



COORDINACIÓN DE SERVICIOS
DOCUMENTALES - BIBLIOTECA

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
UNIDAD IZTAPALAPA**

**DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGÍA**

**"ASÍ SE VIVE ALLÁ EN LA SIERRA ESCONDIDA. SANTIAGO
TLATEPUSCO, SAN FELIPE USILA, TUXTEPEC, OAXACA"
: UNA DESCRIPCIÓN ETNOGRÁFICA. //**

TRABAJO TERMINAL

**que para acreditar las unidades de enseñanza-aprendizaje de
Seminario de Investigación e Investigación de Campo
y obtener el título de
LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

**presenta
Cristina Fonte Avalos**

COMITE DE INVESTIGACIÓN

**Director: Mtro. Ricardo M. Garibay V.
Asesores: Dra. Ana Paula de Teresa O.
Mtro. Oscar Sánchez Carrillo.**

2011

225300

ASÍ SE VIVE ALLÁ EN LA SIERRA ESCONDIDA. SANTIAGO TLATEPUSCO.

Cristina Fonte Avalos



CUADERNOS DE ANTROPOLOGÍA
SERIE I, VOLUMEN 7

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	10
INTRODUCCIÓN	13
CAPÍTULO 1 LA CHINANTLA (UBICACIÓN E HISTORIA)	15
CAPÍTULO 2 SANTIAGO TLATEPUSCO	23
De Usila a Santiago	24
La comunidad 1993	26
Servicios en la comunidad	39
Población	42
Las viviendas	52
CAPÍTULO 3 JERARQUÍA ADMINISTRATIVA	68
Cambio de autoridades	70
CAPÍTULO 4 LA ESCUELA	72

CAPÍTULO 5	HIERBEROS Y CASA DE SALUD	75
	Medicina institucional	75
	Medicina tradicional	77
	Parteras	79
CAPÍTULO 6	ESTRUCTURA AGRARIA	81
	Historia agraria	81
	Acceso a la tierra	84
	Conflictos por linderos con otras comunidades	86
CAPÍTULO 7	PRINCIPALES ACTIVIDADES PRODUCTIVAS	88
	Agricultura	91
	Recolección	122
	Caza	124
	Artesanía	126
	Ganadería	128
	Oficios	130
	Comercio	131
	Migración	134

CAPÍTULO 8	ORGANIZACIÓN DE LA COMUNIDAD	138
	Organización comunitaria	138
	Organización religiosa	140
CAPÍTULO 9	ORGANIZACIÓN DE LA UNIDAD DOMÉSTICA	145
	Matrimonio y residencia	149
CAPÍTULO 10	CALENDARIO DE LAS PRINCIPALES FIESTAS EN SANTIAGO	153
ANOTACIONES FINALES		155
BIBLIOGRAFÍA		162
APÉNDICE A		164

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1	Localización de la zona de estudio: Municipio de San Felipe Usila, Tuxtepec, Oaxaca	17
Mapa 2	Municipio de San Felipe Usila	21
Mapa 3	Santiago Tlatepusco, Municipio de San Felipe Usila	22

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Croquis de la comunidad. Santiago Tlatepusco	30
Figura 2	Plano de la distribución de una casa	60

ÍNDICE DE FOTOS

Foto 1	La hamaca que une a Santiago	32
Foto 2	Panorama general de la comunidad. Casas y río Santiago	36
Foto 3	Casita de la leña	38
Foto 4	Vestido en estos años	50
Foto 5	Francisca con huipli de gala	51
Foto 6	Amarres con majagua	55
Foto 7	Techo de zacate y escalera	57
Foto 8	Rehílo, tablas de jonote y majagua	58
Foto 9	Una casa terminada: por adelante	59
Foto 10	Una casa terminada: por atrás	59
Foto 11	Fogón de piso con cubeta de nixtamal	62
Foto 12	Fogón de piedras de río con dos comales y leña	62
Foto 13	Mesa para metate y molinito de mano	64

Foto 14	Canasta, red y bule	65
Foto 15	Milpa de quince días	99
Foto 16	Troje en la milpa	104
Foto 17	"Ha neng cúí" con red y mazorcas	104

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1	Población total	42
Cuadro 2	Composición de la población por edad y sexo	43
Cuadro 3	Composición de la población: edad/sexo/lengua	45
Cuadro 4	a) Grado de escolaridad masculina	47
	b) Grado de escolaridad femenina	47
Cuadro 5	Grado de escolaridad por sexo	48
Cuadro 6	Migración	48
Cuadro 7	Tipos de suelos que reconocen los santiaguenses	93

Cuadro 8	Calendario de las actividades agrícolas más importantes	94
Cuadro 9	Producción de maíz de temporal	107
Cuadro 10	Producción de maíz de tonamil	108
Cuadro 11	Productos de la Conasupo	133

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a la comunidad y a las autoridades de Santiago Tlapeusco por haberme permitido entrar y vivir tres meses con ellos. Dedico este relato de la vida en aquella verde, calurosa y tan llena de vida comunidad a quienes me adoptaron, soportaron y ayudaron mientras ahí viví. Por compartir largas pláticas entre chinanteco y español, por las ricas comidas, por prestarme casa, cama y hamaca, por enseñarme a vivir con y como ellos, y por la paciencia, no podré ya olvidar a Don Genaro y Doña Amada.

Estas páginas, que alguna vez fueron blancas y que ahora lleno de manchas a las que intento dar un sentido y con las que pretendo también dar sentido a una parte de mi vida, las dedico, con todo cariño, admiración y agradecimiento a mis papás, Chemo y Cristina, porque más que apoyado y solapado esta decisión mía de estudiar Antropología, me han dado la libertad, la confianza y el respeto que tantos anhelan. A los dos por estar conmigo. También a Vero, quien sin proponérselo es más antropóloga que muchos, dedico lo que aquí escribo por todos los años y la vida juntas. A "el Tuca" por ser algo bueno en este 1994 lleno de infortunios, oscuridades y dolor que hasta a el Popocatepetl hacen despertar. A Jorge por su visión pesimista, quizá la más realista, de este país. Y a Jacko por la compañía y los recuerdos.

Al resto de la parentela y a mis amigos de años doy las gracias por el interés en mi carrera, por sus preguntas y propuestas, y por los ánimos que todavía hoy me siguen dando. A todos ellos por saber que vivimos juntos en una misma bola azul.

A José Manuel Escalante, Gerardo Flores, Víctor M. Castillo, Ana Silvia Ortiz, Juan R. Viguera, Ivonne Sánchez y Ricardo Garibay: gracias. Gracias por aguantar mis ratos de histeria y quizá de desesperación; pero sobre todo gracias por andar juntos un trecho de la misma senda y por compartir sus logros. dilucidaciones, conjeturas, risas, enojos y frustraciones conmigo. A José Manuel en especial por las caminatas, enlodadas, empapadas y algunas caídas por aquellos paisajes que ahora tanto anhelamos; por las horas de plática, la ayuda mutua en el trabajo de campo y el posterior y por sus visitas constantes que hicieron de mi estancia una todavía más enriquecedora.

A Edith Calderón y a Rubén Araujo por el recuerdo de la universidad. por la práctica de campo en Chiapas, por lo que creemos debe ser la Antropología y por las eternas pláticas y discusiones. A los del BIDAS (de mis días) por las fiestas, el chisme, las fotocopias, las clases juntos y las confabulaciones.

A Eva Jáber le agradezco la lectura y las correcciones que hizo al texto; a Rubén Piña la ayuda en la presentación gráfica de la tesis. A Oscar Sánchez por aceptar de tan buena gana ser uno de los lectores de esta tesis. A la Dra. Ana Paula de Teresa O. le debo el primer y el último empujón en este trabajo. Y a Ricardo M. Garibay V. le doy las gracias por guiar en parte el contenido del trabajo y por leerlo tantas veces.

Por último quisiera decir que escribo estas líneas con cariño para los que tienen la fortuna de conocer la Chinantla y de gozar la Antropología.

.... está claro que ningún detalle del trabajo de campo del propio antropólogo podría parecer nunca aburrido; el detalle es su misma esencia. Pero los detalles del trabajo de campo de los demás son tal vez otra cuestión.

Edmund Leach, **Cultura y Comunicación.**

INTRODUCCIÓN

En diciembre de 1991 llegué, junto con el Dr. Scott Robinson y con quienes fueron más que compañeros en la primera práctica de campo en Chiapas (Edith, Carmen y Ángel), y entre guiada y adivinando el camino, a San Felipe Usila. Estuvimos ahí sólo dos días, pero fueron suficientes para despertar el interés de conocer todo aquello que había más allá del río, atrás de las montañas, viviendo en la selva.

Curiosamente, a finales de 1992, la Dra. Ana Paula de Teresa (UAM-I) y el Mtro. Ricardo Ma. Garibay V. (PAIR-UNAM/UAM-I) presentan en el Departamento de Antropología de la Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa el proyecto multidisciplinario "Medio Ambiente, Economía Campesina y Sistemas Productivos en la Montaña de Guerrero y Tuxtepec, Oaxaca" (área de estudio que cubría el Municipio de San Felipe Usila) y abren la posibilidad a los alumnos de la Licenciatura en Antropología Social de participar junto con ellos en el proyecto. Yo no pierdo la oportunidad.

Ya dentro del trabajo que antecedió a la práctica de campo, hicimos un recorrido de reconocimiento por la zona. Fue entonces cuando por primera vez, en febrero de 1993, llegué más allá de las montañas y pisé las tierras de Santiago Tlatepusco. Fue también cuando logré que se me asignara esta comunidad como el lugar en donde realizar trabajo de campo.

La investigación dentro de la que participé, tuvo como objetivo principal "generar conocimientos que apoyen el diseño de programas alternativos de desarrollo rural a partir de los recursos naturales de las áreas de estudio". Así, lo que a nosotros se nos asignó fue la elaboración de una monografía por comunidad, misma que serviría de base y apoyo al trabajo posterior. Tal monografía, que describió lo más posible de la vida chinanteca, tuvo como eje conductor a los recursos naturales y al aprovechamiento que de ellos hacen los campesinos.

Los datos que en la monografía presento son resultado, pues, del trabajo de campo que realicé en Santiago Tlatepusco durante mayo, junio y julio de 1993 (además de otras escapadas que me he dado). Debo confesar que la lengua fue una limitante en el acopio de datos, no así en el desarrollo del trabajo, pues el hecho de que en la comunidad se hable chinanteco me dejaba fuera de varias pláticas, aunque a veces la gente intentara explicarme de qué estaban hablando; otras veces fue muy divertida la comunicación con señas. Así, lo que en adelante queda escrito con mis palabras, es una interpretación¹ de uno de los tantos cachitos de la vida en Santiago Tlatepusco.

La monografía no intenta analizar profundamente ni la vida, ni las instituciones, ni la economía, ni la cultura de Santiago Tlatepusco. No, me propongo, tan sólo, describir e intentar entender la vida de, y en una comunidad campesina indígena (quizás el análisis pueda venir después) por dos razones fundamentales: primero, porque creo, como otros, que para entendernos, para saber quiénes -y por qué- somos (como sociedad, no sólo como individuos) es necesario conocer y "entender" otras realidades; y segundo, porque estoy convencida de que en el México en que vivimos, no obstante que somos una sociedad pluriétnica y pluricultural -me atrevería a decir que vivimos en un país que bien podrían ser mil y uno-, somos muchos los que seguimos ingenuamente creyendo que existe sólo aquello que (convenientemente) miramos.

¹ Interpretación en el sentido de Clifford Geertz cuando dice: "lo que nosotros llamamos nuestros datos son realmente interpretaciones de interpretaciones de otras personas sobre lo que ellas o sus compatriotas piensan y sienten." Geertz, Clifford, 1991, p. 23.

CAPÍTULO 1

LA CHINANTLA: UBICACIÓN E HISTORIA ²

La Chinantla Baja ocupa la parte norte del estado mexicano de Oaxaca. Fisiográficamente, se asienta en la Sierra de Juárez y sobre la continuación de la Sierra Madre Oriental, en la parte media de la Cuenca del Papaloapan.

Desde el punto de vista hidrológico, la Chinantla queda dentro de la Cuenca del Papaloapan y los ríos más importantes que por ahí atraviesan son el Santo Domingo, el Tonto, el Usila, el Valle Nacional y el Cajonos.

La diversidad de factores que confluyen en la zona, como el amplio rango en los gradientes altitudinales, desde los 0 hasta más arriba de los 2,500 msnm; la accidentada topografía y el alto nivel de precipitación, que fluctúa entre los 3,200 y los 4,800 mm, confieren a la región una gran importancia desde el punto de vista ecológico.

Gracias a estas variabilidades ecológicas es posible hallar en la Chinantla "cinco subtipos climáticos, siete variantes litológicas, 23 diferentes topoformas, 14 tipos de suelo y 15 de vegetación, entre los que sobresalen las selvas altas perennifolias, y subperennifolias, selvas altas de montaña, bosques mesófilos,

² Para una información visual de la localización del Municipio de San Felipe Usila, municipio al cual Santiago Tlatepusco pertenece, ver *Mapas 1 y 2*.

bosques de lucráceas y un singular tipo de vegetación denominado elfin forest o bosque de duendes. A todo lo anterior hay que agregar registros preliminares en las selvas de más de 350 especies vegetales y 62 vertebrados terrestres".³

"Por su extensión, las selvas húmedas de la Chinantla Baja ocupan el tercer lugar de importancia en México, después de la Selva Lacandona y la de Los Chimalapas, con una superficie estimada en 80,000 ha."⁴

El Municipio de San Felipe Usila queda dibujado dentro de aquella región de la Chinantla Baja y Santiago Tlatepusco es una de sus Agencias Municipales.

San Felipe Usila está conformado por 21 comunidades indígenas pertenecientes al grupo étnico chinanteco y tiene una población total de 10,522 habitantes.

La Cabecera Municipal está al pie de la sierra, a una altura de 176 msnm. Se encuentra localizada entre los 17° 53' 3" latitud Norte y 96° 31' 30" longitud Oeste. La temperatura media anual es de 25°C, y la precipitación media anual de 4,780 mm.⁵

Los que ahí habitan son de origen chinanteco y pertenecen a esas tierras desde antes de la llegada de los españoles a América. Hernando Quijada, Corregidor de Usila en 1579, dejó testimonio escrito de que la Chinantla y quienes en ese rincón viven tienen una larga historia, de más de quinientos años ya. Y más que intentar creer, o no, si lo que en su Relación dice existió o es sólo un juego de la imaginación (quizás de la exageración), lo que nos interesa es que ya para ese entonces la Chinantla y los chinantecos (los santiaguenses entre ellos incluidos) existían y vivían desde años atrás.

³ Anta, Salvador y López, Jorge, 1993, pp. 1 y 5.

⁴ Ibid.

⁵ Dicen Weitlaner y Castro que "esta condición lluviosa abundante y su relativa regularidad son factores primordiales para los cultivos (...). La gran variedad de árboles de la selva tropical es una fuente de riqueza para los pobladores, sea para uso en las construcciones, en los utensilios o como combustible. Los árboles frutales, silvestres o cultivados, varían y enriquecen la dieta." Weitlaner, Roberto y Castro, Carlo, 1973, pp. 18-19.

Mapa 1

Localización de la zona de estudio: Municipio de San Felipe Usila, Tuxtepec, Oaxaca.



Weitlaner y Castro logran recoger pasajes de la historia de la región por Quijada redactados que nos permiten ver (o creer) algo sobre la situación a mediados del Siglo XVI:

"En quanto al onzeno capítulo este dicho pueblo de Vçila es cabeçera de corregimiento: tiene çinco estancias por sujetos: la vna se dize San Françisco, esta media legua desta cabeçera; otra se dize San Pedro, esta poco mas de media legua; otra se dize San Juan esta legua y media; otra San Lucas esta dos leguas; otra Santiago⁶ esta legua y media; tienen la doctrina en esta cabeçera donde reside el beneficiado de la dicha prouincia y no ay mas cabeçeras en el dicho corregimiento.

"En quanto al catorzeno capítulo, dicen los biejos desta prouincia que antes que el Marques (se refiere a Hernán Cortés) biniese a estas partes tenyan, obedçian por su Señor y Rey a Montesuma al qual tributaban y pagaban cada año por tributo vn presente en que le daban vna redela que en su lengua llaman chimali dorada con mucho oro, y un quetzale

6

Santiago Tlatepusco y San Pedro Tlatepusco son los nombres que dos pueblos chinantecos nacidos en 1420 de una misma madre recibieron a la llegada de los españoles a la región. Espinosa citado en Cline, H.F, 1961, pp. 83, 90-92.

hecho de plumería muy rico, y un collar de cuentas de oro muy rico para el dicho Montesuma, y otro collar de la misma suerte y manera para su muger (...), mas de que saben en que cada vn año daban este presente al dicho Montesuma, y que demas desto daban otro tributo a vn Gouernador que el dicho Montesuma tenia puesto en vn pueblo que se dize Tustepeque, que es cerca esta prouincia, al qual daban cantidad de oro y mucho cacao y algodón, mais, chile y frisoles, mantas, petates y de todos los generos de fructos que la tierra daba, demas de lo qual otro tanto tributo a Un Caçique que estaba por Señor en esta prouincia, Señor natural della, de suerte que pagaban tres tributos en cada vn año; y la ley que entonces tenian y a lo que el dicho Montesuma les apremiaba hera que dos vezes en el año vna vez en el verano y otra en el ynbierno hiziesen vna oraçion a sus ydolos (...) se juntaban todos con el Gouernador para que los lleuase y guiase donde se habia de hazer el sacrificio, y despues que estaban en el lugar dedicado para este efecto mataban vna criatura que no vbiese pecado, y vna gallina, y vn perro, y vn gato, y tomaban toda la sangre y la hechaban sobre los ydolos que adoraban."⁷

Más evidencias de su ya larga historia y presencia en este mundo, son los restos arqueológicos encontrados en la zona. Weitlaner y Castro (1973) apuntan que las piezas desenterradas en Usila "parecen pertenecer" a una cultura que probablemente surgió de la mixteca en contacto con la azteca. Hablan también de una dicotomía entre los objetos encontrados en los valles y partes bajas y aquellos hallados en los cerros, montañas y lugares de más difícil acceso, y denominan a los primeros como "mixtecoides" y a los segundos "del tipo Preclásico Medio".

Desde el porfiriato la región comienza a ser valorada diferenciadamente, dejando a las comunidades serranas abandonadas y fuera de todo proyecto agrícola, industrial y hasta de infraestructura (en gran medida por las condiciones geográficas); mientras que las zonas de la Cuenca del Papaloapan empiezan rápidamente a llenarse de las típicas haciendas que tan claro distinguieron esa época, provocando "el desmonte de extensas superficies cubiertas con selvas para el establecimiento de (...) plantaciones tropicales"⁸.

"Las grandes extensiones de las haciendas y los objetivos de su producción demandaron una gran cantidad de fuerza de trabajo, por lo que se ofrecieron salarios elevados para traer trabajadores de la sierra, de las regiones mazateca, chinanteca, mixe, zapoteca y mixteca.

"Los chinantecos y zapotecos de la sierra descienden a los ríos Cajonos y Santo Domingo a trabajar en las plantaciones de tabaco, mientras que los mixes se establecen en lo que hoy se conoce como Bajo Mixe y fundan las ciudades de Yaveo y Comaltepec.

⁷ Pasaje recopilado por Weitlaner y Castro, 1973, p. 227.

⁸ De las plantaciones tropicales más importantes están el plátano, el mango, la caña de azúcar y el café.

"La ganadería, aunque de poca importancia en relación a los cultivos comerciales de plantación, también se ve impulsada y la superficie con pastos comienza a aumentar."⁹

En 1873 se tienden las vías del tren Tuxtepec-Veracruz, y cinco años más tarde se aumenta el ramal Tierra Blanca-Tuxtepec. Mientras tanto, la sierra sigue olvidada, fuera de estos beneficios.

La historia en el Siglo XX es más o menos la siguiente: en los años veinte se construye la carretera Tuxtepec-Tlacotalpan, y se amplía el ramal ferrocarrilero Tuxtepec-Loma Bonita-Rodríguez Clara.

La década de los treinta fue de mal augurio para este extremo de la región, pues además de que arrastró con consecuencias de la depresión económica sufrida en E.U. (sobre todo con la caída del precio del café), las plantaciones de tabaco se ven azotadas por una plaga. Como respuesta al desconsolante panorama, deciden ampliar la frontera agropecuaria. Y mientras así era la historia en estos lugares, la sierra seguía incomunicada y produciendo granos básicos.

En 1947, después de la inundación que casi cubre a la ciudad de Tuxtepec (1944), se forma la Comisión del Papaloapan (CODELAPA) que, con el propósito de evitar otro incidente acuoso de esta magnitud, construye la presa "Miguel Alemán" sobre el Río Tonto, "habiendo que" desalojar y reacomodar a más de 20,000 indígenas. Otro proyecto que estuvo dentro de los objetivos de la CODELAPA, fue el desarrollo de la agricultura, ampliando la frontera agrícola, irrigando ciertas zonas e introduciendo nuevos cultivos.

En los cincuenta se inaugura la Fábrica de Papel Tuxtepec (FAPATUX), y a principios de los sesenta se levantan varios ingenios y empacadoras de piña y arroz en esa misma ciudad.

La década de los setenta es una de gran inversión para las regiones tropicales cálido-húmedas, pues el gobierno Echeverrista creyó que serían éstos los lugares ideales en donde producir el maíz que tanta falta hacía a todo el país, los denominó "el granero nacional". Sin embargo, la sierra sigue en la sierra. Ahí sólo llegó el INMECAFÉ (que después se fue) otorgando créditos a los campesinos productores de granos básicos, esto es, a todos.

En 1989 se construye otra presa, la "Cerro de Oro" que, pese a la (mala) fortuna que miles de indígenas hubieron de correr como consecuencia (desalojo de sus tierras y de su pasado, y reacomodo, una vez más), abrió una nueva ruta de comunicación entre la sierra y la ciudad de Tuxtepec al ser llenado el vaso de la misma en 1989. (De la cortina de la presa salen lanchas de motor que llegan a

⁹ Informe del PAIR-UNAM, México, 1993, mimeo.

Arroyo Tigre¹⁰, de donde se debe emprender una caminata de 14 kilómetros para llegar a San Felipe Usila. El camino transitado por arrieros transportando mercancía es el paisaje).

A fines de 1993 se inauguró la "carretera" que une a Tuxtepec, Jalapa de Díaz, Flor Batavia, Cerro Verde y Usila. Este accidentado camino permite un mayor intercambio de productos y un acceso mucho más fácil (no así rápido) entre la sierra y Tuxtepec. La apertura de esta vía de comunicación, hay que decirlo, seguramente producirá cambios en los patrones económicos y de consumo (y quizá también culturales y de organización) en las comunidades serranas. Será interesante seguir la historia del proceso.

Con lo expuesto, se aprecia que como consecuencia del modelo productivo y agrario seguido por el Estado, en el que las mayores inversiones y recursos se destinan a las zonas y regiones rentables en cultivos de productos agrocomerciales, la Chinantla quedó marginada, orillada a la producción de granos básicos. Como bien dicen Anta, López y Garibay¹¹, frente a esta situación, los indígenas se han remontado "a las partes altas a sobrevivir en base al conocimiento de las formas de aprovechamiento de los recursos naturales que sus culturas han desarrollado."

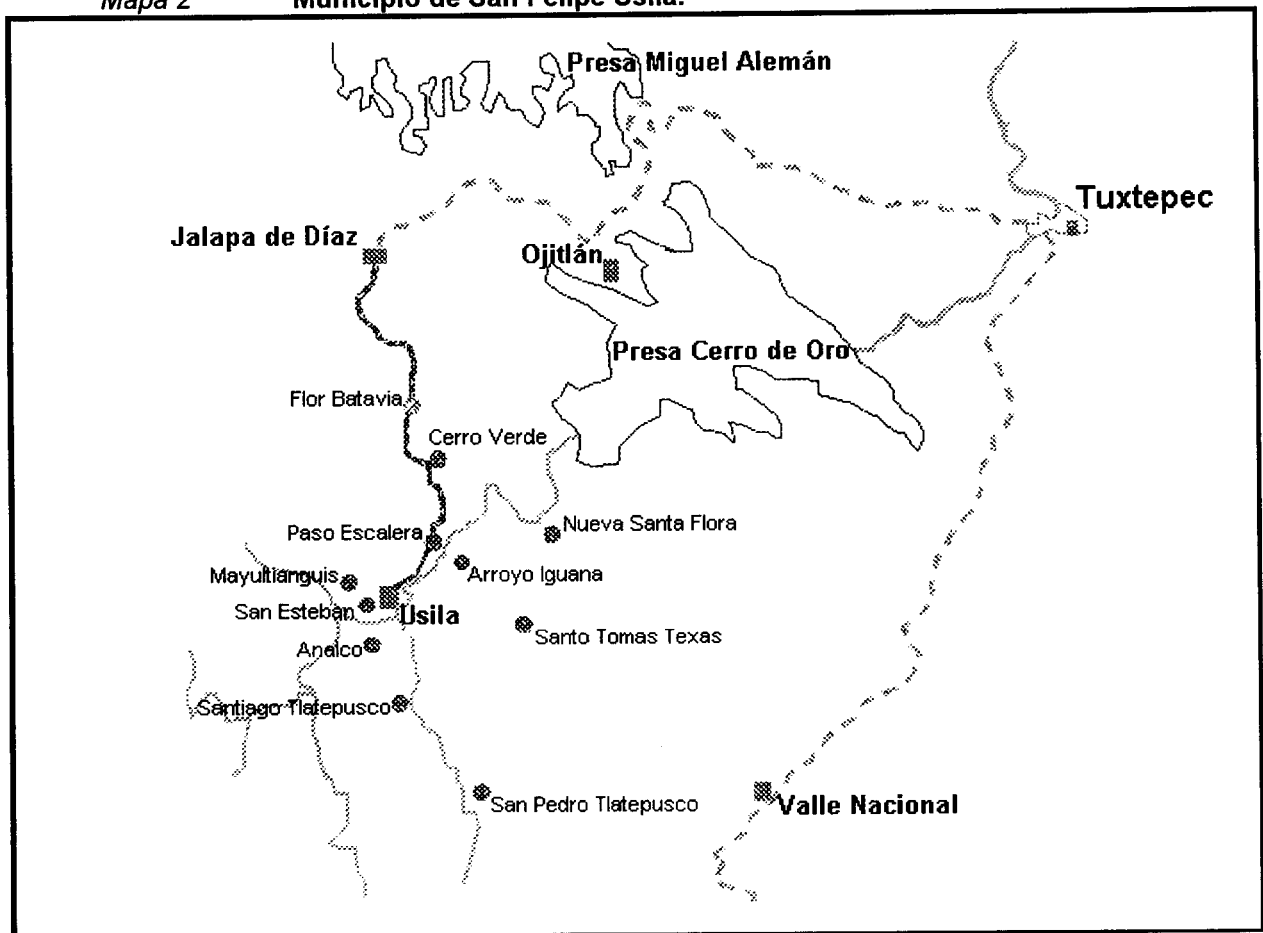
Ellos mismos consideran que "La permanencia de la selva y de la cultura Chinanteca se debe a un modelo de desarrollo que marginó a esta región de los beneficios de la modernización debido a su ubicación y difícil acceso."¹²

¹⁰ Ver *Mapa 3*. Reducción mapa del INEGI E14D18, SAN FELIPE USILA.

¹¹ Anta Fonseca, Salvador, et. al., s/f, p. 3.

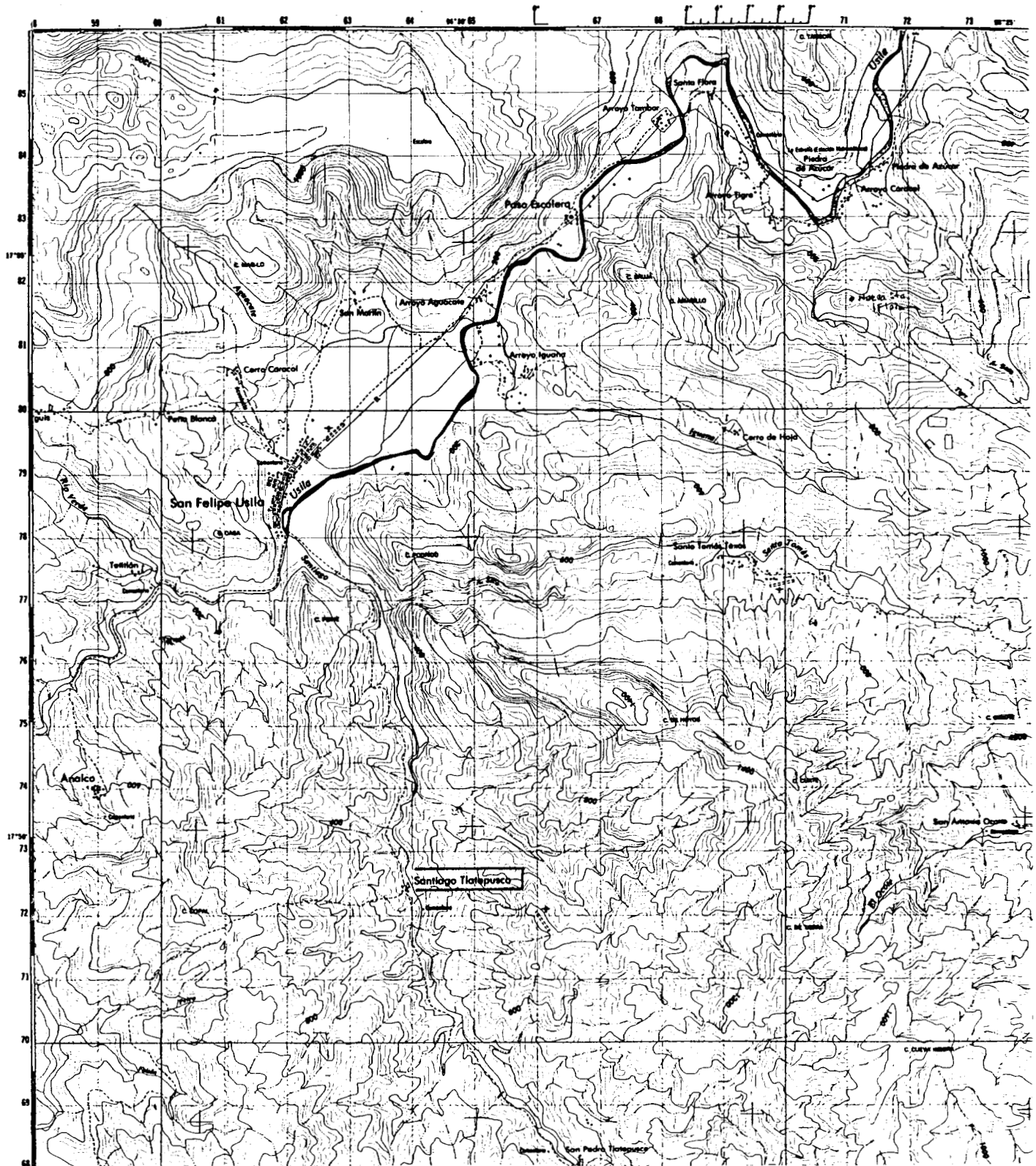
¹² *Ibid.*, p. 3.

Mapa 2 **Municipio de San Felipe Usila.**



Mapa 3

Santiago Tlatepusco, Municipio de San Felipe Usila.



0 2 km.

CAPÍTULO 2

SANTIAGO TLATEPUSCO

"**S**ANTIAGO TLATEPUSCO.- (Zarzos en el agua). (...) Está situado en una ladera a 265 metros sobre el mar. Límites: Norte, con Uxila en el punto Cerro del Muerto, al Oriente; Sur-Este y Sur con San Pedro Tlatepusco en el punto Cerro Pelón; Poniente, Cerro de Analco, en el fondo Cerro Camalotal. Aspecto: montañoso. Clima: templado. Enfermedades: cloro-anemia. Temperatura media anual: 18°C. Raza y lengua: chinanteca. Hidrografía: Río Recio¹³ (...) Censo: el número de habitantes 564. (...). Religión, católica. Instrucción, una escuela de tercera clase, municipal, con asistencia media de 12 alumnos. (...). El año de 1810 era un pueblo grande de 60 familias. Producía maíz, frijol, vainilla y polvo de oro de las arenas de sus ríos."

Esto escribía Mariano Espinosa¹⁴ en 1910. Yo lo retomo como una celebración a lo que entre páginas de pocos libros puedo encontrar sobre Santiago Tlatepusco y como antecedente y entrada al recuento de la vida en la comunidad.

¹³ El Río Recio también recibe el nombre de Río Santiago, y es el mismo que cruza por Santiago Tlatepusco.

¹⁴ Espinosa, Mariano, citado en Cline, 1961, pp. 144-145.

De Usila a Santiago Tlatepusco

Santiago Tlatepusco, metido en la sierra y escondido bajo la selva, se ubica a 7.5 kilómetros de Usila dirección Suroeste¹⁵, y a 87 kms. de Tuxtepec.

Para empezar el recorrido que nos lleve a la verde y húmeda comunidad, y teniendo a la Cabecera Municipal como punto de partida, es necesario cruzar el río Usila. Si es época de lluvias y está crecido, es forzoso hacerlo sobre una balsa (de palos de jonote). Los santiaguenses no saben manejarlas, así es que necesitan de un balsero usileño que realice la hazaña. El precio que cobran por pasar a la gente "del otro lado del río" varía según lo crecido de las aguas (desde N\$1.00 hasta N\$5.00, en 1993). Lo curioso es que, no obstante que los santiaguenses viven rodeados de agua, a la mayoría le parece una empresa aterradora cruzar el río arrodillados sobre cinco palos de jonote amarrados. Se sienten inseguros. He de decir que este temor es uno de los motivos por los que hay quienes prefieren no ir a Usila si se llegan a enterar que es necesario atravesar el río de esta forma.

Además, no es seguro que uno pueda pasar en el momento que así lo decida, pues en ocasiones la corriente del río es tan fuerte que se corre el riesgo de que los cinco palos de jonote se volteen. Otras veces los balseros argumentan que no les conviene transportar a una sola persona y entonces el pasajero debe esperar a que sean más los que quieran cruzar.

En cambio, si no es época de lluvias y por lo tanto el río Usila no ha crecido, se puede cruzar a pie. Existen dos lugares en donde hacer esto es posible: enfrente del Palacio Municipal de Usila, o a la salida del pueblo, camino a San Esteban. No obstante que siguiendo la primera ruta se evita atravesar este río una vez más metros adelante (como sucede si se sigue la segunda opción), los santiaguenses se inclinan por tomar el segundo camino. Parece que hay en esta decisión alguna marca de tradición, o más bien de recato respecto a las relaciones con los usileños (que desde hace décadas no son del todo buenas).

Habiendo pasado esta corriente de agua, se camina por un potrero y luego hay dos posibilidades: a) cruzar dos veces el río Santiago (que se une al Usila al norte de la Cabecera Municipal); o b) librarlo subiendo por el cerro. Las más de las veces los santiaguenses optan por la primera ruta, pues es más corta y rápida, pero en los meses de lluvia (junio-septiembre) el río no se puede atravesar a pie, y no hay balsas ni puentes; entonces el cerro es la única alternativa.

¹⁵

Ver Mapa 2.

Para cruzar los ríos, los hombres se arremangan los pantalones o bien se despojan de ellos (sin ser esto mal visto; es más, es lo común); las mujeres, que visten falda o vestido, sólo la levantan.

Una vez salvada tal cantidad de agua, se sigue andando, siempre a la orilla sureste del río y sobre un camino de herradura. La primera mitad del trayecto es terreno plano, pero la otra es un subir y bajar constante, de manera tal que a veces se ve al nivel del río y otras se mira el peñasco a un lado.

Se sigue caminando y el "Arroyo Seco" es el siguiente obstáculo. Este arroyo, como sabiamente lo indica ya su nombre, está seco casi todo el año, excepto después de algunos días de intensa y continua lluvia; días en los que crece y la corriente que lleva es muy fuerte. Esto, aunado al hecho de que tiene muchas piedras y de gran tamaño, hace peligroso, y a veces hasta imposible, su cruce. Además, no hay puente para cruzarlo.

Las mujeres de Santiago prefieren no aventurarse a realizar tan peligrosa hazaña, y los hombres sólo cuando es indispensable. Es más, si está muy crecido, Santiago y San Pedro, como los mismos habitantes dicen, quedan incomunicados, pues nadie va a Usila y nadie de Usila va a Santiago.

Pero suponiendo que no ha llovido y que la caminata continúa, metros adelante se aparece un arroyo más; arroyo que en los meses en que no llueve se pasa caminando, pero que en época de aguas se cruza por un puente colgante de bejuco y troncos que, anticipándose a los designios de la naturaleza, año con año los habitantes de Santiago tienden bajo el sistema de trabajo comunitario (fatiga). Este año (julio de 1993) lo hicieron con cable galvanizado, bejuco y troncos para que cuelgue tres años y no sólo cinco meses, como sucedería si se hiciera con bejuco en lugar de cable.

Pasando estos seis ríos y arroyos el camino queda libre de embrollos, pantalones arremangados y pies mojados, pues las corrientes de agua que faltan por enfrentar son pequeñas. Claro está que el número y el tamaño variará dependiendo de la época del año.

En el camino los cultivos que más espacio ocupan son: primero los potreros (a la salida de Usila); más adelante, los yucares a la orilla del río; y las milpas en las laderas de los cerros; ya cerca de Santiago empiezan los cafetales y las matas de plátano.

La comunidad, 1993

Santiago Tlatepusco es una comunidad indígena chinanteca, tiene 553 habitantes (integrados en 90 unidades domésticas) y es Agencia Municipal de San Felipe Usila, Tuxtepec, Oaxaca.

Los terrenos de la comunidad quedan rodeados al Sureste por San Pedro Tlatepusco, al Suroeste por San Antonio del Barrio, al Este y Noreste por Santo Tomás Tejas y al Noroeste por San Antonio Analco.

La existencia y mantenimiento diario de los santiaguenses descansan y giran en derredor del cultivo de maíz, frijol, yuca, calabaza y café, principalmente.

Según Javier Múgica¹⁶, el clima es de tipo Am(w)(i)g, cálido subhúmedo con lluvias en verano, en donde se registran temperaturas medias anuales de 24°C con mínimas de 18°C y máximas de 26°C. Hacia los 600 msnm el clima cambia a tipos más semicálidos y hacia los 1500 msnm a tipos templados. La precipitación media anual es de 3700 mm.

La superficie de la que la comunidad dispone para desarrollar las actividades productivas (agricultura), se caracteriza por poseer una topografía accidentada con elevaciones que sobrepasan los 1000 msnm con pendientes pronunciadas y muy pocas superficies planas.

En la zona se encuentran diferentes formaciones geológicas, pero sobresalen los cerros calizos que mantienen suelos de tipo litosoles cársticos y otra de aluviones antiguos y limolitas.

Gracias a los mapas que el PAIR-UNAM digitalizó y publicó en un documento interno, sabemos que el Bosque de Encino, el Bosque Mesófilo de Montaña, la Selva Alta Subperennifolia, la Selva Alta Perennifolia y la Selva Alta de Montaña son los paisajes que ocupan la superficie de la comunidad (Mapa de Paisajes Agroforestales, PAIR-UNAM, 1993).

Con respecto a los tipos de suelo, los mapas (Mapa de Tipos de Suelos, PAIR-UNAM, 1993) muestran que como resultado de la interacción de materiales litológicos, unidades de terreno y clima, en la comunidad el tipo de suelo formado que mayor extensión ocupa es el Suelo de Maduración de Humus. Las características de éste son que presenta intensa actividad biológica, lo que genera CO₂, y de esta manera los óxidos de hierro y arcillas son inmovilizados. Se distinguen por tener una capa superficial suave y rica en materia orgánica y

¹⁶ Múgica, en Anta, Salvador, 1992, pp. 172-173.

nutrientes, y por poseer en el subsuelo una capa de acumulación de arcillas. A veces son ácidos y tienden a ser inestables.

Los suelos denominados como Poco Evolucionados de Erosión y Fersialíticos Asociados con Maduración de Humus, se localizan también en la comunidad pero en una pequeña extensión. Los primeros son característicos de las laderas fuertes en terrígenos y son pobres en materia orgánica. Los Suelos Fersialíticos Asociados con Maduración de Humus son estables, ricos en calcio y magnesio, y el horizonte superior es rico en material orgánico.

El terreno que el pueblo ocupa es irregular, pues se asienta sobre las laderas de los dos cerros (Cerro Copal y Cerro de Tierra) que forman el cañón por el que el río Santiago sigue su cauce. Se extiende, entonces, a lo largo de ambos márgenes del río. Está a 250 msnm y ocupa unos 550 metros de largo y no más de 400 metros de ancho en su parte más amplia. (*Figura 1*).

Dos de las características que distinguen a este asentamiento poblacional y que saltan a la vista con sólo una mirada, son que el pueblo cambia a la par de las estaciones -ciclos- climáticas del año y que no sigue un trazo regular, uniforme.

Esto último está determinado por dos factores: primero, por las características físicas mismas del terreno (irregular, como ya se mencionó); y segundo, porque la residencia sigue un patrón patrivirilocal, lo que significa que una vez que los hijos varones deciden formar su familia, levantan la vivienda de preferencia en el solar del padre; solar que, es oportuno adelantar, se dividirá -sólo de palabra- entre padre e hijo para que cada uno tenga su propio terreno. Esta posibilidad de división de terrenos se explica por el tipo de tenencia de la tierra que rige en la comunidad: comunal.

El cruce de estos dos factores -características del terreno y patrón de residencia- provoca que las casas se vayan construyendo en un lugar adecuado dentro del solar de los padres al tiempo que los varones se van casando (quizás juntando sería una palabra más adecuada a la situación). Claro, sucede así sólo en aquellos casos en que todavía hay espacio suficiente dentro de los solares. De lo contrario, las parejas deberán solicitar un pedazo de tierra a las autoridades de Bienes Comunales.

Esta segunda situación, sin embargo, parece ser el factor común de los últimos años: la mayoría de los solares está saturada, lo que no sólo ha provocado la expansión del área habitacional hacia la periferia (ejemplo de esto son las colonias "San Agustín" y "La Loma"), sino que también está rompiendo con patrones culturales de residencia (y consecuentemente, de vecindad).

Vayamos a la descripción de la comunidad, pero antes de entrar al no siempre ameno relato sobre la distribución del espacio y la ubicación de los

edificios públicos, de educación y religiosos, hablemos un poco de la influencia que el clima tiene no sólo en el paisaje sino, al mismo tiempo, en las actividades de los santiaguenses.

De febrero y hasta junio-julio, aprovechando que las lluvias todavía no han llegado y que los rayos del sol son intensos, mujeres y niñas, por brechas y veredas, caminan con cargas de leña¹⁷ sobre la espalda. Durante estos meses las casas quedan rodeadas por leños puestos a secar al sol.

En caso de no tener bestia y no poder transportar la carga con su ayuda, hombres, mujeres y niños la amarran (venga en costal, en redes, canastas o simplemente atada con una reata, como es el caso de los leños) a un mecapal, que puede ser comprado y por lo tanto de material sintético, o producido dentro de la misma comunidad, lo que supone que será de ixtle¹⁸ - que sostienen con la frente dejando que la carga se apoye sobre la espalda. Así acarrear leña, plátanos, café, yuca, mazorca, zacate y mercancía.

Parece que ranas y sapos presagian que las lluvias están por caer sobre la comunidad, pues días antes de que el agua riegue los cultivos, los anfibios pululan dentro del pueblo y por las noches arrullan a la comunidad con su fuerte croar coral. A las ranas no las matan, pero quisieran que ni un sapo quedara vivo (deseo imposible de alcanzar), pues según los santiaguenses son augurio "de mala suerte"; son animales de brujería: explican que "si alguien tiene envidia a otra persona le hace brujería" y aquel que la recibe (el envidiado) "siente cansancio, mucho sueño y además un sapo le escupe y le deja una mancha" (le quema como señal de que ha sido embrujado). Este mal dura tres o cuatro días. Es por esto que ver un sapo es presagio de mala suerte y para no sufrir las temidas consecuencias, deciden darle muerte antes de que actúe¹⁹.

A principios de junio las aguas se acercan junto con las lluvias torrenciales. Pasados los primeros días de lluvia el pueblo parece no ser el mismo que aquel de principios de año, pues no sólo el río crece y las piedras en las que las mujeres solían lavar la ropa se esconden bajo el agua llovida (creciente del río), sino que también las secas veredas por las que la gente acostumbraba andar, se llenan de agua. Son pequeños ríos ya no caminos. Las calles llevan corriente y no se puede dar un paso sin meter los pies al agua, al lodo. Es casi seguro que la tierra mojada le robe la chancla al pie.

¹⁷ El encino, por rodear a la comunidad, es la madera más utilizada como leña; sin embargo, también cortan capulín, juinicuilillo, chancarro, cuajinicuil y palo ensangrado.

¹⁸ Fibra que se obtiene al tallar la pita (familia de las Amarilidáceas). Más adelante se hablará de este recurso natural por los santiaguenses aprovechado en la elaboración de utensilios de empleo diario, y que a últimas fechas ha visto incrementado su valor y demanda comercial, tanto en el mercado nacional como en el internacional.

¹⁹ Pudiera ser que detrás de la creencia en el sapo como señal de "mal augurio" cuando se tiene más que los demás, se encuentre la "norma" de no acumular más que el resto de la población. Sería interesante descubrir el simbolismo y la función social que la creencia tiene.

Desde octubre y hasta abril el río y los arroyos llevan más que agua, pues siendo la región cafetalera la comunidad no queda excluida de esa actividad y, aprovechando estas naturales fuentes de agua, los campesinos lavan ahí el café apenas despojado de su colorada pulpa. También los solares y las calles se ven adornados con petates cubiertos de café ya pergamino tendidos al sol.

El pueblo de Santiago Tlatepusco es muy verde y de vegetación abundante. Las palmeras de coco y de coyol dibujan el paisaje, pues a todo lo largo del pueblo se dejan ver varias hileras de altas palmeras. También hay árboles de mango, de naranja, de achiote, de jícara, de lima, de diversas variedades de limón, de nanche, de guayaba, mameyes, chinene, bejucos de estropajo, palmas de plátano, nopales y algunas flores, piñas y papaya.

Si en época de secas el pueblo es verde, cuando llueve el color y los frutos se multiplican.

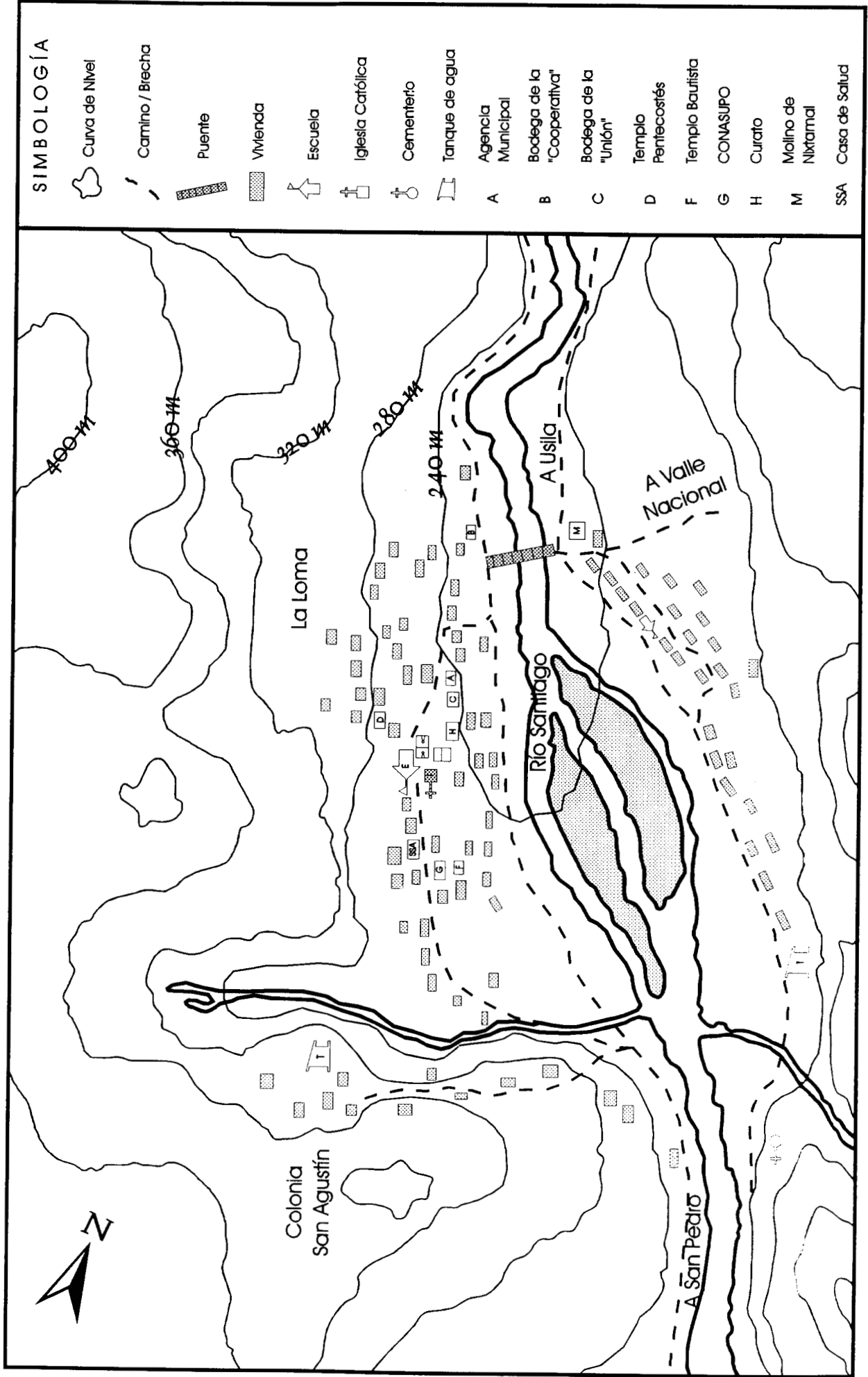
En la *Figura 1*²⁰ se muestran la distribución y la ubicación de las casas, aunque debemos anotar que el tamaño no es exacto y que los rectángulos con los que se las representan hacen referencia únicamente a la unidad doméstica, independientemente de si cuenta con una construcción como dormitorio y otra como cocina, como sucede en algunos casos, o si las dos coinciden dentro de la misma construcción.

No nos sorprendamos si cuando visitemos el pueblo ya una casa no está donde solía, pues una característica entre la población, y no sólo de esta comunidad en particular sino de la región (como lo he constatado al platicar con compañeros que han visitado comunidades vecinas), es su gran movilidad. Creo que esto tiene que ver con el tipo de viviendas -fáciles de transportar- y con que la tenencia de la tierra es comunal. No se espere, pues, que todo esté en el sitio donde lo vimos por vez primera.

²⁰

Agradezco la ayuda de José Manuel Escalante y de Arturo Gómez en la elaboración del croquis de la comunidad.

SANTIAGO TLATEPUSCO



Empecemos, ahora sí, la rápida descripción de la comunidad. A la entrada del pueblo, camino de Usila, hay un puente colgante (*Foto1*) que cruza el río y que une los dos lados de la comunidad. Es de cable y de tablas dispuestas horizontalmente a todo lo largo. Mide 70 metros de largo y 2 de ancho, y en cada uno de los extremos hay escalones de cemento.

El puente lo construyó el INI en 1987. Cuentan los santiaguenses que antes de que este puente (o "hamaca", como le dicen) fuera permanente, cada año en el mes de junio (o cuando veían que las lluvias estaban próximas), los hombres hacían dos días de fatiga (trabajo comunitario del que más adelante se hablará) para levantar uno temporal: el primer día se internaban en el monte para buscar y recolectar el bejuco y los troncos necesarios, y el segundo lo tendían. Esta hamaca servía no más de cinco meses.

En realidad, el puente es indispensable sólo en épocas de lluvia, pues el resto del año el nivel del agua del río es bajo y la gente tiene lugares conocidos por los que puede cruzarlo (vados). De hecho, hay quienes prefieren meter los pies al río antes que caminar sobre el colgante y balanceante puente. Claro que solamente pueden hacerlo cuando no ha llovido.

Desde la hamaca se ve ropa tendida al sol sobre las piedras del río. También mujeres lavando y bañándose. Niños jugando en la "hondura" (una parte profunda del río, es como un ojo de agua y está a la entrada del pueblo). Niños desnudos y niñas con fondo que se tiran clavados desde la piedra más alta; a veces flotan con la ayuda de un palo de jonote. Al anochecer, los hombres que regresan ya del campo, se zambullen y se bañan.

El vaivén de la hamaca empieza minutos antes de las seis de la mañana cuando los hombres emprenden el camino a la milpa, siempre con machete y a veces con rifle al hombro. Poco antes de las ocho de la mañana y pasada la una de la tarde se llena de niños que corriendo van y vienen de la escuela con cuadernos envueltos en bolsas de plástico bajo el brazo, o con un morral lleno de libros, cuadernos y lápices. A las seis de la tarde los hombres regresan del campo y vuelven a pisarlo. Por fin a las ocho y media de la noche el puente deja de balancearse y duerme.

En las orillas del río hay sembradíos de zacate gigante, que sirve de alimento a las bestias. En las lomas y laderas de los cerros que rodean a la comunidad siembran yuca y piña. Dicen que es tierra muy dura y que estos productos son los únicos que "se dan bien". Son tierras donde hay árboles de encino que utilizan como leña y que también se pueden limpiar para que crezca el zacate que se emplea en la construcción de las viviendas.



Foto 1 La hamaca que une a Santiago.
Foto: Cristina Fonte Avalos (mayo de 1993).

El poblado está comunicado por tres "calles" de terracería principales que se han formado con el andar diario: una recorre la orilla este del río, otra la oeste y la tercera cruza el centro del pueblo. De estos tres caminos principales se desprenden varias veredas que conducen a las casas y a edificios públicos.

Aquí vale la pena mencionar que las mujeres prefieren caminar por los senderos (por llamarlos de alguna manera) que por las calles principales. A los hombres, en cambio, se les ve más por estas últimas.

El lado este de la comunidad es el menos poblado, hay sólo 27 casas habitación dispuestas, casi todas, a lo largo de la calle principal. Aquí el molino de luz de nixtamal tiene su lugar desde principios de noviembre de 1993.

Hay dos aulas escolares que CAPFCE construyó a finales de 1992. Se suponía que estos salones estarían destinados al Centro de Educación Preescolar "José Vasconcelos", pero padres de familia y maestros vieron que era peligroso que niños pequeños cruzaran el puente o el río para tomar sus cursos, y entonces decidieron dejar solamente un aula para preescolar y la otra la intercambiaron con alumnos de primaria. Así, de ambos lados del pueblo hay un salón de preescolar y los pequeños no se arriesgan al cruzar el río.

Siguiendo por la calle principal de este extremo de la comunidad, se llega a la última casa y a uno de los tanques de agua. Metros después se cruza un arroyo y adelante se aparece el cementerio que se reconoce por las lápidas de piedra de río enterradas a la cabeza del que ahí descansa. Algunas tienen labrado el nombre del finado y las fechas de nacimiento y defunción. Frente a las lápidas hay una flor sembrada, "mö lí", y atrás una cruz de madera. A veces restos de cera.

En la ribera oeste del río se concentra la mayor densidad de casas (64), y la mayoría de los edificios públicos.

Si se empieza el recorrido por la calle principal, lo primero que aparece es la bodega en la que los productores de la Sociedad Cooperativa "Fuerza Organizada" (una de las dos organizaciones de productores de café que hay en la comunidad) almacenan su café. La bodega la terminaron de construir en septiembre de 1993.

Siguiendo por esa misma calle y tomando la primera desviación hacia la derecha están la Agencia Municipal y la cárcel, construidas a mediados de la década de los ochenta y, a diferencia de la antigua sede que era de madera y de zacate, se caracteriza por ser de bloques de cemento y techo de lámina.

La Agencia tiene dos cuartos: uno grande en donde hay varias tablas sobre bloques de cemento y dos mesas al frente. Aquí es el lugar oficial en donde se llevan a cabo todas las asambleas. El otro cuarto es pequeño y funciona como cárcel, aunque la verdad es que no se ocupa muy seguido.

Al un lado de la Agencia están construyendo la bodega que almacenará el café de los productores que pertenecen al segundo grupo: la Unión de Productores "Li-ma Café". Se tiene calculado que para principios de 1994 se concluirá su construcción.

Andando por la misma calle aparecen las canchas de basquet y de voleibol. De ser época de clases la cancha y el ambiente estarán llenos de gritos, peleas, pelotas y juegos. Los niños juegan basquetbol y las niñas voleibol. En las tardes el turno de tirar a la canasta es de jóvenes y señores. Si son vacaciones escolares, las canchas están vacías y silencias, pues durante estos meses los niños van al campo a ayudar a sus padres, a lo mejor llevan a las bestias a comer, o quizá juegan canicas detrás de la iglesia. Las niñas también van al campo, se quedan en casa, recogen leña o lavan la ropa, pero es casi seguro que no se las verá jugando.

Al costado derecho de las canchas están las siete aulas de la Escuela Primaria Federal Bilingüe "Francisco I. Madero", y la casa de maestros ("E"). Estas construcciones datan de diferentes fechas: la casa de maestros y tres salones están ahí desde 1955 y son de piedra de río con techo de carrizo y zacate unas, y con techo de lámina en forma de dos aguas, otras; dos aulas más fueron construidas después, pero no me pudieron decir el año exacto. Son de bloque con techo de lámina. Las últimas dos las construyeron en 1992 y los materiales son los mismos que en el caso anterior.

Detrás de la escuela está el Templo Pentecostés que se construyó hace 16 años. Es del tamaño de una casa, con paredes de tablonés de encino y techo de lámina en forma de dos aguas. En su interior, como en todos los templos "protestantes", solamente hay bancas de madera y un pedestal desde donde se dicen los sermones.

Enfrente de la cancha de basquet está la parte trasera de la Iglesia Católica, que fue construida en 1957 con piedra de río. En un principio el techo era de zacate rojo, pero hace 20 años lo cambiaron por lámina.

Del lado izquierdo queda el Centro de Evangelización y Catequesis, que es el único edificio de dos pisos de altura. Es de bloque con techo de concreto colado, y lo levantaron los católicos hace cuatro años. Dicen que les llevó un año terminarlo.

Pasando la Iglesia Católica está el campanario: un techo de zacate del que penden las tres campanas que previo a cada "oración" suenan varias veces desde una hora antes para informar que el momento de asistir a la iglesia se acerca.

Se cruza un arroyo y pasos adelante está el local de la CONASUPO que inauguraron en septiembre de 1993. El anterior era de jonote con techo de carrizo y

zacate rojo. Éste lo hicieron con materiales, según los santiaguenses dicen, más duraderos: paredes de bloque y techo de lámina.

Adelante salta a los ojos el Templo Bautista que lleva ahí 13 años y que es muy parecido al Pentecostés.

Al frente está la Casa de Salud de la Secretaría de Salud (SSA), construida con los materiales propios de la región en 1986.

Esta área de la comunidad es la más estrecha y por lo mismo es también donde las casas tienen menos espacio entre una y otra. Se extienden sobre todo al lado izquierdo de la calle que, ya habíamos dicho, cruza el centro de la población. Más adelante se bifurca y la corta otro arroyo: si se camina por el lado izquierdo, el final del área habitacional queda ya muy cerca; en cambio, si se toma el camino de la derecha se empieza a subir a la Colonia San Agustín.

Las terrazas sobre las que se levantan las casas se aplanan y se bardean con piedras de río para evitar que con las lluvias el monte se deslave y el agua no solamente se lleve la tierra, sino hasta las casas.

Las casas tienen una base rectangular de piedra de río (cuya altura va desde los 20 centímetros hasta casi el metro) sobre la que se erigen las paredes que por lo general son de tablas de árbol de jonote acomodadas unas junto a otras de manera vertical y amarradas con majagua²¹ también de jonote. El techo, en forma de dos aguas, lo hacen de preferencia con carrizos y manojos de zacate rojo, aunque puede ser que sustituyan el zacate con palmas de coyol. Y todas, excepto cuatro o cinco, están orientadas de oeste a sur, es decir, siguiendo la dirección del cauce del río Santiago (*Foto 2*). Explican que hacen esto para evitar que las corrientes de aire vuelen los techos. De esta manera el aire entra por el tiro de un extremo de la casa y sale por el otro.

Ninguna casa está construida a la orilla del río porque en épocas de lluvia puede crecer tanto, que quizá se desborde. Así sucedió hace 10 años (en 1983) y varias casas se inundaron y otras se deshicieron. Ese mismo año los que vivían cerca del río movieron sus casas metros arriba. La gente tiene la seguridad de que las lluvias fuertes que provocan el desbordamiento del río se presentan cada diez años. Si el ciclo se cumple, esta temporada de lluvias (1993-1994) deberá ser una de mucha agua.

²¹

La majagua es la corteza de un árbol y sirve para amarrar y tejer. En este caso la más utilizada por su resistencia es la del árbol de jonote, pero de la forma de obtenerla y de sus variados usos se hablará más adelante.

En Santiago hay 90 casas habitadas²² y 3 abandonadas (porque las familias enteras han dejado la comunidad. Tan sólo en 1993 salieron tres, y dicen que por problemas familiares (las tres residen en Tuxtepec).



Foto 2 Panorama general de la comunidad. Casas y río Santiago.
Foto: Cristina Fonte Avalos (mayo de 1993).

Hay 10 casas con paredes de bloque de cemento y techo de lámina. Fue en 1984 cuando la primera vivienda con este tipo de materiales se construyó y parece que cada vez más gente prefiere echar mano de ellos para levantar sus casas. Las razones que los santiaguenses ofrecen para tomar esta decisión se mencionarán más adelante.

Sin embargo, son pocas las construcciones que mezclan los dos tipos de materiales -los propios de la región con aquellos introducidos- de diversas maneras: en lugar de hacer la base de la casa con piedra, echan mano del bloque; quizá el techo sea de lámina de zinc o de asbesto en vez de zacate; a lo mejor usan cemento para las paredes en lugar de madera.

²² Digo 90 casas no porque sea el número de construcciones, sino porque hace referencia al número de unidades domésticas.

Por lo general las casas tienen dos puertas: una que da a la calle principal y otra que puede tener una de las siguientes tres ubicaciones: dar a la parte trasera, a un costado, o también a la parte de enfrente, junto a la primera. Ventanas casi ninguna tiene, pero en caso de que haya, se abren en la pared posterior.

Es frecuente ver en los solares un huerto cercado con carrizos en el que las mujeres tienen epazote, cilantro, chile "pi", hierbabuena, hierba santa, orégano y otras hojas que usan como condimento. Sobre este huerto se tiende un techo, también de carrizo, en donde se enredan plantas de chayote.

También "la casita de la leña" (*Foto 3*), que almacena la madera recolectada por las mujeres durante los primeros meses del año. Es un lugar techado para que los leños no se mojen y enciendan cuando así se requiera (todos los días).

No faltan en los solares los palos que sirven a las aves (gallos, gallinas y guajolotes) de hogar y en donde todos los días, minutos antes del anochecer, se arreconconchinan para no moverse sino hasta anunciar la proximidad del nuevo amanecer.

De manera dispersa salen de entre la tierra llaves de agua que son usadas comunitariamente. Esto porque ninguna casa tiene su propia toma de agua, así es que las comparten.

Por disposición del Programa Nacional de Salud Ambiental, que según me informaron en Santiago entró en marcha en 1985, cada vivienda debe tener su propia letrina. Está estrictamente prohibido defecar u orinar al aire libre, aunque los niños pequeños no son presa de tal restricción. Si se llegara a dar el caso de que una casa careciera de tan privado retrete, se multará y encarcelará al jefe de familia durante tres días.

Las letrinas son cubos de 1.5 metros cuadrados, con techo de zacate rojo o de palma seca de coyol, paredes de tablas de cualquier madera y con un plástico (o nailon, como le llaman) a manera de puerta. Como base y al ras del suelo, hay varios troncos y en el centro del área un agujero.



Foto 3 Casita de la leña.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

Servicios en la comunidad

A pesar de que los grupos indígenas y sus voces son, día a día, mejor escuchadas y por más oídos, lo cierto es que este verde puntito de la geografía se encuentra en una situación, podríamos decir, de marginación. Esto se refleja claramente una vez que se hace el recuento de los servicios públicos, de la infraestructura con que la región está dotada, y sobre todo si se mira lo que los campesinos han tenido que andar para poder salir de sus comunidades.

Acceso: ¡a caminar!

Al hablar de las vías de comunicación en la región, y sobre todo en el Municipio de San Felipe Usila, nos queda claro que las características físicas propias de la región son un factor de gran peso que influyeron en la apenas reciente historia de apertura de caminos y en la histórica marginación en la que viven (refiriéndonos por ahora con esta palabra al aislamiento de las comunidades). Pero es cierto también que (la "ausencia" de) las políticas gubernamentales y de desarrollo que se han mantenido frente a estos grupos indígenas (y de las que no hablaremos por el momento), resultan factores determinantes para que la situación de marginación se mantenga a la par que el relativo aislamiento de los campesinos.

Una vez que se describe el camino, las condiciones del mismo, la influencia que los factores climatológicos juegan en éste y el tiempo que se debe estar dispuesto a invertir para llegar primero a Usila y después a Santiago, la marginación en lo tocante a vías de acceso y comunicación se hace más que patente.

Son dos las rutas a tomar para salir de Usila y llegar a Santiago: la más recorrida por los santiaguenses, sobre todo para transportar mercancía, es la que sigue los márgenes del río Santiago²³ y que le lleva a un nativo (o sea, "a paso chinanteco") poco más de una hora; y la otra, también partiendo de Usila, pero pasando por San Esteban primero y por Analco después, requiere de cuatro horas de caminata.

Por último está la ruta que empieza en Valle Nacional y culmina con el arribo a Santiago después de ocho horas de un constante andar. Si los habitantes de Santiago pretenden ir a Valle Nacional, lo más seguro es que lo hagan por esta ruta directa. Antes de la construcción y llenado de la Presa "Cerro de Oro" (1989) era el único transitado para salir y entrar a la comunidad. Cuentan los santiaguenses que antes del llenado del vaso de la presa (que les permitió llegar a Tuxtepec por lancha) y de la inauguración de la carretera Tuxtepec-Usila (1993), cargaban con

²³ Ya en el apartado "De Usila a Santiago Tlaxtepec" se describen el camino y las condiciones del mismo.

pequeños costales de sus productos, caminaban ocho horas hasta Arroyo de Banco donde, después de un descanso, tomaban una camioneta que los dejaba en Valle Nacional. En Valle vendían sólo lo necesario para poder comprar lo indispensable y emprendían el regreso a Santiago.

Entonces, como no hay camino que permita la circulación de automóvil alguno y como el río no es lo suficientemente profundo como para navegar en sus aguas, el único medio de transporte, además de los pies de cada una de las personas que tenga como destino Santiago Tlapeusco, son las bestias (que casi siempre son mulas)²⁴. Y éstas, hay que decirlo, solamente en caso de que los ríos no estén lo bastante crecidos como para impedirles el paso también a ellas.

Comunicaciones

Si nos referimos con comunicaciones a medios como teléfono, telégrafo, correo, radio y televisión, entonces habremos de decir que en Santiago hay solamente dos de esta lista: aunque la mayoría de las casas alberga en su interior una radio, sólo dos tienen televisión; y del resto de los mencionados no hay ni uno. Correo, en Usila; y teléfono y telégrafo hasta Tuxtepec.

Debido a que Santiago está rodeado por cerros, las señales, así de radio como de televisión, no se reciben del todo bien ni igual a lo largo, más bien a lo ancho, de la comunidad. En las partes bajas la televisión no se sintoniza, y durante el día (de 5:00 a.m. a 6:00 p.m.) la radio capta solamente una estación: XEOJN, "La voz de la Chinantla", que tiene 5000 watts de potencia y se localiza en el 950 de la banda de amplitud modulada. Es una transmisora del Instituto Nacional Indigenista que emite su señal desde San Lucas Ojitlán y que está dirigida a los grupos indígenas chinanteco, mazateco y cuicateco. Es un buen medio de información pues además de que los locutores son bilingües y dan la información en español y en algunas de las variantes de las lenguas arriba citadas, transmite mensajes de una comunidad a otra, invitaciones a fiestas, llamados urgentes a personas que si esperasen a recibirlos por carta quizá llegarían demasiado tarde, información acerca de los derechos indígenas, mensajes de salud, maneras de prevenir enfermedades, campañas de vacunación, mensajes oficiales, convocatorias para reuniones de organizaciones de productores, programas educativos, radionovelas de corte histórico, noticias internacionales, nacionales, estatales y regionales, además de programas musicales.

En las partes altas de la comunidad, en cambio, la televisión recibe la señal y la radio sintoniza varias estaciones de Oaxaca, Veracruz y de la Ciudad de

²⁴

Antes de que el precio del café cayera (1989) y de que el INMECAFÉ dejara de comprar ese fruto a los productores de Santiago Tlapeusco, era posible llegar a la comunidad en avioneta. Ahora la gente no tiene dinero para pagar el viaje (\$60,000 pesos de aquellos años por viaje Tuxtepec-Santiago) y como la pista ha sido abandonada (porque el INMECAFÉ ya no entra en avioneta a comprar el grano), ya no está en condiciones de ser utilizada.

México, así en el día como en la noche. Estas estaciones de radio se reciben en las partes bajas pero únicamente durante la noche.

Además de esas formas de comunicación, el "correr la voz" no falta: si alguien va a Tuxtepec o a Usila y regresa con noticias las comenta con algunas personas, éstas a su vez con otras y así sucesivamente hasta que, indirectamente, toda la población queda enterada. Ha decir verdad, éste es el medio de comunicación más frecuente y efectivo dentro de la comunidad.

Respecto al teléfono, se suponía que para diciembre de 1993 Telmex habría instalado un aparato que formaría parte de la red de telefonía rural. No obstante que en julio de ese mismo año los habitantes de Santiago, bajo la dirección de tres técnicos de Telmex, habían ya levantado una antena receptora de 40 metros de altura en las colindancias con Analco como primer paso para contar en la comunidad con teléfono, para enero de 1994 todavía no se hacía realidad el "ring" dentro de la comunidad. Por el momento, Tuxtepec es el lugar más cercano para establecer comunicación vía telefónica.

Y por fin se hizo la luz

Los postes y el cableado para la luz y la energía eléctrica están instalados desde 1991. Los habitantes de Santiago lo hicieron mediante el sistema de "fatiga". Cuentan que desde Arroyo Tigre cargaron los postes a lomo. Cada poste necesitó de 6 hombres para ser transportado. Recuerdan que fue una fatiga muy dura.

Ellos acarrearón todo el material e instalaron los postes. Los técnicos de la Comisión Federal de Electricidad se encargaron de tender el cableado y de colocar los medidores en cada casa. Los sockets y los interruptores los compró e instaló cada quien. El dinero para los postes y el resto del material fue facilitado por los Fondos Municipales de Solidaridad.

Pese a que las instalaciones y el trabajo están terminados desde 1991, la luz llegó por vez primera en marzo de 1993²⁵. Pero, igual que la mayoría de las actividades y de la vida en Santiago Tlatepusco, este servicio, hasta el momento, también depende de factores climáticos como la lluvia y el aire, de tal forma que durante el trabajo de campo que realicé y que fue precisamente en época de lluvias, la electricidad fue interrumpida durante casi dos meses. Además, informan que el servicio ha sido inconstante desde el día en que llegó por vez primera.

Ante esta situación, los santiaguenses se ven obligados a tener en sus casas por lo menos un mechero de gasolina para estar prevenidos frente a la falta de luz eléctrica. Cabe mencionar que cuando estuve en la comunidad casi hubo

²⁵ El contrato de la luz lo recibieron en mayo de 1993. Y a finales de julio del mismo año todavía no les llegaba ningún recibo, por lo que del monto que habrán de pagar por el servicio nada se sabe aún.

una crisis porque la electricidad se cortó, las velas y veladoras de la Conasupo se acabaron y como los ríos estuvieron algunos días crecidos no pudieron ir a Usila a comprar gasolina para los mecheros. Tampoco había pilas para las linternas, así es que hubo que limitarse en el uso, tanto de los mecheros dentro de las casas, como de las linternas al caminar por las calles del pueblo en la noche.

Agua: de la llave y el río

Los dos tanques de concreto (marcados con una "T" en el croquis) que almacenan el agua proveniente de un manantial para luego distribuirla a lo largo y ancho del pueblo, fueron construidos con trabajo comunitario y con dinero de los Fondos Municipales de Solidaridad en 1992. Cada ciudadano hubo de realizar seis días de "fatiga" para construir los tanques y colocar las llaves. Dicho sistema empezó a funcionar en enero de 1993.

Con el chorro que sale de las llaves, mujeres y niños llenan cubetas para lavar los trastos (por lo general el agua que emplean para cocinar y beber la obtienen de los manantiales que brotan por doquier y que dependiendo de la lluvia cambian de ubicación).

Para lavar la ropa y tomar el baño de todos los días, prefieren el río. Cada quien tiene su piedra para lavar y su hondura para bañarse. No es motivo de enojo que alguien ocupe una piedra o una hondura que no sea la propia.

Población

Las cifras en que me baso para dar la información, son las que figuran en el censo escolar que anualmente levantan los maestros de la primaria y del preescolar. Para este breve análisis me valdré de los datos recabados en el ciclo escolar 1992-1993²⁶.

Cuadro 1 **Población total.**

POBLACIÓN TOTAL	HOMBRES	MUJERES
553	282	271

Fuente: Censo 1992-1993. Primaria "Francisco I. Madero" y Preescolar "José Vasconcelos", Santiago Tlatepusco, San Felipe Usila.

²⁶ Según el XI Censo de Población y Vivienda del INEGI, Santiago Tlatepusco tiene 578 habitantes. Sin embargo, tomo los datos que amablemente me proporcionaron los maestros de la comunidad por ser más recientes que aquellos del INEGI.

Santiago tiene 553 habitantes²⁷, que representan el 5.2% de la población total del municipio de San Felipe Usila (10,522 habitantes, XI Censo de Población y Vivienda, INEGI). Son 282 hombres y 271 mujeres (el 5.4% y 5%, respectivamente, de la población del municipio). El Cuadro 2²⁸ muestra la composición de la población por edad y sexo de la siguiente manera:

Cuadro 2 Composición de la población por edad y sexo.

GRUPO QUINQUENAL	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	% DEL TOTAL
0-4	75	40	35	13.6%
5-9	87	58	29	15.7%
10-14	96	47	49	17.4%
15-19	61	25	36	11.0%
20-24	52	24	28	9.4%
25-29	27	15	12	4.9%
30-34	30	12	18	5.4%
35-39	20	8	12	3.6%
40-44	23	13	10	4.2%
45-49	24	13	11	4.3%
50-54	21	9	12	3.8%
55-59	15	10	5	2.8%
60-64	10	2	8	1.8%
65-69	3	2	1	0.6%
70-74	4	1	3	0.7%
75-79	2	2	0	0.3%
80-84	2	1	1	0.3%
85-89	1	0	1	0.2%
TOTAL	553	282	271	100.0%

Fuente: Censo 1992-1993. Primaria "Francisco I. Madero" y Preescolar "José Vasconcelos", Santiago Tlatepusco, San Felipe Usila.

²⁷ Lamentablemente, el X Censo de Población no desglosa los resultados por localidad, pero el IX Censo General de Población, 1970, registra que Santiago Tlatepusco tenía, en esos años, 396 habitantes.

²⁸ El censo fue levantado meses antes de que tres familias enteras salieran indefinidamente de la comunidad. Según me dijeron, abandonaron Santiago por "problemas familiares". Lo menciono para que cuando se miren las cifras, se tenga en cuenta que 17 personas ya no viven ahí.

Hay 90 unidades domésticas²⁹ y 553 habitantes. Esto quiere decir que el promedio de miembros por unidad doméstica es de 6.2.

El *Cuadro 2* refleja cifras que me parecen indicativas. Primero, que el crecimiento de la población parece estar sufriendo una disminución, pues mientras que el grupo quinquenal 10-14 está formado por 96 habitantes, el 5-9 suma 87 y el de 0-4 queda integrado por 75 niños. Desafortunadamente, no contamos con datos que pudieran ayudarnos a explicar el fenómeno.

Pese a lo anterior, se aprecia que la población en la comunidad es joven, pues cerca del 60% está constituida por hombres y mujeres de 19 y menos años de edad.

Como ya se mencionó, Santiago Tlatepusco es una comunidad que pertenece al grupo étnico chinanteco, por lo que entre sus habitantes hay monolingües (aquellos que tienen como única lengua al chinanteco), y bilingües (de quienes su lengua materna es el chinanteco, pero que por diversos factores - generalmente gracias a la escuela o a que emigraron temporalmente- aprendieron español).

El *Cuadro 3* muestra la composición de la población relacionando EDAD/SEXO/LENGUA³⁰, así:

²⁹ Más adelante se dedica un espacio a las unidades domésticas.

³⁰ Es importante hacer hincapié en que la distinción entre bilingüe/monolingüe, y las características que se tomaron en cuenta para su delimitación, las decidió cada jefe de familia al responder a la pregunta: ¿sabe hablar español?. Esto quiere decir que no se hizo ninguna prueba para reconocer el grado de bilingüismo ni de monolingüismo.

Cuadro 3 Composición de la población: edad/sexo/lengua.

EDAD	BILINGÜE		MONOLINGÜE	
	HOMBRES/ TOTAL	MUJERES/ TOTAL	HOMBRES/ TOTAL	MUJERES/ TOTAL
0-4	0/40	0/35	40/40	35/40
5-9	32/58	16/29	26/58	13/29
10-14	47/47	49/49	0/47	0/49
15-19	24/25	36/36	1/25	0/36
20-24	24/24	27/28	0/27	1/28
25-29	15/15	12/12	0/15	0/12
30-34	12/12	18/18	0/12	0/18
35-39	8/8	10/12	0/8	2/12
40-44	13/13	4/10	0/13	6/10
45-49	13/13	3/11	0/13	8/11
50-54	8/9	0/12	1/9	12/12
55-59	8/10	1/5	2/10	4/5
60-64	1/2	0/8	1/2	8/8
65-69	0/2	0/1	2/2	1/1
70-74	1/1	0/3	0/1	3/3
75-79	1/2	0/0	1/2	0/0
80-84	0/1	0/1	1/1	1/1
85-89	0/0	0/1	0/0	1/1
TOTAL	207/282	176/271	75/282	95/271

Fuente: Censo 1992-1993. Primaria "Francisco I. Madero" y Preescolar "José Vasconcelos", Santiago Tlapeusco, San Felipe Usila.

Del Cuadro 3 se desprende que el 69.5% de la población es bilingüe (el 73.4% y el 65% de hombres y mujeres, respectivamente), lo que indica que sólo un 30.5% es monolingüe. Pero es importante anotar que, no siguiendo los lineamientos que el INEGI propone (en los que para hacer el recuento de la población bilingüe/monolingüe deja de lado a los menores de cinco años de edad), este análisis toma en cuenta al total de la población, incluyendo a los pequeños. Esto porque me parece fundamental enfatizar que dentro de los hogares no se habla ni se enseña el español como lengua, sino que es la escuela la responsable de tal conocimiento.

Ahora bien, si hacemos referencia únicamente a la población de 5 años en adelante, tenemos que el 80% es bilingüe (85.5% de los hombres y 74.5% de las mujeres es bilingüe).

Así, aunque el Cuadro 3 nos deje la impresión de un alto grado de bilingüismo dentro de la comunidad, no vayamos a creer (pues sería un error) que

se está dando fenómeno alguno parecido al "desplazamiento lingüístico", pues los santiaguenses siguen hablando chinanteco en las casas, en los fortuitos encuentros, en las asambleas, siempre; solamente recurren al español cuando el interlocutor no sabe hablar chinanteco. Mantienen, pues, su lengua

Además, es evidente que conforme aumenta la edad de la gente, no sólo el monolingüismo va ganando terreno, sino que es mayor entre las mujeres. A esto le encuentro dos explicaciones: la primera, relacionada con la asistencia a la escuela; y la segunda, con el contacto con el exterior. Con esto último me refiero a que son los hombres los representantes de la comunidad frente al exterior: ellos solicitan los créditos, son los que comercializan los productos, son también ellos los que salen de la comunidad a atender asuntos con organizaciones productoras, son los que asisten a las urnas a depositar su voto (las mujeres ni credencial de elector tienen), son ellos los que reciben a los foráneos; en fin, los hombres son los encargados de las relaciones con la sociedad mayor. Esto hace imperante que hablen español y, además, que lo practiquen.

En cuanto a la primera explicación, la asistencia o no a la escuela, diré que es ese el único lugar dentro de la comunidad en donde se habla español. Entonces, quien no ha cursado algún grado, seguramente no hablará la lengua oficial de nuestro país (excepto si migró).

Los *Cuadros 4 a y b*, que muestran el grado de escolaridad³¹ por grupos quinquenales³² cruzados con la edad, pone en evidencia que, a diferencia de lo que ocurre hoy día (que hombres y mujeres tienen la misma posibilidad -cultural, diría yo- de ir a la escuela), en años anteriores eran los hombres quienes más asistían y quienes más grados recorrían. Ahora son los jóvenes, y sobre todo las mujeres, quienes salen a estudiar la secundaria.

³¹ Son 9 años de estudio: 6 de primaria más 3 de secundaria. Aquellos que han estudiado secundaria, o que están cursándola, lo hacen fuera de la comunidad. Los que aparecen dentro de 0 años de estudio es porque no asistieron a la escuela.

³² En el *Cuadro 3* se toma en cuenta sólo a la población de 15 a 59 años de edad, pues los de 0-14 pueden estar estudiando todavía y los de 59 en adelante no tuvieron oportunidad de recibir educación institucional.

Cuadro 4 a. Grado de escolaridad masculina.

EDAD	AÑOS DE ESTUDIO									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
15-19			1	1	1	3	14			3
20-24			1		3	2	18			
25-29						4	8		2	1
30-34						1	11			
35-39			3		2		1		1	1
40-44		1	3	5	2		2			
45-49	4		6	3						
50-54	5		1	3						
55-59	5	2	2	1						
TOTAL	14	3	17	13	8	10	54	0	3	5

Fuente: Censo 1992-1993, Primaria "Francisco I. Madero" y Preescolar "José Vasconcelos", Santiago Tlatepusco, San Felipe Usila.

Cuadro 4 b. Grado de escolaridad femenina.

EDAD	AÑOS DE ESTUDIO									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
15-19				2	3	4	21	2	1	2
20-24	1			1	6	5	12	1	1	1
25-29	1		1	1	1	4	3			1
30-34	1			2	5	3	6			1
35-39	2	1	1	4	4					
40-44	5	1	3	1						
45-49	8		1	1	1					
50-54	12									
55-59	4	1								
TOTAL	34	3	6	12	20	16	42	3	2	5

Fuente: Censo 1992-1993, Primaria "Francisco I. Madero" y Preescolar "José Vasconcelos", Santiago Tlatepusco, San Felipe Usila.

Ahora, para tener una idea más clara y poder comparar el grado de escolaridad entre hombres y mujeres de 15 a 59 años de edad, presentamos el Cuadro 5.

Cuadro 5 Grado de escolaridad por sexo.

AÑOS DE ESTUDIO	PORCENTAJE DE HOMBRES	PORCENTAJE DE MUJERES	TOTAL
0	11.0%	23.8%	17.8%
1	23.0%	2.1%	2.2%
2	13.4%	4.2%	8.5%
3	10.2%	8.4%	9.3%
4	6.3%	14.0%	10.4%
5	7.8%	11.2%	9.6%
6	42.5%	29.4%	35.5%
7	0.0%	2.1%	1.0%
8	2.3%	1.4%	1.9%
9	4.0%	3.5%	3.8%

Fuente: Censo 1992-1993, Primaria "Francisco I. Madero" y Preescolar "José Vasconcelos", Santiago Tlatepusco, San Felipe Usila.

Merece atención el porcentaje de la población que en este momento (1993), es migrante (8.2%)³³. Así, el *Cuadro 6* presenta el número de migrantes por grupo quinquenal y sexo.

Cuadro 6 Migración.

SEXO	GRUPOS QUINQUENALES				TOTAL
	10-14	15-19	20-24	25-29	
HOMBRES	4	7	4		15
MUJERES	9	15	5	1	30
					45

Fuente: Censo 1992-1993. Primaria "Francisco I. Madero" y Preescolar "José Vasconcelos", Santiago Tlatepusco, San Felipe Usila.

Además, de estos 45 migrantes (1993), 18 (5 hombres y 13 mujeres) estudian la secundaria; y uno, la preparatoria.

33

Más adelante se hace un pequeño análisis de la migración.

Vestido: del huipil a la ropa de mercado

Pese a que la población de Santiago es indígena y a que las mujeres saben trabajar el algodón y bordarlo, la realidad es que sólo la gente de avanzada edad viste lo que podríamos denominar como prendas tradicionales: el huipil³⁴ las mujeres y el calzoncillo y camisa de algodón, sin ningún color o bordado, los hombres.

Ellos mismos explican que hace algunos años las mujeres tenían entre sus tareas diarias la confección y el coloreado de las prendas para sus esposos, para ellas y para sus hijos, pero que era muy tardado y trabajoso; tan sólo en un huipil sencillo se llevan seis meses (promedio) lo que significa mucho esfuerzo para obtener una sola prenda, mientras que si las compran no tienen que invertir medio año de sus vidas en la producción de una sola prenda de vestir, pues no se preocupan por sembrar el algodón, pizarlo, limpiarlo, hilarlo, coserlo, comprar los hilos de color y bordar. Dicen que es más fácil comprar la ropa ya hecha, y los lugares preferidos para adquirirla son Valle Nacional, Tuxtepec y Usila. (Fotos 4 y 5).

Los hombres calzan botas de hule. Son muy útiles para trabajar en el campo porque dicen que la suela, de hule también, se agarra bien al suelo mojado y al seco, además de que pueden cruzar los ríos y arroyos y no importa que se mojen. Si no van al campo y se quedan en el pueblo, calzan tenis o chanclas de plástico. Las mujeres usan también chanclas, y muchas veces cuando están en su casa prefieren andar con los pies descubiertos, descalzas. Los niños pequeños siempre andan así, sin zapatos.

Para cubrirse de los rayos del sol, los hombres llevan sombreros y las mujeres se amarran un retazo de tela sobre la cabeza.

Ellas acostumbran peinarse con una trenza. Por cierto que el pelo de las mujeres es negro, grueso y muy brillante. Esto lo consiguen porque una vez por semana, después del baño con agua de río de todos los días, aplican en su largo pelo un poco de aceite de mamey ("pixtle"³⁵) que ellas mismas preparan en la casa.

³⁴ Aunque hoy día son pocas las que visten huipil, hay que decir que existen dos clases: el de gala y el sencillo. La diferencia reside en que el primero está retacado de bordados, figuras y colores, mientras que el sencillo deja varios espacios en blanco.

³⁵ De los mameyes que caen de los árboles guardan los huesos que secan al sol durante meses. Ya secos, los pelan para asarlos bajo las brasas del fogón. Todavía un poco calientes, los machacan con una piedra, y la masa que del proceso se obtiene se exprime con las manos para que el aceite caiga. Dicen que el aceite de mamey no sólo da brillo al pelo, sino que también lo hace fuerte y evita que se caiga.



Foto 4 Vestido en estos años.
Foto: Cristina Fonte Avalos (mayo de 1993).



Foto 5 Francisca con huipil de gala.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

Las viviendas

Aunque en Santiago hay 10 casas construidas con bloques de cemento y arena, y techo de lámina de zinc o de asbesto, describiré, brevemente, aquellas levantadas con los materiales propios de la región (propios, porque son los que los chinantecos obtienen directamente de lo que los rodea), porque me parece que si el tema de la investigación es economía campesina y recursos naturales, la vivienda es de los puntos en donde mejor se aprecia el aprovechamiento que de éstos hacen, y la dependencia que la comunidad tiene de ellos.

Además, me centraré en las viviendas que dentro de la misma construcción albergan la cocina y la habitación, por ser el patrón que se sigue en la mayoría de los casos; sin embargo, espero que quede claro que también hay de las que están constituidas por dos construcciones: una que sirve de cocina y otra de habitación.

No es que con la siguiente descripción pretenda, al hablar de un solo tipo de casas, insinuar que la comunidad es homogénea y que no hay variaciones ni siquiera en la arquitectura, no; lo que intento es mostrar el patrón general que rige en las viviendas, ya que esto nos puede introducir en la forma de vida de las familias, de la comunidad y en la organización que se da en torno a la construcción de las viviendas.³⁶

Recolección y construcción

El primer paso para la construcción es la recolección³⁷, y ésta empieza con el zacate rojo³⁸. El zacate no se siembra porque "solito nace" cerca de cualquier rozo de temporal que ha sido ya quemado (estos términos relacionados con la agricultura se explicarán en el apartado dedicado a los sistemas de producción): lo único que se debe hacer es limpiar el terreno durante un año, tiempo que el zacate tarda en alcanzar un metro de altura, más o menos.

³⁶ Para dar los materiales y el tiempo necesarios en la construcción de una vivienda, me baso en la casa de C. P. que se puede decir que es una casa tamaño promedio y tiene las siguientes dimensiones: 4 metros de ancho x 9 de largo y 6 de altura.

³⁷ Es importante tener presente que la tenencia de la tierra que rige en la comunidad es la comunal, lo que permite a los comuneros disponer de todos los recursos, en este caso forestales, que el medio ambiente proporciona. Esto es interesante porque refleja la intersección de dos puntos claves: la organización de la comunidad con el aprovechamiento de los recursos naturales. De la tenencia de la tierra se hablará adelante.

³⁸ Informan que debido al trabajo y al tiempo que se requiere para juntar el zacate, hay quienes, si su condición económica así se los permite, prefieren comprar lámina para el techo. Según datos, fue en 1984 cuando se construyó la primera casa con este material.

Para una casa de las dimensiones en las que me baso, se necesitan 12 zontles de zacate³⁹ ya manejado para hacer el techo: C.P. y su esposa limpiaron durante tres años un área de 10 m²., para juntar esta cantidad (1 zontle = 400 manojos de zacate). El zacate se corta con machete un poco más arriba que al ras del suelo y se deja tirado durante cinco días para que seque. Después, se hacen los manojos y se amarran con el mismo zacate si es que hay verde y resistente; de lo contrario se usa majagua de jonote. Una vez hechos los manojos se llevan a la casa de los padres del novio, si es que la vivienda será para una pareja que se ha juntado y pretende independizarse teniendo su casa; o a la propia en caso de que la familia quiera ampliarla o renovarla.⁴⁰

El acarreo de los largos manojos de zacate se hace con ayuda de bestias de carga, si se tienen; si no, "a lomo" (se amarran varios manojos, dependiendo de la resistencia del cargador, y se atan al mecapan). El zacate se almacena en el tapanco de la casa (en chinanteco "mō-yiu ní"; más adelante hablaré de él).

Una vez que se tiene el zacate, toca emprender la búsqueda del carrizo, las cañas, los palos (troncos) y las maderas que se requieran para la construcción.

Se necesitan 300 carrizos ("mō we") para el techo. Éste lo cortan durante un mes. Tampoco se siembra, porque "solito se da". El lugar más socorrido para buscarlo es camino a San Pedro Tlatepusco. Ahí mismo encuentran las cañas (cáñamo, le llaman otros), sobre todo cerca del río, en donde la tierra es húmeda. Cañas usaron 35. Tanto el carrizo como la caña deben ser "macizos", porque "tiernitos" se pudren.

Para los guardavientos se usa palo de flor ("mō lí") o encino; para los seis postes el encino de por lo menos 10 años es lo preferible, aunque el palo amarillo ("mō tsagn"), que es "macizo, puro corazón" también sirve; las vigas son de corazón de cedro de 20 años de edad, para que esté macizo, o de chicagua "mō tag", que es "puro hueso y aguanta bastante". Para las paredes se sacan tablones de jonote, de ocote o de encino. El jonote dura de siete a ocho años y el ocote y el encino veinte. Después de ese tiempo, es necesario renovar el material. Es ésta una de las causas por las que la gente empieza (desde hace unos 9 años) a hacer las paredes con bloque⁴¹, pues no se tienen que renovar y no se invierte tiempo en su recolección, aunque sí requiere inversión monetaria.

³⁹ Otra alternativa para el techo es la palma de coyol (se necesitarían 250 palmas), pero casi no la utilizan porque dura entre siete y ocho años, mientras que el zacate aguanta desde 16 y hasta 25 años.

⁴⁰ El cuidado, recolección y acarreo del zacate compete exclusivamente a los que habitarán la casa.

⁴¹ Con un saco de 50 kilos de cemento y cuatro carretillas de arena de río, se hacen de 48 a 50 bloques.

Los palos (las maderas arriba mencionadas), se cortan ya que la fecha de la construcción está cerca. Lo mejor es tirarlos, según me dijeron, cuando la luna es menguante porque así no están "llenos de sangre de madera, de jugo" (savia) y además de que no se pudren, no pesan. De todos modos recomiendan tumbarlos y no acarrearlos al lugar en donde se levantará la casa sino hasta un mes después de cortados para comprobar que es buena madera (si no se pudren) y para que sequen un poco y no pesen tanto.

Interesante resulta el hecho de que no se necesite ni un clavo para hacer una casa, pues todo se amarra (*Foto 6*). Y para amarrar hay diferentes materiales: majagua de jonote, majagua de árbol de capulín ("mö aché"), que es menos resistente que la de jonote; y de bejuco blanco.

Las piedras de río que se usan para levantar la base de las casas, las acarrean los futuros ocupantes al tiempo que las van disponiendo en su lugar y pegando con mezcla de tierra y agua.

Una vez concluida la recolección de los materiales, se planea la construcción de la casa, y es aquí cuando el trabajo "a cambio" (en chinanteco "tah-hain") se aprecia de manera clara.

El "trabajo a cambio" es un intercambio social de fuerza de trabajo que se presenta como ayuda y que en la construcción de casas⁴² funciona de la siguiente manera: una vez que los ocupantes de la futura vivienda tienen el material y el terreno en donde van a construir, invitan a cierto número de hombres (familiares o amigos cercanos) para que les ayuden en la labor.

Esta clase de ayuda se denomina "a cambio" porque aquel que la pidió (recibió) en esta ocasión está obligado a regresar (retribuir) el trabajo a cada uno de los que cooperaron cuando así lo requieran. Y que quede claro que el trabajo no siempre se "devuelve" realizando una actividad análoga, sino que se le puede requerir para limpiar el cafetal, por ejemplo.

Es oportuno mencionar que si esta tarea no se realizara con el tipo de intercambio de ayuda del que hablamos, un solo hombre con la ayuda de la mujer, requeriría de casi un mes de trabajo diario.

Para el levantamiento de la casa se necesitan cuatro días: el primero se construye la estructura: en el piso de tierra se cavan seis hoyos con la coa, uno para cada poste. El diámetro corresponde al del tronco y la profundidad a "una brazada". En éstos se entierran los seis palos que funcionarán como postes y sobre

⁴² Aclaro que en este momento hablo del "trabajo a cambio" relacionado con la construcción de una casa, pues aunque poco, también se utiliza en la agricultura.

cada dos de ellos se acuesta de manera horizontal y se amarra una viga -3 en total. De esta manera los seis postes marcan el largo de la casa y las vigas el ancho.



Foto 6 Amarres con majagua.

Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

Sobre cada extremo de las vigas se recarga el palo de flor en un ángulo de 45°, de forma tal que en la parte más alta del techo se encuentren los dos troncos que en su base se recargan sobre la misma viga, para así formar la estructura del techo en forma de dos aguas. También se amarran seis carrizos gruesos que cortan al techo por la mitad horizontalmente.

En la cara del techo orientada hacia el río se colocan dos guardavientos para evitar que el aire vuele el zacate del techado.

Todo este trabajo, junto con el de acomodar las piedras de río, lo hacen entre 14 y 16 hombres en un solo día. Lo que llama la atención al ver el desarrollo de un trabajo en común de este tipo es la organización tan fina y de alguna manera tácita que rige: nadie da órdenes ni nadie pregunta qué es lo que se debe hacer; da la impresión de que antes de ir cada quien ya sabe cuál es su papel y cuáles sus tareas. El segundo día ya no es necesaria la ayuda de tantos hombres, pues lo que resta (tender el techo), lo pueden hacer entre 12. (*Vista del techo por adentro: Foto 7*).

Otro punto interesante en esta ayuda a cambio, es que también las mujeres participan y con labores propias de su sexo según la distinción (división) que de éstas hace la propia comunidad: las esposas de los hombres que ofrecen su ayuda llevan tortillas para la comida (entre 10 y 12 cada una) y la esposa del dueño de la casa hace la comida, dicen que por lo general ofrecen frijoles.

Una vez que se tienen la estructura y el techo levantados, toca a los que habitarán la casa poner las tablas para formar las paredes, aplanar el piso de tierra dejando caer pesadas piedras sobre éste, y hacer las puertas, el tapanco, el fogón y quizás hasta la cama y otros muebles.

Las paredes casi siempre son de jonote y por lo general se levantan verticalmente sobre la base de piedra. Para amarrar los tablones, ya sea por dentro o por fuera de la casa, se ayudan con un rehílo de cualquier madera por el que cruzan y amarran las majaguas (*Foto 8*).



Foto 7 Techo de zacate y escalera.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

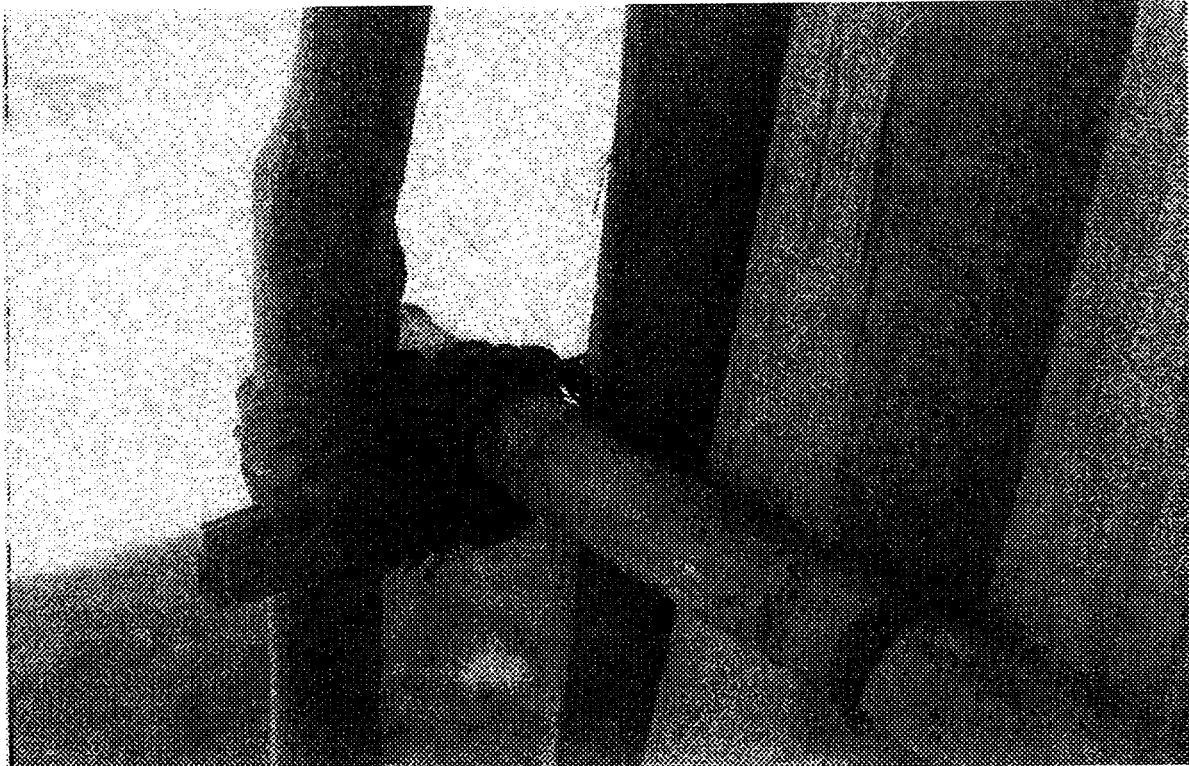


Foto 8 Rehilo, tablas de jonote y majagua.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).



Foto 9 Casa ya terminada: por adelante.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

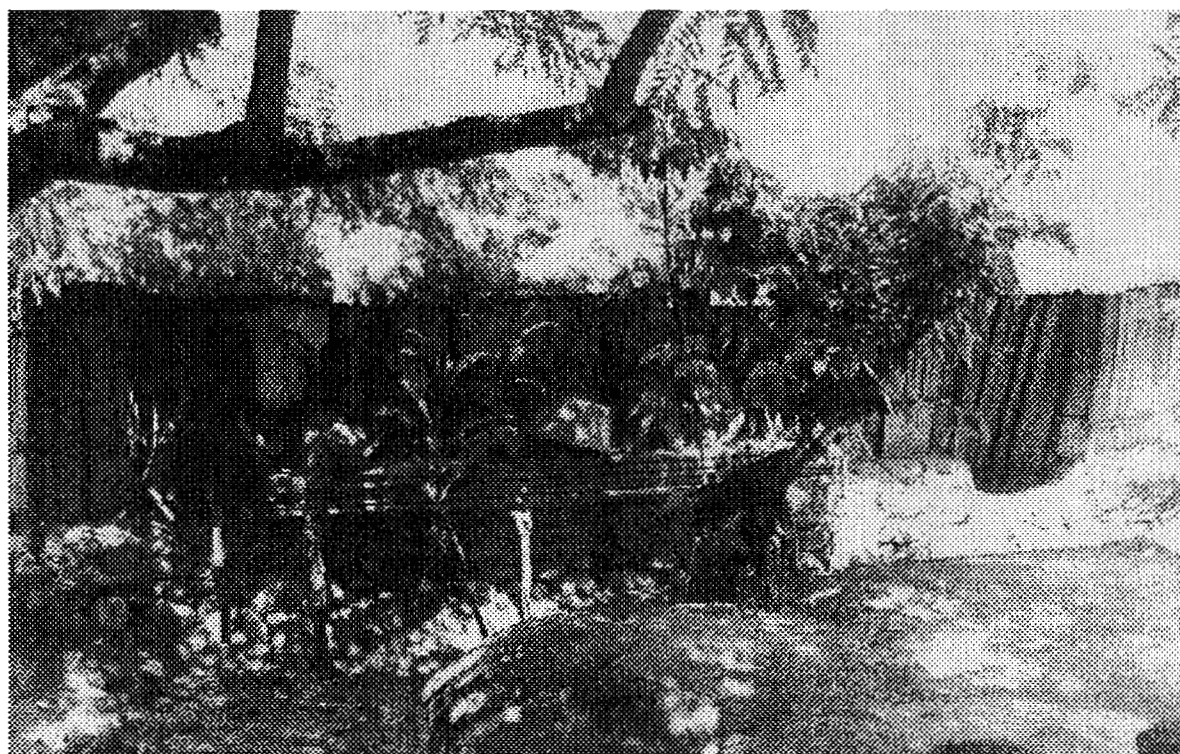


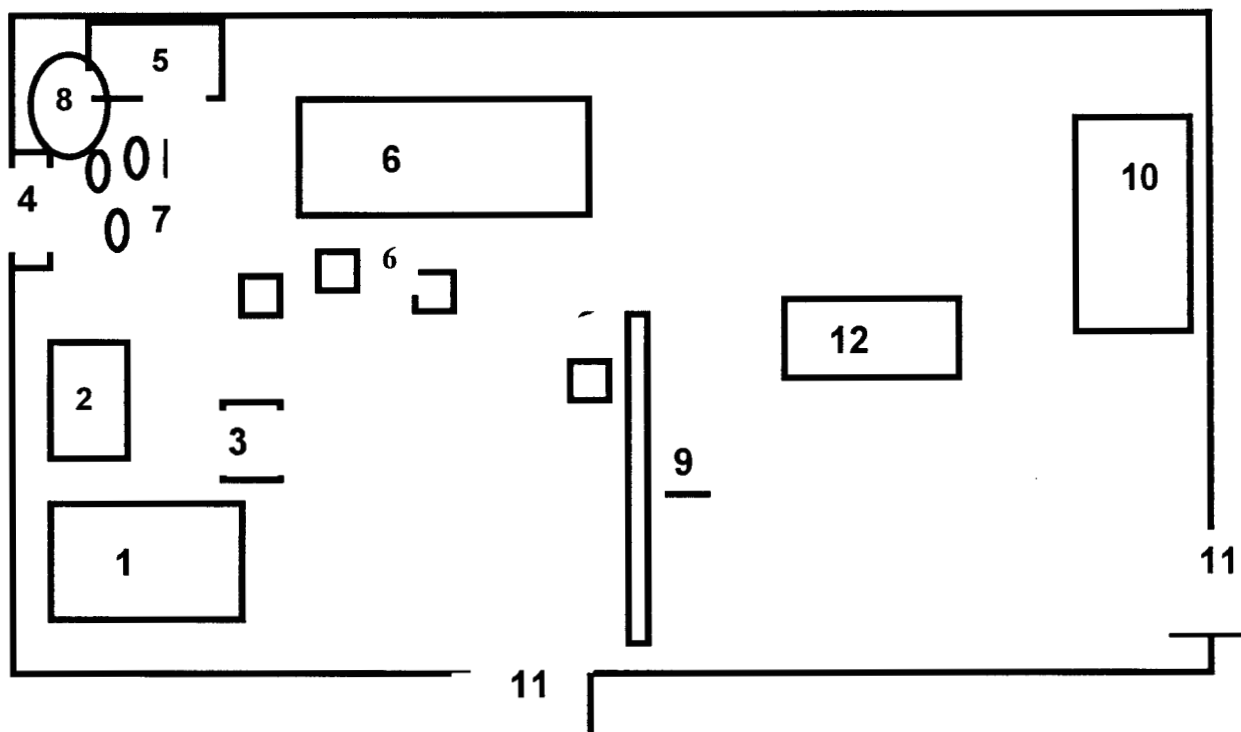
Foto 10 Casa ya terminada: por atrás.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

Las casas por adentro

El plano, por cierto no muy preciso en las medidas, muestra un panorama general de la distribución del espacio dentro de una casa y de los utensilios y muebles que predominan.

Figura 2

Plano de la distribución de una casa.



- 1) Mesa para metate, en chinanteco "mö hain tsi to".
- 2) Fogón.
- 3) Mesa para el molino, en chinanteco "mö chi ñí molino".
- 4) Repisa para acomodar trastos y ollas.
- 5) Tabla para poner cubetas con agua.
- 6) Mesa y sillas.
- 7) Fogón de piso, "kagn mú" en chinanteco.
- 8) Canasta que cuelga del techo, "lêgh".
- 9) Separador entre la cocina y el cuarto, en chinanteco "mö gnoi"
- 10) Cama.
- 11) Puertas, en chinanteco "no niu".
- 12) Cuna para bebé, en chinanteco "nai aign guien".

Me parece que resultará interesante hacer la descripción de la vivienda explicando el por qué de la ubicación de cada cosa (porque ahora sí que todo tiene su razón de ser y estar) y tratando de ejemplificar su uso en la vida cotidiana.

Es casi regla general tener dos fogones en casa: uno de piso (7) que se hace con sólo tres piedras acomodadas -sobre el piso- en forma triangular (*Foto 11*), que por lo general está en una esquina de la parte de la casa que funciona como cocina y cuyo uso es casi exclusivo en la cocción del nixtamal; y otro (8) que puede ser un cajón de tablas de madera relleno de tierra y elevado del suelo por cuatro patas de tal manera que quede a la altura del torso de la mujer, o bien puede ser un cubo con las cuatro paredes de piedras de río y también relleno de tierra (*Foto 12*), y que se usa para echar las tortillas, "cocer" el café diario, y para cocinar. Para dar viveza al rojo del fogón, soplan con un manajo de plumas de faisán gritón.

Las mazorcas las desgranán con ayuda de una "punta". Para obtener uno de estos utensilios auxiliares en la tarea de despojar a las mazorcas de todos sus granos, se mutila un machete: se le quita la punta, precisamente, y se la golpea con una piedra (cabe decir que lo que queda del machete lo usan para rajar la leña). Una vez que se han desgranado las mazorcas, se ponen los granos en una cubeta⁴³, se les pone cal y se cuecen en el fogón de piso (cada dos días, pues dicen las mujeres que el nixtamal no se echa a perder y así no tienen que poner diario el nixtamal). Ya cocidos los granos, se lavan en el río o con agua de la llave, según le acomode más a la mujer que lo haga⁴⁴.

Del nixtamal se toma lo necesario para las tortillas que en ese momento se harán y el resto del maíz cocido se deja remojando en la cubeta con agua limpia. El siguiente paso es moler en el "molinito de mano"⁴⁵ (*Foto 13*) y pasar la masa dos o tres veces por el metate (*Foto 13*).

⁴³ Julieta muele dos veces al día 3 1/2 medidas del molino de mano y en total le salen 24 tortillas. Hace tortillas dos veces al día: una a media mañana (para comer a eso de las dos de la tarde); y otra a media tarde para la cena (entre siete y ocho de la noche -hora en la que su esposo regresa del campo-) y para el desayuno del día siguiente. Hay quienes prefieren hacer todas las tortillas de una vez en la mañana, y para esto deben empezar a las 3 o 4 de la madrugada para acabar a las 9 o 10 de la mañana, claro que no todo este tiempo se la pasan haciendo tortillas, sino que hacen el desayuno, el café, dan de desayunar, preparan los tacos que el hombre se llevará al campo y después ellas desayunan. (Es importante tener en cuenta que este itinerario varía según las actividades que tengan que realizarse en el campo, pero de esto hablaremos después).

⁴⁴ En esta tarea participan las niñas desde que tienen 6-7 años de edad, y a esa misma edad reciben sus primeras clases "de hacer tortillas".

⁴⁵ Aunque ya hay molino eléctrico en la comunidad, parece que todavía no es ampliamente aceptado por las mujeres, pues además de que cuesta dinero, explican que el sabor de las tortillas no es el mismo.



Foto 11 Fogón de piso con cubeta de nixtamal.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).



Foto 12 Fogón de piedras de río con dos comales y leña.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

Con la masa ya pasada por el metate⁴⁶ se hacen bolitas que se ponen sobre un plástico (o nailon) para, con las yemas de los dedos, ir dándoles forma de tortilla, al tiempo que con la otra mano se va girando el plástico para que queden del mismo grosor. Después, a la masa ya con forma de tortilla, se la golpea con la palma de la mano. (El diámetro promedio de una tortilla es de 23.5 centímetros y el tiempo, también promedio, pues cada quien tiene su ritmo, que le lleva a una mujer hacerla es de dos minutos). Se pone sobre el comal de barro ardiendo y se voltea dos veces solamente. Una vez cocida la tortilla, se "avienta" al xacal (*Foto 13*) cubierto con una servilleta o a una tinaja de plástico (*Foto 13, sobre el molino de mano*). He aquí la explicación de por qué están tan cerca el molino, la mesa del metate y el fogón.

Mesa⁴⁷ (6) casi nunca falta, y sillas puede haber, aunque en los más de los casos es menor el número de éstas que el de integrantes de la unidad doméstica. Lo que sí hay siempre son banquitos de madera tallada que hacen los hombres de la casa. Sobre la mesa hay un bote que guarda el azúcar para endulzar el café, quizá otro con cucharas.

Jícaras hay y en todas las cocinas, pues ahí beben agua, café, pozol y atole; con ellas sirven los frijoles de la olla, la yuca con frijoles, el caldo de pollo o la calabaza cocida con azúcar.

Escobas hechas de zacate rojo manejado, redes y canastas, son algunos de los utensilios diarios (parafernalia) que tienen un lugar en todas las casas. Las canastas penden de uno de los palos de flor que forman el tapanco (*Foto 14*). El aro es de bejuco blanco ("uigh- tegh", en chinanteco) que, todavía verde, se tuerce y se le da la forma, y la cuadrícula tejida que lo rellena es de majagua de jonote. Ahí las mujeres guardan tortillas secas, chile, sal, pasta para sopa, azúcar, panela, quizás unas tazas, platos y cubiertos. Cuelgan las canastas para que lo que en ellas guardan no corra la (mala) suerte de ser comido por los ratones.

Las redes ("nä"), tejidas también con majagua de jonote, son de diferentes tamaños y tienen varios usos, entre ellos almacenar mazorca en la cocina. Y también cuelga del techo (*Foto 14*) pero para evitar una mala jugada por parte de los ratones, en el mecate del que se sostiene hay un bule (o un olote) para que los roedores no se deslicen por la cuerda y logren su objetivo (comerse las mazorcas).

⁴⁶ Depende de la composición de la unidad doméstica, pero si hay más de dos mujeres capaces de echar tortillas: una (a) muele en el molino de mano mientras la otra (b) pasa la masa por el metate. Cuando se ha molido todo el maíz en el molino, la mujer (a) también pasa la masa en otro metate y así entre las dos hacen las tortillas. Si nada más hay una mujer para la producción, tendrá que hacer todo sola.

⁴⁷ Más adelante se ahondará sobre el tema, pero quiero adelantar que hay tres carpinteros en la comunidad. Son ellos quienes han hecho y hacen estos muebles.



Foto 13 Mesa para metate y molinito de mano.
Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

En la *Foto 13* se puede ver cómo son una mesa para metate y una para el molinito de mano. Son estos dos utensilios, más que necesarios, indispensables para la vida en Santiago porque, como en la mayoría de comunidades indígenas y campesinas, la tortilla sigue siendo el alimento básico, que se acompaña con lo que se pueda encontrar en la milpa (productos asociados con el maíz, como quelites, calabaza, chile y, por supuesto, frijol).

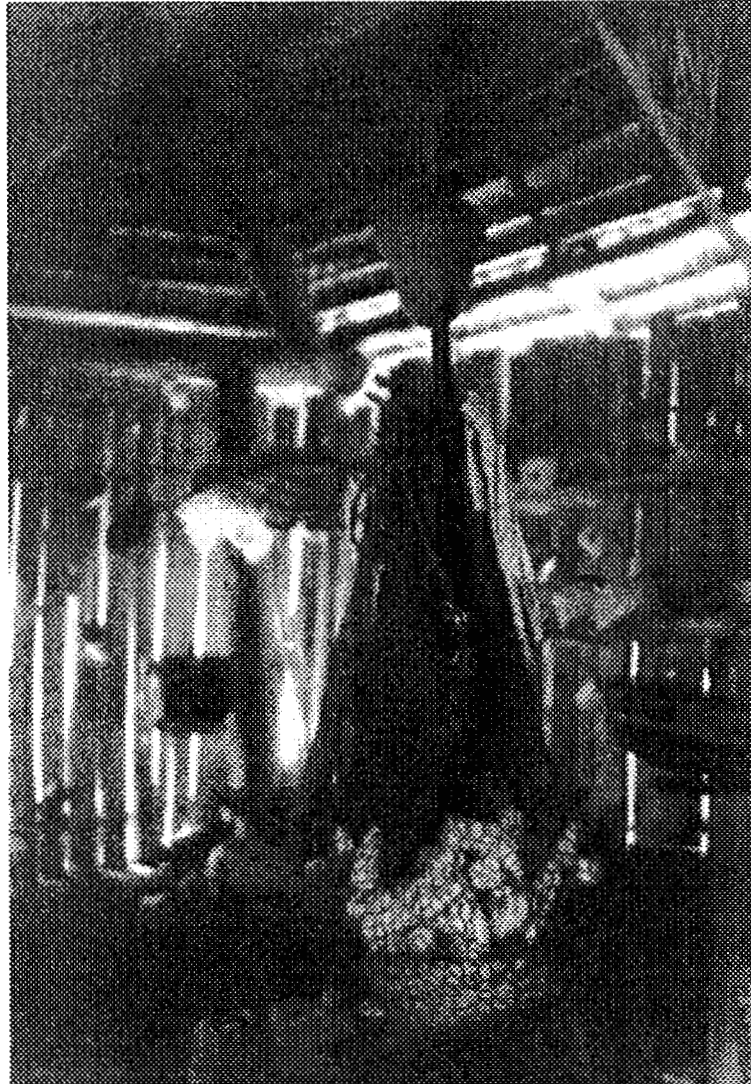


Foto 14 Canasta, red y bule.
 Foto: Cristina Fonte Avalos (julio de 1993).

No sólo canastas y redes penden por doquier dentro de las casas, también palos con ramas. De sus ramas cuelgan camisas, rifles, morrales, sweaters, bolsas con cepillos y peines, etc.

La cocina queda separada del lugar en donde duermen por una pared o biombo (9) que, como se ve en el plano, no va de un extremo a otro, sino solamente hasta la mitad de lo ancho de la casa. Esta división es de tablas de jonote, de ocote o de cañas. Hay tres tipos de cama en donde duermen los santiaguenses:

1) Cama como las que conocemos pero sin colchón. Esto es, que la base está cubierta con tablas de madera sobre las que la gente se recuesta.

2) Se entierran en el piso seis troncos de manera tal que formen un rectángulo; sobre cada par (son tres pares) encontrado frente a frente se pone otro palo, pero esta vez horizontalmente para que sobre éstos se puedan acomodar los tablonces de madera sobre los que la gente se acostará.

3) Se tiende un petate⁴⁸ sobre el piso y ahí duermen.

Los bebés duermen y se arrullan sobre cunas colgantes hechas de bejuco con costal. Al bejuco todavía verde se le da una forma rectangular y por la parte interna se cose un costal. Luego se le amarran cuatro mecates, uno en cada esquina, y las puntas de éstos se juntan en el lugar en que se amarran al palo del techo.

Otro tipo de cuna colgante se hace solamente con tela: se dobla el pedazo de paño en forma de un cuadrado, se dobla otra vez por la mitad para que quede un triángulo y las dos puntas que quedaron juntas se anudan. Por ahí se pasa el mcate y se hace otro nudo. Se pone al bebé dentro y en cada una de las dos puntas restantes, una que queda a los pies y otra a la cabeza del pequeño, se hace un nudo más para que el bebé no se salga.

Esto de las cunas colgantes es un útil sistema para entretener a los niños, porque las mueven y las dejan balanceando de un lado a otro y así arrullan al bebé.

En todas las casas hay por lo menos una hamaca. Generalmente las compran en Tuxtepec, Valle Nacional o Oaxaca, o bien a vendedores que llegan desde aquellos lejanos lugares (estas hamacas son de hilo). Pero a veces ellos mismos las confeccionan aprovechando la corteza de las hojas de pita (un tipo de agave) que se tallan para sacar ixtle: con la corteza -lo que sobra de la hoja y que no sirve como ixtle- tejen varias trenzas que luego unen para dar forma a las hamacas.

Pero todavía hay más dentro de las casas. Por ejemplo, cajas de cartón o maletas en donde guardan la ropa que no es de todos los días; hay mecates amarrados de una esquina a otra de donde cuelgan la ropa de todos los días. No falta una estampa con la imagen de un Santo o de Su Santidad; un calendario de este año o del anterior; tampoco falta el folder de plástico en el que se transparentan las fotos de cuando el hijo salió de sexto; uno de los dibujos que los hijos hicieron en la escuela sobre cartulina; una repisa con un espejo, un cepillo de dientes, libros gratuitos de la SEP ya rellenos y a lo mejor rayados, cuadernos, un cortauñas, crema de manos, jabón en pasta y en polvo, un lápiz, una navaja, la linterna, hilo, una veladora, alcohol.

⁴⁸ En Santiago no hacen petates, así es que los compran en Usila, Tuxtepec o Oaxaca. Pero hay otra posibilidad: amarrar las cañas que exprimen con el trapiche de mano, y formar un petate.

Para hacer el tapanco se amarran seis troncos, por separado, de una de sus puntas a la viga que corre horizontalmente en medio de la casa y del otro lado a una de las dos vigas de los extremos más angostos de la casa. El tapanco es muy útil porque además de que de ahí penden las canastas, las cunas y las redes, en la parte superior almacenan leña, zacate, ollas, jícaras, cubetas, petates, cajas con ropa, escobas, cobijas.

CAPÍTULO 3

JERARQUÍA ADMINISTRATIVA

Santiago Tlatepusco es Agencia Municipal del Municipio de San Felipe Usila, y los cargos que esta Agencia incluye y el papel que cada uno juega en la organización interna de la comunidad, son los siguientes:

Autoridades Municipales⁴⁹: (1) Alcalde; (2) Suplente del Alcalde; (3) Agente Municipal; (4) Suplente del Agente; (5) Secretario; (6) Tesorero; (7) Síndico; (8) Primer Regidor; (9) Segundo Regidor; (10) Tercer Regidor; (11) Comandante; (12) cuatro Policías; (13) tres Topiles de la Agencia y (14) tres Topiles de la iglesia.

1, 2, 3 y 4 son elegidos por todos los ciudadanos (los hombres mayores de 18 años) de la comunidad en una Asamblea. A 7, 8, 9 y 10 los escogen las autoridades salientes y a 5, 6, 11, 12 y 13, las entrantes. El nuevo Alcalde es el encargado de decidir quiénes serán los Topiles de la iglesia (14).

⁴⁹ La información que tengo sobre este tema salió de pláticas y creo que a los santiaguenses les cuesta trabajo poner en palabras, y más en español, los requisitos que para detentar tal o cual cargo se requieren y los deberes y obligaciones que se adquieren. Pero como lo dijeron lo presento.

Nada más como nota, adelanto que con el Agente, su Suplente y los tres Topiles de la iglesia entramos en complicaciones porque, como en muchas comunidades campesinas e indígenas, las autoridades civiles están entrelazadas con las religiosas católicas y Santiago no es la excepción. Adelantando que en Santiago hay 16 familias que profesan la religión "protestante" y que los cargos citados están más relacionados con la iglesia católica que con la Agencia, podemos advertir conflictos, pues no todos los ciudadanos podrán aspirar a llevar estos cargos ni todos estarán de acuerdo en que siquiera existan.

El Agente debe ser un hombre de más de treinta años de edad y como requisito indispensable ha de saber leer y escribir. Él se encarga de detectar y resolver las necesidades de la comunidad. A él compete lo administrativo.

El Alcalde, además de apoyar al Síndico, está vinculado a la organización de la Iglesia católica (incluyendo fiestas).

Los suplentes tienen la responsabilidad de sustituir a sus respectivos superiores en el dado caso de que éstos se encuentren fuera de la comunidad o imposibilitados para desempeñar sus obligaciones.

El Secretario es quien toma nota de lo que sucede en las asambleas comunitarias y de las resoluciones a las que en ellas se llegan.

El Síndico tiene a su cargo los asuntos penales y es el responsable de impartir la justicia. Si hay algún robo o pleito, es él quien debe resolver las disputas e indicar el castigo (multa o encarcelamiento) correspondiente.

Los tres Regidores apoyan y ayudan al Síndico en sus labores.

El Comandante y los Policías son quienes citan a los involucrados en un problema para que después el Síndico se haga cargo. También son los Policías quienes recorren el pueblo pregonando la fatiga que se habrá de realizar, y son los responsables de juntar dinero casa por casa cuando así lo han decidido las autoridades.

Los Topiles de la Agencia son jóvenes desde 15 años de edad, encargados de informar a las autoridades cuando una asamblea, a nivel autoridades, se realizará.

A los Topiles de la iglesia toca la limpieza, mantenimiento y decoración de la iglesia católica.

El sistema que siguen los cargos es escalonario⁵⁰, esto quiere decir que se debe empezar desde Topil (de la Agencia si no se es católico) y cumplir con todos y cada uno de los cargos (escalones) para poder llegar a ser Agente (se puede ser Agente dos años pero no consecutivos) y por último (y si se sigue la religión católica y después de por lo menos más de cinco años de haber sido Agente solamente una vez), llegar a ser Alcalde⁵¹, cargo que se puede llevar una sola vez.

⁵⁰ "Al mismo tiempo que se asciende en el escalafón, se gana experiencia; así, quienes han hecho todo el recorrido son los que conocen cómo deben hacerse las cosas públicas, ... Son, además, probadamente, los capaces para orientar, cuyos consejos ... están avalados por una trayectoria de mérito reconocido." Bonfil, Guillermo, 1990, p. 68.

⁵¹ Dicen que hasta 1988 después de cumplir con la Alcaldía se ingresaba al Consejo de Ancianos (grupo que decidía todo lo referente al pueblo). Pero desapareció porque hubo un anciano, que se acercaba mucho a la imagen del típico cacique, del que dicen "era muy

Creo que no hace falta decir que ninguna de las funciones mencionadas puede estar bajo la batuta de una mujer. Toda la comunidad coincide en que estos cargos de poder, decisión y fuerza son "solamente para los hombres" o, lo que es lo mismo, son mucho para las mujeres; entre las tantas razones que anteponen como explicación al hecho de excluir a las mujeres de la participación de la vida "política" de la comunidad, además de la que en sus cabezas (en las de ellos y ellas) les impide siquiera imaginar a una mujer desempeñando estos cargos, es que cuando una persona ocupa los cargos el salir de la comunidad es imperativo y consideran peligroso que una mujer ande sola por los caminos y ciudades.

Cambio de autoridades

Con todos estos cargos se cumple por periodo de un año: del 1º de enero al 31 de diciembre. Y es una fiesta en todo el pueblo el día que las nuevas autoridades toman posesión, pues empiezan el año cambiando, festejando y bebiendo popo. A la gente de Santiago le gusta que sea el popo la bebida con la que se celebre el cambio de autoridades porque dicen que lo pueden tomar hombres, mujeres y niños.⁵²

Quienes serán Alcalde, Agente y sus suplentes, deben ser informados que han sido elegidos como tales desde el 1º de noviembre, esto es, dos meses antes de tomar posesión de sus cargos, pues el primero de enero deberán ofrecer popo a toda la comunidad (para celebrar) y, como ya se adivina, necesitan juntar mucho maíz, cacao, panela y leña (ya sea comprando, ya pidiendo prestado, o ya de su propia cosecha).

El popo es una especie de atole que se endulza con panela (piloncillo que ahí mismo preparan dejando hervir por casi 10 horas jugo de caña) y que se adorna y da sabor y color con espuma de cacao. Cada uno de estos hombres necesita entre

malo", pues recuerdan que "mataba niños con brujería", que tuvo siete esposas de las que se deshizo también con ayuda de ese método y que si se enteraba que alguien cosechaba más que él o que a alguien le iba mejor que a él, también le hacía brujería. Nadie en la comunidad lo quería ni quería que siguiera en el Consejo de Ancianos, pero su poder y el miedo que despertaba eran tan grandes, que nada podían hacer en su contra (aunque cuentan que un día lo colgaron de una viga de la Agencia). El señor murió hace cinco años y desde esa fecha no hay más Consejo de Ancianos. Explican que este grupo no les dejaba posibilidad de decisión alguna.

⁵²

Dentro de la comunidad no se venden bebidas alcohólicas. Está terminantemente prohibido que anden ebrios caminando por el pueblo (aunque se dan casos, ¡eh!). Cuando los hombres quieren "emborracharse" van a Usila a darse gusto (o vuelo a la hilacha). Sin embargo, esto no quiere decir que en fechas realmente especiales (Santiago Apóstol, por ejemplo), no festejen bebiendo un poco de jugo de caña fermentado (exprimen caña en los trapiches de mano y dejan fermentar el jugo por dos o tres días).

setenta y ochenta kilos de maíz cocido (pero sin cal) y molido, dos kilos más de maíz tostado y dos de cacao, un bejuco que en chinanteco se llama "niugh-tu" y que es el que hace posible que el cacao haga espuma, además de unas ocho tinajas, bastante leña, tantas jícaras como convidados y mucha ayuda.

Cada uno de estos señores enciende una hoguera en su solar para preparar el atole: ponen en las tinajas agua con panela y maíz previamente cocido y molido por la esposa con ayuda de unas doce mujeres y, ayudado por otros hombres, menea la mezcla hasta que espesa y se forma el atole. Dicen que esto no lo hacen las mujeres porque el calor que se desprende de la leña es muy fuerte y no lo aguantan. Pero las esposas, ayudadas por otras mujeres, además de que ya molieron el maíz, deben hacer la espuma: tuestan igual cantidad de cacao y de maíz que luego pasan por el metate junto con el bejuco. Agregan agua a la mezcla y la espesan batiendo con el molinillo. Esta caliente, dulce y espesa bebida la preparan la noche del 31 de diciembre.

El primero de enero a las siete de la mañana se ofrece una oración en la iglesia católica. Después, todos los hombres se reúnen en la Agencia Municipal y ahí, frente a aquellos que tengan la categoría de "ciudadanos" (mayores de 18 años), las autoridades salientes (el Alcalde, el suplente del Alcalde, el Agente, su suplente y el Síndico) hacen entrega oficial de los bastones a las autoridades entrantes; se simboliza, pues, el cambio de mando. Al Síndico no le toca bastón, tan sólo una punta de plata. Estos símbolos tienen ya muchos años (tantos, que nadie sabe desde cuándo existen), y cambian de manos año con año. Cada autoridad guarda el suyo en casa durante su periodo como representación ante la comunidad y ante cualquier fuereño de que en ese momento se es la autoridad.

Una vez concluido el acto de la entrega de bastones cada una de las cuatro autoridades que ofrecerá popo va a su casa e invita a todo el pueblo a que la visiten para repartirles una jícara de la exquisita bebida⁵³. Primero visitan la casa del nuevo Alcalde, luego la del Agente y por último la de sus suplentes. Dicen que ese día no sólo beben popo en casa de las autoridades a más no poder, sino que los hombres que ayudaron en la preparación de tan mencionada bebida pasan casa por casa repartiendo el popo que sobró.

⁵³

A todos (hombres, mujeres y niños), dan una jícara llena de popo, pero al Alcalde saliente le tocan tres y al Agente que entregó su bastón, dos.

CAPÍTULO 4

LA ESCUELA

Hay dos centros de educación en la comunidad: el Centro de Educación Preescolar "José Vasconcelos" y la Escuela Federal Bilingüe "Francisco I. Madero" (Primaria), ambos incorporados a la Secretaría de Educación Pública.

El Centro de Educación Preescolar "José Vasconcelos" se fundó en 1984 y hasta el ciclo escolar 1991-1992 contó con una aula, pero ya para el de 1992-1993 CAPFCE construyó dos salones que permiten que el número de niños por grupo se reduzca de 50 a 25, promedio, y que los maestros puedan atender mejor a sus alumnos; además de que, como ya había dicho, los construyó del lado opuesto al que se encuentra la primaria, lo que evita el riesgo de que los pequeños crucen el puente o el río, y de esta forma más padres mandan a sus hijos al preescolar.

La Escuela Federal Bilingüe "Francisco I. Madero" ofrece sus servicios desde 1959 y, aunque no fue posible rescatar el año exacto, parece que en 1971 se amplió y se completó la primaria, pues antes sólo llegaba a cuarto grado.

En un principio, ambos centros escolares trabajaban independiente uno del otro, hasta hace ocho años cuando el director de la primaria y la de preescolar, que eran hermanos, decidieron coordinarse. Así coordinados tienen desde ese año el mismo "comité de la escuela" y se organizan para llevar a cabo festivales (como el Día de las Madres, la clausura del año escolar y fiestas patrias), además de que los

papeles que entregan a la SEP lo hacen en coordinación también, y el material que esta Secretaría ofrece lo reparten entre ambos centros.

El preescolar recibe niños desde cuatro años de edad, y la primaria de seis en adelante. En el ciclo escolar 1992-1993, hubo 43 inscritos en preescolar y 127 en primaria, de los cuales 15 acabaron sexto (diez mujeres y cinco hombres).

Para los estudiantes de primaria, Solidaridad otorga 24 becas anuales que incluyen despensa básica y ayuda económica.

Se supone que ambas escuelas son bilingües, pero la realidad es que debido al sistema que la SEP emplea para ofrecer las plazas y a que la variante del chinanteco que se habla en la comunidad es casi exclusivamente conocida y hablada por los santiaguenses⁵⁴, las clases se imparten en español las más de las veces. Por ejemplo, en el año escolar 1992-1993 sólo una maestra era oriunda de Santiago y aunque la mayoría de sus clases las impartía en español para que los niños (de preescolar) aprendieran esta lengua, en ocasiones, cuando los pequeños no entendían lo que se les estaba indicando, la maestra recurría a la variante del chinanteco que se habla en la comunidad. Desgraciadamente no sucede lo mismo en todos los casos, pues el resto de los profesores es de otras comunidades y sólo en caso de que lleven dando clases en Santiago dos o más años, tendrán conocimiento de la lengua y podrán dirigirse en ésta a sus alumnos. Aunque bajo estas circunstancias el aprovechamiento de las clases no sea de lo mejor, ya que hay términos que no se conocen o no se entienden, me parece que es ésta una buena forma (oportunidad) de que los niños y jóvenes aprendan el español (arma útil, más bien indispensable, para vivir en estos días).

Son nueve los maestros que trabajan en Santiago: dos en preescolar, seis en primaria y un director quien, entre sus responsabilidades, tiene la de sustituir a un maestro cuando éste por cualquier motivo falte a sus obligaciones. Pero además de dar sus clases, los maestros levantan un censo de la población, al tiempo que invitan a los padres de familia a que inscriban a sus hijos en la escuela antes de que inicie cada ciclo escolar.

Los nueve maestros se dividen actividades tales como realizar honores a la bandera, impartir clases de deportes, supervisar que la escuela esté limpia, la puntualidad de los alumnos y de los mismos maestros, de hacer y enviar circulares a los padres de familia, etc.

⁵⁴

Pese a que los pueblos que rodean a Santiago Tlatepusco tienen como lengua también al chinanteco, en cada uno de ellos se habla una variedad diferente (sólo algunas palabras coinciden). Los maestros de la zona de Usila están haciendo un gran y muy plausible esfuerzo por conformar un alfabeto común con el fin de que los niños empiecen a aprender la lectoescritura del chinanteco. Se tiene planeado que para el ciclo escolar 1994-1995, la SEP imprimirá libros de texto en chinanteco. Éstos, además, hablarán de la historia y costumbres de la región; esfuerzo igualmente loable, pues contará a los niños de realidades no tan lejanas y fuera de la suya.

La limpieza de la escuela y de las canchas queda bajo el cuidado de los alumnos, quienes todos los días después de que las clases han terminado juntan la basura y la queman.

Los maestros se quejan de que los padres de familia son muy exigentes y de que en ciertas ocasiones no quieren cooperar con la escuela; los padres de familia, por su parte, se quejan de que los maestros faltan a clases. Para arreglar este tipo de problemas y otros relacionados con la organización de la escuela, festivales, transportación de material escolar, mantenimiento de las instalaciones y problemas entre alumnos, se recurre al "Comité de la Escuela" que, hay que mencionarlo, está en estrecha relación con las autoridades locales (Agencia Municipal).

Dicho Comité queda integrado por: un presidente, un vicepresidente, un secretario, un tesorero y seis vocales, todos hombres.

Las funciones de cada uno son: el presidente se encarga de convocar a las juntas en las que se tomarán decisiones que atañan a la vida escolar y de la escuela, de revisar y procurar que las instalaciones estén siempre en las mejores condiciones posibles, de que no falte el material necesario para la impartición de los cursos, y de que los maestros cumplan con sus horarios. En caso de que el presidente esté fuera de la comunidad y se haya que tratar alguno de los puntos anteriores, el vicepresidente tomará su lugar hasta que el primero esté de vuelta. El secretario toma nota de cada una de las resoluciones y acuerdos a que se llegue. El tesorero recauda y administra el dinero necesario para hacer composturas, comprar material o pagar viajes a Usila o Tuxtepec en los que se vayan a tratar asuntos relacionados con las escuelas. Por último están los seis vocales. Ellos son los que realizan el trabajo pesado: ir a Arroyo Tigre a traer los pizarrones, los libros, arreglar una mesa, etc.

El Comité es elegido cada dos años en una asamblea a la que asisten los maestros, las autoridades y los padres de familia. Para este ciclo escolar que está apenas empezando (1993-1994), se elegirá nuevo comité porque el anterior ya cumplió con su periodo.

CAPÍTULO 5

HIERBEROS Y CASA DE SALUD

En Santiago Tlatepusco hay, como en varias culturas, dos tipos de medicina: la denominada "tradicional" y la institucional (o alópata); además de los remedios para males menores que cada quien sabe preparar con las hierbas y plantas que cultivan y crecen en el solar.

Medicina institucional

En la comunidad hay una Casa de Salud⁵⁵ que es módulo auxiliar de la clínica de salud de la Secretaría de Salud de San Felipe Usila desde 1986, año en que dicha institución se hizo cargo de ésta a petición de la comunidad de Santiago, que no estaba satisfecha con el servicio que la Casa de Salud brindaba al estar

⁵⁵

A la Casa de Salud la alberga una construcción de tablas y techo de zacate rojo que está dividida en dos habitaciones: una es sala de espera y la otra de exploración. El año pasado (1992) IMSS-Solidaridad propuso la ampliación de la clínica, pero como eran los santiaguenses quienes debían aportar la fuerza de trabajo para el traslado de los materiales y para la construcción, decidieron rechazar la oferta. Los habitantes de Santiago dicen que ese año hicieron mucho trabajo comunitario (aulas de la escuela y dos tanques del agua) y que ya no querían hacer más.

coordinada por el Instituto Nacional Indigenista. Esto porque, como los mismos santiaguenses informan, los doctores radicaban en Usila y sólo "de vez en cuando" hacían visitas médicas al pueblo. Estando así la situación, piden el cambio de dependencia en Tuxtepec. (Esta Casa de Salud atiende a los habitantes de Santiago, de San Pedro Tlapeusco y de San Antonio del Barrio.)

Ese mismo año (1986), las autoridades de Santiago invitan a una habitante del pueblo a hacerse cargo de la Casa de Salud. Ella⁵⁶ es una mujer con experiencia y conocimientos amplios en medicina, pues se recibió de enfermera y trabajó como tal varios años en la ciudad de Oaxaca. Estuvo a cargo de la Casa de Salud durante siete años, pero por motivos personales tuvo que dejarla en marzo de 1993.

Para cubrir el puesto, la asamblea eligió a un muchacho, de 22 años de edad y con primaria terminada, quien aprobó un curso de quince días en Tuxtepec sobre los conocimientos mínimos indispensables requeridos para atender la Casa de Salud. Y ahí está desde marzo (de 1993).

Las medicinas y el instrumental los provee la SSA de Usila⁵⁷. Se supone que cada dos meses debe llegar un cargamento de medicamentos a Santiago, pero el nuevo encargado se queja de que el periodo estipulado siempre se alarga, de tal manera que la Casa de Salud queda desprovista de medicinas durante semanas.

Las enfermedades más frecuentes que se presentan entre la población son: infecciones intestinales, parasitosis, alergias (no especificadas), cefaleas y enfermedades bronco-respiratorias. Por lo general en la Casa de Salud hay medicinas para atender este tipo de dolencias; de no ser así, canalizan al paciente a Usila. En caso de que el enfermo requiera intervención quirúrgica se le remite a Tuxtepec.

La Casa de Salud lleva a cabo campañas de vacunación para los niños (tanto de Santiago como de San Pedro y El Barrio) y ofrece anticonceptivos gratuitamente a las mujeres⁵⁸. Por lo general, ellas prefieren las inyecciones a las pastillas, aunque son varias las que explican que no utilizan ninguna de las dos opciones porque no aguantan las molestias -dolor de cabeza- que produce la combinación de los anticonceptivos con el calor del fogón (al que están expuestas gran parte del día) y

⁵⁶ Ella, Alicia, cuenta que al principio le fue difícil desempeñar el puesto y no por la cuestión médica, sino porque tenía que asistir a las asambleas del pueblo para rendir informes sobre la Casa de Salud y la audiencia era masculina no acostumbrada a la presencia de una mujer y menos a que tuviera poder. Ella tampoco estaba acostumbrada a hablar frente a tantos hombres y se sentía intimidada. Pero pasado un tiempo se acostumbró y a todos les parecía "normal" su presencia en las reuniones.

⁵⁷ Las monjas de la Iglesia Católica de San Felipe Usila donaron a la Casa de Salud, por petición del encargado, dos sueros antivipéreos.

⁵⁸ Dicen los encargados de la Casa de Salud que presentaron al pueblo la posibilidad de la vasectomía como alternativa, pero que hasta el momento ningún hombre se la ha practicado.

con el sol (ellas tienen que trabajar varias horas bajo sus rayos, ya sea al ir a recoger leña, ya al campo).

La dirección y organización interna de la Casa de Salud quedan bajo la supervisión del encargado en coordinación con el Comité de Salud, mismo que está integrado por: un Presidente, un Secretario, un Tesorero y dos Vocales. El Presidente tiene la comisión de supervisar que no falten medicinas, que se vendan a los precios establecidos y que el local se encuentre siempre en las mejores condiciones posibles. Él ordena el pedido de las medicinas a Usila, y en caso de que alguna reparación del inmueble sea necesaria, pide se organice y lleve a cabo. El Secretario tiene como responsabilidad anotar y llevar un registro de todas las resoluciones, pedidos y acuerdos a que se llegue en la asamblea y que atañan a la Casa de Salud. El Tesorero es quien debe recaudar y administrar el dinero cuando se requiera la cooperación de la comunidad para cualquier asunto relacionado con la Casa de Salud. Los dos Vocales, uno de saneamiento ambiental y otro de alimentación y nutrición, son quienes deben recoger las medicinas en Usila.

Además de acudir a la Casa de Salud, la casa de Alicia (quien fue la encargada de la Casa de Salud, y con quien tienen más confianza por la experiencia) es otra opción, pues tiene medicinas más variadas que en la SSA, y mucha gente prefiere ser atendida por ella cuando la enfermedad es más que un simple dolor de cabeza. Alicia da consulta en su casa y a domicilio, y cobra más bien por la medicina (que ella misma vende), que por la consulta.

Medicina tradicional

Pero ni toda la gente ni todos los males se "curan" con este tipo de medicina, y para esos casos recurren a la llamada **medicina tradicional**⁵⁹. En la comunidad hay tres hierberos y cuatro parteras.

El hierbero más reconocido por la comunidad es Don Basilio. Él aprendió el uso y facultades de cada una de las hierbas que utiliza para curar, y el lugar en donde encontrarlas, en Santo Tomás Tejas (en 1958). Algunas de las plantas de que se vale para sanar las halla dentro de su solar, pero la mayoría las tiene que ir a buscar al monte. Cobra entre N\$5.00 y N\$10.00 por curación, "dependiendo de la dificultad de la enfermedad".

⁵⁹

El nombre que presento de las plantas que utilizan para curar son las que Don Basilio me proporcionó y están en chinanteco, claro que las escribo como suenan y no como se debieran deletrear porque no conozco la lengua chinanteca, y su escritura, menos.

Las enfermedades que más atiende, son:

REUMA: muele "**auyí**", prepara un té y lo hace ingerir. Otro tanto lo unta en el lugar adolorido a causa de las reumas.

DIARRREA: se muele un poco de "**möyilag**", se hace un té y se bebe.

HERNIAS: se hace una infusión de rama de "**agh-tgh-toi**" y se toma.

ESPANTO: se sopla al enfermo de espanto con "**egh-guá**". El "espanto" es una de las explicaciones que la gente más encuentra a sus enfermedades. Dos ejemplos:

1) Un niño de dos años de edad tenía ya varios días enfermo de gripe. Su madre lo llevó con Don Basilio para que le "sintiera el pulso" y él encontró que el pequeño "se había espantado mientras jugaba" -casi siempre el espanto de los niños está relacionado con los juegos, y las más de las veces el hierbero encuentra la razón del "espanto" en una caída sufrida por el niño mientras jugaba-. Para curarlo, Basilio fue la noche siguiente con una prenda del pequeño entre las manos a soplar por todos aquellos lugares en donde solía jugar. Además de esto, buscó una luciérnaga -que se dice son las almas o espíritus perdidos de los niños- y la llevó hasta la casa del que sufría de espanto. Así, el niño recuperó su alma y se curó.

2) Un señor iba camino a San Pedro Tlatepusco cuando, sin más, una víbora se interpuso en su camino. Días después del incidente, enfermó: se le quitó el hambre. Y así estuvo tres meses hasta que acudió al hierbero, quien le tomó el pulso y en su sangre leyó que la falta de apetito había sido causada por el susto que se llevó al ver a la víbora. Así, ambos, hierbero y enfermo, fueron hasta el lugar en donde hacía tres meses el señor había tenido el desafortunado encuentro con el animal. El hierbero sopló con "hierba de espanto" en el sitio del incidente e inmediatamente, el hombre sintió hambre como hacía mucho no tenía.

ESPANTO DE CULEBRA: se bebe un té de una hoja de bejuco que se llama "**muha quia mgh**" (cola de culebra) que provoca el vómito a la persona que se espantó al ver una culebra o víbora.

DISENTERÍA Y HEMORRAGIA EN LAS MUJERES⁶⁰: se hace una infusión con la hoja de "**uigh tagn mué**". Para la disentería y el dolor de embarazo se bebe de preferencia cuando la luna está creciente. Dice Don

⁶⁰

Don Basilio no habla español del todo bien y yo hablo nada de chinanteco, así es que las explicaciones estuvieron medio complicadas. Pero entendí que con la ingestión del brebaje se provoca el aborto. Si se leen los siguientes renglones, creo que por sí solos mostrarán la justificación de mi creencia respecto a los efectos del té.

Basilio que el brebaje sirve para cuando la mujer no tiene fuerza ("no tiene sangre", dijo). Para provocar la hemorragia en las mujeres (menstruación) se toma machacada con agua fría tres veces al día durante quince días.

DOLOR DE EMBARAZO: se muele cáscara de jícara con agua y se ingiere.

SOÑANDO: cuando una persona sueña noches seguidas con otra (como que se le mete en el pensamiento), el remedio a seguir para acabar con el robo de los sueños es el siguiente: se la cubre con hoja de "piz" y luego con un ocote encendido se repasa todo su cuerpo. Es de esperar que una vez cumplidos los pasos ya el enfermo no verá más entre sus sueños a aquella persona que solía entrometerse todas las noches.

MORDEDURA DE VÍBORA: para sanar este tipo de heridas se necesitan treinta hierbas diferentes. Se calienta una piedra, se cubre con las hojas, se agrega agua y sobre el vapor que se desprende, se coloca la parte del cuerpo que resultó mordida por la víbora; de esta manera el vapor hará que el veneno que inyectó el animal salga del cuerpo.

DOLOR DE DIENTES Y MUELAS: se muele un poco de "mö-í" y se pone en el diente adolorido.

ANTICONCEPTIVO: se muele el fruto de "mujú-tse" con agua fresca y se toma después del periodo de menstruación de la mujer.

HERIDAS: hay un "**palo ensangrado**" que, además de servir como leña al fogón, tiene facultades curativas: cuando se sufre una herida y ésta sangra y no cicatriza, se unta un poco de la sangre del árbol (savia), y la herida cierra.

Parteras

La mayoría de las mujeres, al dar a luz, lo hace con ayuda de una **partera**. Por lo general, la partera es una mujer viuda a quien semanas antes del parto se le pide se haga cargo del alumbramiento. Al aceptar, ella adquiere la responsabilidad de revisar frecuentemente a la mujer: con sus manos toca el vientre y siente si el niño(a) viene en la posición debida; en caso contrario, ella misma lo acomodará.

Cuando la mujer empieza a sentir los dolores que anuncian que la llegada del bebé está próxima (las contracciones), manda llamar a la partera. Ella le hace

un té para prepararla en el trabajo de parto. Al mismo tiempo, el esposo de la mujer que en minutos dará a luz, amarra una reata del tapanco de la casa ("mö yiu ní") y la mujer se encucilla sosteniéndose de ésta con los brazos hacia arriba. El hombre la sostiene de la cintura para hacerle menos difícil la expulsión del bebé. La partera recibe al recién nacido, le corta el cordón umbilical y lo baña con agua tibia. Después, en un comal sobre el fogón prendido, calienta un trapo que, una vez tibio, pasa por el cuerpo del niño durante una hora.

Como dicen que el cuerpo de la mujer que recién parió "está enfermo", durante ocho días (o hasta quince), ella se baña con agua tibia en la que pone hojas de "mu-léh" y "mu-muyía". En estos días la mujer no debe realizar ningún esfuerzo físico⁶¹.

La tarea de las parteras no termina una vez que el niño salió de la madre, pues durante dos semanas tiene la obligación de bañar al bebé con agua tibia dos veces al día: una en la mañana y otra por la tarde.

No tengo datos recientes sobre pagos a parteras, pero según me dijeron, hace dos años (1991) una partera cobró N\$40.00 por sus servicios.

Existe entre los santiaguenses la creencia de que si una mujer tiene complicaciones durante el parto, es porque "se metió con otro hombre" (que no con su marido). Para determinar lo anterior se pide ayuda al hierbero (médico natural, como le llaman). Él toma el pulso y en la sangre de la mujer parturienta metida en complicaciones, "lee" que tuvo relaciones extramaritales, lo informa a los presentes y pide a la mujer revele el nombre del hombre. Si ella acepta decirlo estará a salvo junto con la criatura, pero si por vergüenza o miedo (o simplemente porque nunca lo hizo) se niega a ponerlo en sus labios, lo más seguro es que ella y su hijo no puedan librarse de esta trampa que el destino les ha puesto.

Permítaseme, y no sólo para no dejar incompleto el relato del nacimiento sino para ver cómo influye la naturaleza en la (re)construcción de la cultura, de los símbolos y de la vida en general, contar que una vez que el cordón umbilical se le ha caído al bebé para dejar su lugar al ombligo, el padre lo envuelve en un paño y lo lleva a la parte más alta de uno de los árboles de su solar. Pasados cinco días, lo bajan y lo dejan ir por el río. Según explican, lo primero -colgarlo del árbol- sirve para que cuando el niño crezca pueda trepar los árboles, y lo segundo para que sepa nadar y no se ahogue en el río (árboles y agua siempre presentes en Santiago).

61

Dentro de este esfuerzo físico está el hacer tortillas. Entonces, la que recién dio a luz no puede afanarse en la tarea de la molienda y la torteadada. Como ayuda, sus familiares y mujeres más allegadas se turnan para llevarle de diez a doce tortillas diarias durante ese tiempo. Es curioso, pero frente a la cara opuesta de la moneda, es decir la muerte, también ayudan a la familia en duelo llevando tortillas. Por cierto que además del pésame y tortillas, dan velas y dinero.

CAPÍTULO 6

ESTRUCTURA AGRARIA

Historia agraria

En la comunidad atesoran con celo un documento que data de 1802⁶² en el que consta que desde aquellos lejanos años estaban ya definidos los linderos, la extensión y el régimen comunal de tenencia de la tierra de Santiago Tlatepusco.

En el Expediente Agrario 276.1/858 (SRA) se confirma, gracias a que la memoria colectiva y el documento firmado en 1802 son testigos, que Santiago Tlatepusco ocupa los mismos terrenos desde "tiempos inmemorables" (como literalmente queda asentado en el Expediente Agrario). En la Resolución Presidencial de Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales con fecha del 26 de abril de 1971 y publicada en el Diario Oficial el 5 de julio del mismo año, consta que Santiago Tlatepusco queda dotado con 5, 928-00-00 hectáreas, de las que 17-60-00 corresponden a la zona urbana, y que benefician a 103 comuneros. Se especifica que de las 5,928-00-00 hectáreas, 2,700-00-00 son de cultivo

⁶²

Roberto Weitlaner ya en la década de los 40 tenía conocimiento del documento y de él menciona: "El cura de Usila expresó que en Analco y en Santiago Tlatepusco, aparentemente, existen aún rollos de papel antiguo, que marcan los linderos de los pueblos, ostentando la figura de una mujer sentada." Weitlaner, Roberto y Castro, Carlo, 1973, p. 23.

(superficie en pleno aprovechamiento), y el resto (3,228-00-00 has.) es bosque, encinar, ocotal y tierra con helechos, por lo que no es apta para el cultivo. El 15 de octubre de 1975 se entregaron los 103 Certificados de Reconocimiento de Miembros de la Comunidad del poblado de Santiago Tlatepusco, pero sólo 87 resultaron confirmados, pues los 16 faltantes habían abandonado la comunidad o fallecido.

El 8 de febrero de 1979 se ejecutó en forma total la Resolución Presidencial con fecha 26 de abril de 1971 que reconoce y titula los bienes comunales al núcleo agrario deslindándose 5,928-00-00 hectáreas.

El 5 de octubre de 1992 la Asamblea General de Comuneros de Santiago Tlatepusco pidió a la Secretaría de la Reforma Agraria se llevara a cabo una Regularización de Derechos de Miembros de la Comunidad, pues de los 103 comuneros beneficiados en un principio por la Resolución Presidencial de Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales, sólo 58 seguían poseyendo y explotando sus Terrenos Comunales, mientras otros 45, que inicialmente resultaron también beneficiados, habían fallecido, abandonado el cultivo de la superficie comunal o emigrado definitivamente desde hacía cinco años o más. Además, se comprobó que otros 45 campesinos habían venido explotando por más de cinco años la superficie comunal que fue abandonada, por lo que la Asamblea General Extraordinaria acordó que se les reconocieran sus derechos como miembros de la comunidad y que se les expidieran los certificados correspondientes.

No obstante que de facto hay mayor número de campesinos trabajando la tierra que número de certificados (pues todos los varones "pueden trabajar el campo⁶³" al cumplir los 16 años de edad⁶⁴), el Comisariado de Bienes Comunales dice que en Santiago los muchachos pueden trabajar la tierra aunque carezcan de "papeles" porque "ya se conocen".

Los puntos que marcan los linderos de la comunidad se especifican en el Expediente Agrario de la Secretaría de la Reforma Agraria de la siguiente manera:

"Partiendo del Vértice o Mojonera 'Cerro Real', punto trino que forman la comunidad de Santiago Tlatepusco, la de **San Antonio del Barrio** y el **Ejido San Felipe León**⁶⁵ con rumbo al NE en línea quebrada que pasa por la Mojonera con

⁶³ Expresión que significa que tienen derecho legal de trabajar la tierra independientemente, no junto con su padre.

⁶⁴ Aunque legalmente tal facultad se obtiene al cumplir 16 años, en la realidad los muchachos no empiezan a trabajar solos sino hasta que se casan -o se juntan-, lo que las más de las veces ocurre a una mayor edad.

⁶⁵ Cuando se expusieron las colindancias de la comunidad se mencionó que limitaba al SE con San Pedro Tlatepusco; sin embargo los límites que aquí se presentan y que se obtuvieron del Expediente Agrario expedido por la SRA no mencionan dicha comunidad. La razón es que San Pedro Tlatepusco pertenecía al Ejido de San Felipe León pero en 1989 se

distancia aproximada de 4,300 metros, se llega a la Mojonera 'Llano de Fe', de donde con rumbo general NE variante según las inflexiones del pilo de loma con distancia aproximada de 5,480 metros se llega al Vértice 4, de donde con rumbo general NW en línea quebrada con distancia aproximada de 780 metros se llega al Vértice o mojonera 'Tierra', punto que marca donde termina la colindancia con los terrenos de **'San Felipe de León'** y principia la colindancia con los Terrenos Comunales de **'Santo Tomás Tejas'**, partiendo del Vértice y con rumbo general NW en línea quebrada siguiendo una cordillera de distancia aproximada de 820 metros, se llega al Vértice 3, de donde con rumbo general NE en línea quebrada con distancia aproximada de 1,280 metros se llega al Vértice o Mojonera 'Cerro Zacate', de donde con rumbo general NW, variante según inflexiones de una cordillera que pasa por los Vértices o Mojoneras 'Cerro de Hoyo', 'Peña Blanca' y 'Pájaro Amarillo', con distancia aproximada de 7,100 metros se llega al Vértice o Mojonera 'Arroyo Seco', punto que marca donde termina la colindancia con los terrenos Comunales de **Santo Tomás Tejas** y principia la colindancia con los de **San Antonio Analco**, partiendo de este Vértice y con rumbo general SW con línea quebrada que pasa por la Mojonera 'Cerro Muerta', con distancia aproximada de 1,960 metros, se llega a 'Cerro Peña', de donde con rumbo general SE en línea quebrada con distancia aproximada de 900 metros se llega al Vértice 'A', de donde con rumbo general SW en línea quebrada, que pasa por el Vértice o Mojonera 'Cerro de Pita' y con distancia aproximada de 1,660 metros se llega al Vértice 'B', de donde con rumbo general NW en línea quebrada con distancia aproximada de 260 metros se llega al Vértice 'C', de donde con rumbo general SW con distancia de 520 metros se llega al Vértice o Mojonera 'Cerro Vara', de donde con rumbo NW en línea recta a 80 metros se llega al Vértice 'D', de donde con rumbo general SW en línea quebrada con distancia aproximada de 800 metros se llega al Vértice o Mojonera 'Camalotal', de donde con rumbo general SE en línea quebrada con distancia aproximada de 1,740 metros se llega al Vértice 'E', de donde con rumbo general SW en línea recta a 1,800 metros se llega al 'Faisán', punto que marca donde termina la colindancia con **San Antonio Analco** y principia con **San Antonio del Barrio**, partiendo de este Vértice y con rumbo general SE, variante según las inflexiones de una cordillera, con distancia aproximada de 6,700 metros, se llega al Vértice o Mojonera 'Cerro Real', punto que marca donde termina la colindancia con **San Antonio del Barrio** y punto de partida de esta descripción de linderos."

Acceso a la tierra

De las maneras en que se puede acceder a la tierra (usufructuar), hay que hacer ciertas puntualizaciones, pues el derecho a trabajarla depende de lo que de ella se vaya a "obtener".

Pese a que los terrenos son, todos, comunales y con esta palabra los campesinos santiaguenses entienden que se puede trabajar "donde uno quiera" (sin avisar o pedir permiso a nadie) siempre y cuando se cumpla con las obligaciones que todo comunero y santiaguense debe seguir (haciendo fatiga, participando en las asambleas y cooperando con dinero, por ejemplo), existen reglas tácitas que nos vuelven un poco complicado, a nosotros observadores, el descubrir la división que hacen de los "tipos" de terrenos y de los diferentes derechos que sobre éstos se puede tener (dependiendo del uso que de ellos hagan y de la forma en que hayan accedido a éstos por vez primera). Por ejemplo, cazar todos lo pueden hacer y donde así lo decidan. Extraer maderas para la construcción de las viviendas y para la elaboración de muebles y utensilios, tampoco tiene límites ni reglas, siempre y cuando no se obtengan de terrenos por otro rozado o cultivado.

Pero si se trata de las tierras para cultivar, la historia es otra y, aunque siempre se consigue el derecho al desmontarlas, son tres las posibilidades que se pueden seguir para ganar la facultad de trabajar tal o cual terreno: a) por cesión de derechos familiares, lo que nos habla de una propiedad (usufructo) a través del tiempo e implica la "herencia"; b) por derechos propios individuales a "corto plazo" - sólo durante un ciclo agrícola-; y c) una especie de "propiedad privada", exclusivamente en el caso de cultivos perennes, sembradíos de zacate gigante (alimento para las bestias) y potreros (para las bestias, también). En las tres situaciones las extensiones mínimas y máximas estarán determinadas, según lo expresan los mismos santiaguenses, por **"lo que uno pueda rozar"**. Con esto dan a entender que no hay dentro de la comunidad una reglamentación, ni explícita ni implícita, que dicte los límites del tamaño de los terrenos a trabajar.

Me parece pertinente tocar rápidamente en este punto uno de los aspectos que matizan (y definen) la especificidad de la economía de los grupos campesinos, a saber, que organizan su producción partiendo del reconocimiento de "la cantidad de trabajo disponible (dada por el tamaño de la familia, la edad y el sexo de sus miembros...)"⁶⁶, al mismo tiempo que (re)conociendo los recursos naturales con que cuentan y sobre los que desarrollarán la producción. Creo que esta conclusión a la que llegaron los científicos sociales gracias a las diversas investigaciones que

66

Salles, Vania, 1988, p. 128.

realizaron, quedaría resumida en palabras de los propios santiaguenses cuando explican que trabajan la extensión de terreno "que uno pueda rozar".

Para que tenga lugar la primera opción -a) cesión de derechos- es menester (y requisito) que el campesino haya desmontado cerro virgen o un acahual muy viejo (de más de 20 años), lo que implica haber invertido mucho trabajo (por el gran tamaño que los troncos de los árboles y de la vegetación en general alcanzan al cumplir esa edad). Bajo esta situación nadie más podrá trabajar ese terreno, excepto cuando él -el derecho- así lo permita. Tal es el caso si uno de sus hijos decide "trabajar solo" (porque ya se casó y resuelve poner su propia casa) y entonces "le avisa a su papá y le pide permiso". El padre le señala cuáles son las tierras que puede trabajar. Cuando el padre siente que su muerte se acerca, "le platica" al hijo mayor cuáles de sus tierras serán para cada uno de sus hijos⁶⁷.

El segundo caso -b) derechos propios a "corto plazo"- es el que distingue la tenencia sobre la tierra de tipo comunal y por lo mismo el que rige el acceso en Santiago: para obtener los derechos de trabajar un terreno específico, lo único que el campesino ha de hacer es buscar un paraje de uso comunal que considere apto y/o por lo menos accesible para sembrar y rozar ("uno roza donde le guste") una de las esquinas del área elegida; esto con el fin de que el resto de los comuneros sepa que está apartado (ocupado). Tal forma de ocupar un terreno se sigue para los cultivos anuales (maíz, yuca, frijol) y los acahuales a desmontar no tendrán más de 20 años.

La tercera posibilidad -c) "propiedad privada"- solamente se sigue con los cultivos perennes (café, pita y cacao), con el zacate gigante y con los potreros (terrenos de agostadero). Los terrenos, aunque no son propiedad privada, se respetan como tal, pues ya quien sembró ahí tiene la seguridad de que nadie pensará, siquiera, utilizar esa porción para fin alguno; es de él solamente y nadie lo puede trabajar excepto si el derecho así lo llegara a indicar.

No olvidemos que los terrenos más cercanos a la zona urbana son poco aprovechables en cuanto a cultivos se refiere por ser encinares, pero en cambio son de donde obtienen la leña que tan indispensable resulta en la vida diaria. Con estos terrenos sucede algo parecido al caso anterior, pues las mujeres tienen su

⁶⁷ En este punto entramos a la Herencia y, aunada a esta transmisión, cesión y sucesión (tanto de "bienes" como de derechos y obligaciones), a algo de la división de lo que en Santiago es "propio" del género femenino y del masculino: en la comunidad el hombre es el dueño, por llamarlo de alguna manera, de los bienes de la familia (las parcelas, los terrenos, la casa, las bestias, etc.). Así, cuando el padre "platica" cómo quiere que sean repartidas sus propiedades una vez que la muerte lo alcance, los terrenos de cultivos anuales sólo los dispondrá entre los varones porque dicen que las mujeres "se van a casar" y el hombre con quien lo hagan deberá trabajar sus propias tierras. En caso de que los varones sean pequeños y no puedan todavía trabajar en el campo y su(s) hermana(as) esté(n) casada(s), será(n) el (los) esposo(s) de ésta(s) quien(es) las trabaje(n), pero sólo hasta que los "heredados" alcancen los 16 años de edad. En cambio, los árboles frutales y cafetales sí se pueden repartir entre las mujeres.

cachito de donde "agarran su leña". Toda la gente sabe en dónde corta leña cada una y así lo respeta.

Hasta ahora todo parecería indicar que entre los comuneros no existe roce alguno, pero lo cierto es que los "derechos" sobre la tierra no siempre se respetan. Para resolver este tipo de disputas, ciertas rencillas que surgen (surgieron o podrían surgir, uno nunca sabe) con comunidades aledañas, pero sobre todo para llevar un registro y algún tipo de control sobre las tierras de Santiago, hay un Comisariado de Bienes Comunales que está integrado por 15 miembros: Comisariado (Presidente del Comisariado de Bienes Comunales), Secretario, Tesorero y sus respectivos suplentes; un Consejo de Vigilancia (formado por Presidente, Secretario, Tesorero y sus suplentes); un Comité de Control de Fiestas, otro que se encarga del ganado (mular y del solar) y un último de Atención a los Niños.

Según se rumora, los tres últimos nada más están ahí para cumplir con los requisitos que la Secretaría de la Reforma Agraria exige, pues dicen que no hacen nada.

Los miembros del Comisariado de Bienes Comunales desempeñan los cargos por un periodo de tres años, que corre del 24 de julio al 23 del mismo mes de tres años posteriores.

En el cambio de este cuerpo de autoridades de terrenos comunales no hay celebración, como sucede con las autoridades de la Agencia Municipal. Solamente se lleva a cabo una Asamblea General de Comuneros en la que, ya por votación, ya por elección directa, se escogen a los que ocuparán los cargos. El 24 de julio se realiza una Asamblea en la que se hace entrega del corte de caja, de un informe de los gastos realizados durante el periodo de tres años y conceptos de los mismos, y se entregan al Presidente y al Comisariado los sellos que llevan inscritas las frases: "Presidente del Comisariado de Bienes Comunales, Clave 20-136-2-0005-3"; "Presidente del Consejo de Vigilancia"; y "Presidente del Comisariado de Bienes Comunales. ¡campesinos de América, uníos!"

Conflictos por linderos con otras comunidades

Las disputas por terrenos con la Cabecera Municipal, San Felipe Usila, datan de décadas atrás y, si se me permite citar, en el libro de Weitlaner y Castro⁶⁸

⁶⁸

Weitlaner, Roberto y Castro, Carlo, 1973, p. 24.

figuran los siguientes pasajes de la historia entre Usila y Santiago Tlatepusco a manera de antecedentes de lo que se vive hoy día:

"Uno de estos relatos nos dice que el pueblo de Usila estaba más hacia el rumbo de Santiago Tlatepusco, sin llegar a sus linderos. En tiempos posteriores bajaron sus habitantes hasta el lugar actual, expulsando a los ojitecos.

"La disputa con los vecinos se decidió mediante una pelea con piedras del río, las que se pueden ver todavía en el sitio.

"Más tarde continuaron las dificultades. En 1925 el pueblo de Santiago Tlatepusco le reclamó a Usila sus terrenos, hasta el Arroyo Seco, pero las averiguaciones demostraron que los linderos llegaban hasta Analco y que las tierras de Tlatepusco están al otro lado del río Usila.

"... El señor F.D. dice que hace poco tiempo hubo un tiroteo cuando los usileños quisieron entrar por fuerza a Santiago Tlatepusco. Desde entonces se abstuvieron de ir a ese pueblo."

Esta misma historia se ha repetido en los últimos años. Así, en 1984 los usileños robaron 36 cabezas de ganado que los comuneros de Santiago tenían pastando cerca de Arroyo Seco. Días después, los mismos usileños hicieron pastar al ganado en ese mismo potrero, y esta vez fueron ellos quienes salieron perdiendo, pues los santiaguenses se organizaron y mataron 15 cabezas de ganado de los de Usila y se las comieron. Los usileños no se quedaron con los brazos cruzados y metieron una demanda en Tuxtepec y aunque varios santiaguenses resultaron encarcelados, el proceso a fin de cuentas se resolvió en favor de Tlatepusco, pues los usileños carecían de Expediente Agrario.

Cuentan los de Santiago que pasado este incidente, cuando caminaban por las calles de Usila y se cruzaban con uno de sus habitantes, éste solía comentar: "mira, ahí va el que se comió mi ganado".

Hasta la fecha las disputas por el terreno cultivable situado en la línea colindante entre ambas comunidades -Usila/Santiago continúa y es por este motivo que los acahuals ahí localizados descansan menos años⁶⁹ de lo que la experiencia les ha marcado -porque se pelean el derecho sobre los terrenos y para no perderlo los siembran año con año, de ser posible.

Con la comunidad de Analco tuvieron problemas relacionados también con los linderos entre 1979-1980, pero gracias a que la Resolución Presidencial de Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales estaba ya en manos de Santiago, el altercado no pasó a mayores.

⁶⁹ Cuando se toque el punto de las principales actividades de la población: "agricultura de autoconsumo", esto se explicará más ampliamente.

CAPÍTULO 7

PRINCIPALES ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Una de las características que, no sólo desde mi punto de vista, define al ser humano es la posibilidad de adaptarse y valerse de la naturaleza para sus propios fines (cualesquiera que sean). En comunidades rurales del tipo de la que estamos hablando, tal característica es por supuesto válida (y quizá más todavía que en las industrializadas), solamente que el "control" que se tiene sobre la naturaleza no es tan amplio como el que experimentan las sociedades industrializadas y, dicho sea de paso, se ven más vulnerables bajo los designios de la naturaleza. Por esta razón, la comunidad debe transmitir (generación tras generación) una serie de (re)conocimientos (ancestrales) que permita el mejor aprovechamiento de la naturaleza (dentro de lo factible, pues nunca faltan sequías, vientos, inundaciones, etcétera). Es por esto que los santiaguenses tienen un amplio conocimiento⁷⁰ (acumulado y creado día con día) del clima, de los suelos, del paso de los animales, de las estaciones climatológicas del año, del amanecer, de la dirección de los rayos del sol, del ciclo lunar, de la puesta del sol, de la dirección del agua y del viento, y del ciclo de vida de las especies de todo tipo. En otras palabras, de los recursos

⁷⁰

"La sabiduría campesina es un conjunto amalgamado de conocimientos objetivos y de creencias subjetivas que resultan operativamente útiles para realizar un manejo adecuado de los ecosistemas". Toledo, V.M., 1991, p. 15.

naturales que son "la base material sobre el que se asienta el proceso productivo"⁷¹.

Con estos antecedentes resulta congruente, entonces, aunque por supuesto nada novedoso, que la mayoría de las actividades productivas de la población esté en estrecha relación (respetuosa, por cierto) con, y además aprovechen, los recursos naturales de la región. Tal relación se torna sugestiva en tanto que nos permite descubrir la influencia que los recursos ejercen sobre la organización de la comunidad (que, a decir verdad, en cierta medida condicionan la vida y la cultura), el conocimiento que de su manejo y aprovechamiento tienen y, de cierto modo, la dependencia que la comunidad experimenta con respecto a estos recursos. Sugestiva porque nos invita a la aventura de introducirnos en una realidad que no sólo está muy alejada de la nuestra, sino que hasta la podríamos pensar incompatible con nuestro modo de vida, de producción, de consumo, de distribución del tiempo y de actividades. En otras palabras, es extraordinario ver cómo todavía (casi) todo aquello que necesitan para vivir lo encuentran y crean a su alrededor. (Claro que es gracias a aquello que los rodea y al conocimiento ancestral, que esto es posible).

Sin embargo, es importante no olvidarnos del "casi" atrapado por los paréntesis en el párrafo anterior, porque en un mundo como en el que vivimos (el único de cuya existencia ¿estamos seguros? hasta el momento) ya ninguna comunidad, ni la más escondida y arrinconada, se ve libre del contacto y la influencia de lo que se ha dado en llamar la sociedad nacional, ni del toque de los largos dedos de la economía de mercado. Es por esto que algunas de las actividades productivas que realizan en Santiago Tlatepusco están desvinculadas de la relación directa (del manejo) con la naturaleza, tal es el caso del comercio; y otras, aunque dependientes también del medio, orientadas a obtener el dinero necesario que les permita hacerse de lo que en la región, quizás hasta dentro del país, no se produce.

Con los precedentes mencionados, resultaría inconcebible pensar que la comunidad realiza una sola actividad productiva a un tiempo⁷², pues la naturaleza otorga, pero las más de las veces necesita que el hombre le ayude, si es que de ella provecho quiere sacar; además de que los requerimientos del ser humano son muchos y muy variados (y parece que cada vez lo son más), por lo que se ve en la necesidad de diversificar las actividades para producir y consumir lo que necesite, ya sea extrayéndolo tal y como la madre naturaleza lo ofrece, cultivándolo, transformándolo, creándolo y/o comprando lo que dentro de la comunidad no se encuentre y que resulte de ayuda para vivir, sobrevivir y reproducirse. Así, no sólo

⁷¹ Toledo, V.M., 1991, p. 7.

⁷² "El tejido social de una comunidad india incluye una trama cultural mucho más compleja y variada de lo que se aprecia en una primera mirada. La cantidad de oficios, actividades y conocimientos especializados es sorprendente." Bonfil, Guillermo, 1990, p. 65.

se dedican a cultivar, recolectar, cazar y transformar, sino que también se ven obligados a comprar, y para hacerlo han de vender.

Realizan, por un lado, agricultura de "autoconsumo", que se refiere a los productos agrícolas que se cultivan con el propósito de ser consumidos (directamente) por la misma unidad doméstica de producción y/o dentro de la comunidad, y que en el caso de Santiago Tlatepusco son maíz, frijol, yuca, calabaza, camote (todos bajo el sistema de Roza-Tumba y Quema), piña y cacao criollo. Y por otro, una agricultura de productos "comerciales" (en donde el campesino sólo participa como productor de materia prima), y que en este caso se trata de la producción de café y de pita; productos, ambos, que la comunidad, además de servirse de cierta cantidad para el autoconsumo (o consumo directo), vende en el mercado nacional e internacional para así obtener el dinero que les permita adquirir lo que dentro de la región no se produce (insumos para la agricultura -herbicidas e insecticidas-; los machetes, compañeros diarios de los hombres; armas de fuego, que ayudan en la caza; vestido y algunos alimentos, sobre todo). Podríamos decir que son éstos (café y pita) los productos que hoy día (1994) vinculan a la comunidad, y también a la región, con el mercado, la economía y la política nacional e internacional. Creo que cuando toque el tema del café en particular, esto que ahora sólo menciono quedará más claro.

Y precisamente por ser una comunidad que se vale de -no estoy segura si sería precipitado asentar en este momento que no sólo se vale, sino que más bien depende de- los recursos naturales que la rodean, no podrían dejar de figurar entre el total de sus actividades la recolección y la cacería. Pero tampoco pueden dejarse de lado actividades como el comercio y oficios que resultan parte complementaria de la economía y de la vida de Santiago Tlatepusco.

Espero que a lo largo de estas páginas logre reflejar el número de actividades que realizan los habitantes de Santiago Tlatepusco que, en ocasiones, llegan a empalmarse unas con otras.

Agricultura⁷³

Empezamos con la agricultura por ser la actividad más importante dentro de la comunidad, pues la economía (y la organización) de Santiago descansa, como otras, en la combinación de una agricultura de granos básicos (maíz de temporal, de tonamil, y frijol) de la que la población se alimenta directamente, con aquella que podríamos denominar como de productos comerciales, en este caso el café y la pita.

Para entrar al tema, es importante tener como antecedente que la agricultura que en la comunidad se practica es una "tradicional". La enmarcamos dentro de ésta y en oposición a la agricultura "moderna", basándonos en la definición que de ella ofrece V.M. Toledo: "el sector tradicional sería aquel formado por toda la gama de población rural que por una u otra razón permanecen realizando un manejo de la naturaleza basado en sus prácticas ancestrales y con poco o ningún acceso a las nuevas tecnologías. (...) un rasgo de lo tradicional es el manejo combinado de los recursos naturales"⁷⁴.

En el caso de Santiago Tlatepusco, el poco acceso a "las nuevas tecnologías" encuentra parte de explicación en las características de los terrenos sobre los que la comunidad desarrolla la actividad (cerros y pendientes en donde la utilización de arado, tractores, etcétera, resulta imposible. Lo único que pueden aprovechar de la "tecnología" son los herbicidas e insecticidas); el resto de la explicación, quizá de mayor peso, estaría dada por el modelo de desarrollo nacional, en el que la política del Estado frente a la agricultura ha sido selectiva, destinando los mayores recursos y programas hacia zonas en donde la agricultura resulta rentable por ser apta para el cultivo de productos comerciales de exportación (ideales para la introducción del modelo tecnológico occidental, que requiere de un alto consumo de insumos y energía) dejando de lado a las zonas temporaleras; y creando, además, una polarización de la agricultura y productores mexicanos.

Sin embargo, con agricultura tradicional no me refiero a que los campesinos de Santiago Tlatepusco se encuentren en "situaciones estáticas y anacrónicas", como bien lo aclara el trabajo de los García-Barrios⁷⁵ cuando dicen que "los campesinos pobres y medios, mestizos e indígenas, desarrollan economías 'modernas' en el sentido de que son producto de la sociedad contemporánea y no un resabio de sistemas económicos del pasado. (...). Los sistemas de producción agropecuaria incorporan, integran, modifican o abandonan propósitos económicos,

⁷³ "La agricultura es la actividad en la cual el hombre, en un ambiente dado, maneja los recursos naturales, la calidad y cantidad de energía disponible y los medios de información, para producir y reproducir los vegetales que satisfacen sus necesidades." Hernández X, 1988, pp. 673-678.

⁷⁴ Toledo, V.M., 1991, pp. 5-6.

⁷⁵ García-Barrios, 1992, p. 269.

formas de organización y prácticas agrícolas de origen prehispánico, colonial e industrial de acuerdo con las condiciones cambiantes de la estructura social y la economía rural."⁷⁶

Los aperos de trabajo que en la agricultura de Santiago Tlaxepusco figuran son el espeque, el machete y el gancho; a veces la coa.

Otro dato que debemos tener en cuenta es que los terrenos sobre los que la comunidad realiza esta actividad están situados entre los 300 y los 1400 msnm, terrenos que, según la clasificación de A. Palerm serían Tierra Templada y Tierra Caliente.

"La *Tierra Templada* se encuentra entre los 800 y los 1600 metros de elevación. (...). La ausencia casi total de heladas y una temperatura media anual (...) alta, permiten, con frecuencia, dos ciclos de cultivo del maíz.

"En la Tierra Templada se han adaptado, mejor que en cualquier otra parte de Mesoamérica, una serie de plantas de gran importancia económica del Viejo Mundo, como el café, los frutales cítricos y la caña de azúcar.

"La *Tierra Caliente* se encuentra entre el nivel del mar y los 800 metros de elevación (...). El régimen anual de temperatura y de lluvias resulta suficiente para asegurar dos ciclos anuales de cultivo del maíz."⁷⁷

Así, ya podemos adelantar que en Santiago, el maíz se cultiva dos veces por año: maíz de temporal (ciclo primavera-verano) que depende de las lluvias que caen desde mayo y hasta septiembre, y maíz de "tonamil" o de invierno (ciclo otoño-invierno), que se practica sobre terrenos (pocos en la comunidad) que guardan la humedad de las lluvias que cayeron en los meses anteriores.

Relacionado al conocimiento de los recursos naturales y a las condiciones bajo las que se desarrollan las actividades productivas, encontramos que las calidades, colores y texturas del suelo juegan un importante papel. Seguramente los chinantecos reconocen muchos más tipos de suelos, pero en seguida enlisto los seis predominantes.

76

Ibid.

77

Palerm, Angel, 1971, pp. 248-249.

Cuadro 7 Tipos de suelos que reconocen los santiaguenses.

NOMBRE EN CHINANTECO	COLOR Y TEXTURA	APTOS PARA CULTIVAR
Gúo-na	Amarilla	Café, maíz, frijol
Gúo-lêg	Negra pegajosa	Maíz
Gúo mui kang yea	Arena amarilla	Frijol, café, maíz
Gúo-guie	Muy amarilla y pegajosa	Maíz y ,un poco, café
Gúo i tiá	Negra con piedras	Maíz y café
Kang Gúo	Colorada	Nada

Fuente: Entrevista con Juan Juan, julio, 1993.

Otros datos que servirán en la descripción de la agricultura, son las medidas que los campesinos emplean:

1) Tienen dos medidas para mesurar el terreno: la hectárea y la "tarea"; la relación entre éstas es la siguiente:

$$1 \text{ hectárea} = 16 \text{ tareas}$$

Harán referencia a la hectárea cuando hablen de más de 1/4 ha., pero si la extensión es menor, la indicarán en tareas.

2) Para medir la cantidad de semillas sembradas, o a sembrar, emplean la "jícara".

$$1 \text{ jícara} = 1 \text{ kilo de semillas.}$$

3) Utilizan el "zontle" para medir los productos que se puedan contabilizar por unidad; las mazorcas y los manojos de zacate son claros ejemplos.

$$1 \text{ zontle} = 400 \text{ unidades}$$

En el caso del maíz, estas 400 mazorcas, ya desgranadas, tendrán un peso de entre 40 kgs. y hasta 50 kgs. La diferencia es así de grande porque el tamaño de las mazorcas y de sus granos varía.

Ahora presento un calendario que señala lo que renglones arriba ya se anunciaba: que las actividades agrícolas en Santiago Tlatepusco se empalman. Y aunque no aparecen todos los productos que se cultivan ni todas las prácticas que cada uno requiere, me parece que al mostrar los cinco más importantes (maíz de temporal, tonamil, frijol, café y yuca) ya el lector se puede formar una idea de las actividades que los campesinos realizan por mes.

Cuadro 8 Calendario de las actividades agrícolas más importantes.

MES	MAÍZ DE TEMPORAL	TONAMIL	CAFÉ*	YUCA*	FRIJOL
ENE		SIEMBRA 1ª LIMPIA	2ª LIMPIA PIZCA	ROZA	PIZCA ACARREO
FEB		1ª LIMPIA	PIZCA	ROZA QUEMA	
MAR	ROZA	2ª LIMPIA	LIMPIA	QUEMA SIEMBRA	
ABR	ROZA		LIMPIA	SIEMBRA 1ª LIMPIA	
MAY	ROZA, QUEMA SIEMBRA	DOBLA PIZCA	LIMPIA	LIMPIA	
JUN	SIEMBRA 1ª LIMPIA	PIZCA	LIMPIA	2ª LIMPIA	
JUL	1ª LIMPIA 2ª LIMPIA		LIMPIA		
AGO	2ª LIMPIA		3ª LIMPIA		ROZA QUEMA
SEP	TROJE DOBLA				SIEMBRA
OCT	DOBLA PIZCA		1ª LIMPIA PIZCA	3ª LIMPIA	LIMPIA
NOV	PIZCA	ROZA	PIZCA		
DIC	PIZCA	ROZA SIEMBRA	PIZCA		PIZCA ACARREO

* Es importante adelantar, como ya se explicará más adelante, que las limpiezas del cafetal y del yucar las hacen "cuando tienen tiempo". Solamente llevan a cabo la primera, segunda y tercera limpiezas estipuladas cuando los cultivos están dentro de su primer año de vida.

Fuente: Encuestas levantadas a productores en mayo-julio de 1993.

Teniendo como base los datos de las encuestas que se levantaron a los productores, obtuvimos que una unidad doméstica "tipo" estaría formada por 6 integrantes, y que en un año trabajarían, promedio⁷⁸, 1.25 ha. de maíz de temporal; 0.33 ha. de maíz de tonamil; 0.25 ha. de frijol; 0.25 ha. de yuca y 2.00 has. de café.

A) Agricultura de autoconsumo⁷⁹

En este punto tocaremos las técnicas y prácticas de que los campesinos (hombres y mujeres) se valen para sembrar y cultivar maíz (y los productos asociados), frijol y yuca.

⁷⁸ Ya más adelante se muestran productividades por hectáreas sembradas con estos productos, tiempos y labores requeridas.

⁷⁹ Los datos y cifras que se presentan, se obtuvieron de nueve encuestas levantadas durante la práctica de campo (10%) y de pláticas con los productores.

Maíz de temporal (marzo-diciembre).- Este ciclo, en el que se practica la agricultura de Roza-Tumba-Quema (RTQ)⁸⁰, da inicio con la selección del acahual (tierra de cultivo en descanso) a ser sembrado, para después rozar. Los terrenos sobre los que la comunidad siembra el maíz de temporal son laderas de cerros ("chí-híe"). En términos generales, la edad de los acahuals que rozan al noreste de la comunidad (camino a Usila y en el Cerro de Hoyos), oscila entre uno y seis años, mientras que los que rozan al sureste (camino a San Pedro Tlatepusco) experimentan más años de descanso, hasta dieciséis.

Los santiaguenses reconocen que mientras más años se deje descansar un terreno, mayor será la productividad, debido a que la recuperación de la fertilidad de los suelos será mayor; pero también explican que la intensificación⁸¹ que sufren las tierras situadas camino a Usila está relacionada, más que con la disponibilidad de recursos naturales o con cuestiones culturales, con disputas sobre los límites Usila-Santiago que desde hace años libran con los habitantes de la Cabecera Municipal. Aseguran que si dejan de sembrar esos terrenos, es casi seguro que los de Usila se aprovechen y sean ellos quienes lo hagan. Frente a tal situación se ven obligados a trabajar las tierras que colindan con la Cabecera Municipal año con año para no perder ese espacio en el que sembrar.

Otro factor que influye en el roce de jóvenes acahuals es, como lo explica Hans Van der Wal⁸², la sobreposición de actividades: los meses en los que el clima marca que se debe rozar el acahual, son los mismos que el cafetal requiere de más fuerza de trabajo en la pizca. Así, los campesinos prefieren pizcar café y retrasar la roza.

Roza (marzo-mayo⁸³).- Minutos antes de las seis de la mañana, los hombres⁸⁴ salen de sus casas con el machete echado a un hombro y el morral (con tacos, una jícara, una bola de pozol⁸⁵ envuelta en hoja de plátano y un galón⁸⁶ que llenarán con agua del último arroyo que crucen antes de llegar al acahual), en el

⁸⁰ A grandes rasgos, el sistema de Roza-Tumba-Quema consiste en derribar una porción de bosque, dejar secar la vegetación y luego quemar. Sobre el terreno quemado siembran y periódicamente deshieran. En la agricultura de R-T-Q que se practica en la sierra, los agricultores ocupan el terreno en donde siembran maíz de temporal solamente un ciclo y después dejan descansar la tierra por periodos variables (desde 2 hasta 20 años).

⁸¹ En otras palabras: pocos años de descanso del terreno o trabajo constante sobre él.

⁸² Van der Wal, Hans citado en Anta, Salvador, 1992, p. 140.

⁸³ La fecha para empezar la roza varía dependiendo de diversos factores: el tipo de suelo, la extensión a rozar, la disponibilidad de fuerza de trabajo, la edad del acahual y otras actividades, agrícolas o no. También se toma en cuenta el tiempo que la vegetación a tirar tardará en secar. Así, entre más años tenga el acahual, más días requerirá para que esto suceda.

⁸⁴ Los hombres empiezan a ir a la milpa con sus padres desde los seis años de edad, pero no pueden rozar sino hasta los trece o catorce porque el trabajo es verdaderamente duro (hay que estar agachado por más de seis horas), y la fuerza que se requiere para cortar la vegetación a puro machete es mucha.

⁸⁵ Bebida de maíz no sólo refrescante, sino muy energética también.

⁸⁶ Así le dicen a los tambos de plástico, independientemente de su capacidad.

otro. Caminan una hora y media, promedio, para llegar al acahual que han elegido rozar. Ahí buscan un palo con forma de gancho (y si no hay se la dan) y empiezan el trabajo: con el gancho levantan la hierba y la cortan con el machete al ras del suelo. Tiran toda la vegetación excepto los palos de jonote (que dejan a una altura de entre metro y medio y dos), porque dicen que éstos sirven para que "agarren la milpa y no se vaya" y también para que se enrolle el frijol "de bejuco" en caso de que lo siembren.

Si el acahual que están rozando tiene más de doce años, además de tirar la vegetación y los árboles, deberán picar los anchos troncos con el machete para que alcancen a secar.

A medio día comen sus tacos de sal, chile, frijol, huevo o hierba, como le dicen a los quelites. Y beben pozol: ponen la bola de masa en la jícara, agregan agua del galón y con las yemas de los dedos disuelven el maíz molido.

Y vuelven al trabajo. A las seis de la tarde emprenden el regreso a casa. Así es día tras día hasta que acaban de rozar⁸⁷ el acahual⁸⁸.

Después de una jornada de trabajo bajo el sol, los hombres llegan a sus casas y se refrescan bañándose en el río. Más tarde comen y a lo mejor van a la Oración, si son católicos, o al templo, si son protestantes. Posiblemente haya asamblea general y tengan que asistir. Quizás vayan a la Conasupo a comprar algo que falte en casa. Quién sabe, a lo mejor sólo platicarán bajo el fresco de la noche o descansarán en la hamaca.

Quema (mayo).- Después de algunos días en que la lluvia no ha aparecido y de que ha salido el sol, la vegetación rozada y tirada está seca y lista para ser quemada⁸⁹. El día ideal para quemar el rozo es uno con mucho viento.

⁸⁷ Para dar una idea del tiempo que les lleva rozar: entre 14 campesinos rozaron 1 ha. en una jornada. El acahual era de dos años y la vegetación que tiraron tenía tres metros de altura.

⁸⁸ Para ver extensiones de rozos, edades de los acahuals y rendimientos por superficie, ver los Cuadros 9 y 10.

⁸⁹ "... los agricultores queman para limpiar el terreno en la siembra de temporal. Es de dudar si la quema es necesaria para limpiar el terreno donde la cantidad de restos vegetales no llegue tal vez a 3 o 4 tons./ha., como es el caso entre 2 siembras en el sistema... La cantidad de cenizas aportada sería muy reducida, mientras existen datos que hacen dudar la validez de los demás motivos mencionados por los agricultores.

"Los agricultores mencionan los siguientes motivos para quemar: se mueren las malezas; las cenizas producidas en la quema abonan la tierra; cuando no se quema se amarilla el cultivo por excesiva humedad; la quema disminuye la incidencia de ratones y otras plagas; es flojo el que no queme.

"Por otro lado, el dejar de efectuar la quema contribuiría a detener el agotamiento del suelo, debido a la protección física que brindarían el rastrojo y las malezas de la cosecha anterior y por medio de la aportación de material orgánico al suelo." Van der Wal, Hans, Op. cit., pp. 149-150.

Dicen que para quemar no es forzoso que quien rozó lo haga personalmente, pues si algún vecino de terreno quema, seguramente el fuego se seguirá a todos los rozos con que colinda. El fuego se sigue porque no ponen guardarraya; dicen que es muy trabajoso y que no es indispensable. Aunque sí hay que hacer notar que a veces el fuego se va más allá de lo esperado y logra alcanzar grandes extensiones de monte.

Por lo general se quema de abajo hacia arriba y de derecha a izquierda. Según me explicaron, quemar es tan sencillo como dejar caer un cerillo encendido sobre la vegetación tumbada (ya seca) y ya estuvo, pues al haber hojas secas y viento, las llamas rápidamente crecen y se deslizan.

Siembra (mayo-junio).- Son tres las variedades de maíz que siembran en Santiago: maíz amarillo⁹⁰ (en chinanteco "cúi ná"), maíz blanco ("cúi tg") y maíz negro ("cúi lèg"), que es la que menos les gusta.

Esta labor empieza con la búsqueda del palo que servirá de espeque (el cocuite y el palo amarillo, son los recomendables) y le sigue la selección de las semillas de las que se espera salga el mejor maíz. Desgranar las mejores mazorcas⁹¹, "las más grandes y bonitas", del ciclo anterior (las de tonamil, si se sembró, o las de temporal del año pasado). Si es que ya no tienen mazorca la compran a algún vecino -N\$1.00 kg.-, intercambian o piden prestado. En este caso, se pide prestada cierta cantidad de maíz que, una vez que cosechado el propio, se devuelve. Los olotes de los que se obtuvieron las semillas para sembrar no se deben quemar (las mujeres se sirven de ellos para prender el fogón o para dar intensidad al calor) ni ocupar para nada. Se deben amarrar y guardar hasta que la milpa haya crecido, pues se cree que si el olote se lleva al fuego puede ser que las matas de maíz no crezcan, que ni siquiera se den, o que hasta les salgan hongos (huitlacoche), que allá en Santiago no se come.

La siembra es una labor en la que participan hombres, mujeres y niños, así es que en esta época del año el pueblo queda casi vacío, pues son pocos los que permanecen en sus hogares (por ejemplo las señoras de edad avanzada que se quedan a cuidar de los pequeños -nietos- que todavía no aguantan el trabajo del campo, o los enfermos). Estos días las mujeres se levantan cerca de las tres de la madrugada y empiezan a cocinar. Antes de las seis de la mañana los hombres salen de sus casas, ahora con las semillas que van a sembrar en el morral, mientras que las mujeres acaban de hacer los tacos que llevarán a la milpa y de recoger la

⁹⁰ Esta es la variedad que más siembran, pues explican que al tener el olote más delgado que el blanco y el negro, "dura más" una vez cosechado. Además, "El maíz amarillo Chinanteco se adapta bien a condiciones de pobreza del suelo, mientras que la variedad blanca únicamente produce bien en condiciones de buena fertilidad. Ambas variedades requieren de 140 días para alcanzar la madurez fisiológica." Van der Wal, Hans, Op. cit., p. 137.

⁹¹ Viene al caso mencionar que no todos los granos de la mazorca se emplean en la siembra. Aquellos de los dos extremos no sirven porque no son lo suficientemente grandes, sólo usan los de la parte media de la mazorca (por ser los más grandes).

casa y la cocina. A las siete y media, más o menos, ellas emprenden el camino a la milpa con los tacos que comerán a mediodía.

Para sembrar se echan el morral lleno de semillas al hombro y con las dos manos empuñan el espeque (palo largo, de 1.60 metros de altura, más o menos, de un diámetro variable, pues depende del tamaño de las manos del que lo vaya a empuñar y con una punta afilada) y lo entierran tres veces (unos 10 centímetros de profundidad, aproximadamente) haciendo movimientos rotatorios de tal forma que las paredes del hoyo queden apelmazadas para que la tierra no se suelte y cubra las semillas; meten la mano al morral y sacan cinco semillas que dejan caer dentro del agujero. Con el espeque remueven un poco la tierra que quedó fuera de la cavidad para que una poca caiga sobre las semillas, pero no tanta como para que resulten totalmente cubiertas. Y así se van de hilera en hilera.

Generalmente la distancia entre mata y mata de maíz (entre golpe y golpe o entre hoyo y hoyo) es de un metro, tanto en las hileras (líneas horizontales) como en las carreras (líneas verticales), aunque claro que la distancia depende del terreno, pues si es muy pedregoso, la separación estará determinada más por la disposición del terreno que por la conveniencia de seguir tal patrón de distancias. Dicen que no necesitan medir para hacer los hoyos a un metro de separación, pues la medida "ya la tienen en la memoria". (En la *Foto 15* se puede apreciar un terreno en donde unos quince días antes ha sembrado maíz). Después de algunos días (10) de haber terminado la siembra, regresan a la milpa a replantar: revisan cuáles de las semillas no brotaron y las reemplazan por nuevas, esperando que esta vez sí crezcan.

Además de replantar, aprovechan para sembrar, intercalado con el maíz, un poco de frijol (medio kilo), calabaza y camote (unas quince ramas). El frijol lo siembran como el maíz: con un palo que no tiene que ser tan grande como el espeque, se hace un hoyo y ahí se dejan caer cinco frijoles. Las plantas de camote se meten enrolladas en un agujero y se tapan, dejando fuera y pegada al suelo sólo la punta. Las semillas de calabaza se siembran entre surco y surco de mazorca. Es preferible encontrar en el terreno una onda húmeda en donde, con ayuda de una piedra, se hace una cavación y se depositan cuatro semillas que luego se cubren con tierra. La distancia mínima ideal entre calabaza y calabaza es de cuatro metros.

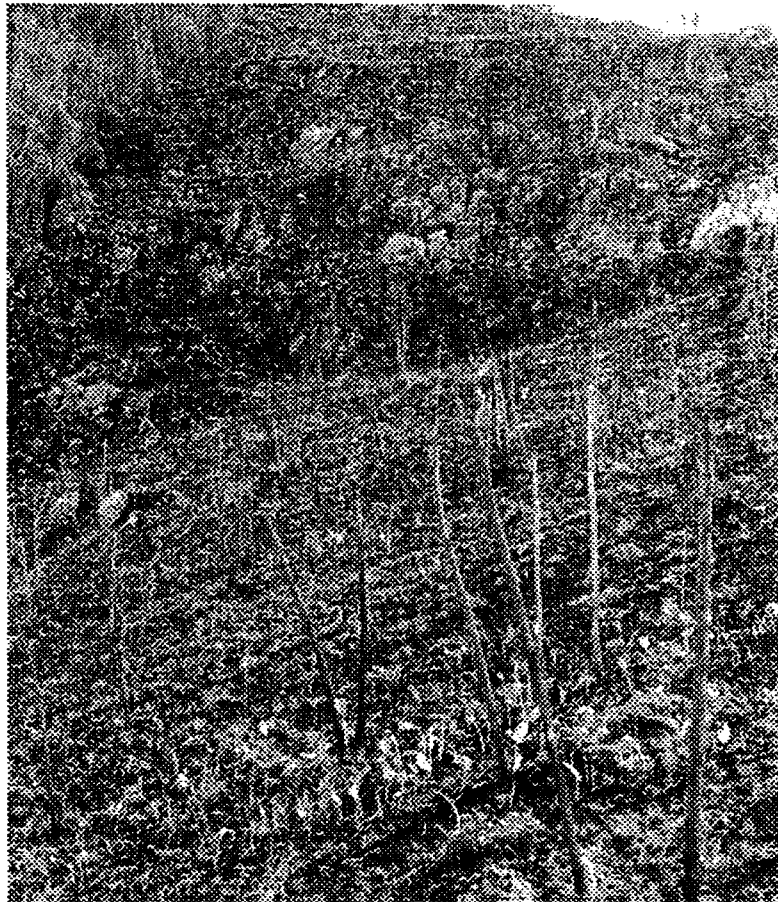


Foto 15 Milpa de quince días.
 Foto: Cristina Fonte Avalos (junio de 1993).

*[En tiempos pretéritos trabajar el algodón era labor de toda mujer, pero desde hace 40 años esta faena ha sido abandonada. En 1993 sólo cinco mujeres, y ya de avanzada edad, siguen con la tradición; el resto argumenta que el elaborar la ropa ellas mismas, desde el cultivo del algodón hasta la última puntada del huipil o el calzoncillo, les lleva demasiado tiempo y que comprarla resulta más cómodo y eficiente.]

Menciono esto porque algunas de las que siguen afanándose en estos menesteres -únicamente para confeccionar su ropa, ya no la de sus esposos ni la de sus hijos- siembran el algodón entre los surcos del maíz de temporal, a 60 centímetros entre planta y planta. De una tarea (sembrada con algodón intercalada con el maíz) se pueden cosechar hasta cuatro kilos, y con esto es posible hacer cuatro o cinco huipiles -sin contar el hilo de color que compran para dar el colorido a las figuras que lo adornan.]

Por la importancia que en la dieta alimenticia de los santiaguenses tiene el plátano, es prudente comentar que muchas veces en la milpa hay palmeras de este fruto (son tres las variedades que predominan: macho, guineo y manzano). Además de que lo consumen "entre comidas", también reemplaza al, en ocasiones escaso, maíz. Así, en la mañana en vez de comer tortillas y guisado -hierbas, frijoles, huevo, o arroz- desayunan plátano cocido, frito o asado y lo acompañan con café o atole de maíz. Otra alternativa es hacer tortillas de plátano.

Ahora voy a aventurar: debido a la excesiva cantidad de plátano que en todos los meses del año es posible cortar en la selvática comunidad, gran parte no puede ser aprovechada y se desperdicia. No correría la misma suerte si las vías terrestres de comunicación tocaran este punto de la geografía nacional. De ser esto posible, los santiaguenses tendrían la oportunidad de introducir su plátano en el mercado y ampliar sus ingresos. ¿Desafortunadamente? esto está muy lejos de suceder.

Limpia.- En esta labor participan hombres y mujeres y es, según opinión de los mismos santiaguenses, una de las tareas más pesadas, pues deben pasar horas y días casi enteros agachados, lo que provoca dolor de espalda.

Dependiendo de la ubicación de la milpa, de las características del terreno, de los cultivos asociados y de la disponibilidad de la fuerza de trabajo (familiar), la limpia la realizan solamente con machete o echan mano del herbicida; y hacen una o dos limpias durante el ciclo.

La primera limpia es obligada, pero la segunda no siempre. Esto depende de si los factores climáticos, la edad del acahual y las características propias del terreno (suelo) propician el rápido crecimiento de las hierbas que roban nutrientes y espacio a la milpa, y que por lo mismo deben ser eliminadas, y del tiempo que los campesinos puedan dedicarle a esta segunda limpia.

Con lo anterior quiero mostrar, una vez más, que las comunidades indígenas y campesinas no son homogéneas, pues desarrollan prácticas alternativas reconociendo los diferentes recursos humanos, económicos y, sobre todo, naturales con que se cuenta. Por ejemplo, para poder limpiar con herbicida⁹² se necesita la conjunción de las siguientes cuatro variables: que la milpa esté ubicada cerca de un arroyo (para obtener el agua y disolver el herbicida), que se tenga el dinero suficiente para comprar la bomba y el herbicida, que la unidad doméstica disponga de la fuerza de trabajo necesaria para transportar el agua y la bomba hasta la milpa, y que el campesino y su familia estén dispuestos a no incluir en su dieta todas las

92

El herbicida más usado es el gramoxone que compran en Usila a N\$22.00 el litro. Por ejemplo, un informante me dijo que para limpiar 0.50 ha. disolvió 30 ml. de gramoxone en 15 litros de agua; otro dijo que para una extensión de 15 m², se necesitan 20 litros de agua con el gramoxone ya disuelto. Otro más informó que un galón de 15 litros es suficiente para limpiar 10 m², pero que si "la hierba está muy crecida", sólo alcanza para 5 m².

hierbas comestibles⁹³ que ahí suelen crecer. De no tener esta diversidad de factores, la limpia la harán únicamente con machete y mano.

Varios son los campesinos que limpian combinando las tres posibilidades: la mano, el machete y el herbicida. El herbicida lo rocían en aquellas partes de la milpa donde no hay hierbas que puedan ser recolectadas como alimento (quelites) y en las que no tengan sembrado frijol, calabaza o camote. Para limpiar estos lugares se valen entonces del machete y de las manos. Con el machete se corta al ras del suelo toda la vegetación que impide el buen desarrollo y crecimiento de la milpa; y con la mano arrancan las pequeñas hierbas que el machete no alcanzó a cortar.

Cabe mencionar que los campesinos recurren al herbicida porque de esta manera realizan la limpia en menos tiempo que si la hicieran solamente a mano o a machete, y porque el herbicida acaba con un gusano⁹⁴ (en chinanteco "há-shí") que pudre la milpa.

No obstante que la aplicación del químico reduce el número -cantidad y variedad- de hierbas comestibles que crecen en la milpa, lo que significa una disminución de su aprovechamiento como alimento, por prácticas que sostuve con campesinos, puedo decir que prefieren la reducción del tiempo y el trabajo a costa de la merma en la cantidad y variedad de hierbas comestibles (pues hay otros lugares de donde pueden obtener hierbas para comer).

Una vez que hicieron la primera limpia, siembran cebollín y tomatillo en la milpa. El cebollín se da casi todo el año, pero el tomatillo sólo tiene este ciclo para crecer (se siembra en julio y se cosecha en octubre/noviembre). Además de estas actividades directamente relacionadas con la tierra, los campesinos han de realizar otras para que la producción de maíz y de los cultivos asociados se vea mermada lo menos posible. Así es que los días que tienen libres de otras tareas (trabajo comunitario, el cuidado de las bestias, arreglos en las casas, u otras labores agrícolas como la yuca), van a sus milpas a asegurarse de que los ratones, tejones, armadillos, tepezcuintles y gusanos no estén comiendo, dañando o acabando con la mazorca.

⁹³ Sería necesaria una investigación profunda sobre el tiempo que tienen aplicando herbicidas en la región y sobre los cambios que ha inducido en las prácticas agrícolas. Resultaría interesante también un estudio cuantitativo sobre la calidad, cantidad y variedad de hierbas comestibles que se aprovechaban antes de la introducción de los herbicidas y después de ésta, con el fin de poder "evaluar" los convenientes e inconvenientes que la aplicación de los químicos traen como consecuencia, para así intentar proyectarlo a futuro y quizás aventurarnos a predecir qué tanto se puede llegar a perder, o no, la adquisición de "alimentos" (hierbas comestibles) que crecen junto a la milpa y que desde siempre han sido aprovechados como alimento. Quizá reflejaría que la reducción en el tiempo y el trabajo que se desprende al utilizar herbicidas permite a los campesinos dedicarse a otras actividades (quizá al tallado de pita, que a últimas fechas ha visto incrementado su precio, o al cacao, no sé, sólo estoy especulando) e incrementar y diversificar sus ingresos.

⁹⁴ Este gusano sólo ataca a la mazorca en época de secas. En época de lluvia "no les hace nada porque con la lluvia solitos se caen".

El ratón se come las apenas nacientes plantas de maíz, esto es, a pocos días de sembradas. Una vez que empiezan a espigar, son el jabalí y el tejón los que las buscan para alimentarse. Y ya que los elotes están tiernos, el mapache es el que se aprovecha⁹⁵.

Es precisamente en estas ocasiones cuando los campesinos tienen más esperanzas y oportunidades de cazar estos animales, varios de los cuales son la única carne, además de las aves que ellos mismos crían en sus solares, que comen los santiaguenses.

Dobla, pizca y acarreo del maíz.- En septiembre, cuando los elotes todavía están tiernos, las mujeres preparan tamales de frijol (sólo en este mes y en abril, en la cosecha del maíz de tonamil, es posible comer de estos tamales): desgranar los elotes con un cuchillo y muelen los tiernos y dulces granos en el metate. Agregan frijoles que han remojado durante mínimo una hora en agua, y un poco de sal. Hacen molotitos con la pasta y los envuelven en las hojas del mismo elote, los amarran con majagua y los ponen a cocer por espacio de dos horas en una cubeta que en el fondo tiene hoja de plátano. Para variar el sabor pueden prepararlos con aceite, chile tabaquero (que compran en Usila) y sal.

Días antes de que los campesinos empiecen la pizca del maíz, construyen la troje (*Foto 16*), lugar en el que almacenan las mazorcas una vez cosechadas. Por lo general, el techo de la troje es de mata de mazorca, aunque puede ser también de zacate colorado. Los palos que sirven de postes (4), de paredes y de base, son de cualquier madera, aunque prefieren el jonote porque es lo que más se encuentra en las milpas. Vemos entonces claramente que aprovechan los materiales que están más al alcance en esos lugares, pues las matas de mazorca son las de la cosecha anterior y el jonote de la roza. Así, lo único que tienen que transportar es la majagua con la que harán los amarres.

La construcción de la troje puede hacerla un hombre en dos días (el primero recolecta el material y el segundo la levanta). Dicen que es realmente rápida su construcción. Las medidas que debe tener una troje son 3 metros de altura, 2 de ancho y 2.5 de largo.

Las trojes duran uno o dos años, dependiendo de la calidad de los materiales empleados y de las condiciones climáticas, pues éstas los desgastan (i.e. la lluvia y el aire). Entonces, por lo general los campesinos al hacer la rotación de terrenos en

⁹⁵

A veces las mermas que los animales ocasionan a la producción son enormes y de gran repercusión para el campesino y su familia. Por ejemplo, un señor dijo haber sembrado 1 ha., de donde sólo cosechó 8 zontles de mazorca, cuando en otro terreno de 0.25 ha., donde estos animales no perjudicaron tanto, cosechó 12 zontles de mazorca.

los que siembran⁹⁶, escogen los más cercanos a la troje para no tener que construir una nueva.

No siempre levantan trojes, pues hay veces en que la cosecha es tan poca que su construcción no valdría la pena (por el tiempo que emplearían en hacerla y, sobre todo, porque es demasiado grande para la relativamente poca cantidad de mazorca a almacenar). En estos casos guardan la mazorca en un "ha neng cüi", que se construye exactamente con los mismos materiales que la troje, pero que varía en la forma y tamaño (*Foto 17*). Podría, para intentar explicar cómo es, decir que se parece a un corral, pues es un semicubo (de unos 2.5 m² de base y unos 30 cms. de altura) cuyas paredes se obtienen al encimar troncos, y cuya base es de mata de maíz. Ahí guardan las mazorcas que luego cubren con un plástico para, en caso de que llueva, evitar que se mojen.

Las mazorcas las acomodan, ya en la troje ya en el "ha neng cüi", así: la primera "capa" de mazorcas está ordenada de tal forma que todos los extremos superiores (las puntas) queden orientados hacia el mismo lado, y la segunda capa, que se acomoda sobre la primera, con las puntas hacia el lado opuesto, y así sucesivamente.

Podríamos pensar que una vez cosechadas y almacenadas, las mazorcas estarían a salvo de ser degustadas por los animales ya citados, pero nos equivocaríamos, pues ellos aprovechan que los campesinos ya nada tienen que hacer en la milpa y que son pocas las veces que van allá para comerlas tranquilamente. Sin embargo, los animales no imaginan que los campesinos tienen esta travesura calculada y que dejan pedazos de yuca, plátano o camote cubiertos con veneno en la troje, para que en el intento de robar las mazorcas, los roedores caigan muertos.

⁹⁶

La rotación de terrenos se realiza con el fin de dejar descansar la tierra en la que se siembra para que recupere los nutrientes. Es de esta rotación de donde se desprenden las edades de los acahuals, como se mencionó arriba.



Foto 16 Troje en la milpa.
Foto: Cristina Fonte Avalos (mayo de 1993).



Foto 17 "Ha neng cúí" con red y mazorcas.
Foto: Cristina Fonte Avalos (noviembre de 1993).

Como ya se dijo, la troje se levanta días antes de pizcar (cosechar), y ese mismo día doblan las mazorcas que quedan alrededor del lugar en donde la construirán. Esto quiere decir que no doblan toda la milpa. La explicación que ofrecen es que doblar les lleva mucho tiempo y que no es necesario porque el maíz de este ciclo (temporal) se cosecha cuando todavía las lluvias no llegan, y entonces no corre el riesgo de que el agua entre a la mazorca y la pudra. Otro factor que influye en la decisión de hacer el doble o no de la mazorca, es la disponibilidad de fuerza de trabajo y tiempo con que cuente la unidad doméstica al momento de realizar la labor. Dicen que si pueden pizcar toda la milpa en un tiempo corto, no doblan, pero que si se ven obligados (por cualquier razón: sobreposición de actividades agrícolas, enfermedad, trabajo comunitario, etc.) a pizcar después de que el ciclo del maíz así lo dicte, entonces estarán forzados a doblar para que no se pierda la cosecha (producción).

Las primeras mazorcas que acarrear hasta la casa son los "molcates", mazorcas que no llegaron a desarrollarse "satisfactoriamente" y que por lo mismo son pequeñas, deformes o no tienen todos los granos. Además de los molcates, hay otras mazorcas que, por ser de peor calidad que éstos, prefieren no comerlas y las aprovechan entonces en la alimentación de las aves de corral y de las bestias.

El acarreo⁹⁷ lo hacen generalmente cada quince días. Si acarrear el maíz con ayuda de bestias, llenan dos costales⁹⁸, pero si lo hace un hombre o una mujer, sólo podrán llevar un costal que cargan "a lomo" con ayuda del mecapal. A veces no aguantan este peso y entonces únicamente cargan una red, como la que se muestra en la Foto 17.

Nos debe quedar claro que la cantidad de mazorcas que acarreen, no dependerá exclusivamente de, o estará determinada por, la cantidad de maíz cosechado, sino que influirán factores tales como el número de miembros de la unidad doméstica, de su edad y del sexo (pues no toda la gente come la misma cantidad de maíz porque, como en todas partes, los requerimientos fisiológicos -y energéticos- dependen de la edad, el sexo y de la actividad que la persona realice), y de la variedad y cantidad de alimentos (aves, yuca, plátano, frijol, quelites, etc.) con los que la unidad cuente en momentos precisos. Este es otro ejemplo de la heterogeneidad de los grupos campesinos e indígenas, pues cada unidad doméstica administrará los diversos recursos, o fuentes, alimenticios de diferente manera y según su propia conveniencia.

Maíz de tonamil (noviembre-junio).- Al hablar de este ciclo de cultivo, es necesario adelantar que debido a que los tiempos de ciertas actividades se empalman con el corte del café, no todos los campesinos siembran el maíz de

⁹⁷ Las mazorcas nunca se desgranar en la milpa -troje-, sino en la casa conforme se van utilizando.

⁹⁸ Cada costal pesa 27 kilos aproximadamente.

tonamil⁹⁹, o de invierno. El que decidan hacerlo o no, estará determinado, además de por la escasez de terrenos aptos para desarrollar maíz en esta época del año - sin lluvias-, por la cantidad de fuerza de trabajo con que dispongan (para poder ocuparse tanto del maíz como del café), del maíz que todavía les quede de la cosecha de temporal, y/o de las posibilidades económicas que tengan, ya sea para emplear mozos en la pizca del café (que sucede en pocas ocasiones) y/o para comprar maíz en caso de que el de la cosecha anterior se haya acabado o no sea suficiente para lo que resta del año agrícola.

Por variar el cultivo de maíz de tonamil sólo en algunas prácticas con relación al de temporal, señalaré, entonces, las diferencias.

Primero hay que apuntar que es ésta una agricultura de humedad, pues la época durante la que el maíz se desarrolla es una de esporádicas lluvias; por tal razón los terrenos elegidos para este ciclo serán las planicies de los cerros y las dolinas por ser los lugares que más humedad guardan (retienen).

El tiempo de descanso de los terrenos entre una siembra y otra, es menor al que experimentan las tierras en donde siembran maíz de temporal, y por lo general oscila entre un año y tres. Esto muestra que los terrenos donde se desarrolla el maíz de tonamil sufren una mayor intensificación que aquellos destinados al maíz de temporal. Esta diferencia de edades de los acahuales, o tiempo de barbecho, tiene varias explicaciones. La primera es que el rozo no se quema porque explican que de hacerlo el calor y la lumbre robarían la humedad al terreno y la milpa no crecería. Debido a que no queman, la vegetación a tumbar (rozar) debe ser pequeña (de corta edad) para que la quema no sea necesaria. Otra razón por la que prefieren acahuales jóvenes para el ciclo de tonamil, es la sobreposición de actividades (roza y siembra de maíz de tonamil con corte del café y pizca del maíz de temporal).

Previniendo que serán meses en los que la lluvia hará apariciones sólo de vez en cuando, los campesinos dejan remojando las semillas de maíz que sembrarán desde la víspera, y de esta forma provocan una más rápida germinación de la semilla y evitan que la falta de agua impida el desarrollo de la mazorca.

A veces aprovechan que han remojado los granos de maíz para espolvorearlos con aprocon (polvo insecticida), y con esto pretenden que las hormigas no se coman ni piquen las semillas una vez sembradas.

En este ciclo no siembran productos asociados a la milpa, pues al ser época de secas no crecen.

⁹⁹ De una segunda etapa de encuestas que se levantaron a 27 productores en noviembre de 1993, se obtuvo que todos sembraron maíz de temporal en 1993, mientras que sólo 17 (63%) sembraron tonamil en 1992 (se tomó en cuenta ese ciclo por ser el más cercano al tiempo de realizar la encuesta).

Diferente a lo que sucede con la pizca del maíz de temporal, en este ciclo todos los campesinos que siembran tonamil doblan la mazorca. Explican que lo hacen por dos razones: primero, porque la cosecha tiene lugar una vez que las lluvias han empezado, y de no doblar la mazorca se echaría a perder si el agua caída del cielo se depositara en su interior. Y segundo, porque en esos meses de cosecha sale el cotorro (ave) que se siente atraído por la mazorca, la pica y la pudre.

Sin embargo, pienso que estas razones no son suficientes para justificar/explicar por qué los campesinos doblan toda la cosecha de tonamil. Creo que, aunque los santiaguenses no lo pongan en palabras, podemos encontrar respuesta tanto en la disponibilidad de fuerza de trabajo como en la extensión de la superficie cultivada; ambos puntos relacionados con la pizca del café: la superficie sembrada con maíz de tonamil está, como ya dijimos antes, hasta cierto punto "determinada" por la extensión de cafetal que se pretenda pizar por lo que son más pequeñas que las de maíz de temporal y esto permite doblar toda la milpa. Hay que agregar que la cosecha de tonamil se lleva a cabo durante los meses en los que el cafetal no requiere de trabajo, y entonces pueden dedicar parte de la fuerza de trabajo en la dobla de la mazorca. De esta forma no se ven en la necesidad de realizar la pizca (cosecha) en un corto lapso, sino que la pueden hacer poco a poco y distribuir, de esta manera, su tiempo.

Cuadro 9 Producción de maíz de temporal.¹⁰⁰

PRODUCTOR N°	MIEMBROS UNIDAD DOMÉSTICA	EXTENSIÓN (HAS.)	EDAD ACAHUAL	ZONTLES	KILOS ¹⁰¹
1 ¹⁰²	10	0.50	8 años	12	540
2*	07	1.00	1 año	10	450
3*	10	1.00	1 año	25	1,125
4	06	1.50	6 años	25	1,125
5*	08	1.00	10 años	15	675
6	07	2.00	4 años	45	2,025
7	06	2.00	7 años	48	2,160
8*	06	1.50	5 años	31	1,395
9	05	1.25	6 años	40	1,800

Fuente: Encuestas productivas levantadas a campesinos. Mayo-julio de 1993.

¹⁰⁰ La producción de la que se habla no toma en cuenta los molcates que, pese a que en ciertas ocasiones llegan a representar el 10% de la producción total, no son contabilizados por los campesinos; esto, aunque hacen uso de ellos.

¹⁰¹ 1 zontle = 400 mazorcas
1 zontle = 45 kgs. de maíz desgranado.

¹⁰² Los productores con * compraron maíz: 1 compró 100 kgs.; 2-300 kgs.; 3 y 5 compraron 400 kgs. y 8 compró 22 kgs.

El promedio de superficie cultivada con maíz de temporal es de 1.25 ha. por unidad doméstica. Y el promedio de maíz cosechado es 1.2 toneladas.

Ahora, si sacamos el promedio de kilos de maíz cosechados por hectárea (temporal), tenemos la siguiente cifra: 945 kg/ha.

En un estudio que realizó Hans Van der Wal¹⁰³ en Santiago Tlatepusco, encontró que hay dos unidades de terreno predominantes en la comunidad: areniscas y calizas. Y de muestras que obtuvo sobre ambas condiciones geológicas en donde se desarrolló la milpa de temporal, encontró que el promedio de productividad por hectárea es de 600-800 kg/ha. sobre areniscas y hasta 1,200 kg/ha. sobre calizas. (¡Qué diferencia!).

Cuadro 10 Producción de maíz de tonamil.

PRODUCTOR Nº	EXTENSIÓN (HAS.)	EDAD DEL ACAHUAL	ZONTLES	KILOS
1	0.25	1 año	5.0	225
2	0.50	4 años	8.0	360
3	0.20	1 año	8.0	360
4	0.00			
5	0.50	2 años	3.5	157
6	0.25	2 años	12.0	540
7	0.25	2 años	4.0	180
8	0.00			
9	0.00			

Fuente: Encuestas productivas levantadas a campesinos. Mayo y julio de 1993.

La extensión media cultivada con maíz de tonamil es 0.33 ha. por unidad doméstica y el promedio de maíz cosechado es 300 kg/ha. El promedio de producción de maíz de tonamil por hectárea es 952 kg/ha.

Si generalizamos y extrapolamos las cifras que hemos obtenido, podemos decir que en Santiago cada ciclo siembran 112.5 hectáreas con milpa de temporal, de las que la población obtiene 106.3 toneladas de maíz. El tonamil ocuparía sólo una extensión de 30 hectáreas por ciclo, de las que se cosechan 28.5 toneladas de maíz.

Si sumamos la producción de los dos ciclos, tenemos que la comunidad cosecha 134.6 toneladas de maíz al año. Esto quiere decir que cada unidad doméstica cuenta con 1.5 toneladas de grano anualmente.

¹⁰³

Van der Wal, Hans, Op. cit., pp. 139 y 143.

Ahora, de las encuestas productivas que se levantaron, obtuvimos que cada unidad doméstica consume 5.5 kilos de maíz diariamente (incluyendo a los animales), lo que supondría que cada grupo requeriría de 2 toneladas al año para lograr su alimentación (y reproducción). Si nos dejamos llevar por los números anteriores, habríamos de concluir que el maíz que produce la comunidad no es suficiente; sin embargo, hemos de tener presente que la yuca y el plátano compensan la "carencia" de maíz al igual que el maíz que compran en la Conasupo; se puede decir, entonces, que el plátano y la yuca sirven de reserva para sortear la inseguridad (e insuficiencia) de los cultivos de temporal.

Por ejemplo, siguiendo con la unidad doméstica "tipo" de la que hablamos páginas arriba y que estaba integrada por 6 miembros, diremos que, además del maíz, recolectó¹⁰⁴ y se alimentó de yucas, plátanos, chayotes y quelites: la mujer, durante 1994, fue hasta donde están las palmas de plátano 25 veces y llevó al hogar, dentro de grandes canastas a la espalda, 750 kilos de plátano; el hombre fue 2 veces y cargó con 60 kilos. También ella, con mecapanal y red, del yuca llevó hasta la boca de quienes viven en su casa 330 kilos de yuca. De la milpa cargó con 108 kilos de quelites en 27 días que fue para allá. Y del huerto familiar cortó 64 kilos de chayote.

Frijol.- Hay dos tipos de frijol: el de palo o mata (en chinanteco "dneig-mö"), y el de bejuco ("dneig-mui").

El frijol se siembra bajo el sistema de Roza-Tuma-Quema y en tres épocas del año. Además, se puede sembrar asociado a la milpa, a un lado del maíz o en un acahual aparte.

En septiembre siembran frijol de mata "dneig mo", de vaina chica. Igual que sucede con el maíz, el ciclo del frijol empieza con la selección del acahual que será rozado. Esta labor (roza) la realizan entre finales de agosto y principios de septiembre, y los aperos utilizados son también el gancho y el machete. Queman pasados siete días y a mediados de agosto siembran.

Para la siembra se sirven del espeque. La separación entre mata y mata de frijol es de 25 centímetros, y en cada golpe depositan 4 o 5 frijoles.

Limpian sólo una vez (en septiembre/octubre) y, aquí sí, únicamente lo hacen con machete y mano, pues de emplear herbicida el frijol se quemaría y nada se cosecharía.

La cosecha¹⁰⁵ empieza en diciembre y puede durar hasta enero: se cuelgan un morral al hombro y ahí van depositando las vainas que arrancan a la mata. Una

¹⁰⁴

Una vez más doy las gracias a José Manuel Escalante por ayudarme a recabar estos datos.

¹⁰⁵

La extensión promedio sembrada con frijol por unidad doméstica es de 0.25 ha., de donde cosechan 70 kilos. Esto quiere decir que se pueden llegar a obtener hasta 280 kgs./ha.

vez llena la bolsa, vacían las vainas al costal que el hombre o la mujer, acarrean hasta la casa.

Las variedades de frijol que siembran asociadas al maíz de temporal son "Dneig tö", de vaina grande y blanca de color; y "Dneig úo", de vaina pequeña y de color un tanto rojizo. Se siembran junto a las matas de maíz y al jonote de la milpa porque son bejucos que de ellos se sirven para enredarse y crecer. Y las labores agrícolas a seguir para su desarrollo son las mismas que las del maíz (de ellas hablamos ya en maíz de temporal).

De finales de diciembre y hasta principios de enero también es buena época para sembrar frijol. Sin embargo, son pocos los que deciden hacerlo en estas fechas. Ello porque las variedades que se cultivan en este ciclo requieren de más fuerza de trabajo que los anteriores porque son de bejuco, lo que implica que una vez que el frijol ha brotado (a los veinte días de sembrado), el campesino y su familia deben buscar tantos palos como golpes (hoyos) hayan hecho para después enterrarlos ahí mismo y que el bejuco se enrolle y crezca. Si deciden hacerlo, deberán rozar y sembrar en diciembre o enero, limpiar en marzo y cosechar en abril y mayo.

Las variedades que siembran en este ciclo son: "Dneig mui teg", de cáscara amarilla que una vez seca se torna blanca; "Dneig mui yê", de cáscara negra; y "Dneig mui leg", de cáscara roja.

Si cortan el frijol antes de que su ciclo de producción sea completo, los campesinos pueden comer ejotes que cuecen con agua, tomatillo (que para estas fechas ya se dio), cebollín, cilantro, sal y un chorrito de aceite.

Si quieren comer frijoles, esperan a que la planta esté bien crecida, pizcan las vainas y en la casa las ponen a secar sobre petates por tres días para que el sol seque y endurezca la cáscara. Una vez secas las vainas, las meten en un costal que golpean contra el suelo para que la vaina abra y deje libres a los granos del negro frijol.

Un método que algunos campesinos emplean para que el gorgojo no pique el frijol ya pelado y almacenado en la casa dentro de un costal, es rociarlo con cal. Dicen que a la hora de cocerlo se lava y no queda ningún dejo a cal en los frijoles, igual que con el nixtamal.

En caso de que alguien quiera comer frijoles y no tenga, puede comprar un poco al vecino. El kilo (en 1993) costaba N\$5.00. También puede pedir prestado y una vez que él siembre y coseche, lo devuelve. Al préstamo, igual que en el caso del maíz, se puede recurrir para conseguir semillas para la siembra.

Yuca.- La yuca, "seig-mä", es un alimento de relevante importancia en la dieta de los santiaguenses, aunque pocas veces sea tomada en cuenta. Podríamos clasificar a este tubérculo como un producto complementario en la alimentación de la comunidad, y como una comida de "fiesta".

Al ser la yuca un producto que se recoge todos los meses del año, es decir, que no es de temporada, es aprovechada por los santiaguenses como un alimento que puede ser "del diario", ya sea cocida con sal, con azúcar o en caldo con frijoles. Pero importante resulta que en tiempos de escasez de maíz (bien como sustituto, bien como complemento), la yuca suela ser la opción para cumplir con las comidas del día. Así, cuando el fin del maíz cosechado está próximo, combinan yuca y maíz para echar las tortillas diarias: pelan la yuca y sobre el metate la golpean con una piedra hasta que se rompa en pedazos pequeños y puedan después molerla con la mano del metate¹⁰⁶. Ya pasada por el metate, la exprimen para que suelte un poco del almidón que la yuca tiene. Una vez lista esta masa la revuelven con otro tanto de nixtamal y echan las tortillas que, permítaseme decirlo, son riquísimas.

En Todos Santos (Día de Muertos), decenas de tortillas de yuca "volteadas" adornan los altares. Éstas se preparan igual que las anteriores, pero sin maíz. Quedan transparentes y son chiclosas. Para que sean "volteadas" deben tener frijoles: en el metate se muelen frijoles con un poco de sal y se condimentan con chile rojo tabaquero (que compran en Usila), previamente molido en seco con sal. Esta mezcla se unta a una de las caras de la tortilla que luego se dobla a la mitad. Por eso son volteadas. A los santiaguenses les gusta comer tortilla de yuca con caldo de pollo o con mole, también solas o con quelites.

Además, este tubérculo es aprovechado también por las aves de corral y por las bestias (mulas, caballos o burros), pues cuando las mujeres las consideran malas por ser pequeñas o poco jugosas, las destinan a la alimentación de los animales y así ahorran algo de mazorca.

Por lo general siembran la yuca en las lomas y en las partes bajas (en las laderas del río Santiago). Dicen que las sembradas en las lomas son dulces y grandes, mientras que las otras "salen con mucha agua, son un poco amargas y chicas".

La mejor época para rozar el terreno¹⁰⁷ en el que se sembrará la yuca es en enero/febrero, y los instrumentos para hacerlo son el machete y el gancho. Marzo es el mes ideal para quemar el rozo, aunque hay quienes se adelantan y lo hacen en febrero. Para empezar la siembra esperan no más de tres días después de haber prendido fuego al rozo, pues dicen que a la yuca "le gusta la tierra caliente".

¹⁰⁶ Hay quienes prefieren moler la yuca en el molinito de mano, pero otras se resisten a hacerlo, pues alegan que el sabor cambia; dicen que queda amarga.

¹⁰⁷ El promedio de superficie sembrada con yuca por unidad doméstica es de 0.25 ha.

Para cavar los hoyos en los que siembran la yuca, se valen de la coa, y en cada uno de los agujeros ponen dos palitos de yuca¹⁰⁸ de dos o tres nudos de largo, acomodados en forma de "V", que luego cubren con tierra. La distancia entre hoyo y hoyo puede variar de 25 centímetros a 1 metro, dependiendo de la cantidad y distribución de piedras que haya en el terreno.

Resulta un tanto difícil establecer los meses en que los campesinos realizan la limpia del yucar, pues no es un cultivo anual, lo que supone que la yuca estará ahí por cuatro años y entonces el campesino¹⁰⁹ limpia cuando el resto de las labores agrícolas así se lo permite. Pero podemos mencionar los meses recomendables, según los mismos productores, para realizar la labor: abril-junio-octubre. Es usual que durante el primer año de vida del yucar -durante su crecimiento- limpien tres veces, mientras que los tres restantes ya no necesita de tanta atención y sólo limpiarán cuando puedan. La limpia la hacen con machete y manual.

Los yucares son también de los sitios elegidos por ciertos roedores para lograr su alimentación: los ratones, el tejón y el jabalí, sobre todo. Dicen que los dos últimos salen más en época de lluvia, por lo tanto son los meses en que cazarlos resulta más fácil.

B) Agricultura de productos "comerciales".

Como mencioné páginas arriba, los productos que se consideran "comerciales" en este momento en Santiago son el café y la pita, y son también los que vinculan a la comunidad con el mercado regional, nacional y hasta el internacional de una manera, pudiéramos decir, indirecta (pues no son ellos quienes tratan con los compradores). Aunque indirecta, es pertinente anotar que las variaciones en el mercado de estos productos inciden y repercuten directamente sobre los productores de Santiago: en sus decisiones acerca de la cantidad de tierra, de trabajo y de tiempo que dedicarán a estos productos en relación a los de autoconsumo.

En palabras de A. Palerm: "Notamos también que la creciente marginalización dentro del territorio, de la economía y de la sociedad nacionales, es característica de la agricultura indígena. Marginalización no quiere decir, sin embargo, aislamiento y autosuficiencia, sino más bien mayor dependencia y vulnerabilidad con respecto a la sociedad y a la economía nacional e internacional.

¹⁰⁸ Es difícil contabilizar la cantidad de yuca necesaria para sembrar, por eso doy dos ejemplos: 1) para una extensión de 0.25 ha., y sembrando la yuca a 25 cms. de distancia, un campesino usó 100 palos grandes de yuca. 2) En una superficie de 0.75 ha., y haciendo los hoyos a 50 centímetros, un campesino utilizó cuatro costales llenos de palo de yuca. y calcula que cada costal pesaba 35 kgs.

¹⁰⁹ El limpiar el yucar es una tarea que muchas veces la realizan los niños y las mujeres en sus "tiempos libres" porque, cabe decir, las plantaciones están relativamente cerca de la comunidad.

"(...) La agricultura indígena no constituye esencialmente una economía separada de subsistencia y de prestigio, sino que es parte de la economía nacional de mercado. Como tal, está sujeta a las fluctuaciones de precios y a los incentivos del lucro y debido a su posición marginal se ve muy afectada por las tendencias del mercado."¹¹⁰

Me parece que el caso más interesante en la Chinantla que muestra esta liga entre mercado y economía campesina (y producción agrícola), es la introducción del café como producto comercial por el gran alcance que logra. Ya más adelante se tocará este punto, pero quisiera enfatizar que la adopción de este cultivo y las consecuencias que acarrea, se generalizan en la región entera.

A manera de preámbulo sobre el tema, permítaseme mostrar brevemente el rumbo que las actividades productivas comerciales ha llevado en los últimos años dentro del pueblo al que nos estamos refiriendo para luego entender su actual situación.

A principios de la década de los setenta, los campesinos de Santiago (y de varias comunidades no sólo del municipio sino también de la región) se volcaron a la extracción del barbasco, pues además de que PROQUIVEMEX¹¹¹ lo demandaba, era ésta una labor de recolección que no requería de mucha inversión de fuerza de trabajo y además a los campesinos les parecía que era una actividad bien pagada. Sin embargo, en la década de los ochenta la paraestatal se retira de varias comunidades, incluyendo a Santiago Tlatepusco.

Otra actividad a la que dedicaban tiempo era a la engorda de marranos (porcicultura). Aquí su participación terminaba con la cría de los cerdos, pues transportarlos tocaba a "un señor de Tuxtepec" (los habitantes de Santiago no están enterados de si tal señor pertenecía a algún rastro o a algo similar, sólo lo conocían y lo nombran como "el señor de Tuxtepec"), quien llegaba a la comunidad, compraba los marranos más grandes y gordos y caminando los llevaba hasta Tuxtepec.

Pero a principios de los ochenta, los santiaguenses decidieron (voluntariamente a fuerza, como se dice) dejar esta actividad, pues por órdenes de la entonces Secretaría de Salubridad y Asistencia los marranos habrían de estar, de entonces y en adelante, en corral o amarrados y tal disposición no convino a los campesinos, pues ya los animales no podrían alimentarse de lo que encontrarán tirado sino que dependerían, para su reproducción, alimentación y engorda, sólo de aquello que sus dueños pudieran darles, esto es, maíz, yuca y plátano.

¹¹⁰ Palerm, A.. Op. cit., p. 281.

¹¹¹ Más información y detalles de la actuación y repercusión de PROQUIVEMEX en la zona se puede encontrar en los informes que el PAIR-UNAM ha elaborado sobre la Chinantla.

A finales de los setenta, aparece el Instituto Mexicano del Café (INMECAFÉ¹¹²) en la comunidad (y en todas las del municipio) y teniendo el antecedente de que la región era apta para este cultivo y que sus pobladores sabían bien de las tareas para obtener café pergamino, aunque no se dedicaban al comercio del grano pues era para el consumo exclusivamente (era café criollo), invita a los productores a participar en el Programa de Mejoramiento de Cafetales. Así, propone a los productores la ampliación de las extensiones de tierra con el cultivo del grano, les promete grandes ingresos por su venta (pues así lo indicaba la situación del mercado internacional) y los dota con plantas de café de variedades mejoradas.

Los campesinos aceptan la oferta y entre 1978 y 1980 reciben del INMECAFÉ 1000 pesetillas¹¹³ cada uno, mismas que tuvieron que ir a recoger hasta Valle Nacional. Las pesetillas las sembraron en un vivero (en una caja) y al cabo de un año las trasplantaron a los cafetales. Todo con orientación de técnicos del INMECAFÉ.

Para hacer posible la comercialización del aromático grano¹¹⁴, el INMECAFÉ propuso al pueblo buscar un lugar apropiado como pista de aterrizaje y despegue para las avionetas que serían las encargadas de transportar los sacos de café hasta Tuxtepec, pues de sacarlo por tierra se hubiera necesitado mucha inversión de dinero y de tiempo. En 1984-1985 los productores hicieron fatiga y acondicionaron la cima del cerro que en chinanteco se llama "mg-nía" (y en el Mapa (3) del INEGI se reconoce). El llegar a la pista requiere de unos cuarenta minutos de caminar siempre en subida.

Como ya se puede aventurar con estos datos, en Santiago la superficie sembrada con café creció muchísimo (pues en promedio cada productor tiene 2.50 has. ocupadas con matas de este grano) y la comunidad se volcó totalmente a su cultivo y empezó a girar en torno a éste y a su precio en el mercado¹¹⁵. Entonces, no resulta difícil imaginar que una vez que el INMECAFÉ se retira del acopio y comercialización del café en 1989 como consecuencia de la política gubernamental instrumentada -desmantelamiento de paraestatales- y de la caída del precio del café

¹¹² "Una de las prioridades de la política agropecuaria en México durante muchos años fue el cultivo del café por ser el principal producto agrícola de exportación del país....

"En el caso de la Chinantla, a pesar de que el cultivo del café data desde el siglo pasado, su cultivo hasta hace diez años permanecía estancado con una superficie pequeña alrededor de 5 mil hectáreas. Con el Programa de Mejoramiento de Cafetales implantado por el INMECAFÉ, se han establecido más de 50 mil hectáreas en los últimos diez años." Mújica, Javier en Anta, Salvador, 1992, p. 161.

¹¹³ Las variedades de café que más siembran en Santiago son: el café arábigo variedad criollo y el Bourbon en sus variedades Caturra y Mundo Novo. (PAIR-UNAM).

¹¹⁴ Hasta 1990 vendían el kilo de café pergamino, esto es despulpado, lavado y seco, a N\$4.50. Y tenían que pagar N\$0.80 por kilo transportado en avioneta.

¹¹⁵ Cabe mencionar que las primeras casas construidas con techo de lámina y paredes de bloque fueron posibles gracias a los ingresos derivados de la venta de este producto, y a la ayuda de la avioneta para transportar los materiales.

en el mercado mundial (de N\$4.50 a N\$2.50 el kilo dentro de la comunidad), Santiago Tlatepusco (y la región, por supuesto) sufre un descontrol al ver escabullirse la más importante fuente, no sólo de ingresos, sino también de organización de productores para la comercialización de tan importante producto.

Al desplome del precio del café, los campesinos no ven otra opción que la de dejar de invertir el tiempo y el trabajo que solían a su producción, para ahora solamente sacar lo necesario para vivir; y buscan una alternativa -de ingresos- en la venta del ixtle obtenido de la pita.

Pese a que los santiaguenses trabajan la pita desde épocas inmemorables (en la elaboración de diversos utensilios de uso diario) no es sino hasta 1992 que se dedican a su comercialización. La venden al Centro de Apoyo al Movimiento Popular Oaxaqueño (CAMPO) con oficinas en Oaxaca, Oaxaca, a N\$125.00 el kilo.

Hoy día, gracias al elevado precio al que pueden vender la fibra, la superficie ocupada con pita empieza a ampliarse dentro de la comunidad, a robarle tiempo a los campesinos y a brindarles otra opción de ingresos y de vinculación con el mercado.

Café.- El primer paso en la plantación de cafetales es la elección del terreno que se sabe adecuado para rozar (y después sembrar); en esta decisión se debe tomar en cuenta que el café es un producto perenne, por lo que estará ahí durante varios años.

Los santiaguenses prefieren los meses de mayo y junio para rozar. Dicen que tumban todos los árboles, excepto el cuajinicuil porque además de que da sombra a los cafetales, suelta hojas que sirven de abono a las matas. Dejan pasar de quince a treinta días para que la vegetación tumbada entre en descomposición y más tarde sirva de abono a las matas de café.

[Las semillas de café se siembran primero en un semillero y una vez que les han salido seis hojas se trasplantan en un vivero. La distancia adecuada entre planta y planta debe ser de 10 centímetros. Cuando las matas tienen uno o dos cruces (ramas) se replantan en el que será el cafetal].

En la plantación de las pequeñas matas de café crecidas durante un año en el vivero, entran a escena la huataca y la coa. Con la huataca se "huataquea" la tierra -se remueve, se ablanda- y con la coa se hacen las holladuras. La distancia recomendable que debe haber entre mata y mata de café es de 3 metros x 2 metros. Para obtener en todo el cafetal una separación uniforme, los campesinos se sirven de las "brazadas", medida que se marca en la vara con la que fijan la distancia.

Los meses de lluvia (julio-septiembre) son los que aprovechan para trasplantar las matas de los viveros a las holladuras que se supone deben tener ya

en su interior vegetación en descomposición. Haciendo cálculos, se puede decir que el sembrar una hectárea de café le lleva al productor y a su familia entre diez y quince días, dependiendo de la distancia a la que esté ubicado el cafetal, del número de trabajadores y de las horas de trabajo por día.

En octubre la maleza empieza a crecer y es preciso realizar la primera limpia ("a puro machete"). También hablando en general, diré que esta labor en una hectárea se cubre trabajando doce días. La segunda limpia suelen hacerla en enero y la tercera en agosto. Es importante aclarar que hablamos del primer año de vida del cafetal; pues en adelante se limpiará cuando el campesino "tenga tiempo" (excepto durante los meses de la pizca).

Las matas de café empiezan a producir buenos granos hasta pasados tres años de su trasplante (no todas las cosechas son óptimas: una es buena, la que sigue mala, y así sucesivamente). Dicen que cada mata produce buen café solamente seis o siete ciclos después del primer año de producción, luego de los cuales es necesario podarla para que vuelva a retoñar. En caso de que vean que una mata "ya no está buena", la tumban definitivamente y una nueva ocupa su lugar. La productividad de los cafetales está determinada en gran medida por la calidad de los suelos, pero también por el cuidado que sus dueños den a las matas. Así, encontramos enormes diferencias en la productividad: desde 500 kgs./ha., hasta 1300 kgs./ha.

Los tipos de suelo y la ubicación de los cafetales no sólo determinan la productividad por hectárea, sino también la calidad del grano de café y la fecha de pizca. Los cafetales ubicados en las partes bajas (en el poblado y sus alrededores) producen desde agosto y hasta enero. Y en los cafetales "del cerro" (de más altura) se empieza a pizar en octubre y todavía en marzo siguen dando. Los granos cortados en estos terrenos son más grandes y pesados que aquellos de las partes bajas. Por ejemplo, un costal lleno de granos de café (pergamino) pesa 28 y 35 kilos, respectivamente.

La pizca la hacen manualmente y entre el mayor número posible de miembros de la unidad doméstica. Se echan el morral al hombro y con las yemas de los dedos desprenden los rojos cerezos de las matas durante tres días. El cuarto día despulpan ahí mismo en el cafetal, y ya pelados transportan los granos hasta sus casas. La mayoría de los productores tiene dos despulpadoras: una en el cafetal y otra en el solar. (El INMECAFÉ dio, cuando llegó, una despulpadora por cada cuatro productores. Después cada quien hubo de comprar la propia. Hoy día (1994) se pueden adquirir en Tuxtepec a N\$350.00 c/u).

Una vez en la casa, el café queda bajo el cuidado casi exclusivo de las mujeres. Las actividades a realizar son: lavar el café en el río (con ayuda de los canastos de bejuco o de carrizo que ellos mismos tejen) y secarlo tendiéndolo sobre petates que dejan al sol de tres a seis días.

Cuando a los productores y a sus familias no les alcanza el tiempo y se les pasa la fecha para cortar los cerezos maduros del café, deben pizcarlos ya que están secos. En estos casos la despulpadora no tiene nada que hacer. Así, dejan remojar el café en el río dentro de un costal por dos o tres días para que la pulpa se ablande. Ya remojados, ponen los granos en un mortero y con el mazo los golpean hasta que queden libres de la pulpa. Luego los lavan en el río y los dejan secar.

Desde que el precio de café se desplomó, un fenómeno de abandono parcial de los cafetales¹¹⁶ se ha venido produciendo dentro de la comunidad: al no recibir un precio que consideren conveniente por la venta del grano, han decidido limpiar y pizcar sólo lo necesario para vivir ("para el gasto", dicen), pues arguyen que de trabajar el total de los cafetales tendrían que invertir mucho trabajo y esto les impediría realizar otras actividades agrícolas (maíz de temporal y tonamil, sobre todo) que no les conviene abandonar por no tener posibilidades -económicas- para cubrirlas de otra manera (comprando el maíz, por ejemplo).

No han abandonado totalmente, sin embargo, sus cafetales, pues el seguir limpiando aunque sea un poco, les permite contar con ingresos monetarios además de que constituye un fondo de reserva.

El jornalero en las labores agrícolas relacionadas con el cafetal (limpia y cosecha) ha disminuido también y por la misma razón. Cuentan que cuando el café era bien pagado, la mayoría de los santiaguenses contrataba "mozos" de Tlacoazintepec, de Zapotitlán y de San Pedro Xochiapa. Les convenía hacerlo porque podían limpiar y pizcar todas sus matas de café; pagar la jornada a los mozos no representaba gran gasto en comparación con las ganancias que obtenían por la venta de su café. Hoy día (1994) son contadas las personas que contratan gente para que trabaje sus cafetales.

En 1992-1993 el jornal lo pagaban a N\$10.00. Pero además del dinero, los trabajadores reciben hospedaje y alimentación durante su estancia en la comunidad.

Es importante hacer notar que el café es la bebida diaria y de todo el día (y para chicos y grandes). Con él acompañan el desayuno, la comida y la cena, además de que con café frío se quitan la sed. Siempre habrá una olla en el fogón que guarde aunque sea un poco de esta bebida.

Así preparan el polvo de café: una vez despulpado el grano, lavado y secado, todavía le queda una cáscara más que hacen se desprenda pasándolo muy

¹¹⁶ Dos ejemplos que muestran lo dicho: 1) Don A. tiene 2 has. de cafetal. En la cosecha de 1992-1993 pizcó 700 kilos, pero dice que de haber recogido todo el café hubiera sacado hasta 2 toneladas.
2) De las 2 hectáreas que tiene Don B., en la cosecha de 1992-1993 sacó 1.5 toneladas, pero dice que de haber pizcado todas las matas hubiera obtenido hasta 3.5 toneladas.
Esto quiere decir que ante esta situación los campesinos han decidido trabajar sólo entre un 35% y 45% de sus cafetales.

suavemente bajo la mano del metate. Después tuestan los granos sobre el comal, y para que no se quemen y doren parejo los remueven con un olote. Una vez tostado, muelen el café en el metate, y para que quede un polvo fino lo pasan mínimo tres veces. Luego ya lo guardan en un bote o en una bolsa de plástico para que no pierda su aroma y sabor.

Para "cocer café", se pone a calentar una olla con agua. Ya que hirvió se le agrega polvo de café al gusto, se retira del fuego, se tapa y se deja reposar hasta que el povo se asiente. Luego se endulza con mucha azúcar.

Comercialización del café.- Entrar en el tema de las Organizaciones de Productores me pone un poco en aprietos, primero, por razones personales que no creo valgan la pena ser señaladas en este momento; y, además, porque a los mismos campesinos les resulta un tanto complicado dar fechas, explicar cómo es la organización, cuáles los vínculos con el mercado y cómo están tejidos. Pero bueno, me aventuraré.

Desde que empezaron a correr los rumores de que el INMECAFÉ dejaría de hacerse cargo del acopio y comercialización del café (1986), los campesinos se enfrentaron a una encrucijada, pues dos Uniones de productores llegaron a la comunidad, cada una con sus programas de trabajo y sus proposiciones respecto a la manera en que en adelante se podría comercializar el grano, tratando de "ganarse" al mayor número posible de comuneros: por un lado estaban los que venían de la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO); y por otro, los del Consejo Estatal del Café, ambos afiliados a la Confederación Nacional Campesina (CNC).

Cuentan los santiaguenses que aquellos fueron días de fuertes discusiones porque los líderes de cada una de las organizaciones luchaban por ser los que mayor número de afiliados ganara, y los campesinos se trataban de convencer unos a otros. (Hoy día, los problemas entre productores de diferente filiación, siguen vivos. Tanto, que hermanos se llegan a retirar el habla).

Finalmente las Organizaciones quedaron conformadas de la siguiente manera: La "Sociedad Cooperativa Fuerza Organizada" (CEPCO) quedó integrada por 24 productores; y la "Unión de Comunidades Li-ma Café" (CNC) por 109.

Cada Unión tiene su propia organización interna, y los dirigentes son escogidos por sus mismos integrantes. La "Sociedad Cooperativa Fuerza Organizada" (SCFO) tiene un Presidente, un Secretario y un Tesorero, que ocupan sus cargos por periodos de tres años. Al menos una vez al mes hacen una asamblea en la que la mesa directiva informa cómo va la venta del café, cómo está el precio del grano en el mercado, piden cooperación si es que tienen que hacer un viaje para arreglar cualquier asunto, etc.

Datos obtenidos de un informe de los Fondos Regionales de Solidaridad (FRS),¹¹⁷ señalan que la Sociedad Cooperativa Fuerza Organizada se constituyó en 1986 y registró a la comercialización intergrupala de café como la principal actividad; está afiliada políticamente a la Confederación Nacional Campesina (CNC) y guarda relaciones con la SARH, el INI, la SEP y con Culturas Populares.

La "Unión de Productores Li-ma Café" -"Li-ma café" quiere decir flor de café- (UPLC) no sólo está conformada por productores de la comunidad de Santiago, sino también por algunos de San Pedro Tlatepusco y otros de Santa Cruz Tepetotutla (ambas comunidades pertenecientes al Municipio de San Felipe Usila). En total son 211 productores.

Para tener representantes en las tres comunidades, los cargos directivos están divididos de la siguiente manera: el Presidente es de Santiago; el Tesorero de San Pedro; y el Secretario de Santa Cruz. Además, en cada una de las comunidades hay tres delegados. El comité se reúne una vez por mes en Santiago.

También datos del informe de FRS, apuntan que la Unión de Productores "Li-ma Café", se conformó en 1987 con producción y comercialización de café como principal actividad; también está afiliada políticamente a la CNC y tiene relaciones con el INI, la SARH, Sedesol e Inmecafé.

Algunas de las responsabilidades más importantes que los dirigentes de ambas organizaciones de productores tienen, son: buscar el mejor precio y mercado para su producto; y conseguir apoyos, ya sea para el mejoramiento de los cafetales, para su renovación o simplemente estímulos (económicos, obviamente).

Una de las diferencias más contrastantes de lo que cada Organización de productores ha logrado obtener, se refleja claramente en el precio al que en el ciclo productivo 1992-1993 consiguieron vender el grano pergamino: los de la SCFO obtuvieron N\$2.50 por kg. -libres-, mientras que los de la UPLC alcanzaron N\$3.00 por kilo, también libres (ellos no son los responsables de pagar los gastos de flete). Explican que en esta variación influyen dos factores: la clasificación del café y la cantidad de producto cosechado (entre más kilos de café se ofrezca a los compradores, mejor pagan, dicen).

Mientras que la SCFO logró juntar 7 toneladas de café "natural", la UPLC reunió 13.5 toneladas de café "orgánico"¹¹⁸ (sin ningún tipo de residuo químico), que

¹¹⁷ "Cobertura de los Fondos Regionales de Solidaridad en Oaxaca", e "Indicadores Socioeconómicos", son dos informes de los que obtengo los datos acerca de las uniones de productores.

¹¹⁸ En 1992 los dirigentes de la UPLC asistieron a una reunión de cafecultores en donde productores afiliados a la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) les dieron un folleto de lo que requería el grano del café para que pudiera ser calificado como orgánico.

a últimas fechas ha visto incrementada su demanda, en gran medida por algunas de las ideas que las sociedades industrializadas tienen de volver a "lo natural".

Ambas Organizaciones sacan su café de la comunidad de la misma manera: primero en bestia a Usila (N\$0.20 por kilo transportado) y de ahí otra hasta Arroyo Tigre (N\$0.20/kg.) Como ya dije, los gastos por concepto de flete no corren por cuenta de los productores; al contrario, quienes tienen bestias para llevar el café ven en el transporte otra fuente de ingresos. De Arroyo Tigre a la cortina de la presa "Cerro de Oro", la lancha cobra N\$0.12/kg. Una vez ahí, camiones particulares trasladan el producto a los beneficios correspondientes: los de la UPLC tienen su beneficio en Valle Nacional; y los de la SCFO en Ixtepec y Córdoba¹¹⁹.

INI-Solidaridad apoya a los productores de café: en la cosecha 1992-1993 adelantó casi N\$1,000.00 a cada productor (de las dos Organizaciones), cantidad que una vez vendida la producción tuvieron que reembolsar. Parece que este año (1993-1994) va a dar N\$300.00 a cada uno.

Otra instancia que brinda ayuda a los productores de café, aunque no pude desenredar muy bien de qué manera, es la Coordinadora Estatal del Café.

Pita¹²⁰.- Los terrenos preferidos para sembrar la pita son aquellos sombreados y, de ser posible, cercanos al río o a algún arroyo. Se recomienda hacer la siembra de los magueyes (maguey le dicen los chinantecos a la pita) de junio a septiembre por ser meses que llegan acompañados de grandes y abundantes chorros de agua. Sombra y agua son elementos que los santiaguenses piensan indispensables para que las hojas crezcan verdes y grandes. Las hojas llegan a alcanzar el tamaño ideal (2.5 metros) para que la fibra que de ellas se obtenga pueda ser aprovechada ("para que el ixtle salga largo"), después de tres años de haber sido sembradas las pencas. Y dicen que media brazada es la distancia que debe separar a un maguey de otro.

Cada maguey tiene entre 15 y 17 pencas de las que, una vez que se ha decidido cortar cierto número para proceder a sacar la fibra, es necesario dejar por lo

¹¹⁹ Mencionar que el café que venden las organizaciones es de exportación (según los mismos productores el café tiene como destino Canadá), resulta útil. Entre otras actividades, en los beneficios se encargan de dividir los granos en dos categorías: los de exportación y los que se destinarán al mercado nacional. Esta clasificación depende de la calidad de los granos, y no está de más decir que los mejores son para exportar (obviamente).

¹²⁰ "Agave: Familia Amarilidáceas. Género Agave, con dos especies importantes: la A. americana, L., llamada pita comén, y la A. rígida, Mil., denominada henequén. Procede de México y crece subespontánea en el Mediodía y Levante español. Es planta vivaz, de hojas radicales o pencas carnosas, dentadas, espinosas llegando a alcanzar gran longitud, según los países (En el origen hasta 3 metros). Las flores son verdeamarillentas y forman una gran panoja sobre un escalpo central (pitaco) que tarda muchos años en desarrollarse (20-50). "...Las pitas se multiplican por bulbillos y renuevos.... De las hojas se obtiene una fibra utilizada en cordelería para fabricación de setos vivos y fijación de terrenos inestables." Diccionario de Agricultura, 1968.

menos cinco para que no se seque y siga creciendo y reproduciéndose. Para poder sacar 1 kilo neto de ixtle, se necesitan entre 270 y 350 hojas¹²¹.

Para obtener un kilo de ixtle es menester emplear de cinco a seis días¹²² de trabajo. Las dos primeras jornadas las dedican a cortar las hojas con el machete. Luego de haber separado las pencas del maguey, las despojan de sus espinas. Al día siguiente las tallan para sacar la fibra: sobre un tronco recargan una tabla de 30 centímetros de ancho y de mínimo 3 metros de largo. Sobre ésta tienden la penca y el que la va a tallar la pisa con la planta del pie para que no se le escape. Con otra madera, en chinanteco "matah", (de tal tamaño que pueda ser empuñada por el tallador), raspan -quitan- la corteza de la penca haciendo movimientos de abajo hacia arriba. Con el dedo pulgar van jalando la fibra que ya ha quedado descubierta para que se vaya enrollando y haciendo "reata"¹²³.

Si quieren que el ixtle se blanquee, lo dejan remojando diez días bajo el agua del río, y después lo cuelgan dos días para que seque. De no lavarlo, la fibra queda con cierto tono amarillento, pero este color en el mercado es menospreciado y no tan bien pagado. Por eso, todos los santiaguenses prefieren darle su lavadita.

Cuando todavía el río arrullaba a los peces, en la comunidad tejían cucharas y atarrayas¹²⁴ con esta fibra. Dicen que para hacer una cuchara necesitan 1/4 kg. de fibra y una semana de trabajo (para tejerla).

El ixtle, ya hecho reata y blanqueado, lo venden (a N\$125.00 el kilo) a través del presidente de la SCFO a CAMPO. Esto independientemente de la Organización a la que los productores pertenezcan. Él es el encargado de pesar la fibra y de llevarla a Oaxaca. Y no es sino hasta que regresa de su viaje de ventas que paga a los que le entregaron.

¹²¹ Según Don C, de una tarea es posible obtener 3 kilos de ixtle.

¹²² Una de las ventajas de tallar la pita para obtener ixtle, es que toda la familia puede participar en tan vieja labor. Lo que sí requiere de experiencia es la fabricación de los enseres que, ha decir verdad, hoy día ya casi no son fabricados, pues lo que más hacían eran aperos para la pesca, pero debido a la construcción y llenado de la presa "Cerro de Oro" (1991), ya los peces han desaparecido.

¹²³ La corteza que queda después de tallar las pencas -la cáscara, como le dicen-, no la desperdician: la dejan secar al sol, la trenzan y la hacen hamacas.

¹²⁴ No es raro ver colgar de las paredes de las casas estos aperos para la ya pasada a la historia actividad pesquera.

Recolección

Ésta es una actividad que envuelve sobre todo a las mujeres, pues el carácter de lo recolectado pertenece a lo que la sociedad santiaguense distingue como "obligaciones", más que propias, imputadas a lo que designan "femenino". Esto porque lo que más recolectan es leña y quelites que, como ya se imagina, son ingredientes indispensables para la alimentación de la familia y que por lo tanto, igual que pasa en tantas otras sociedades, corresponde a la mujer de la casa proveer. En otras palabras, al ser ellas las responsables, no sólo de hacer la tortilla de cada día, sino sobre todo de que esté siempre puesta sobre la mesa, son ellas entonces quienes deben llevarla hasta ahí, y eso es lo que hacen.

Leña

Los trozos de madera que rodean las casas en épocas de secas, aquellos que se posan sobre las espaldas de mujeres y niñas¹²⁵, son la base fundamental de las cocinas -del fogón, más bien dicho- de todas las casas de Santiago Tlatepusco; tan sencillo como decir que sin leña lo cocido no existiría pues no hay hasta el momento otra opción de combustible. O sea, la vida diaria de las mujeres está enmarañada con los leños.

El ir y venir de mujeres con el mecapal sobre la frente, la espalda cargada de madera, un trapo en la cabeza para esconderse del sol y la mirada fija en el camino. es el panorama acostumbrado de todos los días, pero sobre todo de aquellos que amanecen en los meses en los que la lluvia cae sobre otras fases de la tierra -épocas de secas en Santiago. Sí, de febrero y hasta junio aprovechan que los leños están deshidratados y que por lo mismo pierden peso, para cortarlos de los árboles y luego llevarlos a sus casas. En estos meses el ir por leña es indispensable, pues de no hacerlo ahora, una vez que las lluvias aparezcan para regar los cultivos de maíz, la madera estará mojada y no podrá dar fuego a los hogares. Es por eso que durante meses juntan la mayor cantidad de leña posible, previniéndose de la llegada de las aguas. Esto quiere decir que es en esta época del año cuando aprovechan para juntar -aunque no sólo recolectan sino que más bien buscan y cortan- la leña necesaria para el resto del año. Dicen que durante estos meses las mujeres hacen hasta tres viajes diarios relacionados con la leña: un día van a cortarla, otro regresan a rajarla por la mitad, y ya que el sol logró secarla casi totalmente, la transportan a sus viviendas.

¹²⁵

No quisiera dejar plasmada la idea de que los hombres quedan excluidos de la recolección de leña, pues en ocasiones ellos también transportan leña -la mayoría lo hace con ayuda de bestias-. Aunque sí quiero que quede claro que las más de las veces son las mujeres quienes se ocupan de este trabajo.

El consumo de leña depende, por supuesto, del tamaño de la unidad doméstica (del total de miembros). Así, algunos datos que quizá puedan darnos una idea, aunque sea vaga, de la cantidad de leños que requiere una familia, son los siguientes: Una unidad doméstica conformada por dos adultos y tres menores consume 16 kilos de leña en tres días. Otra, de siete adultos, quema 25 kilos en una semana¹²⁶.

Los lugares más comunes para sacar leña en Santiago son, en primer lugar, los encinares¹²⁷ que encierran a la comunidad y, en menor medida, los rozos del maíz de temporal.

Las maderas que usan como leña son: encino, capulín, juinicuilillo, chancarro, cuajinicuil y palo ensangrado.

Recolección de hierbas

Hierbas, como le dicen a los quelites, hay casi todo el año, excepto en abril y mayo, meses de calor intenso que provocan que las hojas se sequen y se tornen amarillas.

Las milpas suelen ser el lugar que las hierbas comestibles escogen para crecer (nadie se ocupa de su cultivo, "solitas nacen"). Así, las épocas en que más son arrancadas y degustadas, son aquellas en que los campesinos (las mujeres, sobre todo) van a las milpas para hacer cualquiera de las actividades con el cultivo relacionadas y aprovechan para llevar a casa cierta cantidad de las hojas que luego sirven a la familia de alimento. Algunas de las hierbas que agarran en las milpas son: quelite de conejo ("Hog-mú"), hoja de calabaza ("Ho-mö), hierbamora ("Ho-mu- agn"), verdolaga (Hö-tzía"), quelite de bejuco, huele de noche, quelite de plata, quelite de col y "Hö-lêigh".

En el solar recogen huele de noche ("Hö-tz"), hierbabuena, hierba santa y hoja de chayote.

Antes de cocinar los quelites, los meten en un canasto y los lavan con el agua corriente del río.

Además, en los meses de abundante lluvia, es posible encontrar hongos: en la tierra nace el hongo amarillo ("Nüe"), y en el palo de jonote el hongo blanco ("Nae-jó"). Ambos los comen asados sobre las brasas envueltos en hojas de pozol, fritos o en caldo.

¹²⁶ Se utilizan 9 kilos de leña para cocer "el nixtamal (3 kilos de maíz) y hacer las tortillas; para un kilo de frijol... se utilizan 4,250 kgs.; De acuerdo a estas cifras podemos estimar que el consumo de leña anual por unidad doméstica es aproximadamente de 4 mil toneladas." (Alfaro, Mara en Anta, Salvador, 1992, p. 112).

¹²⁷ Es opinión generalizada que el encino es la mejor madera como leña (combustible), pues dicen que "cuando está carbón, dura más tiempo (caliente) que las otras."

De noviembre a enero recogen en el monte tepejilote de piedra ("Lií cagn"), y de enero hasta abril tepejilote ("Lií"). Y se los comen asados, cocidos o revueltos con huevo.

Caza

Ésta es una actividad exclusiva de los hombres, a ninguna mujer se le ocurriría arriesgarse a la aventura de tomar un rifle entre sus manos, y menos aún a meterse en el monte con la intención de buscar carne que comer. En cambio, casi ningún hombre osa recorrer el campo sin compañía de un arma, pues sería frustrante que un animal cruzara por su camino y que él no pudiera siquiera intentar llevarlo a la mesa. porque cada vez que lo logran es casi motivo de fiesta y ¡cómo no iba a serlo! si son pocas las oportunidades que tienen el gusto de comer carne (que no sea la de las aves que crían en el solar). Hay que resaltar que ningún habitante de Santiago se dice cazador pues ésta no es actividad principal de ninguno de ellos.

Además de aquellas ocasiones en las que logran cazar animales (o "ganar". como ellos dicen) en sus vueltitas a las milpas con ayuda sólo del rifle, son pocos los campesinos que tienen posibilidades de cazar animales más grandes que aves y roedores, que ya mencionamos cuando hablamos del maíz de temporal, pues para hacerlo deben tener un perro que les ayude a buscar y luego a poner entre la espada y la pared a la presa.

Pero empecemos con los que se pueden cazar "a pura mano" o con la vista de lince y la bala del rifle:

El PERDIZ, la CHICHARRA y el FAISÁN son aves que rondan la comunidad y sus alrededores todo el año. "A esos no hay que buscarlos. Nada más uno los ve volando y les da con el rifle o la escopeta".

En el Cerro de Hoyos hay mucho CERETE, que por cierto pica la mazorca, y se puede agarrar con el rifle.

TEJÓN hay todo el año, pero cuando empieza a espigar el maíz salen muchos más. Lo mismo pasa con el JABALÍ. Dicen que "el jabalí es muy listo porque sabe cuando uno ya lo está esperando y se anda quedito quedito, viendo despacito". Ambos se agarran de noche y con escopeta o rifle. El TEJÓN acostumbra andar en grupos de quince o veinte. Y no sólo roba maíz, sino también yuca. Lo agarran en el día y con rifle y escopeta.

El TEPEZCUINTLE come maíz por las noches, así es que una buena táctica para agarrarlo es poner un montón de maíz desgranado en la milpa (en donde el animal ha hecho ya su caminito) e ir por la noche a esperarlo, acompañado de un rifle o una escopeta.

El MAPACHE sale de noche, y con buena suerte, un buen ojo y la escopeta o el rifle, es suficiente.

Para cazar mazate, tigre y gato montés, resulta indispensable la ayuda de por lo menos un perro. Estos cómplices se pueden comprar en Usila. Se consiguen desde N\$100.00 (sin amaestrar) hasta N\$500.00 (ya enseñados a buscar a sus víctimas), pero son pocas las personas que tienen la posibilidad de gastar tal cantidad de dinero en los perros y de darles de comer.

Al MAZATE le gusta andar cerca de los ríos. Para poder cazarlo se necesita que un perro vaya por él al cerro y lo persiga hasta hacerlo bajar al río. Ahí lo esperan unos cinco o seis hombres y lo acorralan; ya sin posibilidad de escape lo "agarran a pura mano". Si nada más va un hombre, le da con el rifle. La verdad es que muy poca es la costumbre entre los santiaguenses de cazar en grupo.

El ARMADILLO también se caza con ayuda del perro: como él se esconde bajo la tierra, el perro lo debe olfatear y cuando encuentra su escondite "le hace una seña" a su dueño (ladra). El cazador, entonces, hace un "pozo" y saca al animal de su guarida. Una vez que lo agarra lo mata a pura mano o "con un azotón".

Los perros resultan también indispensables si se quiere cazar TIGRE o GATO MONTÉS. El perro los persigue hasta que consigue que trepen un árbol; ya ahí, sin escapatoria, el cazador dispara. (Los santiaguenses no saben curtir la piel, así es que no le dan ningún uso).

Cuando los hombres cazan ("ganan") un animal grande y la carne que de él obtienen alcanza para que los miembros de la unidad doméstica coman y todavía sobra, regalan un poco a familiares cercanos. Esto resulta un cierto tipo de intercambio, pues cuando los que recibieron carne logren cazar, convidarán a quienes esta vez les regalaron. También en caso de que la cacería se lleve a cabo en grupo, cosa rara como ya dije, el animal se reparte entre todos los participantes.

Si deciden guardar un poco de carne para degustarla otro día, la salan y la cuelgan sobre el fogón para que se ahume y no se eche a perder.

Artesanía

Igual que todas las actividades y todos los aspectos de la vida, no exclusivamente de Santiago, también la elaboración de artesanías está dividida en aquello que toca hagan los hombres y en lo que corresponde hacer a las mujeres. Claro que con esto no pretendo plasmar la idea de que todos los hombres y todas las mujeres se dedican a producir artesanías; por el contrario, solamente quienes han aprendido los pasos para lograrlo, lo hacen.

Caracteriza a la producción de artesanías el hecho de que la mayoría de las veces se produce para el consumo directo -excepto los comales-. Esto quiere decir que no venden lo que producen. Sin embargo, en la comunidad se reconoce a aquellas personas que se clasifican como las más aptas para la elaboración de tal o cual utensilio, lo que implica que al faltar un artesano dentro de la unidad doméstica se recurre a uno de estos productores para comprar lo que se necesite.

Como ya se mencionó, antes de la inundación de la Presa "Cerro de Oro", los santiaguenses tenían la posibilidad de incluir en su dieta carne de pescado, pues el río Santiago¹²⁸ guardaba en sus aguas trucha, camarón, langostino y pez bobo, y por esta razón es que tienen gran experiencia en el tejido de cucharas y atarrayas de majagua de jonote o de pita; aperos que podríamos enmarcar dentro de la artesanía; sin embargo, una vez que se llenó el vaso de la presa, la presencia de las mencionadas especies encontró su fin dentro del río que cruza la comunidad y sus habitantes han abandonado por completo la elaboración de tales instrumentos. Ahora sólo tejen redes ("Nö") y mecapales, y los hacen de bejuco, de majagua o de pita. A esto de meter, entresacar y anudar las reatas para darles forma y sobre todo utilidad, se dedican sólo unos pocos hombres.

Para obtener la majagua, que ya dijimos es la corteza del tan utilizado árbol de jonote, los santiaguenses recomiendan esperar a que la luna esté llena para que así la corteza "se despegue bien y salga larga". Después la dejan secar bajo los rayos del caliente sol. Para que se ablande y se pueda manejar, la hunden en las aguas del río por ocho o diez días; "ya luego se pueden sacar las tiras" y enrollarlas poniéndolas sobre el muslo y frotando con la mano de abajo hacia arriba.

El bordado y confección de huipiles, y el amalgamiento y moldeado del barro para hacer comales, son menesteres artesanales correspondientes única y exclusivamente al sexo femenino.

¹²⁸

Hoy día sólo los niños pescan y a modo de divertimento, pues los pequeños peces que arrastra la corriente se comen como golosina: con anzuelo agarran *huile* (conocido también como pez bigotón).

Aquí es atinado señalar que a la producción de comales es a la que más tiempo dedican las mujeres, pues por lo indispensable que resulta en la cocción de las tortillas, es éste un enser del que debe haber por lo menos dos en cada cocina.

El primer paso para la elaboración de las grandes tortillas de barro (comales), es la búsqueda y recolección de las tierras y piedras necesarias para preparar el barro: una arcilla roja, chiclosa y pegajosa, "Gúo-guie", que encuentran dentro de una cueva que está camino a Usila. Y una piedra blanca, "Cagn- tsui" (parece ser una calcinita), que hay en el Arroyo Seco. Los días que más posibilidades tienen de encontrarla es después de que ha llovido y que ya el río ha bajado, pues dicen que el agua las trae, pero no saben de dónde.

Sobre una piedra de río en forma de metate muelen la arcilla y la piedra hasta que logran su pulverización y después las rocían con agua para obtener la consistencia que permita pueda ser manejada con las manos. Ya bien amasado el barro, forman tantas bolas como comales deseen hacer y, siguiendo la técnica para hacer tortillas, las golpean y moldean hasta que consiguen darle la forma y tamaño deseados. Antes de cocerlos, pulen el lado que será la cara superior con el hueso de un mamey o con la semilla de bejuco, luego espolvorean un poco de polvo de la piedra blanca y los dejan secar durante siete días. Para cocerlos esperan a que la leña del fogón se ponga al rojo vivo, sobre ella ponen el comal y lo cubren con olotes y leña también colorados de calientes; cuando ya el barro moldeado ha tomado el color del fuego lo retiran y dejan enfriar.

El mercado para este producto es las más de las veces local, aunque gente de San Pedro Tlatepusco baja a comprar. Es casi regla general que en cada casa tengan por lo menos dos comales, pues es un utensilio, más que necesario, indispensable. Cada uno lo venden en N\$2.00 (1994).

La confección de huipiles ha dejado de ser una actividad que involucre al total de las mujeres de la comunidad como cuentan sucedía hace más de treinta años, pues, como ya se anunció antes, los santiaguenses prefieren comprar la ropa ya hecha que ponerse a confeccionarla ellos mismos, pues para acabar un solo huipil es menester invertir seis meses de trabajo -intercalado con el resto de las actividades. Además de que son pocas las mujeres que entretejen los hilos y plasman en ellos figuras de colores, he de decir que cada vez son menos las que se interesan en lidiar con las hebras, los nudos y los colores, de tal manera que empieza a ser ésta una ocupación casi exclusiva de las que más años han acumulado en su vida.

Actualmente existe un Grupo de Artesanas que por "iniciativa" de INI-Solidaridad se conformó a principios de 1992. Cuentan estas mujeres que llegaron técnicos del INI a preguntar quiénes sabían hilar y bordar, y que a las 24 que respondieron saber hacerlo las incluyeron como miembros de éste¹²⁹. Las

¹²⁹ Hoy día (1994), sólo quedan 14 mujeres en la organización. Algunas salieron porque dicen "que era mucho trabajo" y otras porque sus esposos no las dejaron formar parte del grupo.

organizaron para que formaran el comité directivo, les dieron un crédito de N\$8,000.00 (mismo que invirtieron en la compra de hilos blanco y de color), y les dijeron que se pusieran a hacer huipiles para que después los vendieran a N\$800.00 ¡cada uno! (¿En dónde?, ¿A quién?). Para fines de 1993 tienen confeccionado uno cada una, y ¿vendido? ninguno. Se suponía que con las ganancias de las ventas ellas pagarían el crédito. No obstante que han salido a Oaxaca y a Tuxtepec a ofrecerlos, no han logrado vender ninguno, y tal situación resulta comprensible una vez que miramos la cantidad de dinero que piden por cada prenda (N\$800.00).

Ganadería

Es útil empezar diciendo que, no obstante que en el Valle de Usila se practica la ganadería extensiva en la cría de ganado vacuno, en Santiago, sobre todo por las condiciones físicas de los terrenos, se practica más aquella ganadería mular y de solar. Ello se refleja claramente en el hecho de que, mientras todas las unidades domésticas se afanan en la cría de aves (pollos, gallinas, gallos y guajolotes que destinan al consumo directo y sólo en casos contados a la venta, ya sea de los mismos animales o de sus productos) y la mayoría tiene bestias (mulas, caballos y a veces burros), solamente un señor (como poseedor único), las dos organizaciones de productores y la comunidad, como un todo de comuneros, tienen ganado.

Como ya dijimos, el cuidado y producción de ganado vacuno, no es una actividad a la cual los santiaguenses sean asiduos ni expertos, y esto se explica, primero, por la falta de terrenos aptos -llanuras con fuentes naturales de agua- para la cría de los animales; y segundo, por lo complicado y costoso que resultaría vender el ganado fuera de la comunidad.

Siendo ésta la situación, habrá de mencionarse que el número de cabezas de ganado que hay en la comunidad no pasa de veinte, además de que en lugar de que año con año incremente, más bien disminuye. Explican los campesinos que esto se debe a que los animales, al haber nacido en Usila, "estaban acostumbrados a andar en lugares planos y ahora están en puro terreno inclinado".

Además de las vacas que cada una de las dos organizaciones de productores tiene (una cinco y la otra ocho), todos, como comuneros que son, aportaron dinero y en 1986 compraron cuatro vacas comunales. De su cuidado todos se encargan por turnos. Y el uso que les dan es festivo. O sea, solamente matan vaca en la fiesta más grande del pueblo, en la de Santiago Apóstol (que se celebra el 24 y el 25 de julio de cada año). Por ejemplo, en 1993 mataron 2 y vendieron el kilo de carne a N\$9.00.¹³⁰

¹³⁰

Hay veces que compran el ganado para la fiesta a comunidades vecinas.

[Para estos días, que son los únicos a lo largo del año que los santiaguenses comen carne de vaca, la gente acostumbra comprar hasta diez kilos, pues se tiene siempre la esperanza de que pobladores de vecinas comunidades lleguen a festejar con ellos el día del nombre al que consagran este mes y ellos, como buenos anfitriones que son, siempre les querrán ofrecer más de un taco].

En cambio en todos los solares andan libremente y de aquí para allá gallinas con sus pollitos, gallos solos y dos que tres guajolotes. Las mujeres, y desde chicas, son las que se ocupan del cuidado de las aves. Sacando un promedio, se puede decir que en cada unidad doméstica hay 20 aves¹³¹ y que este número consume diariamente un kilo y medio de maíz desgranado (aunque a veces lo sustituyen con yuca o con tortillas viejas remojadas en agua).

En caso de que una familia esté falta de aves en edad de ser consumidas, puede comprar a algún vecino: los gallos y gallinas las venden a N\$16.00 y los guajolotes a N\$50.00. Los huevos de gallina los dan a N\$0.25 (precios de 1993).

Las bestias, que la mayoría son mulas, son relativamente nuevas en la comunidad, pues fue hasta 1988 que las primeras llegaron hasta aquel inhóspito lugar. Y esto porque cuando el INMECAFÉ informó a los campesinos que dejaría de recoger el café en avioneta y que serían ellos quienes deberían encargarse de llevarlo hasta Arroyo Tigre, los santiaguenses solicitaron a esta paraestatal crédito (N\$500.00 para cada uno) para poder comprarlas. La mayoría de los productores compró sus bestias en Usila y otros en Valle Nacional, y pagaron el crédito que les fue otorgado con la venta de dos años de su producción del aromático grano.

Del cuidado de tan útiles animales, de las dos vacunas que anualmente se les debe administrar, del alimento más adecuado y del peso que resisten como carga (100 kilos), aprendieron de los vendedores. Las bestias están bajo el cuidado de los hombres y los niños, aunque bajo ciertas circunstancias (labores agrícolas, viajes a Tuxtepec, etc.) las mujeres se encargan de ellas.

No se puede decir que haya potreros en los que mantengan a las bestias, pero sí que cada dueño ha escogido una porción de tierra en donde las lleva a pastar y donde las deja para que engorden (de cuatro a quince días, dependiendo del trabajo y de los viajes que las mulas deban hacer). No las abandonan a su suerte; deben visitarlas por lo menos dos veces a la semana, pues dicen que es necesario cuidar que no vayan a resultar muertas a consecuencia de mordedura de víbora, a ser devoradas por un tigre o lastimadas por las hierbas (pueden causar heridas en las patas).

¹³¹

Claro que pasado el Día de Todos Santos el número de aves por unidad doméstica disminuye notablemente, pues es costumbre de los católicos adornar sus altares con gallinas, gallos o guajolotes enteros, desplumados y cocidos; a veces aderezados con mole.

Los días que los campesinos necesitan que las bestias estén en la comunidad (quizás porque van a acarrear mazorca, mercancía de la conasupo, plátano, café, etc.), las alimentan cuatro veces al día con zacate gigante que ellos mismos limpian (no puedo decir que lo siembren, pues "solito nace"). Y para que recuperen fuerzas, después de "hacer un viaje" con peso, les dan un kilo de maíz.

Oficios

Amén de los quehaceres de que hemos ya hablado páginas arriba -hierbero, partera, enfermera y maestro-, algunos de los oficios en que se afana un reducido número de pobladores de aquella región del mundo (y del Universo, por supuesto), sea o no con el fin de hacerse de monedas o billetes "extra", son la carpintería, la costurería, el comercio, la música y la predicación.

Con el término predicación al que apenas hice alusión, me refiero a los nueve Catequistas, al Diácono y al Consejero de la Iglesia Católica, y a los Diáconos y Consejeros de las Iglesias Bautista y Pentecostés¹³². Considérolos oficios por el no tan simple hecho de que los hombres que a ello se dedican, no sólo se deben preparar para desempeñarse dentro de esta área, sino también porque son actividades que requieren de su asistencia regular.

Todos los hombres de la comunidad saben bien de cómo se saca y se trabaja la madera, pero son pocos (dicen que el número no pasa de siete) quienes además de esto, cuentan con las posibilidades económicas para hacerse de los instrumentos de trabajo necesarios que permitan no sólo obtener (extraer) la madera¹³³, sino también darle la forma (sillas, camas¹³⁴ y cajas de muertos, sobre todo): se necesita, pues, el cepillo, reglas, martillo, taladro, lijas, la indispensable motosierra¹³⁵ y, más que obviamente, los clavos y clavitos.

A aquello de la confección de ropa sólo se dedican tres mujeres, pues aquí la máquina de coser es lo indispensable (y déjeseme decir que llegaron hasta allá en

¹³² De las Iglesias, de su organización y del papel que estos personajes juegan, hablaré más adelante.

¹³³ Dicen que la mejor madera para hacer muebles duraderos y resistentes a la polilla es el cedro, aunque otro árbol al que recurren es el ocote.

¹³⁴ Un ejemplo del precio de venta es el siguiente: por una cama tamaño individual de madera de cedro, en 1993 pidieron N\$250.00. Hay veces que el carpintero saca la madera de sus propios árboles, y otras en que el cliente pone la madera disminuyendo, de esta forma, el precio del mueble.

¹³⁵ Los poseedores de motosierra (sólo 4) suelen arrendar sus servicios como aserradores. En estos casos, el interesado en sacar madera debe tener en alguno de sus acahuals los árboles de los que piensa obtener las tablas. En 1993, el carpintero cobraba N\$25.00 por jornada de trabajo, más la gasolina que la motosierra requiere como combustible.

avioneta). Este oficio lo aprendieron con monjas de Usila que dieron un curso de corte y confección en Santiago. La hechura de un vestido de gala, como el que anhelan y visten las niñas al salir de sexto de primaria, le lleva a una de estas mujeres no más de tres días y por hacerlo recibe N\$6.00, pues la tela la compran sus futuras perchas.

Con comercio me refiero a la venta de un pequeño y no variado número de productos que las más de las veces hay que clasificar como golosinas. Esto es, dentro de tres casas¹³⁶ venden refrescos, sabritas, pastelitos marinela, chicles y galletas; y a veces junto a ellos hay cebollas, chile verde, jitomates, huevos y uno que otro jabón, ya sea de tocador ya para la ropa y los trastos. ¿Quién atiende la tienda? Pues quien esté en ella al momento que el cliente llegue a comprar.

Hay cuatro muchachos (que se hicieron músicos sin ayuda de nadie, "nada más viendo y oyendo") que en 1990 compraron una trompeta y dos sopranos y que tocan acompañados de la marimba que el pueblo recibió del INI. Ellos no perciben dinero alguno por sus presentaciones que son más bien para dar alegría y ritmo al baile de la fiesta de Santiago Apóstol (que llega a durar hasta las dos, tres de la mañana, y al que curiosamente invitan a grupos de Usila a tocar).

Comercio

Salpicado ya a lo largo y ancho de las hojas que anteceden, se deja ver que Santiago Tlatepusco tiene relaciones diversas y de diferente índole con comunidades vecinas, con el municipio, la región, el estado, el país y hasta con el extranjero; y es precisamente la entrada de productos por medio del comercio ambulante una de éstas y quizá una de las más frecuentes¹³⁷ (lo raro es que en la comunidad no haya nadie que salga a vender sus productos. Parece ser que lo único que vende Santiago son comales y cocos -N\$0.50 c/u-, en 1994), y esto último se acostumbra en la fiesta del Santo Patrón, cuando gente de comunidades aledañas visita el pueblo y aprovecha para llevar cocos a sus casas).

Todos los domingos, si así lo permiten las aguas, van de Usila, con canasto a la espalda, un señor que vende pan (N\$0.50 pza., en 1994) y otro, ropa. Visitan casa por casa asomándose por la puerta y ofreciendo la mercancía. De vez en cuando también pasean por el pueblo señores con mojarra de la presa (N\$10.00 kg. -nótese

¹³⁶ Permítaseme ampliar la información diciendo que la persona que decida hacer de su casa un pequeño "estanquillo", tiene la obligación de dar N\$10.00 mensualmente a la Agencia a manera de impuestos.

¹³⁷ Además de ser la más frecuente fuente de contacto con otras comunidades, el comercio ambulante no sólo lleva a la comunidad productos sino también noticias. Esto me parece importante.

el elevado precio si se toma en cuenta que en la cortina lo venden a la mitad. Precios de 1994); gente que va de San Esteban¹³⁸ llevando jarrones, ollas y comales de barro; de Usila hombres que, sobre el lomo de la bestia, cargan báscula y guacales con jitomates (N\$4.00 kg.), mango (N\$3.50 kg.) y ajo (4 cabezas por 1 nuevo peso); de vez en cuando, de Santo Tomás Tejas llegan vendiendo molotitos de achiote (N\$3.00 c/u. Todos éstos, precios de 1994) que aunque las mujeres de Santiago saben preparar, a veces prefieren gastar dinero y ahorrarse el trabajito.

Además de esto que entra a la comunidad gracias a las andanzas y el pregonerismo, los santiaguenses ven indispensable ir a Usila, o hasta Tuxtepec y Valle Nacional, para abastecerse de productos que resultan imprescindibles para la vida diaria, como el herbicida, la cal para cocer el nixtamal (N\$0.80 kg.), insecticida para matar a las hormigas, petróleo para los mecheros que dan luz a los hogares cuando la electricidad falta, metates, rifles, machetes, ropa, tela, hilos, petates, trastos, ollas, medicinas y comida; y aunque algunos de estos productos están disponibles dentro de la comunidad, el precio al que pueden adquirirlos fuera es mucho más bajo.

Como ya se pudo advertir con la lectura de estos párrafos, en el municipio de San Felipe Usila los tan recurrentes Mercados que suelen establecerse en casi todos los pueblos y ciudades de nuestro país y que permiten el intercambio de productos. aquí simplemente no existen. No hay lugar ni día en que la gente de las comunidades se reúna llevando lo que cada una tiene para ofrecer con el fin de vender (lo que les sobra) y comprar (lo que no producen).

El Presidente Municipal nos comentó que después de haber sido inaugurada la carretera Tuxtepec-Jalapa de Díaz-Usila (mediados de 1993), él solicitó que un mercado de Tuxtepec visitara la Cabecera Municipal una vez a la semana. Sin embargo, a finales de ese mismo año los coloreados puestos todavía no hacían acto de presencia.

Quizás embone en estos renglones información sobre la CONASUPO, pues nos daría un útil panorama de los productos que es posible comprar en la comunidad. de su precio de venta, de la frecuencia con que se venden y de cuáles son los que más demanda tienen.

La CONASUPO tiene un Comité¹³⁹ conformado por seis miembros: Presidente. Secretario, Tesorero y tres Vocales; que tiene la tarea de supervisar que la mercancía se venda al precio estipulado, de que la tienda sea surtida regularmente y de que no falten en el establecimiento los productos de primera necesidad. Además del Comité, la Asamblea del pueblo elige a un ciudadano como encargado de la

¹³⁸ San Esteban es una comunidad que se distingue por dedicarse a la alfarería.

¹³⁹ Además de que la organización de la CONASUPO está sujeta a este Comité, depende de la organización regional que tiene oficinas y bodegas en Pueblo Nuevo, Oaxaca, de donde mandan a un inspector a supervisar el funcionamiento de la tienda. A él se le entregan las cuentas y se le hacen los pedidos de mercancía.

tienda. Por lo general, los dependientes¹⁴⁰ son jóvenes y con los básicos conocimientos para sustraer, multiplicar, sumar y dividir. Por hacerse cargo de la tienda, cada mes recibe el 5% del total de los ingresos. Ahora, sólo como ejemplo, enlisto algunos de los productos que la CONASUPO incluyó en el pedido¹⁴¹ que hizo a la bodega de Pueblo Nuevo en mayo de 1993 y lo que de éstos restaba a fines de junio del mismo año:

Cuadro 11 Productos de la Conasupo.

PRODUCTO	PEDIDO ¹⁴²	RESTA	PRECIO ¹⁴³
ARROZ	100 kgs.	40 kgs.	N\$2.05/kg.
FRIJOL	100 kgs.	20 kgs.	N\$2.85/kg.
AZÚCAR	700 kgs.	350 kgs.	N\$1.00/kg.
SAL	500 kgs.	250 kgs.	N\$0.90/kg.
GALLETAS ANIMAL.	180 kgs.	80 kgs.	N\$2.60/kg.
ACEITE	48 lts.	NADA	N\$3.10 /lt.
PASTA SOPA	360 (200 grs. c/u)	150	N\$0.85
DETERGENTE	432 (500 grs. c/u)	108	N\$2.15
MAÍZ ¹⁴⁴	3,000 kgs.	NADA	N\$0.90/kg.
MASECA ¹⁴⁵	600 kgs.	NADA	N\$1.10/kg.
CERILLOS	1,000 cajas	150	N\$0.25 c/u

Fuente: Entrevista con el encargado de la Conasupo, julio, 1993.

¹⁴⁰ El encargado de la CONASUPO tiene esta obligación además de trabajar el campo, como lo hace cualquier otro santiaguense. Por esto son comprensibles los horarios de atención al público: martes y jueves de 5:30 - 9:00 pm; sábados, toda la tarde y domingos, de 8:30 am hasta que desaparezcan del establecimiento los consumidores.

¹⁴¹ El mecanismo que sigue el abastecimiento de productos es así: el encargado hace una lista, la muestra al Comité para que firme de conformidad y por último la lleva hasta la bodega en Pueblo Nuevo. Ahí la autorizan y le informan la fecha en que puede ir a recoger la mercancía a Usila. Para transportarla de Usila a Santiago solicita los servicios de los santiaguenses que tengan bestia y tiempo disponible. Por cada viaje de 100 kilos de carga, la CONASUPO paga N\$20.00 al dueño de la mula, ya sea en dinero o en especie -en mercancía.

¹⁴² PEDIDO representa la cantidad del producto que llegó a la comunidad; RESTA es la cantidad que todavía no se ha vendido.

¹⁴³ Precios de mayo de 1993.

¹⁴⁴ Es importante saber que de mayo a julio es cuando más demanda de maíz hay en la comunidad, pues en caso de no haber sembrado tonamil es probable que ya las reservas del de temporal se hayan acabado. El maíz que venden en la CONASUPO no es del total agrado de los campesinos -el grano es chico y dicen que no sale bueno-, así es que de ser posible lo destinan a los animales (bestias y aves de corral) y ellos consumen el cosechado por ellos mismos.

¹⁴⁵ La maseca la tienen en las casas de reserva para casos de "emergencia" (por si no les da tiempo de moler el nixtamal, o si alguien llega imprevistamente y quiere un taco, sólo revuelven la harina con agua y la tortean. ¡A veces hasta atole y pozol hacen con maseca!) Según datos de expertas hacedoras de tortillas, de un kilo de maseca se obtienen 12 tortillas, mientras que con un kilo de masa de nixtamal se pueden hacer hasta 15 o 16.

Otros productos que venden en la CONASUPO son¹⁴⁶: latas de atún (N\$2.40), de sardina (N\$2.50), leche en polvo (nutrileche, N\$5.00 y nido, N\$7.00), papel de baño (N\$1.00 el rollo), pilas para linterna (N\$2.35 el par), mayonesa, jugo jumex, mole doña maría, cloro (N\$1.00 litro), ollas de peltre para cocinar, chancas de plástico, plástico por metro, cubetas, focos (N\$1.40 pza.), molinitos de mano (N\$51.30), mecate, linternas (N\$6.00 c/u), cuadernos, lápices y plumas para ir a la escuela.

Siguiendo con la unidad doméstica "tipo", y remarcando que los santiaguenses compran alimentos no sólo dentro de la comunidad, sino también en Usila, Tuxtepec y Valle Nacional, daré algunos datos¹⁴⁷ que ayudarán a formar el panorama de las cantidades y tipos de alimentos que la gente no produce y que obtiene comprando. Esta unidad doméstica compró durante 1994: 14 litros de aceite, 34 kilos de azúcar, 44 bolsitas (de 200 grs. c/u) de pasta para sopa, 37 kilos de frijol, 23 kilos de carne, 2 kilos de camarón seco, 2 kilos de maseca, 9 kilos de galletas de animalitos, 11 kilos de arroz, 12 latas de sardina, 6 y medio cartones de huevo y 16 piezas de pan dulce.

El acto (ritual) de comprar en la Conasupo es uno que refleja claramente una de las diferencias más grandes que separan a las urbes de las zonas rurales: el tiempo y la prisa. Los santiaguenses llegan al establecimiento y esperan su turno pacientemente, en silencio y casi siempre en el umbral de la puerta hasta que el encargado termina de despachar y platicar con el cliente en turno para ser ellos los siguientes en comprar e intercambiar palabras y noticias.

Migración

Como se dejó ya ver páginas arriba, la migración resulta ser una actividad, si así se le puede llamar, de suma importancia para la comunidad; pero más que por los ingresos (dinero) que pudiera representar, adquiere relevancia por el gran número de gente que sale a trabajar y residir fuera de Santiago (8.2% de la población¹⁴⁸, además de las tres familias -17 habitantes- que dejaron el pueblo en 1993, según datos del Censo levantado por los maestros), y por el patrón que tal fenómeno sigue.

Intentaré una explicación escueta del tipo de migración que se da en la comunidad; y para empezar señalo tres de sus características sobresalientes: primera, la migración es, en los más de los casos, definitiva; segunda, la comunidad -los que siguen viviendo en el pueblo- no se ve beneficiada económicamente como

¹⁴⁶ Todos estos precios son los de mayo de 1993.

¹⁴⁷ Otra vez agradezco a José Manuel Escalante por ayudarme con estos datos.

¹⁴⁸ Siguiendo estos datos, podemos decir que hay por lo menos un migrante por cada dos unidades domésticas.

consecuencia de la migración que ciertos individuos experimentan; por el contrario, son los padres los que deben enfrentar los gastos del migrante (por lo menos al principio). Y la tercera: los trabajos en los que los migrantes se emplean no están nunca relacionados con el campo, con el trabajo de la tierra, con los cultivos; en otras palabras, con nada que tenga que ver con la economía de su comunidad, con el lugar en donde nacieron y en donde sus padres siguen viviendo.

La mayor parte de los migrantes sale de la comunidad al acabar sexto año de primaria con la intención de "aprender español", como los mismos santiaguenses lo señalan. Así, al finalizar la primaria, los padres llevan a sus hijos a las ciudades más cercanas (Tuxtepec y Oaxaca), les buscan un empleo (casi siempre doméstico, sean hombres o mujeres; y a veces como dependientes o cargadores en almacenes) en donde les permitan asistir a la escuela además de que les den casa y comida. Cabe aclarar que los migrantes no siempre reciben un sueldo por su trabajo, pues se cree que con casa y comida es suficiente. Es por esto que renglones arriba mencionaba que los gastos de la migración recaen sobre los padres, ya que son ellos quienes pagan la escuela, los útiles escolares y el vestido de sus hijos, además de que una vez por mes, de ser posible, van a visitarlos para cerciorarse de que estén bien, de que efectivamente asistan a la escuela y de que no "anden en malos pasos".

Una vez acabada la secundaria (si lo logran y les interesa), o antes - dependiendo de las oportunidades que se le hayan presentado-, el migrante deja el trabajo y busca otro en donde sí perciba salario. Y así intenta ir "escalando" hasta que encuentra la posibilidad de hacer su propia casa, de formar una familia y a veces hasta de cambiar de ciudad, de ir a la que creen con mayores oportunidades, la Ciudad de México.

En un principio, la salida de la comunidad tiene como objetivo principal continuar con los estudios. Si recordamos, de los 45 migrantes que había en 1993, 19 (42%) estudiaban. Además, los padres de los que emigran ven más conveniente que sus hijos estudien en ciudades grandes que en Usila (donde hay secundaria), pues dicen que "ahí (en la ciudad) no tienen que pagar hospedaje ni comida, nada más el chamaco ayuda un poco con el quehacer de la casa y ya los papás sólo tienen que pagar el uniforme y los materiales escolares". Sumado al ahorro de dinero de los padres, me parece que la conveniencia la encuentran, también y sobre todo, en las oportunidades que al migrante se le pueden presentar al buscar trabajo asalariado en las ciudades. Lo que intento decir es que más que acabar la secundaria, la migración busca que los jóvenes salgan de la comunidad definitivamente con miras a un tipo de vida totalmente diferente a la del campo.

No obstante que a la comunidad no entra del dinero que los migrantes perciben, el hecho de tener algún familiar trabajando y viviendo en la ciudad, resulta un apoyo considerable en dos aspectos. Primero, sirven de red y enlace para que otros puedan emigrar; y segundo, dan ayuda a familiares que deban ir a las ciudades

en donde ellos trabajan acogiéndoles en sus casas y prestándoles toda la ayuda que necesiten.

Interesante resulta la percepción de los santiaguenses respecto a cuándo consideran a un individuo como migrante definitivo. No es sino hasta que aquel que salió de la comunidad ha contraído matrimonio fuera del pueblo, que los familiares lo conciben ya como migrante definitivo. Mientras esto no suceda, la comunidad lo seguirá pensando migrante temporal, no importa cuántos años lleve fuera del pueblo y cuántos sin visitarlo.

Muestro ahora ejemplos de familias que tienen miembros fuera de la comunidad:

(1) S.R. es un hombre de 49 años de edad que cuando niño vivió dos años en Tuxtepec y trabajó como aprendiz de soldador. Ahora un hijo suyo estudia la secundaria en Tuxtepec, y vive con un tío (hermano de S.R.) que reside allá desde hace 8 años. Otro hermano de S.R. vive en México y uno más en San Pedro Tlatepusco.

(2) F.G. es un gran señor de escasos 50 años de edad que tiene sólo tres hijas de las que ninguna queda a su lado, las tres viven y trabajan en México (después de haber pasado por Tuxtepec). Una estudia la secundaria, otra una carrera técnica y la tercera solamente trabaja. Juntas alquilan un departamento en la gran ciudad. (Y dos de ellas hace cinco años que no visitan su pueblo, que no ven a sus padres).

(3) C.A. es una muchacha que este año juntó los 20 años de edad. Ella acaba de regresar a Santiago después de una ausencia de 3 años en los que vivió y trabajó en Tuxtepec. Dice que se regresó porque su mamá sólo le dio permiso de irse ese tiempo. C.A. tiene 8 hermanos de los cuales tres viven en Tuxtepec: una desde hace 10 años (ya casada y con descendencia), otro estudia quinto de primaria, y uno más de 22 años que ya acabó "una carrera de computación". Ambos viven con la hermana mayor.

Algunas de las razones que mujeres migrantes ofrecieron a la pregunta ¿por qué migrar? son: que prefieren el trabajo de la ciudad al del campo porque no "tienen que andar tanto, sólo es el trabajo de la casa y ya, y aquí además tenemos que trabajar el campo, caminar mucho y echar tortillas".

Los padres de los migrantes explican que llevan a sus hijos a trabajar fuera de Santiago para que aprendan español y para que continúen sus estudios. Otros más dicen que la migración se dá porque "las familias son muy grandes y la comida no alcanza". Hay quienes piensan que los jóvenes migran "porque les gusta ganar dinero y pues aquí -en Santiago- uno no gana mucho".

En fin, respecto a la migración quedan todavía muchas hebras por juntar y tejer para entender mejor el por qué del fenómeno y para tratar de proyectar las consecuencias y el camino (o los caminos) que en un futuro esta "actividad" llevará a la comunidad.

CAPÍTULO 8

ORGANIZACIÓN DE LA COMUNIDAD

La organización política "diaria", o cotidiana, de la comunidad recae sobre las autoridades municipales (Agencia); mientras que lo relacionado a solares y terrenos de labor y barbecho está bajo la custodia de las autoridades de Bienes Comunales. Pero entremezclado con la organización política de Santiago está la iglesia católica, sobre todo en lo que atañe a las fiestas de carácter religioso. Y además de esto, cada una de las tres iglesias (católica, pentecostés y bautista) tiene su propia organización.

Organización comunitaria

Como ya se habrá el lector percatado, en Santiago todos los servicios están organizados por comités conformados siempre por al menos tres integrantes¹⁴⁹: Presidente, Secretario y Tesorero, que en todos los casos, excepto en la organización de artesanías, son los hombres de la comunidad quienes los forman. Tales comités están siempre en estrecha relación con, y dependen de, las autoridades de la Agencia Municipal y en menor grado de las de Bienes Comunales.

¹⁴⁹

Un mismo hombre puede ocupar varios cargos en diferentes comités al mismo tiempo.

Se puede decir, entonces, que la ordenación de la comunidad depende de la Agencia y, sobre todo, del Agente.

Las decisiones con respecto al pueblo son discutidas y tomadas en asambleas¹⁵⁰ (que por cierto pueden llegar a durar horas y en las que la lengua chinanteca es la que impera). Pienso que pese a que nosotros, observadores y entrometidos en su vida, pudiéramos pensar que los santiaguenses (y todos los chinantecos de la región) discuten mucho por algo que consideramos una "sencillez", lo cierto es que ellos, al seguir este procedimiento de discusión y decisión, logran que todos los hombres intervengan, opinen y sepan de la resolución tomada. Todo queda claro y del conocimiento de cada uno de ellos.

Las asambleas se llevan a cabo en la Agencia Municipal y en ellas están obligados a participar todos los hombres que hayan cumplido la mayoría de edad -18 años-. Persiste en Santiago (y en varios pueblos más de la región) la costumbre de llamar a la Asamblea comunitaria soplando un cuerno que con el viento lleva el zumbido a todas las casas, dejando saber, así, a los hombres que es hora de reunirse con el resto para tomar decisiones, discutir, informarse, etc.

En caso de que existan rencillas entre familiares o entre hermanos, incluso entre marido y mujer, los agraviados, antes de llegar hasta el Síndico y quizás más lejos -a presentarse frente al Agente, lo que implicaría que la resolución del problema tendría que ir acompañada de una multa monetaria-, acuden al Coordinador de la comunidad (en caso de pertenecer a la iglesia católica), o a los Consejeros pentecostés y/o bautista, dependiendo la adopción. Entre ellos discuten el problema para intentar encontrarle una solución, pero si no sucede así, entonces no queda más remedio que remitirlo a las autoridades municipales.

Cuando los problemas son ya más graves como aquellos en los que dos mujeres se disputan el retener a un mismo hombre a su lado, el de un padre que se siente burlado porque su hija lo va a hacer abuelo sin estar casada y por lo tanto reclama al aventurero asuma su (co)responsabilidad, y hasta chismes entre escolares que se fraguan dentro de las aulas pero que repercuten fuera de éstas, los implicados recurren a las autoridades para hallar una solución o un castigo al dilema. Cuando el desenlace de las desavenencias llega hasta este punto, el Secretario de la Agencia toma nota mecanográfica del asunto, de la discusión y de las medidas al respecto tomadas (casi siempre acompañadas de una multa que luego administra el Tesorero) y firman el acta los interesados y las autoridades, encabezando el orden a la pluma el Agente.

¹⁵⁰

Estas decisiones se refieren a la instalación de servicios y a la evaluación de su mantenimiento. También ahí se informa al pueblo -a los hombres- del trabajo desempeñado por los diferentes comités. Las asambleas no tienen fecha ni horario fijos, "se hacen cuando hay un problema que discutir".

Aunado al deber que este cuerpo (Agencia Municipal) tiene de que en Santiago se respeten los derechos de todos los ciudadanos y ciudadanas, y de que reine dentro de la comunidad la mayor paz posible, es éste el órgano que decide quiénes, cuándo, dónde y para qué se realizará el trabajo comunitario¹⁵¹ o fatiga ("Tàh- húi"). Es ésta una faena que, como ya bien lo indica su nombre, se realiza para el bien y provecho de la comunidad en su totalidad; y a participar en ella están obligados todos los varones que hayan cumplido los 15 años de edad (siempre y cuando no asistan a la escuela), y de la que quedan exentos los que hayan rebasado los 60¹⁵². El Agente es quien primero decide qué se va a hacer y entonces llama a los Topiles de la Agencia para que vayan a las casas de todos los miembros de la Agencia Municipal a avisar que una reunión, en la que se discutirá sobre la fatiga, tendrá lugar. Luego toca el turno a los Policías. Son ellos quienes a las 4:00 am, sí, a las cuatro de la madrugada, recorren las calles del pueblo pregonando la fatiga del día que apenas amanece. Este paseo debe ser a tan temprana hora para que los hombres no emprendan el camino a sus milpas o a cualquier otro lugar. Se trata de poner sobre aviso a todos antes de que desaparezcan del pueblo o se dispongan a hacer cualquier otra tarea.

Eso sí, queda estrictamente prohibido pagar mozos para que sustituyan al campesino en su deber de participar en el trabajo comunitario. En caso de que el hombre no pueda cumplir con su fatiga (por causas de fuerza mayor), hay dos opciones: la una es pagar multa -entre cinco y diez nuevos pesos, dependiendo del trabajo-; y la otra, reponer el día.

Organización religiosa

Siguiendo el título, deducimos que en este apartado tocaremos el punto de la organización interna de cada iglesia. Y sí. Pero antes daremos una muy pequeña, pero útil, reseña del camino que la religión, o más bien que las diferentes corrientes religiosas, han seguido en la comunidad, para mostrar cómo funciona internamente cada una de ellas. Empezamos con la católica por ser la que con mayor número de adeptos cuenta, seguimos con la bautista (12 familias) y terminamos con la pentecostés (4 familias).

Hasta hace 20 años, esto es, a principios de la década de los 70, la comunidad, toda ella, vivía consagrada a la religión católica y a velar, pedir y agradecer

¹⁵¹ En 1992 cada hombre hizo 14 días de fatiga: puentes, chapeado de caminos y de la plaza, construcción de tanques, etc.

¹⁵² Es obligación de todos los varones de entre 15 y 60 años participar en las fatigas. Sin embargo, la participación dependerá de la edad de cada uno. Así, las fatigas pesadas y que se deban hacer lejos de la comunidad se reservan a los más jóvenes y fuertes.

al Santo Patrón del pueblo: Santiago Apóstol. Pero un día se apareció, con manzana de la discordia en mano, Luis Pacheco, sacerdote venido de Usila que hasta antes de tal fecha acostumbraba predicar en la iglesia católica, y no sólo en la de Usila sino también en la de Santiago (que hasta ese momento era la única que existía y la única a la que asistían). Esta vez llegó "a engañar a la gente" dicen unos, y "a traer la verdadera palabra" aseguran otros. Lo cierto es que, como platican, Luis Pacheco "se convirtió a otra religión protestante"¹⁵³, o evangélica como se refieren los católicos, y profesó frente a toda la comunidad la imperante necesidad de quemar cuanto ídolo e imagen estuvieran aposentados dentro y fuera de la iglesia, argumentando que el hacerles reverencias "era pura idolatría"¹⁵⁴.

Fue entonces cuando, como resultado de las palabras salidas de labios de Don Luis, hubo quienes decidieron abandonar la religión católica y fundar el templo denominado en un principio como "Confraternidad Evangelista", mismo que al paso de dos o tres años por problemas internos (entre los adeptos) se dividió para dar lugar a la instauración, primero, del templo bautista, y luego, del pentecostés.

Pese a la ardua tarea a la que Don Luis se avocó para lograr la conversión (a lo que denominamos protestantismo) de la gente de Santiago, hoy día siguen siendo mayoría en la comunidad aquellos que cada semana se persignan frente a la imagen de Santiago Apóstol. Esto es así, sobre todo, porque siguieron y siguen la voz de Fabbiano Amattuli, sacerdote de la iglesia católica que regala audiocassettes de donde salen sus palabras en contra del protestantismo y donde habla de los castigos que a los conversos les esperan.

Iglesia católica

El orden interno de la iglesia católica está en manos del comité de capilla integrado por cuatro voluntarios: Presidente, Secretario, Tesorero y Vocal. Son ellos quienes deciden el destino de las monedas que cada primer domingo de mes los católicos dejan caer dentro de la canasta como ofrenda, y son ellos en quien recae la organización de fiestas y celebraciones con aires religiosos. Por ejemplo, en la de Santiago Apóstol recaudan fondos para comprar velas y todo lo necesario para

¹⁵³ Hay quienes guardan resentimiento contra Luis Pacheco y se refieren a él señalándolo como "el que se volteó los pantalones" (cambió de religión).

¹⁵⁴ Fue quizá por "gracia divina" que el enfrentamiento entre católicos y conversos no pasó a mayores, porque todavía hoy (1993) los conflictos que surgen entre unos y otros al defender cada quien su religión son muy explosivos, y más aún si sale a relucir el tema de la fiesta de Santiago Apóstol o la designación del que será el Alcalde. Es más, son tan aferrados a sus creencias y principios religiosos, que prohíben se realicen matrimonios entre católicos y protestantes, excepto si cualquiera de los dos contrayentes -ya sea el hombre, ya la mujer- se convierte a la religión del cónyuge.

Problemas se desataron también cuando bautistas y pentecostales pidieron un solar en donde levantar sus templos y los hombres en asamblea por mayoría decidieron, bajo la explicación de escasez de solares, no dotarlos con el área de terreno solicitado. Para solucionar el problema dos voluntarios donaron parte de sus solares.

adornar la iglesia en tan importantes y anhelados días. En las tradicionales posadas no quedan fuera: deciden y organizan en casa de quién se dará posada (una diferente cada una de las ocho noches) a la pareja de peregrinos y en donde, por fin, dará a luz María.

La limpieza del recinto y el repique de las campanas, queda en manos de los tres topiles de la iglesia.

Las oraciones¹⁵⁵ son dirigidas, desde 1991¹⁵⁶, por el Diácono (que está facultado para realizar todos y cada uno de los sacramentos). Hay oraciones martes, jueves y sábados a las 8:00 p.m., y domingos a las 7:00 a.m. y 8:00 p.m. Si por cualquier motivo el Diácono debe ausentarse de la comunidad, su lugar lo toma uno - o más- de los nueve catequistas.

Durante las oraciones, hombres y mujeres quedan separados por el pasillo: los hombres se sientan en las bancas del ala izquierda de la iglesia y las mujeres en las de la derecha. Primero comulgan ellos y una vez que el último de la fila se acerca al Diácono, ellas se preparan para hacerlo.

Son nueve catequistas¹⁵⁷, todos hombres, que preparan a niños y niñas de Santiago no sólo para recibir por vez primera a Dios en sus cuerpos y almas, sino también para la vida diaria: inculcan en ellos el sentido del orden, de la limpieza, del respeto, y les enseñan a escribir. Son cuatro los grados (con duración de un año cada uno) que los pequeños deben cursar antes de poder celebrar la primera comunión. Invitados a participar en estas sesiones dominicales y matutinas (9:00 a 10:00 a.m.) están todos los niños. Aquellos que todavía no cumplen los seis años de edad, asisten a un curso "preescolar" en donde juegan, aprenden a reconocer y a nombrar algunos objetos, y donde los Catequistas les hablan del sentido de la naturaleza. Ya cumplidos los seis años ingresan al catecismo propiamente dicho¹⁵⁸.

Templo bautista.

El Consejero es quien, por su trayectoria y experiencia, dirige a los dos Líderes, dos Diáconos y adeptos de esta iglesia. Para alcanzar tan honroso nombramiento es menester haber sido primero Diácono y después Líder.

El Consejero orienta a los feligreses; su obligación es llevarlos por el buen camino. Los Líderes son aquellos que predicán los cultos, y son elegidos por el conjunto de adeptos. Los Líderes designan a quienes serán los Diáconos, que tienen

¹⁵⁵ Me parece importante señalar que las oraciones se dicen en chinanteco.

¹⁵⁶ Antes de 1991 los santiaguenses debían esperar a que un sacerdote de Usila llegara a decir misa y a dar los sacramentos.

¹⁵⁷ Desde la década de los 70 hay catequistas en Santiago que se encargan de preparar a los pequeños para recibir la primera comunión y todo lo que esto implica.

¹⁵⁸ En 1993, 96 niños asistían al catecismo.

bajo su batuta los servicios. Servicios son las alabanzas y oraciones. Además, hay 2 guitarristas que con manos y cuerdas acompañan musicalmente a los adeptos en sus cantos y alabanzas al Señor.

Los cultos, que llenan de cantos a la comunidad por las noches, son diario entre 7:00 y 8:00 p.m., excepto los sábados; y también aquí, como en la iglesia católica, los hombres se sientan de un lado y las mujeres del otro del pasillo. Del estrado sale una mesa de madera cubierta con una manta de color blanco; y desde ahí el Líder en turno dice el sermón en chinanteco.

La iglesia bautista pertenece a una organización mucho más amplia denominada "Unión de Iglesias", compuesta por 27 templos de la misma congregación y cuya mesa directiva se establece en Tuxtepec.

Los jefes de familia de Santiago adheridos a esta congregación (12 familias), tienen como una de sus mayores obligaciones el hacer llegar a la Unión el diezmo que, como ya sabemos, implica que todo jefe de familia se debe deshacer del 10% de todos y cada uno de sus ingresos, sean éstos en especie (el 10% de su producción de maíz, frijol, etc., y hasta el mismo porcentaje de aves de corral) o monetarios (por concepto de venta de café, por ejemplo).

No hay dentro del templo fechas fijas para las fiestas. El templo hace celebraciones cuando recibe mensaje de la mesa directiva de la Unión avisándoles que en tal o cual fecha "toca campaña en Santiago", y entonces las familias bautistas se organizan y "alistan" para preparar caldo de pollo y recibir a los hermanos (de religión) que llegarán a la celebración (va gente, sobre todo, de Santo Tomás Texas, de San Pedro Tlapepusco y de Santa Cruz Tepetotutla). Parte del dinero que se necesita en estas ocasiones lo reciben de la Unión de Iglesias; el resto lo recaudan entre ellos mismos.

Templo pentecostés.

Todo lo referente al mantenimiento físico del templo está bajo el control del comité del templo, presidido por el Presidente y secundado por Tesorero y Secretario; juntos los tres se encargan del cuidado del inmueble y del manejo interno del recinto. Y el mantenimiento espiritual recae sobre el Pastor (quien acude una vez por mes a un curso de capacitación a Huixcolutla, Veracruz). Está programado que todos los días a las 7:00 p.m., a excepción de los sábados, el Pastor diga sermones en chinanteco acompañado por un guitarrista que conduce los tonos de las alabanzas y los cantos al Señor. En este templo hombres y mujeres quedan separados, igualmente, durante los sevicios.

Y como sucede con las iglesias católica y bautista, ésta depende de una instancia más amplia, ahora con sede en Huixcolutla, Estado de Veracruz y llamada "Asociación de Aposento". Es precisamente a ese lugar a donde el Pastor lleva las

ofrendas (diezmo) "voluntarias" que cada domingo los adeptos, jefes de familia, dejan en su templo.

"Convivios" con pentecostales de otras comunidades se celebran en Santiago cuando así lo dispone la Asociación. Además, los fieles pestecostales son partícipes de las conmemoraciones de los aniversarios de la fundación del templo en su pueblo, y de la despedida y bienvenida de los años (fiestas de Año Nuevo).

Para tan especiales ocasiones, ellos se afanan en la tarea de preparar popo y tamales; y para recibir el Año Nuevo, además, regalan juguetes y globos a los niños.

CAPÍTULO 9

ORGANIZACIÓN DE LA UNIDAD DOMÉSTICA.

Entendemos por 'unidad doméstica' a aquel grupo cuyos integrantes, además de vivir bajo el mismo techo (o por lo menos, aunque no duerman bajo el abrigo del mismo zacate, sí comparten el fogón), participan de los gastos, deberes y labores necesarios para lograr la reproducción (y nos referimos a reproducción tanto biológica como social), producción, manutención y perduración no sólo de la vivienda sino de todos y cada uno de los miembros del grupo (y de éste en general). En otras palabras, comparten hogar, consumo y producción. Dentro de estas unidades, los lazos por los que los integrantes quedan unidos son consanguíneos y de afinidad¹⁵⁹.

Viene a colación la unidad doméstica por ser la mínima unidad de producción, el núcleo de perduración y la más pequeña célula de organización dentro de la comunidad.

Respecto a la producción, hemos de decir que la dinámica de la economía campesina parte: a) de la fuerza de trabajo disponible, que está dada por la composición (sexo, edad y número) de la unidad; y, b) del acceso a los recursos

¹⁵⁹

Lazos consanguíneos son aquellos que unen por "la sangre", es decir que hablamos de un aspecto biológico (hermanos de sangre, o sea, hijos biológicos de la misma mujer, por ejemplo); mientras que los lazos de afinidad representan inclinaciones, preferencias y uniones sociales (adopción, matrimonio, etc.).

(cantidad y calidad de los recursos naturales con que cuente); además de que la producción queda determinada por la estructura de consumo.

Para ilustrar lo anterior, vemos que la edad de la unidad (generaciones dentro de un mismo grupo), junto con la composición interna (sexo y edad de los miembros) de la misma, reflejan claramente cómo dentro de una comunidad en donde el tipo de tenencia sobre la tierra que rige es comunal, la cantidad de terreno a sembrar con maíz (hablo del maíz no sólo por ser el producto que TODOS siembran, sino también porque es la base de la alimentación) estará "determinada", precisamente, por el cruce de ambos factores -edad/composición-.

Así, y para no meterme mucho en este aspecto, pero sí para explicar un poco, hago notar que para el cultivo del maíz la fuerza de trabajo "indispensable" requerida (bajo las condiciones en que esta actividad se desarrolla), es la masculina de entre 16 y 60 años de edad, pues la cantidad de terreno a sembrar debe primero ser rozada, y como ya se dijo, la roza solamente la pueden hacer hombres entre las edades mencionadas. (Esto es una "regla" determinada tanto por las condiciones físicas como culturales). Entonces, entre más fuerza de trabajo de este género tengan las unidades domésticas, mayor será la cantidad de terreno a sembrar (y quizá también, si así lo permiten los animales, más las mazorcas cosechadas). Hay que decir, además, que la producción campesina, bajo las condiciones que en la comunidad se realiza, sólo se puede incrementar intensificando la fuerza de trabajo y ampliando la frontera agrícola.

Al mismo tiempo de ser la unidad doméstica el grupo en el cual se basan la producción y el consumo, es también el que permite la reproducción (o logra la perduración) del núcleo a través del tiempo y las generaciones. Para explicar esto, robo las palabras de Vania Salles: "Las relaciones que unen a los diferentes miembros (...), se inscriben en una perspectiva diacrónica, pues tienden a proporcionar las condiciones (biológicas, de adquisición de normas de comportamiento a nivel moral y sexual, en fin, de transmisión cultural en su sentido más amplio) requeridas para la reproducción generacional del grupo.

"De esta manera se puede enfocar el grupo doméstico -cuando está organizado con base en lazos de parentesco- como instancia garantizadora de la producción de personas que sustituirán las generaciones que mueren.

"(...) la reproducción de mujeres y hombres -en su sentido genérico- va más allá de las cuestiones biológicas (sobrevivencia física, salud, alimentación, etc.), pues incluye necesidades de aprendizaje de formas de relación social, de lenguaje, de las normas y pautas culturales." ¹⁶⁰

¹⁶⁰ Salles, Vania, 1991, pp. 75-76.

Así pues, la reproducción y preservación de las unidades domésticas descansan en la oposición, complementariedad y ayuda mutua entre géneros¹⁶¹ y generaciones. Las generaciones son las encargadas de la transmisión tanto de los medios de producción como de las pautas, normas y reglas culturales. Los comportamientos y tareas específicas correspondientes a cada género se transmiten y aprenden por invitación e imitación de las labores que las personas del mismo género desarrollan (y en oposición y complementariedad con las de diferente género y edad).

Poco a poco se introduce a los pequeños en las "obligaciones" (obligaciones en tanto que les son transmitidos una serie de conocimientos, entrenamientos, valores y reglas generacionales y genéricas necesarias para aprender no sólo a vivir sino a perdurar en el tiempo y el espacio) propias de su edad y género, haciéndoles más responsables del cumplimiento de las tareas conforme aumenta la edad y experiencia.

Como se ha venido anotando, los santiaguenses han hecho una clara división genérica (y también generacional) de las obligaciones, responsabilidades y labores. Esto quiere decir que ellos mismos consideran a unas propias y exclusivas del género masculino y, a otras, del femenino. El cumplimiento y secuencia de éstas dentro de los patrones por ellos dictados (congruentemente, podríamos decir) permite la reproducción, primero, de los núcleos "básicos" -las familias, o unidades domésticas-; y después, de la sociedad en su conjunto.

Si hablamos en general, podemos hacer una trivial división entre aquello que a los varones concierne y aquello exclusivo de las mujeres. Es claro que los trabajos que requieren de fuerza, resistencia y de cierto tipo de habilidad física, como es el caso de algunas de las actividades agrícolas (rozar), forestales (aserrar), de cacería y de construcción han sido (no sólo desde tiempos inmemorables y menos exclusivas de la sociedad chinanteca a la que nos estamos refiriendo) clasificadas como propias del género masculino; mientras que otras, como el encendido del fogón, la preparación de los alimentos, el lavado y cuidado de la ropa y el aseo diario de la vivienda, se han catalogado exclusivas del femenino. Hay, sin embargo, otras labores y actividades que son compartidas por ambos sexos: siembra, limpia y cosecha de todos los productos, producción del café, educación de las generaciones sucesoras, etcétera.

Así, las mujeres, además de hacer tortillas, preparar las comidas (y administrarla), acarrear agua, lavar los trastos, lavar la ropa y remendarla y cuidar a los pequeños, se encargan de la recolección, preparación y almacenamiento de la leña, de la alimentación de las aves, del transporte de plátano, de la producción de comales, del cuidado del solar y del pequeño huerto familiar. En estas tareas diarias,

¹⁶¹ Hablo de "géneros" porque la división de labores no se guía por el sexo, que es determinado biológicamente, sino por el género, que se crea -y establece- culturalmente.

las niñas van siendo introducidas en la dinámica del grupo aportando la fuerza de trabajo que su edad les permite; ayudan a la madre en todas las labores, además de asistir a la escuela.

Los hombres van al campo, vigilan las parcelas, cuidan de las bestias, hacen reparaciones en sus casas, buscan animales que cazar, se encargan del mantenimiento de machetes, rifles y aperos para la agricultura; recolectan tierras y piedras que la elaboración de artesanías requiere, asisten a las asambleas y participan en las fatigas, y de esta manera colaboran no sólo al mantenimiento y reproducción de la unidad doméstica, sino al de la comunidad en su totalidad. Los niños ayudan en la limpia del yucar, en el tallado de la pita, en el cuidado de las bestias, en el acarreo del agua y además son ellos quienes trepan árboles y cortan la fruta de temporada. Así, van internándose en las labores y deberes que a ellos corresponden.

El congruente cumplimiento de cada uno de los miembros de la unidad doméstica con las actividades, labores y obligaciones previamente establecidas (basados en la clasificación precedente), es lo que permite que cada grupo logre su producción y reproducción a través del tiempo.

Lo interesante es que, como hemos visto, para lograr la (re)producción que permita su perduración, las unidades domésticas en Santiago Tlatépusco basan su actividad productiva en un uso diversificado y múltiple de los recursos naturales, aprovechando de esta forma los diferentes tipos de fuerza de trabajo con que cuenta y desarrollando las actividades agrícolas, forestales, pecuarias y de recolección que el ecosistema y su cultura les permiten. Es así como la combinación de la composición interna del grupo con el aprovechamiento múltiple de los recursos naturales, permite a la unidad proveerse de los satisfactores que su consumo impone.

El conjunto de actividades productivas que realizan las unidades domésticas se pueden dividir, para fines prácticos, entre las que tienen como objetivo producir para el consumo directo, y aquellas cuyo producto se destina al mercado. Dentro de las primeras enmarcamos: el cuidado del solar y del huerto familiar, la producción artesanal (comales), el cultivo de maíz, frijol, yuca, calabaza, cacao, jitomate, piña, cebollín y caña de azúcar, básicamente; la recolección de frutos, quelites, leña y plantas "medicinales"; el cuidado de terrenos para poder obtener zacate, bejucos y maderas necesarios en la construcción de viviendas y utensilios de uso diario; la cacería de animales que además de proveer de alimento y proteínas, intenta reducir las mermas en la producción agrícola y afianza los lazos de reciprocidad entre familiares y vecinos cuando regalan un poco de la carne "ganada". Dentro de las actividades que tienen como fin producir bienes para insertarlos en el mercado, están el cultivo de café y de pita. Ocasionalmente la elaboración de comales y la recolección de cocos buscan este mismo objetivo.

Junto a estas actividades directamente relacionadas con los recursos naturales que a la comunidad rodean, la unidad doméstica debe realizar otras tareas para cubrir las necesidades y requerimientos que le permitan su reproducción y el mantenimiento de la comunidad. Tal es el caso de la educación y cuidado de los pequeños; el cuidado de los ancianos, quienes ya cumplieron con todo lo que a ellos correspondía y que ahora aportan poca fuerza de trabajo pero mucha experiencia y ricos conocimientos; el reforzamiento de los lazos de ayuda vecinales y familiares; el mantenimiento de edificios públicos y servicios apenas instalados en la comunidad (agua entubada, energía eléctrica); la recolección, selección y quema o entierro de la basura; el tendido de puentes; la conservación del río y manantiales; preparación de fiestas y convivios escolares, etc.

Matrimonio y residencia

El "matrimonio" (unión, alianza de un hombre y una mujer, deberíamos decir) es el primer paso y más común camino que siguen los individuos (y las familias) para lograr su reproducción (biológica, social y económica). Además, hay que decir que el patrón que sigue la residencia es patrivirilocal.

Explico un poco. Histórica, cultural y generalmente, la residencia sigue un patrón patrivirilocal en Santiago Tlatepusco. Con patrón patrivirilocal de residencia me refiero a que una vez que se forma una pareja, ésta vive en casa de los padres del hombre hasta que, trabajando ya su propia tierra, pueda "independizarse" y construir su vivienda. En la mayoría de los casos, la pareja levanta su nuevo hogar en el solar del padre del varón¹⁶².

Se puede decir, entonces, que a través del matrimonio las unidades domésticas "movilizan mujeres" (no estoy convencida al escribir esta palabra de que sea la adecuada, pero espero que con la breve explicación que a continuación ofrezco se entienda la connotación que a ésta doy). En otras palabras, las unidades domésticas, por intermediación del matrimonio, "ganan" o "pierden" mujeres, mientras que los hombres siempre permanecen en su unidad doméstica (por lo menos dentro del solar de su padre).

¹⁶²

Digo 'en la mayoría de los casos', porque a últimas fechas (1993) ya los solares están casi todos saturados, lo que empuja a las nuevas parejas a construir sus casas en las afueras de la comunidad. Esto, además de ampliar la zona "urbana" (como los santiaguenses mismos nombran al área de residencia), está provocando cambios en el patrón de residencia. Lo que sí vale la pena dejar claro, es que el hijo varón más pequeño (el **ultimogénito**) es quien se queda a vivir, junto con su esposa, en casa de sus padres. Y ya que, como resultado lógico de la vida, ellos mueran, a él tocará (por herencia y derecho) la casa.

De suma importancia resulta el hecho de que el matrimonio siga el principio de endogamia, lo que supone que "es preferible" unirse con un hombre o mujer que pertenezca a la misma comunidad. Son pocos los casos, pues se pueden contar con los dedos, en que hombres hayan elegido mujeres de otras comunidades para hacerlo. Lo que sí parece estar proscrito es la unión con mujeres y hombres de Usila, pues no hay ni una pareja de este tipo (recuérdense los problemas por tierra y ganado que los santiaguenses han librado con los habitantes de la cabecera municipal desde hace años). Y lo que nunca ha sucedido es que un hombre llegue de otro pueblo a casarse y a vivir con una de, y en, Santiago.

En tanto la nueva pareja viva en casa de los padres del hombre, ambos, él y ella, participan de las labores y obligaciones correspondientes según su sexo (género). Así, la mujer comparte con todas las otras de la casa de su esposo (léase suegra, cuñadas y concuñas) la preparación de las tortillas, de la comida, el acarreo de leña, el cuidado de los pequeños, el de las aves de corral, y también las relacionadas con las actividades agrícolas (siembra, limpia, acarreo, pizca de café, etc.). Y el hombre sigue ayudando a su padre y hermanos en las labores agrícolas, forestales y de cacería.

Es precisamente por esta división de labores, tareas y obligaciones, que los santiaguenses ven necesario que dentro de toda unidad doméstica haya hombres y mujeres, pues ambos son necesarios, y hasta indispensables, para su "buen funcionamiento".

No obstante, esto no siempre puede ser así¹⁶³, pues todavía no es posible (por lo menos en Santiago) ejercer influencia sobre el sexo -biológico- de la descendencia¹⁶⁴.

Como ya explicamos líneas arriba, el matrimonio en Santiago supone, según el lado del que se mire, la expulsión o atracción de mujeres. Algunas veces los padres del muchacho escogen y piden a la que será esposa de su hijo cuando ambos son apenas unos niños. Pero lo más común es que "cuando a un

¹⁶³ Una de las alternativas más comunes para solucionar la falta de mujeres en una unidad doméstica, es la adopción de una hija de un familiar cercano (hija de alguno de los hermanos de los padres, por ejemplo).

¹⁶⁴ Lo peor que le puede suceder a una mujer es dar a luz solamente mujeres, pues lo más seguro es que su suegra no la quiera y hasta llegue a despreciarla diciéndole "que no sirve" (¡como si ella fuera la única responsable del sexo de la descendencia!). Al ser patrivirilocal la residencia, los santiaguenses ven como un inconveniente o traba el procrear solamente hijas, pues al cabo de los años los padres se quedarán solos; en cambio si tienen hijos "ganan hijas" (nueras). Cuando la hija más grande es mujer, su madre la compadece porque dice "que toda su vida se la va a pasar haciendo tortillas: primero para sus hermanos y su papá, luego para su esposo y por último para sus hijos" -y en el peor de los casos, quizás hasta para sus nietos.

muchacho¹⁶⁵ le gusta una muchacha para casarse le platica a sus padres¹⁶⁶, y les pide que "vayan a hablar" con los de ella.

La pedida es más o menos así: Los padres del hombre visitan y platican con los de la mujer unos tres o cuatro sábados consecutivos. En estos pequeños encuentros los padres de ambos indagan con "los viejos" del pueblo si es que los muchachos se pueden casar o no (si son familiares cercanos, no podrán hacerlo). El último sábado, aquél en el que se "cierra la pedida", los padres del hombre entregan a los de la mujer cierta cantidad de alimentos (dependiendo de las posibilidades de la familia): maíz, yuca, frijol, café, pasta para sopa, arroz, refrescos, a veces cerveza, dinero, guajolotes, gallos, sal, aceite y azúcar¹⁶⁷. Ese mismo día los papás del muchacho "recogen a la muchacha y la llevan a vivir a su casa". Es hasta ese momento que, supuestamente, los "novios" se hablan, pues dicen que antes de ser dada, la mujer no puede platicar ni sonreír con ningún hombre¹⁶⁸, ni siquiera con quien será compañero por el resto de la vida.

Recuerdo que un muchacho me dijo que él se iba a casar en Oaxaca porque allá la esposa "no cuesta".

Cuando la (nueva) pareja decide "independizarse", el hombre compra el metate, el molinito de mano y demás utensilios necesarios para el desarrollo de la vida diaria; y su padre le ayuda a hacerse de los aperos para la labranza. En caso de que dentro de una unidad doméstica solamente haya mujeres por descendencia, la historia de la pedida es totalmente diferente, pues en tal caso será el padre de la muchacha quien elija al candidato que cree adecuado no sólo como esposo para su hija, sino también como el nuevo integrante varón "en la familia". Bajo estas circunstancias el padre de la mujer habrá de aprovisionar al que será su yerno con los instrumentos de labranza que todo hombre debe tener: machete, coa, pala y barretón. Y a su hija le obsequia el metate, el molinito, las ollas y los platos. En fin,

¹⁶⁵ Solamente los hombres pueden escoger a sus esposas; obviamente a ninguna mujer se le ocurre siquiera pensar en elegir a su futuro esposo. Lo que sí puede hacer es intervenir en la decisión que sus padres (los de ella) tomen cuando la pidan. Las mujeres que saben hacer tortillas, cocinar, lavar ropa y recoger leña, son en las que los hombres ponen los ojos. Ellas tampoco están dispuestas a aceptar a cualquier hombre, ellos deben trabajar un terreno y estar juntando material para construir una casa.

¹⁶⁶ Cumplidos los 16 años de edad, un hombre ya se puede casar. Las mujeres desde más chicas, a veces cuando sólo tienen 13 años. Pero si un hombre cumple 25 y todavía no está casado seguramente ya se quedó "solterón"; y si una mujer cumple los 20 y sigue soltera, ya nunca se casará, por lo menos dentro de la comunidad. Los que no se casen vivirán en casa de sus padres por el resto de sus vidas.

¹⁶⁷ Ejemplos de lo que podemos llamar "el precio de la novia" son: 1) medio costal de maíz desgranado, otro tanto de yuca, sal y N\$200.00. 2) 1 costal de maíz desgranado, medio de yuca, un guajolote, dos gallos, sopa de pasta, sal, aceite, azúcar, 3 kgs. de frijol y café. 3) Dos cartones de cerveza, 100 mazorcas, medio costal de yuca, 4 kilos de frijol, uno de sal, otro de azúcar, aceite, 2 pollos y N\$500.00

¹⁶⁸ Está mal visto que las mujeres platiquen con los hombres. Es casi seguro que si esto sucede se hable mal de la mujer y quizá ningún hombre se fije en ella.

los provee con lo necesario para empezar su vida de "casados". Lo más seguro es que la pareja viva siempre en casa de los padres de la mujer, pero si deciden no hacerlo, pedirán al padre de ella un pedazo de tierra dentro del solar.

Para celebrar la unión de un hombre y una mujer, los padres de él preparan caldo de pollo y arroz e invitan a los padres y hermanos de la muchacha a ser comensales en la misma mesa. A veces también convidan a las autoridades religiosas.

Si como jugarreta del destino una mujer queda viuda, no debe albergar dentro de su ser la esperanza de volver a casarse. Ya no puede. A nadie se le ocurrirá, siquiera, esta posibilidad. Si la viuda tiene hijos varones en edad de rozar y trabajar el campo, serán ellos quienes se encarguen de llevar el maíz diario a casa; pero si los hijos son todavía pequeños, o más aún, si son mujeres, la viuda deberá trabajar en parcela ajena¹⁶⁹.

En cambio cuando un hombre queda viudo, inmediatamente busca una mujer con quien compartir la casa, el cuidado de los hijos (en caso de que los haya), y demás actividades.

Si una muchacha resulta embarazada antes de contraer matrimonio y el co-responsable se niega a "cumplirle", ella no sólo será mal vista, sino que nada más podrá esperar ser pedida por un viudo.

¹⁶⁹ El jornal cortando café lo pagaban en 1993 a N\$10.00; los pequeños también pueden trabajar, pero reciben N\$8.00 por costal de café picado.

CAPÍTULO 10

CALENDARIO DE LAS PRINCIPALES FIESTAS EN SANTIAGO

Para quedarnos con una idea de las fechas de esparcimiento mental y divertimento en Santiago Tlatepusco, he aquí un calendario de los días que con ilusión, y a veces también con comida y baile, los santiaguenses anhelan amanezcan:

ENERO

(1) Cambio de Autoridades de la Agencia.

MARZO/ABRIL

Semana Santa.

MAYO

(10) Festival del Día de las Madres (en la escuela).

JUNIO

Festival de clausura del Año Escolar.

JULIO

(24 y 25) Santiago Apóstol.

NOVIEMBRE

(1 y 2) Todos Santos.

DICIEMBRE

(8) La Purísima Concepción.

(12) La Virgen de Guadalupe.

(16 al 24) Posadas.

ANOTACIONES FINALES

Santiago Tlatepusco, que queda dibujado dentro del colorido paisaje de las húmedas selvas de la Chinantla Baja al norte del estado de Oaxaca, tiene 553 habitantes, todos indígenas chinantecos.

La relegación y aislamiento de la comunidad resultan consecuencia directa de la aplicación de un modelo de desarrollo nacional que orienta recursos y capital hacia las zonas propicias para el cultivo de productos agrocomerciales. De esta manera, las características mismas de los terrenos sobre los que los productores desarrollan las actividades agrícolas, resultaron una limitante para que el pueblo recibiera la inyección de recursos que a otras regiones del país se hicieran, dando como resultado la marginación geográfica, económica y social de Santiago Tlatepusco. Esta condición, sin embargo, en gran medida ha permitido el mantenimiento de la cultura (y prácticas productivas) chinanteca en general, y de la santiaguense en particular.

Uno de los elementos que me parece muestran la perduración de la cultura santiaguense, es la conservación de la variante de la lengua chinanteca. La lengua es pieza fundamental de cualquier cultura, además de que cumple una función social al ser medio de comunicación y modo de identificación. Así, el que los santiaguenses mantengan su lengua es símbolo de identificación entre ellos y de diferenciación con respecto a los pueblos de alrededor y de la sociedad nacional. Me parece importante

que dentro de las casas y entre los santiaguenses mismos la lengua dominante sea el chinanteco; sin embargo, veo fundamental que en la escuela enseñen español, la lengua oficial de nuestro país, pues de esta manera ponen en boca de los santiaguenses un arma, más bien de defensa, que resulta indispensable para que los indígenas no queden marginados (sujetos) también en el campo de la comunicación. Para ellos es indispensable hablar español, pues los tratos que tengan con instancias y gente de fuera (desde el dependiente de la tienda de Usila hasta el representante de la Secretaría de la Reforma Agraria, por ejemplo) deberán hacerlos en español.

A lo largo del trabajo se intentó mostrar cómo la perduración de la comunidad (incluyendo su cultura, dinámica como todas) ha sido en gran medida posible precisamente gracias al conocimiento que de su entorno han acumulado y puesto en práctica, y a las estrategias adoptadas selectiva y dinámicamente (acoplamiento a los diferentes proyectos productivos que se desprenden de las políticas nacionales; adaptación a los requerimientos de las necesidades nacionales -como productores de materias primas-, y con la migración temporal o definitiva de miembros de las unidades domésticas).

Aunque son pocos los documentos que entre sus líneas mencionan algo sobre Santiago Tlatepusco, se puede adivinar, por lo leído, platicado y visto, que los "grandes cambios" dentro de la comunidad tienen poco menos de veinte años. Con "grandes cambios" busco hacer referencia a aquellos que implican (o han implicado) un giro ya en la organización social, ya en la productiva, en la económica y hasta en la ideológica (todos, me parece, van de la mano: de uno se desprende el otro que se liga con el de adelante, y sucesivamente; claro, no necesariamente en el orden mencionado).

El primer gran cambio llega con la introducción de las religiones bautista y pentecostal, que provoca la división entre quienes prefirieron mantenerse dentro de la única iglesia que hasta el momento conocían (la católica) y aquellos que decidieron que hacer culto a las imágenes era "pura idolatría".

Este rompimiento de creencias implicó cambios en la organización comunal y social del pueblo.

Respecto a la organización comunal el cambio se topó con el histórico sistema de cargos escalonario que tiene en la cima como máxima autoridad al Alcalde. Lograr este cargo representa un privilegio que la comunidad otorga por la experiencia que se requiere y el respeto que supone llevar el título, con el que más que autoridad civil, se adquiere autoridad religiosa (pero dentro de la iglesia católica). Con la adopción de las religiones pentecostés y bautista, el cargo de Alcalde no tiene ya más razón de ser para los conversos; sin embargo, los católicos

lo siguen mirando como el más alto pedestal al que se puede aspirar y máxima autoridad.

El sistema social se ha visto afectado fuertemente también, pues los matrimonios ahora tienen como condición que los contrayentes rindan culto en la misma Iglesia. Se proscriben las uniones entre católicos y protestantes, y en caso de que se planea hacerlo, uno de los dos cónyuges debe convertirse a la religión del otro. Como dije antes, la gente llega a aferrarse tan fuerte a sus religiones que se han creado distanciamientos entre miembros de la misma familia.

Los días consagrados a Santiago Apóstol ya no son esperados ni celebrados por todo el pueblo, pues para los conversos esta fiesta no tiene ningún significado; lo mismo pasa con las ofrendas que levantan en Todos Santos y con las fiestas de Semana Santa.

Cambios grandes a nivel productivo y económico se dieron (y se siguen dando) con la llegada primero, y con el retiro después, del INMECAFÉ.

Si bien es cierto que la Chinantla y Santiago Tlatepusco son ricos en recursos naturales y que los chinantecos en general, y los santiaguenses en particular, han acumulado los conocimientos sobre el manejo y aprovechamiento de éstos para producir, obtener y extraer gran parte de sus requerimientos (pues haciendo un manejo integral y diversificado de los recursos naturales; y organizando, aprovechando y complementando los diferentes tipos de fuerza de trabajo dentro de las unidades domésticas -edad/género-; los santiaguenses pueden obtener todo lo necesario para construir sus viviendas y los aperos para la labranza; extraer maderas para la elaboración de muebles; producir para alimentarse -agricultura-, recolectar y extraer del medio cierto tipo de alimentos -hongos, hierbas, bejucos, etc.-; saben cómo, dónde y cuándo cazar para poder comer carne; saben bien de la confección de ropa y del trabajo del algodón; de la producción de artesanía que les ayuda en el desarrollo de la vida diaria -comales, redes, mecapales, etc.-), también es cierto que la producción campesina, y en este caso indígena, no constituye una economía aislada de subsistencia, sino que forma parte de la economía de mercado y como tal se ve afectada por las variabilidades y fluctuaciones de éste. Así, los campesinos responden dinámica y selectivamente integrando, modificando o abandonando formas de organización y prácticas agrícolas de acuerdo con las condiciones y necesidades del mercado y las políticas nacionales que tocan al agro.

Sin embargo, la economía, la producción y la cultura, no sólo se ven tocadas por el mercado y la economía de mercado, sino también por los horizontes y nuevas necesidades introducidas por quienes migran, y por lo que se escucha en la radio; por lo que dicen y traen aquellos que salen y regresan con nuevas ideas, nuevas concepciones, y hasta nuevos aparatos; en fin, porque el mundo cambia al tiempo que cambia todo lo que lo constituye, porque la vida y la cultura son dinámicas y

porque las necesidades del ser humano, por tanto, son cada vez más, más variadas y más complejas.

En otras palabras, aunque la producción agrícola de Santiago, de la que viven, está condicionada por factores ecológicos, queda determinada, en última instancia, por factores sociales, políticos y económicos.

Pero, regresando a la liga directa entre mercado y producción agrícola: en el caso de Santiago Tlapeusco, un ejemplo ilustrativo de este fenómeno es la introducción y adopción del café como producto comercial por el gran alcance que logra, esto es, que su adopción y las consecuencias que consigo trae se generalizan en la comunidad y hasta en el municipio.

La historia de este reciente proceso está relacionada, como ya dije, con la necesidad que los campesinos tienen de vender para poder comprar, con la demanda y tendencias de los mercados nacional e internacional y con las condiciones ecológicas e históricas propias de Santiago y es la siguiente: desde el siglo pasado, los santiaguenses producían café criollo que, además de consumir como bebida diaria, les servía de producto comercial. Cuentan los campesinos que la producción no era mucha y que por las difíciles condiciones para su comercialización (recuérdese que no es sino hasta 1989, cuando se llena el vaso de la presa Cerro de Oro, que los santiaguenses pueden llegar a Tuxtepec en una sola jornada, pues antes hacerlo les hubiera llevado hasta tres días de andar a pie), cargaban con pequeños costales, caminaban hasta Valle Nacional y ahí vendían lo necesario para comprar sólo lo indispensable.

A finales de los años setenta y principios de los ochenta, el café era el principal producto de exportación de nuestro país, por lo que el INMECAFÉ aprovecha que en la región cultivan ya café y propone a los campesinos ampliar las extensiones sembradas con este producto, además de que promete encargarse del acopio y la comercialización del grano. Con esta paraestatal trabajando con los productores de Santiago, se produce un reordenamiento de los espacios (reorientación del uso del suelo), una reorganización de la fuerza de trabajo, y un cambio en el patrón de cultivos en la comunidad, porque los campesinos vieron conveniente y prioritario dedicar más tiempo, mayor fuerza de trabajo y más tierra al cultivo de café, en detrimento de la producción de granos básicos y productos asociados, pues con los ingresos obtenidos de la venta de café podían compensar las deficiencias en la producción de aquéllos.

La introducción de la idea de producir café ya no sólo para el consumo directo sino para la venta, trae consigo la revalorización de los recursos productivos, de la fuerza de trabajo, de la organización de las unidades domésticas y de los productos mismos. Así, la comunidad y su organización empiezan a girar en torno a, y a vivir de la producción y venta del café. En otras palabras, el patrón de cultivos sufre un

cambio, pues se empieza a producir más para el mercado que para la subsistencia, más para la venta que para el consumo directo.

Las prácticas agrícolas relacionadas con la producción del maíz y del frijol se ven alteradas, pues el tiempo que a éstos se dedica se reduce para poder cumplir con los adelantos que el INMECAFÉ daba a los campesinos como apoyo a la producción del grano. Además, el calendario del café choca con el del maíz. La pizca del café empieza justo cuando el clima dicta que la roza para sembrar maíz de temporal se debe hacer. A esta sobreposición de actividades los campesinos respondieron acortando el tiempo de descanso de los acahuales a rozar, lo que ha provocado el deterioro de los recursos naturales y ha afectado también la productividad por hectárea.

Con la comercialización del café no sólo empieza a entrar dinero a la comunidad, sino que las vías de comunicación se amplían con la construcción de la pista para las avionetas que sacaban el café y que de paso (y con dinero en mano) transportaban a la gente de Santiago a Tuxtepec primero, y con la introducción de las bestias de carga después. Durante el auge del café como producto de venta, en Santiago se construyen las primeras casas de "material", que sustituyen los "propios" de la región por los comprados en Tuxtepec, pues con el dinero y la avioneta como medio de transporte fue posible llevar hasta allá cemento y lámina. Desde entonces las expectativas también cambiaron, ahora piensan que tener casa de "material" (con techo de lámina de zinc o asbesto en lugar de zacate, y bloques de cemento para la pared en vez de jonote) da mayor estatus (aunque dan más calor también).

En 1989, como consecuencia del desplome mundial del precio del café y de la política gubernamental (desmantelamiento de paraestatales), el INMECAFÉ se retira del acopio y comercialización del grano. De entonces hasta hoy, los productores de Santiago se aglomeran en dos Uniones de Productores de Café (la "Sociedad Cooperativa Fuerza Organizada", con 24 productores y la "Unión de Productores Lima-Café" con 109) con el fin de almacenar, sacar y vender el grano. Esta división entre campesinos ha provocado fuertes tensiones dentro de la comunidad hasta lograr que si miembros de la misma familia pertenecen a diferentes grupos de productores el lazo familiar casi se rompa.

Al desplome del precio del café sigue otra revalorización del empleo de la fuerza de trabajo y del tiempo. Se han abandonado parcialmente los cafetales, pues trabajan sólo lo necesario para obtener lo mínimo para vivir. Ahora regresan al cultivo de los granos básicos.

Desde principios de los noventa, el Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol), por conducto de los Fondos Regionales de Solidaridad, se preocupa, sin embargo, de que los cafeticultores no abandonen la producción de café desparramando dinero para la conservación y "mejoramiento" de cafetales y

pagando por adelantado cierta cantidad de grano que los campesinos deben entregar.

También con el Pronasol los habitantes de Santiago Tlatepusco han sido dotados con los servicios básicos; ahora ya tienen energía eléctrica y agua entubada. Con la llegada de la energía eléctrica se instaló el primer molino eléctrico de nixtamal que ahorra tiempo a las mujeres en la labor de la molienda pero les demanda dinero. Con la luz los horarios se han alterado; ahora la gente no depende del sol para ver y no tiene que ir a dormir cuando la noche cae porque aprieta un botón y la luz se hace. Con el agua entubada ya no es necesario acarrearla desde el río o el manantial.

Además de brindar ayuda en la producción agrícola y en el mejoramiento e instalación de infraestructura, el Pronasol tiene entre sus objetivos la instrumentación de proyectos productivos con el fin último de ayudar a la economía, en este caso, campesina. En Santiago, además de las 24 Becas Solidaridad para niños que estudian la primaria, INI-Solidaridad echó a andar dos proyectos productivos que no tuvieron buena fortuna y que de paso dejaron a parte de la población en deuda con la institución.

El primero fue la creación en 1992 de un Grupo de Artesanas. Cuentan que INI-Solidaridad llegó a la comunidad y preguntó a las mujeres si sabían trabajar y bordar el algodón, a las 24 que respondieron saber hacerlo las incluyeron en el Grupo de Artesanas. INI-Solidaridad otorgó un crédito por N\$8,000.00 para comprar el material necesario para que cada una de ellas produjera dos huipiles que luego vendería. La institución propuso que cada huipil lo dieran en N\$800.00. Resulta que las mujeres, algunas contra la voluntad de sus esposos, se pusieron a hacer y a bordar huipiles, pero cuando salieron a venderlos a Oaxaca, en compañía de representantes del Centro Coordinador Indigenista (CCI) de Tuxtepec, no lograron que nadie comprara las prendas a ese precio y ellas no cedieron al regateo. No pienso que el proyecto en sí sea infructuoso, lo que me parece es que no se estudió suficientemente la forma de llegar a la comunidad a proponer el proyecto, ni las posibilidades reales (precios y demanda) del mercado para este tipo de productos. Creo que al otorgar el crédito, la institución se debió comprometer, de alguna manera, a la comercialización de las prendas, pues las mujeres de Santiago no tienen experiencia en la venta de huipiles ni conocen el mercado. Ahora el Grupo de Artesanas tiene una deuda con INI- Solidaridad que no sabe cómo va a saldar. Otro proyecto productivo fue la dotación, en 1993, de 100 borregos a la comunidad. Por la inexperiencia de los campesinos en el cuidado de los animales y por las condiciones climatológicas de la región, los santiaguenses no sólo no lograron la reproducción de los borregos, sino que todos murieron en menos de un año. He aquí otra deuda que Santiago deberá saldar.

En fin, que la vida de Santiago está mezclada con las decisiones gubernamentales de desarrollo y apoyo al campo, es una realidad; pero que ellos saben vivir sin esto, es una verdad más grande todavía.

BIBLIOGRAFÍA

Anta, Salvador (Coord.).

Ecología y Manejo Integral de Recursos Naturales en la Región de la Chinantla, Fundación Friedrich Ebert/PAIR-UNAM, 1992.

Anta, Salvador y López, Jorge.

"*El ordenamiento territorial en la Chinantla Baja*", La Jornada (México, D.F.), 11 de noviembre de 1993, pp. 1 y 5, La Jornada Ecológica.

-----, ----- y Garibay V., Ricardo Ma.

Estudio del ordenamiento y aprovechamiento de los recursos forestales de dos comunidades de la región cálido húmeda de los municipios de Usila y Valle Nacional, Oaxaca, mimeo, México, sin fecha.

Bonfil, Guillermo.

México profundo. Una civilización negada, Los Noventa, CONACULTA/Grijalbo, México, 1990.

Diccionario de Agricultura, dirigido por José María Soroa y Pineda, Ed. Labor S.A., México, 1968.

Espinosa, Mariano.

Apuntes Históricas de las Tribus Chinantecas, Matzatecas y Popolucas, 1910 (1961, Reedición con notas y apéndices, preparada por H.F. Cline, Papeles de la Chinantla III, Serie Científica 7. Museo Nacional de Antropología, México), 1961.

Fondos Regionales de Solidaridad en Oaxaca.

Cobertura de los Fondos Regionales de Solidaridad en Oaxaca, México, 1994, mimeo.

Indicadores Socioeconómicos, México, 1994, mimeo.

García-Barrios, Luis y García-Barrios, Raúl.

"*La modernización de la pobreza: dinámicas de cambio técnico entre los campesinos temporaleros de México*", en Estudios Sociológicos, COLMEX, Vol. X, núm. 29, mayo-agosto de 1992.

Geertz, Clifford.

"La interpretación de las culturas", Gedisa, México, 1991.

Hernández, X.

"*La agricultura tradicional en México*", en **Comercio Exterior**, vol. 38. núm. 8, México, agosto de 1988.

Linck, Thierry.

El Campesino Desposeído, CEMCA/El Colegio de Michoacán, México, 1988.

PAIR/UNAM,

Informe, México, 1993, mimeo.

Mapa de Paisajes Agroforestales, México, 1993.

Mapa de Tipos de Suelos, México, 1993.

Palerm, Angel.

"Sistemas Agrícolas en Mesoamérica Contemporánea". [Primera edición en inglés (1967) en el Handbook of American Indians, vol. 6, **Social Anthropology**, R. Wauchope, editor general; N. Nash, editor del volumen; la traducción al español y nota introductoria del autor, inéditos, con fecha de 1971.

Salles, Vania.

"Una discusión sobre la condición de la reproducción campesina", [en] Oliveira (Comp.), **Grupos domésticos y reproducción cotidiana**, COLMEX, 1988.

"Cuando hablamos de familia, ¿de qué familia estamos hablando?", **Nueva Antropología**, Vol. XI, No. 39, México, 1991.

Toledo, Víctor M.

El juego de la supervivencia. Un manual para la investigación Etnoecológica en Latinoamérica, Berkeley, California, 1991, mimeo.

Weitlaner, Roberto y Carlo A. Castro.

Papeles de la Chinantla VII: Usila morada de colibríes, Serie Científica, Museo Nacional de Antropología, México, 1973.

IX Censo General de Población, 1970.

XI Censo de Población y Vivienda, INEGI.

Dot. Granjas México.

responsable, la presenté Resolución sobre reconocimiento y titulación de los terrenos comunales del poblado de "OLOTLA", Municipio de Tlanchinol, de la citada Entidad Federativa, para los efectos de Ley; notifíquese y ejecútese.

Dada en el Palacio del Poder Ejecutivo de la Unión, en México, Distrito Federal, a los veintiséis días del mes de abril de mil novecientos setenta y uno.—El Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, Luis Echeverría Álvarez.—Rúbrica.—Cúmplase: El Jefe del Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización, Augusto Gómez Villanueva.—Rúbrica.

RESOLUCION sobre reconocimiento y titulación de bienes comunales del poblado Santiago Tlatepusco, Municipio de San Felipe Usila, Oax.

Al margen un selló con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización.

VISTO para resolver en única instancia el expediente de reconocimiento y titulación de bienes comunales del poblado de "SANTIAGO TLATEPUSCO", Municipio de San Felipe Usila, del Estado de Oaxaca; y

RESULTANDO PRIMERO.—Por escrito de fecha 2 de julio de 1969, los vecinos de la comunidad de Santiago Tlatepusco, Municipio de San Felipe Usila, del Estado de Oaxaca, solicitaron del Titular del Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización, el reconocimiento y titulación de sus terrenos comunales. La instancia se remitió a la Dirección General de Bienes Comunales del citado Departamento, la que inició el expediente respectivo, el 2 de julio de 1969 publicándose la referida solicitud en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de fecha 7 de marzo de 1970; los representantes comunales fueron electos en su oportunidad y se procedió a la ejecución de los trabajos técnicos e informativos.

RESULTANDO SEGUNDO.—Terminados los trabajos mencionados en el Resultando anterior y analizadas las constancias que obran en el expediente relativo, se llegó al conocimiento de lo siguiente: que la diligencia censal arrojó un total de 103 comuneros; que los títulos presentados por dichos comuneros para acreditar la propiedad de sus terrenos comunales fueron declarados auténticos por la Dirección General de Asuntos Jurídicos del Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización al emitir su dictamen paleográfico con fecha 9 de octubre de 1969; que de acuerdo con los trabajos técnicos realizados la superficie comunal abarca una extensión total de 5,928-60-00 Hs. de terrenos en general, excluidas ya 17-60-00 Hs. de la zona urbana; que oportunamente fueron citados y emplazados los núcleos colindantes; que la comunidad de que se trata no tiene conflictos por límites con los poblados circunvecinos y que la Dirección General de Bienes Comunales opino en el sentido de que es procedente el reconocimiento y titulación de los terrenos comunales del poblado peticionario, por haberse reunido los requisitos que señala el Código Agrario en vigor y el Reglamento respectivo. Los 103 comuneros que arrojó el censo, son: 1.—Bernardino González José, 2.—Pedro González Modesto, 3.—Emilio González Modesto, 4.—Basilio Ramos Pérez, 5.—Alberto Ramos Antonio, 6.—Camillo Tereso Lucas, 7.—Juan Sixto Mares, 8.—Pablo Marco Agapito, 9.—Virgilio Ambrosio Lucas, 10.—Fernando Matero Lucas, 11.—Fabián Graciano Sixto, 12.—Calixto Graciano Sixto, 13.—Pablo Graciano Sixto, 14.—Ausencio Graciano José, 15.—Genaro Graciano Sixto, 16.—Aniceto Graciano Sixto, 17.—Emiliano

Juan Modesto, 18.—Ciriaco Juan Toribio, 19.—Roberto Marco Toribio, 20.—Ciriaco Perfecto González, 21.—Pedro Perfecto Sixto, 22.—Juan Manuel Antonio, 23.—Simón Mariano Pérez, 24.—Pablo Juan Antonio, 25.—Manuel Juan Antonio, 26.—Juan Juan Ramos, 27.—Agustín Gerardo Lorenzo, 28.—Cornelio Felipe Miguel, 29.—Calixto M. González, 30.—Lucas Miguel González, 31.—Agustín Miguel Hernández, 32.—Domingo Felipe Pérez, 33.—José Modesto Pérez, 34.—Fernando Modesto Felipe, 35.—Hermenegildo Montañez G., 36.—Pablo Montañez Miguel, 37.—Pedro Montañez Miguel, 38.—Aurelio Pascual Lorenzo, 39.—Justino Pascual Sixto, 40.—Petrona Sixto Domínguez, 41.—Venancio Cacionó Sixto, 42.—Marcelino Toribio Pérez, 43.—Francisco Toribio Pérez, 44.—Anacleto Toribio Pérez, 45.—Filemón Agustín Roque, 46.—Mateo González Sixto, 47.—Fernando González Pérez, 48.—Francisco González Sixto, 49.—Joaquín González José, 50.—Genaro Ramos González, 51.—Antonio Ramos González, 52.—Alejandro Ramos González, 53.—Miguel Antonio Hernández, 54.—Inocente Joaquín Miguel, 55.—Pedro Joaquín Miguel, 56.—Castulo Modesto Pablo, 57.—Manuel Modesto López, 58.—Encarnación Felipe Pérez, 59.—Guillermo Pérez Miguel, 60.—Enrique Juan Pérez, 61.—Alejandro Pérez Miguel, 62.—Antonio Pérez Miguel, 63.—Zeferino Pérez Miguel, 64.—Pedro Montañez José, 65.—Juan Gerardo Lorenzo, 66.—Nicolás Pascual Lorenzo, 67.—Juan Cruz Pérez, 68.—Emiliano Agapito José, 69.—Benito Agapito José, 70.—Lorenzo Agapito José, 71.—Remigio Hilario Lorenzo, 72.—Lucas Antonio Ortiz, 73.—Florentino Martínez Sixto, 74.—Juan Martínez Ortiz, 75.—Pablo Martínez Sixto, 76.—Isidro Martínez Toribio, 77.—Remigio Martínez Sixto, 78.—Juan Martínez Graciano, 79.—Pedro Leonardo Sixto, 80.—Agustín Manuel Leonardo, 81.—Pablo Dionicio Sixto, 82.—Timoteo Modesto Leonardo, 83.—Manuel Ramos Leonardo, 84.—Manuel Leonardo Sixto, 85.—Cirilo Leonardo Ramos, 86.—Félix Leonardo Ramos, 87.—Joaquín Manuel Sixto, 88.—Fernando Manuel Juárez, 89.—Francisco Manuel Sixto, 90.—Félix Manuel Sixto, 91.—Tiburcio Sixto Domínguez, 92.—Eleodoro Sixto Domínguez, 93.—Domingo Sixto Nazario, 94.—Lucas Sixto Nazario, 95.—Felipe Sixto Nazario, 96.—Isidro Marco Antonio, 97.—Francisco Juan Antonio, 98.—Tomás Juan Marco, 99.—Ciriaco Juan Antonio, 100.—Juan Mateo José, 101.—Bernabé Mateo José, 102.—Juan de Dios Ambrosio y 103.—Pedro Agustín José.

Con los elementos anteriores el Cuerpo Consultivo Agrario emitió su dictamen en los términos de Ley; y

CONSIDERANDO UNICO.—Atendiendo a que los títulos presentados por los comuneros para acreditar la propiedad de sus terrenos comunales fueron declarados auténticos por la Dirección General de Asuntos Jurídicos del Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización y que además dicho poblado no tiene conflictos por límites con los colindantes, procedió reconocer y titular correctamente a favor del poblado de SANTIAGO TLATEPUSCO, una superficie de 5,928-60-00 Hs. de terrenos en general, excluidas ya 17-60-00 Hs. de la zona urbana, cuyas colindancias y linderos son los siguientes: Partiendo del vértice o mojonera "Cerro Real", punto trino que forman la comunidad "SANTIAGO TLATEPUSCO", con las de "SAN ANTONIO DEL BARRIO" y "SAN FELIPE DE LEON", con rumbo general NE en línea quebrada que pasa por la "Mojonera", con distancia aproximada de 4300 metros, se llega al vértice o mojonera Llano de Fe, de donde con rumbo general NE variante según las inflexiones del Pico de Loma, con distancia aproximada de 5480 metros, se llega al vértice 4, de donde con rumbo general NW en línea quebrada con distancia aproximada de 780 metros, se llega al vértice o mojonera "Tierra", punto que marca donde termina la colindancia con los terrenos comunales de "San Felipe de León" y principia la colindancia con los comunales de "Santo Tomás Tejas", partiendo de este vértice y con rumbo general NW en línea

quebrada siguiendo una cordillera con distancia aproximada de 920 metros, se llega al vértice 3, de donde con rumbo general NE en línea quebrada con distancia aproximada de 1,280 metros, sellega al vértice o mojonera "Cerro Zacate", de donde con rumbo general NW variante según las inflexiones de una cordillera, que pasa por los vértices o mojoneras "Cerro de Hoyo", "Peña Blanca", "Pájaro Amarillo", con distancia aproximada de 7,100 metros, se llega al vértice o mojonera "Arroyo Seco", punto que marca donde termina la colindancia con los terrenos comunales de "Santo Tomás Tejas" y principia la colindancia con los de "San Antonio Analco", partiendo de este vértice y con rumbo general SW en línea quebrada que pasa por la Mojonera Cerro Muerta, con distancia aproximada de 1,960 metros, se llega al vértice o mojonera Cerro de Peña, de donde con rumbo general SE, en línea quebrada, con distancia aproximada de 900 metros, se llega al vértice "A", de donde con rumbo general SW en línea quebrada que pasa por el vértice o Mojonera Cerro de Pita, con distancia aproximada de 1,660 metros se llega al vértice "B", de donde con rumbo general NW en línea quebrada, con distancia aproximada de 250 metros, se llega al vértice "C", de donde con rumbo general SW en línea quebrada con distancia aproximada de 520 metros, se llega al vértice o Mojonera Cerro Vara, de donde con rumbo general NW en línea recta con distancia aproximada de 80 metros, se llega al vértice "D" de donde con rumbo general SW, en línea quebrada con distancia aproximada de 800 metros, se llega al vértice o mojonera Camalotal, de donde con rumbo general SE en línea quebrada con distancia aproximada de 1,740 metros, se llega al vértice "E", de donde con rumbo general SW, en línea recta con distancia aproximada de 180 metros, se llega al vértice o mojonera Faisán, punto que marca donde termina la colindancia con los terrenos comunales de San Antonio Analco y principia la colindancia con los comunales de San Antonio del Barrio, partiendo de este vértice y con rumbo general SE variante según las inflexiones de una cordillera, con distancia aproximada de 6,700 metros, se llega al vértice o Mojonera Cerro Real, punto que marca donde termina la colindancia con los terrenos comunales de San Antonio del Barrio y punto de partida de esta descripción de linderos.

ZONA URBANA.—Sup. 17-60-00 Hs., partiendo del vértice 1 en la zona urbana y con rumbo general NE en línea recta, con distancia aproximada de 260 metros, se llega al vértice 2, de donde con rumbo general NW, en línea quebrada con distancia aproximada de 580 metros, se llega al vértice 3, de donde con rumbo general SW, en línea quebrada con distancia aproximada de 460 metros, se llega al vértice 4, de donde con rumbo general SE, en línea recta con distancia aproximada de 380 metros, se llega al vértice 1, punto de partida de esta descripción de linderos.

Por lo expuesto y con apoyo en los Artículos 306 al 311 y demás relativos del Código Agrario en vigor y Reglamento para la tramitación de los expedientes de Confirmación y Titulación de Bienes Comunales, se resuelve:

PRIMERO.—Se reconoce y titula correctamente a favor del poblado "SANTIAGO TLATEPUSCO", del Municipio de San Felipe Usila, del Estado de Oaxaca, una superficie total de 5,928-00-00 Hs. (CINCO MIL NOVECIENTAS VEINTIOCHO HECTAREAS) de terrenos en general, excluidas ya las 17-60-00 Hs. (DIEZ Y SIETE HECTAREAS, SESENTA AREAS) que corresponden a la zona urbana cuyas colindancias y linderos quedaron descritos en la parte considerativa de esta Resolución, la cual servirá a la comunidad promovente como título de propiedad para todos los efectos legales correspondientes.

La anterior superficie deberá ser localizada de acuerdo con el plano aprobado por el Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización.

SEGUNDO.—Se declara que los terrenos comunales que se reconocen y titulan son inalienables, imprescriptibles e inembargables, y que sólo para garantizar el goce y disfrute de los mismos por parte de la comunidad a quien pertenecen se sujetarán a las limitaciones y modalidades que la Ley Agraria en vigor establece para los terrenos ejidales.

TERCERO.—En virtud de que la acción de reconocimiento y titulación de bienes comunales no tiene efectos restitutorios, sino exclusivamente el de reconocer y titular las tierras que la comunidad ha venido poseyendo en forma continua, pacífica y pública desde tiempo inmemorial, las propiedades particulares que existan dentro de los linderos antes descritos quedarán excluidas de la confirmación siempre que los interesados cuenten con títulos debidamente legalizados o se encuentren amparados por lo dispuesto por el Artículo 66 del Código Agrario vigente y concurran a deducir sus derechos ante el Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización, dentro de un plazo de cinco años contados a partir de la fecha de la ejecución de esta Resolución.

CUARTO.—Publíquese en el "Diario Oficial" de la Federación y en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, e inscribese en el Registro Agrario Nacional y en el Registro Público de la Propiedad correspondiente, la presente Resolución sobre Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales del poblado de "SANTIAGO TLATEPUSCO", Municipio de San Felipe Usila, de la citada Entidad Federativa, para los efectos de Ley; notifíquese y ejecútase.

Dada en el Palacio del Poder Ejecutivo de la Unión, en México, Distrito Federal, a los veintiséis días del mes de abril de mil novecientos setenta y uno.—El Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, **Luis Echeverría Álvarez.**—Rúbrica.—Cúmplase: El Jefe del Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización, **Augusto Gómez Villanueva.**—Rúbrica

RESOLUCION sobre segunda ampliación de ejido solicitada por vecinos del poblado Primero de Mayo, Municipio de Fresnillo, Zac.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización.

VISTO para resolver en definitiva el expediente relativo a la segunda ampliación de ejido, solicitada por vecinos del poblado denominado "PRIMERO DE MAYO", Municipio de Fresnillo, del Estado de Zacatecas; y

RESULTANDO PRIMERO.—Por escrito de 2 de agosto de 1968, vecinos del poblado de que se trata, solicitaron del C. Gobernador del Estado segunda ampliación de tierras, por no serles suficientes para satisfacer sus necesidades las tierras que actualmente disfrutan. Turnada la solicitud a la Comisión Agraria Mixta, este Organismo inició el expediente respectivo, publicándose la solicitud en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de fecha 26 de octubre del mismo año surtiendo efectos de notificación; la diligencia censal se llevó a cabo con los requisitos de Ley el 25 de noviembre de 1968 arrojando un total de 43 capacitados en materia agraria, anotándose 525 cabezas de ganado mayor y 238 de menor; procediéndose a la ejecución de los trabajos técnicos de localización de predios afectables.

SEGUNDO.—Ordenar la titulación del ex propietario de bienes comunales del poblado indígena...

TERCERO.—Ordenar el levantamiento de los trabajos administrativos y censales, así como los topográficos de los trabajos técnicos e informativos.

CUARTO.—Substanciar en los términos de la resolución el expediente respectivo, poniéndolo oportunamente a disposición del C. Presidente de la República para que dicte la resolución presidencial correspondiente.

QUINTO.—Hecho lo anterior, ordenar la ejecución de la Resolución Presidencial Confirmatoria que se obtenga.

Muy atentamente.— PON LA REPRESENTACION DE BIENES COMUNALES. — LINO AVALOS HERNANDEZ, Representante Propietario.—Rubrica. MARGARITO SANCHEZ LOZANO, Representante Suplente.—Rubrica.

EL C. SECRETARIO GENERAL DE ASUNTOS AGRARIOS Y COLONIZACION, CERTIFICA: QUE LA COPIA QUE ANTECEDENTE, CONCUERDA FIELMENTE CON SU ORIGINAL QUE TUVO A LA VISTA Y QUE FORMA PARTE DEL EXPEDIENTE INICIADO EN ESTA DEPENDENCIA DEL EJECUTIVO FEDERAL POR CONCEPTO DE RECONOCIMIENTO Y TITULACION DE BIENES COMUNALES DEL NUCLEO DE POBLACION DENOMINADO "ZACATE COLORADO", MUNICIPIO DE TUXTEPEC, ESTADO DE TUXTEPEC, ESTADO DE OAXACA Y SE EXPIDE EN LA PRESENTE PARA SU PUBLICACION EN EL PERIODICO OFICIAL DEL ESTADO, EN CUMPLIMIENTO AL ARTICULO 357 DE LA LEY FEDERAL DE REFORMA AGRARIA EN VIGOR EN LA CIUDAD DE MEXICO, D. F. A LOS QUINCE DIAS DEL MES DE OCTUBRE DE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y UNO.

ATENTAMENTE. — SECRETARIO EJECUTIVO GENERAL, LIC. VICTOR MANUEL TORRES. — Rubrica.—Es copia fiel sacada de la copia fotográfica que tuve a la vista y que CERTIFICO, para su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.—Oaxaca, Oax., a 24 de febrero de 1972.

ATENTAMENTE. — SECRETARIO EJECUTIVO GENERAL, LIC. VICTOR MANUEL TORRES. — Rubrica.—Es copia fiel sacada de la copia fotográfica que tuve a la vista y que CERTIFICO, para su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.—Oaxaca, Oax., a 24 de febrero de 1972.

DELEGADO DE ASUNTOS AGRARIOS, ING. RICARDO MALDONADO G.—Rubrica.

DELEGADO DE ASUNTOS AGRARIOS, ING. RICARDO MALDONADO G.—Rubrica.

PRIMERO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

PRIMERO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

SEGUNDO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

SEGUNDO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

TERCERO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

TERCERO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

CUARTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

CUARTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

QUINTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

QUINTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

SIXTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

SIXTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

SEPTIMO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

SEPTIMO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

ACTO.—Tenemos por presentados en el margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Declaración de Asuntos Agrarios y Colonización, Tuxtla, Oax.

Gobierno Federal PODER EJECUTIVO OFICIO DE ASUNTOS AGR. Y COLONIZACION

INSURACION del expediente sobre Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales de Zacate Colorado, Mpio. de (San Juan Bautista) Tuxtla, Oax.

POBLADO ZACATE COLORADO.—MPIO. ZACATE COLOREADO, D.F. TUXTEPEC.—EL OAXACA.—Solicitud del expediente de reconocimiento y titulación de Bienes Comunales de Zacate Colorado, Oax., a 24 de febrero de 1972.

Al calca un sello que dice: Campesinos de América Unifa. Comité Particular Ejecutivo Agrario Graf. Lázaro Orjales Tuxtlapec, Oax.

Es copia fiel sacada de un original que se recibió en esta oficina de la Comisión Agraria Mixta y que certifica, para su publicación por una sola vez en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, a efecto de que sirva como constancia a los propietarios de predios ubicados dentro del radio legal de afectación.

Oaxaca de Juárez, a 25 de Enero de 1972.— P. Pde. de la Com. Agr. Mixta, Ing. Ricardo Maldonado G.—Rubrica.—El Secretario, Ing. Roberto Peregrino.—Rubrica.

Al calca un sello que dice: Campesinos de América Unifa. Comité Particular Ejecutivo Agrario Graf. Lázaro Orjales Tuxtlapec, Oax.

Es copia fiel sacada de un original que se recibió en esta oficina de la Comisión Agraria Mixta y que certifica, para su publicación por una sola vez en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, a efecto de que sirva como constancia a los propietarios de predios ubicados dentro del radio legal de afectación.

Oaxaca de Juárez, a 25 de Enero de 1972.— P. Pde. de la Com. Agr. Mixta, Ing. Ricardo Maldonado G.—Rubrica.—El Secretario, Ing. Roberto Peregrino.—Rubrica.

Al calca un sello que dice: Campesinos de América Unifa. Comité Particular Ejecutivo Agrario Graf. Lázaro Orjales Tuxtlapec, Oax.

Es copia fiel sacada de un original que se recibió en esta oficina de la Comisión Agraria Mixta y que certifica, para su publicación por una sola vez en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, a efecto de que sirva como constancia a los propietarios de predios ubicados dentro del radio legal de afectación.

Oaxaca de Juárez, a 25 de Enero de 1972.— P. Pde. de la Com. Agr. Mixta, Ing. Ricardo Maldonado G.—Rubrica.—El Secretario, Ing. Roberto Peregrino.—Rubrica.

Al calca un sello que dice: Campesinos de América Unifa. Comité Particular Ejecutivo Agrario Graf. Lázaro Orjales Tuxtlapec, Oax.

Es copia fiel sacada de un original que se recibió en esta oficina de la Comisión Agraria Mixta y que certifica, para su publicación por una sola vez en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, a efecto de que sirva como constancia a los propietarios de predios ubicados dentro del radio legal de afectación.

Oaxaca de Juárez, a 25 de Enero de 1972.— P. Pde. de la Com. Agr. Mixta, Ing. Ricardo Maldonado G.—Rubrica.—El Secretario, Ing. Roberto Peregrino.—Rubrica.

Al calca un sello que dice: Campesinos de América Unifa. Comité Particular Ejecutivo Agrario Graf. Lázaro Orjales Tuxtlapec, Oax.

Es copia fiel sacada de un original que se recibió en esta oficina de la Comisión Agraria Mixta y que certifica, para su publicación por una sola vez en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, a efecto de que sirva como constancia a los propietarios de predios ubicados dentro del radio legal de afectación.

Oaxaca de Juárez, a 25 de Enero de 1972.— P. Pde. de la Com. Agr. Mixta, Ing. Ricardo Maldonado G.—Rubrica.—El Secretario, Ing. Roberto Peregrino.—Rubrica.

Al calca un sello que dice: Campesinos de América Unifa. Comité Particular Ejecutivo Agrario Graf. Lázaro Orjales Tuxtlapec, Oax.

Es copia fiel sacada de un original que se recibió en esta oficina de la Comisión Agraria Mixta y que certifica, para su publicación por una sola vez en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, a efecto de que sirva como constancia a los propietarios de predios ubicados dentro del radio legal de afectación.

Oaxaca de Juárez, a 25 de Enero de 1972.— P. Pde. de la Com. Agr. Mixta, Ing. Ricardo Maldonado G.—Rubrica.—El Secretario, Ing. Roberto Peregrino.—Rubrica.

Juan M., 18.—Ciraco Perfecto, G., 21.—Pedro Per-
S., 22.—Juan Manuel A., 23.—Simón María
P., 24.—Pablo Juan A., 25.—Manuel Juan A.,
26.—Juan Juan Ramos, 27.—Agustín Gerardo L.,
28.—Corcho Felipe M., 29.—Calixto Miguel C.,
30.—Lucas Miguel G., 31.—Agustín Miguel H., 32.—
Domingo Felipe P., 33.—José Modesto P., 34.—
Fernando Modesto F., 35.—Hermenegildo Monta-
nez, 36.—Pablo Montañez, 37.—Pedro Montañez
M., 38.—Aurelio Pascual L., 39.—Justino Pas-
cual S., 40.—Petrona Sixto D., 41.—Ve-
nancio Caciato S., 42.—Marcelino Toribio P.,
43.—Francisco Tonbio P., 44.—Ana cletto Tori-
bio P., 45.—Filemon Agustín R., 46.—Mateo Gon-
zález S., 47.—Fernando González P., 48.—Francis-
co González S., 49.—Joaquín González J., 50.—Ge-
naro Ramos G., 51.—Antonio Ramos G., 52.—Ale-
jandro Ramos G., 53.—Miguel Antonio H., 54.—
Inocente Joaquín M., 55.—Pedro Joaquín M., 56.—
Cástor Modesto P., 57.—Manuel Modesto L.,
58.—Encarnación Felipe P., 59.—Guillermo Pérez
M., 60.—Enrique Juan P., 61.—Alejandro Pérez
M., 62.—Antonio Pérez M., 63.—Zeferino Pérez
M., 64.—Pedro Montañez J., 65.—Juan Gerardo L.,
66.—Nicolás Pascual L., 67.—Juan Cruz P., 68.—
Emiliano Agapito J., 69.—Benito Agapito J., 70.—
Lorenzo Agapito J., 71.—Remigio Hilario J., 72.—
Lucas Antonio O., 73.—Florentino Martínez S.,
74.—Juan Martínez O., 75.—Pablo Martínez S.,
76.—Isidro Martínez P., 77.—Remigio Martínez
S., 78.—Juan Martínez G., 79.—Pedro Leonardo
S., 80.—Agustín Manuel L., 81.—Pablo Dionisio
Sixto, 82.—Timoteo Modesto L., 83.—Manuel Ra-
mos L., 84.—Manuel Leonardo S., 85.—Cirilo Leo-
nardo R., 86.—Félix Leonardo R., 87.—Joaquín
Manuel S., 88.—Fernando Manuel J., 89.—Francis-
co Manuel S., 90.—Félix Manuel S., 91.—Tiburcio
Sixto D., 92.—Leodoro Sixto D., 93.—Domingo
Sixto N., 94.—Lucas Sixto N., 95.—Felipe Sixto
N., 96.—Isidro Marco A., 97.—Francisco Juan A.,
98.—Tomás Juan M., 99.—Ciraco Juan A., 100.—
Juan Mateo J., 101.—Bernabé Mateo J., 102.—Juan
de Dios Ambrosio y 103.—Pedro Agustín J.

Con los elementos anteriores el Cuerpo Con-
sultivo Agrario emitió su dictamen en los términos
de Ley; y
CONSIDERANDO UNICO.—Atendiendo a
que los títulos presentados por los comuneros para
acreditar la propiedad de sus terrenos comunales
fueron declarados auténticos por la Dirección Ge-
neral de Asuntos Jurídicos del Departamento de
Asuntos Agrarios y Colonización y que además di-
cho poblado no tiene conflictos por límites con los
colindantes, procede reconocer y titular correcti-
vamente a favor del poblado de "SANTIAGO TLA-
TEPUSCO", una superficie de 5,928-00-00 Hs.,
de terrenos en general, excluidas ya 17-60-00
de la zona urbana, cuyas colindancias y linderos
son las siguientes: Partiendo del vértice ó mo-
jónera (A) en el punto más próximo a la comu-
nidad de Santiago Tlatepusco, con rumbo general
Norte y San Felipe de Loma, con rumbo general

la "Mojonera", con distancia aproximada de 780
metros, se llega al vértice ó mojonera Llano de
donde con rumbo general NE variante según in-
flexiones del Pilo de Loma, con distancia ap-
roximada de 5,480 metros, se llega al vértice 4,
donde con rumbo general NW en línea quebrada
con distancia aproximada de 780 metros, se llega
al vértice o mojonera "Tierra", punto que marca
de termina la colindancia con los terrenos comuni-
les de "San Felipe de León" y principia la colinda-
cia con los comunales de "Santo Tomás Tejas"
partiendo de este vértice y con rumbo general NW
en línea quebrada siguiendo una cordillera con dis-
tancia aproximada de 320 metros, se llega al vértice
3, de donde con rumbo general NE en línea que-
brada con distancia aproximada de 1,280 metros
se llega al vértice o mojonera "Cerro Zacate", de
donde con rumbo general NW variante según in-
flexiones de una cordillera, que pasa por los vértices
ó mojoneras "Cerro de Hoyo", "Peña Blanca",
"Pájaro Amarillo", con distancia aproximada de
7,100 metros, se llega al vértice o mojonera "Arroyo
y Seco", punto que marca donde termina la
colindancia con los terrenos comunales de "San
Tomás Tejas" y principia la colindancia con los
comunales de "San Antonio Analco", partiendo de este vértice
con rumbo general SW en línea quebrada que pasa
por la Mojonera Cerro Muerta, con distancia ap-
roximada de 1,960 metros, se llega al vértice ó mo-
jónera Cerro de Peña, de donde con rumbo general
SE, en línea quebrada, con distancia aproximada de
900 metros, se llega al vértice "A", de donde con
rumbo general SW en línea quebrada que pasa por
el vértice o Mojonera Cerro de Pita, con distancia
aproximada de 1,660 metros se llega al vértice
de donde con rumbo general NW en línea quebrada
con distancia aproximada de 260 metros, se llega
al vértice "C", de donde con rumbo general SW en
línea quebrada con distancia aproximada de 570 me-
tros, se llega al vértice ó Mojonera Cerro Vara,
donde con rumbo general NW, en línea que-
brada con distancia aproximada de 80 metros, se llega
al vértice "D" de donde con rumbo general SW, en
línea quebrada con distancia aproximada de 300 me-
tros con rumbo general SE, se llega al vértice
de donde con rumbo general SW, en línea que-
brada con distancia aproximada de 180 metros, se llega al
vértice ó mojonera Faisán, punto que marca donde
termina la colindancia con los terrenos comunales
de San Antonio Analco y principia la colindancia
con los comunales de San Antonio del Barrio, en-
tendiendo de éste vértice y con rumbo general SE
variante según las inflexiones de una cordillera,
distancia aproximada de 6,700 metros, se llega
al vértice ó Mojonera Cerro Real, punto que mar-
ca donde termina la colindancia con los terrenos
comunales de San Antonio del Barrio y punto de
partida de esta descripción de Linderos, ZONA
BANA. Sup. 1,700-00 Hs., partiendo del vértice
de la zona urbana con rumbo general NE en

la Egiptidad, correspondiente, la presente, Resol-
ción, sobre Reconocimiento y Titulación de Bienes
Comunales del poblado de "SANTIAGO TLA-
TEPUSCO"; Municipio de San Felipe Usila, de la
entidad Federativa, para los efectos de Li-
mitarse y ejecutarse.

DADA en el Palacio del Poder Ejecutivo de
Unión, en México, Distrito Federal, a los veintiseis
días del mes de abril de mil novecientos setenta
y uno.

PRESENTE CONSTITUCIONAL DE LU-
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. — CU-
ECHEVERRÍA ALVAREZ.— Rúbrica. — CU-
PLASE.— JEFE DEL DEPARTAMENTO DE
ASUNTOS AGRARIOS Y COLONIZACION
AUGUSTO GÓMEZ VILLANUEVA.— Rúbrica

Es copia de su original cuya fidelidad certifico
SUFRAGIO EFECTIVO NO REELECCION
México, D. F., a 21 de julio de 1971.— EL
CRETARIO GRAL. DE ASUNTOS AGR-
ARIOS, VICTOR MANUEL TORRES.— Rú-
brica.— Al margen, un sello con el Escudo Nacio-
nal que dice: "Departamento de Asuntos Agrarios
y Colonización.—México, D. F., Estados Unidos
Mexicanos". — Secretaria General de Asun-
Agrarios.

ES COPIA FIEL SACADA DE LA QUE OBE-
EN EL ARCHIVO DE ESTA DELEGACION
QUE CERTIFICO.—Oaxaca, Oax., a 25 de
viembre de 1971.—EL DELEGADO DE AS-
TOS AGRARIOS, ING. RICARDO MAL-
NADO G.—Rúbrica.—Un sello con el Es-
Nacional, que dice: "Delegación del Depto.
Asuntos Agrarios y Colonización.—Oaxaca,
Estados Unidos Mexicanos.

SECCION DE EDICTOS Y AVISOS

AVISOS

Un sello que dice: "Juzgado Primero I
de Primera Instancia del Distrito de Tuztepe
Estados Unidos Mexicanos".

Luciana Huervo Vds. de V. promoví
Juzgado diligencias de Jurisdicción Volar
Información de dominio para acreditar prop
de un lote de terreno ubicado en esta Ciudad
superficie de 1,264.475 metros cuadrados
linderos son: Al Norte 21 metros 40 centí-
con Raymundo Benites; al Sur 15 metros 61
titulares con Avenida Libertad; al Este 68 y
70 centímetros con Gaspar Cruz Rosas y al

La anterior superficie deberá ser localizada de
acuerdo con el plano aprobado por el Departam-
to de Asuntos Agrarios y Colonización.

SEGUNDO.—Se declara que los terrenos co-
munales que se reconocen y titulan son inaliena-
bles, imprescriptibles e inembargables, y que sólo
para garantizar el goce y disfrute de los mismos
por parte de la comunidad a quien pertenecen se
sujetarán a las limitaciones y modalidades que la
Ley Agraria en vigor establece para los terrenos
comunales.

TERCERO.—En virtud de que la acción de re-
conocimiento y titulación de bienes comunales no
tiene efectos restitutorios, sino exclusivamente el
de reconocer y titular las tierras que la comunidad
ha venido poseyendo en forma continua, pacífica y
pública desde tiempo inmemorial, las propiedades
particulares que existan dentro de los linderos an-
tes descriptos quedarán excluidas de la confirmación
siempre que los interesados cuenten con títulos de-
bidamente legalizados o se encuentren amparadas
por lo dispuesto por el Artículo 66 del Código
Agrario vigente y concurren a deducir sus derechos
ante el Departamento de Asuntos Agrarios y Co-
lonización, dentro de un plazo de cinco años con-
tas a partir de la fecha de la ejecución de esta Re-
solución.

CUARTO.—Publíquese en el Diario Oficial de
la Federación y en el Periódico C

CUERPO CONSULTIVO AGRARIO

DICTAMÉN

ACCION DOTACION DE EJIDO

POBLADO "SANTIAGO TLATEFUSCO"
 MUNICIPIO USILA
 ESTADO OAXACA

6 FEB. 1980

292

CUERPO CONSULTIVO AGRARIO
 P R E S E N T E .

V I S T O para su estudio el expediente No. - 800, relativo a la solicitud de tierras formulada por campesinos que manifestaron radicar en el poblado "SANTIAGO TLATEFUSCO", Municipio de USILA, Estado de OAXACA; y

C O N S I D E R A N D O :

PRIMERO.- Que por escrito de fecha 28 de julio de 1935, dirigido al C. Gobernador del Estado de Oaxaca, campesinos que señalaron como lugar de residencia el poblado "SANTIAGO TLATEFUSCO", Municipio de USILA, de la citada Entidad Federativa, solicitaron Dotación de Ejido.

SEGUNDO.- Que la Comisión Agraria Mixta del Estado de Oaxaca, instauró el expediente No. 800 el 26 de agosto de 1935.

TERCERO.- Que la solicitud de referencia se publicó en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado, correspondiente al 24 de agosto de 1935.

CUARTO.- No constan en el expediente nombramientos expedidos a favor de los integrantes del Comité Particular Ejecutivo Agrario. Sin embargo, de autos consta que fungieron como tales, los CC. Manuel Juan Antonio, Pablo Martínez Ortiz y Enrique Juan Pérez, como Presidente, Secretario y Vocal, respectivamente.

QUINTO.- Que por oficio No. 15 de fecha 24 de enero de 1957, la Comisión Agraria Mixta ordenó al C. Emilio Torres Lagunas, practicara los Trabajos Censales, quien en su informe de 2 de mayo del mismo año y documentos que anexó al mismo, se desprende que se obtuvieron los siguientes resultados: 276 Habitantes, 59 Jefes de Familia y 73 Capacitados. Posteriormente, el propio organismo mediante oficio No. 000136 de 14 de febrero de 1979, ordenó al C. Fidel Silva --



SECRETARIA DE LA
 REFORMA AGRARIA

CUERPO CONSULTIVO AGRARIO



SECRETARIA DE LA
REFORMA AGRARIA

DICTAMEN

ACCION DOTACION DE EJIDO

POBLADO "SANTIAGO TLATEFUSCO"
MUNICIPIO USILA
ESTADO OAXACA

- 2 -

Pérez, practicar una actualización censal en el poblado de referencia, de cuyo informe rendido el 12 de marzo del mismo año, se establece que no cumplió la comisión conferida por que en Asamblea General Extraordinaria, las Autoridades Comu- nales le hicieron saber que tenían resueltas sus necesidades agrarias, ya que mediante Resolución Presidencial de 23 de abril de 1971, se les reconoció y tituló una superficie de 5,928-00-00 Has. de terrenos comunales, misma que fue ejecu- tada el 21 de marzo de 1972, procediendo a levantar un acta- fechada el 21 de febrero de 1979 con la intervención de los- miembros del Comisariado de Bienes Comunales y Consejo de Vi- gilancia, que corre agregada al expediente y corrobora lo ma- nifestado por el citado comisionado.

SEXTO.- Que por oficio No. 00176 de fecha 2 - de abril de 1979, la Comisión Agraria Mixta ordenó al C. - - Top. Inv. Cirino Angeles Martínez, practicara los Trabajos - Técnicos e Informativos, rindiendo su informe el 16 de marzo del propio año, en el que manifiesta que los representantes- del nucleo gestor, le indicaron que tienen satisfechas sus - necesidades agrarias, ya que cuentan con Resolución Presiden- cial que les reconoció y tituló una superficie de - - - - - 5,928-00-00 Has. levantando una acta con fecha lo. de marzo- de 1979 para constancia, misma que obra en el expediente.

SEPTIMO.- Que con fechas posteriores la Comi- sión Agraria Mixta formuló Dictamen, el C. Gobernador del - Estado emitió su Mandamiento y el Delegado Agrario el Resu- men y Opinión, en el sentido de que se declare improcedente- la acción agraria intentada, por tener tierras el poblado - gestor para satisfacer sus necesidades agrarias, al recono- cérsese y titularsele sus bienes comunales, mediante la Reso- lución Presidencial correspondiente.

OCTAVO.- Que como es de verse de los Conside- randos Quinto y Sexto, la información proporcionada por los- CC. Top. Inv. Cirino Angeles Martínez y Emilio Torres Lagu- nas, así como lo expuesto por los Representantes Comunales - del poblado gestor en las actas que levantaron aquellos, re- velan que actualmente los campesinos solicitantes ya no sa-

Secretaría

[Firma]

[Firma]

CUERPO CONSULTIVO AGRARIO

DICTAMEN

ACCION DOTACION DE EJIDOSECRETARIA DE LA
REFORMA AGRARIAPOBLADO "SANTIAGO TLATEPUSCO"
MUNICIPIO USILA
ESTADO OAXACA

- 3 -

tisfacen el requisito del numeral 195 de la Ley Federal de -
Reforma Agraria y por tanto, debe concluirse que la acción -
agraria resulta improcedente.

En estas condiciones, si la carencia de tie-
rras es un presupuesto procesal para el ejercicio de la - -
acción agraria, cuyo examen debe ser previo a la continua-
ción del trámite del expediente relativo y en la especie no-
se satisface, procede su archivo como asunto concluido sin -
que ello impida que los peticionarios o cualesquiera - - -
otros, previa satisfacción de los presupuestos de procedibi-
lidad, estén en aptitud de promover la acción agraria que co-
rresponda.

Por lo expuesto y fundado y con apoyo, ade-
más, en lo que dispone la Fracción I del Artículo 16 de la -
Ley Federal de Reforma Agraria, me permito someter a la con-
sideración de este Cuerpo Consultivo Agrario, los siguientes

A C U E R D O S :

PRIMERO.- Por estar satisfechas sus necesida-
des agrarias del poblado "SANTIAGO TLATEPUSCO", Municipio de
USILA, Estado de OAXACA, se declara improcedente la acción -
agraria puesta en ejercicio.

SEGUNDO.- Quedan expeditos los derechos de -
los peticionarios o de cualesquiera otros que satisfagan los
requisitos de Ley para promover la acción agraria que corres-
ponda.

TERCERO.- Archívese el expediente como asunto
concluido.

A T E N T A M E N T E .
EL CONSEJERO AGRARIO.


LIC. ERNESTO CASTILLAS RIVAS.

GOBIERNO DEL ESTADO

PODER EJECUTIVO

COMISION AGRARIA MIXTA

S U M A R I O
GOBIERNO DEL ESTADO
PODER EJECUTIVO
COMISION AGRARIA MIXTA
 MANDAMIENTO GUBERNAMENTAL NEGATIVO, que en la vía de Dotación de Ejido, promovió un núcleo de campesinos del poblado denominado "SANTIAGO TLATEPUSCO", Mpio. de San Felipe Usila, Dto. de Tlaxiaco, Oax., 487
 SECCION DE EDICTOS Y AVISOS. 259

MANDAMIENTO GUBERNAMENTAL NEGATIVO, que en la vía de Dotación de Ejido, promovió un núcleo de campesinos del poblado denominado "SANTIAGO TLATEPUSCO", Mpio. de San Felipe Usila, Dto. de Tlaxiaco, Oax.

VISTO para promulgar MANDAMIENTO en el Expediente Agrario No. 800, promovido en la vía de DOTACION DE EJIDO, por un núcleo de campesinos del poblado de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tlaxiaco, Estado de Oax.

RESULTANDO PRIMERO—Por escrito de fecha veintiocho de julio de mil novecientos treinta y cinco, un grupo de campesinos del poblado de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tlaxiaco, de esta Entidad Federativa, solicitaron ante este Ejecutivo Local, DOTACION DE EJIDO, señalando como predios afectables para tal efecto los conocidos con los nombres de TIERRA BLANCA y CAMALOTAL, ubicados en el Municipio al que pertenecen el poblado del núcleo gestor; turnada la solicitud a la Comisión Agraria Mixta se remitió para su publicación la que apareció en el Periódico Oficial del Estado No. 34 TOMO XVII de fecha veintidós de agosto de mil novecientos treinta y cinco, radicándose el expediente respectivo bajo el No. 800; a fin de integrar debidamente este con oficio No. 13 de fecha veintidós de enero de mil novecientos cincuenta y siete, se comisionó al Ciudadano Emilio Torres Laguna para que llevara a cabo la práctica de los trabajos

Censales Agropecuarios de los que hizo informe con fecha dos de mayo de mil novecientos cincuenta y siete, habiéndose obtenido un número total de 73 camposos empacitados caravates de tierra; sin embargo al haber transcurrido un lapso considerable de tiempo, y a fin de obtener datos actuales sobre la situación que guarda el núcleo gestor, se comisionó al Ciudadano Fidel Silva Pérez mediante oficio No 136 de fecha catorce de febrero del año en curso, a fin de que llevara a cabo la actualización de los trabajos Censales Agropecuarios, radicando informe de los mismos con fecha doce de marzo del presente año expresando en el mismo que en Asamblea General celebrada el día veintuno de febrero del propio año, los camposos que actualmente radican en el poblado que nos ocupa, quienes a través de sus autoridades tales como los miembros suplentes del Comisariado de Ejidos Com-

de lo Familiar.— Distrito del Centro del Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.
 Convócase quienes se crean con derecho interviniente a la sucesión de bienes de ALVARO SANTIAGO CRUZ, fue originario del Progreso Tlaxiaco, No. 34, Chirihán, vecino esta Ciudad. Dedúzcase dentro término legal. Expediente número 182/1981.
 Oaxaca de Juárez, a veinte de marzo de mil novecientos ochenta y una.
 La Ejecutora del Juzgado,
 Martha Cruz S.—Rúbrica
 R—5243 22—23—24

Al margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.— Juzgado Mixto de Primera Instancia.— Tlaxiaco, Oax.— Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.
 Convócase a todos los que se crean con derecho interviniente juicio intestamentario a bienes de la extinta MAXIMA ARISTEA VELASCO HERNANDEZ VIUDA DE ARROYO, quien fue originaria y vecina de esta Ciudad, preséntense a deducirlo dentro del término legal. Expediente Civil 23/1981.
 Tlaxiaco, Oax., a 13 de Mayo de 1981.
 La Ejecutora,
 Evelia Domínguez Altamirano.—Rúbrica.
 R—5223 22—23—24

Convócase con derecho a bienes su-ana finada BERTHA PINEDA GUERRA, esta Ciudad, denunciada por ARNULFA dedúzcase dentro término legal. Exp. 141, Oax., 26 Marzo 1981.
 Ejecutor Juzgado,
 las Pineda Santiago.—Rúbrica.
 OOO 22—23—24

Concediendo un sello con el Escudo Nacional, Unidos Mexicanos.— Juzgado Mixto de Primera Instancia.— Juchitán, Oax.— Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.
 Convócase con derecho a heredar sucesión de bienes de FRANCISCO que fue vecino esta ciudad, denunciado por LUCAS MATEOS MATOS, dedúzcase dentro término legal. Expediente número 138/1981.
 Juchitán, Oax., 18 Abril 1981.
 Ejecutor Juzgado,
 las Pineda Santiago.—Rúbrica.
 OOO 22—23—24

Concediendo un sello con el Escudo Nacional, Unidos Mexicanos.— Juzgado Mixto de Primera Instancia.— Tlaxiaco, Oax.— Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.
 Convócase con derecho a heredar sucesión de bienes de FRANCISCO que fue vecino esta ciudad, denunciado por LUCAS MATEOS MATOS, dedúzcase dentro término legal. Expediente número 138/1981.
 Juchitán, Oax., 18 Abril 1981.
 Ejecutor Juzgado,
 las Pineda Santiago.—Rúbrica.
 OOO 22—23—24

Concediendo un sello con el Escudo Nacional, Unidos Mexicanos.— Juzgado Mixto de Primera Instancia.— Tlaxiaco, Oax.— Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.
 Convócase con derecho a heredar sucesión de bienes de FRANCISCO que fue vecino esta ciudad, denunciado por LUCAS MATEOS MATOS, dedúzcase dentro término legal. Expediente número 138/1981.
 Juchitán, Oax., 18 Abril 1981.
 Ejecutor Juzgado,
 las Pineda Santiago.—Rúbrica.
 OOO 22—23—24

Concediendo un sello con el Escudo Nacional, Unidos Mexicanos.— Juzgado Mixto de Primera Instancia.— Tlaxiaco, Oax.— Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.
 Convócase con derecho a heredar sucesión de bienes de FRANCISCO que fue vecino esta ciudad, denunciado por LUCAS MATEOS MATOS, dedúzcase dentro término legal. Expediente número 138/1981.
 Juchitán, Oax., 18 Abril 1981.
 Ejecutor Juzgado,
 las Pineda Santiago.—Rúbrica.
 OOO 22—23—24

Concediendo un sello con el Escudo Nacional, Unidos Mexicanos.— Juzgado Mixto de Primera Instancia.— Tlaxiaco, Oax.— Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.
 Convócase con derecho a heredar sucesión de bienes de FRANCISCO que fue vecino esta ciudad, denunciado por LUCAS MATEOS MATOS, dedúzcase dentro término legal. Expediente número 138/1981.
 Juchitán, Oax., 18 Abril 1981.
 Ejecutor Juzgado,
 las Pineda Santiago.—Rúbrica.
 OOO 22—23—24

EL GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO,
GRAL. ELISEO JIMENEZ RUIZ.—Rubrica.

EL SECRETARIO GENERAL DEL DESPACHO,
LIC. ALBERTO CANSECO RUIZ.—Rubrica.

SECCION DE EDICTOS Y AVISOS

Al margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.— Juzgado Tercero de lo Civil.— Estado de Oaxaca.— Poder Judicial del Edo. de Oaxaca.

SR. FAUSTO OCTAVIO MURCIO ZARATE.

En expediente 440/1977, sobre diligencias en ausencia, a pedimento su esposa CONSTANTINA MATUS RODRIGUEZ DE MURCIO, citásele por última vez, en providencia para decretar su ausencia, para que comparezca personalmente o por apoderado, dentro del término de treinta días hábiles siguientes a última publicación de treinta en Periódico Oficial, Diario El Imparcial Oaxaca y Periódico Excelsior de la Capital de la República, que será insertado cinco veces en dichos medios circulantes; advirtiéndole y aperturándolo que si deja de hacerlo, continuará el procedimiento sobre ausencia suya. Identificándose, usted en Oaxaca, empleado bancario, casado, treinta y un años de edad, moreno, ojos café claros, nariz recta, cabello negro, labios gruesos, complexión regular, estatura un metro sesenta y cinco centímetros; de ser posible en algunos de esos periódicos se reproducirá su fotografía distinta. Lo que notifique como mandan los autos del cinco de marzo y primero de abril del año en curso.

Oaxaca de Juárez, a trece de abril de mil novecientos ochenta y uno.

El Ejecutor del Juzgado Tercero de lo Civil del Distrito Judicial del Centro del Estado de Oaxaca

Eliseo Félix Calderón Melo.—Rubrica
R—5149
20—21—22—23—74

Al margen izquierdo un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.— Juzgado Tercero de lo Civil del Centro del Estado de Oaxaca.

Conviensanse quienes créanse con derecho interviniente juicio intestamentario bienes finado ADRIAN GARCIA, quien fue originario y vecino de Santa María Roalá, perteneciente este Distrito, debiéndose dentro término legal. Expediente 15/981.

Zachila, Oax., Marzo 24 de 1981.

Ejecutor Juzgado,

Javier Múndez Pérez.—Rubrica.

R—5123

La Ley Federal de Reforma Agraria, que debe ser examinada el tenor de las constancias obran en autos, de cuyo contenido aparece que la sucesión jurídica colectiva de los solicitantes no quedó acreditada en autos por las razones expuestas en el Considerando anterior, razón que consideramos suficiente para negar la acción agraria de DOTACION DE EJIDO efectuada; ya que aún no del trazado con radio legal de afectación de siete kilómetros cubierto en el Plano Proyecto Informativo que corrió adjunto, no fue localizado ningún inmueble susceptible de afectación, ya que incluso la superficie solicitada acualmente forma parte integrante de los terrenos comunales de la población de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tuxtépec de esta Entidad Federativa, a la que pertenece el núcleo promovediente.

Por lo expuesto y fundado con apoyo en lo determinado por los Artículos 27 Fracción III de la Constitución Federal y 292 de la Ley Federal de Reforma Agraria, este Ejecutivo Local a mi cargo RESUELVE:

PRIMERO.—Apruébese en sus partes el Dictamen Negativo de fecha veintiseis de marzo de mil novecientos setenta y nueve, emitido en este Expediente por la Comisión Agraria Mixta del Estado.

SEGUNDO.—La Capacidad Jurídica Colectiva del núcleo de campesinos gestor del poblado de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tuxtépec de esta Entidad Federativa, no quedó acreditada en autos por las razones expuestas en el Considerando Segundo de la presente Resolución.

TERCERO.—Dentro del círculo con radio legal de afectación de siete kilómetros trazado en el Plano Proyecto Informativo que corre adjunto, no se localizó superficie alguna susceptible de afectación.

CUARTO.—En consecuencia y por las razones expuestas en el Considerando Tercero de esta Resolución debe declararse improcedente la acción agraria de DOTACION DE EJIDO tramitada en este expediente.

QUINTO.—Devuélvase con su MANDAMIENTO negativo el expediente en que se actúa a la Comisión Agraria Mixta del Estado.

SEXTO.—Publíquese este MANDAMIENTO en el Periódico Oficial del Estado, para que quita sus efectos legales procedentes.

SEPTIMO.—Integrado el expediente término original del mismo a la Secretaría de la Reforma Agraria por conducto de su Delegación Estatal para su trámite de Segunda Instancia.

Dado en el Palacio del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Oaxaca, a los treinta días del mes de marzo de mil novecientos setenta y nueve, por el Ciudadano Gral. ELISEO JIMENEZ RUIZ, Gobernador Constitucional del Estado, quien actúa asistido del Ciudadano LIC. ALBERTO CANSECO RUIZ, Secretario General del Despacho que autoriza y da fe.

La Ley Federal de Reforma Agraria, que debe ser examinada el tenor de las constancias obran en autos, de cuyo contenido aparece que la sucesión jurídica colectiva de los solicitantes no quedó acreditada en autos por las razones expuestas en el Considerando anterior, razón que consideramos suficiente para negar la acción agraria de DOTACION DE EJIDO efectuada; ya que aún no del trazado con radio legal de afectación de siete kilómetros cubierto en el Plano Proyecto Informativo que corrió adjunto, no fue localizado ningún inmueble susceptible de afectación, ya que incluso la superficie solicitada acualmente forma parte integrante de los terrenos comunales de la población de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tuxtépec de esta Entidad Federativa, a la que pertenece el núcleo promovediente.

Por lo expuesto y fundado con apoyo en lo determinado por los Artículos 27 Fracción III de la Constitución Federal y 292 de la Ley Federal de Reforma Agraria, este Ejecutivo Local a mi cargo RESUELVE:

PRIMERO.—Apruébese en sus partes el Dictamen Negativo de fecha veintiseis de marzo de mil novecientos setenta y nueve, emitido en este Expediente por la Comisión Agraria Mixta del Estado.

SEGUNDO.—La Capacidad Jurídica Colectiva del núcleo de campesinos gestor del poblado de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tuxtépec de esta Entidad Federativa, no quedó acreditada en autos por las razones expuestas en el Considerando Segundo de la presente Resolución.

TERCERO.—Dentro del círculo con radio legal de afectación de siete kilómetros trazado en el Plano Proyecto Informativo que corre adjunto, no se localizó superficie alguna susceptible de afectación.

CUARTO.—En consecuencia y por las razones expuestas en el Considerando Tercero de esta Resolución debe declararse improcedente la acción agraria de DOTACION DE EJIDO tramitada en este expediente.

QUINTO.—Devuélvase con su MANDAMIENTO negativo el expediente en que se actúa a la Comisión Agraria Mixta del Estado.

SEXTO.—Publíquese este MANDAMIENTO en el Periódico Oficial del Estado, para que quita sus efectos legales procedentes.

SEPTIMO.—Integrado el expediente término original del mismo a la Secretaría de la Reforma Agraria por conducto de su Delegación Estatal para su trámite de Segunda Instancia.

Dado en el Palacio del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Oaxaca, a los treinta días del mes de marzo de mil novecientos setenta y nueve, por el Ciudadano Gral. ELISEO JIMENEZ RUIZ, Gobernador Constitucional del Estado, quien actúa asistido del Ciudadano LIC. ALBERTO CANSECO RUIZ, Secretario General del Despacho que autoriza y da fe.

La Ley Federal de Reforma Agraria, que debe ser examinada el tenor de las constancias obran en autos, de cuyo contenido aparece que la sucesión jurídica colectiva de los solicitantes no quedó acreditada en autos por las razones expuestas en el Considerando anterior, razón que consideramos suficiente para negar la acción agraria de DOTACION DE EJIDO efectuada; ya que aún no del trazado con radio legal de afectación de siete kilómetros cubierto en el Plano Proyecto Informativo que corrió adjunto, no fue localizado ningún inmueble susceptible de afectación, ya que incluso la superficie solicitada acualmente forma parte integrante de los terrenos comunales de la población de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tuxtépec de esta Entidad Federativa, a la que pertenece el núcleo promovediente.

Por lo expuesto y fundado con apoyo en lo determinado por los Artículos 27 Fracción III de la Constitución Federal y 292 de la Ley Federal de Reforma Agraria, este Ejecutivo Local a mi cargo RESUELVE:

PRIMERO.—Apruébese en sus partes el Dictamen Negativo de fecha veintiseis de marzo de mil novecientos setenta y nueve, emitido en este Expediente por la Comisión Agraria Mixta del Estado.

SEGUNDO.—La Capacidad Jurídica Colectiva del núcleo de campesinos gestor del poblado de SANTIAGO TLATEPUSCO, Municipio de San Felipe Usila, Distrito Judicial de Tuxtépec de esta Entidad Federativa, no quedó acreditada en autos por las razones expuestas en el Considerando Segundo de la presente Resolución.

TERCERO.—Dentro del círculo con radio legal de afectación de siete kilómetros trazado en el Plano Proyecto Informativo que corre adjunto, no se localizó superficie alguna susceptible de afectación.

CUARTO.—En consecuencia y por las razones expuestas en el Considerando Tercero de esta Resolución debe declararse improcedente la acción agraria de DOTACION DE EJIDO tramitada en este expediente.

QUINTO.—Devuélvase con su MANDAMIENTO negativo el expediente en que se actúa a la Comisión Agraria Mixta del Estado.

SEXTO.—Publíquese este MANDAMIENTO en el Periódico Oficial del Estado, para que quita sus efectos legales procedentes.

SEPTIMO.—Integrado el expediente término original del mismo a la Secretaría de la Reforma Agraria por conducto de su Delegación Estatal para su trámite de Segunda Instancia.

Dado en el Palacio del Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado de Oaxaca, a los treinta días del mes de marzo de mil novecientos setenta y nueve, por el Ciudadano Gral. ELISEO JIMENEZ RUIZ, Gobernador Constitucional del Estado, quien actúa asistido del Ciudadano LIC. ALBERTO CANSECO RUIZ, Secretario General del Despacho que autoriza y da fe.

R—5123

R—5123

ARCHIVO CENTRAL DE LA SECRETARIA DE REFORMA AGRARIA
(Avena 239)

POBLACION:	SANTIAGO TLATEPUSCO	Nº DE EXPEDIENTE:	276.1/858
		TIPO DE EXPEDIENTE:	Bienes COMUNALES (trabajos técnicos informativos, trabajos de actualización censal, ejecución, certificados, deslindes comunales)
MUNICIPIO:	SAN FELIPE USILA	Nº DE LEGAJOS:	5
ESTADO:	OAXACA, D.T.O., TUXTEPEC	Nº DE PLANOS:	1 (ejecución)

4. LEGAJOS TRABAJOS TECNICOS INFORMATIVOS

- solicitud del 2 de julio de 1969 reconocimiento (periodico oficial) 7 de marzo de 1970. presentaron titulos . resol pres del 26 de abril de 1971
- El 29 de oct. de 1976 se entregaron 103 certificados de reconocimiento de miembros de la comunidad. El 30 de sep. de 76 se notifica que se regresan 16 certificados por haber fallecido o estas ausentes los titulares y por no haber familiares con derechos en esta comunidad.

LEGAJO: TRABAJOS DE ACTUALIZACION CENSAL

- Res. Presidencial del 26 de abril de 1971, publicada en el Diario Oficial el 5 de julio del mismo año. Se reconoce una sup. total de 5,928-60-00 h'a. para 103 beneficiados ejecutada el 21 de marzo de 1972. La superficie en pleno aprovechamiento 2,700 de cultivo. El suelo es arcilloso con un grado de riqueza media (20 a 30 cms de espesor.) La sup. zona urbana son 17-60-00.
- El comisionado Ing. Júpiter Dominguez Bellizo rindió informe de trabajo el 30 de sep. de 1991 y con oficio 05000 del 14 de oct de 1991. Del estudio resultó que existen 58 comuneros beneficiados por la res. pres. de reconocimiento y titulación de B.C. y que se encuentran en posesión y explotación de los terrenos. se comprobó que 45 comuneros que fueron originalmente beneficiarios han fallecido o sin causa, abandonaron el cultivo de la superficie comunal desde hace más de 5 años. Se comprobó que otros 75 campesinos han venido explotando por más de 5 años esta superficie, por lo que se pide la expedición de derechos agrarios (la suma da un total de 133 comuneros.
- Costos de cultivo por una has. de maíz de temporal: rozo 150,000, semilla 26,000, siembra 80,000 deshierbes 300,000, cosecha 150,000 y desgrano. Total 736,000. El rendimiento promedio por has. 1500. Habitantes 650. Se considera que la familia campesina puede subsistir con los recursos locales (cultivos y crianza de aves. Según las autoridades, los campesinos que abandonan sus tierras comunales es por salir a buscar trabajo a otras poblaciones, llevándose a sus familiares. La asamblea de comuneros recoge los terrenos para adjudicarlos a nuevos miembros de la comunidad.

LEGAJO TOCA PROVISIONAL

- elección de representantes comunales. 13 de agos. de 1969. cc. marcelino toribio perez y encarnación juan perez. documentación con la que ampara la prop. comunal. carpeta de piel 57 fôjas útiles remitida por el c. sub-delegado de este ramo en Oaxaca. memorandum número 521462 de fecha 10 de sept. de 1969 se remitió al dir. gral de asuntos jurídicos. la respuesta con fecha del 9 de octubre de 1969, informa que la documentación enviada debe tomarse en cuenta.
- se firmaron actas de conformidad con todos los pueblos colindantes excepto con analco, quién ni siquiera reconoce la existencia de santiago tlátepusco. Las declaraciones de los pueblos colindantes atestiguan que el pueblo de referencia es antiquísimo, no así analco, se formó por un número de personas que heredaron la fracción de terrenos que perteneció a tlacoazitepec, quedaban al otro lado del río, y como este crece constantemente buscaron la forma de aprovecharlo formando éste pueblo que hoy pertenece a usila (se determinan los puntos de colindancia partiendo del paraje denominado cerro faisán hasta el cerro muerta, de acuerdo con los testimonios recabados y que concuerdan con la misma fracción del código que posee san antonio analco. Quedó demostrado que no existen predios de propiedad particular dentro de los terrenos comunales. (expediente sobre confirmación y titulación de terrenos comunales.

LEGAJO DESLINDES COMUNALES

- Plano proyecto. mojoneras zacate, hoyo, pájaro amarillo (se termina la colindancia con texas), arroyo seco, cerro huerta, cerro de peña (colindancia con los terrenos com. de Usila), cerro de pita, cerro de vara, camalotal, cerro faisán (colind. con Analco), cerro real (S.A. del Barrio, llano de fe, mojonera tierra, (dot. de San Felipe de León).

LEGAJO

POBLACION:	SANTIAGO TLATEPUSCO	Nº DE EXPEDIENTE:	23/20022
		TIPO DE EXPEDIENTE:	DOTACION EJIDAL
MUNICIPIO:	SAN FELIPE USILA	Nº DE LEGAJOS:	1
ESTADO:	OAXACA, DTTO., TUXTEPEC	Nº DE PLANOS:	0

- Existe un oficio del 24 de enero de 1980, firmado por el lic. José Platón Espino Villalobos, el jefe de la unidad de acuerdos presidenciales, en el que se informa que se anexa el expediente de ejecución con su plano definitivo del poblado de Santiago Tlatepusco (en el expediente no hay nada).
- Acuerdo del 17 de marzo de 1980. Reunión celebrada por el cuerpo consultivo el 6 de febrero de 1980.

"Aviso relativo a la solicitud de ejidos presentada por los vecinos del pueblo de Santiago Tlatepuzco, Tuxtepec.", Periódico oficial del Gobierno del Estado de Oaxaca, t. XIII, n. 42, 17 de octubre de 1931, p. 339-340.

"...C. Gobernador del Estado de Oaxaca, Oaxaca. Francisco Santiago, Presidente Municipal, Antonino Villar, Alejandro Miguel y Juan Próspero, con domicilio en San Pedro Tlatepuzco, Tuxtepec, representantes de los vecinos del mismo pueblo de este Estado, ante usted respetuosamente comparecemos diciendo: En épocas anteriores el pueblo de que son vecinos nuestros representados, poseyó como dueño los ejidos que le fueron adjudicados en forma legal, según se comprueba en los documentos o títulos que tenemos el honor de acompañar. Posteriormente el pueblo fue despojado de sus tierras y, consumado el atentado, los vecinos quedaron reducidos a la mayor miseria, y no teniendo tierras propias donde trabajar, una parte emigró, otra se ha visto obligada a trabajar con reducidos jornales, otra ha tomado tierras en arrendamiento con contrato siempre favorable al terrateniente, y muy pocos han podido conservar algunos lotes que por sus pequeñas dimensiones no son suficientes para llenar las necesidades de sus familias. Si a pesar de la legitimidad de nuestras pretensiones, los documentos y hechos que las fundan no fueren suficientes, en concepto de usted, para dictar una resolución favorable reuniéndose los elementos del caso, se les den tierras en calidad de dotación, en cantidad suficiente para que su producto sea bastante a llenar sus necesidades, garantizando su independencia económica. Por todo lo expuesto, con fundamento en los artículos 1o, 3o. y 6o. de la Ley del 6 de enero de 1915, 27 constitucional y demás disposiciones agrarias, a usted Ciudadano Gobernador pedimos que se nos tenga por presentados con la representación, documentos a que nos hemos referido, que remita esta solicitud con sus anexos a la Comisión Local Agraria para que la tramite en debida forma, que oportunamente se mande dar posesión provisional de ejidos, y que en definitiva se dicte resolución favorable ya sea restituyendo las tierras a que nos referimos o dotando de ellos con cantidad suficiente para llenar las necesidades de los vecinos. El predio que solicitamos en restitución es conocido con el nombre de "San Juan Patantla" y está ubicado al oriente de nuestro pueblo. Actualmente está en posesión de los herederos del Arzobispo Eulogio G. Guillow; quien los adjudicó en 1896 a 1897 fue el Presidente Municipal que entonces actuaba en el Valle Nacional, quien a su vez los vendió al Arzobispo. Acompañamos un cuaderno forrado con pasta de piel, y en el 103 fojas útiles contiene los títulos primordiales de nuestro pueblo. Para obviar tiempo, señalamos en seguida los fatos que pide...Nuestro clima es caliente; el régimen de lluvias: abundante en junio a septiembre, el resto del año muy escaso: el aspecto del terreno es escabroso, con vegetación abundante espontánea; en la parte alta no se puede sembrar, en la baja; maíz temporal y ternamil, plátano y caña. [Colindancias:] Uscila a 5 leguas, Santiago Tlatepuzco a legua y media, los de al Sur, al Poniente San Pedro Yolos a 20 leguas; y al Norte con Mateo Yotla y Valle Nacional, como a legua y media de nuestros límites. La propiedad que queremos afectar por derecho queda arriba señalada y al Norte de nuestro pueblo la Hacienda de "La Providencia" a la que se ha anexado la que solicitamos en restitución. Esta hacienda pertenece también al Arzobispo Guillow... San Pedro Tlatepuzco, Tuxtepec, Oaxaca, febrero 20 de 1929. El Presidente Municipal, Francisco Santiago, Antonino Villar. A ruego de Alejandro Villar, Juan Próspero, Andrés Felipe e Inés Cruz que no saben firmar, E. Soto Ruiz. Rúbricas".

Oaxaca de Juárez, octubre 5 de 1931.