacate; el mapache (*t+ma'a*), se come con mole; el venado (*isu*), es preparado en mole, en caldo y en tamales; la ardilla (*cuañu bixi*), se guisa en mole o asada en el comal; el conejo (*culexu*) se come asado en el comal; la tortuga de flor o *mandoo ita* (se comen tanto la tortuga como los huevos, típicos de la época de secas, y se comen hervidos) la tortuga de monte (*mandoo chaku'u*) es preparada en mole; la iguana negra (*tyty tu'un*) que vive en las rocas se prepara en mole o en tamales, y también se comen los huevos, ya sea en tamales o en mole; la iguana verde (*tyty yavi*) que vive cerca del agua y es más grande que las iguanas negras, se prepara también en mole o en tamales; el tejereque o tepezcuintle (*chuva'yu*) se come en caldo; las ranas (*sa'va*) se comen en época de secas en los meses de noviembre y diciembre; éstos se encuentran en el arroyo y se cazan de noche, y son preparados en caldo o en empanada. Hay otros animales de monte que son consumidos únicamente como remedios para enfermedades específicas, como el tlacuache (*choko*), consumido para aliviar el dolor de cintura; el zorrillo (*t+n'+*), se usa cuando las personas tienen mucho aire; la víbora de cascabel (*koo ka*), para el dolor de espalda o para obtener larga vida; y la tortuga de arroyo (*mandoo iñi*), que es utilizada como remedio contra la tosferina.

Tabla 15. Animales de caza

ANIMALES DE CAZA		
Nombre en español:	Nombre en mixteco:	Usos:
jabalí	k+n+ ku'u	Se prepara la carne en caldo condimentado con hoja de aguacate
tejón	y+y+	
armadillo	Yakuin	Se prepara la carne en mole o asada en el comal
ardilla	cuañu bixi	
venado	Isu	Se prepara la carne en mole, caldo y tamales
mapache	t+ma'a	Se prepara la carne en mole
tortuga de monte	mandoo chaku'u	
tortuga de flor	mandoo ita	Se come la carne y los huevos hervido
conejo	Culexu	Se come la carne asada en el comal
iguana negra	tyty tu'un	Se prepara en mole y en tamales tanto la carne como los huevos
iguana verde	tyty yavi	Se prepara la carne en mole o tamales
tejereque	xuva'yu	Se prepara la carne en caldo
rana	sa'va	Se prepara la carne en caldo o en empanada
tlacuache	Choco	Se usa como remedio para el dolor de cintura
zorrillo	t+ñ'+	Se usa como remedio para el aire
víbora de cascabel	koo ka	Se usa como remedio para el dolor de espalda o para obtener larga vida
tortuga de arroyo	mandoo iñi	Se usa como remedio para la tos ferina
paloma barranqueña	paloma kava	Se prepara la carne asada al comal
paloma morada	paloma kua'a	
paloma guila		
paloma grande	kutu kuu	
paloma chiquita	paloma ñu'u	
tortolita	Kukuru	
godorniz	kau'u	
chachalaca	Lacha	Se prepara la carne asada en el comal y los huevos hervidos
corre camino	Rino	Se prepara la carne en caldo condimentado con chile y epazote

Las aves se preparan asadas en el comal, y son las siguientes: paloma barranqueña (*paloma kava*), paloma morada (*paloma kua'a*), paloma guila, guila, paloma grande (*kutu kuu*), paloma chiquita (*paloma ñu'u*), tortolita (*kukuru*), "godorniz" (*kaú'u*), de la cual se comen también los huevos hervidos; el corre camino (*rino*) se come en caldo con chile y epazote; de la chachalaca (*lacha*), también se comen los huevos en el mes de abril, que es cuando crían. Los *inyu* acostumbran consumir estos animales más que los ñ+y+b+ s+n ya que suelen ir al monte de caza, trayéndolos para vender a los mestizos. Las personas que no tienen armas de fuego para cazar utilizan resorteras o piedras y aprovechan cualquier ocasión para atraparlos. Así, cuando van al monte a cortar leña, a trabajar la milpa o a cuidar al ganado, y encuentran a algún animal comestible, fabrican trampas con los recursos naturales que encuentran en el camino. Una vez

estábamos muchas personas esperando la camioneta en Jamiltepec para subir a Ixtayutla, habían muchas palomas alimentándose con restos de comida en el solar, entonces, unos señores *inyu* colocaron un costal abierto con granos de maíz, para que alguna paloma distraída entrara, y así poder atraparla y llevarla a Ixtayutla para asarla en las brasas.

Dicen que cuando una persona tiene mucho ganado es porque ha hecho un pacto con el *ñu'u*, chaneque o “dueño de los animales”: cuando alguien no tiene animales y va por el monte, cuando comienza a ver muchos animales como vacas y chivos, en realidad son del *ñu'u*, que le ofrece sus animales a cambio de un miembro de su familia. Se tiene un pacto y está sellado, por lo que le tiene que dar el alma de la persona a cambio de la riqueza.

Panales e insectos

Además de ciertos insectos, se consume una gran variedad de panales de avispas y abejas. Los panales comestibles son: panal tintaca (*tyoko ve'e*), panal tenate (*tyoko ndo'o*) que se consume cuando hay luna llena ya que es cuando más crías tiene el panal, y por lo tanto dicen que es mas sabroso; el panal de guarache (*tyoko ndicha*) se come tostado en el comal (prohibido para los niños y las señoras embarazadas, ya que con éste “se les hincha el parto”); el panal de chichi (*tyoko lutu*) que se come en salsa; el panal de banco y el panal de miel (*tyoko va'a*) que también se comen en salsa. El panal de castilla (*tyoko xita nd+y+*) no se come y la gente local dice que “este panal pena”, es decir, que cuando alguien lo ve se muere o algún familiar morirá. Los insectos comestibles son: el *tikoko*, que es un gusano encontrado dentro de la madera del árbol de ciruelo y se come en época de secas, tostado en el comal; las chinches de cerro (*ty ya'a yuku*) que se comen en los meses de enero y febrero y se encuentran en las partes altas de la montaña, como en la población de Las Limas o El Duraznal y para comerlas se muelen y se hace una salsa; las chicatanas (*xindoko*) que se colectan en el mes de junio (generalmente alrededor del día 24), cuando salen volando de los hormigueros de las hormigas arrieras, y en cuanto la gente se percató de que ya están volando, comienzan a recolectarlas, se asan en el comal y se muelen después con chile, sal y ajo para hacer salsa y comerla sola o en tamales.

Tabla 16. Panales comestibles

PANALES		
Tipo de panal:	Nombre en mixteco:	Usos:
panal tintaca	tyoko ve'e	Se come tostado en el comal
panal tenate	tyoko ndo'o	
panal de guarache	tyoko ndicha	
panal de chichi	tyoko lutu	Se comen en salsa
panal de banco		
panal de miel	tyoko va'a	



Figura 17. Panal comestible

Tabla 17. Insectos comestibles

INSECTOS		
Nombre en español:	Nombre en mixteco:	Preparación:
	Tikoko	Se come tostado en el comal
chinchas de cerro	ty ya'a yuku	Se muele con chile para hacer una salsa
Chicatanas	Xindoko	Se comen molidas en salsa, asadas en el comal y en tamales



Figura 18. Chinchas de cerro (ty ya'a yuku)

Peces y crustáceos

En la época de secas, alrededor de los meses de abril y mayo, se comen diferentes peces y crustáceos provenientes del Río Verde, como los siguientes: chupa piedra (*nyuutu ka'nu*), pez que se encuentra detrás de las piedras y se come asado en el comal o en salsa; endocos, chacales o acamayás (*t+ndoko*), que se come en caldo; chacalín (*chacalii*), pescados como la trucha y la mojarra, que se preparan en caldo y con frijol molido; el camarón (*tyo kua'a*) que se consume en caldo, en mole o en empanada y el cangrejo (*tiyoo*) que se consume en caldo o en mole y es condimentado con hoja de aguacate o epazote.

Tabla 18. Peces y crustáceos comestibles

PECES Y CRUSTÁCEOS		
Nombre en español:	Nombre en mixteco:	Preparación:
chupa piedra	nyuutu ka'un	Se come asado en comal y en caldo
endoco	t+ndoko	Se come en caldo
chacalín	Chacalii	Se preparan en caldo o con frijol molido
trucha		
mojarra	Mojarra	
camarón	tyo kua'a	Se prepara en caldo, mole o empanada
cangrejo	Tiyoo	Se prepara en caldo o en mole condimentado con hoja de aguacate o epazote

Aspectos simbólicos de la alimentación

Los alimentos presentan aspectos simbólicos importantes para la comunidad. Al ser bienes escasos, son utilizados para mostrar cariño y afecto entre las personas. A veces, al encontrarme con algún conocido mientras caminaba por el pueblo, me regalaba algún alimento, como tamales, fruta o pan; en muchas ocasiones, éstos eran a su vez obsequios que otro miembro de la comunidad le había regalado en su camino por el pueblo. Durante las visitas que realicé a los distintos hogares, siempre me ofrecían algo de comer o me regalaban un refresco; este último, como se verá más adelante, se ha convertido en un elemento muy importante en el intercambio realizado en el pueblo. A lo largo de estas visitas, había observado constantemente que los niños compartían el plato y la tortilla con sus madres. Estoy de acuerdo con la opinión de Julián Caballero, quien dice que esto tiene que ver con un significado afectivo, además de la gran

importancia que tiene para la comunidad el compartir, puesto que esta actividad no se realiza por ausencia de suficiente alimento o de suficientes trastes (generalmente se quedaban muchos platos y vasos sin ser utilizados) (Julián Caballero 2002:141). Una persona es respetada dentro de la comunidad cuando ha realizado una mayordomía, y la gente dice que merece respeto porque “le ha dado de comer a su pueblo”, además, en los distintos eventos públicos en que se requiere la ayuda de mujeres para preparar barbacoa, como por ejemplo el día de las madres, las personas dicen que les conviene ayudar porque “dan comida buena y toman refresco”.

Otra función ejercida a través de los alimentos y las bebidas alcohólicas es la de la brujería, es decir, cuando alguien que quiere hacer una maldad ve a su víctima bebiendo o comiendo, puede decir una oración, y así, al ingerir el alimento o la bebida el mal será completado. Un joven me platicó que cuando él está comiendo y va pasando alguien por su casa, su madre inmediatamente le dice que cubra su plato para que no puedan hacerle una maldad. Es por esta causa, que en la mayoría de eventos en que se reparten alimentos, como en mayordomías, velorios y bodas, muchas personas llevan bolsas de plástico o cubetitas para depositar ahí la comida y llevarla de vuelta a su hogar, en donde será seguro comerlos sin que les puedan aplicar maldades. Otra razón para llevarse los alimentos a los hogares es la de compartirlos con todos los miembros de la familia como parte del principio de reciprocidad y redistribución.

Los conocimientos que la gente tiene de su medio no se limitan sólo a saber cuáles recursos de la flora y la fauna silvestre son comestibles o útiles para distintas cuestiones, es necesario también el conocimiento de las temporalidades en que pueden ser usados los recursos brindados por la naturaleza, ya que aunque algunos de éstos pueden encontrarse durante todo el año, hay épocas que son propias para el consumo de cada producto. En una ocasión, en la temporada de lluvias, una amiga me regaló unos aguacates. Esa misma noche, al llegar a mi casa, le dije a la señora con la que vivía que iba a cenar unas tortillas para acompañarlos; ella me dijo que no debería cenar aguacate en la temporada de lluvias porque me caería muy pesado al estómago, y que sería mejor comerlos a la mañana siguiente. Yo, incrédula, decidí comerlos. A la mañana siguiente desperté con un terrible dolor de estómago, pero de todas maneras decidí realizar mi recorrido por el pueblo y visitar algunas de mis amistades; fue muy grande mi

sorpresa cuando al finalizar el día, me había percatado que todas las personas a las que había comentado sobre mi dolor de estómago, me preguntaban si había cenado aguacate la noche anterior; al responder afirmativamente, todos atribuían mi dolor a dicha acción, asegurándome que al día siguiente ya no tendría ningún dolor. Resultaron estar en lo correcto. Muchos conocimientos similares son obtenidos a través de la experiencia, sin conocer la explicación científica, y sin embargo son verídicos y funcionan dentro de esta misma experiencia.

Tecnologías locales

Barros

En la comunidad se siguen fabricando los materiales necesarios para construir las viviendas tradicionales de adobe (*do'o*) y teja (*tyio*). El adobe se fabrica haciendo tabiques de lodo y zacate y se hace únicamente cuando alguien va a construir una casa. La teja se elabora con barro (*ñu*) durante la época de secas en La Humedad, y la cuecen en hornos de tierra. Cada teja se vende a dos pesos, y la mayoría de las casas están construidas a la manera tradicional. Los techos de teja son sostenidos con vigas de madera que se amarran con *yakua ñuu*. Actualmente, mucha gente prefiere construir su casa de cemento, ya que se han convertido en un símbolo de estatus social. Sin embargo, no resultan ser tan frescas como las construidas con adobe y teja. Además, algunas casas construidas con cemento tienen techos de lámina, y en épocas de lluvia el ruido de la lluvia sobre la lámina es muy fuerte.

En época de secas las mujeres fabrican con el barro hornos, ollas (*k+s+*), comales (*chygo*) y cántaros para agua (*k+y+*). Se hacen en esta temporada, ya que el barro se cuece con estiércol de vaca, y es cuando está seco. Algunas señoras cuecen el barro con leña durante todo el año, pero es más caro, pues la leña es más difícil de conseguir. Anteriormente todas las mujeres fabricaban ollas y comales, ya que no poseían las ollas de metal que utiliza la mayoría de la gente hoy en día. El barro más usado es el rojo, aunque también es utilizado el barro blanco, que al cocerse se hace negro.



Figura 19. a) Señora *inyu* moldeando barro



b) Señora *inyu* haciendo ollas



Figura 20. Señor cargando tejas

Telar de cintura

Las mujeres *inyu* siguen fabricando el algodón tradicional que utilizan algunos hombres y es tejido en el telar de cintura (*isa*). Antes tejían también unas mantitas de algodón para vestir a los niños y había gente que sembraba el algodón. Ahora, además del algodón, algunas mujeres siguen elaborando huipiles utilizados por los hombres en el carnaval, y por algunas mujeres, sobre los hombros, en ciertas festividades. También se hacen servilletas para guardar las tortillas, los diseños de estas son originarios de Jamiltepec, mientras que los de los cotones son característicos del grupo *inyu*. Algunos autores, como Ruth Lechuga (1996:23), encuentran una relación entre los diseños de estos trajes con la vestimenta utilizada en Santa María Zacatepec, ya que en ambos casos hacen figuras de animalitos, aunque el traje mismo sea muy diferente en el diseño y en el corte: en Zacatepec los animalitos son bordados con diversos colores, mientras que en Ixtayutla los diseños son fabricados en el telar de cintura con hilo teñido con grana cochinilla. Los diseños principales son los siguientes: *ita ka'nu* (flor grande), *ita isu* (flor de venado), *ita xilo'o ita kutiere*, *ita nda ina* (flor mano de perro), *ita bichi, ra tu'un* (hombre negro) e *ita t+ndaku*. El precio del algodón completo con diseños es de aproximadamente \$1000 ó \$1500, mientras que el precio de la nagua que compran las mujeres es de \$500. Al ser los precios sumamente altos para ellos, la gente suele tener únicamente dos cambios de ropa que les duran

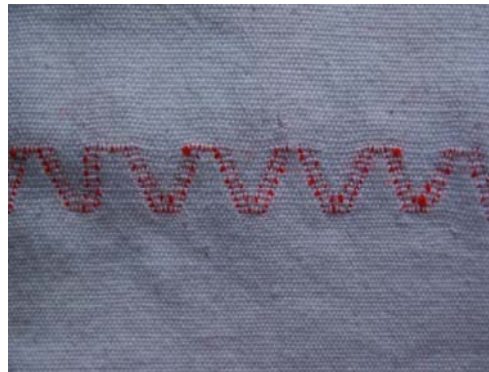
muchos años. Antes de que llegaran a la comunidad los collares de plástico o cristal, utilizaban unos hechos con monedas de centavos, a las cuales les hacían un hoyo para podérselo colgar.



Figura 21. a) Ita isu



b) Ita nda ina



c) Ita t+ndak



d) Ita xilo'o



e) ra tuun



Figura 22. Señora *inyu* tejiendo en el telar de cintura