

PATRIMONIO BIOCULTURAL IXCATECO

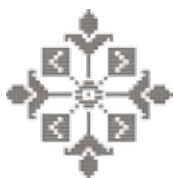
de la comunidad de
Santa María Ixcatlán
Oaxaca • México





PATRIMONIO BIOCULTURAL IXCATECO

DE LA COMUNIDAD DE
SANTA MARÍA IXCATLÁN
OAXACA • MÉXICO



PATRIMONIO BIOCULTURAL IXCATECO

DE LA COMUNIDAD DE SANTA MARÍA IXCATLÁN, OAXACA, MÉXICO

Coordinación editorial

Selene Rangel Landa / Leonor Solís Rojas

Investigación

Selene Rangel Landa
Sandra Elizabeth Smith Aguilar
Erandi Rivera Lozoya
Michael Walter Swanton
Alejandro Casas Fernández

Coordinación de Comunicación de la Ciencia y Diseño

Leonor Solís Rojas

Diseño

Andrea Pérez Aguilera / Carlos Villaseñor Zamorano

Corrección de textos

Thalía Servín Chávez

Universidad Nacional Autónoma de México

Primera edición, 2016

© D.R. Universidad Nacional Autónoma de México

ISBN 978-607-02-9321-4

Impreso y hecho en México

Rangel-Landa, S., S.E. Smith-Aguilar,
E. Rivera-Lozoya, M.W. Swanton, A.
Casas, L. Solís, A. Pérez y C. Villaseñor.
2016. Patrimonio biocultural ixcateco.
Universidad Nacional Autónoma de
México. México.



AGRADECIMIENTOS

Comunidad de Santa María Ixcatlán

Poseedora y re creadora del conocimiento tradicional
e información original aquí presentada.

Entidades locales

H. Ayuntamiento de Santa María Ixcatlán, Oaxaca, México.
Comisariado de Bienes Comunales de Santa María Ixcatlán.
Escuela Primaria “Ignacio Zaragoza” clave 20DPR1158Q.
Jardín de Niños “Lic. Benito Juárez” clave 20DCC1291R.

Financiamiento

Fundación Fundación Alfredo Harp Helú Oaxaca, A.C.
Fundación UNAM, A.C.
Hans Rausing Endangered Languages Project,
School of Oriental and Asian Studies, Inglaterra, MDP0214.
Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica,
UNAM, proyecto IN209214.
CONACYT, Proyecto CB-2013-01-221800
Red Temática Recursos Forestales No Maderables, CONACYT
Posgrado en Ciencias Biológicas, UNAM

Instituciones académicas

Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad,
UNAM campus Morelia, México
Universidad de París V-René Descartes, Francia
Biblioteca de Investigación Juan de Córdova, Oaxaca, México



Personas que apoyaron la realización de este libro

Abel Cerqueda Salazar
Adrián Mendoza Bazán
Alberto Hernández Rosales
Alitzel Herrera Reyes
Alma Patricia Valdivia Flores
Amando Alvarado Álvarez
Amando Alvarado Jiménez
Andrea Pérez Aguilera
Araceli Velazco Javier
Berenice Jiménez Cerqueda
Carmina Merino Cortés
Cipriano Ramírez Guzmán
Citlali Javier Guzmán
Diego Emerson González Zárate
Dulce Regina Cerqueda Martel
Edgar Javier Velazco
Erick Antonio Hernández Avendaño
Esteban Valdivia García
Felicita Martínez Guzmán
Gregorio Hernández García
Guillermo Valdivia Flores
Irma Álvarez Jiménez
Isabel Andrea Herrera Jiménez
Itzel Yaretti Álvarez Ramírez
Jesús Javier Velazco
Jorge Hernández Velazco
José Alexander López Dorantes

José Cupertino Mendoza Herrera
José Daniel Martínez Martínez
José Edgar Bautista Cerqueda
José Rosa Álvarez Guzmán
José Rosario Jiménez Salazar
José Rosario Martínez
Juan Carlos Velazco Javier
Juana Guzmán Salazar
Juana Martínez Guzmán
Julián Castellanos Amador
Juliana Salazar Bautista
Leticia Reyes Ruiz
Lilia Zarate Mendoza
Lucero Álvarez Ramírez
María Patrocina Salazar Gutiérrez
Marissa Yatana Flores Romero
Miguel Ángel Cerqueda Álvarez
Pedro Salazar Gutiérrez
Petra Rodríguez
Ramiro R. Herrera Rodríguez
Rubert Imanol Herrera Reyes
Rufina Álvarez Robles
Sandra Smith Aguilar
Sariah Morales Guzmán
Viridiana Castillo Martínez
Xani Hernández Castillo
Yesica Noemí Cerqueda Herrera

Botánicos, zoólogos y micólogos que han contribuido al conocimiento de la biodiversidad de Santa María Ixcatlán

Aarón Rodríguez Contreras
Abisaí Josué García Mendoza
Alejandro Casas Fernández
Alejandro Reyes González
Alfonso Valiente Banuet
Ana Rosa López Ferrari
Anna Paizanni Guillén
Claudio Delgadillo Moya
Darisol Pacheco Rivera
Eduardo Ruíz Sánchez
Manuel Emiliano González Arévalo
Emmanuel Pérez Calix
Ernesto Velázquez Montes
Erandi Rivera Lozoya
Gerardo A. Salazar Chávez
Guadalupe Cornejo Tenorio
Guillermo Ibarra Manríquez
Ignacio Torres García
Jorge Mérida
José Luis Villaseñor Ríos
Juan Ismael Calzada
Luz Elena García Martínez

Luz María González Villarreal
María de los Ángeles Herrera
Mariana Vallejo Ramos
Mariano Torres Gómez
Mario Adolfo Espejo Serna
Mauricio Antonio Mora Jarvio
Noemí Arnold
Omar Hernández Ordoñez
Oswaldo Téllez Valdés
Pablo Carrillo Reyes
Philippe Sagot
Rafael Lira Saade
Ricardo Lemus Fernández
Rosalinda Medina Lemos
Rosario Redonda Martínez
Salvador Arias
Sandra E. Smith Aguilar
Selene Rangel Landa
Sergio Zamudio Ruíz
Susana Valencia Ávalos
Verónica Juárez Jaimes
Victor W. Steinmann

CONTENIDO

10	PATRIMONIO BIOCULTURAL IXCATECO	
18	Doroteo Jiménez Salazar	Animà Dorotéó
20	El águila	Uyája
22	El burro	Ubúrrú
24	El capichi	Uchiñù
26	El cempasúchil	Tsjucájà
28	El chiquitón	Undyuxe tsecúx'a yà
30	El chivo	Uxicú
32	El chocolate	Ch'ú
34	El conejo	Ux'átse
36	El copal	Yascà
38	El correcaminos	Utyurá
40	El coyote	Uxachà
42	El frijol	Jma
44	El guaje	Nyatsje
46	El guajolote	Undyájñú
48	El hongo amarillo	Uxtiji sane
50	El jabalí	Ucúchí cajndù
52	El maíz	Najme
54	El mezcal	Ndamasaliyè
56	El modroño	Ya úrranúcú
58	Los nopales	Ñunda
60	El órgano	Yaichjè
62	El palenque	Palenque
64	El pan	Ñuxjà
66	El maguey	Tsu
68	El quebrantahuesos	Uyája la bandy'ú indyà

70	Los quelites	Nyiya
72	El sabino	Yachjen indà
74	El saltapared	Undyuxe chuma
76	El Sansón	Nyexú
78	La casa	Nyi'a
80	El tejón	Urrate
82	El tembolocate	Ura kiji indà
84	El tempesquisle	Chixu
86	La iglesia	Nungù
88	El tiranduchi	Uchóón
90	El venado	Uxcajndù
92	La ardilla	Utyújñu
94	El chupamirto	Uxi'ña
96	La cucharilla	Randyubí
98	La cueva	Xjù
100	Las dalias	Tsjudaliá
102	La guacamaya	Uguacamáyá
104	La jarrilla	Ch'en noxjo
106	La mimeagua	Ux'ue tsé
108	La palma	Tjen
110	La pepitza	Xaxcunyà
112	La trompetilla	Uratsjen si
114	La venturilla	Utyucu rriyè
116	La víbora de cascabel	Uchixé
118	La zorra	Urradindyà
120	Las monjitas	Tsjuchà
122	Los encinos	Yange
124	Los gentiles	Cajín
126	Literatura consultada y recomendada	

PATRIMONIO BIOCULTURAL IXCATECO



México se distingue por su diverso patrimonio biocultural, es decir, la riqueza producto de la relación que se da entre las sociedades con la naturaleza distribuida a lo largo de variados territorios que van desde los desiertos hasta las selvas. El patrimonio biocultural de nuestro país está conformado tanto por elementos tangibles como los bosques, las especies silvestres y domesticadas, maíz, frijol, calabaza; así como por elementos intangibles tal como el conocimiento que cada cultura tiene de la naturaleza, las lenguas y las creencias que, entre muchos otros modos, se expresan a través de las diferentes formas de nombrar a los demás seres vivos, los usos que se les da y la manera en que se aprovechan y conservan. Entre este universo que conforma el patrimonio biocultural de México, hay culturas que están perdiendo de manera acelerada sus lenguas, su conocimiento y sus formas de vida; algunas de ellas corren peligro de desaparecer.

Una de estas culturas es la ixcateca de Oaxaca. Su territorio conforma el municipio de Santa María Ixcatlán que se encuentra en la porción oaxaqueña de la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán, México. El patrimonio biocultural ixcateco ha sido generado y transmitido, a través de la práctica y la comunicación oral diaria en la dinámica familiar y en la comunidad, desde hace más de 1300 años. Hasta hace unos 70 años esta transmisión oral del conocimiento se realizaba en lengua ixcateca, pero en el México postrevolucionario se promovió la idea de que la gente debía hablar solo español y hacer a un lado



las lenguas originarias. Desde entonces, el ixcatéco se ha ido perdiendo hasta llegar al borde de la extinción. Actualmente se mantiene en la memoria de menos de veinte personas, lo que hace muy probable que en una o dos generaciones ya no exista nadie en el planeta que lo hable.

El olvido del ixcatéco, como el de cualquier lengua, es trágico, pues además de la desaparición de una forma única de expresión y comunicación, puede llevar consigo la pérdida del invaluable proceso histórico de construcción de identidad y conocimiento. Afortunadamente, la relación que mantienen los ixcatecos con sus recursos naturales ha permitido que una parte importante del conocimiento que se guardaba en la lengua ixcatéca se mantenga vivo, ahora utilizando el español como medio de comunicación principal. De esta manera, el patrimonio biocultural ixcatéco persiste gracias a las familias que practican y transmiten las costumbres. Son también dignos de mencionarse los esfuerzos que realizan los miembros de la comunidad, autoridades e instituciones para la documentación, recuperación y enseñanza de la lengua ixcatéca, así como para el reconocimiento y conservación del conocimiento tradicional y la biodiversidad que alberga su territorio.

El territorio que habitan los ixcatecos y donde realizan sus actividades es montañoso; en las partes más bajas se encuentra el llamado “terreno caliente” donde se puede sentir un clima cálido con paisajes donde abundan las cactáceas columnares,

matorrales y la selva baja, mientras que en las partes altas se encuentra el “terreno frío” donde el clima es fresco y abundan los bosques templados dominados por árboles de encino. El pueblo de Santa María Ixcatlán se encuentra ubicado en la zona intermedia entre estos dos tipos de terrenos. Tiene un clima templado en el que es común ver matorrales, palmares, bosques de galería, así como terrenos de cultivo, los solares --es decir, los sitios dentro de los terrenos de las casas donde se encuentran las plantas-- y los jardines que se encuentran en las escuelas y la plaza principal. Estos diferentes tipos de vegetación o “montes” y ambientes creados por el hombre albergan más de 780 especies de plantas nativas e introducidas y una gran variedad de especies animales.

Más del 70% de las plantas que se encuentran en Santa María Ixcatlán son reconocidas por su nombre, uso o características. Además, hay un amplio conocimiento sobre los nombres y hábitos de los animales y de los parajes que conforman el territorio de la comunidad. Este rico patrimonio se mantiene y cobra sentido a través del uso actual de los recursos naturales, las prácticas de manejo que se realizan para asegurar su conservación, así como historias y creencias en torno a ellos.

La comunidad conformada por 516 habitantes se sostiene gracias a que las familias realizan múltiples actividades. Una de las principales es la agricultura, sin embargo el cultivo de maíz, frijol y trigo de temporal solamente sustenta parcialmente la alimentación



básica en los cada vez menos frecuentes años con suficiente lluvia para obtener cosecha. Ante tal situación, los ingresos obtenidos por trabajos temporales, programas de apoyo y el aporte que representa el aprovechamiento de los recursos naturales locales son fundamentales para la subsistencia en Ixcatlán.

El tejido de sombreros de palma es una actividad a la que se dedica la mayoría de la comunidad. Todos los días hombres, mujeres, jóvenes e incluso niños tejen sombreros que son intercambiados en las tiendas por maíz, víveres o dinero. Periódicamente, los dueños de las tiendas llevan los sombreros a las jarcerías de poblados más grandes, como Tehuacán, donde los venden para después comprar la mercancía que ofrecen en Ixcatlán.

La cría de chivos, borregos y reses, y la producción de mezcal son actividades de importancia económica que permiten a las familias contar con ingresos extras, ahorrar y hacer frente a las emergencias.

La preparación de los alimentos se realiza con la leña que se recolecta en los terrenos de la comunidad, al igual que una gran variedad de plantas, insectos y otros animales silvestres que forman parte importante de la alimentación y de la medicina tradicional ixcateca.

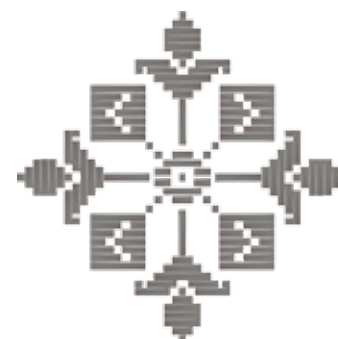
En todos los hogares ixcatecos hay una gran riqueza de especies de plantas. Las encontramos como parte de las construcciones,

delimitando los terrenos, dando sombra y adornando las casas o como se dice en Ixcatlán “dando lujo”, entre muchos usos más; resultado del ingenio y la experimentación llevada a cabo durante muchas generaciones para resolver diversas necesidades.

Las plantas también están presentes en las celebraciones cívicas y religiosas que distinguen a Santa María Ixcatlán. Transformadas en alimentos, adornos, pulque y mezcal forman parte de estos espacios de convivencia donde los habitantes del pueblo, parientes y amigos refuerzan los lazos que los unen a la comunidad y su legado biocultural.

A continuación se presenta una descripción de algunos de los elementos más importantes del patrimonio biocultural ixcateco. Estos personajes, plantas, animales, sitios y productos artesanales también están representados en los juegos de lotería o polaca (como se conoce este juego en Ixcatlán) y memorama “Patrimonio biocultural ixcateco”, y cuentan con cantadas o adivinanzas y nombres en español e ixcateco, los cuales se pueden consultar y descargar en:

<http://www.iies.unam.mx/comunicacion-cientifica/materiales-disponibles//>



FIGURAS

CON TÍTULOS EN ESPAÑOL E IXCATECO



Hombre inteligente que mucho nos dejó
al ser un ixcateco que en su lengua escribió



**Doroteo Jiménez
Salazar**

Anímà Dorotéó



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

El Sr. Doroteo nació en 1897, fue un hombre importante para la documentación de la lengua ixcateca que ahora se está perdiendo.

Es recordado en Ixcatlán por haber sido un hábil artesano y por haber desempeñado varios oficios en servicio de la comunidad. Fue maestro rural, ayudó a escribir cartas y oficios y fue uno de los últimos cirujanos prácticos; este era un antiguo oficio en el que personas de la comunidad realizaban las autopsias a falta de médicos forenses.

Durante 1949 y 1950 fue colaborador de María Teresa Fernández de Miranda, la primera lingüista titulada en el país, quien publicó el “Diccionario Ixcateco”.

Por su parte, Doroteo escribió varios documentos en ixcateco como textos religiosos, la “Cartilla Ixcateca” y una carta dirigida al presidente Lázaro Cárdenas en la que explicó la difícil situación de la comunidad. Estos documentos ahora son un patrimonio importante de la cultura ixcateca y son la base para la manera en que actualmente se escribe el ixcateco.



Vuela muy alto para encontrar
al conejo y a la serpiente que le gusta cazar



El águila

Uyája



Diego Emerson González Zárate
11 años, Tejuapam, Oaxaca

Nombre científico:
*Buteo jamaicensis**

Familia:
Accipitridae

* Este nombre científico hace referencia a una de las especies más comunes en la región que se conocen como águilas.

En la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán se han encontrado por lo menos cuatro especies de águilas, pero solo una de ellas se ve todo el año en Ixcatlán: el “águila conejera” (*Buteo jamaicensis*), a la que le gusta posarse en árboles altos como los encinos y comer animales como culebras, conejos, torcazas y otros animales que habitan en el suelo.

Aunque solían ser comunes, los pobladores perciben que las águilas han disminuido porque antes entraban mucho al pueblo a llevarse los pollos y ahora es difícil verlas.

En México existen muchas otras especies de águilas entre las que se encuentran el águila harpía (*Harpia harpyja*), una de las más grandes del mundo, y el águila real (*Aquila chrysaetos canadensis*) que se encuentra representada en el escudo de la bandera mexicana y en nuestras monedas.



Avena, cahual y soluche hay que juntar
para que la palma, leña y maguey pueda cargar



El burro

Ubúrrú



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Equus africanus asinus

Familia:
Equidae

El burro es originario de África donde fue domesticado hace 7000 años. Hoy en día, es muy importante para la vida diaria en Ixcatlán porque carga leña, madera, palma, maguey, la cosecha, herramientas agrícolas y a sus dueños.

En el solar tiene un espacio para su descanso a la sombra de algún árbol como un moral (*Morus celtidifolia*) o un guaje colorado (*Leucaena esculenta*) y un sitio donde se almacena su alimento.

El burro come una gran variedad de hierbas mientras anda en el campo en las labores diarias, pero una parte muy importante de su sustento le es proporcionada por sus dueños, como los rastrojos de maíz, de avena y cebada, que son producto de la actividad agrícola de la comunidad o son adquiridos con vendedores de la región que llegan a ofrecerlos a Ixcatlán durante la mayor parte del año. Otras plantas, también importantes en la manutención de estos animales, son recolectadas en los bosques de encino durante la época de sequía, tales como los “soluches” (*Catopsis compacta* y *Tillandsia gymnotrya*) y la lechuguilla (*Hechtia oaxacana*) o son producto de los deshierbes de los terrenos de cultivo y solares, como los cahuales (*Simsia lagascaeformis* y *Tithonia tubaeformis*).



Cuando tengas dolor de costado,
busca uno de estos donde esté medio mojado



El capichi

Uchiñù



En Ixcatlán, hace tiempo se utilizaba al capichi para tratar el “dolor de costado”, un dolor intenso en la zona del vientre y las costillas, para lo cual se cocía con una planta llamada soluche (*Tillandsia recurvata*) y siete piedritas.

El capichi es un escarabajo de tierra de color negro que mide alrededor de tres centímetros de largo. Es principalmente nocturno y come materia en descomposición. Esto lo hace importante porque ayuda a liberar nutrientes que están almacenados en los cuerpos de animales y plantas muertos, haciendo la tierra más fértil.

Suele estar en lugares oscuros y húmedos como las cuevas donde se teje la palma en Ixcatlán. Aunque algunas personas piensan que deben cuidarse de su picadura, este animalito no pica.

Pertenece a un grupo de escarabajos cuyos únicos mecanismos de defensa son su cubierta dura y una sustancia de olor desagradable que ahuyenta a otros animales. En otras partes de México son llamados “pinacates” y se reconocen porque al asustarse inclinan su cabeza hacia el suelo, levantan el abdomen y disparan su apestoso perfume para defenderse.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Eleodes sp.

Familia:
Tenebrionidae



Adornas altares y al camposanto,
de amarillo y naranja pintas nuestro campo



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Tagetes erecta

Familia:
Asteraceae



El cempasúchil

Tsjucájà



Todos los años en Santa María Ixcatlán se siembra el cempasúchil en los terrenos de las casas y en las parcelas agrícolas. Hay varios tipos: pachoncito, macho, molito y gallito todos ellos usados para ofrendar sus flores a los difuntos en la celebración de Todos Santos o Día de Muertos que se realiza en la mayor parte del país del 31 de octubre al 2 de noviembre.

En las casas, esta flor se arregla en floreros para adornar los altares. En los altares además de imágenes de los santos, velas y un sahumerio para quemar copal, se colocan alimentos que fueron preparados especialmente para esta celebración y que serán compartidos con familiares, amigos y visitantes. Algunos de ellos son: pan, papas guisadas, calabaza horneada, tamales, mole, chivo preparado en horno, atole, mezcal, naranjas y totopos (tortilla de maíz tostada que se prepara especialmente para los viajes largos).

Con los pétalos del cempasúchil se hace un camino que va desde el altar hasta la calle y sirve para guiar a los difuntos en el camino que han de recorrer para visitar a sus familiares en esos días.

En el cementerio los ixcatecos visitan las tumbas de todos sus familiares que han fallecido, ofreciéndoles velas y ocasionalmente regando algunos pétalos de cempasúchil.



Se la pasa en el órgano, pero la música no es lo suyo,
es puro chillido y luce su copete rojo con orgullo



El chiquitón

Undyuxe tsecúx'a yà



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico

Melanerpes hypopolius

Familia:

Picidae

El chiquitón pertenece a la familia de los pájaros carpinteros. Es muy común en el pueblo de Santa María Ixcatlán y hace su nido dentro de los órganos (*Marginatocereus marginatus*) que forman los cercos de muchas casas. Aunque no causa mucha molestia, se considera escandaloso y disgusta porque se come los frutos de las plantas que se cultivan en los solares. Algunos pobladores ocasionalmente lo cazan para comérselo.

En la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán se observan otros pájaros carpinteros que prefieren hacer sus nidos más alejados de las personas en troncos de árboles grandes como los encinos. En Ixcatlán no es raro encontrarlos en los encinares cercanos al pueblo, como el carpintero cara de payaso (*Melanerpes formicivorus*) que es común en La Laguna de La Cumbre.



En rebaño con el pastor al monte vas,
donde comiendo hierbitas engordarás



Sariah Morales Gúzman
9 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Capra aegagrus hircus

Familia:
Bovidae



El chivo

Uxicú



En Ixcatlán, hombres y mujeres llevan diariamente al monte a pastorear chivos y borregos para que se alimenten con más de 150 especies de plantas silvestres.

Este animal, como las reses y cerdos, representa una forma de ahorro familiar para emergencias y compromisos.

Su carne es un alimento poco frecuente en la mayoría de las mesas ixcatecas, pero nunca falta en las celebraciones de la comunidad donde se prepara en hornos de tierra tapados con hojas de maguey o en caldo.

En la celebración de Todos Santos se puede encontrar cabrito asado en algunos altares y en la convivencia realizada frente a la iglesia donde los jóvenes encienden troncos de encino, que han arrastrado desde los bosques aledaños, con el fin de “calentar a los difuntos” y complacerlos al seguir con las costumbres de la comunidad.



¡Mayordomo, pon el metate a calentar
para en la fiesta tener listo este delicioso manjar!



El chocolate

Ch'u



Como en el pasado, la preparación y consumo del chocolate está relacionado con las celebraciones. En Ixcatlán se hace para ofrecerlo a los invitados en los desayunos de las principales fiestas de la comunidad, como las mayordomías del Señor de las Tres Caídas, la Virgen de Dulce Nombre, la Virgen de Natividad, posadas, bautizos, bodas y cumpleaños o para ponerse como ofrenda en los altares en la celebración de Todos Santos.

No todos saben prepararlo, por lo que se invita a personas conocedoras a molerlo en las convivencias que se organizan para preparar las fiestas.

Tradicionalmente, se muele canela, cacao tostado y azúcar en un metate que es calentado con brasas. Una vez que la masa es suave y brillante se forman las tablillas que se dejan endurecer sobre pencas de maguey cimarrón (*Agave salmiana* subsp. *tehuacanensis*), quedando así listas para su consumo.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán



Si vas gamiteando lo vas a encontrar,
llegará saltando hasta tu mirar



El conejo

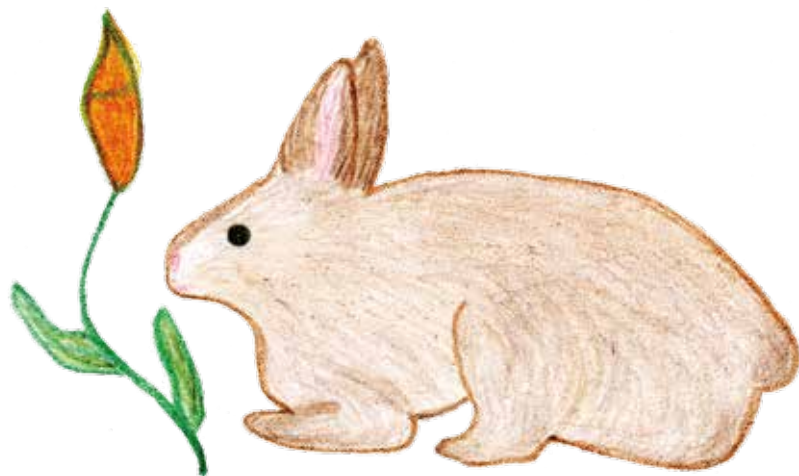
Ux'átse



En la región de Tehuacán-Cuicatlán se conocen tres especies de conejos: el castellano (*Sylvilagus cunicularis*), el tropical (*Sylvilagus brasiliensis*) y el de monte (*Sylvilagus floridanus*), siendo este último el más común en Ixcatlán.

Junto con las liebres (*Lepus* spp.), que son conocidas en ixcatéco como *ubíche*, han sido un alimento de gran importancia en la región desde hace más de 9000 años, al igual que los jabalíes y venados. Aunque el consumo de estos animales silvestres se mantiene hasta nuestros días, ha disminuido porque cada vez son menos abundantes y por las restricciones para su aprovechamiento.

Sin embargo, el conocimiento y prácticas asociadas a la cacería y al consumo de la “carne de monte” también forman parte del patrimonio biocultural, como el “gamiteo” (sonido que se produce para atraer los conejos). De ahí, la importancia de la búsqueda de alternativas que permitan conservar las especies, su uso y manejo, así como el legado cultural asociado a ellas.



Alitzel Herrera Reyes

9 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Sylvilagus floridanus

Familia:
Leporidae



Un gusanito te produce el llanto,
una aromática resina que se quema en Todos Santos



El copal

Yascà



En Ixcatlán, el copal se quema sobre brasas en sahumerios durante celebraciones como Todos Santos. Se dice que su aroma es el que llama a los difuntos para que bajen y en su regreso al más allá se lo llevan como un regalo de sus parientes que todavía los recuerdan.

El copal también está presente en misas, rosarios, velorios, procesiones, veneración de santos, cuando se hace un rezo y durante las “limpias”. Estas últimas son un tratamiento tradicional para cuando se tuvo un susto o impresión muy fuerte. También cuando se padece de “aire” que es provocado por estar con personas o en lugares que ocasionan algún malestar. Como en muchos lugares de nuestro país, se cree que el aroma del copal hace bien y aleja los males, formando así parte fundamental del cuidado del bienestar de la familia y la vida ceremonial.

El árbol del copal se encuentra en varias partes de Ixcatlán, aunque solo en el terreno caliente produce resina de la calidad y en la cantidad necesarias. Para obtenerlo se buscan las “piedritas” o resina cristalizada, producto de perforaciones que hace una larva o “gusanito” en la corteza de estos árboles, provocando que “lagrimee” la resina. Esta forma tradicional de recolección permite que los ixcatecos obtengan el preciado copal sin dañar los árboles, haciendo un uso sustentable de tan apreciado recurso.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Bursera biflora

Familia:
Burseraceae



Por los caminos corre y no lo quieren ver
porque la suerte que trae, dicen que no hace bien



Diego Emerson González Zárate
Tejuapam, Oaxaca

Nombre científico:
Geococcyx velox

Familia:
Cuculidae



El correcaminos

Utyurá



En el territorio de Ixcatlán se le ve ocasionalmente corriendo por los caminos. Antes se creía que verlo era señal de mal agüero.

El correcaminos es un ave delgada que puede llegar a medir hasta medio metro de largo. Sus largas patas le permiten correr rápidamente y su cola, con plumas igualmente largas, de color verde brillante le sirve como timón para dar la vuelta a gran velocidad. También tiene un pequeño penacho de plumas en su cabeza, como lo señala su nombre en ixcatéco “el animal con copete”.

Se alimenta de insectos, lagartijas y serpientes pequeñas que busca en el suelo.

Anida en las copas de árboles o arbustos muy tupidos y casi nunca se observa volando a menos que se sienta amenazado.



Si lo escuchas aullar hay que tener cuidado,
guarda tus pollos, burros y ganado



El coyote

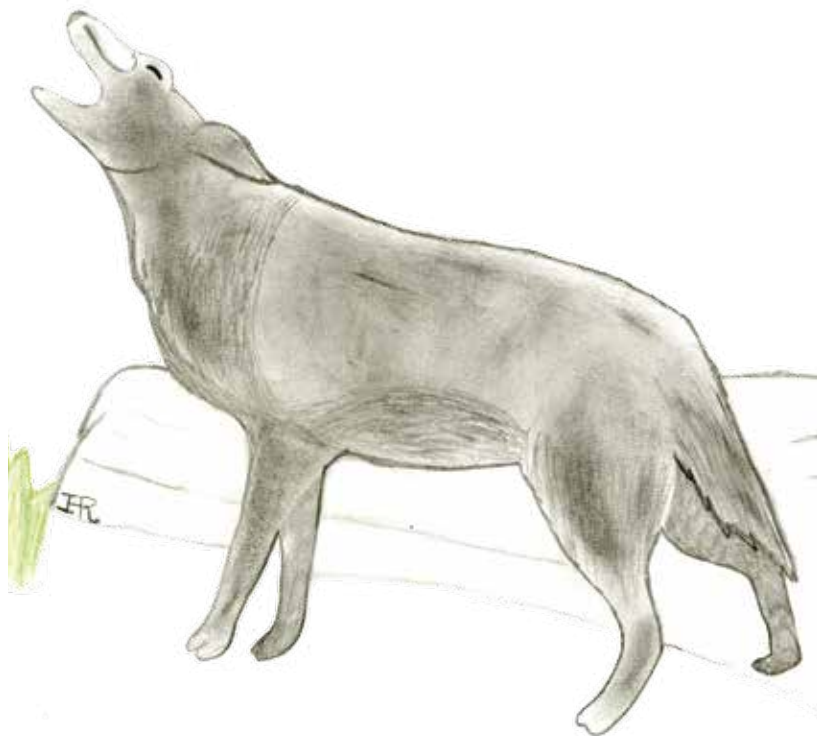
Uxachà



El coyote es bastante común para los ixcatecos, pero no es muy apreciado porque llega a comer pollos, chivos e incluso burros y caballos acabados de nacer. Sin embargo, su principal alimento son ratones, lagartijas, culebras, ardillas, conejos, insectos, frutos de nebro, maíz y tunas. Con su variada alimentación cumple una importante función ecológica al no permitir que abunden animales como ardillas, ratones y chapulines que llegan a ocasionar pérdidas en la agricultura.

En Ixcatlán se cree que el coyote es un animal poderoso o que tiene “arte”, pues se dice que puede producir efectos cuando uno lo ve, como causar mareos, atraer dinero o proteger al cuerpo de la maldad. También se dice que los pelos de su frente se llegan a usar como amuletos para ganar discusiones.

El coyote, además, solía hacerse presente en las celebraciones. Anteriormente se realizaba el juego de “el perro y el coyote” en Todos Santos, en donde el equipo de los “coyotes” trataba de robarse a los “cabritos” que eran defendidos por el equipo de los “perros”, esto como parte de las costumbres para complacer a los difuntos.



Itzel Yaretzi Álvarez Ramírez
16 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Canis latrans

Familia:
Canidae



Presentes en la milpa y el solar,
en caldo con epazote son un manjar



El frijol

Jma



Sandra E. Smith Aguilar
33 años, Ciudad de México

Nombre científico:
Phaseolus vulgaris

Familia:
Leguminosae

En Ixcatlán hay diferentes variedades de frijol (*Phaseolus vulgaris*) como el de milpa o enredador, de tierra y el delgado, que son cultivadas principalmente en los terrenos de siembra. También hay otro tipo, el llamado frijol ayocote (*Phaseolus coccineus*) que tiene un camote que le permite sobrevivir varios años, este solo se encuentra en las casas en donde es cultivado.

Las vainas tiernas o ejotes se preparan en guisos o caldo. En otros lugares de la región como Teotitlán del Camino se comen las flores del ayocote guisadas con huevo o con el famoso “amarillito”, uno de los típicos moles oaxaqueños.

Sus semillas rojas, negras, amarillas y moradas se consumen a diario en caldo guisado con epazote, ajo y cebolla. Un platillo tradicional es el frijol molido o *jma ts'ucúma* en ixcatéco, en el que el frijol es tostado, molido y se le agrega agua hasta formar un caldo espeso que es condimentado con hoja de aguacate y con picante. También es común su preparación con nopalitos martajados, fritos, en tamales o acompañando las picaditas y tostadas.

Esta planta ha sido cultivada en Mesoamérica desde hace más de 7000 años y continúa siendo básica en la alimentación de los ixcatecos y todos los mexicanos.



De caballo y gamito, verdes y rojos, de la casa,
el monte y la cañada todos son deliciosos



El guaje

Nyatsje



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Leucaena esculenta

Familia:
Leguminosae

* Este nombre científico solamente hace referencia al guaje colorado representado en el dibujo

Desde la época prehispánica, esta planta ha tenido una presencia muy importante como alimento en el estado de Oaxaca, tanto que su nombre quiere decir “en la punta de los guajes”.

El guaje es un árbol que produce vainas llamadas del mismo modo, existen diferentes especies. En Ixcatlán, el más abundante es el guaje colorado (*Leucaena esculenta*) que se puede encontrar en las casas y lugares donde hay vestigios de asentamientos antiguos. También está el llamado “guaje verde” o “guaje de la cañada” (*Leucaena leucocephala*) que aunque hay quienes lo tienen cultivado, comúnmente se consigue en las tiendas provenientes de otras partes de la región. Asimismo, hay guajes de monte o silvestres como los de “caballo”, “rapia” y “gamito”.

Del guaje se consumen las semillas tiernas o maduras (dependiendo del tipo) acompañándose con tortillas, guisos o solas. Ocasionalmente, las hojas tiernas se consumen frescas o en ensalada.

El árbol proporciona sombra que se aprovecha para descansar o amarrar a los animales de carga; y sus hojas son un excelente forraje, propiedad por la que los guajes colorado y blanco son cultivados en muchos lugares del país.



En el solar vives arrancando los brotes y
en la comida de la fiesta estarás aunque te esponjes



Itzel Yaretzi Álvarez Ramírez
16 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Meleagris gallopavo

Familia:
Phasianidae



El guajolote

Undyáñú



En Ixcatlán, el guajolote se encuentra en el traspatio junto con las gallinas, cerdos, burros y otros animales. A pesar de que es muy apreciado, pocas personas lo crían debido a que el maíz para alimentarlo llega a ser escaso y su manutención puede llegar a tener un costo muy alto. En los solares, las plantas suelen ser protegidas con cercas y corrales para que este animalito no acabe con ellas.

Sus huevos se consumen y la carne se prepara especialmente para las celebraciones, ya sea en mole, caldo, tamales u otros guisados.

El guajolote es originario de México y el sur de Estados Unidos. Fue domesticado siglos atrás por los antiguos habitantes de estas regiones, a diferencia del pavo ocelado (*Meleagris ocellata*) que se encuentra en la Península de Yucatán donde ha sido cazado, pero no domesticado.



En tiempo de lluvias en las encineras se da,
asado y en salsa la familia lo disfrutará



El hongo amarillo

Uxtiji sane



El hongo amarillo se da en la época de lluvias en los bosques de encino. Tiene olor y sabor agradable, por lo que es muy apreciado como alimento.

Se consume asado, frito con cebolla, hervido y guisado en salsa o en guisados regionales como el tesmole. Es rico en proteínas, vitaminas y minerales, por lo que se considera un alimento muy saludable.

Lo que comemos es solo una parte del hongo que es producida para la reproducción, como un fruto. El resto, llamado micelio, tiene la forma de hilos que se ven como telarañas en hojas o troncos en el suelo. El micelio se extiende hasta las raíces de los árboles, como los encinos, con quienes comparte nutrientes y agua obteniendo beneficios mutuos. Por tal motivo, el buen manejo y cuidado de los bosques nos permite asegurar la disponibilidad de los hongos, entre muchos otros recursos y servicios que nos benefician y nos permiten sobrevivir. Además, es importante tener cuidado de no remover mucho la tierra cuando se cortan los hongos para que el micelio siga vivo y produciendo este delicioso manjar.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Amanita caesarea complex

Familia:
Amanitaceae



Con colmillos grandes, es muy goloso,
si te encuentras un macho es medio apestoso



El jabalí

Ucúchí cajndù



El jabalí se considera un animal dañino porque suele comer el maíz en los terrenos de cultivo; generalmente anda en grupos, por lo que puede ocasionar daños al tirar y pisotear las plantas. Sin embargo, su alimentación es muy variada, incluyendo semillas, frutas, hierbas, raíces, caracoles y otros animales que encuentra gracias a su sensible olfato, habilidad que comparte con sus parientes cercanos, los cerdos.

Su carne se ha consumido desde la prehistoria, aunque a algunas personas no les gusta porque puede tener un olor fuerte que llega a ser desagradable.

Este peculiar olor se debe al almizcle que almacena en una glándula que tiene en la espalda y que usa para marcar sus territorios y comunicarse con otros individuos de su especie.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Pecari tajacu

Familia:
Tayassuidae



Granito, granito se desgrana en un tenatito y se cuece en el comalito



Sandra E. Smith Aguilar
33 años, Ciudad de México

Nombre científico:
Zea mays

Familia:
Poaceae



El maíz

Najme



Como en el resto de Mesoamérica, el maíz es la base de la alimentación en Ixcatlán. Se cultiva en la época de lluvia, junto con el frijol y la calabaza, en terrenos fuera del poblado entre los palmares y encinares. En el pueblo, para sembrarlo, se aprovechan los solares y, a veces, hasta los patios de las casas.

El maíz que se siembra es criollo, es decir, es producto de la selección de semilla realizada año con año en la comunidad. Antes, también se cultivaba el maíz de cajete, una variedad que todavía se encuentra en pueblos vecinos. Este maíz de cajete se sembraba a principios de año en cajetes u hoyos profundos para aprovechar la humedad.

La planta de maíz, conocida como milpa, es un importante forraje para los burros, caballos y vacas.

El maíz para ser consumido es cocido con cal, así se convierte en nixtamal que es molido para preparar las tortillas que constituyen la base de la alimentación. Con el maíz también se preparan atoles, memelas, tamales, totopos, pozole y varios platillos más.



Producto ixcateco que por tierra, cuero y barro pasa;
la gente de fuera por ti viene hasta nuestras casas



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán



El mezcal

Ndamasalíyè



En Ixcatlán esta bebida es elaborada tradicionalmente con maguey papalomé (*Agave potatorum*) en fábricas especiales llamadas palenques.

Para hacerlo, las personas dedicadas a su producción salen al monte a cortar el maguey cuando está sazón o a punto de producir sus flores, le quitan todas las hojas, dejando la “cabecita” del maguey que se cuece en hornos de tierra para después machacarse hasta que quedan pequeños trozos de bagazo o ixtle. El ixtle se pone a fermentar en cueros de vaca y el paso final es la destilación en ollas de barro.

El mezcal forma parte de todas las fiestas y celebraciones. Se vende en las tiendas de la comunidad y es común ver a los visitantes buscando a quienes lo producen en sus casas para llevar consigo esta bebida espirituosa elaborada de forma completamente artesanal.



El urranucu en sus bolsitas cuelga de sus ramitas
y a la casa se llevan sus troncos y florecitas



Andrea Pérez Aguilera
22 años, Morelia

Nombre científico:
Arbutus xalapensis

Familia:
Ericaceae



El modroño

Ya úrranúcú



Este árbol se encuentra en los bosques de encino y se distingue por su corteza o tecata rojiza que se descarapela del tronco como si fuera papel.

Su madera se usa para cercar o hacer herramientas y sus ramas o troncos secos se usan como leña. La corteza se mastica para amacizar los dientes y sus frutos son consumidos por muchas aves. Sus flores blancas y perfumadas llamadas “ollitas” se ofrecen en los altares que se encuentran en todas las casas para devoción de los santos católicos.

En sus ramas hace su capullo una oruga o “gusanito” llamada en ixcateco *úrranúcú* (*Eucheria socialis*), donde se convierte en mariposa. Antes la oruga se comía asada, pero ahora es difícil encontrarla.

Se sabe que en la época prehispánica, en algunas partes de México se obtenía seda del capullo de este animalito y que tanto el modroño como las orugas recibían cuidados especiales para asegurar su disponibilidad.

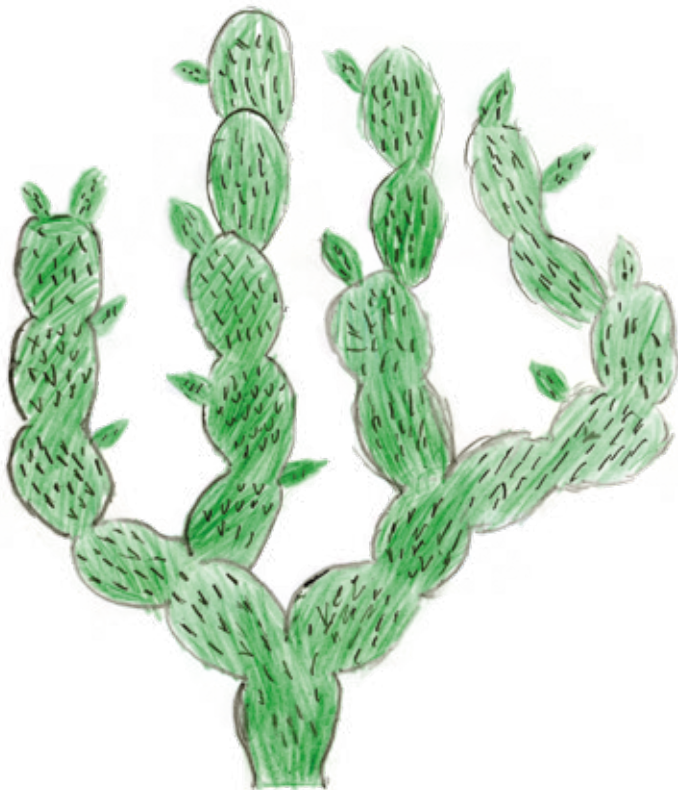


Su apariencia nos da mala espina,
pero sus penquitas y frutos nos fascinan



Los nopales

Ñunda



Erick Antonio Hernández Avendaño
14 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Opuntia spp.

Familia:
Cactaceae

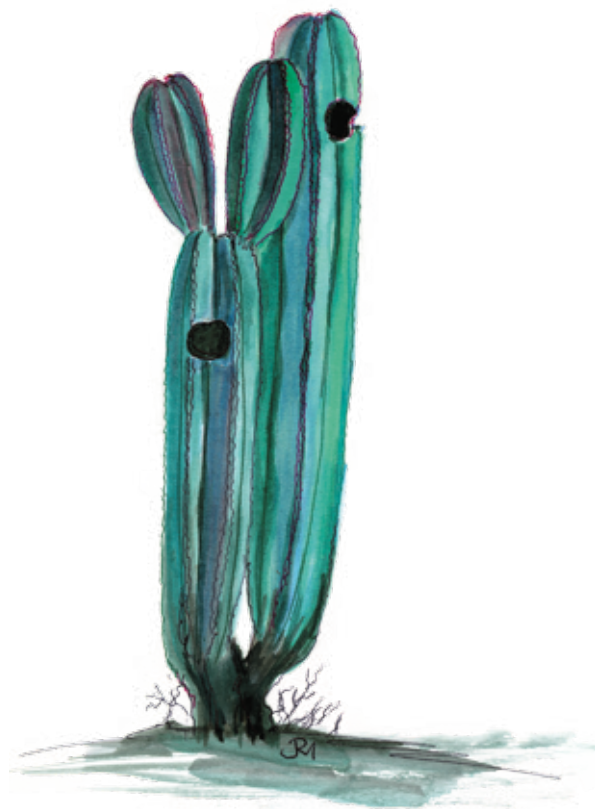
En Santa María Ixcatlán hay una gran variedad de nopales (*Opuntia* spp.). En las casas encontramos los nopales de castilla, pachón, amarillo y blanco formando parte de las cercas que dividen los terrenos. Producen tunas que se consumen crudas y pencas que se preparan hervidas con frijoles, en guisado o en amarillito, un tipo de mole típico de Oaxaca.

En el campo se encuentra el nopal pachón, el redondo, el de coyote y el de sacristán. Algunos producen tunas y pencas comestibles o sirven de forraje.

Algunos nopales tienen propiedades medicinales como el redondo y el de coyote, usados para tratar las mordeduras de víbora y para ayudar a personas enfermas a recobrar fuerzas. Sus espinas se usaban como alfileres para pegar adornos en algunas fiestas, como las del nopal de sacristán.



De nuestro andar son testigos mudos
estos gigantes espinudos



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Marginatocereus marginatus

Familia:
Cactaceae



El órgano

Yaichjè



En Ixcatlán podemos ver al órgano formando cercas vivas para delimitar los terrenos de las casas y ser “lujo”, es decir, adornar los sitios donde se encuentran.

En la celebración de Todos Santos se hacen candelabros cortando su tallo en trozos pequeños y haciéndoles un hueco en el centro para poner las velas en el cementerio y altares en las casas. También se usa para curar el dolor de oído, para lo cual se ponen unas gotas del jugo de su tallo.

Es común encontrarlo en lugares donde habitaron los antepasados ixcatecos como en San Juan Viejo y La Iglesia, lo que nos sugiere la importancia que ha tenido esta planta.

En otros lugares del país, además de encontrarlo formando cercas vivas, se usa para oscurecer el cabello y es ingrediente de varios productos que se venden para este fin.



Cerca del agua de manantial está
y aquí el maguey en mezcal se convertirá



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán



El palenque

Palenque



El palenque es el lugar donde se produce el mezcal y se ubica cerca de algún manantial de donde se obtiene el agua necesaria para la preparación de esta bebida.

Este lugar es una expresión tangible del patrimonio biocultural ixcateco: con excepción de las ollas de barro y el cazo de cobre, todos los materiales con que está hecho el lugar y que forman parte del proceso de producción del mezcal ixcateco se obtienen de los recursos locales.

El palenque cuenta con un horno de tierra a cielo abierto donde se cuece el maguey y con una construcción sencilla formada por un techo generalmente de hojas de palma y paredes de troncos y ramas de diversas plantas.

Bajo el tejado se puede encontrar un pequeño pozo llamado canoa donde se machuca el maguey una vez horneado, los “cueros” (pieles de reses dispuestas a manera de pila), donde se fermenta el maguey y las chimeneas donde se ponen al fuego las ollas de barro y el cazo de cobre en donde se destila el mezcal.



Especial para las fiestas y también para el diario, de pulque, francés y menudencia con chocolate lo acompaño



El pan

Ñuxjà



Sandra E. Smith Aguilar
33 años, Ciudad de México

En Ixcatlán el pan se hace en hornos de leña y hay de varios tipos.

El pan francés se prepara sin huevo y forma parte de la cultura gastronómica de Ixcatlán y algunos pueblos vecinos de la Mixteca Alta Oaxaqueña. Es muy suave y se consume a diario acompañando bebidas dulces o alimentos salados como aguacate y queso.

Para las fiestas patronales, bodas, funerales y toda clase de ceremonias se consume el llamado “pan de menudencia” que se caracteriza por llevar huevo, por sus variadas formas y por estar adornado con ajonjolí. El pan que se hace para la celebración de Todos Santos se prepara de la misma manera pero se distingue por su mayor tamaño y formas especiales que les dan algunos hábiles panaderos como los “angelitos” y “conejos”.

Antes se acostumbraba usar pulque en lugar de levadura, dándole un sabor muy especial al pan, pero desde hace unos 40 años se usa levadura por la escasez de magueyes pulqueros en la comunidad, haciendo cada vez más raro el pan de pulque en los hornos ixcatecos.



Das alimento, medicina y mezcal,
dar tus semillas es tu labor final



El maguey

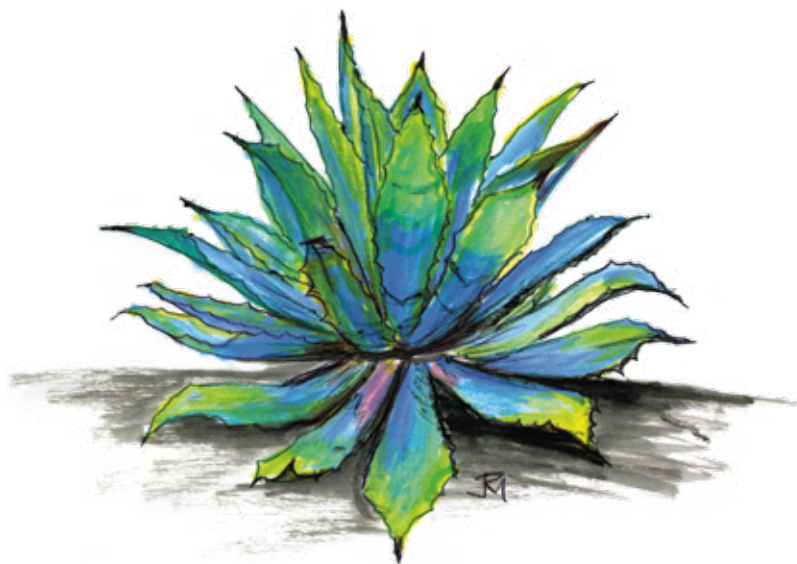
Tsu



Se sabe que, desde hace al menos 12 000 años, los antepasados de la región consumían las pencas cocidas de varios magueyes, uso que en Ixcatlán ha permanecido hasta nuestros días con el consumo de la “conserva” que es preparada cociendo pencas de maguey papalomé (*Agave potatorum*) y coyule (*Oxalis* spp.).

En Ixcatlán encontramos al menos 9 especies de magueyes de las 34 que se han registrado en la región. Estas plantas se usan para construir casas, obtener fibras, alimento, forraje, obtener aguamiel para la elaboración de pulque o como medicina, pero, sin duda, uno de los usos más importantes en la actualidad es la producción de mezcal del maguey papalomé.

El papalomé solamente se distribuye en los estados de Oaxaca y Puebla, en donde algunas de las poblaciones han disminuido o desaparecido por la actividad mezcalera. En Ixcatlán se encuentra en casi todo el territorio de la comunidad, sin embargo, comienza a escasear, motivo por el cual algunas personas han comenzado a cultivar las semillas que el papalomé produce solamente una vez en su vida a los doce años, para después secarse y morir.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
*Agave potatorum**

Familia:
Agavaceae

* Este nombre científico solamente hace referencia al maguey papalomé representado en el dibujo



Grande como el águila, pero sigue la yunta,
tiene el pescuezo blanco y los gusanitos junta



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Caracara cheriway

Familia:
Falconidae



El quebrantahuesos

Uyája la bandy'ú
indyà



El quebrantahuesos, también conocido como “caracara”, es un ave grande que mide cerca de medio metro de largo. Se puede encontrar solitario o en grupos de hasta cincuenta individuos.

En Ixcatlán se puede observar en las orillas de los ríos y los terrenos de cultivo siguiendo la yunta en busca de gusanos. Además de lombrices, caza animales pequeños como ranas, lagartijas y ratones y come carroña (restos de animales muertos). Los carroñeros como el quebrantahuesos contribuyen a regresar nutrientes a la tierra y evitan la proliferación de plagas, como moscas, y algunas enfermedades.

Otra especie que comparte esta importante función ecológica es el zopilote que en ixcatéco es llamado *uxatsjin*. Comúnmente se observan dos especies de zopilote en la reserva de la biósfera Tehuacán-Cuicatlán: el zopilote negro (*Coragyps atratus*) y el zopilote aura cabecirroja (*Cathartes aura*).



La lluvia los trae, deliciosos alimentos,
guisados en el taco los comemos muy contentos



Los quelites

Nyiya



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
*Amaranthus hybridus**

Familia:
Amaranthaceae*

* Esta familia y nombre científico solamente hacen referencia al quelite tintonil representado en el dibujo

En Ixcatlán se reconocen como quelites a aquellas plantas que se dan en la temporada de lluvias en solares y terrenos de cultivo, de las cuales se consumen sus hojas y tallos tiernos que deben ser hervidos. Son cuatro los tipos de quelites: *Amaranthus hybridus*, *Chenopodium berlandieri*, *Chenopodium murale* y *Anoda cristata*, de los cuales los más apreciados son el quelite tintonil (*Amaranthus hybridus*), conocido en ixcateco como *nyiya xacújù* y el quelite de manteca (*Chenopodium berlandieri*) *nyiyaxije*. Estos quelites se cuecen con pepitza (*Porophyllum linnaria*) y pueden consumirse de esta manera acompañados de tortillas, con salsa o guisarse con cebolla, chile y jitomate; a diferencia de la violeta (*Anoda cristata*) que se prepara en un caldo espeso, característica a la cual hace alusión su nombre ixcateco *nyiya ñundu* que quiere decir quelite baboso.

Hay otras hierbas que se consumen crudas, acompañando los frijoles y guisos que se sirven en la comida, como el papaloquelite (*Porophyllum ruderale* subsp. *macrocephalum*) *nyejní* y la verdolaga (*Peperomia quadrifolia*) *tyunyetu*, que se recolectan en varios parajes de la comunidad.

La incorporación de estas plantas a la alimentación es recomendable, ya que además de nutritivas por su contenido de fibra, vitaminas, hierro, calcio y potasio son parte de la cultura gastronómica de Ixcatlán y del país.



Llamas al agua y hermosa sombra das,
árbol milenario que junto a los ríos estás



El sabino

Yachjen indà



Andrea Pérez Aguilera
22 años, Morelia

Nombre científico:
Taxodium huegelii

Familia:
Cupressaceae

En Ixcatlán se dice que este árbol “llama al agua” porque es común encontrar manantiales bajo su copa, como ocurre en los lugares de donde se abastece de agua el pueblo de Ixcatlán.

Vive mucho tiempo y alcanza gran tamaño, como el famoso Árbol del Tule que, se estima, tiene alrededor de 2000 años y es uno de los árboles más gruesos del planeta. Por su majestuosidad, el sabino fue nombrado el Árbol Nacional en 1921 para celebrar el centenario de la Independencia de México.

A pesar de su importancia, la tala para usar su madera, la contaminación y la escasez del agua, han ido acabando con estos árboles. Algunas personas en Ixcatlán trasplantan los pequeños sabinos a un lado de los manantiales o cuidan que el ganado no les haga daño; acciones importantes de replicar para la conservación de esta planta y los cuerpos de agua donde se encuentran.



De pared en pared pasa saltando y cuando chilla
una visita está anunciando



El saltapared

Undyuxe chuma



Es un ave que se encuentra todo el año en la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán. En Ixcatlán se le conoce porque tiene manchitas en el cuerpo y por su manera de moverse brincando sobre los techos, piedras o en las calles del pueblo.

Algunas personas dicen que cuando el saltapared chilla anuncia una visita que puede ocasionar algún malestar, así que lo consideran señal de mal agüero.

En la región se encuentran por lo menos cuatro especies diferentes con el nombre de saltapared o matracas, que tienen manchas en el cuerpo y que están presentes todo el año: *Campylorhynchus brunneicapilus*, *Campylorhynchus jocosus*, *Salpinctes obsoletus* y *Catherpes mexicanus*.



Esteban Valdivia García
52 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Campylorhynchus jocosus

Familia:
Troglodytidae



Por andar tomando, la huerta perdió, pero para remediarlo mucho dátíl juntó y las palmas nos regaló



El Sansón

Nyexú



El Sansón es un personaje mitológico que realizó grandes hazañas. Algunos pobladores también se refieren a él como “El Cacique”.

Existen muchas historias que hablan sobre él, pero la siguiente explica por qué abundan las palmas en la comunidad:

“Los Sansones de Ixcatlán y Tepelmeme se encontraron y emborracharon. El Sansón de Ixcatlán al recuperarse y no encontrar las semillas de las frutas que llevaba para su pueblo se preguntó ¿qué voy hacer?, entonces recogió semillas de palma o dátiles. Nada más de esa semilla trajo, por eso en todo el monte que manda Ixcatlán hay mucha palma.”

Otro relato cuenta cómo El Cacique (o El Sansón) trató de llevar el agua del Río Xiquila o La Huerta hasta el pueblo de Ixcatlán, pero no lo logró. Para esto, se cuenta que hizo un túnel que dejó inconcluso, quedando como prueba uno de los sótanos (cueva) que se encuentran en el territorio de la comunidad.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán



Cuartos, corral y tejavana aquí están
y a veces horno para barbacoa encontrarás



La casa

Nyi'a



La casa ixcateca está formada por la cocina y cuartos en donde casi siempre hay un altar para devoción de los santos católicos y un espacio para recibir a las visitas. Cada casa tiene un patio donde se ubica la cueva para tejer la palma, el baño y el lavadero.

A la parte del terreno en el que se encuentran las plantas, comúnmente se le llama “solar” donde plantas como el órgano (*Marginatocereus marginatus*), los nopales (*Opuntia* spp.), el moral (*Morus celtidifolia*) y los guajes (*Leucaena* spp.) se encuentran formando cercas vivas. Además, se cultivan verduras, condimentos y plantas que producen flores para adornar los altares en corrales cercados con troncos de palmas y quiotes de maguey que los protegen de los animales domésticos. El terreno de la casa también es aprovechado por muchas personas para sembrar maíz, en especial cuando el tiempo es “bueno”, es decir, lluvioso, y así tener mayores posibilidades de tener una buena cosecha.

Hay un lugar para las gallinas, guajolotes, cerdos, burros, caballos, chivos y borregos. También están las tejavanas donde se guarda el maíz, la leña y el rastrojo.

En las celebraciones, el patio se transforma en el lugar donde se lleva a cabo la preparación de los alimentos como las tortillas y la barbacoa, así como la convivencia que es animada por alguna de las bandas de música de la comunidad.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán



Le gusta el maíz y anda entre las matas,
parece que tiene pies de niño en lugar de patas



El tejón

Urrate



El tejón es un animal que tiene un comportamiento muy particular con otros miembros de su especie, dependiendo de su sexo y su edad. Las hembras y las crías forman grupos de hasta más de 30 animales, en donde los machos son expulsados una vez que alcanzan la madurez y solamente vuelven a ser admitidos dentro de los grupos durante la época de reproducción. Esto lleva a pensar que existe el tejón atajero, que se caracteriza por vivir en grupo, y el solitario, pero se trata de la misma especie.

Algunas personas aprecian el sabor de su carne, así que lo cazan para comer. Al rastrearlo se pueden distinguir sus huellas porque son parecidas a los pies de un bebé.

Es considerado dañino porque provoca pérdidas cuando entra a comer maíz en los terrenos de siembra, sin embargo, su principal fuente de alimentación son los insectos, gusanos, frutas y ratones, esto ayuda a cumplir la importante función de dispersar semillas y controlar a otros animales que pueden ocasionar pérdidas de la producción agrícola.

José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Nasua narica

Familia:
Procyonidae



Nadando viven hasta que pierden la cola y luego
vueltos ranas, le cantan a la luna sola



El tembolocate

Ura kiji indà

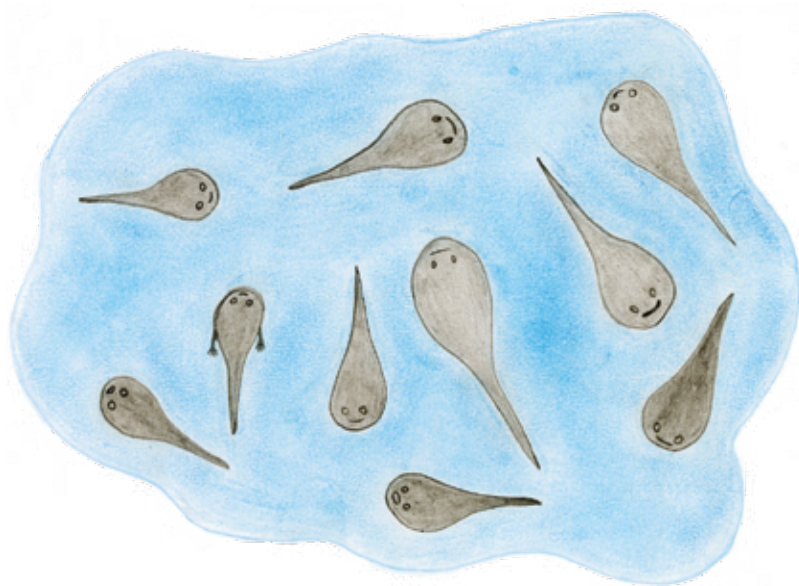


Hasta donde sabemos, el tembolocate o renacuajo no tiene un nombre en ixcatéco, simplemente se describe como “ese animal que está en el agua” (*ura kiji indà*).

Estos animales son larvas o crías de las especies de ranas y sapos que se pueden ver en Ixcatlán en los sitios donde hay pozos y ríos. Solamente pueden vivir dentro del agua donde respiran con sus branquias y nadan hábilmente con sus colas, pero para llegar al estado de desarrollo adulto tienen grandes cambios en sus cuerpos. Entre los cambios más notables están la pérdida de sus branquias y cola, y el desarrollo de pulmones para poder respirar en el aire y cuatro patas para desplazarse en la tierra. En la época de lluvias, los machos (casi exclusivamente) emiten sonidos o “cantos” que les permiten atraer a las hembras gracias a una bolsa que tienen debajo de su boca y aparearse en el agua en donde depositan sus huevos.

Las ranas y los sapos tienen una importante función ecológica, ya que son alimento de una gran variedad de animales, especialmente de aves. También se alimentan de insectos como los mosquitos, contribuyendo a mantener controladas sus poblaciones.

En la región se han encontrado por lo menos 18 especies y su presencia en manantiales y arroyos nos puede indicar una buena calidad del agua porque son muy sensibles a la contaminación.



Alma Patricia Valdivia Flores
12 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Lithobates spectabilis *

Familia:
Ranidae

* Esta especie es sólo una de las que se conocen como ranas en la región.



Fruto verde, pegajoso y con lechita,
¡ay, qué rico sabes guisado en salsita!



El tempesquisle

Chixu



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Sideroxylon palmeri

Familia:
Sapotaceae

El tempesquisle es un alimento frecuente en la época de cuaresma. El fruto se consume cuando aún está verde o inmaduro. Primero se cuece para cortarle la “lechita” o látex, una sustancia blanca y pegajosa, y después se prepara en salsa, guisado o en escabeche. También, ya maduro, se come crudo por su sabor dulce.

En la región, los estudios arqueológicos nos indican que este fruto ha sido consumido desde hace al menos cinco mil años, cuando se cree comenzó a ser cultivado cerca de las cuevas donde vivían los primeros habitantes.

En Ixcatlán, los árboles de tempesquisle solamente se encuentran en el pueblo y son muy antiguos, muestra de la importancia que esta planta ha tenido para los ixcatecos, así como para otras culturas de la región del Valle de Tehuacán-Cuicatlán.



Monumento de Ixcatlán alguna vez quemado;
por el Señor de las Tres Caídas es muy visitado



La iglesia

Nungù



La iglesia ubicada en el pueblo de Santa María Ixcatlán fue construida en 1739 y ha sufrido varios cambios a causa de un incendio en 1966 y el terremoto del 28 de agosto de 1973 en el que se cayó una de las cúpulas.

Es el centro de la vida religiosa local, cuyas numerosas celebraciones católicas son motivo de convivencia y expresiones culturales para venerar a los santos que aquí se encuentran.

Las principales fiestas son: el “Cuarto Viernes” en la Cuaresma, cuando el pueblo se llena de visitantes para venerar al Señor de las Tres Caídas; la mayordomía de la coronación del Señor de las Tres Caídas; la celebración de la Virgen de la Natividad y las posadas.

En Carnaval, los *chanis* (jóvenes disfrazados de mujeres y hombres) bailan sin recato, invitando a quienes los observan a divertirse antes del inicio de la cuaresma. En septiembre, en honor a las celebraciones de la Virgen de la Natividad y la Virgen de Dulce nombre, hombres jóvenes y adultos realizan la danza de los Santiaguitos que representa la conquista española.



José Daniel Martínez Martínez
20 años, ixcatéco radicado en la Ciudad de México



Como fuego te quema si te toca,
después de un tiempo se convierte en mariposa



Jorge Hernández Velazco
17 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Leucanella sp.*

Familia:
Saturniidae

* Este género hace referencia a la especie representada en el dibujo



El tiranduchi

Uchóón



El tiranduchi, también conocido en otros lugares como azotador, es un animalito que generalmente tiene pelos o espinas que “pican” y provocan “quemaduras” muy dolorosas.

Es una larva de mariposa, generalmente nocturna, conocida también como oruga. Pasa todo su tiempo comiendo hasta que forma un capullo y se encierra para convertirse en mariposa. Esto le permite aumentar mucho su tamaño en poco tiempo, acumulando suficiente energía para la transformación, llamada metamorfosis.

El tiranduchi de moral es muy conocido en Ixcatlán, tiene cuerpo negro y espinas de color amarillo y rosado brillante. Este animalito también se llega a considerar dañino para algunas plantas en los solares porque se acumula en grandes cantidades sobre algunas plantas, acabándose sus hojas.



Entre más puntas es más codiciado
y en el varejón su rastro va dejando



El venado

Uxcajndù



También se conoce como “venado cola blanca” y existe en casi todo México. Solo los machos tienen astas (conocidas como cuernos) que se les caen cada año y aunque el tamaño no indica la edad, sí refleja la calidad de la alimentación.

El venado es muy apreciado en Ixcatlán por el sabor de su carne, aunque actualmente no se consume debido a las regulaciones para su aprovechamiento y porque no se encuentran tantos animales como antes.

En México, a través de las Unidades de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre o UMAs se impulsan proyectos comunitarios para la conservación y producción de carne de venado. Esta puede ser una opción para comunidades como Ixcatlán en donde el venado ha formado parte de la alimentación y cultura desde hace miles de años.

Guillermo Valdivia Flores
21 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Odocoileus virginianus

Familia:
Cervidae



Tiene cola larga y en los árboles anda,
le gustan las bellotas y sabe muy bien asada



Alma Patricia Valdivia Flores
12 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Sciurus aureogaster

Familia:
Sciuridae



La ardilla

Utyújñu



La ardilla tiene la cola esponjada, normalmente tiene la espalda gris y el vientre café rojizo, aunque la coloración varía mucho y no son raros los individuos negros. Vive en los árboles y hace sus madrigueras en huecos de troncos o forma nidos con hojas y ramas.

A pesar de la agilidad y rapidez que la caracteriza, y la hace difíciles de atrapar, en la región ha sido cazada y ha formado parte de la alimentación humana desde hace al menos once mil años, como lo muestran los estudios arqueológicos.

Es pariente de la “comadreja” ixcateca (*Spermophilus variegatus*) que vive cerca de los terrenos de cultivo donde se alimenta de maíz y otras semillas.

Actualmente, la cacería de estos y otros animales ha disminuido. En parte, por la disminución de las poblaciones de algunas especies y las restricciones actuales para la cacería, pero también por cambios en la alimentación en las comunidades. Sin embargo, es importante reconocer que esta actividad se encuentra asociada a conocimientos sobre el comportamiento de los animales y los sitios donde se encuentran, así como a técnicas tales como los sonidos que tratan de imitar a los animales para atraerlos, la elaboración de trampas e incluso el entrenamiento de perros; técnicas que forman parte del conocimiento tradicional de los pueblos.



Vuela como rayo de brillantes colores,
de un lado a otro pasa buscando flores



El chupamirto

Uxi'ña



Esteban Valdivia García
52 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Cynanthus sordidus *

Familia:
Trochilidae

El chupamirto es un ave pequeña que puede suspenderse en el aire y volar de reversa, aleteando de 15 a 80 veces por segundo.

También es conocida como colibrí o chuparrosas. Tiene pico largo y plumaje de colores brillantes y metálicos. Comúnmente, se observa volando de flor en flor y por eso dicen en Ixcatlán que “conocen el sabor de todas las flores” porque se alimenta del néctar e insectos que encuentran dentro de ellas. Cuando esto ocurre, el colibrí se lleva el polen de una flor a otra, contribuyendo a la reproducción de muchas especies de plantas; por eso se conoce como polinizador, al igual que las abejas, muchos murciélagos y otros animales.

El colibrí es considerado por los ixcatecos como animal de buena suerte y bueno para atraer el amor.

En Ixcatlán hay muchos tipos de chupamirtos, pero uno de los más comunes es el *Cynanthus sordidus*, aunque hay quienes mencionan que ya no se ven tanto como antes.

* La especie mencionada es sólo una de las que se encuentran en Ixcatlán

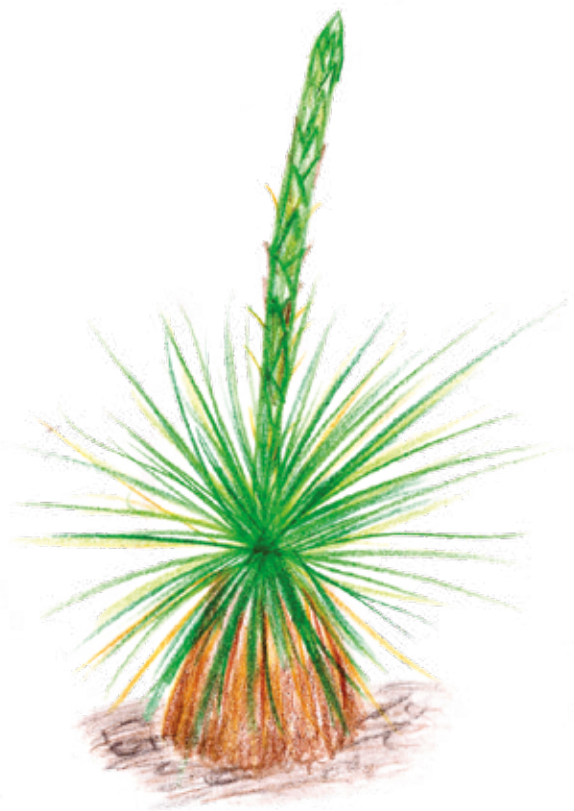


Tus amargas manos con tortilla se acompañan
y con tus hojas los artesanos los arcos arman



La cucharilla

Randyubí



Andrea Pérez Aguilera
22 años, Morelia

La cucharilla es una planta pariente de los magueyes, abunda en los matorrales que se encuentran en los alrededores del pueblo.

Es muy importante para los ixcatecos, puesto que con las bases de sus hojas, que parecen cucharas, se hacen arreglos para adornar los arcos que se ponen en las entradas de las casas para las posadas y en la entrada del pueblo en las fiestas patronales. Antes, las hojas también se usaban como cucharas para comer el pozole, dándole un sabor especial.

Sus flores, conocidas como manitas, son un alimento muy apreciado y nutritivo, pero hay que comerlas cuando están tiernas porque al madurar adquieren un sabor amargo. Para prepararlas primero se hierven, después se fríen con huevo o se bañan en salsa. Antes, cuando escaseaba el maíz, se hervían y martajaban con el nixtamal para hacer rendir la masa para hacer las tortillas.

Nombre científico:
Dasylirion serratifolium

Familia:
Asparagaceae



**Forma parte de cada hogar, aquí se pone la palma
para trabajar y si te enfermas,
con el temazcal aquí te puedes curar**



La cueva

Xjù



Casi todas las casas en Santa María Ixcatlán tienen una cueva en el patio; esta es una construcción formada por un hueco en el suelo que puede tener hasta dos metros de profundidad y un techo con forma de cúpula o iglú.

En la cueva se almacena y teje la palma. En tiempo de calor o días soleados, su frescura y humedad evitan que la palma se troce y en época de frío se mantiene cálida.

También se usa para hacer temazcales para enfermos o mujeres después que dan a luz, sin embargo, esta práctica casi ha desaparecido. Igualmente, fue usada para esconderse con alimentos y animales domésticos en la época de la revolución, cuando llegaban los ejércitos combatientes al pueblo.

La cueva es, además, un espacio de convivencia donde familiares, vecinos o amigos se reúnen para tejer y platicar.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán



**Lujo del monte y del solar,
hermosa eres nuestra flor nacional**



Las dalias

Tsjudaliá



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Dahlia coccinea

Familia:
Asteraceae

* Este nombre científico solamente hace referencia a la dalia colorada de campo, representada en el dibujo

En Ixcatlán las dalias se cultivan para “lujo” o adorno de los solares y para ponerlas en los altares que hay en las casas para reverenciar a los santos.

También hay en el campo y se distinguen dos especies por sus flores de color rojo (*Dahlia coccinea*) y morado (*Dahlia apiculata*). Además de la dalia de monte, que ha sido llevada para tenerlas más cerca y disfrutar de su belleza, en las casas se encuentran variedades cultivadas que tienen diversas formas y colores debido a la selección que ha hecho el hombre desde hace cientos de años y que ha dado lugar a más de 35 000 variedades.

Generalmente las diferentes dalias que se pueden ver en los solares ixcatecos son propagadas a través de “camotitos” o raíces que se intercambian entre vecinos o con personas de otras regiones que llegan a ofrecer sus productos.

La dalia es originaria de México y, por su belleza, en 1963 todas sus especies y variedades fueron decretadas como La Flor Nacional.



Andan siempre en pareja y pasan chillando, en sus plumas enseñan el arcoíris cuando las ves volando



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Ara militaris

Familia:
Psittacidae



La guacamaya

Uguacamáyá



Esta ave no se ve comúnmente en el poblado de Ixcatlán, pero se encuentra en las peñas en el terreno caliente de la comunidad, cerca de la colindancia con Tecomavaca. Es grande como el águila, sus plumas son de colores brillantes, suele andar en pares y chilla mientras vuela. En la región, su dieta se basa en semillas de copales (*Bursera* spp.), chupandilla (*Cyrtocarpa procera*), morralillo (*Celtis caudata*) y cactáceas columnares.

La guacamaya verde es una especie considerada en riesgo de extinción, en gran parte por el tráfico ilegal de mascotas que se da en la mayor parte del país. Se considera que la población existente en la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán puede ser una de las más grandes que quedan en México. Por tal motivo, en la región se han despertado esfuerzos de conservación, como en San José del Chilar y Santa María Tecomavaca.

La conservación de la vegetación contribuye a que la guacamaya cuente con el hábitat que necesita para alimentarse y reproducirse. Esto hace fundamental la conservación de los bosques de encino y matorrales que se encuentran en todo el territorio de Ixcatlán y comunidades vecinas, para que las guacamaya puedan seguir habitando esta región.



Creces en la peña a pleno sol y en las posadas
acompañas a la cucharilla y el sotol



La jarrilla

Ch'en noxjo



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Tillandsia grandis

Familia:
Bromeliaceae

En Ixcatlán, a quienes les toca una posada en diciembre, van al monte por la jarrilla y otras plantas para adornar las casas.

Como signo de bienvenida para los peregrinos y las personas que los acompañan pidiendo posada, se pone un arco en las entradas de las casas. Este arco es construido con dos quiotes de maguey como postes que son adornados con las hojas de la jarrilla, mientras que la parte superior es adornada con figuras de hojas de cucharilla (*Dasyilirion serratifolium*) y sotol (*Beaucarnea stricta*).

La jarrilla se encuentra en las peñas, por lo que es difícil colectarla. En estos sitios crece lentamente hasta que alcanza un poco más de un metro, como a los 25 años, momento en el que comienza a producir flores cada año para su reproducción.



Sus gusanitos tostados son lo mejor,
pero primero hay que agarrarlos con humo y valor



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Brachygastra sp.

Familia:
Vespidae



La mimeagua

Ux'ue tsé



La mimeagua es una avispa mielera pequeña que llega a hacer panales muy grandes, comúnmente en zonas de matorral sobre árboles como el tlasisle (*Amelanchier denticulata*). Aunque producen poca miel, son apreciadas porque en sus panales se encuentran muchas crías o “gusanitos” comestibles.

Durante la celebración de Todos Santos, es común encontrar en las ofrendas de los hogares panales de abejas y avispas o sus partes las cuales son llamadas “planchas”, y son compartidas con los visitantes. Las “planchas” de abejas europeas, conocidas en Ixcatlán como “enjambre”, contienen la miel que todos conocemos. Mientras que las “planchas” de avispas negras y mimeaguas, además de un poco de miel, contienen los apreciados “gusanitos” o larvas de estas avispas que se consumen una vez que se han tostado en el comal.

En el estado de Oaxaca se consumen 85 especies de insectos, de los cuales al menos dos son de este género (*Brachygastra azteca* y *Brachygastra mellifica*). En México se comen al menos 500 especies de insectos y son una saludable e importante fuente de proteína.



Techo, tenate, sombrero y muchas cosas más,
del vientre hasta la tumba me acompañarás



La palma

Tjen



José Daniel Martínez Martínez
20 años, ixcateco radicado en la Ciudad de México

Nombre científico:
Brahea dulcis

Familia:
Areaceae

La palma es un elemento fundamental del patrimonio biocultural ixcateco, por su importancia histórica en la subsistencia de la comunidad y su papel ecológico. Hay tres tipos: la criolla (*Brahea dulcis*) que es la más importante por su abundancia; la blanca (*Brahea calcarea*) y la media sierra (*Brahea dulcis* x *Brahea calcarea*). Estas plantas dominan el paisaje de Ixcatlán y se han usado desde tiempos muy remotos para techar y formar paredes de las casas, hacer mecates y muchas otras cosas.

Hay quienes ocasionalmente tejen los petates y canastos típicos de la región denominados “tenates” y quienes tejen los huarachitos que se ponen a los difuntos; pero la actividad a la que se dedica la mayor parte de la población es al tejido de sombreros. Los sombreros son intercambiados por maíz, víveres y artículos diversos o dinero en las tiendas, lo que convierte a la palma en un recurso natural fundamental para la subsistencia de las familias en Ixcatlán. Recientemente hay quienes han comenzado a forrar botellas para el mezcal, hacer aretes y alhajeros, entre muchas artesanías más innovando y transformando el tejido de palma en la comunidad.



Florecita morada, por tu olor te encuentro,
para acompañar al quelite, a mi casa te llevo



La pepitza

Xaxcunyà



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Porophyllum linaria

Familia:
Asteraceae

La pepitza o pipicha es una hierba comestible pariente del papaloquelite (*Porophyllum ruderale* subsp. *macrocephalum*). Abunda en los palmares y terrenos de cultivo durante la época de lluvia, pero hay quienes la siembran en sus casas para tenerla a la mano.

Tiene un olor fuerte y sabor muy especial, producto de los aceites que están almacenados en sus hojas y se ven como manchitas transparentes al observar las hojas a contraluz.

Se hierve con los llamados quelites tintoniles (*Amaranthus hybridus*) para darles sabor, también se come cruda acompañando varios platillos. Se usa como remedio para la alferecía, tomándola en té junto con el quelite tintonil. La alferecía es una enfermedad que les da a los niños y se puede identificar porque estos hacen muchos berrinches y no quieren comer.



Adentro del encino se encuentra su tesoro; te sirve para endulzar, para pegar y también para curar de todo



Sandra E. Smith Aguilar
33 años, Ciudad de México

Nombre científico:

Nannotrigona perilampoides

Familia:

Apidae



La trompetilla

Uratsjen si



La “trompetilla” o abeja mosquito es una abeja sin aguijón que vive en árboles huecos, principalmente encinos, y su miel es de sabor agrio, como lo indica su nombre ixcateco que significa “enjambrito agrio”.

La miel se usa para fortalecer a las personas que no quieren comer y su cera se usaba como pegamento. Al ser inofensiva, su miel es fácil de recolectar, pero según algunos pobladores, ya casi no se encuentra en el territorio de Ixcatlán.

Las abejas sin aguijón, también conocidas como “meliponas” ayudan polinizar muchas plantas cultivadas y silvestres en el mundo. En algunos lugares como Yucatán y la Sierra Norte de Puebla se crían para obtener su miel, cuyas propiedades medicinales están siendo reconocidas y aprovechadas para la elaboración de una gran variedad de complementos alimenticios, remedios y productos de cuidado personal, así como por sus beneficios como polinizadores en la producción de varias frutas.



Es chiquito y de color rojo fuerte,
si te enseña el buche, te trae la suerte



La venturilla

Utyucu rriyè



En Ixcatlán, esta pequeña ave es apreciada porque es símbolo de suerte. Cuando se le presenta a alguien mostrando el pecho anuncia buena fortuna, como la presencia o el regreso de un amor o la llegada de dinero.

Se observa comúnmente en el poblado sobre postes, cercas y en arbustos cercanos a los arroyos y manantiales.

El macho se distingue fácilmente por su color rojo brillante en la cabeza y pecho. La hembra es poco llamativa, tiene la cabeza y espalda de color gris, con el pecho blanco manchado y el vientre rosa pálido, pero se hace notar porque se elevan lentamente con movimientos parecidos a los de una mariposa para después dejarse caer rápidamente hasta pararse sobre algo o atrapar algún insecto para alimentarse.



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Pyrocephalus rubinus

Familia:
Tyrannidae



Como sonaja suena, pero no está jugando;
le gustan los ratones y se mueve arrastrando



La víbora de cascabel

Uchixé



La víbora de cascabel se distingue por su sonido y se considera nociva por su veneno. Hasta que se instaló la clínica en el pueblo, su mordedura era tratada picándose con una espina o puya de maguey y aplicando socoya (*Pistacia mexicana*) y nopal de coyote (*Opuntia* sp.), remedio que se sigue utilizando para curar al ganado y otros animales domésticos.

En la región de Tehuacán-Cuicatlán hay al menos tres especies de serpiente de cascabel. Aunque todas son venenosas, normalmente evitan al hombre y solo atacan cuando se sienten en peligro, si esto ocurre, hacen sonar su cascabel y enrollan el cuello en forma de “S”. Se recomienda alejarse de ellas y no matarlas, puesto que son muy importantes para controlar las poblaciones de sus presas, como los ratones y ardillas que consumen el maíz, trigo y otros cultivos.

Diego Emerson González Zárate
11 años, Tejuapam, Oaxaca

Nombre científico:
Crotalus sp.

Familia:
Viperidae



Come fruta de nebro y a veces una gallina,
tiene cola esponjada y una carita fina



La zorra

Urradindyà



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
Urocyon cinereoargenteus

Familia:
Canidae

En Ixcatlán, como en otras partes, se piensa que la zorra es principalmente carnívora, ya que llega a comerse algún pollo; es poco apreciada por quienes tienen animales de cría en sus casas. Sin embargo, tiene una dieta muy variada, compuesta por ratones, ardillas, lagartijas, aves y una gran diversidad de insectos y frutas.

La versatilidad de su alimentación, al igual que los coyotes, les otorga un papel ecológico muy importante porque mantienen controladas las poblaciones de muchas especies de roedores e insectos que pueden llegar a ser plagas para la agricultura; dispersan y facilitan la germinación de las semillas de muchas plantas, algunas de ellas de gran importancia en Ixcatlán, como el nebro (*Juniperus flaccida*) que se usa como leña y en la construcción de casas, y los nopales (*Opuntia* spp.).

La zorra puede trepar árboles, habilidad que le es muy útil para escapar de depredadores. Al igual que el coyote, forma parejas permanentes, aunque no es común que las parejas de zorras vivan varios años porque con frecuencia mueren a causa de la rabia.



Se dan en árboles y en la Peña, en el monte y el solar;
las cuidamos para adornar la urna y el altar



Las monjitas

Tsjuchà



Alma Patricia Valdivia Flores
12 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:

*Epidendrum radioferens**
& *Euchile karwinskii* *

Familia:

Orchidaceae

* Estos nombres científicos hacen referencia a las especies representadas en el dibujo

En el territorio de Ixcatlán se han registrado 18 especies de orquídeas que son conocidas con el nombre de monjitas.

Son muy apreciadas por la belleza y el olor agradable de sus flores, por lo que son consideradas como un “lujo” o adorno del campo que debe ser cuidado para disfrutarlo.

En Semana Santa se adorna la urna del Señor de las Tres Caídas con monjitas amarillas (*Euchile karwinskii*) o coloradas (*Epidendrum radioferens*) y en la celebración de Todos Santos se ofrecen a las ánimas o difuntos las monjitas moradas (*Laelia anceps*) y blancas (*Laelia albida*).

Las monjitas se encuentran en el monte sobre árboles, principalmente encinos, en peñas, en el suelo a pleno sol o al pie de algún arbusto. En el pueblo se propagan algunas monjitas como la amarilla, morada y blanca para que sean un “lujo” en las casas y tener sus flores a la mano para los altares.



Amarillo, colorado y prieto en el monte estás
y de los mismos colores en el fogón te pondrás



Los encinos

Yange



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán

Nombre científico:
*Quercus liebmannii**

Familia:
Fagaceae

* Esta especie hace referencia al encino amarillo representado en el dibujo

En Ixcatlán hay diez especies de encinos que forman bosques alrededor del pueblo y parajes como Río Frío, Gandudo y Rascatoro.

Los encinos amarillo (*Quercus liebmannii*) y cucharilla (*Quercus urbanii*) son recursos muy importantes para la comunidad de Santa María Ixcatlán. Representan una de las principales fuentes de energía de los hogares, por su uso como leña para cocinar los alimentos, hacer pan y preparar el mezcal. Por la dureza de su madera son muy apreciados para la construcción de casas y fabricar mazos de diversas herramientas.

Las ramas del encino colorado (*Quercus acutifolia* y *Quercus conspersa*) se usan en baños de temazcal después del parto y su corteza sirve para lavar heridas.

El ganado consume las bellotas e incluso se hacen juguetes con ellas, como los trompitos. Al descomponerse, las hojas producen tierra que se usa como abono para el cultivo de plantas en los solares. Además, los bosques de encino albergan una gran variedad de plantas y animales, dándole vida y belleza a los lugares donde se encuentran.



Unos dicen que gente comían y otros que son nuestros antepasados que en cuevas vivían



José Rosario Martínez
45 años, Santa María Ixcatlán



Los gentiles

Cajín



A los antepasados de los ixcatecos se les conoce con el nombre de gentiles. No se sabe mucho sobre ellos, pero dejaron vestigios de su paso, fundamentales para conocer la historia ixcateca.

En todo el territorio se pueden ver piezas de cerámica, metales, collares de conchas, navajas de obsidiana y figuritas que son llamadas “trastecitos de gentil”. En Loma de Muerto hay cuevas donde se han encontrado estos restos. En el paraje de La Murala hay restos de muros y pequeñas pirámides, lo que sugiere que estos sitios fueron asentamientos importantes de los ixcatecos en el pasado.

Los gentiles en otras comunidades de la región pueden tener un significado diferente. Por ejemplo en San Lorenzo Pápalo, una comunidad cuicateca, los gentiles son “seres del monte” que cuidan la naturaleza. Las diferencias en la forma de explicar las cosas entre estas culturas también son una muestra más de la riqueza del patrimonio biocultural de la región del Valle de Tehuacán-Cuicatlán.

LITERATURA CONSULTADA

- Boege, E., 2008. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Instituto Nacional de Antropología e Historia y Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígena. México.
- Bye, R. y E. Linares, 2000. Los quelites plantas comestibles de México: una reflexión sobre intercambio cultural. CONABIO-Biodiversitas 31:11-14.
- Bye, R., y E. Linares, 2008. La Dalia, Flor Nacional de México. CONABIO-Biodiversitas 76:13-15.
- Canseco, L. y G. Gutiérrez, 2006. Guía de campo de los anfibios y reptiles del Valle de Zapotitlán, Puebla. Sociedad Herpetológica Mexicana, A.C. y Escuela de Biología de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.
- Ceballos, G. y G. Olivera, 2005. Los mamíferos silvestres de México. Fondo de Cultura Económica y Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México.
- Del Coro, M. y A. Valiente, 2004. Aves de la reserva de la biósfera Tehuacán-Cuicatlán. Instituto de Ecología, Facultad de Estudios Superiores Iztacala, Universidad Nacional Autónoma de México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad y Fundación Cuicatlán. México.
- Enríquez-Peña, E.G. y H. Suzán-Azpiri, 2011. Estructura poblacional de *Taxodium mucronatum* en condiciones contrastantes de perturbación en el estado de Querétaro, México. Revista Mexicana de Biodiversidad 82: 153–67.
- García-Mendoza, A.J., M.J. Ordoñez y M. Briones-Salas (editores), 2004. Biodiversidad de Oaxaca. Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México, Fondo Oaxaqueño para la Conservación de la Naturaleza y World Wildlife Fund. México.
- García-Mendoza, A.J. 2011. Agavaceae, Flora del Valle de Tehuacán-Cuicatlán Fascículo 88. Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Hernández, F., 2001. La seda nativa: un recurso potencial para el estado de Veracruz, México. Foresta Veracruzana 3: 53–56.
- Hironymous, M.O., 2007. Santa María Ixcatlán, Oaxaca: From colonial cacicazgo to modern municipio. Tesis para obtener el grado de Doctor en Filosofía. Universidad de Texas. Estados Unidos.
- Krömer, Thorsten, A. Espejo-Serna, A.R. López-Ferrari, R. Ehlers y J. Lautner, 2012. Taxonomic and nomenclatural status of the mexican species in the *Tillandsia viridiflora* complex (Bromeliaceae). Acta Botánica Mexicana, 99: 1–20.
- Linares, E. y R. Bye, 2008. El copal en México. CONABIO-Biodiversitas 78:8-11.
- Macneish, R.S., 1992. The origins of agriculture and settled life. University of Oklahoma Press. Estados Unidos.
- Molina, M., 2010. La recuperación de la lengua xuaní-ixcateca de Oaxaca a través del video. Coordinación de Publicaciones del Colegio Superior para la Educación Integral Intercultural de Oaxaca, Centro de Estudios y Desarrollo de las Lenguas Indígenas de Oaxaca y Fundación Alfredo Harp Helú, Oaxaca. México.
- Rangel-Landa, S., E. Rivera-Lozoya y A. Casas, 2014. Uso y manejo de las palmas *Brahea* spp. (Arecaceae) por el pueblo ixcateco de Santa María Ixcatlán Oaxaca, México. Gaia Sciencia 8:62–78.
- Rangel-Landa, S., A. Casas, E. Rivera-Lozoya, I. Torres-García y M. Vallejo-Ramos, 2016. Ixcatec ethnoecology: plant management and biocultural heritage in Oaxaca, Mexico. Journal Ethnobiology and Ethnomedicine 12(1): e30.
- Solis, L., 2006. Etnoecología cuicateca en San Lorenzo Pápalo, Oaxaca. Tesis para obtener el grado de Maestra en Ciencias Biológicas. Universidad Nacional Autónoma de México. México.
- Swanton, M., 2008. La escritura indígena como “material lingüístico”. Una carta en lengua ixcateca al presidente Lázaro Cárdenas. En: S. Doesburg (editor). Pictografía y escritura alfabética en Oaxaca. Instituto Estatal de Educación Pública de Oaxaca, Oaxaca. pp. 353–387.
- Thornton, E.K., K.F. Emery, D.W. Steadman, C. Speller, R. Matheny y D.Yang, 2012. Earliest Mexican Turkeys (*Meleagris gallopavo*) in the Maya Region: Implications for Pre-Hispanic Animal Trade and the Timing of Turkey Domestication. PLoS ONE 7: e42630.

LITERATURA RECOMENDADA

Para conocer más sobre el patrimonio biocultural ixcateco y de México se puede consultar las siguientes obras:

- Bartolomé, M., 1991. Historia Ixcateca. Instituto Nacional de Antropología e Historia, CIESAS unidad Oaxaca y Gobierno del Estado de Oaxaca. México.
- Berruecos, J. y Q. Sotelo, 2005. Ixcatecos, serie Ventana a mi Comunidad. Coordinación General de Educación Intercultural y Bilingüe SEP. México.
- Boege, E., 2008. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Instituto Nacional de Antropología e Historia y Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígena. México.
- Cook, S.F., 1958. Santa María Ixcatlán: habitat, population, subsistence. University of California Press. Estados Unidos.
- Fernández, T., 1961. Diccionario Ixcateca. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- García-Mendoza, A. J., M. J. Ordoñez y M. Briones-Salas (editores), 2004. Biodiversidad de Oaxaca. Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México, Fondo Oaxaqueño para la Conservación de la Naturaleza y World Wildlife Fund. México.
- Mendoza, E., 1998. Los eternos tejedores de Santa María Ixcatlán. México Desconocido, 257: 20–25.
- Nava, C. y M. Romero, 2007. Ixcatecos, pueblos indígenas del México contemporáneo. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. México.
- Rangel-Landa, S., E. Rivera-Lozoya y A. Casas, 2014. Uso y manejo de las palmas *Brahea* spp. (Arecaceae) por el pueblo ixcateco de Santa María Ixcatlán Oaxaca, México. Gaia Sciencia 8:62–78.
- Swanton, M., 2008. La escritura indígena como “material lingüístico”. Una carta en lengua ixcateca al presidente Lázaro Cárdenas. En: S. Doesburg (editor). Pictografía y escritura alfabética en Oaxaca. Instituto Estatal de Educación Pública de Oaxaca, Oaxaca. pp. 353–387.

PATRIMONIO BIOCULTURAL IXCATECO

**DE LA COMUNIDAD DE SANTA MARÍA IXCATLÁN,
OAXACA, MÉXICO**

SE TERMINÓ DE IMPRIMIR EN DICIEMBRE DE 2016
EN LOS TALLERES DE EDITORIAL MOREVALLADOLID S. DE R.L. DE C.V.
TLALPUJAHUA 445, MORELIA, MICHOACÁN, MEXICO, C.P. 58040
TEL. 443 327 68 81 • fondoeditorialmorevallado@hotmail.com
EL DISEÑO Y ARMADO ESTUVIERON A CARGO DE TONALLI/TPGMORELIA
tonallitpg@gmail.com

SE UTILIZÓ LA FUENTE CRONOS PRO.
LA EDICIÓN CONSTÓ DE 1000 EJEMPLARES.

