

Benjamín Maldonado Alvarado  
Mauricio Maldonado Alvarado  
León Javier Parra Mora

## ENTRE LA ABUNDANCIA Y LA DESNUTRICION

Invitación a pensar la alimentación, la salud y la historia política  
de los pueblos indios de Oaxaca

Oaxaca

1995

## INDICE

Prólogo

I. Introducción

II. Algunos conocimientos de los oaxaqueños en torno a la alimentación y la salud

1. Aspectos generales
2. Técnicas drikis de conservación de la carne
3. Tecnología hidráulica zapoteca en el valle de Tlacolula y su deterioro gubernamental
4. La comida tradicional oaxaqueña
5. La alimentación y la salud en las tradiciones indígenas
  - A). Alimentación y cultura
  - B). Lo "frío" y lo "caliente" en la salud y en la alimentación
  - C). El papel determinante de las mujeres

III. Ciclo alimentario y salud

1. Los cuatro momentos del ciclo
2. Situación actual del ciclo en Oaxaca
  - A). Consecuencias en la dieta cotidiana y en la salud

IV. Las cuatro etapas de la historia alimentaria de Oaxaca

1. Los Cazadores-Recolectores (10,000-1,500 años a.C.)
2. El hombre sedentario (1,500 a.C.-1522 d.C.)
3. El colonialismo español (1522-mediados del siglo XIX)
4. La agricultura comercial (de mediados del siglo XIX a la fecha)

V. Reflexiones finales

1. Acerca de los cuatro momentos del ciclo alimentario
2. Relación entre alimentación, salud y poder en los pueblos indios de Oaxaca a lo largo de su historia
3. Las tres conquistas enfrentadas por los indios oaxaqueños
  - A). La tercera Conquista (mediados del siglo XX)
  - B). Las tres conquistas y la resistencia india

Anexo

Bibliografía

## PROLOGO

Este trabajo surgió como una necesidad de encontrar respuestas a un hecho en particular: grupos de ciudadanos se están organizando para llevar alimentos y asistencia médica a diversos pueblos indios, evitando la intermediación del gobierno mexicano, en respuesta al hecho de que los indios tarahumaras se están muriendo de hambre y de enfermedades curables y evitables al igual que los indios tzotziles, tzeltales, tojolabales y otros de Chiapas; pero existe una gran diferencia entre los indios de ambos estados pues mientras que unos no parecen estar moviéndose para solucionar sus problemas, otros buscan su solución a través de la vía armada o de la recuperación de su autonomía.

En general, los indios del país luchan hoy por sobrevivir en condiciones difíciles, pero es imposible pensar que siempre han vivido así, ni siquiera desde la Conquista, porque ya hubieran desaparecido. Entonces, tuvo que haber un momento de recuperación de sus condiciones prehispánicas de bienestar y otro momento en que esas condiciones se rompen nuevamente sin poderse recomponer; y esta nueva ruptura debe de ser reciente.

En el caso del estado de Oaxaca, su territorio ha sido poblado durante siglos por distintos grupos indios y las condiciones en que viven actualmente no son muy diferentes a las que viven los indios de Chiapas o Chihuahua. Rastrear el origen de esa situación y ubicarla en la historia de los oaxaqueños es la tarea central de este trabajo.

Como se verá, Oaxaca es un territorio de abundancia de recursos en el que priva la desnutrición. Este desequilibrio también es reciente. La alimentación de los oaxaqueños durante la mayor parte de su historia fue adecuada, gracias a la diversidad ecológica y fertilidad del territorio, y esa alimentación adecuada fundamentó una buena salud. La desnutrición actual es consecuencia de una mala alimentación, la cual es producto inevitable de un sistema económico impuesto en beneficio de pocos. Este sistema pudo penetrar a la economía india hasta desequilibrarla sólo cuando los pueblos indios perdieron su fuerza política, su autonomía, y esto no ocurrió con la Conquista española sino en el siglo XIX, en lo que se ha llamado la "segunda Conquista".

Por tanto, la situación actual de desnutrición de los pueblos indios de Oaxaca no puede verse desligada de su historia política, y su solución tampoco puede ser ajena a ella. Y si no han podido solucionar sus problemas, ello se debe en gran parte a que no los han ubicado en el conjunto de problemas que han enfrentado y de soluciones que han impulsado en su historia. Esa es una tarea prioritaria que ha sido desplazada a segundo plano debido a la urgencia de solucionar en lo inmediato la situación económica. Por si fuera poco, esta solución económica se busca a través de la migración o de la producción mercantil; la migración no es una solución comunitaria y el mercado nunca será favorable a los productores indios.

En esta perspectiva, los jóvenes indios tienen hoy una responsabilidad enorme frente a sus culturas pues ellos son quienes pueden fortalecer y readecuar las estrategias de resistencia étnica, además de que van a ser la primera generación de ancianos mayoritariamente escolarizados; de aquí a entonces, su interés individual de sobrevivir o su compromiso colectivo con su comunidad definirán el futuro que buscarán para sí y, por ende, para su pueblo y grupo étnico.

Por otra parte, este trabajo pretende ser una invitación a pensar la alimentación y la salud de los pueblos indios en relación con sus respuestas a las tres conquistas que han sufrido, y de las cuales se hablará en él. Es para facilitar esto que hemos decidido reproducir ampliamente un gran número de citas, las cuales tienen el doble objetivo de fundamentar lo que sostenemos o proponemos, y de permitir al lector encontrar muchos cabos sueltos que le abran otros campos de reflexión e investigación. Además, es también una invitación a leer los textos de los cuales se extrajeron las citas.

Sin duda hay diversos aspectos que hemos dejado de lado o en los que no profundizamos, pero hacerlo es una tarea que consideramos que no debe ser sólo nuestra, por lo que también aspiramos a que se despierte el interés, sobre todo en los pueblos indios, de investigar su pasado y reflexionarlo, recogiendo la memoria de los ancianos o hurgando en los archivos municipales.

Nuestra intención es esbozar una posible interpretación de las cosas haciendo su lectura lo más ágil posible, y confiamos en que el resultado será de utilidad para las organizaciones, pueblos y maestros indios, así como para los comuneros, preocupados por recuperar lo propio desde lo propio.

Oaxaca, junio de 1995.

## I. INTRODUCCION

Los oaxaqueños tienen una historia milenaria. Salvo los negros, mestizos y extranjeros que viven en la entidad desde hace menos de 500 años, los grupos indígenas actuales han poblado el territorio de la entidad desde muchos siglos antes de Cristo. Estos grupos poseen su propia forma de organizar la vida y de entender el mundo, heredada de sus antepasados, la cual han impregnado al resto de los oaxaqueños.

La alimentación es una actividad que nace con los seres vivos, por lo que su historia es tan vieja como ellos. Las formas de alimentación que han creado o adoptado los oaxaqueños son parte inseparable de esa historia. Muchos de los elementos que se utilizan en la alimentación también son milenarios y otros se han ido incorporando con el paso del tiempo. Todo esto ha sido posible gracias a que han heredado el conocimiento sobre el funcionamiento y utilidad de cada planta, de cada animal y de cada parte de ellos, y han ido creando nuevas formas de conocimiento a partir de los problemas que han tenido que enfrentar.

La forma como se manifiesta esa sabiduría se conoce como tradiciones y costumbres, las cuales son parte de un proceso de revaloración por parte de los propios indios:

"La manera como los pueblos indios razonan el mundo, entienden al hombre, explican sus dioses y solucionan sus problemas de alimentación, salud y vivienda, constituye lo que se puede llamar sabiduría, saber o conocimiento tradicional.

Este conocimiento tradicional es producto de la interacción del hombre con su entorno desde épocas prehispánicas y, al igual que la religión, las lenguas y la organización comunal, ha sufrido modificaciones a partir de la colonización española hasta nuestros días.

Con el desarrollo del capitalismo en nuestro país, en las comunidades indias se acentúan los cambios de ciertos aspectos de su organización comunal, su relación con la tierra, su cosmovisión, como consecuencia de la penetración de la cultura occidental a través de la escuela, la iglesia y los medios masivos de comunicación, principalmente, que han minimizado y marginado el saber de nuestros antepasados. Sin embargo, gran parte de esta sabiduría, que es transmitida en forma oral de generación en generación y que los pueblos expresan en sus lenguas maternas, convive y compite al lado de los conocimientos científicos" (Modesta Antonio y Roel Salinas, "Conocimiento tradicional entre los zapotecos del Istmo", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, Etnia y sociedad en Oaxaca. UAM-I / ENAH, México 1991, p.157).

En el caso de la alimentación, una tortilla con asiento, un taco de chapulines, un plato de mole o unos tamales de chepil son conocidos e identificados en muchas partes como parte de las tradiciones oaxaqueñas. Estos platos tradicionales son testimonios vivos de la sabiduría necesaria para saber convertir la semilla de maíz en tortillas y prepararlas al gusto, o para saber mezclar y preparar los ingredientes necesarios para obtener el mole. Además, se requiere del conocimiento

acerca de su utilidad para el organismo humano, a partir del cual se han sabido determinar las cantidades y frecuencia necesarias en su consumo según las edades, sexo y condiciones físicas (estado de salud) en cada región. También aprendieron a conservar los alimentos para que no se echaran a perder y se han organizado para distribuir entre la población y los parientes la comida sobrante con el fin de que se consuma toda y evitar enfrentar los problemas que implica su conservación. Nada de esto lo aprendieron de algún libro nuestros antepasados, sino que lo supieron por la práctica y lo guardaron en la memoria de todos, así como en la especialización de algunos, como los curanderos.

Tales formas de conocimiento son muy diversas pues tuvieron que responder a la enorme variedad y riqueza ecológica del territorio oaxaqueño, y durante siglos lo hicieron con éxito:

"La diversidad biológica de Oaxaca coincide con una gran variedad y riqueza culturales. El estado es asiento de 16 grupos étnicos y el 70% de su población es de origen americano. Las comunidades indígenas oaxaqueñas se encuentran distribuidas por todos los sistemas ecológicos y sus técnicas, conocimientos y culturas reflejan una sensata y milenaria relación con la naturaleza. No es casual que las zonas mejor conservadas del estado correspondan a territorios indígenas. No obstante, estos grupos constituyen una de las poblaciones más marginadas de México y su bagaje cultural se pierde inexorablemente al ser violentamente sustituido por modos de vida y técnicas que no sólo los empobrecen, sino que destruyen los sistemas ecológicos de la entidad" (Juan J. Consejo, "La protección de espacios naturales en Oaxaca: estado actual y perspectivas", en: A. González y M.A. Vásquez (coords), Etnias, desarrollo, recursos y tecnologías en Oaxaca. CIESAS/Gobierno del estado. Oaxaca 1992, p.29).

A esto hay que añadir que todavía hoy le cuesta trabajo a la población mestiza entender la lógica de la sabiduría india. Un ejemplo es el caso del manejo mixteco de los bosques:

"La SRA y la sociedad no india, cuando se refieren a los incendios que ocurren en las zonas montañosas que pertenecen a los indios, con relativa frecuencia culpan a éstos de que por su ignorancia contribuyen a deteriorar y a exterminar el sistema ecológico y que, por lo tanto, hay que enseñarles cómo deben cuidar los bosques y el medio ambiente. Lo que no se ha entendido, y parece que jamás se entenderá, es que cuando los indios incendian premeditadamente sus montes es por una serie de razones: si el incendio se realiza antes de que llueva, es para exterminar las plagas que tienen los árboles (ocote, encino, enebro y madroño) y para asegurar una pastura nueva y tierna para los animales.

El incendio se lleva a cabo justo antes de que caigan las primeras lluvias y sólo en áreas concretas. La frecuencia con que los incendios se llevan a cabo fluctúa entre 3 y 4 años y coinciden con el tiempo en que se queman los rozos" (Juan J. Caballero, "Los mixtecos y el medio ambiente: el caso de Huitepec y la Mixteca oriental", en: A. González y M.A. Vásquez (coords), Etnias, desarrollo, recursos y tecnologías en Oaxaca. CIESAS/Gobierno del estado. Oaxaca 1992, p.89).

Otro ejemplo es el manejo de la idea de fusión de dos culturas (la dominadora y la dominada), de la que resulta una forma nueva o sincretismo que adopta la cultura dominada como propia, sin ver que la cultura dominada no adopta una nueva lógica sino que a partir de su lógica defendida incorpora elementos de la cultura dominante sin que resulte algo distinto, como plantean algunos estudiosos, por ejemplo en el caso de la medicina:

"Para resolver el estado de ansiedad y los trastornos que suscita la enfermedad, los grupos humanos han ideado los diversos expedientes que constituyen el cuerpo de la medicina y han favorecido la especialización de individuos que tienen a su cargo la resolución de esas ansiedades y trastornos... En la cultura occidental, desde los tiempos lejanos de los griegos, la medicina se encaminó por los senderos de la experiencia empírica... Otras culturas, entre las cuales debemos colocar a las indígenas precolombinas, tomaron rumbos distintos y...la medicina primitiva que privó entre ellos, estuvo basada en lo emotivo.

El contacto de los sistemas opuestos de resolver ansiedades, realizado en nuestro país a partir del Descubrimiento y la Conquista, produjo y sigue produciendo un sistema de mezcla en que lo empírico y lo mágico se entrelazan para constituir la medicina tradicional, institución que es patrimonio de los pueblos subdesarrollados" (Gonzalo Aguirre Beltrán, La política indigenista en México, Métodos y resultados. SEP-INI No.21, 3ª ed., 1981. México, p.153).

El conocimiento indio se ha visto afectado por las mismas fuerzas que han impulsado la destrucción de los ecosistemas oaxaqueños:

"Los 95,000 kilómetros cuadrados del territorio oaxaqueño albergan un vasto mosaico biológico, ecológico y social. En efecto, el estado es uno de los más diversos de México en términos fisiográficos y climáticos, lo que se manifiesta en una gran variedad de comunidades vegetales, desde matorrales xerófilos hasta selvas altas perennifolias, pasando por selvas bajas, bosques mesófilos, pinares y encinares. En Oaxaca se encuentran prácticamente todos los tipos de vegetación que se han descrito para el país, característica que sólo comparte con Veracruz. Muchas de estas comunidades vegetales, a pesar del actual ritmo de destrucción, se encuentran en relativo estado de conservación... (en Oaxaca) el ritmo de destrucción de la naturaleza es uno de los más altos de México. Se calcula que el 50% de la superficie de la entidad está hoy en día ocupado por ecosistemas perturbados o por actividades económicas, lo que ha agudizado la precaria situación de la población rural oaxaqueña" (Juan J. Consejo, "La protección de espacios naturales en Oaxaca: estado actual y perspectivas"... p.27).

El resultado es un acelerado empobrecimiento de los oaxaqueños, el cual es muy reciente si se considera que en menos de 200 años se ha estado derrumbando lo construido en más de 12,000 años:

"Además de ofrecer la variedad cultural y ecológica más grande del país, Oaxaca posee el poco envidiable récord de tener uno de los índices socioeconómicos más bajos de México en ingresos, educación, vivienda, alimentación y salud... (En este aspecto), la situación nutricional en las zonas rurales del estado empeoró de manera dramática durante la década de 1980-1990, al final de la cual el 80% de la población infantil en el campo oaxaqueño sufría de algún grado de desnutrición" (Paola Sesia, "Aportes al estudio de la medicina tradicional y la herbolaria en Oaxaca", en: Cuadernos del Sur No. 5, septiembre-noviembre de 1993, Oaxaca, p.106).

El empobrecimiento es resultado de un sistema económico que, con el apoyo del gobierno, protege la desigualdad social y la acentúa. Para que algunos puedan comer lujosamente se requiere que muchos coman deficientemente, lo que en términos más amplios significa que para que 24 mexicanos puedan hoy tener una fortuna superior a un millón de dólares se requiere que millones de mexicanos transfieran sus recursos a esos 24 por medio de la explotación laboral y mercantil.

Esta realidad no se puede ocultar: según datos de 1980, el 65.3% de los oaxaqueños consumía carne menos de tres veces por semana, cuando el promedio nacional era de 61.1%; en cuanto al consumo de leche, el 40.4% de los oaxaqueños lo hacía menos de tres veces a la semana, mientras que el promedio nacional era de 20.8%; y el 46.8% de los oaxaqueños consumía huevos menos de tres veces por semana, siendo el promedio nacional de 33.6%. Sin duda, las crisis e inflaciones vividas de entonces a la fecha han incrementado el porcentaje de oaxaqueños subalimentados, es decir propensos a enfermedades.

Por otra parte, en la vida cotidiana se hacen muchas cosas por costumbre, por ejemplo la alimentación, sin darle mayor importancia a la gran cantidad de conocimientos que se requirieron para que pudiéramos estar haciendo ahora tales cosas. Esos conocimientos los fueron creando las gentes comunes a lo largo de siglos y gracias a ellos la vida se reprodujo y sostuvo un equilibrio con la salud:

"El alimento es el primer recurso medicinal. La adecuada nutrición y la consecuente salud son circunstancias inseparables para que el hombre alcance un pleno desarrollo psíquico y corporal. Este principio ha estado siempre en la historia de todos los pueblos, y en la lejana época prehistórica tuvo lugar en forma natural e intuitiva, determinando la sobrevivencia del hombre en América. Las plantas son, desde el inicio, recursos alimenticios y medicinales al mismo tiempo. La dieta y la salud fueron determinando la sobrevivencia de los grupos humanos, y en tan elemental principio se fundamenta la historia de las antiguas civilizaciones" (Xavier Lozoya, "Los señores de las plantas", en: Barro negro No. 6, otoño-invierno de 1995, Oaxaca, p.19).

Este equilibrio entre una alimentación adecuada y como resultado una buena salud no sólo fundamentó a las grandes civilizaciones en su esplendor sino, como veremos, también a las culturas indígenas sobrevivientes a la Conquista. Es tan obvio que los indios se supieron proveer por siglos de la alimentación necesaria que basta con decir que si siempre hubieran tenido las carencias que ahora tienen, indudablemente que hace muchos años hubieran desaparecido. Tal



vez la prueba más contundente acerca de la alta calidad de la alimentación de los indios desde que llegaron a territorio oaxaqueño (hace más de 12,000 años) hasta hace unos cien o ciento cincuenta años, sea el hecho de que la medicina tradicional sea sobre todo curativa y no preventiva. Esto no indica una laguna o carencia crónica en ese gran saber médico, sino simple y contundentemente que no le era necesario prever enfermedades porque de eso se encargaba la alimentación, que por lo mismo debía ser suficiente y adecuada.

Pero ahora ese equilibrio se ha roto y las formas sabias de alimentación de los oaxaqueños ya no son plenamente eficientes para garantizar su salud.

Las causas son muchas; vamos a referirnos a las principales, ubicando primero algunas de las manifestaciones --tanto folclóricas como profundas-- de la sabiduría milenaria de los oaxaqueños, presentes en las tradiciones alimentarias y de atención a la salud.

## II. ALGUNOS CONOCIMIENTOS DE LOS OAXAQUEÑOS EN TORNO A LA ALIMENTACION Y LA SALUD

### 1. ASPECTOS GENERALES

Los oaxaqueños han aprendido, a lo largo de su historia, a utilizar en su beneficio lo que la pródiga naturaleza de la región proporciona directamente o permite crear. Cada comunidad ha tenido que aprender a relacionarse con la naturaleza y a conocer las propiedades de la flora y la fauna que constituyen su entorno, y su conocimiento ha sido colectivizado. Por eso, la sabiduría de los oaxaqueños es profunda y muy diversa. Descubrieron el funcionamiento y el aprovechamiento de las distintas partes de cada planta, de cada animal, incluso de las distintas clases de tierra y piedras, para integrarlas adecuadamente en función de su reproducción individual y comunitaria, principalmente para usos alimenticios y curativos. Así, los conocimientos alimenticios de los oaxaqueños no se ubican sólo a nivel de la producción, sino también en su elaboración, dando por resultado la sorprendente variedad de la comida oaxaqueña, de fama internacional.

En Oaxaca, cada cultura tiene su propia manera de entender el funcionamiento de la naturaleza y también sus desequilibrios. Por ejemplo, los factores que permiten la salud o que provocan las diversas enfermedades son concebidas de manera distinta por los indígenas y por los doctores, o entre los chontales y los cuicatecos, o entre los negros de la Costa y los mestizos de la ciudad de Oaxaca. Esto no significa que uno tenga razón y otro no. Simplemente significa que siempre hay más de una forma de entender las cosas y de actuar para corregirlas.

Pero no todos los conocimientos son locales o regionales, también hay una gran cantidad de conocimientos y usos que son compartidos por todos los oaxaqueños, e incluso por todos los campesinos del país. El ejemplo más claro es el de los usos del maíz.

#### Uso integral del maíz

- El **grano seco** es la base de la alimentación del campesino y se le prepara en forma de sopas, guisados, tortillas, antojitos, bebidas y postres, además de poderse comer en elote.
- El **totomoxtle** sirve para envolver tamales y comida, y sirve para hacer artesanías y objetos rituales.
- El **pelo del elote**, preparado en té, sirve para curar y prevenir diversas enfermedades.
- El hongo de la mazorca -el **huitlacoche**-, se come y es nutritivo.
- La **espiga** se usa en la alimentación de los animales y en la preparación de algunos alimentos.
- El **olote** se usa como combustible, alimento para animales o como sustituto del

papel higiénico.

- Las **raíces y horcones** se usan como abono o como combustible.
- La **hoja verde** se usa como abono y como alimento de los animales.
- La **caña** se utiliza como abono o en la elaboración de artesanías y en la construcción.

(Fuente: Juan Carlos Beas, Los libros del maíz. Cómo lo usamos. México, 1982. Arbol Editorial).

Lo que varía de región en región es la forma de preparar los alimentos utilizando el maíz o sus partes útiles a la alimentación y la salud. En general, los productos alimenticios pueden ser aprovechados de manera integral, es decir, que es posible utilizar todas las partes del alimento susceptibles de ser consumidas o empleadas por el hombre, aunque es común que distintas partes, por ejemplo cáscaras y huesos de las frutas, no sean empleados.

En Oaxaca existen numerosos ejemplos de utilización integral de los alimentos, como es el caso de la calabaza, de la que se consume tanto el fruto preparado de distintas maneras, como las guías, con las que se prepara un sabroso y nutritivo caldo, y la flor, con la que se preparan sopa y quesadillas.

Muchas frutas y verduras se aprovechan no sólo como alimento sino que se utilizan además sus hojas, tallos y raíces en la curación de enfermedades. Veamos algunos ejemplos:

Del aguacate, alimento excepcional, se emplea también la cáscara fresca triturada, puesta en agua y endulzada con miel para expulsar los gusanos intestinales (tomando el agua varios días en ayunas); con la semilla se prepara un bálsamo que alivia los dolores reumáticos y algunos dolores nerviosos, calambres, etc., al frotarse en la parte dolorida. Para deshacer los coágulos de sangre que quedan cuando se recibe un golpe, se hierven dos o tres ramas de aguacate en cinco litros de agua hasta que quede espeso el té, el cual se bebe por algunos días.

Del nogal se utilizan las hojas en cocimiento para curar la debilidad general, las verrugas y el herpes, además de que la nuez posee una capacidad alimenticia similar a la de la carne.

La guayaba posee cantidades importantes de vitamina C y sus hojas se utilizan para combatir la diarrea y las infecciones intestinales (hirviendo cinco retoños tiernos en un litro de agua y se toma como té o como agua de uso).

Con el nanche se ataca la disentería: se ponen a hervir trocitos de corteza y fruta (la hoja no) en medio litro de agua, hasta que tenga un color rojo; se toma una taza en ayunas por cinco días.

De los alimentos de origen animal también se aprovecha para la alimentación humana casi todo: la carne maciza, la cabeza, el tuétano, la sangre, la grasa, las vísceras, la piel, la leche, etc.

En cuanto a las cualidades alimenticias de algunos alimentos, éstas aumentan si se les consume de manera integral, y se puede decir que al no hacerlo se desaprovechan algunas de sus propiedades. Por ejemplo, el arroz integral, que es el arroz con su cascarilla o salvado, es más útil al organismo que el arroz comercial, descascarado o refinado. La papaya es mucho mejor alimento si se le consume licuada con todo y su cáscara y semillas. Las frutas y verduras en general son más nutritivas si se consumen crudas, pues así se aprovechan todas sus propiedades; las papas, por ejemplo, al quitarles la cáscara y hervirlas pierden el 25% de su contenido de Tiamina, el 25% de Riboflavina, el 30% de Acido nicotínico y casi el 50% de vitamina C, por lo que es preferible prepararlas con cáscara y cocidas al vapor, al horno o fritas, pues pierden menos propiedades: 10% de Tiamina, 30% de vitamina C y no pierden nada de Riboflavina ni de Acido nicotínico. Algunas frutas, como la naranja, pierden propiedades si no se les consume pronto, es decir, si se consume el jugo de la naranja un rato después de extraerlo, debido al contacto de su pulpa con el aire. Cuando las verduras se cocen, el agua puede utilizarse para preparar sopas o guisados y así no se desperdician sus propiedades.

Otra forma de aprovechar integralmente los alimentos consiste en no desperdiciarlos una vez preparados, es decir, que se les da uso a los restos de una comida y no se les tira a la basura. En las poblaciones rurales es común que los restos alimenticios se den a los animales de engorda, como los marranos, o a los perros; cuando sobra comida, donde no hay refrigerador se conocen diversas formas de conservar los alimentos o se reparten entre los vecinos para evitar que se descompongan y se desperdicien. Donde sí hay refrigerador existe la posibilidad de guardar la comida sobrante para recalentarla días después. En el caso del pan o las tortillas sobrantes, generalmente se ponen a secar y se utilizan para hacer sopas, empanizar carnes o preparar chilaquiles.

El aprovechamiento integral de los alimentos es resultado de un conocimiento profundo de sus características y, en base a ello, de sus posibilidades de uso. Ejemplos claros de esa sabiduría ancestral se tienen en las diferentes tecnologías tradicionales: se tienen que conocer bien las características (naturales y sobrenaturales, en el caso de los indígenas) y ciclos de los suelos, de las semillas y de las aguas para sembrar y cosechar, aprovechando al máximo el agua; se tiene que conocer bien la constitución de las pieles animales para curtirlas; se tiene que conocer las causas de cada enfermedad para saber cómo curar y alimentar a los enfermos; se tiene que conocer las características de las carnes para saber consumirlas y utilizarlas. Nada de esto aprendieron los indígenas prehispánicos o actuales en las escuelas, porque no es para ellos un saber especializado o elitista.

En el aspecto alimentario, ejemplos de la sabiduría india aplicada a un conjunto de técnicas para aprovechar los recursos, son la conservación de la carne y la optimización del agua.

## 2. TECNICAS DRIKIS DE CONSERVACION DE LA CARNE

La carne es un producto altamente perecedero y por esta característica se hace necesario conservarla para su consumo posterior. Las técnicas tradicionales que se utilizan para ello dependen del clima de la región; por ejemplo, en zonas muy frías, en las que abunda el hielo, se le aplica precisamente éste a la carne; en lugares secos y calurosos se seca al sol; en lugares húmedos se seca con sal, humo, sol, etc.

De igual manera, la costumbre de comer carne depende de cada lugar y de la cultura de sus habitantes. Por ejemplo, para los grupos de cazadores y recolectores, el consumo principal de carne era el producto de la caza y pesca, mientras que para los grupos sedentarios lo era el producto de la cría de animales domésticos y complementariamente el de la caza, pesca y recolección de insectos. A su vez, el desarrollo de las redes de comercio diversificó el tipo de carnes consumidas en cada lugar.

Todo esto exigió cada vez más que se encontraran las formas adecuadas de conservación de los diferentes tipos de carnes de acuerdo a los distintos usos a los que se destinaría (para consumo --familiar cotidiano, comunal festivo, ritual o medicinal-- o para el mercado). El traslado de carne para su comercio en tierras lejanas exigía que se le tratara para que no se descompusiera en el camino; y esto no sucedía sólo para el mercado sino también con el consumo de la carne: los arrieros de la Mixteca, por ejemplo, que trasladaban ganado a Puebla y otras partes, llevaban carne salada para alimentarse en el trayecto, que duraba muchos días.

Casi en todas las culturas se ha practicado la conservación de la carne, a excepción de los lugares donde hay tal abundancia de alimentos que no se necesita de su conservación, y es poco frecuente encontrar poblaciones en las que sólo existan mecanismos de consumo inmediato de la carne fresca para evitar su conservación. Las crónicas que informan de la vida en la época prehispánica señalan que en los tianguis se mercaba la carne fresca, pero también salada y seca, de animales de caza y pesca. No es difícil suponer que también el ahumado fuera un método prehispánico de conservación de las carnes. Este tipo de procedimientos tradicionales se elaboran todavía en el estado de Oaxaca, como es el caso de la comunidad driki (o triqui) de San Andrés Chicahuaxtla. Dicha comunidad situada en la Mixteca Alta, de clima muy frío y húmedo, es una agencia municipal de Putla. Es una de las tres cabeceras importantes del territorio driki, junto con San Martín Itunyoso y San Juan Copala.

Los drikis de Chicahuaxtla han preservado muchas de sus costumbres, algunas de origen prehispánico como por ejemplo las técnicas de conservación de la carne, la cual se consume desde entonces. El venado y la culebra se comen desde tiempos prehispánicos, mientras que la gallina, el chivo, la res y el borrego fueron introducidos por los europeos y su consumo data, por tanto, de la invasión. El consumo de insectos no parece ser muy antiguo en todos los casos pues, por ejemplo, la langosta (plaga que acaba con las cosechas) se empezó a comer en esta comunidad a principios de este siglo.

Según recuerdan algunos de sus habitantes, tenían algunas reglas sobre el consumo de la carne, como no comer carne de puerco por ser un animal sucio al igual que la gallina. La carne que más se comían era la de chivo y borrego. Actualmente empiezan a perder estas costumbres. Sin embargo, todavía es común que cuando salen de cacería, se lleven una botellita de aguardiente para hacer un rito propiciatorio al dios del monte, lo cual realizan aventando el aguardiente a los cuatro vientos pidiéndole que suelte un animalito. Una vez en la casa de regreso con la presa cobrada, la ponen en el suelo y le riegan aguardiente alrededor para poder empezar a destazarlo.

Los animales que crían básicamente son gallinas, puercos y chivos, y aunque no comían de estos últimos, sí los criaban para su venta.

Durante las fiestas tienen más o menos un orden establecido en cuanto al consumo de los animales: lo que se comen primero es la sangre, después las tripas y la maciza en barbacoa y al último el pozole.

La barbacoa la preparan de forma tradicional, haciendo un hoyo en el suelo, con piedras calientes y pencas de maguey. De esta forma adecuan a su gusto la carne de chivos, borregos y toros. La carne preparada en barbacoa puede durar varios días sin descomponerse aquí, por el clima frío del lugar.

Antes de que llegara la carretera, su forma tradicional de alimentarse era a base de verduras, comiendo carne --de caza o de cría-- ocasionalmente o en fiestas. Una vez que se construyó la carretera a mediados del presente siglo, llegaron con ella productos e ideas diferentes que les hicieron cambiar su alimentación tradicional, ya que llegaron gentes diciendo que estaban desnutridos y tenían que consumir carnes y otros productos para recuperarse; como consecuencia ya hay muchachos a los que no les gusta comer verduras.

### **Principales formas de conservar la carne en Chichahuxtla**

Las formas de conservar la carne son dos: la que menos se usa es salada y la de uso más generalizado es ahumada sobre el fogón de la cocina. No hay refrigeradores para este fin, ya que los pocos que hay se utilizan en la elaboración de paletas para los niños; no tienen todavía la costumbre de consumir carnes frías.

Carne salada: La forma de preparar la carne para conservarla mediante el salado es la siguiente: toda la carne se corta en tiras largas y gruesas como si fueran un cinturón, se sala un poco y se ponen a secar al sol colgadas. Esta carne dura menos tiempo que la ahumada.

También se consume carne salada traída de la costa, pero viene muy salada y se debe a que los arrieros que la traían duraban varias semanas en el trayecto y solamente así se conservaba comestible. Actualmente el camión hace unas 4 horas. Por otro lado, las gentes que siempre consumían carne salada eran los arrieros.

Carne ahumada: Este método se puede aplicar a cualquier tipo de carne. Por ejemplo el conejo, que se prepara entero, o el venado, que puede prepararse en trozos o hasta piernas enteras. La forma de elaboración es la siguiente: primero se pone la carne sobre las brasas a medio asar y después se coloca sobre el fogón para que el humo la seque y le dé el sabor característico, durando allí de 8 a 15 días. Dado que los fogones se encuentran en las cocinas de las casas, las piezas se cuelgan en una pared cercana al fogón, que por lo general está prendido todo el día. Al conejo se le pasa una varita entre el ano para sostenerlo.

La carne así tratada queda seca y con el humo ya no se descompone, por lo que se puede ir comiendo poco a poco. De igual forma, todo tipo de carne que compran en mercados locales o regionales la ponen en el humo para que se conserve, por ejemplo chorizo o tasajo.

La carne ahumada generalmente se come en amarillito con hojas de aguacate. Si sobra carne guisada de un día para otro se recalienta para su consumo, pero si son platillos que se pueden "pasar", como serían el pozole o el amarillo, se hierven y en el último hervor se les añade epazote para que no haga daño el guiso y además le dé sabor agradable.

Secado de la carne: Este método consiste en poner a secar la carne directamente al sol, sin aplicarle sal ni algún otro conservador. Esto se hace por ejemplo con la carne de culebra, la cual tiene usos medicinales. Su carne se pone a secar y se tuesta para ser empleada en el tratamiento de padecimientos como el cáncer.

Por otra parte, en los dos procedimientos anteriores, tanto el salado como el ahumado, la carne también se pone a secar como parte del proceso. Después de salada, la carne se cuelga para secar, y durante el ahumado se seca con el calor del fogón.

Insectos: Los chapulines se comen asados, poniéndolos directamente al comal estando aún vivos, o si son chapulines que crecieron donde hay hierba amarga se meten en agua antes del comal, porque también amarga al chapulín. Se comen solamente en la época de la pizca. Otra forma de comer los chapulines es en salsa, una vez tostados se muelen con chile.

Las langostas son más sabrosas que los chapulines y se comen de igual modo o envueltas en hojas de maíz que se ponen posteriormente en el comal. Para que se conserven una vez tostadas se deben de guardar en recipientes no cerrados por la humedad ambiente. Es importante señalar que las langostas fueron una plaga invencible todavía a principios de siglo, pero los drikis de Chicahuaxtla cuentan que descubrieron que estos insectos eran comestibles y empezaron a recogerlos para asar y comer. Así, acabaron con la plaga e incorporaron una nueva fuente a su alimentación.

Otro tipo de insectos que comen son los que se encuentran en las maderas viejas, como serían las de los encinos. Se trata de plagas de gusanitos blancos y se los comen también asados.

Estas son algunas de las formas tradicionales de conservación de las carnes que se emplean todavía en la mayoría de los pueblos indígenas de Oaxaca, pues estos ejemplos y otros no se observan sólo en Chicahuaxtla o en la Mixteca, sino en todo el estado.

Además, solamente nos hemos referido a la conservación de la carne cruda, es decir, sin preparar, porque una vez preparada en algún guiso, la forma común de conservar el guisado es recalentándolo.

El uso del refrigerador para conservar carne cruda y alimentos es una posibilidad más con que se cuenta, pero no es la más antigua ni la más común, pues muchas comunidades no cuentan aún con energía eléctrica y en las que sí hay, son pocos los habitantes que pueden adquirir un refrigerador y pagar su mantenimiento.

Por tanto, es en base a sus tecnologías propias que las comunidades oaxaqueñas han sabido por siglos conservar eficientemente sus alimentos.

### 3. TECNOLOGIA HIDRAULICA ZAPOTECA EN EL VALLE DE TLACOLULA Y SU DETERIORO GUBERNAMENTAL

Los zapotecos del valle, así como los mixtecos que algún tiempo tuvieron algunos asentamientos en él, supieron enfrentar los problemas de alimentación y salud a partir de una

voluntad organizada de hacerlo y de un conjunto de conocimientos que acumularon y fueron aplicando en tecnologías para lograr un uso racional de los recursos naturales. En el caso del valle de Tlacolula, un aspecto muy importante e ilustrativo de la capacidad tecnológica de los zapotecos es todavía hoy el de su estrategia de aprovechamiento de las aguas:

"La estrategia campesina consiste en hacer una esponja permanente del suelo para intensificar el usufructo biológico de las plantas, de las condiciones climáticas del lugar y las características del suelo, junto con su disponibilidad de brazos y necesidades de subsistencia particulares, así como las del mercado. En su ingeniería, los sistemas hidráulicos planteados están íntimamente empalmados, conforman una sola estrategia cuya finalidad última es la reproducción biológica e ideológica de la unidad doméstica campesina, o sea, la familia en su más lato sentido, y con ella la comunidad como su expresión ampliada" (Eleazar García, "Estrategia zapoteca de manejo ambiental y modernización en el valle de Tlacolula, Oaxaca", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, Etnia y sociedad en Oaxaca. UAM-I/ENAH, México 1991, p.34).

La gran diversidad de formas de aprovechamiento de las aguas que conforman esta estrategia zapoteca pueden observarse en el cuadro que aparece en la página siguiente, tomado del mismo texto de Eleazar García, joven zapoteco de San Juan Guelavía.

Este conjunto de trabajos hidráulicos que por siglos garantizó para la población del valle de Tlacolula la disponibilidad de agua suficiente, se vio afectado seriamente por dos factores recientes: el crecimiento demográfico y urbano de la capital y sus alrededores, y las obras hidráulicas del gobierno del estado. Respecto a lo primero:

".. se ha observado en la última década un crecimiento inusitado de la ciudad de Oaxaca que en 1970 registró 99,535 habitantes, según el censo de población, y para 1988 esta cifra se cuadruplica. Con respecto al valle de Tlacolula, en 1930 alcanza una cifra de 37,870 habitantes, en tanto que en 1980 su población se incrementa a 91,216.

Como consecuencia de lo anterior, la ciudad de Oaxaca extendió 42 km<sup>2</sup> su zona urbana, según un cálculo de 1981. Avanza incontenible --pese a la resistencia obstinada de las comunidades campesinas aledañas-- sobre terrenos ejidales y comunales, básicamente de alta productividad; en este momento esa área ha sido fácilmente rebasada pues la población ha ido en aumento. Asimismo, los cascos urbanos de los asentamientos de áreas como la ciudad de Tlacolula se han extendido, así como los de la Villa de Mitla, Matatlán, Teotitlán del Valle, San Juan Guelavía, San Bartolomé Quialana, etc.

Al crecer la población y ante la expansión del área habitada, las necesidades de suministro de agua se elevan también. Sólo para la ciudad de Oaxaca se perforaron y equiparon 24 pozos profundos ubicados a lo largo del río Guela y del Atoyac, y se recurrió nuevamente a los mantos freáticos como la única fuente segura para el abastecimiento. Además, se cuenta con la captación de otros veneros de los Etlas y San Felipe del Agua, lo cual arroja para 1985



una descarga de mil litros por segundo al año, sólo para la ciudad de Oaxaca, lo cual resulta insuficiente y ya se plantea la intervención en otras cuencas cercanas.... (El uso de esta agua es en buena medida industrial pues en el valle de Tlacolula) en los últimos diez años se han instalado por lo menos 70 empresas de servicios o industriales, nuevas o reubicadas, muy a pesar de que a la altura de la población de El Tule se decretó la 'zona de reserva ecológica'...

A partir de esto, en 1988 la SARH suspende inmediatamente los permisos para la excavación y perforación de más pozos en la cuenca del valle de Tlacolula, afectando principalmente a los campesinos. Para el caso de los Etlas, donde es más dramático el asunto, desde 1987 está vedado abrir un pozo más" (Eleazar García, "Estrategia zapoteca de manejo ambiental y modernización en el valle de Tlacolula, Oaxaca", pp.36-37).

En cuanto a la intervención gubernamental en materia hidráulica a partir de los trabajos de encauzamiento y corrección del cauce del río Guela o Salado, concluidos en 1988, estas costosas obras no rindieron los frutos esperados pero sí tuvieron consecuencias negativas para los zapotecos:

"Con esta intervención compulsiva del Estado, la estrategia zapoteca de manejo ambiental sufre una ruptura, un desequilibrio en su ingeniería ambiental, en su continuidad de flujos de energía (alimentos, trabajos, organización, fiestas). Los sistemas hidráulicos zapotecos de optimación, retención o acopio de agua funcionan como una sola estructura, y al ser intervenidos fuera de su lógica --por un lado el bosque y el agostadero, luego el sistema de inundación mas el saqueo de aguas freáticas--, este delicado equilibrio se interrumpe y cambia violentamente el ciclo de vida de la población autóctona... Mas esta política en su conjunto no es casual sino deliberada, pues desanima el trabajo campesino y cumple su objetivo de desalojar a la población de su nicho ecológico, aunque para ello tenga que cambiar sus condiciones de vida y obligarla así a lanzarse al mercado de trabajo" (Eleazar García, "Estrategia zapoteca...", p.39).

Una de las consecuencias inmediatas de esto es la imposibilidad de alimentarse con la producción propia, como lo habían hecho por siglos:

".. las comunidades del valle de Tlacolula compraron sólo en 1990 un total de 1,690 toneladas de maíz a la CONASUPO, desapareciendo la plaza de maíz de la que habla Malinowski para Tlacolula en la década de 1940, cuando el valle era autosuficiente y aún tenía excedentes" (Eleazar García, "Estrategia zapoteca...", p.38).

Este ejemplo ilustra una parte de las causas del empobrecimiento y falta de salud de los habitantes originales del territorio oaxaqueño, las cuales son una consecuencia de la historia reciente y no una característica de los pueblos indios. La solución al debilitamiento de las

comunidades indias y campesinas debe ser preocupación de todos y las respuestas se pueden encontrar tanto en la historia de las transformaciones sufridas en la entidad como en las formas sabias con las que los oaxaqueños han sabido domesticar las plantas y generar una gran cantidad de formas de preparación y uso de los alimentos y, en base a ello, organizarse para reproducir su vida.

#### 4. LA COMIDA TRADICIONAL OAXAQUEÑA

Veamos ahora algunos rasgos comunes en la elaboración de los alimentos de los oaxaqueños.

Por su localización geográfica y su variedad de climas y de características topográficas, en el estado de Oaxaca se logra una amplia variedad de productos agrícolas y animales.

Los antepasados de los oaxaqueños se alimentaban bien, consumiendo alimentos naturales, y crecían sanos combinando los alimentos que tenían a su alcance.

La comida y las costumbres alimentarias son parte de la cultura de un pueblo. Aquí, como en otras partes, las comidas tienen un papel fundamental en la vida individual, familiar y comunitaria; son los acompañantes indispensables de las festividades tradicionales, por lo que hay comidas especiales para las bodas o fandangos, los bautizos, las defunciones y las mayordomías.

La comida oaxaqueña es una de las más ricas y variadas de todo el territorio nacional; su base es el maíz, que ha dado origen a una gran diversidad de tortillas: las tlayudas grandes y gruesas, tradicionales en las poblaciones de los Valles Centrales; las blanditas delgadas y suaves; las tortillas chinantecas, que llegan a medir hasta medio metro de diámetro; las tostadas que acompañan a los trabajadores; los totopos del Istmo, elaborados con maíz martajado y perforados en toda su superficie. Además de las tortillas, con la masa de maíz se hacen molotes, picadas y empanadas de mole amarillo, flor de calabaza con quesillo, queso con epazote o mole coloradito. También se preparan tamales de mole negro o amarillo, de camarón, de iguana, de frijol con hoja de aguacate, de chepil, de rajas y de dulce. Se comen acompañados de atole blanco, de leche, de granillo o champurrado.

Junto con el maíz, constituyen el fundamento de la alimentación oaxaqueña el frijol, el chile y la calabaza, a los que se han sumado el trigo, el alverjón, la nuez, el limón, además de verduras como jitomates, tomates, zanahorias, hongos y lechugas. También son parte importante las hierbas como el chepil, el chepiche, el epazote, la hierba de conejo, el pie de gallo, el nopal, el quintonil y la verdolaga, entre otras. Por otra parte, a los animales domésticos se le suman los productos de la caza (venado, conejo, armadillo, iguana, etc.) y la pesca. Con todo esto se preparan los conocidos platillos oaxaqueños.

De las sopas hay que destacar el caldo de nopales, el de guías de calabaza, el caldo de "gato" (hecho con carne de puerco), la sopa de ejotes y el caldo de verdolagas.

Oaxaca es llamado "el estado de los siete moles": el negro con pollo o guajolote; el amarillo con carne de res; el coloradito con puerco, pollo o res; el verde con carne de puerco; el chichilo con carne de res y hojas de aguacate; el rojo con pollo, y el estofado con pollo y aceitunas.

Otros platillos característicos de la entidad son los frijoles con hierba de conejo; la cecina enchilada, el tasajo con entomatadas, enchiladas o enfrijoladas; los chiles rellenos; el pollo almendrado; la sequeza, que es una especie de pozole semipastoso con hígado o espinazo de cerdo, o sangre de guajolote, y especias; las tostadas de chileajo, los biuces (residuos de carnitas y chicharrón) y la barbacoa.

En el estado también se consumen los chapulines cocidos o fritos, los jumiles, la iguana, el armadillo, el tepescuintle, el jabalí, los gusanitos de maguey y otras variedades comestibles de insectos, como las chicharras, las hormigas tostadas o las chicanas, y las larvas negras de libélulas y avispas.

En la Costa se consumen diferentes especies de pescados y moluscos, además de chacales y mojarras, que también se consumen en otras regiones.

Entre las bebidas oaxaqueñas destacan el mezcal con o sin gusanito, el aguardiente de distintas frutas, el tejate (agua fresca hecha a base de maíz, cacao y semilla de mamey), el tepache de piña y las aguas de frutas, entre las que sobresalen las de horchata, de tuna y de chilacayota. Mención aparte merecen el chocolate de agua o de leche y el café.

Los postres y dulces oaxaqueños también son bastante conocidos, sobre todo las nieves de leche quemada con tuna, la de sorbete, la de rosas y las de durazno, guanábana, ciruela, zapote, mamey, nuez y limón. Entre los dulces destacan los siguientes: nenguanitos, nicuatole, mamonos, buñuelos, regañadas, torrijas, alegrías, gollorias, condumbios de cacahuete, ates, batidillo, gaznates, arroz con leche, borrachos, buñuelos, burros, trompadas, tostadas y dulces de corozo, etc.

Estos ejemplos son apenas una parte, la más conocida, de las formas en que los oaxaqueños han transformado en alimentos a los elementos que la naturaleza les da o les permite criar. Toda esta amplia variedad de platillos que identifican a la cocina oaxaqueña muestran que han sabido incorporar a su alimentación una gran cantidad de productos animales y vegetales, y que con ellos se ha hecho una combinación muy rica, de acuerdo a las características de cada población o región.

Si los oaxaqueños de hoy pudieran incluir en su dieta diaria varios de estos platillos, sus condiciones de salud serían muy altas. Sin embargo, las precarias condiciones de nutrición de la mayoría de los oaxaqueños revelan que su alimentación diaria es bastante pobre. Esto significa que los platillos que han dado fama mundial a la cocina de Oaxaca no son consumidos constantemente por la mayoría de los oaxaqueños, debido a que su elaboración está fuera del alcance de su bolsillo.

## 5. LA ALIMENTACION Y LA SALUD EN LAS TRADICIONES INDIGENAS

### A. Alimentación y Cultura

Al hablar de comida tradicional no se puede hablar sólo de la gastronomía oaxaqueña en

general, es decir, de los platillos que se distinguen como oaxaqueños respecto a los de otros estados de la República. Tenemos también que hablar de las comidas cotidianas y tradicionales de los grupos indígenas, para los que la comida está ligada a sus tradiciones y algunos platillos sólo se preparan y ofrecen en ocasiones especiales.

Los indígenas tienen comidas diferentes de acuerdo a la importancia o característica del momento en que se ofrezca. Eso hace también que sea distinta la actitud de la gente al comer en cada ocasión. En algunas se desborda la alegría, pero en otras se debe comer con respeto.

La comida diaria en la casa es distinta a la comida de trabajo, es decir, al "taco" que se llevan o se les lleva a la milpa, o a la comida que se preparan cuando el terreno de cultivo o el trabajo está alejado de la casa y tienen que cocinar en el campo. La alimentación diaria varía según las edades de los miembros de la familia y también según su estado de salud. Para ello, cada cultura ha logrado un extenso conocimiento del funcionamiento y uso de la naturaleza que le rodea:

"Existen tipos de comida exclusivamente para enfermos. De éstas se deben tener conocimientos claros porque dentro de la comida Ayuuk (mixe), hay comidas pesadas y ligeras, frías y calientes, picosas y grasosas. Así, es necesario conocer cuál es el alimento que podrá consumir una madre recién aliviada, un convaleciente de una enfermedad diarreica, un enfermo de sarampión, etc." (Margarita Cortés M., "La comida Ayuuk y su significado", en: Oaxaca, Población y Futuro No. 5, marzo de 1991. p.7).

"(Entre los chatinos) durante los quince días posteriores al parto, la mujer queda en su petate, alimentándose con caldo de pollo, tortillas, queso y tasajo. No existe casi ninguna restricción alimentaria durante ese periodo, con excepción de la carne de cerdo, que se considera "caliente" (Miguel Bartolomé y Alicia Barabas, Tierra de la Palabra. Historia y etnografía de los chatinos de Oaxaca. Ed. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México, 1988. p.92).

La comida ceremonial tiene distintas manifestaciones según se trate de un evento religioso, de un ritual o de una fiesta comunitaria. La comida que se prepara durante las mayordomías es distinta a la que se prepara para poner en los altares de muertos, y la que se prepara en las bodas es muy diferente a la que se prepara cuando se pide o agradece a las fuerzas de la naturaleza las lluvias para la fertilidad de la tierra.

"Santa María Tavehua es un poblado (zapoteco) con sus tierras en comunidad. Ahí se verifican año con año varias festividades donde se reúnen los tavehuanos y los paisanos que viven fuera. Unas son festividades religiosas, a las que llegan también personas de las comunidades zapotecas vecinas. En ellas se hacen calendas, danzas de Los Negritos o de San Marcos... Se come caldo de guajolote o mole acompañado de grandes tortillas. También se come un tamal de frijol y hoja de aguacate llamado yet'go saá, tamal que es costumbre en las fiestas... En Tavehua también hay fiestas que sólo son para la comunidad. En el mes de junio se celebra una festividad del culto antiguo, donde se le ofrenda y pide a la Señora Agua. Después de reunirse temprano los Principales, los ancianos del pueblo, se van a

diferentes lugares para hacer ofrendas a piedras, parajes y arroyos. Después se dirigen por diferentes veredas a la pequeña laguna próxima al pueblo y ahí ofrendan a las aguas temporales cacao, mezcal, pescado y otros alimentos acompañados de rezos y oraciones antiguas en idioma zapoteca. Cuando el rito ha terminado, llegan las gentes de la comunidad y se reúnen a la orilla de la laguna, donde comen los tamales o el yet go ve'ra, que lleva carne de puerco. Ahí en la laguna, la banda también ofrece un regalo de música a la dueña del agua" (Juan Carlos Beas, Los libros del maíz..., pp.48-50).

La gran diversidad de culturas que existe en Oaxaca hace que la variedad de los tipos de alimentación ceremonial sea muy grande, más aún si consideramos que, por ejemplo, no todos los amuzgos preparan igual sus alimentos para cada ocasión, sino que existen diferencias de una comunidad a otra.

En la alimentación ceremonial existen platillos comunes a nivel regional e incluso estatal, como el mole, tamales, caldo de pollo, tortillas, barbacoa, etc., aunque la variedad está en la forma de preparar cada uno. Por ejemplo, el caldo de pollo que consumen los tacuates en sus fiestas no se prepara igual al que consumen en las suyas los chinantecos o los zoques.

Existen también platillos que son característicos de algunas regiones y ceremonias, por ejemplo el "Machucado" que ofrecen los mixes de Tamazulapan y Ayutla el primero de agosto en un almuerzo comunal "para ahuyentar el hambre", pues ese mes es crítico en la región a causa de las fuertes lluvias que impiden salir a buscar el sustento:

"Este alimento es preparado con memela o gorda, carne asada, quelite, guía de chayote o calabaza. El utensilio de barro, previamente calentado en la lumbre, se coloca en el suelo sobre la brasa y ahí se mete la memela machucada y se le agrega pepita molida, batida o salsa, y cada quien va tomando la ración necesaria acompañada de carne asada y verdura cocida" (Margarita Cortés M., "La comida Ayuuk y su significado", p.7).

Este mismo platillo, que se prepara sólo en ocasiones especiales, se consume en otros momentos importantes para la comunidad o para la familia:

"Si una persona desempeña el cargo de capitán de banda en una fiesta tradicional, este individuo reúne a todos sus colaboradores, hombres y mujeres, para almorzar juntos el "machucado" y dar gracias que todo haya salido bien. En la población de Tamazulapan preparan esta comida del primero al tercer día del nacimiento de un niño, donde toda la familia de la casa participa con el fin de rendirle tributo al Anää o "Rayo", ser que es dueño de la tierra y de la vida, y pedirle que proteja al recién nacido" (Margarita Cortés M., "La comida Ayuuk...", p.7).

## B. Lo Frío y lo caliente en la salud y en la alimentación

Un concepto central en la forma indígena de clasificar y entender los alimentos es el de la relación frío-caliente. La vida misma está regida por esos principios: al nacer, la persona (animal o planta) es fría, alcanza su temperatura máxima en la edad adulta y se va enfriando al envejecer. Las enfermedades y los distintos estados alteran el calor normal del individuo; por ejemplo, en las mujeres el embarazo es caliente y el periodo posterior al parto es frío.

Esta relación calor-frío se encuentra también en la alimentación y la agricultura, y se combina con la relación seco-húmedo. Así, la combinación de calor y humedad es la que posibilita la vida, la fertilidad. Al respecto, para los mixtecos de Yosotato:

"(el momento ideal para las siembras) se da cuando la tierra calentada por el sol en la estación de sequía, recibe las primeras lluvias; y para la procreación, cuando la mujer está en un estado 'caliente' y su matriz es húmeda" (Esther Katz, "Del frío al exceso de calor: Dieta alimenticia y salud en la Mixteca", en: Paola Sesia, et.al. Medicina tradicional, herbolaria y salud comunitaria. CIESAS, Oaxaca 1992, P. 103).

En el caso de la alimentación, la relación frío-calor se aplica a los elementos tanto en su estado natural como ya preparados, y no depende de que se les ponga al fuego o se sirvan sin calentar; se refiere a las propiedades de cada planta, animal o alimento preparado. Por ejemplo, de las plantas se considera que las partes aéreas o superficiales son más calientes que las raíces y partes subterráneas; también existe variación en relación al crecimiento, pues una mazorca es más caliente que un elote y un pollo es menos caliente que una gallina. Incluso se sabe que transmiten sus cualidades a los platillos en que se utilizan, como en el caso del chile o el azúcar, que son calientes, y al agregarse a algún platillo lo calientan. Para los mixtecos, son calientes las tortillas, el atole de maíz y los alimentos que dan comezón en la boca, mientras que consideran fríos a los frijoles, la carne de puerco, la manteca, la papa, el limón y el aguacate:

"La dieta normal se constituye de alimentos fríos y calientes, secos y húmedos, pero tiende más hacia lo caliente húmedo, sobre todo en las comidas festivas, lo que simboliza la vida y la fertilidad. Lo caliente se vuelve peligroso en caso de exceso, mientras que lo frío es peligroso por sí mismo. El ser viviente debe de tener un cierto calor; si no lo tiene, su vida está en peligro. Se buscará entonces restablecer el calor por medio de la dieta, de baños de vapor y, en casos de enfermedad, por plantas medicinales, que tienen también una cualidad "fría" o "caliente". Es más común la lucha contra lo frío: la dieta se compone entonces de alimentos calientes y húmedos, y de alimentos calientes y secos; como lo húmedo es frío y lo seco es caliente, los alimentos calientes y secos ayudan a la recuperación del calor. Así se vuelve a llegar al equilibrio del calor sin exceso, normalmente el calor temperado por la humedad" (Esther Katz, "Del frío al exceso de calor: Dieta alimenticia y salud en la Mixteca", p.110).

En caso de enfermedad es común que el cuerpo pierda calor, por lo que se evitan los alimentos fríos y se complementa la curación con diversos tés, masajes o baños. Por ejemplo, la

diarrea es provocada, entre otras cosas, por el consumo excesivo de alimentos fríos; se cura por medio de té de guayaba o estafiate y masajes, al mismo tiempo que se consume sólo agua hervida y tostadas, evitando tomar agua cruda y tortillas blandas. Por el contrario, el estreñimiento es provocado por tomar mucha agua o comer demasiados alimentos calientes, es decir que su causa es el exceso de calor, al contrario de la diarrea, que es considerada fría, al igual que el vómito y el empacho.

En cuanto a los estados como el embarazo, la situación del cuerpo se altera y debe ser controlada por medio de la alimentación y otros recursos. Por ejemplo, la mujer recién parida pierde calor, y para recuperarse no debe comer alimentos fríos sino una dieta caliente, compuesta por caldo de gallina o carne asada con tostadas y agua hervida y tibia.

"En el embarazo, la mujer tiene un exceso de calor, peligroso para los demás (porque ella necesita calor y lo capta). En su vientre, comparado con el mundo subterráneo, el feto está frío. como muerto; sin embargo se está transformando, tal como madura una fruta o tal como los alimentos se cuecen en el "vientre fresco" de una olla. Al nacer, el niño se lleva el calor de su madre pero, en relación con el mundo exterior, el niño es muy frío y la madre también. Recuperan el calor vital por medio de una dieta caliente y de la "cocción de su cuerpo" en el temazcal: a la vez matriz, cueva, horno y olla" (Esther Katz, "Del frío al...", p. 110).

Como se puede ver, las costumbres en relación a la alimentación y la salud son mucho más que simples "tradiciones pueblerinas"; son formas complejas de poner al servicio de la comunidad la sabiduría acumulada colectivamente durante siglos, y estos conocimientos son colectivos porque no todos son exclusivos de los curanderos o las parteras. La mayoría de los pobladores de cada comunidad oaxaqueña conoce las características y los usos de lo frío y lo caliente, y en función de ello trata de organizar la vida y su reproducción.

Esto quiere decir que se trata de un conjunto de conocimientos vivos, útiles, que han posibilitado a los grupos indígenas continuar viviendo por siglos, sobreviviendo a conquistas y epidemias. Estos conocimientos, asediados ahora por el saber científico y el "sentido común" que los desprecia sin saber valorarlos, esperan ser transmitidos por los actuales adultos a las próximas generaciones, para continuar la reproducción de las milenarias culturas que habitan en territorio oaxaqueño.

### C. El papel determinante de las mujeres

Tanto en la salud como en la alimentación de las familias oaxaqueñas, las mujeres han desempeñado un pesado pero fundamental papel para la reproducción biológica y cultural de los grupos étnicos:

"..las mujeres son las encargadas de la reproducción y en ello distinguimos tres niveles: 1) la reproducción biológica (los hijos), 2) la cultural (la socialización particular en cada cultura de los hijos y del conjunto que forma la unidad doméstica), y 3) la cotidiana (en la cual

se articulan las dos anteriores y se renueva la fuerza de trabajo en un ámbito privado, familiar)" (Ma. T. Guadarrama y R. Piedrasanta, "El papel de las mujeres en la medicina popular y tradicional", en: Josefina Aranda (comp.), Las mujeres en el campo. IISUABJO, Oaxaca 1988, p.365).

En el caso de la alimentación, ellas han tenido a su cargo no sólo la elaboración de los alimentos sino también en parte su producción o recolección, además de desarrollar un conjunto de conocimientos para optimizar su uso de acuerdo a las necesidades específicas. En el caso de la salud, esto también ha sido así:

"Desde tiempos inmemoriales, las mujeres han adquirido a través del cultivo del suelo y buscando plantas comestibles, conocimientos de botánica muy profundos. Han aprendido a conocer las propiedades curativas de hierbas y raíces, y por su experiencia en el tratamiento de las dolencias familiares, se han convertido en las primeras curadoras de la humanidad... En México se calcula que aproximadamente un 61% de los terapeutas tradicionales son mujeres... La medicina tradicional cuenta con una amplia gama de especialistas, desde parteras --el grupo más numeroso-- hasta curanderos, hierberos, hueseros, pulsadores, rezadores, mediums, sobadores, etcétera... A pesar de que el término tradicional se suele asociar al de atraso y se utiliza para significar cierta parálisis o completo estancamiento, pretendiendo por ello que lo tradicional está en oposición a cualquier cambio, en la realidad esto no sucede así. La medicina tradicional se ha ido adecuando a las constantes presiones ejercidas por la medicina hegemónica incorporando, por ejemplo, el uso de otras plantas que han demostrado su eficacia farmacológica; por tanto, puede decirse que ha llevado un dinámico proceso de cambio" (Ma. T. Guadarrama y R. Piedrasanta, "El papel de las mujeres en la medicina popular y tradicional", pp.363-364).

Su saber en el aspecto de la salud es a la vez general y particular, pues prácticamente todas las mujeres campesinas tienen conocimientos de herbolaria pero sólo algunas saben atender los casos especiales naturales, como partos, y los sobrenaturales, como algunas enfermedades:

"...existe lo que podría llamarse medicina doméstica o casera, la cual es comúnmente controlada por las mujeres, pues ellas están en contacto estrecho con todo lo referido a la reproducción y son las encargadas de preservar la salud de los hijos. Casi sin excepción ellas tienen conocimientos de plantas, medicinas y remedios caseros.

Sin embargo, es importante establecer una distancia entre esta medicina doméstica y la medicina tradicional, pues se distinguen por su grado de especialización y, sobre todo, por el estatus social de los terapeutas reconocidos por la comunidad, ya que ellos son quienes además de conocer las técnicas para curar, poseen el poder para manipular el mundo sobrenatural" (Ma. T. Guadarrama y R. Piedrasanta, "El papel de las mujeres...", p.365).



Así, las mujeres son en gran medida depositarias de la sabiduría de sus culturas y por lo mismo juegan un papel fundamental en la resistencia étnica:

"Todos estos factores las hacen ser comúnmente representantes de la tradición y resistencia cultural local. Las mujeres dedicadas a la medicina tradicional no sólo cumplen las funciones sociales reproductivas (en sus tres niveles) dentro del ámbito privado o familiar, sino que logran tener un destacado y valioso papel en el seno de su cultura (Ma. T. Guadarrama y R. Piedrasanta, "El papel de las mujeres...", p.367).

La salud indígena ha tenido en las mujeres su soporte fundamental, y su espacio principal no ha sido el consultorio, mucho menos la clínica, sino la cocina. A través de la alimentación, las mujeres han sabido sostener la salud de la familia y cuando diversas causas provocan enfermedades, ellas han sido también parte fundamental en la curación y la atención al enfermo. Solamente cuando los hombres han dejado de producir la mayoría de sus alimentos y se enfrentan enfermedades que no encuentran defensas en los organismos desnutridos, la sabiduría de las mujeres ha resultado ineficaz, como se podrá ver claramente más adelante.

### III. CICLO ALIMENTARIO Y SALUD

#### 1. LOS CUATRO MOMENTOS DEL CICLO

Podemos decir que el ciclo alimentario está compuesto por cuatro pasos o momentos: producción-elaboración-consumo-desechos.

Llamamos PRODUCCION al aprovisionamiento de los alimentos, es decir, la recolección, caza-pesca y cultivo de plantas, frutas y animales o su adquisición, así como la de alimentos industrializados. (Llamamos producción a esta etapa a pesar de que durante gran parte de su historia los oaxaqueños se han proveído principalmente de lo que recogen de la naturaleza en su estado original).

ELABORACION es la preparación de los alimentos, en la cual se genera una amplia gama de conocimientos sobre sus características y modos de adecuación al gusto local y a la edad y estado de los miembros de la familia. En este paso se transforman o se adecuan los elementos que se proveyeron en el paso anterior, dando por resultado los alimentos listos para ser consumidos. La elaboración de los alimentos tiene una función y simbolismo importantes cuando se prepara colectivamente la comida para una fiesta, por ejemplo cuando varias mujeres le ayudan a la mujer del mayordomo a preparar la comida para el pueblo, o colaboran llevándole alimentos ya preparados.

CONSUMO es el momento de comer. En él se presenta una gran variedad de formas de hacerlo, pues la comida ordinaria es distinta a las diversas formas de comida ritual. Además, no es igual la comida del indígena que la del profesionista de las ciudades o la del migrante. El consumo tiene sus lugares, que en las comunidades rurales es normalmente el mismo espacio que en el que se cocina, mientras que en las casas urbanas tienden a estar separados. Una característica fundamental en las culturas que habitan en el estado es la comida comunal, tanto la que se ofrece en fiestas familiares o comunitarias, como la que se sirve para celebrar el apoyo mutuo, por ejemplo a los que colaboran para levantar una casa. En las distintas formas de consumo varía la actitud de los invitados, desde la alegría desbordada en fiestas como el Carnaval hasta la seriedad y el recogimiento en las comidas de funerales o de petición de lluvias.

DESECHOS: durante todo el proceso se producen desechos, porque no se consumen todas las partes de los alimentos o porque no se consume todo lo que se prepara. Además, una vez consumidos los alimentos, el hombre defeca. Todos estos desechos se convierten en un problema de salud cuando se producen en grandes cantidades o no se pueden reciclar naturalmente, como es el caso del plástico, contaminando el ambiente, la tierra y el agua.

#### 2. SITUACION ACTUAL DEL CICLO EN OAXACA

Si observamos ahora estos cuatro momentos o pasos a grandes rasgos desde la perspectiva de la alimentación actual del oaxaqueño, tendremos un cuadro generalizado como el siguiente:

PRODUCCION.- Los oaxaqueños se aprovisionan principalmente de alimentos que no producen, sino que los tienen que comprar; algunos de ellos se producían hace un siglo o incluso apenas unas décadas atrás, o se cambiaban por medio del trueque. Prácticamente en todos los pueblos de la entidad existen tiendas y ellas son el mejor indicador de lo que no se produce en la localidad, pero que sí se consume. En todas las tiendas encontramos productos naturales como maíz, frijol, arroz o huevos (la mayoría importados del extranjero o traídos de otros estados) y otros son naturales pero han sido industrializados, por ejemplo leches, chiles, azúcar, sal, atún, harinas, aceites. Algunos productos no son naturales y su consumo es elevado, como las sopas de pasta, los refrescos, las cervezas y los llamados alimentos "chatarra". Tener que comprar la mayor parte de los alimentos en vez de producirlos, obliga a tener dinero, por lo que se busca tener empleo asalariado o a vender la producción propia, además de que los alimentos comprados resultan caros.

ELABORACION.- En la preparación y presentación de los alimentos, las amas de casa incorporan cada vez más productos industrializados, como las tortillas de máquina, los huevos de granja, la leche en polvo, los consomés instantáneos, la mayonesa y mostaza en las tortas de los niños, etc. En las ciudades se nota también la expansión de las "cocinas económicas" en las que se adquiere la comida ya preparada. En el campo, la escasez de dinero obliga a incluir en la dieta cada vez menos los productos más caros, como la carne, lo cual tienen consecuencias directas en la desnutrición.

CONSUMO.- Pese a la crisis económica, Oaxaca se caracteriza por ser un estado en el que el consumo colectivo es de gran importancia. En las múltiples fiestas que se realizan en cada población, la comida abunda, implicando un elevado costo para quien la patrocina; esta abundancia contrasta con la carencia de satisfactores y el consumo deficiente que se observa durante el resto del año. Aunque en algunos lugares las mayordomías y fiestas patronales han sido suprimidas o reducidas por el fuerte gasto que representan, el consumo ritual de alimentos en exceso sigue existiendo en todo el estado. Es en esas fiestas cuando todos consumen algunos de los platillos que han hecho famosa a la cocina oaxaqueña.

DESECHOS.- A últimas fechas, los desechos del ciclo alimentario han provocado serios problemas en el estado. Las ciudades generan muchas toneladas de basura que no puede reciclarse por los medios naturales debido a su consistencia, así como grandes cantidades de materia fecal que se descarga en ríos, contaminando el agua que llega a otras poblaciones. A esto hay que añadir el uso extensivo de detergentes y jabones. Un cambio lamentable en la población, sobre todo de las ciudades, es que antiguamente los oaxaqueños se preocupaban y responsabilizaban por los desechos que producían y por la forma de eliminarlos sin daño a la población, mientras que ahora la basura se desecha en cualquier lado, sin importar mucho si perjudica a otros.

#### A. Consecuencias en la dieta cotidiana y en la salud

Estas características del ciclo alimentario actual en el estado tienen su consecuencia en el alarmante deterioro de la salud de los oaxaqueños:

"Oaxaca es el estado que presenta los índices más altos de

mortalidad infantil, preescolar y materna, marginación, analfabetismo, monolingüismo y menor esperanza de vida al nacer, por mencionar algunos de los indicadores de salud y calidad de vida. Prácticamente cualquier indicador negativo de bienestar social encuentra en Oaxaca su dramático extremo de expresión. Los resultados de la Encuesta Nacional de Alimentación en el Medio Rural 1989 ubican también al estado de Oaxaca como la entidad con mayores índices de desnutrición en el país, reflejo de las precarias condiciones de salud y alimentación.... Tanto la zona Mixteca-Cañada como la del Pacífico Sur, presentaron niveles de desnutrición cercanos al 80 por ciento, afectando de forma severa al 27.9 y 33.3% de su población menor de cinco años, respectivamente" (Abelardo Avila Curiel, "La situación alimentaria y nutricional en el estado de Oaxaca", en: Oaxaca, Población y Futuro No. 5, marzo de 1991. Consejo Estatal de Población. Oaxaca. pp. 11-12).

Los valles cercanos a la ciudad de Oaxaca no están señalados como zona de alarma nutricional, por lo que se podría pensar que su situación es buena. Sin embargo, la realidad es distinta. En un estudio realizado recientemente en los Valles Centrales<sup>1</sup>, se obtuvieron los siguientes resultados respecto a las características nutricionales:

"Los requerimientos normales promedio por persona y por día son de 2,797 calorías y 80 gramos de proteínas. En los cinco distritos de la zona de estudio, el consumo actual es de 2,171 calorías y de 62 gramos de proteínas por persona al día, en promedio, lo cual significa una deficiencia de 626 calorías y 18 gramos de proteína; es decir, sólo se consume el 72% del requerimiento normal".

Si esto es preocupante, la situación se vuelve más dramática si se considera que no todos los habitantes de los Valles Centrales comen lo mismo, pues las diferencias en su poder adquisitivo no lo permiten. En base a los datos del mismo estudio, se elaboró el siguiente cuadro para observar algunas diferencias alimenticias entre los ejidatarios (que son mayoría) y los propietarios:

### Dieta cotidiana en los Valles Centrales por grupo social (de acuerdo a la tenencia de la tierra)

Familias que consumen diariamente:	ejidatarios	propietarios
Sólo tortilla, frijol, chile y café (o atole) sin leche	24%	12%

---

<sup>1</sup> Iván Restrepo y María Luisa Acevedo, "Los Valles Centrales de Oaxaca". Ed. Centro de Ecodesarrollo-Gobierno del Estado, Oaxaca, 1991.

además comen queso o manteca	14%	13%
además comen huevos	30%	30%
además comen frutas frescas	6%	6%
además comen carne o pescado, leche y verduras	26%	39%
	-----	-----
TOTAL	100%	100%

Como se puede apreciar, sólo el 26% de los ejidatarios de los Valles Centrales tiene una dieta balanceada, mientras que entre los propietarios es el 39%, porcentaje también muy bajo. Visto de manera global, resulta que 65 de cada 100 habitantes de los 70 municipios que comprenden los distritos de Etlá, Centro, Tlacolula, Zaachila y Zimatlán NO consumen diariamente los nutrientes necesarios.

Además, se debe considerar que -como se afirma en el citado estudio- de cada peso que gastan las familias de los Valles, 66.3 centavos son usados para comprar alimentos. Con estos datos se puede apreciar que no es posible destinar más dinero a la compra de alimentos. A esto se añade que, lamentablemente, no todos los alimentos que se compran son nutritivos, provocando gasto y desnutrición.

La situación es en verdad preocupante si se recuerda que los niveles de desnutrición son más graves en la Mixteca-Cañada y en la zona Pacífico Sur que en los Valles Centrales, además de que se observa una tendencia a su agudización, y todo indica que mientras más se dependa del dinero para obtener alimentos, más frágil se hará la salud. Como se verá, esta difícil situación es reciente.

#### IV. LAS CUATRO ETAPAS DE LA HISTORIA ALIMENTARIA DE OAXACA

La historia de la alimentación en Oaxaca se puede dividir en cuatro grandes épocas:

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1.- La de los cazadores-recolectores | (10,000-1,500 a.C.)            |
| 2.- La del hombre sedentario         | (1,500 a.C.-1522 d.C.)         |
| 3.- La del colonialismo español      | (1522-mediados del siglo XIX)  |
| 4.- La de la agricultura comercial   | (desde mediados del siglo XIX) |

##### 1. LOS CAZADORES-RECOLECTORES (10,000-1,500 a.C.)

Esta etapa abarca desde que los primeros grupos humanos llegaron a territorio oaxaqueño, aproximadamente 10,000 años antes de Cristo, hasta el desarrollo de la vida en pequeñas aldeas, alrededor del año 1,500 a.C.

Durante unos 85 siglos, los antiguos oaxaqueños tomaron de la naturaleza los alimentos que necesitaban: el agua en sus lugares naturales, los animales salvajes y las plantas y frutas silvestres:

"Docenas de plantas nativas ofrecieron alimento a los cazadores-recolectores durante la etapa lítica. Algunas, como las bellotas, cebollas silvestres, varios quelites y frutas como el nanche, nunca fueron domesticadas, aunque figuraban en la dieta y siguen siendo importantes hoy en día. Otras, como el nopal y la tuna, el amaranto o uauhtli, el maguey, el zapote y otras, fueron recolectadas y probablemente cultivadas a veces, igual que hoy. Estas plantas han mantenido su morfología más o menos inalterada durante miles de años. Un tercer grupo consiste en plantas inicialmente cosechadas en estado silvestre, y cultivadas desde tiempos tempranos, que posteriormente sufrieron cambios genéticos que las hicieron más productivas para el consumo humano; dichas plantas, como el maíz, el frijol, la calabaza, el chile y el aguacate, fueron la clave de la dieta mesoamericana desde hace miles de años" (Marcus Winter, "Periodo prehispánico", en: Leticia Reina (coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana. Estado de Oaxaca, tomo I, Prehispánico-1924. México 1988. Juan Pablos editor, p.37).

En este periodo, su vida no se desarrollaba en un sólo lugar sino que se mudaba de manera cíclica. Esto significa que los nómadas no eran grupos de cazadores-recolectores que estuvieran cambiando siempre de hogar sino que tenían un número variable de lugares donde vivir, de manera que se cambiaban de un lugar a otro pero volvían a regresar al sitio inicial, con lo que recomenzaban su ciclo. Estas mudanzas estaban determinadas por la búsqueda de las mejores condiciones de vida; por ejemplo, cuando el invierno era muy frío en un lugar se cambiaban a otro sitio que fuera menos inclemente:

"Los cazadores-recolectores pudieron haber seleccionado sus campamentos en base a la presencia de agua, de abrigos o materiales para construir sus chozas, de plantas silvestres en abundancia, de yacimientos de sílex o de animales para cazar. Estos lugares no necesariamente corresponden a los medios donde los ancestros silvestres del maíz, el frijol, la calabaza u otras plantas florecieron... Los cazadores-recolectores tenían conocimientos amplios y profundos de la distribución y el comportamiento de las plantas, y les fue fácil trasladarlas y sembrarlas en lugares que ellos visitaban cada año. Al sembrar frijoles o calabazas, por ejemplo, estaban listos para cosecharlos y consumirlos en su visita a ese lugar en la próxima temporada" (Marcus Winter, "Periodo prehispánico...", p.41).

Lograr la reproducción de la vida, en la cual la alimentación juega un papel central, sin dañar el estado original de la naturaleza, es la característica que define a este periodo. Sin embargo, a finales de esta época el hombre empezó a sembrar las semillas de algunas frutas y plantas que recogía y ese conocimiento transformaría su forma de vida y de alimentarse:

"Dado que la domesticación de plantas y el cultivo comenzaron alrededor de 5000 a.C., o quizás antes, no fue simplemente la agricultura la que marcó el cambio del nomadismo al sedentarismo. Los aldeanos debieron de haber tenido la combinación correcta de plantas productivas y de alto rendimiento, combinando maíz, frijol, calabazas, aguacate y otras. La capacidad de almacenar significaba que los alimentos podrían conservarse; se podría posponer el consumo o programarlo para el futuro. Pozos subterráneos de almacenamiento representan una innovación tecnológica y aparecen por primera vez con las aldeas tempranas" (Marcus Winter, "Periodo prehispánico...", p.45).

Domesticar las plantas significó un cúmulo de conocimientos que se tuvieron que aprender directamente de la experimentación. Significó adecuar plantas silvestres para poder utilizar sus frutos, sobre todo para la alimentación:

"En Mesoamérica la domesticación se llevó a cabo para algunas plantas y puede observarse a través de las numerosas variedades de éstas, como es el caso del maíz, el frijol, la calabaza y los chiles. Otras semidomésticas fueron el aguacate, el henequén, el jitomate, el maguey, los cempasúchiles y el tabaco.

La domesticación implica algo más que el cultivo: existe la selección de ciertas características de las plantas. Esto se hace escogiendo las semillas de las plantas que presentan las características deseadas o a través de las cruces entre plantas" (Bárbara Torres, "Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI", en: T. Rojas y W. Sanders (eds.), Historia de la agricultura, época prehispánica-siglo XVI. INAH, Col. Biblioteca del INAH, serie Historia, México 1985, p.65).

La historia de esta domesticación no es fácil de reconstruir, pero los hallazgos arqueológicos a la fecha permiten hacer suposiciones a partir de datos más o menos firmes y comprobados, como es el caso de los restos de calabaza encontrados en una cueva cercana a Mitla:

"El guaje fue la primera planta domesticada, por su obvia utilidad para los cazadores y recolectores precerámicos... Esto es especulación, pero de ser así ayudaría a explicar la muy temprana domesticación de las cucurbitáceas comestibles (calabazas). Para los cazadores-recolectores familiarizados con el guaje, los antepasados silvestres de las calabazas habrían sido reconocibles de inmediato como plantas potencialmente útiles y cultivables. Las cucurbitáceas se comían entre 8750 y 6670 a.C. en la cueva Guilá Naquitz, en el valle de Oaxaca" (Kent V. Flannery, "Los orígenes de la agricultura en México: las teorías y las evidencias", en: T. Rojas y W. Sanders (eds.), Historia de la agricultura, época prehispánica-sigloXVI. INAH, Col. Biblioteca del INAH, serie Historia, México 1985, p.243-244).

Asimismo, tampoco es fácil rastrear los motivos que impulsaron al hombre a domesticar plantas, pero seguramente vio en ello utilidad y tuvo la voluntad de hacerlo:

"Varias teorías intentan explicar el porqué de la domesticación. Algunos expertos sugieren que los cambios climáticos o la presión demográfica estimularon, u obligaron, a los grupos humanos a desarrollar recursos alimenticios alternativos. Es difícil aceptar estos argumentos porque falta evidencia de cambios climáticos radicales durante el Arcaico. Además, las poblaciones eran tan pequeñas que su posibilidad de ejercer presión sobre los recursos es poco convincente.

Otra posibilidad es que el cultivo se inició para compensar las cosechas irregulares de plantas silvestres en años de mucha o poca agua.

Un aspecto de la domesticación tiene que ser la motivación de los actores. En el fondo de la motivación quizás estaba el poder abastecerse en forma consistente de alimentos adecuados para el grupo" (Marcus Winter, "Periodo prehispánico...", pp.40-41).

Indudablemente, la domesticación del maíz fue un paso fundamental en la historia de los pueblos indios y desde entonces ha sido el soporte alimenticio de la población mesoamericana. A su vez, cultivarlo implicó el desarrollo y aplicación de un conjunto de técnicas, desde la selección de las semillas hasta su almacenamiento una vez cosechadas:

"De 1500 a.C. en adelante, el dominio progresivo de su cultivo, la selección y mejoramiento de sus semillas, el conocimiento acumulado de las cosas del cielo y de la tierra, la incorporación del riego y de nuevas técnicas agrícolas, están en la base del florecimiento de las múltiples y prodigiosas culturas que tuvieron asiento en varias áreas del espacio mesoamericano. Diversas en tiempo, lugar y expresión, esas civilizaciones están marcadas por un denominador común: son civilizaciones del maíz. Los altos rendimientos de esa planta, y los



noventa días de trabajo que exigía desde la preparación de la siembra hasta la recolección de la cosecha, les proporcionaron a todas ellas el alimento suficiente para sostener una población numerosa, y el excedente de energía necesario para crear una civilización" (Enrique Florescano, Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821). ERA-SEP, Col. Lecturas Mexicanas No. 34, segunda serie. México 1986, p.16).

Las civilizaciones indias sedentarias, y no sólo los grandes imperios, organizarían su vida en torno al cultivo y consumo de maíz, gracias a las características particulares de esta semilla sagrada:

"Procrear, desgranar el maíz, cuidar los niños y los animales domésticos, moler el maíz, fabricar el vestido familiar, hacer las tortillas, recoger la leña, llevar el alimento a la milpa y preparar otra vez la leña y el agua para cocer el maíz, tales fueron durante siglos y cotidianamente las tareas de la mujer, gran pilar y estabilizador de la economía campesina.

Generador de servidumbres severas, el maíz fue también dispensador de ocios. Planta delicada y dependiente del cuidado humano --a tal grado que si hoy el hombre le negara su atención se extinguiría--, el maíz compensó con prodigalidad el trabajo a él dedicado. El maíz fue pródigo en primer lugar por sus rendimientos, que se sitúan entre los más altos en el grupo de los cereales; en segundo, por ser uno de los cultivos que menos horas-trabajo demandan; y por último, por reproducirse en casi todas las latitudes y en todos los climas" (Enrique Florescano, Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821), p.16).

## 2. EL HOMBRE SEDENTARIO (1500 a.C.-1522 d.C.)

Alrededor del año 1500 antes de Cristo aparecen por primera vez en Oaxaca pequeñas aldeas. La causa principal de su aparición es el cultivo de plantas, principalmente el maíz, y en menor escala la cría de animales. Sus pobladores continuaron cazando y recolectando pero ahora como una forma de complementar su alimentación. La agricultura se convertiría en la base de la alimentación y en el motor de nuevas actividades:

"Gracias al maíz, hombres y mujeres pudieron guardar en su memoria el tiempo que dura cada estación: era necesario observar el cielo para conocer los cambios de clima, el movimiento del agua, el tiempo de lluvias, la duración de los días, para saber cómo, cuándo y dónde plantar el maíz" (M. Dalton, R. Moguel y M. Winter, Historia de Oaxaca, Tomo 1. IISUABJO-Gobierno del Estado. Oaxaca 1980, p.36).

Desde entonces, el cultivo de plantas proporcionaría al hombre --con regularidad interrumpida sólo por fenómenos naturales y esporádicos como sequías, heladas, etc.-- los requerimientos básicos de una alimentación adecuada para llevar una vida saludable:

"...tenemos los cuatro géneros cultivados más comunes que se encuentran en toda Mesoamérica ya en 1300 a.C. Con el maíz, que les proporcionaba los carbohidratos, el frijol y las semillas de calabaza, que les brindaban las proteínas vegetales, y los aguacates que les daban las grasas y aceites, los primeros pobladores mesoamericanos se hallaban en el camino a la civilización" (Kent V. Flannery, "Los orígenes de la agricultura en México: las teorías y las evidencias", en: T. Rojas y W. Sanders (eds.), Historia de la agricultura, época prehispánica-sigloXVI. INAH, Col. Biblioteca del INAH, serie Historia, México 1985, p.263).

Al mismo tiempo, la sedentarización ligada a los cultivos implicaría transformaciones importantes en el medio ambiente sin degradarlo:

"La agricultura representó el primer gran impacto del hombre sobre la naturaleza al substituir áreas de vegetación natural por agroecosistemas artificiales, ya que los impactos ocasionados por los grupos recolectores y cazadores en el medio ambiente debieron ser, ciertamente, mínimos; su manutención se derivaba de tomar lo que la naturaleza ofrecía: granos, frutos, animales, etc., sin llegar a transformarla o alterarla de manera significativa, si bien la construcción de artefactos y utensilios de piedra y hueso, junto a la utilización de fibras vegetales, son actividades que implican una alteración del entorno natural. Con el advenimiento de la agricultura cambió la situación: su surgimiento propició el establecimiento de centros de población fijos que, a su vez, conllevaron a otras formas de alteración ambiental derivadas de obtener madera para construcción, de canalizar agua a los cultivos y para el consumo urbano, además de constituir un estímulo vital en el desarrollo de las tecnologías artesanales que requerían un surtimiento continuo de materias primas" (S. Nahmad y otros, Medio ambiente y tecnologías indígenas en el sur de Oaxaca. CECODES, México, 1994, pp.11-12).

Las aldeas, inicialmente habitadas por grupos familiares organizados de manera igualitaria, fueron cediendo ante formas más complejas de organización de la vida y del saber, y las grandes ciudades con sus imponentes centros ceremoniales y sus ejércitos las desplazaron y sometieron. La agricultura también fue adquiriendo formas más complejas:

"Por el año 800 a.C., aumenta la dependencia alimenticia de los productos agrícolas y existen evidencias de un fuerte control del agua, logrado tanto por canales de desagüe como por canales de riego, depósitos para almacenar agua por tiempo mayor, y represas para retener y controlar el agua para riego y para bebida; de abundancia de terrazas de cultivo y una gran variedad de plantas cultivadas; y más tarde una producción más amplia al cultivarse en campos permanentemente húmedos, por chinampas o camellones, y campos con un sistema de riego complejo y efectivo. Todo lo anterior nos ha llevado a denominar AGRICULTORES INTENSIVOS a los grupos que

compartieron estos elementos en una gran parte de México, desde esa época -800 a.C.- hasta la conquista española" (Angel García Cook, "Historia de la tecnología agrícola en el altiplano central desde el principio de la agricultura hasta el siglo XIII", en: Teresa Rojas y otros, Historia de la agricultura, época prehispánica-siglo XVI, ed. INAH, México, 1985, p.23).

Durante los últimos siglos de esa época, la situación política se caracteriza por la dominación de unos pueblos sobre otros, pero se trataba de una dominación que no significaba destrucción de culturas, pérdida de autonomías ni reorganización forzosa de la vida interna de los pueblos sometidos, sino sólo el reconocimiento de la derrota, principalmente a través del pago de tributo en trabajo y en especie:

"La historia prehispánica, a partir del siglo IX sobre todo, es una sucesión de avances y conquistas militares, protagonizadas por las tribus norteñas de habla náhuatl, que en oleadas intermitentes lograron dominar el territorio largamente ocupado por comunidades sedentarias. En todos esos avances la política adoptada en relación con los derrotados fue muy semejante: en lugar de su expulsión o exterminio, se prefirió su sometimiento. Así, el pueblo conquistado, casi siempre más sabio que los vencedores en cuestiones de la tierra, siguió dedicado al trabajo agrícola, pero sus excedentes se entregaron a los nuevos amos. Estos, a su vez, premiaron a sus capitanes y jefes militares más distinguidos con tierras y hombres que las cultivaran, introduciendo así nuevas formas de tenencia y explotación del suelo" (Enrique Florescano, Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821), pp.14-15).

Otra de las transformaciones de la naturaleza que significó la agricultura fue la derivada de la introducción de diversos sistemas de riego y retención de aguas para enfrentar los problemas causados por el régimen de temporal:

"Según los datos contemporáneos (hemos de asumir aquí que el clima de Mesoamérica no ha sufrido alteraciones esenciales por lo menos durante los últimos mil quinientos años), el régimen de lluvias hace imposible la agricultura sin riego en poco más del 50% del territorio de México; en el 30% la precipitación hace los cultivos inseguros la mayor parte de los años; sólo en aproximadamente un 7% del territorio son posibles los cultivos de temporal en condiciones razonables de seguridad... Las exigencias del medio natural mesoamericano en términos de la hidroagricultura, se acentúan todavía más al considerar los efectos de la irregularidad de la temporada de lluvias y de las heladas en las tierras altas y frías. Quiere decirse que, aun en las zonas que reciben suficiente precipitación, la inseguridad en cuanto al comienzo de las lluvias y la posibilidad de ciclos intermitentes de sequía hace casi indispensable recurrir al riego de auxilio y de emergencia" (Angel Palerm, Agricultura y sociedad en Mesoamérica. SepSetentas/Diana No. 55, México 1980, pp.179-180).

Esta inseguridad fue enfrentada mediante un conjunto de rituales cíclicos para propiciar a las fuerzas que intervienen en la naturaleza y también a través de sistemas de riego. Las técnicas hidráulicas creadas por el hombre sedentario muestran un gran conocimiento alcanzado:

"..la extraordinaria variedad de las técnicas hidroagrícolas empleadas en la época prehispánica, van desde las grandes construcciones hidráulicas (presas, canales, acequias) a las chinampas; desde ingeniosos sistemas para colectar y conservar el agua de la lluvia, hasta la excavación de pozos y la apertura de acequias desde los lagos, para regar a brazo las huertas. Incluso la construcción de terrazas agrícolas y de bancales con setos vivos o de piedra debe considerarse, en muchos casos, como una técnica deliberada de control de la humedad del suelo y como una manera planeada de retener y dirigir el agua de la lluvia" (Angel Palerm, Agricultura y sociedad en Mesoamérica, pp.180-181).

Los tres sistemas agrícolas predominantes en esta época (de roza, de barbecho y de riego) aparecieron ligados a distintas formas de organización social. Las diferentes formas de transformación de la naturaleza a través de la agricultura y el tamaño de los asentamiento humanos coinciden con distintos niveles de complejidad social:

"La civilización de Mesoamérica no pudo nacer ni desarrollarse en una zona de agricultura de roza; es dudoso que se originara, aunque pudo desarrollarse con algún éxito, en una región de agricultura exclusiva de barbecho; es casi seguro que la cultura urbana nació y se desarrolló primero en lugares con agricultura de regadío y que de allí se difundió" (Angel Palerm y Eric Wolf, Agricultura y civilización en Mesoamérica. SepSetentas/Diana No. 55, México 1980, p.29).

En el área central de Mesoamérica se han encontrado datos de sistemas de riego prehispánicos en muchos pueblos, 382 en total, de los cuales 59 corresponden a pueblos oaxaqueños, no sólo en asientos importantes como Mitla o Monte Albán, sino también en Capulalpan, Chayuco, Los Cues, Etlatongo, Huamelula, Mazatlán, Ozolotepec, Putla, Zoogocho y Zacatepec, por ejemplo.

A pesar de que los centros urbanos tenían población numerosa, no causaron daños irreparables en el equilibrio ecológico. Por ejemplo, entre los años 600 y 800 d.C. los Valles Centrales (Oaxaca, Etla, Zimatlán y Tlacolula) tenían una población total de 130,000 habitantes y había 31 pueblos con más de 1,000 habitantes. De éstos, los más poblados eran los siguientes:

Monte Albán	25,000 habitantes
Jalieza	16,000
Macuilxóchitl	6,200
Tlacoahuaya	5,300

(Fuente: M. Lind, "Monte Albán y el Valle de Oaxaca durante la fase Xoo", en: Monte Albán, Estudios Recientes, M. Winter, coord., p.104. Oaxaca, PEMA-INAH, 1994).

Sin embargo, la acción del hombre provocó diversos desajustes en la naturaleza, aunque

parece poco probable que hubiera causado daños irreversibles, por ejemplo en el sur de Oaxaca:

"La falta de suficientes testimonios históricos hace difícil precisar los efectos específicos que los sistemas tecnológicos indígenas prehispánicos provocaron en el medio serrano y costero, pero sabemos que, por ejemplo, la agricultura de ladera, al practicarse sin obras de contención del suelo, propicia su deslave y, por ende, el empobrecimiento y pérdida de la capa orgánica del mismo. Este tipo de agricultura era practicado en estas regiones y, por tanto, es posible afirmar que tuvo impactos negativos... Finalmente, el consumo de leña doméstico y el de los hornos para cocer barro y las necesidades de construcción, debieron contribuir a la deforestación, aunque los datos sobre el manejo de los bosques en dicha época son prácticamente inexistentes" (S. Nahmad y otros, Medio ambiente y tecnologías indígenas en el sur de Oaxaca. CECODES, México, 1994, pp.14-15).

Durante los tres mil años que duró este periodo, los grupos indígenas que poblaban el territorio oaxaqueño se alimentaron fundamentalmente en base a la agricultura, es decir, en base a semillas domesticadas. En buena medida, las plantas y frutas silvestres dejaron de serlo al ser sometidas por el hombre a su análisis y manejo. Al conocer las características y ciclos de crecimiento de plantas y frutas, pudo poner a la naturaleza a su servicio.

Es importante destacar que si bien la base de la alimentación de los oaxaqueños en este periodo fueron los productos agrícolas junto con la caza y la recolección, no se consumían sólo alimentos producidos a nivel local sino también productos recogidos o elaborados en otras regiones, a los que se tenía acceso a través del trueque o del intercambio que tuvo al cacao como moneda en los tianguis. Esto seguramente significaba la posibilidad de una alimentación más rica y variada.

Respecto a las plantas y frutas cultivadas en este periodo en Oaxaca, se sabe que en tres regiones las principales eran las siguientes:

ETAPA	VALLES CENTRALES	MIXTECA ALTA	CAÑADA
CIUDADES/ ESTADO 750-1521 d.C.	Maíz Uauhtli Frijol Calabaza Chile Aguacate Magüey Algodón Zapote blanco Zapote negro Quelites	Maíz Aguacate Ciruela Zapote blanco Nopal/tuna	Uauhtli (o Amaranto) Frijol Quelites
CENTROS URBANOS	Maíz Uauhtli	Maíz Uauhtli	Coyal Zapote negro

500 a.C./	Frijol	Frijol	Ciruela
750 d.C.	Aguacate	Aguacate	
	Quelites	Zapote blanco	
		Quelites	

-----

ALDEAS	Maíz	Maíz	Maíz
1500-500 a.C.	Teocintle	Teocintle	Nopal/tuna
	Frijol	Uauhtli	
	Calabaza	Quelites	
	Chile		
	Aguacate		
	Maguey		
	Nopal/tuna		
	Zapote blanco		

(Fuente: Marcus Winter, "Periodo Prehispánico", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana. Estado de Oaxaca, Tomo I Prehispánico-1924. México, 1988 Juan Pablos Editor, p.53).

Como se puede ver, el maíz se cultivó en todas las regiones y épocas señaladas; el aguacate le seguía en importancia; el frijol se cultivaba en los Valles Centrales aunque aparece también en la Mixteca y la Cañada; el uauhtli o amaranto era un cultivo importante y, como buena fuente de vitamina, se mezclaba con maíz para constituir un alimento insuperable. Estos productos y los conocimientos relativos a su cultivo y su utilidad eran compartidos por los indios para beneficio de todos:

"En vista de que desde por lo menos 1300 a.C. existían contactos formales entre grupos de las tres regiones, que se manifestaban en el intercambio de bienes, es razonable suponer que se compartía información respecto a las técnicas agrícolas y que a veces se intercambiaban los productos" (Marcus Winter, "Periodo prehispánico...", p.55)

La alimentación de la población indígena sufriría un cambio radical con la invasión europea. Las consecuencias en cuanto a la salud fueron devastadoras pero los indios que sobrevivieron se organizaron para resistir la dominación. En los aspectos tecnológico y ecológico las peores consecuencias de los sistemas productivos impuestos por los invasores, si bien tendrían su arranque en la época colonial, se vivirían en toda su intensidad hasta la etapa siguiente.

### 3. EL COLONIALISMO ESPAÑOL (1521-mediados del siglo XIX).

La Conquista y sobre todo la colonización española produjeron grandes alteraciones en la forma de vida de los pueblos indios. La primera, en toda Mesoamérica, fue en cuanto a la salud:

"Estos pueblos quizás eran tan felices y mucho más saludables que cualesquiera otros de los que tengamos noticia. Sus enfermedades se

debían sobre todo a las privaciones y los riesgos. La muerte en gran escala sólo era resultado de las guerras, las sequías, las inundaciones y la hambruna, y en menor grado se debía a los accidentes y las lesiones, a los contratiempos y las complicaciones del alumbramiento, al sacrificio de los cautivos y a la edad avanzada. Entonces no existían enfermedades devastadoras como la viruela, el sarampión, el paludismo, la fiebre amarilla; quizás no se conocía el tifus ni la fiebre tifoidea, casi no había tuberculosis y probablemente eran inexistentes las enfermedades venéreas o las causadas por la obesidad. La naturaleza era pródiga y su generosidad compensaba en gran medida la carencia de implementos de hierro" (Percy Moreau Ashburn, *Las huestes de la muerte, una historia médica de la conquista de América*. IMSS, serie Historia, México 1981, p.23).

"Antes de la Conquista no se conocían las viruelas hasta que un soldado de Cortés las tuvo y se inficionaron los indios, y mueren a millares de esta enfermedad que suele retoñar de seis en seis años. Antes vivían más sanos y robustos que al presente, y creo es la causa que ahora tienen más abrigo que antes y usan de algunas comidas de sustancia que antes no tenían. Vivo persuadido que el temperamento de la América no pide cuidado ni regalo alguno, y procurárselo es dañoso y muy nocivo. Y esta es la causa de que tengan poca salud los que se abrigan tanto la cabeza con gorros y viven vida regalada, viviendo menos los que más se cuidan" (Francisco de Ajofrín, *Diario del viaje a la Nueva España*. SEP, col. Cien de México. México, 1986, p. 197).

En el caso de Oaxaca, el impacto en la salud fue trágico, produciendo la muerte de la mayor parte de la población más que por las armas, por las enfermedades. Por ejemplo, cincuenta años después de la Conquista, sus consecuencias en la población serrana de Ixtepeji eran terribles:

" ..este dicho pueblo de Ixtepeji es de pocos indios, aunque antiguamente solía ser pueblo grande de diez o doce mil vecinos, como parece por los caseríos y edificios viejos donde estaban poblados, y cuando vinieron los españoles y lo conquistaron se empezaron a despoblar, y después de dos o tres pestilencias que han sobrevenido a este dicho pueblo y a los demás de su comarca, se murieron muchos indios... en tanto grado que han venido a quedar en ciento y setenta indios no más" ("Relación de Ixtepeji, año 1579", en: Fco del Paso y Troncoso, *Papeles de la Nueva España*. Segunda serie, tomo IV Relaciones geográficas de la diócesis de Oaxaca. Edición facsimilar de la de 1905, realizada por Banca Confía. Oaxaca, 1982. p. 13).

En cuanto a la alimentación, la invasión europea produjo cambios que minaban la salud de los indios oaxaqueños:

" .. (Antiguamente) comían tortillas o tamales y algún chile no más, y una vez en el año, que es cuando cogían sus sementeras, mataban

una gallina o gallo o un perro y si podían coger algún venado o conejo u otra caza comían entonces de él, llevando ante todas cosas a su ídolo las primicias de lo que cogían o mataban para su comer.... Ahora comen tortillas y tamales como de antes, y algunos huevos o gallinas, carnero y vaca que traen de Oaxaca y algunas legumbres y chile y beben su cacao, y atole los que no lo tienen.... Dicen que vivían más sanos con todos los trabajos que padecían; no saben decir la causa porque dicen que vivía un indio más de 120 años y ahora el que llega a 80 es mucho" ("Relación de Ixtepeji, año 1579", en: Fco del Paso y T., p. 19).

"En su antigüedad, antes del arribo de los españoles, las necesidades básicas de los tay nuhu (hombres del pueblo) habían sido satisfechas gracias al trabajo organizado alrededor de sus milpas colectivas. La recolección de semillas y de numerosas plantas silvestres, la caza de sabandijas y de pequeños roedores del monte, habían complementado su dieta con el cambio de las estaciones... La tierra era para el mixteco antiguo un concepto divino (nuhu). Para que produjera el fruto del que dependía la vida había que honrarla ofrendándole sangre del autosacrificio y la vida de las codornices, los papagayos y otros animales del monte. Los tay nuhu se concebían a sí mismos unidos a su tierra, la tierra era de ellos y era, asimismo, del Señor, del yya (p.109).... En el último cuarto del siglo XVI..aunque la mayoría de las necesidades diarias de los indígenas seguían siendo satisfechas en sus milpas colectivas y con productos que adquirían por trueque en los tianguis, a estas alturas del siglo XVI ya no era tan extraño poder comprar algunas cosas (p.139)... De todas la cosas que llegaron a los pueblos, un producto fue el más importante: el vino de Castilla. El alcoholismo ritual, que desde antaño había cumplido con una importante función en los pueblos, fue aprovechado por los comerciantes.. rápidamente el vino comenzó a gozar de una enorme demanda. Las Ordenanzas que prohibían su venta entre los indígenas fueron violadas una y mil veces. El alcoholismo, fomentado por los mismos comerciantes, fue convirtiéndose en un problema social (pp. 141-142)" (Ma. de los Angeles Romero, Economía y vida de los españoles en la Mixteca Alta: 1519-1720. INAH, México 1990).

La situación descrita, que padecieron los zapotecos de la sierra en los primeros años posteriores a la invasión española y los mixtecos, se vivía en toda la entidad hacia fines del siglo XVI. En general, las consecuencias inmediatas de la Conquista fueron las enfermedades traídas por los españoles provocaron graves epidemias o "pestilencias" desconocidas por los indios y contra las cuales no tenían remedios; los cambios en la dieta también tuvieron serias consecuencias en su salud, así como el hecho de haber sido obligados a vivir en pueblos, la proliferación del alcoholismo (bebidas "misturadas") y el abandono de su ritmo de vida. Los testimonios recogidos mediante traductores en aquella época entre los zapotecos, chontales y mixes de la región de Nejapa, los chinantecos de Usila, los mixtecos de Tilantongo, los zapotecos de Chichicapa, los mazatecos de Teotitlán y los nahuas de Huatulco y Pochutla, son un ejemplo claro de todo esto:



"..críanse niños muchos, los enfermos convalecen y con cualquier cosa vuelven a su primera fuerza con brevedad... en las lomas altas desta ribera vivían los antiguos muy sanos y ahora viven en lo bajo, aunque es contra su voluntad; hanse muerto muchos después que se juntaron en poblaciones" ("Relación de Nexapa, año de 1579", en: Fco. del Paso y T., p.36).

"...hay en esta provincia cuatrocientos indios tributarios y dicen los viejos naturales que cuando vino el Marqués había en esta dicha provincia diez y seis mil indios, y que luego pocos días después que el Marqués vino dio una pestilencia muy grande en ellos en que murieron mucha cantidad, y después de pasada la dicha pestilencia hubo una hambre entre los susodichos, muy grande, en que se vinieron casi a acabarse todos" ("Relación de Ucila, año de 1579", en: Fco. del Paso y T., p.46).

"Y el bastimento de su comida era tortilla biscochada y maíz y cacao revuelto hecho harina; y el ordinario de su comer estos, en tiempo antiguo, era maíz, frijoles, chile, calabazas, tuna, yerbas y perros, y los señores principales comían aves y venados... y que antiguamente vivían más que ahora y vivían más sanos, porque ahora dicen que les han sucedido muchas enfermedades y pestilencias y que antiguamente no las tenían" ("Relación de Tilantongo, año de 1579", en: Fco. del Paso y T., p 75).

"Dan por razón los naturales antiguos que la causa de vivir ahora menos que en tiempo de su infidelidad es que antiguamente no dormían en poblado ni comían sino tortillas secas, y estaban hechos a mucho trabajo e inquietudes, y así vivían recios y sanos, y cuando se venían a casar eran por lo menos de más de treinta años y así vivían muy sanos, y que después de venidos los españoles hicieron casas y tuvieron quietud y sosiego y muchas comidas en abundancia y andan vestidos y se hicieron al regalo, y los mozos se casan de doce y quince años, y todas estas cosas hallan ellos ser parte de vivir menos tiempo ahora" ("Relación de Chichicapa, año de 1580", en: Fco. del Paso y T., p.118).

"No solían tener ningunas enfermedades; morían de viejos... no saben la causa por qué viven ahora menos, mas de que les parece que lo causa el demasiado vicio y regalo que ahora tienen" ("Relación de Teotitlán del Camino, año de 1581", en: Fco. del Paso y T., p.222).

"Y dicen que oyeron decir a sus antepasados que antes que los españoles viniesen solían vivir sanos y recios y mucho más tiempo y que después que vinieron los españoles comenzaron a morirse todos, y que la causa de ello había sido porque los apartaron de sus dioses que les solían decir lo que habían de hacer para sanar cuando caían enfermos, y, como después que vinieron cristianos se perdieron sus dioses, desde luego comenzaron a morirse porque no tuvieron quién los curase ni dijese lo que habían de hacer para sanar" ("Relación de Guatulco, año 1580?", en: Fco. del Paso y T., p.236).

" y en aquel tiempo vivían sanos y vivían mucho tiempo hasta venir a ser muy viejos, de casi cien años, y no había enfermedades, y las que había algunas veces, curaban médicos que entre ellos había, con zumo de yerbas y árboles; y después que vinieron españoles no hay quien cure y así se mueren, y la causa que dan para vivir más sanos en tiempos pasados que no ahora, es que dicen que en aquellos tiempos de su infidelidad comían y dormían poco y trabajaban mucho, y no bebían cacao ni pozol ni otros brebajes misturados, ni comidas pesadas de las que ahora comen y beben, que son las carnes pesadas, porque ahora comen todo lo que ven que comen los españoles" ("Descripción del pueblo de Pochutla, 1580?", en: Fco. del Paso y T., p.240).

Los pueblos de Oaxaca fueron arrasados por las epidemias, reduciendo drásticamente el número de sus habitantes en el transcurso de sólo un siglo:

"Según cálculos aproximados, la Mixteca Alta pasó de unos 700,000 habitantes al momento de la Conquista, a sólo unos 25,000 hacia 1620. El Valle de Oaxaca descendió de una población estimada de 350,000 a 40,000 ó 45,000 personas para 1630. En las zonas tropicales, como la Costa y el Istmo de Tehuantepec, la despoblación fue mayor debido a que los virus proliferaron con más rapidez en esos climas. Si las epidemias habían sido terribles en las tierras altas, en la costa fueron fatales. De acuerdo con lo que los mismos indígenas declararon en un interrogatorio que se efectuó en 1580, la costa había tenido en su antigüedad alrededor de 180,000 jefes de familia. Para mediados de siglo, después de un ataque de viruela en 1534 y otro de sarampión en 1544, sobrevivían apenas 450 familias" (Ma. de los Angeles Romero, "Epoca colonial (1519-1785)", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca, 2 tomos. Juan Pablos editor, México, 1988, T.I., p.136)

A la pérdida de su dinámica civilizatoria original y a la reorganización social y productiva, se sumó la destrucción de distintas formas de sabiduría india (como la escritura, la astronomía y la arquitectura) y la persecución de sus costumbres (sistemas de creencias y prácticas de curación, por ejemplo) acusadas de idolatrías encabezadas por maestros:

"(En 1654, en Sola de Vega) hanse fulminado causas contra los gobernadores, alcaldes, caciques, principales, alguaciles mayores y mandones de dicha jurisdicción, que actualmente son y han sido en tiempos pasados, sobre que cuando van al río a pescar truchas mandan a las cabezas de los pueblos y barrios que prevengan candelas de cera e incienso de la tierra, que en lengua vulgar llaman copale, y en llegando al dicho río, antes de echar las redes al agua, mandan que enciendan las dichas candelas y quemen el dicho copale en la orilla de las honduras, ofreciendo a una diosa a quien atribuyen el señorío del dicho río, comúnmente llamada en su lengua Nohuichana, por el buen suceso en dicha pesca, reiterándolo todos

los años, lo cual hacen de costumbre inmemorial heredada de padres a hijos" (Gonzalo de Balsalobre, Relación auténtica de las idolatrías, supersticiones, vanas observaciones. Casa de la Cultura de Juchitán, Oaxaca, 1981, pp.22-23).

"Los maestros de idolatría son los sucesores directos de los sacerdotes indígenas prehispánicos. Estos eran fundamentalmente astrónomos y matemáticos que sabían descifrar los calendarios. La interpretación de éstos era esencial para todas las prácticas rituales indígenas.

En las confesiones de los maestros de idolatría encontramos que algunos 'mostraron unos cuadernillos en que estaban varios nombres en zapoteco por los que se guiaban para imponer los nombres de la gentilidad'. Otros dicen que los maestros no tenían libros y se guiaban por la memoria. En algunos pueblos declaran que no tienen maestros, sino aprendices que guardaban los libros de las idolatrías, pero que no sabían leerlos. Y los habitantes del curato de Metepeque declararon que en su pueblo no tenían maestro de idolatría porque 'todos conocían los ritos de sus padres y abuelos'" (Ma. Cristina Zilbermann, "Idolatrías de Oaxaca en el siglo XVIII", en: Manuel Ríos (comp.), Los zapotecos de la Sierra Norte de Oaxaca, antología etnográfica. CIESAS-IOC, Oaxaca, 1994, pp.149-150).

Considerados también idólatras, los médicos prehispánicos fueron perseguidos y los invasores no tuvieron recursos para atender las tragedias que provocaban en el aspecto de la salud:

"La confrontación con los conquistadores dejó a la estructura médica mesoamericana desarticulada. Rota la continuidad de sus sistemas de salud, los 'médicos' de las culturas autóctonas quedaron aislados de los conocimientos que se transmitían en sus antiguas instituciones. Por otra parte, la medicina occidental se vio asimismo inefectiva y rudimentaria para afrontar las epidemias de sarampión, viruela y tifo que diezmaron a la población indígena. El choque cultural dejó sin capacidad de respuesta, y por distintas razones, a ambas medicinas por más de un siglo" (Juan Pérez, "Perspectivas de la medicina tradicional: el papel del 'curador'", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, Etnia y sociedad en Oaxaca. UAM-I/ENAH, México 1991, p.151).

En suma, la situación que quedó algunas décadas después de la Conquista, y como resultado directo de ella, era desoladora:

"El siglo XVI vio sucederse una serie devastadora de epidemias y crisis agrícolas que combinaron sus efectos para producir uno de los derrumbes demográficos más impresionantes de que se tenga memoria en la historia de la humanidad. Después de las epidemias de 1531-32, 1538, 1543-48, 1563-64, 1576-81 y 1588, acompañadas por las escaseces y hambres de 1538, 1543-44, 1550-52, 1563-65, 1573 y 1579-81, los testimonios de la época presentan un cuadro terrible de la situación del indígena: en muchos pueblos la población se había

reducido a menos de la mitad; otros poblados desaparecieron completamente y en algunos sólo sobrevivían ancianos y familias enfermas que no podían cultivar la tierra. La imagen de los campos era igualmente desoladora: las tierras permanecían incultas, o eran trabajadas en una proporción muy inferior a la de 30 ó 50 años atrás. La falta de hombres había hecho que las comunidades se replegaran sobre sí mismas, descuidando las tierras de los indios muertos y abandonando la vigilancia de los pastos, montes y baldíos que antes de las mortandades se procuraba extender hasta los límites extremos. Desde luego, estas circunstancias no dejaron de ser aprovechadas por los acaparadores de tierras.... También la política de 'congregar en pueblos' a los indios contribuyó a que muchos de ellos perdieran sus tierras... Pero fue hasta después de 1590 cuando comenzó a ejecutarse la orden de congregar a los indios dispersos en pueblos. Los efectos de esta política sobre la tenencia de la tierra se manifestaron muy pronto: desde principios del siglo XVII son frecuentes las quejas de los indios congregados que denuncian despojos, invasiones, usurpaciones y robos de sus antiguas propiedades" (Enrique Florescano, Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821). ERA-SEP, Col. Lecturas Mexicanas No. 34, segunda serie. México 1986, pp.52-53).

Y tal panorama no mejoró demasiado durante este periodo, pues las epidemias continuarían diezmando a la población india y a ello se sumaron las crisis agrícolas constantes que afectaban al conjunto de la población, aunque con más intensidad a los habitantes de las ciudades y no a los indios:

"Sin excepción, todas las sociedades antiguas de estructura predominantemente agrícola padecieron la implacable tiranía de "los designios del cielo": la sucesión de años de lluvias abundantes y regulares que producían buenas cosechas, alterados por otros en los cuales la falta de lluvias, las heladas o el granizo esterilizaban los campos... esas fluctuaciones de la producción agrícola no tenían nada de caprichosas, sino que ocurrían regularmente cada diez años como promedio, adoptando la forma de olas cíclicas... La Nueva España, una sociedad eminentemente agrícola, no podía escapar a esa calamidad cíclica que agobió a todas las sociedades preindustriales... en la época colonial, crisis agrícola quiere decir pérdida de las siembras de maíz, del grano más importante y más extensamente cultivado, del alimento esencial y a veces único de la inmensa mayoría de la población indígena, de gran parte de los mestizos, 'castas' y españoles pobres, de casi todos los animales de carga y tracción, de las aves de corral y de los cerdos. De ahí que la reducción o la pérdida total de la cosecha de maíz provocara, además de una intensa crisis agrícola, una crisis económica general.... En el periodo que va de 1720 a 1813 hemos registrado la presencia de diez ciclos agrícolas cuyas puntas corresponden a diez crisis, las de 1724-25, 1730-31, 1740-41, 1749-50, 1759-60, 1771-72, 1780-81, 1785-86, 1801-02 y 1809-10. Todas estas crisis fueron desencadenadas por la

intervención de uno o más fenómenos meteorológicos (sequías o heladas principalmente) que destruyeron parcial o totalmente las siembras de maíz y generaron escasez, carestía y hambre. Pero las más terribles por su intensidad, por el territorio que abarcaron y por los efectos que provocaron, fueron las de 1749-50, 1785-86 y 1809-10" (Enrique Florescano, Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821), pp.71-73).

Como ya se dijo, si bien había una alta densidad de población en tiempos prehispánicos en varias regiones de Oaxaca, no todos los indios vivían en pueblos permanentemente, y al ser obligados a vivir en ellos padecieron las consecuencias ya señaladas en su salud. Además, hacerlos vivir en pueblos no tenía como función primordial vigilar su bienestar sino el de los españoles:

"Los pueblos de indios fueron establecidos tanto por motivos económicos como religiosos, sin que necesariamente fuera siempre el motivo religioso el más importante para los colonizadores españoles. Estos pueblos fueron concebidos y proyectados para servir como unidades de apoyo para los pueblos de españoles... Por lo tanto, cada ciudad española se convirtió en un planeta rodeado de satélites de los cuales extraía sustento, mano de obra y almas para cristianizar... Juntaron a los indígenas, obligándolos a urbanizarse en entornos urbanos de estilo europeo, completamente exóticos para ellos, a fin de lograr el control económico y religioso. Tradicionalmente, los indígenas vivían dispersos en sus campos de maíz, pauta de asentamiento que se remonta a las épocas precolombinas. Todavía a fines del siglo XVIII, los indios preferían esta forma de vida y con frecuencia se escapaban al campo teniendo que ser reagrupados a la fuerza y, a su pesar, alojados una vez más en pueblos planificados y establecidos para ellos... Los indios preferían vivir dispersos, quizás no tanto porque no apreciaran vivir cerca unos de otros, sino debido a la escasez de tierra plana y adecuada para la agricultura en áreas extremadamente montañosas como las de Guatemala y Chiapas y otras regiones de Centroamérica. Tanto la geografía física como los rasgos culturales tradicionales fomentaban la existencia de pequeñas aldeas diseminadas en pequeños bolsones de tierra arable" (Sidney D. Markman, "Reflejo de las variables étnicas en la urbanización de Centroamérica colonial: la mestización como una causa determinante de carácter urbano y arquitectónico", en: J. Hardoy y R. Schaedel (comps), Asentamientos urbanos y organización socioproductiva en la historia de América Latina. Ediciones Siap, Buenos Aires, 1977, pp.115-116).

La muerte masiva de indios provocó desajustes no sólo en los pueblos indios sino también en los pueblos de los invasores. Los españoles tenían que obtener alimentos y ante la falta de abasto y de mano de obra india introdujeron cambios fundamentales, como la reorganización de las haciendas y el tráfico de esclavos:

"La primera y más aguda manifestación del impacto de la mortandad indígena en las ciudades españolas fue la escasez y aún la falta de

alimentos. Antes de 1576-1579 la población española, especialmente en el centro y el sur de México, dependía directamente del indio para casi todo el alimento, el combustible y el forraje; las únicas excepciones eran el trigo y el ganado. Conforme decaían las comunidades indígenas, se les exigía pagar mayores tributos y criar cierto número de gallinas y pavos que debían vender al bajo precio fijado.... La solución al problema de los alimentos consistía en evitar depender directamente de las empobrecidas comunidades indígenas. La manera más obvia de lograrlo era implantar otros cultivos necesarios en las grandes haciendas españolas que ya producían trigo y ganado. Estas haciendas todavía dependían de las comunidades indígenas para el cultivo, pero se podía obligar a la población indígena a producir alimentos en una explotación comercial, empleándolos como labradores de tierras de españoles, bajo vigilancia española (pp.65-67)... Al disminuir la población se desocuparon grandes extensiones de buena tierra cultivable, en el centro y en el sur, llamadas 'tierras baldías' (p.68)... De 1570 en adelante, los españoles rápidamente se posesionaron de las tierras baldías (p.69)... Poco después de 1590, las haciendas estuvieron aparentemente en condiciones de suplir la demanda alimenticia de las ciudades, siempre y cuando tuviesen suficiente mano de obra. Esto no significa que dejaran de depender de la producción indígena sino que, en un aprieto, podrían contar con los alimentos producidos en las tierras de sus propios vecinos (p.70)... El problema de la escasez de mano de obra seguía sin solución. Puesto que no era fácil obligar a trabajar a blancos y mestizos, no había más alternativas que importar esclavos negros del África" (Woodrow Borah, El siglo de la depresión en Nueva España. Ed. ERA, col. Problemas de México. México, 1982, p.71).

Los españoles actuando como invasores, es decir en su propio beneficio, crearon formas de explotación como la encomienda para poder hacer trabajar a los indios para ellos. Pero al parecer la situación hacía que eso fuera insuficiente y trataban de obligar al indio a destinar también sus tierras de autoconsumo para una producción mercantil en beneficio de los españoles. En 1595, el virrey Velasco dirige una carta a su sucesor en la que señala:

"Especialmente notable es el daño que se sigue de que los indios no puedan obtener cosechas, pues además del alza del precio de los comestibles, su falta (aun a precios altos) será la ruina y la destrucción de estas tierras... Forzar a los indios a sembrar y cultivar sus tierras es asunto de suma importancia para estos reinos, al cual se le debe prestar especial atención en el futuro" (En: Woodrow Borah, El siglo de la depresión en Nueva España, p.49).

Esta falta de productividad india era en realidad una estrategia lógica y una característica de la producción india, pues no había razón para sembrar más de lo que necesitara para satisfacer sus necesidades individuales y comunales, salvo que se le obligara a hacerlo, es decir, que no había una razón lógica para abandonar la producción de autoconsumo en aras de un desconocido afán de acumulación a través del mercado:

"En el último cuarto del siglo XVI, la situación global cambia sustancialmente. La disminución de la población indígena alcanza niveles al parecer críticos, desbaratando la organización tradicional de la producción que inicialmente se había beneficiado con los nuevos elementos productivos, las técnicas importadas y los mayores recursos accesibles a los sobrevivientes de las primeras epidemias... Así, el indio se refugia en una economía de autosuficiencia y produce sólo el excedente que necesita para cumplir con los pagos obligados; producir más para el mercado implica dejar de producir lo que precisa y depender de un mercado incierto" (Rodolfo Pastor, "El repartimiento de mercancías y los alcaldes mayores novohispanos: un sistema de explotación, de sus orígenes a la crisis de 1810", en: W. Borah (coord.), El gobierno provincial en la Nueva España 1570-1787. IIHUNAM, serie Historia Novohispana No. 33, México 1985, p.209).

Los tributos que debían pagar a los conquistadores tanto en servicio como en especie era una pesada carga que se hizo mayor al tener que pagarlo también en dinero. Es ilustrativo el caso de Tamazulapan:

"..población localizada en la Mixteca, quedó encomendada a Juan Juárez, quien residía en la ciudad de México, y a su hijo, Luis Juárez. La tasación más temprana incluye principalmente productos en especie que debían ser entregados diariamente en la ciudad de Oaxaca, como eran gallinas (3), maíz (2 cargas), leña (4 cargas), yerba (4 cargas) y agua en la casa del encomendero; además en el pueblo debían dar diariamente una gallina y maíz para comer. El oro (6 canutos de oro en polvo de \$10 cada uno) debía ser entregado cada 80 días, probablemente en la ciudad de Oaxaca, en la casa del encomendero.

En 1555 los indios piden una nueva tasación, alegando que no pueden cumplir con lo que se les exige; por ello, se les cambia el oro en polvo a pesos en oro común (\$200 cada 4 meses), se introduce la obligación de trabajo en los campos de cultivo de trigo y de maíz, y se dan las medidas específicas del tamaño del campo de cultivo, o sea 200 brazas de largo por 200 de ancho. El producto debía entregarse en la cabecera del pueblo...Además se les obliga a un tributo especial sólo cuando el encomendero estuviese en el pueblo, que consistía en entregar diariamente yerba (2 medidas) y 2 cargas de leña (así como 2 guajolotes y una gallina de Castilla)" (Luz María Mohar, Modificaciones del tributo prehispánico en Oaxaca en el siglo XVI: el impacto de la conquista española. CIESAS, Cuadernos de la Casa Chata No. 16, México, 2ª ed. 1983, p.48).

Una forma de obligar a los indios a producir y de hacerlo para el mercado, fue a través del sistema llamado "repartimiento de mercancías", que consistía en adelantarles semillas u otros productos a cambio de producción mercantil:

"Desde fines del siglo XVI, el comercio de 'repartimiento' se convirtió en la principal forma de hacer una fortuna usufructuando los cargos de gobierno. No sin compusión, los funcionarios de la Corona repartían,

entre los indios de sus jurisdicciones, mercancías diversas a cambio de un pago futuro en producto indígena, valorando a su arbitrio lo vendido y comprado en los consulados; devino en eje del sistema comercial y financiero de la colonia" (Rodolfo Pastor, "El repartimiento de mercancías...", p.201).

Este repartimiento llegó a ser forzoso y los pueblos indios cumplieron con este requisito colonial sin perjudicar su propia producción de autosuficiencia y sin relacionarse con las autoridades coloniales, pues quien respondía por el pago de lo establecido no eran los indios sino las autoridades étnicas de cada territorio indio --también llamados "Repúblicas de indios"--, el cual estaba formado por la cabecera y varios pueblos sujetos.

La abolición del repartimiento por parte de la Corona española produciría un serio problema mercantil y demostraría que los indios producían para el mercado sólo para cumplir con obligaciones que les eran impuestas, dado que su preocupación era alimentarse y no acumular bienes:

"(Hacia finales del siglo XVIII, cuando el repartimiento de mercancías fue abolido)... una todavía abrumadora mayoría de indígenas, cuya resistencia al mercado había exigido el surgimiento del repartimiento forzoso y que había sido su principal víctima, seguía controlando gran parte de la oferta del producto agrícola y manufacturado. El indio había sido obligado a producir en proporción del interés de los repartidores... De 1789 en adelante abundan los testimonios en el sentido de que, una vez que han quedado libres del reparto, los indios han dejado de producir y de consumir. En algunos casos estas acusaciones adquieren incluso un tono ominoso; se acusa a los indios de estar saboteando el comercio y el abasto otra vez como en la segunda mitad del siglo XVI... La crisis económica del segundo cuarto del siglo XIX debe también achacarse en buena medida a la nueva libertad que ejercitan los indios para no producir más que estrictamente lo que necesitan" (Rodolfo Pastor, "El repartimiento de mercancías...", pp.235-236).

Los españoles introdujeron desde los comienzos de la invasión la ganadería doméstica al traer a tierras oaxaqueñas chivos, puercos, reses, borregos, burros y caballos, así como la gallina. Todos estos animales, así como algunos de sus derivados, se incorporarían a la vida de los pueblos indios, para su crianza y consumo, así como para su empleo como medio de transporte, carga y tracción. Si bien comer carnes en abundancia les provocó inicialmente problemas de salud, con el tiempo aprendieron a utilizarlas en su beneficio físico y social, y aún hoy son impensables las fiestas comunitarias sin consumo de reses o chivos y las casas rurales sin criar gallinas.

También introdujeron una gran cantidad de plantas que son actualmente parte importante de la alimentación del oaxaqueño, en distinta medida:



## PLANTAS TRAJIDAS POR LOS ESPAÑOLES

**ESPECIAS Y SAZONADORES:** ajo, anís, azafrán, comino, jengibre, laurel y perejil.

**FRUTAS:** berenjena, caña de azúcar, cereza, fresa, granada, higo, lima, limón, mango de Filipinas, manzana, melón, membrillo, naranja, pepino, pera, sandía, toronja y uva.

**FRUTAS SECAS:** almendra, avellana, nuez y piñón.

**HORTALIZAS:** acelga, ajonjolí, alcachofa, apio, cebolla, col, coliflor, espárrago, espinaca y lechuga.

### PLANTAS TEXTILES Y FORRAJERAS:

alfalfa, cáñamo, lino y mimbre.

**RAICES:** nabo, rábano, remolacha y zanahoria.

### SEMILLAS

**Cereales:** arroz, avena, cebada, centeno y trigo.

**Leguminosas:** garbanzo, haba y lenteja.

(Fuente: M.Dalton, R.Moguel y M.Winter, Historia de Oaxaca, Tomo I, 1980, p.150)

Su cultivo se extendió rápidamente y en algunos casos se introdujeron para pagar el tributo:

"En el viejo modo de usar la tierra empezó a crecer un cereal desconocido, los indígenas le llamaron "Maíz de Castilla", los españoles le denominaban "Trigo". En la década de 1530 ya se cultivaba en Huautla; en Teposcolula y en Coixtlahuaca, en la Mixteca Alta; en Etlá y Cuilapan, en el Valle, y figuraba en sus listas de tributo. Para mediados de siglo se había extendido a la Sierra Norte, a Calpulalpan e Ixtlán; también a otros reinos de la Mixteca como Chachoapan, Malinaltepec, Tamazola y varios más" (Ma. de los Angeles Romero, "Epoca colonial (1519-1785)", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la Cuestión... T. I, p.123).

Hubieron también cambios en el medio ambiente que, a diferencia de las dos épocas anteriores, dejarían su huella:

"(en la época colonial) se originan muchos de los factores que hoy inciden de manera desastrosa en el medio rural de la sierra y la costa oaxaqueñas: ampliación continua de los pastizales, destrucción de áreas boscosas y selváticas para fines agrícolas y ganaderos; ocupación de las mejores tierras para monocultivos y paulatino desplazamiento de las comunidades frente al avance de las

posesiones privadas. Sin embargo, el legado agropecuario y tecnológico colonial no es negativo en sí: lo es la forma y uso que frecuentemente se le da. La introducción de nuevos cultivos y técnicas, de árboles, especies hortícolas y animales del Viejo Mundo, constituyen aportes que enriquecieron y diversificaron el contexto productivo y técnico de México, dando pie a la aparición de actividades nuevas, muchas de las cuales son ahora parte vital del sostenimiento campesino indígena: los textiles de lana, el pastoreo de ovinos y caprinos, la porcicultura, el uso del arado y de coas con punta de metal y la diversificación de los huertos familiares con frutales de procedencia externa, son algunos ejemplos al respecto" (S. Nahmad y otros, Medio ambiente y tecnologías indígenas en el sur de Oaxaca. CECODES, México, 1994, pp.17-18).

Este tercer periodo, que denominamos "Colonialismo español", abarca desde la Conquista hasta mediados del siglo XIX (más concretamente: desde la primera Conquista hasta la segunda; esta segunda Conquista se explica más adelante). En el aspecto alimentario se caracteriza por la incorporación a la comida oaxaqueña de las plantas, frutas y animales que introdujeron los españoles, así como por la reorganización de la producción agrícola y del consumo. En cuanto a la salud, pese a la alta mortandad por enfermedades, los indios lograron rehacer sus condiciones anteriores gracias a su voluntad de resistir y de reorganizarse, logrando un nivel aceptable de salud:

"..Autores como S. Cook, W. Borah y J. Super han argumentado que los grados de nutrición no disminuyeron en México (virreinal) y que, aunque lo hubieran hecho, siguieron siendo adecuados, debido en gran parte a la mayor disponibilidad de carne" (Linda A. Newson, "Explicación de las variaciones regionales de las tendencias demográficas en la América española colonial: el caso de México", en: Historia Mexicana No. 164, abril-junio de 1992, México, p.528).

Los indios pasaron a ser paulatinamente la capa más baja de la población, siendo los europeos, los criollos y los mestizos las capas superiores. Los indios fueron desplazados a las orillas de los centros urbanos, a muchos se les forzó a vivir en pueblos y continuaron siendo la población rural mayoritaria. Esto significó que ellos eran los agricultores cuya producción alimentaba a las capas superiores y a ellos mismos. Para los indios, la agricultura, la caza y la recolección siguieron siendo la base de su alimentación, incorporando el consumo de carne de animales domésticos y de las plantas y frutas importadas. A esto se añadió el consumo de productos manufacturados en otras regiones o importados que adquirirían a través de tiendas de españoles o de indios comerciantes.

Sin embargo, los indios de las ciudades fueron despojados prácticamente de todo, incluso de la dignidad y, por supuesto, de la salud. Así lo muestran los testimonios de finales de esta época, a diferencia de los indios del campo:

"Con mucho, la parte más desagradable de México, a fines de 1823, era su población de léperos, que convertían los suburbios en una escena continua de miseria y suciedad. Veinte mil de tales léperos

infestaban las calles en ese tiempo, exhibiendo una imagen de infortunio que no pueden reflejar fielmente las palabras. La extraordinaria fealdad natural de los indígenas, particularmente de los entrados en años, resaltaba aún más por la repugnante combinación de suciedad y harapos" (Henry G. Ward, México en 1827 (selección). FCE, col. Lecturas Mexicanas No. 73. México, 1985, p.63).

"(en México, hacia 1763)..es el vulgo en tan crecido número, tan despilfarrado y andrajoso, que lo afea y mancha todo, causando espanto a los recién llegados de Europa... De cien personas que encuentres en las calles, apenas hallarás una vestida y calzada... Los entendimientos de los naturales son claros y comprensivos, y consiguientemente aptos para todas facultades y ciencias, adelantándose en admirables progresos brevemente lo que en Europa no consiguen sino después de mucho tiempo y a costa de gran trabajo; pero a cierta edad, como de treinta años, van en decadencia, ya por su delicada complexión y falta de salud, como también por falta de fomento y plazas en qué acomodarse, lo que da motivo a que, faltando el incentivo del honor, se introduzca fácilmente el ocio y abandonen los libros" (Francisco de Ajofrín, Diario del viaje a la Nueva España. SEP, col. Cien de México. México, 1986, pp.65 y 69).

"Son los indios de color 'bazo' y adusto, de genio triste y melancólico, ánimo flojo y decaído; no juran ni maldicen; tardos a la ira y pesados en todo...Su estatura es muy mediana y todos son rehechos y forzudos.... Son incansables los indios en el trabajo; su tarea en las haciendas son doce horas al día, aunque trabajan despacio y flojamente por lo regular. Su comida son unas tortillas de maíz y chile o pimienta molida en agua con sal. Y, con toda esta sobriedad, viven fuertes y sanos que no les hace impresión ni el agua, ni el sol, ni el viento, ni ninguna intemperie a que siempre están expuestos por sus pobres vestidos" (Francisco de Ajofrín, Diario del viaje a la Nueva España. SEP, col. Cien de México. México, 1986, p.193).

"Los habitantes del campo, con un acceso más directo a los alimentos, pudieron haber resistido a las crisis más fácilmente que los residentes de los centros de población" (Linda A. Newson, "Explicación de las variaciones regionales de las...", p.529).

En esa época, la gran mayoría de la población oaxaqueña seguía siendo india y ya se había recuperado de la caída demográfica por epidemias que significó la Conquista:

Composición étnica de la población de Oaxaca (%)

Año	Indios	Españoles	Mestizos y mulatos	Total de habitantes
1793	88.3	6.2	5.2	411,336

1810 88.2            6.3            5.2            596,326

(Fuente: Leticia Reina, "De las Reformas Borbónicas a las Leyes de Reforma", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca, 2 tomos. Juan Pablos editor, México, 1988, T.I., p.192).

Lo importante a destacar en este periodo de poco más de tres siglos es que, a pesar de los cambios, la base de la alimentación siguió siendo, para la mayoría de los oaxaqueños, su propia producción o los básicos intercambiados con otros territorios indios mediante los circuitos de tianguis. En las tiendas los indios compraban productos manufacturados que ya habían pasado a ser parte de su consumo común. Por ejemplo, un análisis de las mercancías que circularon en los almacenes de la Mixteca entre 1701 y 1727 indica lo siguiente:

Origen y porcentaje de las mercancías

Productos europeos	38%
Productos mixtecos	31%
Productos novohispanos	16%
Productos chinos y otros	15%

De los productos europeos:

- 76% correspondía a manufacturas textiles (telas, mercería textil y ropa)
- 15.5% eran productos varios como cera, papel, libros y otros
- 5% eran artículos de hierro y
- 3.4% eran especias y alimentos (vino, clavo, azafrán, aceite de oliva).

Los productos mixtecos eran principalmente pieles, sebo, lana, grana y algodón.

Los productos novohispanos eran textiles (46%), varios (36%, incluía peines, botones, rosarios, jabón, pólvora mexicana, molinillos, etc.), alimentos, sobre todo harina (13%) y artículos de cuero (4%).

(Fuente: Ma. de los Angeles Romero Frizzi, "Comercio en la Mixteca Alta, Oaxaca, México. Un análisis de los flujos de mercancías", en: El Medio Milenio No. 4, sept. 1988, pp. 53-70).

Por lo que respecta a los tianguis, en ellos sí se comerciaban sobre todo alimentos, pero en general no se producían para venderlos y tener dinero para comprar otros bienes. Sólo se comerciaban, mediante trueque principalmente, los excedentes una vez satisfechas las necesidades de la familia o unidad doméstica y de la comunidad, pues los indios durante la Colonia no se estaban muriendo de hambre, sino que se organizaron para resistir la dominación a tal grado de eficiencia que podían tener cantidades importantes de excedentes alimenticios después de satisfacer sus necesidades. En su estudio monumental sobre la reorganización de los indios de Oaxaca después de la Conquista<sup>2</sup>, el historiador Marcello Carmagnani afirma en cuanto al aspecto económico:

---

<sup>2</sup> Marcello Carmagnani, *El regreso de los dioses. El proceso de reconstitución de la identidad étnica en Oaxaca, siglos XVII y XVIII*. FCE. México, 1988.

"... La disponibilidad de recursos es, pues, extremadamente diferenciada y nos parece en extremo peligroso concluir con apresuramiento que en el curso del siglo XVIII los recursos de los territorios indios empiezan a ser insuficientes para cubrir las necesidades de las unidades domésticas (p. 144)..... los recursos comunitarios...son los recursos totales menos los recursos asignados en usufructo a las unidades domésticas... A diferencia de los recursos asignados a las unidades domésticas, los recursos comunitarios son de tipo plural, y esta pluralidad tiene un fundamento esencialmente histórico. En efecto, si nos colocamos hacia finales del siglo XVIII, podemos notar que las unidades domésticas (o familias) tienen acceso a recursos propios, a recursos concedidos por la comunidad (la parcela), a recursos regulados por la autoridad étnica (riego, madera y pasto), a recursos de la caja de comunidad y a recursos de la cofradía o hermandad (p. 118)... En casi treinta años (1757-1782), la flexibilidad e intercambiabilidad de los recursos genera, en el peor de los casos, equilibrio entre recursos y necesidades, y, en el mejor, excedente de recursos... Esta capacidad de gestión de los recursos es la que otorga a las sociedades indias la posibilidad de desarrollarse en el tiempo (p. 123)".

Una hábil organización de sus recursos disponibles --resultante de la reconstitución de la identidad étnica basada en la autonomía-- permitió a los indios consolidar su economía, lo que significa alimentarse suficientemente, y una vez logrado esto comerciar. El mismo Carmagnani sostiene:

"Los bienes sobrantes, una vez garantizado el consumo de las unidades domésticas por las autoridades étnicas, y de las fiestas, pueden ser objeto de circulación e intercambio (p. 147).... El hecho de que el instrumento que mueve la circulación india sea el trueque, nos dice que la característica esencial de este tipo de circulación es la de balancear los bienes insuficientes o inexistentes en un pueblo o un territorio indio... la circulación posee una lógica mercantil orientada a garantizar las necesidades de las unidades domésticas presentes en el territorio indio y a maximizar los vínculos de solidaridad entre los diferentes territorios (p. 157-158).... Esto significa entonces que el volumen de bienes excedentes indios es superior al que necesitan para satisfacer sus necesidades mínimas, lo cual les deja la posibilidad de obtener bienes que no producen o venderlos por dinero (p. 160)".

La prueba más clara de esta autosuficiencia es la existencia en Oaxaca, desde entonces --y antes--, de una cantidad impresionante de sistemas de tianguis regionales. Los indios eran la gran mayoría de la población del estado y, por lo mismo, los alimentos que se intercambiaban en los tianguis eran producidos principalmente por indios; si lo que los indios llevaban a los tianguis era sólo sus excedentes después de haber previsto la satisfacción de sus necesidades familiares y comunitarias, entonces debe haber habido una gran cantidad de excedentes pues los tianguis

estaban organizados en sistemas diarios por región. Veamos un ejemplo de este sistema registrado en el siglo XVIII:

"En el área de Villa Alta, el tianguis se realiza los lunes en Villa Alta, los martes en Yalálag, los miércoles en Sochila, los jueves en Totontepeque, los viernes en Comaltepeque y los sábados en Chuapan" (Carmagnani, El regreso de los dioses, pp. 152-153).

Sistemas similares existían en otras regiones de Oaxaca desde la época prehispánica y es importante destacar que hacia el siglo XIX todavía predominaba el intercambio mediante trueque:

"..las plazas indígenas prehispánicas esencialmente permanecieron inalteradas por la ingerencia española. La política paternalista colonial que segregaba a los indios de los españoles y las castas, condujo al gobierno virreinal a apoyar la autonomía e independencia del sistema de plazas de los indios en el Valle... Para 1800, en la economía del Valle de Oaxaca, el proceso social de producción no se encontraba todavía completamente dominado por el valor de cambio" (Scott Cook y Martin Diskin, "Análisis e historia en la economía de mercado campesino del Valle de Oaxaca", en: Scott y Diskin, Mercados de Oaxaca. SEP-INI No. 45, México, 1975, pp.33-34).

Por tanto, la organización económica y política de la vida llevada a cabo por los indios de Oaxaca desde el siglo XVII hasta alrededor del año 1850, les permitió sobreponerse al trauma de la Conquista, reagruparse en base a su propia cultura y fortaleza política, reforzando su identidad étnica, y sentar las bases de una vida sana gracias a la producción más que suficiente de casi la totalidad de sus alimentos. La falta de atención médica que ocurrió en los primeros años después de la Conquista se debió a la muerte y persecución de muchos curanderos y a la imposibilidad de enfrentar las epidemias, pero ni el conocimiento herbolario ni la concepción de las causas de la salud y la enfermedad fueron exterminados por los europeos.

Por otra parte, hacia finales de la época colonial, las crisis resultaron ser parte importante de las causas del estallido de la independencia, que produciría el surgimiento de México como nación:

"Desde 1790 los precios de los productos agrícolas no habían cesado de aumentar y en todas las ciudades crecía el número de revendedores y las críticas contra ellos. En el campo, una sequía tenaz abatió las sementeras en 1808, 1809 y 1810, y convirtió a los indios en hombres hambrientos y desesperados. En septiembre de este último año, cuando la crisis agrícola era más intensa, el cura Hidalgo lanzó en Dolores el grito que desató la esperanza de esa masa de miserables. No pronunció la palabra tierra, bastó con que denominara al opresor para que los indios de los pueblos y los sin tierra, los vagabundos y los peones de las haciendas se unieran a él" (Enrique Florescano, Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821), p.152).

La independencia tendría repercusiones diferentes en las distintas regiones del país y entre los diferentes grupos étnicos de ellas. En nuestro caso:

"La Guerra de Independencia provocó muchos cambios en la economía del estado de Oaxaca. Durante mucho tiempo se pensó que los efectos de la guerra sólo habían sido a corto plazo por tener una agricultura de autoconsumo y que sólo habían afectado aquellos lugares donde hubo batallas.

Sin embargo, ahora sabemos que Oaxaca tenían una economía muy diversificada con una actividad comercial muy intensa que articulaba a todas las regiones a través del intercambio de productos, y una abundante producción de grana cochinilla para la exportación. El saldo de la guerra fue la desarticulación económica de sus regiones y la crisis de la producción agrícola, la que apenas se pudo recuperar y desarrollar hasta el año 1870... Por otra parte, los cambios en la economía mundial terminaron por trastocar la economía de Oaxaca y sobre todo la de muchas comunidades. La grana cochinilla y el añil dejaron de tener competitividad en el mercado internacional frente a los tintes naturales de otros continentes. De igual forma, las mantas perdieron mercado frente a la invasión de los textiles ingleses.

De tal suerte, las comunidades de la Mixteca que sembraban nopaleras para la grana, las de la Sierra Norte que fabricaban mantas y aquellas del Istmo que producían añil y mantas, fueron perdiendo su fuente de ingreso. Por lo tanto, para sobrevivir hicieron, entre otras cosas, una reconversión de su economía.

Las comunidades que antes se dedicaban fundamentalmente a este tipo de productos, comenzaron a sembrar maíz para el autoconsumo y otros básicos que anteriormente adquirirían en el mercado. También hubo otro tipo de comunidades, cuya ecología lo permitió, que diversificaron su producción agrícola, ganadera o artesanal. O como en el caso del Istmo, en donde se incrementó la explotación de las salinas para obtener productos provenientes de Guatemala" (Leticia Reina, "De las Reformas Borbónicas a las Leyes de Reforma", pp.227-228).

En el caso de los pueblos indios se empezaron a perfilar dos de las características que a la larga incidirían en el rompimiento de la dinámica india: la pérdida paulatina de autosuficiencia y la falta de una estrategia colectiva de reconstrucción de la vida comunitaria:

"Durante los años de la Guerra de Independencia, cuando disminuyó la población y el número de pueblos, también fue el momento en que éstos recuperaron las tierras que rentaban o que habían vendido o que les habían quitado los españoles. La salida de los españoles del país, y en particular de Oaxaca, provocó un reacomodo de la tenencia de la tierra y recuperación de ciertos espacios geográficos y económicos para los indígenas.

Sin embargo, hubo grupos de criollos, mestizos y caciques indígenas que se enriquecieron favorecidos por los nuevos vientos

liberales; se fueron apropiando de los recursos naturales de las comunidades hasta desestabilizar su economía. Desde la década de los cuarenta del siglo pasado, los pueblos perdieron autosuficiencia económica" (Leticia Reina, "De las Reformas Borbónicas a...", p.240).

"El desequilibrio de la economía comunitaria y los conflictos locales y nacionales de tipo político por controlar una región, provocaron una ola constante de conflictos agrarios de toda índole a lo largo de la primera mitad del XIX, siendo quizás los más duraderos y sangrientos de la historia de los pueblos indios (p.245)... La tercera década del siglo XIX fue fatal para el estado de Oaxaca, hubo epidemias de cólera y viruela, sequías y hambrunas espantosas. Pero ante esta situación desesperada la respuesta fue de índole individual. En estos años y en la siguiente década proliferaron los "vagos" y "vagabundos" por todas partes, al igual que los bandidos que asaltaban a los comerciantes en las cañadas" (Leticia Reina, "De las Reformas Borbónicas a...", p.246).

Tal vez la manifestación más dramática de la desorientación comunal provocada por lo que se ha dado en llamar la segunda Conquista sea la siguiente:

"Cuando se ve que los proyectos liberales llegaron a importar granos porque todos sus planes modernizadores no satisficieron el hambre del gran pueblo, uno esperaría de los campesinos empobrecidos de Oaxaca una respuesta más violenta y continua, desde la toma del poder de los liberales a mediados del siglo, contra los ilustrados mestizos y enajenados extranjerizantes, y lo sorprendente del caso es que sí hubo continuo conflicto y lucha, pero contra ellos mismos. La inmensa mayoría de los conflictos fueron por límites de tierras entre pueblos. Sin duda, las leyes liberales vinieron a agravar muchos conflictos y a crear otros" (Manuel Esparza, "Los proyectos de los liberales en Oaxaca (1856-1910)", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca, 2 tomos. Juan Pablos editor, México, 1988, T.I., pp. 328-329).

Aunque esto es un indicador fundamental para entender las nuevas formas de desarticulación de las perspectivas colectivas indias, no significa que sólo se hayan dado luchas entre pueblos y no contra sus saqueadores:

"Continuas, y con frecuencia graves, fueron las luchas agrarias en Oaxaca, principalmente de los pueblos entre sí, y en menor grado de éstos con las haciendas. Algunos atribuían estas luchas a la desigualdad con que las autoridades coloniales otorgaron las tierras a los pueblos, de tal manera que mientras unos poseían extensiones inmensas (que por no poderlas cultivar permanecían baldías), otros carecían de las más indispensables para su subsistencia. Las autoridades oaxaqueñas informaron sorprendidas en 1861 que muchos municipios poseían tierras tan vastas que en ellas podía



caber todo un estado, y, sin embargo, se contentaban con sembrar de 10 a 20 fanegas de maíz y mantener pequeñas pastorías de ganado. Aún así, invadían las tierras ajenas... Algunos jefes políticos atribuían a las malas artes de los 'tinterillos' la prolongación indefinida de los pleitos; otros, a la complicación de los procedimientos desamortizadores.

Aunque la mayoría de las luchas eran de pueblos contra pueblos, no faltaron algunas, por esos años, contra las haciendas, como el pleito de San Juan Coatecas Altas (Ejutla) contra las haciendas de San Nicolás y San Guillermo, o el de San Juan Guichicovi contra Tomás Woolrich... En Huajuapán lucharon varios pueblos contra usurpaciones de particulares, y en Teotitlán contra el llamado "cacique" José María Bravo y contra la hacienda de Tilapa" (Moisés González, "Indio y propiedad en Oaxaca", en: Historia Mexicana No.30, octubre-diciembre de 1958, México, pp.182-183).

La propuesta de que los indios de Oaxaca sufrieron una segunda Conquista es una aportación invaluable para poder ubicar buena parte de los orígenes y causas de la situación actual de los pueblos indios de Oaxaca, y se debe a Marcello Carmagnani, quien tomó el concepto de Nancy Farris. Una síntesis muy apretada de su planteamiento es la siguiente:

".. en mi análisis he puesto en evidencia la existencia de una interacción entre los diferentes grupos étnicos, indios y no indios, que conviven en el territorio de Oaxaca entre los siglos XVII y XIX. Se trata de una interacción tridimensional que se desenvuelve simultáneamente dentro del grupo indio, entre el grupo indio y los otros grupos indios, y entre el grupo indio y los otros grupos étnicos no indios.

La interacción tridimensional favorece la solidaridad interétnica, pues cada grupo es indispensable para el otro. Gracias a la solidaridad interétnica, no sólo es posible la convivencia de los grupos sino también la persecución para cada uno de ellos de sus objetivos étnicos, sin que entren en conflicto abierto, en contradicción, con los objetivos de los otros grupos" (Marcello Carmagnani, El regreso de los dioses. El proceso de reconstitución de la identidad étnica en Oaxaca, siglos XVII y XVIII. FCE, México 1988, p.227).

El hecho de que los distintos grupos (indios, españoles, negros y sus mezclas) fueran interdependientes no implica que no hubiera conflictos, sino que cada grupo era lo suficientemente sólido como para defender su identidad y cultura:

".. el grupo étnico conserva y defiende su forma de vivir y de sentir gracias a un sistema coherente, fuertemente integrador, capaz de empujarlo a través de símbolos y a través de la organización y de la gestión de los recursos materiales e inmateriales. De ahí entonces que gracias a la existencia de un imaginario totalizante los grupos indios puedan convivir con otros grupos étnicos que posean un imaginario totalizante, aunque diferente. La nacionalidad es concebida todavía a comienzos del siglo XIX como una unidad en la diversidad"

Sin embargo, las evidencias muestran que los pueblos indios oaxaqueños a partir de la segunda mitad del siglo XIX son muy diferentes a los del periodo anterior. La causa es una desestructuración de la reorganización de la vida lograda después de la Conquista, que fue impulsada por los pueblos indios a partir de una reapropiación del territorio y de los significados divinos de sus territorios, así como de su no dependencia de los antiguos señores étnicos sino de sus nuevas autoridades propias, que realmente los representaban y con cuya existencia se identificaban. Carmagnani se pregunta entonces en qué momento sucede esta segunda Conquista:

"Si las reformas borbónicas (de fines del siglo XVIII) no destruyen la forma india, ¿por qué todos los indicios nos permiten constatar la existencia de una segunda conquista?. A partir de la información disponible, se podría pensar que en la región de Oaxaca es el resultado de las leyes de Reforma y, en especial, de la transformación de los bienes comunitarios y de cofradía en propiedad privada. Pero, ¿la destrucción de la propiedad comunitaria no podría ser, acaso, una de las consecuencias de la segunda conquista?. Es interesante notar que las llamadas rebeliones indias de Oaxaca ocurren entre 1827 y 1853, alcanzando su máxima fuerza entre 1844 y 1853. Si se usa como indicador la coyuntura insurreccional, se podría pensar que la segunda conquista acontece ANTES de las leyes de Reforma... La segunda conquista no es, pues, la destrucción de la base material de las sociedades indias sino, más bien, la destrucción de los fundamentos materiales e inmateriales que garantizan la interacción de las sociedades indias entre sí con las otras" (Marcello Carmagnani, El regreso de los dioses..., pp.231-232).

Las características de la segunda Conquista se aclaran con la exposición de su desarrollo:

".. es posible concluir que la segunda conquista no empieza con la Independencia, pues cuando el estado de Oaxaca se constituye como 'libre y soberano' en la federación, no sólo la estructura económica y social sino también el poder político son sustancialmente idénticos a los existentes antes de la Independencia...

Nada, pues, parece haber alterado la convivencia plural hasta 1836. En efecto, revisando la legislación emanada del Congreso de Oaxaca entre 1824 y 1836, comprobamos que no se creó la milicia armada, la territorialidad india no fue alterada, la base material de las sociedades indias no fue objeto de una legislación represiva y, finalmente, el margen de autonomía de los grupos étnicos no fue alterado. En cambio, es perceptible una fuerte transformación a partir del decenio de 1840; a partir del Congreso de 1846 se nota que el poder político desea reorganizar las finanzas públicas, la justicia, la administración y establecer una verdadera organización militar. Estamos así en presencia de una vasta reforma regional o, mejor dicho, de la organización del poder criollo en Oaxaca.

La organización del poder criollo es buscada por el grupo mestizo-blanco no sólo por la crisis de la principal producción regional, la cochinilla, sino también por la mayor rebeldía --autonomía, diría yo-- que muestran los grupos indios desde fines del decenio de 1820. Esta organización del poder criollo se orienta, como lo comprendieron los grupos étnicos que respondieron con insurrecciones, a dar centralidad al grupo mestizo-blanco, subordinando a los grupos indios" (Marcello Carmagnani, El regreso de los dioses..., pp.232-233).

La imposición del poder criollo sobre el poder indio, que implicaba la dominación de los indios por el grupo mestizo-blanco, tuvo un apoyo decisivo en el gobierno de Oaxaca, encabezado irónicamente por un indio:

"El proyecto mestizo-blanco adquiere real efectividad durante el gobierno de Benito Juárez, quien, desde su primera exposición como gobernador de Oaxaca, subraya el problema indio --'esa tendencia que generalmente se observa en los pueblos de sustraerse de las obligaciones que las leyes les imponen'-- como uno de 'los incesantes conatos de los enemigos de la paz pública para disolver al Estado en los horrores de la anarquía'. En efecto, la rebeldía de los grupos indios de Tehuantepec, de la sierra zapoteca, de la Mixteca y de los triques amenaza la 'seguridad pública' y debe ser dominada con la creación y organización 'de una fuerza militar, que por moralidad, por disciplina y por su equipo pueda ocurrir prontamente a dar auxilio conveniente en cualquier punto del estado'...

Un poder militar, directamente dependiente del gobernador, permitirá, unas veces 'usando la fuerza física y otras expidiendo órdenes y circulares', inculcar 'a los pueblos el puntual cumplimiento de sus deberes sociales'..... Nace así la Guardia Nacional, cuyos efectivos aumentan de 300 a 800 hombres entre 1848 y 1850...

La construcción del poder militar procede en forma paralela a la creación de una estructura administrativa capaz de controlar directamente los territorios indios. A este fin, el gobierno regional reglamenta, en 1850, la organización político-territorial, dividiendo el estado en ocho departamentos y cada departamento en distritos. El departamento es administrado por un gobernador, regularmente retribuido, y los distritos por un subprefecto... los subprefectos 'no deben limitarse a recaudar la capitación y a transcribir oficios sino a otra cosa más noble, aunque más difícil: a gobernar los pueblos' por medio de la vigilancia y la administración" (Marcello Carmagnani, El regreso de los dioses..., pp.233-234).

Fue el gobernador de origen zapoteco Benito Juárez quien impulsó el proyecto criollo y con él la nueva conquista de los indios:

"Fortalecidas por este nuevo poder directo, sostenido por las armas, las autoridades locales comenzaron a controlar definitivamente los grupos étnicos que, todavía en 1848, continuaban con 'sus Ayuntamientos y República' que elegían 'conforme a sus antiguas

costumbres'.....

La segunda conquista de los grupos étnicos de Oaxaca fue entonces un hecho que acontece en un periodo limitado de tiempo, esencialmente entre 1847 y 1853, durante el cual y gracias al poder militar el grupo mestizo-blanco intervino directa y simultáneamente sobre todas las dimensiones indias, desde la territorial hasta la ideológica, provocando un nuevo colapso de la identidad étnica. Este ataque frontal destruyó la interacción tridimensional que había garantizado entre el siglo XVII y el siglo XIX la pluralidad nacional... La reacción de los indios fue, rehaciéndose al pacto con la divinidad, la de construir una jerarquía político-social paralela a la de los nuevos 'caciques' controlados por los subprefectos, que organizará las insurrecciones y la resistencia a los nuevos señores étnicos y a sus aliados criollos...

La derrota de los grupos étnicos da comienzo a una nueva era en la región de Oaxaca en la cual la minoría mestizo-blanca --12% de la población total en 1857-- dominará directamente a la mayoría india -87% de la población total en 1857--, permitiendo a la clase dirigente regional obtener los recursos necesarios para reforzar su poder...y realizar, en un segundo momento, una maciza transferencia de recursos desde los grupos indios al grupo mestizo-blanco. La desamortización de las comunidades indígenas transfiere más de 300,000 hectáreas de 1'097,000 poseídas por los grupos indios" (Marcello Carmagnani, El regreso de los dioses..., pp.235-236).

De esta manera, concluye Carmagnani, la historia contemporánea de México se inició de una manera similar a la de la Nueva España: por medio de la destrucción de poder de los pueblos indios.

Coincidentemente, esta invasión de los territorios indios se daría al mismo tiempo que el país perdió más de la mitad de su territorio, al despojarlo Estados Unidos de Texas y otras zonas a raíz de la guerra perdida y de los Tratados de Guadalupe Hidalgo, en 1847.

#### 4. LA AGRICULTURA COMERCIAL (desde mediados del siglo XIX a la fecha).

El último periodo abarca desde la segunda Conquista de los pueblos indios (a mediados del siglo pasado) hasta la fecha. Su característica principal en el aspecto alimentario es que la producción agrícola de autosubsistencia se transforma en producción mayoritariamente comercial. Esto significa que grandes extensiones de tierra, en las que se sembraban las plantas que en la región se consumían, se destinaron a productos que se pudieran vender, tanto agrícolas como ganaderos. Para ello, los indios fueron despojados de sus tierras al amparo de las leyes de colonización y de enajenación de terrenos baldíos expedidas entre 1823 y 1894, por lo que muchos ya no pudieron seguir sembrando sus alimentos y tuvieron que trabajar para otros en el cultivo de productos comerciales como el café, caña, piña, hule, vainilla, etc. Los indios se vieron forzados cada vez más a comprar sus alimentos. El proyecto criollo iniciado e impulsado a fines del periodo anterior, se desarrolló plenamente en beneficio de ese grupo, apoyado siempre por el gobierno.

Muchas tierras, como había ocurrido desde el periodo anterior, se dedicaron a la ganadería extensiva --lo que produjo en buena medida la erosión de esas tierras--, y al cultivo de productos de exportación que dieron origen a grandes fincas desde mediados del siglo pasado. Es en este periodo cuando se introducen en Oaxaca el café, la caña de azúcar y otros. No solamente fueron productos nuevos sino también algunos ya conocidos y originarios del continente, como el tabaco, caucho, vainilla, algodón, sandía o el mismo maíz, los que ocuparon gran parte de las mejores tierras en que se producía antes chile, frijol, calabaza y maíz para el alimento de las familias y de la población. El objetivo era hacer que los productos de la tierra produjeran dinero, y para ello se necesitaba obtenerlos en grandes cantidades y a bajo costo de producción para que resultaran altamente rentables. Para lograr esto, los indios fueron despojados de sus tierras, convirtiéndose en peones en sus lugares de origen a sueldos de miseria y largas jornadas de trabajo, lo que generó diversas rebeliones, entre las que se encuentra la revolución mexicana.

A fines del siglo pasado, la producción agrícola empezaba a ser fuertemente inclinada hacia los cultivos comerciales, sacrificando el cultivo de alimentos para autoconsumo en aras de ingresos monetarios y en función de los intereses de los grandes terratenientes:

"Para esa misma fecha (1890), aunque en la mayoría de los distritos oaxaqueños el maíz era la producción más importante, en otros lo era el trigo, como en Teposcolula, la caña en Cuicatlán, el maguey en Choapan, el café en Villa Alta, Miahuatlán y Pochutla, el algodón en Jamiltepec y las papas en Nochixtlán" (Moisés González, "Indio y propiedad en Oaxaca", en: Historia Mexicana No.30, octubre-diciembre de 1958, México, p.186).

El estado de Oaxaca se convirtió en uno de los principales productores de cultivos de exportación, pero no en beneficio de los oaxaqueños. El siguiente es un panorama mínimo de la situación de algunos cultivos hacia el año 1900, cuyo autor es un científico alemán que visitó nuestro país a principios de siglo:

" El tabaco se cultiva en 22 de los 30 estados de México. Según la estadística de producción del año 1897, la mayor proporción del cultivo de tabaco se halla en los siguientes estados:

Oaxaca	con 3,195 toneladas
Veracruz	1,786
Jalisco	983

... Para el mercado mundial es de fundamental importancia el tabaco de Oaxaca y Veracruz, lugares en los cuales capitalistas extranjeros han fundado empresas mayores y han introducido y perfeccionado los métodos de cultivo y de preparación....

... Según la poco fidedigna estadística oficial de producción, en el año de 1897 se cosecharon las siguientes cantidades de café:

Veracruz	14,303 toneladas
Oaxaca	2,770
Chiapas	2,465
Puebla	704

... La escasa productividad y el reducido tiempo de vida del cafeto en Juquila también tienen su origen parcialmente en la precariedad de su cultivo. El error fundamental consiste en la inexistencia de árboles de

sombra..... Dada la pobreza de las sustancias nutritivas y la escasa erosión del suelo (sic), sería necesario recurrir al abono. El cónsul alemán en Oaxaca, que posee varias fincas cafetaleras en la zona de Juquila, pretende utilizar la ventaja de dicho procedimiento mediante el abono de superficies mayores con los fertilizantes concentrados de "Albert" (las marcas PN, PK y PKN)..... El grueso de la exportación de café siempre ha estado orientado a Norteamérica. En el año 1888/89 se enviaron a este país 8,109 toneladas de las 9,263 producidas.....

.... los empresarios capitalistas, particularmente de origen inglés y norteamericano, bajo cuya iniciativa se conformaron varias compañías para la instalación de los plantíos de hule. Estos tuvieron lugar en las laderas del Pacífico del estado de Oaxaca, en el Soconusco en el estado de Chiapas y en el Istmo de Tehuantepec..... En algunos lugares se realizaron intentos de establecer plantaciones de árboles caucheros "Ceará", cuyas semillas de prueba fueron proporcionadas gratuitamente por parte del gobierno. He visto los ejemplares de estos árboles jóvenes, al parecer en buen estado, en el distrito de Juquila.....

... Hasta el año 1893/94 se lograron exportar, en casi todos los años, de 40 a 60 toneladas de añil..... El cultivo de añil, al igual que el de la cochinilla, se lleva a cabo aún en el mismo estado de Oaxaca. Pero mientras que esta última sobrelleva penosamente su existencia en las regiones más altas, el cultivo del añil tiene su centro en la región pacífica del Istmo de Tehuantepec...." (Karl Kaerger, Agricultura y colonización en México en 1900. México 1986. ed. UACH-CIESAS.)

La mayor parte de la producción de exportación se cultivaba en haciendas. Hacia principios del siglo XX, la cantidad de haciendas existentes en Oaxaca da una idea de la magnitud del despojo que habían sufrido los indios y campesinos mestizos:

"Un total de 202 haciendas, consignadas por Soutworth en 1910 (el censo señala 191), con una extensión de 769,830 hectáreas, representaba el 8% del total del territorio de Oaxaca, con un promedio de 3,811 hectáreas cada una. De 101 a mil hectáreas era la superficie del mayor número de propiedades --89--, que representaba el 18% de ese total; en segundo término, 3 haciendas de 40 a 50 mil hectáreas representaban el 17% de ese total. Una sola hacienda de 51,000 hectáreas y otra de 77,000 representaban, respectivamente, el 7% y el 10% de este total; en la primera de ellas se cultivaban cereales e higuera, y en la segunda algodón y caña" (Moisés González, "Indio y propiedad en Oaxaca", en: Historia Mexicana No.30, octubre-diciembre de 1958, México, p.184).

Con la instauración nacional del sistema capitalista de producción y de la economía de mercado durante los más de treinta años que duró en el poder el general Porfirio Díaz, y su desarrollo postrevolucionario, los oaxaqueños en general se vieron cada vez más necesitados de

dinero para pagar tanto impuestos como, sobre todo, el costo de los servicios y mercancías que tenían ya "a su alcance". Esto los obligaba a transformar buena parte de su producción en dinero y los que ya no tenían tierras tuvieron que trabajar por un salario. Debido a esto, los indios se vieron cada vez más forzados a destinar buena parte de sus tierras al cultivo de productos comerciales o a vender parte de la producción de maíz o frijol que tenían para su consumo. Esto se vio incrementado por el hecho de que, en algunos casos, resultaba más barato comprar un producto como el azúcar, que producir panela como antes; así, dado que por esta razón no era fácil vender la panela, se optaba por producir algo que fuera posible vender. Resultó entonces que, dadas las condiciones de vida impuestas a los indios oaxaqueños por el sistema imperante, pareció imposible seguir produciendo sólo para autoconsumo y, al ingresar al mercado, lo hicieron en las condiciones más desventajosas:

"A mediados del siglo pasado, con la desamortización de los bienes comunales, comienzan las haciendas ganaderas a despojar de sus tierras a los mazatecos de la región baja. Para 1890 existía una cadena de haciendas en las cuales los mazatecos de la sierra y los de abajo tenían que trabajar, a veces compulsivamente. En el municipio de Jalapa de Díaz, por ejemplo, los que eran detenidos por las autoridades municipales, por deudas o por embriaguez, tenían que desquitar su castigo con trabajo en la hacienda productora de caña de azúcar y de aguardiente para la sierra. Para disponer de fuerza de trabajo permanente las haciendas cedían una porción de tierra a los campesinos para que éstos sembraran el maíz y el frijol necesarios para el autoconsumo. A cambio tenían que trabajar en la hacienda" (Eckart Boege, Los mazatecos frente a la nación: Contradicciones de la identidad étnica en el México actual. Siglo XXI Ed., México 1988, p.48).

Los recursos naturales se convierten en mercancía durante este periodo y se les saquea y trafica con ellos en pos del lucro, sin dar mayor importancia a sus consecuencias ambientales:

"Con la introducción de los cultivos comerciales...se da una transformación ecológica jamás observada en la región: deforestación y devastamiento de los suelos de la mazateca alta, inundación y degradación ecológica en la zona intermedia por el proceso de ganadería y la construcción de dos presas; deforestación y sustitución de las selvas tropicales altas para ser destinadas a cultivos de caña y ganadería. Esta degradación ecológica se presenta no sólo por el saqueo sistemático de los recursos naturales, sino porque el modelo de desarrollo lleva a la sobreexplotación de la tierra en la parte de arriba en donde los sistemas tecnológicos étnicos ya no garantizan el equilibrio ecológico anterior y en la parte de abajo por los monocultivos y la ganadería (área de bosques tropicales) (Eckart Boege, Los mazatecos frente a la nación..., p.55).

Es sin duda durante este periodo que la población mayoritaria de Oaxaca empieza a padecer tanto la desnutrición, que ha llegado a los altos índices que hoy en día la caracterizan, como, en general, los bajos niveles de bienestar social que se detectan hasta en las estadísticas. La pérdida de la salud está íntimamente ligada con la pérdida de una alimentación adecuada y son parte de un proceso de deterioro que en todos sus aspectos afecta a las sociedades indias:

"Después de la revolución la medicina racional logra grandes avances sobre la medicina nativa. El proceso de aculturación se intensifica. La expansión del Estado moderno conlleva una intervención directa y más profunda en las comunidades indígenas, permeando la ideología del progreso y los éxitos del desarrollo y las nuevas relaciones económicas en todos sus ámbitos culturales. El decaimiento de los métodos tradicionales de curación indígena entra en sus niveles más críticos ante el avance de la medicina positiva; junto con esto, la pérdida de los sistemas tradicionales de producción y cambio, el deterioro de las formas de organización y costumbres, así como la vergüenza por hablar las lenguas autóctonas, redondean la depresión y desarticulación que sufre la identidad cultural indígena.

A partir de las últimas dos décadas, y producto de la reflexión antropológica, aparece lentamente una toma de conciencia sobre la necesidad de preservación y rescate de conocimientos y costumbres culturales de comunidades indígenas que se encontraban al borde de la pérdida definitiva" (Juan Pérez, "Perspectivas de la medicina tradicional: el papel del 'curador'...", p.154).

No es que los oaxaqueños siempre hayan sido desnutridos, pues de ser así ya habrían desaparecido hace mucho, sino que han sido sometidos al empobrecimiento resultante de la desventajosa economía de mercado y la transformación de la agricultura, y ello ha repercutido directamente en el empobrecimiento de su alimentación y de su salud:

"Los salarios y el costo de la vida diaria no iban de acuerdo. El "mínimo de confort" calculado para una familia obrera --y en este caso campesina-- compuesta por cinco miembros, era de \$1.99 y podría pensarse que se alcanzó en algunos lugares, pero tal ingreso sólo correspondía a una temporada no mayor de 5 meses al año. En ningún caso los salarios cubrían el costo de la vida diaria (Los salarios diarios en las principales haciendas, fincas y fábricas de Zimatlán, Tehuantepec, Salina Cruz, Pinotepa Nacional, Ojitlán, Ixtaltepec y Huajuapán de León, en 1928, eran inferiores a \$1.00, mientras que en las fincas cafetaleras de Pochutla era de \$1.50 y en la cosecha de plátano en Tuxtepec se pagaban \$2.00). ...la sobrevivencia de los campesinos se encuentra en la multiplicidad de formas de agenciarse los alimentos: sembrando su propia tierra, trabajando como asalariado en los ciclos de descanso de su parcela, labor de toda la familia, sumando esfuerzos, eso que llaman economía campesina, apoyos en trabajos de tipo artesanal, actividades todas combinadas, y desde luego, reduciendo su consumo al mínimo de sobrevivencia" (Anselmo Arellanes, "Del camarazo al Cardenismo (1925-1933)", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca, 2 tomos. Juan Pablos editor, México, 1988, T.II, pp.96-97).

"En 1937 se pagaban entre 5 y 7 centavos por sombrero. Si presentaba algún defecto se castigaba ese precio. Un adulto adiestrado podía hacer hasta tres sombreros en una jornada



trabajando de las 6 de la mañana a las 9 de la noche. Los jóvenes hacían hasta dos y los niños uno o menos (p.177)... En 1938 el consumo promedio semanal de una familia mixteca de cinco miembros debía ser, siguiendo la costumbre y no las necesidades, de \$5.58 distribuidos de la siguiente forma:

21 kilos de maíz	\$3.15
500 gramos de chile	0.75
2 kilos de frijol	0.50
2 kilos de panela	0.48
1 kilo de sal	0.15
1 litro de petróleo	0.15
1 metro de manta	0.40
	-----
	\$5.58

Este cálculo fue hecho con base en los precios de las zonas comunicadas de la región, lo cual significaba que esta cantidad se elevaba en los lugares más incomunicados. Pero aún en el mejor de los casos era imposible que una familia obtuviera ingresos semejantes con la producción exclusiva del tejido de la palma, así laboraran todos sus miembros al máximo de sus capacidades.

Las familias tejedoras estaban obligadas a buscarse alguna reserva en la recolección, la agricultura por mínima que fuera, la migración o la ganadería. De no ser así, la estrategia económica de la unidad doméstica mandaba que se fueran eliminando del consumo la manta y la panela. Si la situación lo exigía, desaparecía el frijol de la dieta y en los casos extremos hasta el chile, para consumir sólo tortillas con sal. Quedaba todavía el recurso de no comprar el litro de petróleo e iluminarse con la lumbre del fogón, y disminuir la ración de maíz cuando se podía agregar a la frugal comida el chapulín, el gusano de maguey, las yerbas silvestres, los nopales o el mesote tierno del maguey" (José Luz Ornelas, "El periodo Cardenista (1934-1940)", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca, 2 tomos. Juan Pablos editor, México, 1988, T. II, pp.179-180.

El sistema de tianguis de Oaxaca, pese a su raíz prehispánica y a su lógica india, no es actualmente capaz de garantizar la circulación eficaz de los alimentos entre los indios:

"La existencia de un mercado depende de la desigualdad entre la distribución de bienes y servicios y las necesidades. En el campo de Oaxaca, la primera unidad de producción y consumo es la familia. Las necesidades de consumo, por lo menos en la mayoría de los artículos, son más o menos las mismas entre todas las familias, pero los sistemas de producción e intercambio se caracterizan por un gran número de situaciones económicas que requieren diferentes conocimientos y habilidades. Aun dentro de una misma aldea, la producción y el servicio varía de casa en casa y además, muchas aldeas se especializan en determinados artículos o servicios debido a

la calidad de la tierra, la altura, el clima, el agua o el acceso a determinados recursos naturales, así como a una vieja tradición. Por consiguiente, las aldeas son diferentes no sólo en cuanto a las cosechas que producen sino en cuanto a las artesanías y servicios.

Es muy posible que jamás haya habido una aldea que se bastara por completo a sí misma para suministrar los alimentos que requería su sistema de consumo...En consecuencia, casi todos los compradores de los productos de los campesinos son otros campesinos y una de las características que distingue el sistema de mercado oaxaqueño de cualquier otro, es que su primera función es facilitar el intercambio de bienes entre una y otra aldea" (Ralph L. Beals, "El estudio de mercados en Oaxaca: su origen, ámbitos y hallazgos preliminares", en: Scott Cook y Martin Dsikin (comps), Mercados de Oaxaca. SEP-INI No. 40, México 1975, pp.68-69).

"La existencia del trueque en los días de plaza de los diferentes mercados semanales de los Valles Centrales en los años cincuenta bien pudiera trasladarse veinte años atrás cuando menos y tomarse como ejemplo de una práctica generalizada en la región durante el periodo cardenista. Los productores de cerámica de Atzompa compraban con sus productos a los comerciantes de fuera. Los de San Miguel Minas cambiaban su leña por carne y otros alimentos, entre ellos sal, en el mercado de Ocotlán. En el mercado de Zimatlán los indígenas pobres de Santa Catarina y Magdalena Mixtepec, de ropas raídas y sucias, pertenecientes a la zona más depauperada de la Mixteca, trocaban elotes tiernos, cocidos, calabaza cocida, tortillas y tamales, cebollas, calabazas crudas, limones o ajos, a cambio de sus manzanas, ocotes y duraznos propios de la montaña. También aceptaban sin gran regateo comida hecha, que podrían cambiar por escobas y flores" (José Luz Ornelas, "El periodo Cardenista (1934-1940)", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca, 2 tomos. Juan Pablos editor, México, 1988, T. II, p.181).

Incluso se ha llegado al extremo absurdo e irracional (para la alimentación y la salud, pero lógico y racional para el mercado) de que en muchas poblaciones rurales de Oaxaca se desperdician las frutas e incluso verduras como el tomate porque "no resulta" cosecharlas y venderlas, es decir, como el precio del mercado --determinado por los grandes productores y los importadores-- es muy bajo, no tiene caso cosechar porque no hay quien compre o los buenos mercados están muy lejos y el transporte hace incosteable la operación. Ese desperdicio actual de alimentos, resultante de la economía de mercado, representa una pérdida para los productores afectados y una forma increíble de mandar a la basura alimentos útiles y necesarios.

Una de las zonas indígenas más afectadas de la entidad es el Istmo de Tehuantepec, y la peor parte de sus efectos es apenas reciente, por ejemplo en la zona huave o mareña:

"A grandes rasgos, se puede decir que hasta fines de la década de 1960, la sociedad huave era solidaria e integrada según la costumbre. El sistema de cargos y sus mayordomías regulaban el acceso al poder político interno que, a su vez, era apuntalado por el Consejo de

Ancianos. La agricultura era escasa y se realizaban cotidianamente actividades de caza y recolección. El eje fundamental de las actividades económicas eran las pesqueras, tanto individuales como colectivas, con gran número de participantes. El territorio que controlaban era la mitad que el actual y la sociedad dominante regional era la zapoteca, con la cual comerciaban y por la cual eran discriminados.... En la década de los setentas se dan cambios de importancia entre los mareños. El proceso de lucha agraria para recuperar sus tierras de manos zapotecas lo lleva adelante San Francisco del Mar en base a sus Títulos Primordiales, con el apoyo de toda la sociedad huave. Recuperadas las tierras, comienza un proceso de diferenciación... Si bien el Consejo de Ancianos mantiene su preeminencia, el sistema de cargos y las mayordomías decaen, por el comienzo del abandono de las grandes pescas colectivas y la mayor presencia institucional (SARH, INI, SEPESCA) y política (PRI, PPS, COCEI). Las nuevas cooperativas pesqueras ayudan a la transformación al ser vehículos de introducción de nuevas embarcaciones y artes de pesca con un estilo y organización del trabajo que se alejan de la tradición en el ramo. A los nuevos grupos agrícolas y pesqueros se le suman como factores de cambio los jóvenes que comienzan a trabajar como obreros no calificados en Salina Cruz y las mujeres que incipientemente comercian de manera directa pescado y camarón, iniciando el reemplazo de las regatonas y troceras zapotecas. El control sobre los procesos productivos empieza a desplazarse a instituciones gubernamentales y políticas, a sus técnicos y representantes locales..... La década de los ochentas marca fuertemente la fragmentación iniciada en el ciclo anterior. En este momento se tiene a las fuerzas tradicionalistas nucleadas alrededor de los grupos pesqueros y a la defensiva, mientras que las que tienen la preeminencia son las de cambio, alrededor de los proyectos agropecuarios.. El Consejo de Ancianos de San Mateo del Mar, si bien es el que tiene mayor presencia a nivel municipal que los demás, ya no controla todo el poder local...Además hay una pérdida casi total del control de los procesos productivos, cuyos ritmos, metas, tecnologías y organización del trabajo se rigen por la sociedad nacional dominante externa, que ha desplazado a los zapotecos de su preeminencia regional sobre los huaves" (Nemesio J. Rodríguez, "¿Desarrollo?: Impactos ambientales y sociales en territorio huave". Mecnografiado, Oaxaca, 1991).

Los efectos del desarrollo en esa zona son aún más preocupantes porque afectan directamente, no sólo en la producción sino también en el consumo, al futuro del grupo étnico:

"El 50% de los niños presenta desnutrición de primero y segundo grado, con deficiencias marcadas en el consumo de vitaminas.

El problema de la salud de los mareños no es sólo una cuestión de mayor y mejor infraestructura, sino se conecta con otros problemas socioculturales y ambientales que deben ser tomados en cuenta, así como los efectos de la planificación del desarrollo.

En este sentido, hay un alto grado de contaminación ambiental

que repercute en las condiciones de salud de la población mareña. Esta contaminación tiene su origen en dos fuentes básicas: el fecalismo y los basureros al descubierto y sobre los espejos de agua. De estas dos fuentes de contaminación se alimentan los cerdos, cuya carne entra en el circuito alimenticio local.

A lo anterior se agrega el problema de que la dieta tradicional huave ha sido impactada negativamente por el consumo de alimentos chatarra y de refrescos embotellados, en los últimos 15 años, como símbolo de prestigio. Además se dejaron de incluir en la ingesta diaria fuentes alimenticias que antes sí estaban presentes, como nopales, verdolagas y quelites; las langostas y jaibas hoy son exclusivamente para el mercado externo; a la vez han limitado el número de platos guisados que preparaban y han sustituido los contenidos tradicionales de los huertos familiares por especies que no consumen y con diseño de otras latitudes.

El consumo de alcohol en forma de cerveza o mezcal es alto. Se calcula que hay un promedio de un expendio de alcohol o cantina por cada 70 hombres mayores de 16 años. Este gran consumo de alcohol si bien tiene que ver con algunas tradiciones como las fiestas, el consumo cotidiano actual está más relacionado con una situación de gran presión y tensión social" (Nemesio j. Rodríguez, "Los huaves: entre el desarrollo sostenido y la hipoteca de su futuro", en: A. González y M.A. Vásquez (coords), Etnias, desarrollo, recursos y tecnologías en Oaxaca. CIESAS/Gobierno del estado. Oaxaca 1992, pp.149-150).

En términos generales, la población indígena del Istmo ha sido sometida a una presión tan brutal como reciente:

"La industrialización ha venido rompiendo el equilibrio ecológico, económico, social y cultural entre la población indígena del Istmo de Tehuantepec. El desarrollo ha generado la aparición de problemas que no se habían presentado anteriormente de manera aguda, como la desintegración social de la familia y el empobrecimiento cultural. La superficie agrícola ganadera que desde hace muchos años había sido importante productora de alimentos, ha empezado a reducirse por la expansión de la zona petrolera y la contaminación ambiental. Los campesinos que complementaban su economía con la pesca ya no disponen de ese importante recurso por la contaminación de las aguas. Algunos pueblos ya no tienen un área de cultivo, han quedado estrangulados por las industrias o la ganadería extensiva. Los residuos de azufre y del amoniaco han afectado la salud del hombre. La sociedad industrial ha repercutido drásticamente entre los campesinos. En las ciudades como en el campo han venido apareciendo fenómenos sociales como la marginación, el hacinamiento, la promiscuidad, las invasiones, los cinturones de miseria, el desempleo, la carestía, el alcoholismo, la delincuencia, la drogadicción, prostitución, gavillismo, caciquismo y corrupción política" (Guido Munch, "Aspectos del Istmo de Tehuantepec", en: G. Munch y otros, El sur de México: Datos sobre la problemática indígena. UNAM, serie Antropológica No. 29, México 1980, pp.29-30).

"La modernización rompe los vínculos tradicionales de las sociedades indígenas, destruyendo sus sistemas de pensamiento y acción, es decir, su cultura. El impacto de la economía industrial genera nuevas formas de vida que tienden a desplazar los elementos propios al sustituirse por las pautas de la sociedad mestiza. Las expresiones culturales propias de cada grupo indígena desaparecen rápidamente por el violento cambio sufrido durante los últimos años. En algunos pueblos han desaparecido: el lenguaje, la danza, la música, la construcción colectiva de la casa, el vestido, la cosmovisión, la filosofía de la vida, los valores, la medicina tradicional, las normas de comportamiento, la ayuda mutua, el trabajo colectivo y otros rasgos característicos de las sociedades indígenas" (Guido Munch, "Aspectos del Istmo de Tehuantepec", p.31).

En el aspecto tecnológico propio, estos desajustes también se aprecian, por ejemplo en el caso de los pueblos indios de la costa:

"El desarrollo de la economía agropecuaria de mercado implica con frecuencia la modificación y abandono de muchas de las prácticas antes comunes para los campesinos indígenas. Un estudio reciente efectuado en la costa señala al respecto lo siguiente: 'Para poder subsistir, (los indígenas) han tenido que introducir de manera creciente cultivos eminentemente comerciales (ajonjolí, chile, jamaica, café, limón y la ganadería). Algunas actividades tradicionales de los grupos campesinos han perdido importancia: la caza y recolección han disminuido toda vez que se ha perturbado gran parte del hábitat natural de los animales y vegetales aprovechables; la pesca también se ha limitado debido a la explotación irracional del recurso, a la disminución del caudal de los ríos y por la contaminación de sus aguas; las artesanías se han mercantilizado, y los productores se ven obligados a vender su fuerza de trabajo para obtener los satisfactores no producidos por ellos'.

El afianzamiento de esta situación tiene repercusiones sociales negativas: el abandono de los cultivos de subsistencia y la dependencia alimentaria que esto genera, distorsiona muchas de las pautas comunitarias en torno al manejo y distribución de la tierra, y posibilita el debilitamiento paulatino, pero constante, de las estructuras ideológicas étnicas que derivan su vigencia de las formas materiales que permiten la reproducción material y cultural... Las transformaciones de las estructuras productivas conllevan irremediabilmente a la transfiguración del resto del aparato social... En el caso del abandono del cultivo de maíz por el de café estamos frente a una situación que no implica sólo una decisión de tipo económico de los productores: representa el paulatino abandono del pilar cultural que por más de 6 mil años ha regido la vida, creencias y costumbres del campesino indígena. En suma, se trata del abandono del vínculo central que confiere identidad y cohesión cultural a las

comunidades y sociedades indígenas de México" (S. Nahmad y otros, Medio ambiente y tecnologías indígenas en el sur de Oaxaca. CECODES, México, 1994, pp.20-21).

"..la población indígena ha sufrido transformaciones profundas, donde las condiciones políticas, demográficas, ambientales y de producción que enfrentan hoy son abismalmente diferentes a las de su pasado... En la actualidad, salvo excepciones, no existen en plenitud los sistemas agrícolas indígenas del pasado. De manera sintética, podemos afirmar que las tecnologías agrícolas indígenas contemporáneas no conforman ya sistemas tecnológicos integrales, persistiendo solamente algunos elementos que antiguamente formaban parte de concepciones y prácticas más amplias, que pueden definirse como pertenecientes a la tradición agrícola mesoamericana y sus añadidos coloniales.

Además, las regiones étnicas no se encuentran aisladas y en sus territorios inciden, de manera creciente, sectores que participan también de esos recursos, con consecuencias sociales y ecológicas que impactan tanto a las sociedades nativas como al hábitat y a las técnicas empleadas. Esta situación ha trastocado severamente las condiciones estructurales de las economías y sistemas productivos indígenas, provocando que en muchos casos las técnicas tradicionales pierdan eficacia y dejen de ser productiva y ambientalmente apropiadas al cambiar las condiciones sociales y naturales en donde se desarrollan. En este sentido, tal como funcionan ahora, no resultan una alternativa viable; lo adecuado sería partir de ahí para refuncionalizarlas de acuerdo a sus principios rectores originales" (S. Nahmad y otros, Medio ambiente y tecnologías indígenas en el sur de Oaxaca, pp.150-151).

En síntesis, el panorama productivo actual de los oaxaqueños parece muy poco alentador:

"(hoy, en Oaxaca) podemos distinguir tres formas de agriculturas: la mercantil desarrollada o comercial, la mercantil simple y la no mercantil.

La agricultura comercial está especializada en determinados productos (frutales, caña de azúcar, café, tabaco, etc.), practicada en explotaciones de tipo empresarial y campesino, en condiciones ecológicas que son adecuadas o han sido adaptadas para ese tipo de productos, con estrechas relaciones de mercado que generan no sólo la dependencia del comportamiento de los precios y de los vaivenes de la demanda, sino también la constitución de redes de explotación y dominación del comercio hacia los productores y aún entre estos mismos... En segundo lugar tenemos a la agricultura mercantil simple, que es típicamente campesina, combina producción de autoconsumo y para el mercado sobre la base de distintos productos para cada fin, o del policultivo de productos alimenticios que se van utilizando (como bienes de uso o mercantiles) de acuerdo a las necesidades (o condicionamientos) de la unidad económica campesina. Aquí

encontramos dos modalidades bien definidas. Una en que se siembra maíz, frijol, calabaza u otras combinaciones para el consumo familiar en una parte de la parcela o durante un ciclo anual, y cultivos comerciales (higuerilla, ajo, tomate, cacahuate, etc.) en la otra parte o en el otro ciclo anual. Y otra modalidad que produce una gran variedad de alimentos para el consumo propio y con destino al mercado (hortalizas, leguminosas, cereales, frutales, etc.)..... La forma de producción no mercantil es característica de campesinos muy tradicionales o, por el contrario, de economías subsidiariamente campesinas. Tiene también dos modalidades. Una que produce para el autoconsumo e intercambio horizontal dentro de la comunidad; se encuentra en las regiones más aisladas y propias de las sociedades arcaicas o primitivas. La otra produce también para el autoconsumo pero sus rendimientos son muy bajos o ineficientes para el consumo familiar; se trata de campesinos y parcelas de infrasubsistencia que se encuentran en tierra sumamente empobrecidas (Mixteca, Cañada, Sierra Norte) que dependen absolutamente del trabajo migratorio y/o de la producción artesanal para poder subsistir. Aquí encontramos las situaciones más dramáticas de la lucha por la sobrevivencia de los campesinos. Muchas de las economías agrícolas más empobrecidas de Oaxaca ya no dependen para su reproducción del ingreso agrícola, sino del monto de recursos que obtienen o reciben por el trabajo de los migrantes" (Carlos Sorroza, La crisis agroalimentaria en Oaxaca 1940-1985. IISUABJO, Cuadernos de investigación No. 12, Oaxaca, s/f, pp.2-5).

La situación de estos tres sistemas agrícolas de los campesinos oaxaqueños hace diez años, hacia 1985, era ya la siguiente:

"El sistema no mercantil...tiende a profundizar su deterioro. En las regiones Mixteca y Sierra Norte predominan las situaciones de infrasubsistencia y sus rasgos pueden ejemplificarse con lo que ocurre en la Mixteca. Ahí continúa profundizándose la dependencia del ingreso del trabajo migratorio para la supervivencia de las familias, el estancamiento y caída de la producción agrícola, pero, también, la persistencia del arraigo local y el cultivo del maíz (en parcelas que son generalmente menores a 1 hectárea) como elemento central de la cultura campesina. En un estudio realizado en 1988 encontramos que la migración ha tenido un aumento ininterrumpido desde 1940; que entre 1982 y 1987 descendió en 25.5% la superficie cosechada; que, en términos migratorios, el 29% de las familias no migra, el 60% lo hace temporalmente (en periodos que son casi siempre de 6 a 12 meses) y el 10% se va definitivamente, y que en las comunidades se observa la siguiente dinámica migratoria: en el 66.4% de las poblaciones mixtecas está migrando entre el 70 y el 100% de sus familias (en forma completa o por lo menos uno de sus miembros), en el 24.5% migra entre el 30 y el 70% de las familias, y que en el 9.1% restante migra 10% o menos de las familias nativas..... En las regiones de economía mercantil simple nos encontramos ya una

situación crítica. El abandono de las pautas de cultivos tradicionales y la refuncionalización de las estrategias de supervivencia son hechos que se están generalizando. Las salidas son múltiples: la actividad artesanal, hechura y venta de alimentos, trabajo asalariado temporal, actividades en el sector informal o el comercio de los bienes que antes se producían y hoy sólo se traspasan de mercado a mercado, o la migración se encuentran entre las opciones que debe adoptar el campesino si quiere sobrevivir. En tal situación, sólo los más favorecidos por la naturaleza (porque cuentan con agua y tierra suficiente y de calidad), o los que lograron capitalizarse medianamente en el pasado (con la compra de tractores u otros equipos), son los que tiene todavía en la producción y el intercambio agrícola su fuente principal de subsistencia. La mayoría de los campesinos, por el contrario, se asemeja cada vez más a los de las zonas de infrasubsistencia..... La situación de crisis por la que pasa la agricultura comercial se puede ilustrar un poco con el ejemplo del café: En la región de Pochutla los pequeños y medianos cafecultores se encuentran con los siguientes problemas: su zona tiene uno de los rendimientos más bajos del estado y del país (3.5 q./ha. mientras que el promedio nacional es de 9 q./ha.); sus plantaciones tienen una proporción muy alta de cafetales viejos (el 70% en la parte alta y el 60% en la parte baja son cafetos que tienen más de cuarenta años y a veces llegan a tener cincuenta o sesenta); casi no existe diversificación ni innovación técnica en las variedades plantadas; se realiza un uso esporádico o nulo de fertilizantes y se utiliza poco trabajo y equipo debido a que el productor no cuenta con el capital necesario para su adquisición; se aplican quince jornadas de trabajo para la pizca en lugar de las sesenta que son el mínimo necesario para dar un mantenimiento adecuado; el mercado está controlado por comerciantes locales que tienen maniatados a los productores a través de préstamos para la producción y para el gasto de subsistencia, otorgados con tasa de interés sumamente altas; la política crediticia es reducida y excluyente (Banrural está prestando \$441.500 para el mantenimiento de una hectárea, lo que es sólo el 28% de lo que se requiere); y los precios del café se han desplomado" (Carlos Sorroza, La crisis agroalimentaria en Oaxaca 1940-1985, pp.38-41).

La mayor parte de los oaxaqueños practica una agricultura no mercantil o mercantil simple de muy bajos rendimientos y en tierras gastadas. Un ejemplo común de la situación de la producción indígena es el de los chatinos de la sierra sur de Oaxaca:

"..aunque los chatinos emplean un sistema de cultivo itinerante consistente en la roza, tumba y quema, el rendimiento desciende rápidamente después del primer año, por lo cual los campos se utilizan generalmente por un año y después se dejan en barbecho. Greenberg calcula un rendimiento promedio de 672 kilos de maíz por hectárea. Ello da un promedio de 450 gramos per cápita (aproximadamente 1,017 calorías, casi la mitad de los requerimientos calóricos diarios).



Yaitepec tiene 4,679 hectáreas de tierras. Si en 1900, con una población de 810 habitantes tenía un promedio de 2,200 hectáreas de terreno utilizable con un periodo de barbecho de 12 años, en 1970, con una población de 1,612 habitantes y las mismas 2,200 hectáreas de terreno, el periodo de barbecho desciende a seis años. Las tendencias indican para 1990 una población aproximada de 2,200 habitantes con el mismo promedio de hectáreas y con un periodo de barbecho de cuatro años. En Yaitepec el promedio límite de barbecho es de cuatro años seis meses, es decir, se ha iniciado un proceso de transgresión del sostenimiento de la tierra o capacidad de carga, y sus consecuencias son la degradación del ecosistema y un rendimiento decreciente de los agroecosistemas. En lugar de regenerar suelo boscoso, éste se erosiona y las hierbas y pastizales avanzan... (por estas razones) el nivel de vida no sólo no ha mejorado sino que tiende a disminuir, ya que el crecimiento demográfico tiende a acelerar la degradación ecológica y con ello a aumentar la presión demográfica sobre la tierra y la generación de más problemas... Los campesinos chatinos cada día están más atados al bracerismo o a la venta de café" (Eliseo López, "Economía campesina: ¿entre la agroecología o el agrocidio?", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, Etnia y sociedad en Oaxaca. UAM-I/ENAH, México 1991, pp.68-69).

La crisis agrícola es producto del sistema económico que han impulsado los gobiernos postrevolucionarios en beneficio de una minoría de mexicanos y extranjeros, y los campesinos la han tratado de enfrentar de distintas maneras:

"La llamada crisis agrícola, que estadísticamente se presentó desde 1965, se manifestaba, clara y obviamente, como un conjunto de problemas económicos y sociales. La importación de alimentos básicos en volúmenes importantes y crecientes, que ha continuado hasta la actualidad, se estableció desde principios de los setentas como un fenómeno normal. La implicación de ese hecho es obvia y dramática: el país había perdido la capacidad de alimentar a su población. Los productores pobres del campo, que eran la inmensa mayoría, habían perdido la capacidad de aumentar su producción al mismo ritmo con el que crecía la población. La imposibilidad de crecer se tradujo en un deterioro de sus condiciones de vida, que ya eran las más malas del país. Los campesinos no permanecieron inactivos y se movilizaron con intensidad, se hicieron presentes por sus acciones. Los movimientos campesinos se lanzaron a la lucha pese a los cerrojos que las centrales oficiales y la represión habían establecido para prevenir esa eventualidad. La movilización campesina de los setentas fue heterogénea en sus características y tácticas, pero articulada alrededor de una demanda básica, común y permanente: la lucha por la tierra. Esa demanda terca y reiterada contradecía a todas las predicciones por entonces vigentes que, caricaturizándolas, podemos resumirlas en: los campesinos que pedían la tierra ya no debían existir, si existían no deberían movilizarse y si se movilizaban no deberían demandar el reparto de la tierra" (Arturo Warman, "Invitación al pleito", en: Nexos No. 71, noviembre de 1983, México, p.26).

En Oaxaca, la crisis general provocaría diversas movilizaciones de gran importancia que tendrían un punto de expresión fundamental en la caída del gobernador Zárate Aquino en 1977. Una investigación de 1978 describe las condiciones que había provocado la crisis entre los oaxaqueños, repercutiendo con mayor intensidad entre los indígenas:

"El 2% de la población detenta el 75% de la tierra; un 30% de la población económicamente activa se encuentra desocupada; el sustento económico proviene del campo, y aún así el salario promedio de un trabajador agrícola es de \$6.00 diarios, con un promedio de diez a doce horas de trabajo diario; el índice de mortandad infantil es, junto con el estado de Guerrero, el más elevado de la República; el índice de criminalidad es también el más elevado de la República, y dentro del estado la zona que tiene el más alto índice es la Mixteca; de la totalidad de los médicos, el 80% se concentra en la capital del estado y en las principales cabeceras de los diferentes distritos; para las zonas rurales hay un médico por cada 8,000 habitantes; prácticamente la totalidad de la población indígena padece desnutrición.

... El salario mínimo en Oaxaca es el más bajo del país; el 70% de la población percibe un ingreso anual de \$1,800, del cual la mujer asalariada no recibe ni la tercera parte... el 75% de las mujeres que trabajan asalariadamente lo hacen como sirvientas tanto en la ciudad de Oaxaca como en las cabeceras de distrito... el 85% de las casas habitación de los indígenas carecen de los servicios más indispensables; la mayor parte de los niños en edad escolar abandonan la escuela para ayudar al padre en los trabajos agrícolas, y solamente el 20% de los alumnos inscritos anualmente terminan la educación primaria" (René Bustamante, "Situación actual de los indígenas de Oaxaca", en: R. Bustamante y otros, Oaxaca, una lucha reciente: 1960-1978. Ed. Nueva Sociología, México 1978, pp.12-13).

Esta crisis estructural, desde que se presentó, ha generado dos tipos de respuesta: la individual y la colectiva. La respuesta individual ha consistido en que cada familia o miembros de ella buscan la forma de enfrentar su empobrecimiento a partir principalmente de generar ingresos económicos fruto del trabajo artesanal o agrícola para el mercado, o algunos de sus miembros han optado por la migración o la siembra de estupefacientes.

La respuesta colectiva consiste en el esfuerzo de organización, tanto para fines productivos -- que han emprendido muchos oaxaqueños por su propia iniciativa o por política gubernamental--, como para la lucha (por la tierra, por servicios y por el poder municipal). Las organizaciones de tipo productivo nacieron como una opción para obtener ingresos sin necesidad de abandonar la comunidad. Sin embargo, estas organizaciones han tenido el problema central del mercado, en el cual es sumamente difícil que compitan con éxito. Los integrantes de estas organizaciones han destinado la mayor parte de sus tierras cultivables a sembrar productos comerciales o a criar ganado, lo que los hace dependientes del abasto para satisfacer sus necesidades mínimas de consumo. Sólo algunas organizaciones han empezado a impulsar entre sus miembros la diversificación de actividades, tendiendo a fomentar la producción de autoconsumo.

La lucha por la tierra tiene una historia conocida por cada comunidad y región y es tan vasta y variada que es imposible resumirla. Basta con decir que se ha dado y se sigue dando y que los pueblos oaxaqueños tienen una memoria clara de ello. Pero esta lucha ha tenido que enfrentar no sólo la represión caciquil y gubernamental, sino también la falta de respaldo de un buen número de comuneros y ejidatarios que, ante la crisis, optan por salidas rápidas e individuales, como la migración, antes que comprometerse a una lucha de larga duración y de efectos a mediano o largo plazo.

La migración ha sido la opción primera y principal buscada tanto por los oaxaqueños pobres como por los que han estudiado y buscan continuar sus estudios y obtener empleos más o menos bien remunerados. Este fenómeno de la migración es reciente y ha afectado significativamente a la población india:

"...a los indios nunca les había sido fácil emigrar... En la Colonia, una compleja legislación les dificultaba la realización de movimientos migratorios propios. Cuando los hacían, eran reubicados obligadamente por el amo español: la congrega. A lo largo del siglo pasado, el aislamiento, el temor a perder sus tierras (las terribles Leyes de Reforma, que tanto los afectaron) o la ubicación obligada de los acasillados en las haciendas, les impedían realizar movimientos migratorios. La revolución mexicana, tarde o temprano (y más lo primero que lo segundo) llegó finalmente al mundo de los indios y éstos tuvieron libertad de movimiento espacial. Como es obvio, nadie se los informó y casi hasta la década de los cincuentas, ya en nuestro siglo, empezaron espontáneamente modestos movimientos migratorios indígenas... En la segunda mitad de nuestro siglo las condiciones nacionales cambian: el modelo económico adoptado por el país, la industrialización para la sustitución de importaciones, junto con el privilegiar la inversión en la ciudad en detrimento del campo, pronto muestran sus debilidades: las zonas deprimidas se extendieron en el México indígena rural. Es el momento, además, en que la extensión de la medicina preventiva (vacunas) y la popularización de las milagrosas drogas de la medicina moderna logran abatir las tasas de mortandad y mantener las de natalidad, lo que dio incrementos de población superiores a los 3 puntos porcentuales anuales. El resultado es obvio: más población en el campo, en una estructura agraria que no crece sino que permanece estancada. En los sesenta aparecen las enormes corrientes migratorias rural-urbanas; en esta década y en la siguiente, son de campesinos mestizos, pero en la segunda mitad de los setentas y sobre todo en los ochentas, grandes contingentes de indios se unen a este proceso migratorio" (Margarita Nolasco, "Migración indígena y etnicidad", en: Antropología No. 31, julio-septiembre de 1990, INAH, México, pp.3-4).

Este tipo de movimiento social que es la migración no se había presentado entre los pueblos indios seguramente porque no les era necesario abandonar sus pueblos o su región para obtener su alimento:

"Hasta 1950, aunque ya se registraba la migración indígena, lo más común era la temporal al trabajo agrícola en zonas cercanas con cultivos comerciales, como el café y la caña de azúcar; sólo permanecían ahí durante los meses en que se requería abundante mano de obra y regresaban a sus lugares de origen por el resto del año para atender sus propias cosechas y la vida ceremonial de la comunidad. Pero a partir de la década de los sesenta el campesino de temporal ya no puede sobrevivir solamente con la producción en su comunidad y ha tenido que alejarse de su comunidad por temporadas más largas e incluso de forma permanente" (Virginia Molina, "La migración indígena y sus efectos al interior de la comunidad de origen", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, *Etnia y sociedad en Oaxaca*. UAM-I/ENAH, México 1991, p.74).

Entonces, además de ser un fenómeno reciente es una imposición, es una de las pocas salidas que la Nación, construida gracias a la explotación de los campesinos indígenas y mestizos, deja a los indios para sobrevivir:

"La migración indígena es producto de dos hechos sociales. Por un lado, los indios salen del empobrecido campo mexicano porque las tierras ya son escasas para ellos, no hay empleo rural y la productividad es tan baja que las familias no pueden mantener a los muchachos sin trabajar para que vayan a la escuela, sino que tienen que enviarlos al mercado laboral, donde quiera que éste se encuentre. Grandes y chicos se ven orillados a migrar y así salen de sus comunidades.

Por otro lado, la estructura económica nacional ha cambiado, y de ser México el país rural que era hasta 1960, de 1970 en adelante pasa a ser uno urbano, en el que el grueso de la fuerza productiva está en los sectores secundario (industria) y terciario (servicios) y congregado en las ciudades. En otras palabras, menos gente en el campo para sostener a más gente en la ciudad" (Margarita Nolasco, "Migración indígena y etnicidad", p.4).

Esta situación afectó gravemente a los oaxaqueños, y no es raro ver ahora una gran cantidad de casas con candado en las comunidades rurales, pertenecientes a migrantes:

"Entre 1970 y 1980 el 9.3% de los indios del país, cuando menos, participó en movimientos migratorios... en Oaxaca, la emigración del 18% casi dobla la proporción nacional; esto es, salieron casi 200 mil indios en dicho lapso. En la década de 1980-1990 la migración ha sido cuantiosa: el 17% de los mexicanos ha migrado. Tal proporción es mayor en relación a los indios y podría suponerse que el 30%, es decir 2.2 millones de indios, se encuentran involucrados en procesos migratorios. De Oaxaca ha salido poco más de un tercio de sus indios nativos... 443 mil indios oaxaqueños viven fuera del estado"(Margarita Nolasco, "Migración indígena y etnicidad", p.5).

Aunque gran parte de los oaxaqueños migrantes no rompen sus lazos de unión con su comunidad y regresan periódicamente a sus pueblos para participar y patrocinar fiestas, y aunque

es común que en sus nuevos lugares de residencia se organicen para practicar algunas costumbres y fiestas de su pueblo, lo cierto es que la migración es una respuesta no comunitaria a la situación de empobrecimiento que se padece en los pueblos de origen. Las consecuencias locales de este fenómeno, es decir, la reorganización o desorganización que provoca la salida de buena parte de los hombres y jóvenes de la comunidad, aún no han sido estudiadas con detenimiento:

"A diferencia de la abundante literatura que existe sobre las formas en que los emigrantes se organizan en los lugares de destino, hay muy poca con respecto a los cambios que se provocan en las comunidades de origen" (Virginia Molina, "La migración indígena y sus efectos al interior de la comunidad de origen", p.74).

Y a pesar de que los cambios provocados por la migración son muy profundos, tanto en los aspectos económicos como políticos y socioculturales, y que no parece haber una solución a corto plazo, la fortaleza que han mostrado los indígenas a lo largo de su historia es la clave para vencer el individualismo y buscar respuestas colectivas:

"De ninguna manera pienso que estos cambios vayan a provocar el rompimiento de la comunidad. Durante centurias las comunidades indígenas han desarrollado mecanismos de adaptación a cambios bruscos o paulatinos, se han ajustado a las grandes migraciones de la época prehispánica, a las relocalizaciones forzadas de la época colonial, al despoblamiento violento causado por las epidemias importadas de Europa, a los trabajos forzados en los repartimientos coloniales de trabajo o en los latifundios porfiristas; ante todos estos cambios, la comunidad indígena ha mostrado su capacidad de desarrollar estrategias de acomodo a las nuevas circunstancias. Seguramente la nueva situación que provoca la emigración actual está siendo enfrentada con creatividad" (Virginia Molina, "La migración indígena y sus...", pp.79-80).

Haciendo un resumen de los cuatro periodos en que hemos dividido la historia alimentaria de Oaxaca, tenemos que:

-Durante **8,500** años los antepasados de los oaxaqueños se alimentaron con lo que recogían de la naturaleza sin mayor trabajo.

-Durante **3,000** años se alimentaron igual, pero teniendo como base las plantas y frutales que domesticaron y sembraban, además de consumir productos que intercambiaban con pobladores de otros lugares.

-Durante poco más de **350** años, a lo que producían incorporaron los animales, plantas y frutas introducidas por los europeos y también algunos productos nuevos que debían comprar.

-Durante los últimos **150** años han dejado de consumir, sobre todo, lo que producen, para dedicar sus tierras y energías a la producción de artículos para venta, y con ello comprar lo que han dejado de producir.

Es también en estos últimos 150 años en que la ecología oaxaqueña se ha visto fuertemente alterada, debido a la contaminación de las aguas y del aire, el desgaste de las tierras, la tala inmoderada de los bosques, la extinción de múltiples especies animales, etcétera, todo ello como resultado de un sistema productivo que busca la utilidad económica individual antes que el bienestar comunitario.

Pero sobre todo, en estos últimos 150 años la salud de la mayor parte de la población se ha visto alterada, alcanzando grados de desnutrición que no se habían registrado en miles de años.

Sin embargo, no puede pensarse que los indígenas no tengan la solución en sus manos. Supieron utilizar sus culturas para contrarrestar los efectos de la dominación española y han logrado resistir al colonialismo mexicano; incluso han podido recuperarse de la altísima mortandad posterior a la invasión:

"En 1518, poco antes de la llegada de los españoles, los indios sumaban alrededor de 7 millones y representaban el 100% de la población. Siglo y medio después, por 1650, apenas si sumaban 2 millones, y eran el 83% de la población total del país. Al llegar el México independiente (1810) los indios eran 3.7 millones, esto es dos tercios de la población de la nascente república. Un siglo después (1910), a fines del porfiriato, 2 millones de personas eran indios, representando el 13% de la población nacional. Pasada y olvidada la revolución, en 1950, habían aumentado a 3 millones, pero eran sólo el 11% de la población. Para 1980 suman 6 millones, lo que implica el 8.8% de la población mexicana. Para 1990, de los casi 81.5 millones de mexicanos, 7.5 millones son indios, el 9.2% del total" (Margarita Nolasco, "Migración indígena y etnicidad", en: Antropología No. 31, julio-septiembre de 1990, INAH, México, p.2).

Los problemas que hoy enfrentan son en extremo complicados pero también lo fueron los provocados por la Conquista y lograron salir adelante. No han provocado ellos los problemas pero tampoco son víctimas indefensas sino que tienen la capacidad histórica de revertir la adversidad y reformular sus proyectos de futuro en base a una voluntad todavía evidente: la de resistir a la colonización de sus culturas en miras a su liberación:

"El ejido, la comunidad indígena y el movimiento campesino, con sus combinaciones y eslabonamientos, pueden ser la columna vertebral de una transformación que se realice primero en el marco de los límites trazados por el actual régimen de producción y que después de

apurarlos los rebase. O sea: son organizaciones que pueden dar sustento a la utopía y con ello al proyecto de transformación de largo alcance que conciba lo posible, lo haga probable en el cálculo teórico y lo convierta en realidad por la vía de la práctica...

Los campesinos en general y los indígenas en particular han logrado que se produzca, en estos años, la quiebra radical del enfoque etnocentrista y autoritario que definió al indigenismo y a la política agraria desde su gestación cardenista. Tanto los agentes económicos y políticos como los gobiernos persiguieron continuamente, en todas estas décadas, la 'incorporación' de campesinos e indígenas al 'progreso', a la 'modernidad', al 'desarrollo', a la 'cultura nacional'. Con estas expresiones se aludía a una concepción urbana y clasemediera del mundo, originaria de la ciudad de México, que se pretendió hacer pasar como cultura nacional y fue el manto empleado para encubrir los patrones centralistas de dominación económica, política y social que hicieron de la sociedad mexicana una de las más injustas del planeta para que el país pudiera pasar al rango de potencia media.

Pero eso se acabó. Campesinos e indígenas resistieron el embate... opusieron el vigor de sus tradiciones, formas de comportamiento y organización y patrones de respuesta al empuje desintegrador de la cultura transnacionalizada que pretendía homogeneizarlos en la opresión. Su resistencia permite ahora que el país pueda concebir su proyecto en la democracia, en los términos de la realidad multiétnica y policultural que lo define y que el desarrollismo --como otros establecimientos colonialistas del pasado-- trató de negar" (Gustavo Esteva, "Los campesinos existen", en: Nexos No.71, noviembre de 1983. México, pp.36-37).

#### IV. REFLEXIONES FINALES

La gran cantidad de citas que hemos reproducido sugiere un sinnúmero de reflexiones que no pretendemos abarcar. Sólo queremos hacer algunas propuestas que definan nuestro punto de vista en esta invitación a pensar la alimentación y la salud en Oaxaca.

##### 1. ACERCA DE LOS CUATRO MOMENTOS DEL CICLO ALIMENTARIO

De los cuatro momentos en que hemos dividido al ciclo alimentario, tenemos que el problema central de la incapacidad actual de los oaxaqueños por proporcionarse una buena alimentación está ubicada en el primer momento, el de la producción, más que en los demás, pues ha quedado claro que la sabiduría acumulada permitió, durante milenios, adaptar el ciclo alimentario a las necesidades reproductivas propias de cada pueblo, pero en la actualidad el ciclo de los pueblos está intervenido por un sistema productivo ajeno, que genera desequilibrios en los cuatro momentos del ciclo alimentario de la mayoría de los oaxaqueños. Y es sobre todo en el primer momento porque los oaxaqueños han ido abandonando la producción de sus alimentos --que estaba íntimamente ligada al conocimiento de sus características-- y dependen cada vez más de la producción industrial y de su abasto a través de tiendas.

En el siguiente cuadro presentamos una síntesis, inevitablemente esquemática, de las características que nos parecen principales en cada paso del ciclo durante las cuatro etapas de la historia oaxaqueña, con el fin de ubicar algunas transformaciones sufridas:

Características de los cuatro momentos del ciclo alimentario  
en los cuatro periodos de la historia oaxaqueña

PERIODO Y DURACION	PRODUCCION (forma de apro- visionamiento)	ELABORACION (tipo de alimentos utilizados)	CONSUMO	DESECHOS
Cazadores/ recolectores (8,500 años)	autosuficiencia	Caza y recolec- ción	Autorregulado	No son un problema
Hombre sedentario (3,000 años)	autosuf., mercado (trueque) y tributo	Agricultura, cría de animales, caza y recolección	Autorregulado	No son un problema
El Colonialismo (350 años)	autosuf., tributo y mercado (trueque y compra con dinero)	Agricultura, cría de animales, caza, recolección y alim. manufacturados	Adaptado a las nuevas condiciones	Son problema en ciudades
Agricultura comercial (150 años)	compra y escasa prod. de autoconsumo	Alimentos importados e industrializados, agricultura y cría de animales	Inducido y, en parte, tradicional	Son problema grave en las ciudades y en el campo

En este cuadro se puede apreciar cómo la situación se va complicando:



En cuanto a la producción, la forma de aprovisionamiento de los alimentos pasa de la autosuficiencia lograda por la sociedad primitiva (la que el antropólogo Marshall Sahlins ha demostrado ser "la primera sociedad de la abundancia" y no una sociedad de supervivencia) a una forma más compleja en la que los alimentos no son sólo los recogidos, cazados o producidos, sino también los intercambiados con otras aldeas y grupos, así como los producidos para cubrir el tributo exigido por los pueblos prehispánicos dominantes. Al producirse la invasión española los indios mueren por millones y sus mejores tierras les son arrebatadas, obligándolos a entregar fuertes tributos a sus nuevos dominadores, pero logran recuperarse de la pesada loza inicial de la Conquista y reorganizan sus pueblos hasta alcanzar nuevamente la autosuficiencia, con apoyo de sus tianguis, poco más de cien años después, en el siglo XVII; con los españoles llegó una nueva lógica productiva y de aprovisionamiento, a través de la economía monetarizada y las compras con dinero, que penetró a las comunidades indias sin alterarlas de manera sustancial, gracias a los mecanismos étnicos de protección. Finalmente, el capitalismo promotor de la agricultura comercial a nivel nacional desactivó la reorganización india alcanzada en la Colonia e impuso la economía de mercado, llevando a sus extremos el despojo de tierras de los indios y causando con todo ello que hoy la compra sea la forma principal de aprovisionamiento de los alimentos para la mayoría de los oaxaqueños, subsistiendo en pequeña escala la siembra de autoconsumo.

Por lo que respecta a la elaboración, se puede ver que los alimentos de los oaxaqueños durante la mayor parte de su historia provinieron de la caza y la recolección, sobre todo en la primera etapa de su historia. Posteriormente, la domesticación de las plantas contribuyó fuertemente a la sedentarización, con lo que a la caza y recolección se sumó la agricultura y la cría de animales. Durante el periodo colonial, a éstos se sumaron productos manufacturados de importación en baja escala; y en el periodo actual, los alimentos industrializados (azúcar, aceite, pastas, galletas, licores, etc.) han llegado a ser tan importantes como los agrícolas, la mayor parte de los cuales son importados (maíz, frijol, arroz, huevos, etc.).

Con referencia al consumo de los alimentos, se aprecia que durante las dos primeras épocas estuvo regulado por las tradiciones y costumbres de los grupos étnicos, y que a raíz de la invasión española se incorporaron diversas carnes y otros productos que fueron adaptados por los pueblos indios a sus propias costumbres y tradiciones, dado que los europeos no les imponían pautas de consumo. Pero en la época actual el consumo ha sido inducido en función de la necesidad imperiosa que tiene el sistema económico impuesto de reproducirse a partir de aumentar sus ganancias intensificando y diversificando la producción, y capitalizándola mediante el mercado. La gran cantidad y variedad de oferta "alimenticia" ha contado con diversas formas de publicidad que inducen a los oaxaqueños a consumir estos artículos, quedando el consumo tradicional relegado e intervenido por productos tales como cervezas, refrescos, alimentos enlatados o empaquetados, cigarrillos, etc.

Por último, los desechos no parecen haber representado un problema durante miles de años, y desde la época colonial en que empiezan a generar problemas, principalmente en las ciudades y en algunos pueblos grandes o cercanos a minas. Pero es a partir de que el sistema capitalista genera ciudades altamente pobladas y con industrias cuando los desechos de gentes y fábricas provocan daños severos a la salud de los habitantes de las ciudades y pueblos circunvecinos. Por sus características, la contaminación de los ríos en Oaxaca es más preocupante que la del aire.

Así, en estos términos muy amplios y generales, queda claro que los cuatro momentos del ciclo alimentario de los oaxaqueños pierden su lógica y funcionamiento adecuado a partir del colonialismo, pero esta situación se agrava desde hace sólo 150 años, a raíz de la segunda Conquista y del Porfiriato.

## 2. RELACION ENTRE ALIMENTACION, SALUD Y PODER EN LOS PUEBLOS INDIOS DE OAXACA A LO LARGO DE SU HISTORIA

Los oaxaqueños han tenido diferentes sistemas de organización social a lo largo de su historia, de acuerdo a las características de los grupos étnicos. Las pequeñas bandas de cazadores-recolectores tenían un tipo de jefatura simple, mientras que las aldeas tempranas, habitadas en promedio por unas 100 gentes, posiblemente emparentadas, tenían un tipo de organización familiar más complejo. Estas aldeas fueron creciendo en número de habitantes y su organización se fue jerarquizando, hasta la constitución de los reinos como el de Monte Albán y, posteriormente, la creación de las ciudades-Estado que encontraron los españoles. Este tipo de organización fue destruido por la invasión europea y los pueblos indios se reorganizaron en lo que se llamó "Repúblicas" a partir de las primeras décadas del siglo XVII con la aprobación de la Corona española y estas repúblicas fueron intervenidas y desaparecidas a raíz de la segunda conquista por el proyecto criollo de la población mestizo-blanca, que dominó a los pueblos indios desde mediados del siglo XIX. Despojados de tierras y poder, los pueblos indios fueron invadidos nuevamente después de la revolución mexicana, quedando subordinados a los designios del gobierno mexicano y de los caciques locales protegidos por el mismo gobierno.

Esta exposición esquemática de la historia política de los pueblos indios de Oaxaca puede ser útil si se le compara con la historia de la alimentación y la salud porque ofrece algunas posibilidades de análisis a partir de su interrelación, presentada en el siguiente cuadro:

Alimentación, salud y poder en los pueblos indios durante las cuatro etapas de la historia oaxaqueña

PERIODO Y DURACION	ALIMENTACION	SALUD	PODER INDIO
Cazadores/ recolectores (8,500 años)	Buena	Buena	Autonomía
El hombre sedentario (3,000 años)	Buena	Buena	Autonomía bajo reinados
El colonialismo (350 años)	Regular (cargando el peso de las crisis)	Mala/buena (epidemias letales pero se recupera)	Autonomía (reconstruida bajo el colonialismo)
Agricultura			Pérdida

comercial  
(150 años)

Mala

Mala

de  
autonomía

---

Como se puede apreciar, durante 8,500 años los antiguos oaxaqueños tuvieron buena alimentación y salud al mismo tiempo que la base de su organización era la autonomía; esto quiere decir que a pesar de numerosas guerras y conflictos entre bandas, la autonomía era la característica política de su vida.

Después, con la aparición de las aldeas y su complejización hasta la constitución de ciudades-Estado a lo largo de 3,000 años, la alimentación y salud siguieron siendo buenas y la autonomía de las aldeas y pueblos fue la base de su organización, pese a que estos pueblos estuvieran dominados por culturas reinantes como la zapoteca de Monte Albán o la mixteca de Tututepec; los pueblos tributarios estaban dominados, pero este dominio no estaba basado ni en la acumulación ni en la eliminación de la autonomía de dichos pueblos sino en su utilización para la extracción de tributos.

Posteriormente, la Conquista provoca un descenso brutal en las condiciones de salud y alimentación, pero de esto se recuperan los pueblos indios y logran volver a tener una alimentación más o menos adecuada que posibilita una salud en general buena, aunque expuesta a las invencibles epidemias y otros problemas generados por la colonización, como el abuso en el consumo de bebidas alcohólicas; esta recuperación sólo fue posible gracias a la voluntad india de recuperarse, basada en la conservación de su autonomía y el reconocimiento de la derrota a través del pago de pesados tributos y la aceptación de otras condiciones impuestas como el repartimiento de mercancías y el trabajo forzoso. En este periodo, que dura 350 años, la salud y la alimentación varían mucho de región a región, dependiendo de la intensidad del proceso colonial, por lo que en las ciudades, haciendas, minerales y plantaciones la situación de los indios fue mucho más difícil que en los pueblos, en los que ellos mandaban.

Por último, durante los 150 años recientes en que predomina la agricultura comercial capitalista, la alimentación pasó a ser mala, al igual que la salud, y coincide este decaimiento con la pérdida de autonomía de los pueblos indios iniciada por la segunda conquista.

Pese a la falta de matices y consideraciones que presenta el cuadro, creemos que es clara la relación entre pérdida de autonomía y pérdida de salud y de alimentación más o menos adecuada. Es obvio que el colapso de la alimentación y la salud indias es producto de un sistema económico de explotación que ha privado en el país a raíz de la invasión española, pero también es cierto que los indios de Oaxaca supieron reconstruir su vida en condiciones aceptables bajo el dominio colonial; es decir, supieron rehacer su vida a pesar de un sistema productivo de explotación colonialista gracias a que conservaron su autonomía. Pero ese sistema de explotación fue llevado a su máxima expresión apenas desde el siglo pasado con apoyo de los gobiernos mexicanos y esto coincidió con la pérdida de autonomía. En estos 150 años los indios han sido severamente agredidos de manera creciente pero no continua, sino por oleadas, y su situación actual es el fruto de dos conquistas, las más intensas que han sufrido, y no a manos de los españoles sino de los mexicanos.

Sobre las espaldas de los indios se construyó casi de la nada el imperio más poderoso de Europa en su tiempo, gracias a una explotación brutal de los invasores, y a pesar de ello los pueblos indios reconstruyeron su propia vida a un nivel más que aceptable. Y sobre las espaldas

de los indios se construyó también la nación mexicana --o se enriquecieron grandes capitalistas extranjeros con los recursos naturales de la nación--, pero, a diferencia del periodo colonial, los indios no han podido reconstruir cabalmente su vida. Las explicaciones son múltiples, y entre ellas creemos que la pérdida de autonomía es fundamental y decisiva no sólo porque hayan perdido autodeterminación, sino porque su pérdida indica una incapacidad para seguirla practicando, aunque esto no ha cancelado aún la lucha por recuperarla.

La autonomía india vivida durante la mayor parte de su historia no ha sido sólo autonomía política, es decir capacidad de gobernarse, sino además ha sido autogestión, autosuficiencia, autodeterminación colectivas, es decir, organización de la vida comunitaria para garantizar su reproducción física y cultural de manera autónoma. La segunda Conquista atacó esta autonomía por dos lados: uno, interviniendo las autoridades del gobierno estatal en las comunidades, y dos, despojando a la comunidad de la base de su autonomía, la tierra poseída comunalmente:

"Las Leyes de Reforma, al prohibir a las 'corporaciones civiles' el derecho a poseer tierras, debilitaron la fuerza interna de la comunidad, inclinando la balanza a favor de la hacienda, que durante la dictadura porfirista alcanzó una victoria que se supuso definitiva.

Pero aún hay más. Al régimen comunal se ligaba la autonomía municipal de las pequeñas poblaciones, cuyos habitantes participaban con emoción en el nombramiento de sus autoridades, fuesen 'civiles' o 'naturales'. Incluso los peones acasillados cuando constituían centros de población de importancia, pedían la creación de un ayuntamiento, que el gobierno virreinal solía conceder a despecho de los hacendados, a quienes no convenía compartir su autoridad con la de los núcleos campesinos. Una de las bases de la autonomía municipal eran los terrenos llamados 'propios'. Con su desamortización los ayuntamientos perdían una fuente de recursos que no era fácil de sustituir... Debilitada la comunidad en su base económica y en el orden jurídico-social, 'faltó a sus habitantes el incentivo para tomar parte en los asuntos municipales, perdiéndose 'la única escuela posible para la democracia al alcance del miserable indígena', según lo declaró con todo valor el constituyente Castillo Velasco" (Manuel Mejía, Política agraria en México en el siglo XIX. Siglo XXI Editores, México, pp.235-236).

La propiedad comunal de las tierras indias fue agredida desde el nacimiento de la nación mexicana, y el despojo alcanzó su máxima expresión con las Leyes de Reforma y principalmente durante el Porfiriato, aunque se inició de manera temprana para Oaxaca:

"El decreto del 14 de octubre de 1823, que creó la provincia del Istmo con capital en Tehuantepec, se considera como la primera Ley de Colonización... esa ley representa el primer paso que los liberales dieron contra la propiedad comunal (pp.241-242)... la Ley de Baldíos del 26 de marzo de 1894, que ordenó el fraccionamiento de los ejidos aún existentes, representó el último zarpazo que se dió a la propiedad comunal (p.253)" (Manuel Mejía, Política agraria en México en el siglo XIX.

Este despojo, que se convertiría en una de las causas detonantes de la revolución mexicana,

no fue restituido por ella. Así, los pueblos indios salieron derrotados junto con la revolución, y esa derrota preparó el terreno para asestarles el golpe definitivo mediante una tercera conquista que, a diferencia de las dos anteriores, es una conquista total, que ataca todos los aspectos de la vida india --económicos, políticos, sociales y culturales-- para transformarlos, es decir, hacerlos desaparecer, amestizando al indio.

### 3. LAS TRES CONQUISTAS ENFRENTADAS POR LOS INDIOS OAXAQUEÑOS

#### A. La tercera Conquista (mediados del siglo XX)

Los indios de Oaxaca han tenido que sufrir y enfrentar no dos sino tres conquistas. La llamada revolución mexicana no significó una mejora en la situación de opresión impuesta a los indios sino que la agudizaron e hicieron masiva, constituyendo lo que creemos posible considerar una tercera Conquista.

Siguiendo la propuesta de Carmagnani, quien para fundamentar la segunda Conquista ubica un periodo de acciones que trastocan el orden del mundo indio y un periodo de respuestas indias a las consecuencias de esa fractura, encontramos a mediados del siglo XX un conjunto de características del sistema económico-político mexicano que buscan generar una desarticulación total de las formas culturales de organización de los pueblos indios a partir de acciones promovidas para lograr el "desarrollo" del país a costa de los indios, las cuales tuvieron por consecuencias el derrumbe de su autosuficiencia alimentaria y provocaron una creciente movilización para hacerle frente. Esta desarticulación del mundo indio es total porque, a diferencia de las dos anteriores, la tercera conquista pretende la destrucción cultural de los indios: no sólo busca su explotación económica y el saqueo de sus recursos, o la penetración política, el despojo y la sujeción mediante la fuerza pública sino, además, su disolución cultural, la pérdida de su lengua, el abandono de sus costumbres, tradiciones y tierras, en suma su "incorporación" a la nación.

Los gobiernos postrevolucionarios descubrieron en el indio humillado e "indefenso" --y en sus tierras-- el fundamento histórico de una nacionalidad reciente (en una nación apenas por construir) y la posibilidad de cimentar esa nación excluyente en base al saqueo intensivo y masivo de los recursos naturales de los territorios indios. Esta peculiar concepción redentora y etnocida, concebida como una alternativa sustancialmente diferente a la de la dictadura porfirista y a la del México virreinal, fue difundida y asumida como una reformulación del trabajo gubernamental que incluso los más destacados maestros de Oaxaca ya habían hecho suya hacia 1929:

"Es de todo punto indispensable que en estos tiempos en que nos preciamos de estar haciendo rectificación de valores y de estar persiguiendo nuevos cauces que nos lleven a las conquistas más preciadas de la Revolución; en estos tiempos en que caídas las vendas y ligaduras que nos ataban al pasado, si queremos dar a cada quien lo suyo, decimos, es fuerza que, desposeídos de todo egoísmo, volvamos los ojos a nuestra Raza Indígena, no para censurar sus defectos ni para ser inmisericordes con sus caídas, sino para buscar remediar sus males y curar sus dolores.

Debemos en estos tiempos asemejarnos al Buen Samaritano de la leyenda bíblica para ir directamente al indio a fin de que, sintiéndose hermano nuestro, no nos mire con el recelo y la desconfianza con que miraba el látigo del encomendero, reservándose las iras amalgamadas en su seno.

Es indispensable que lo hagamos llegar hasta nosotros, que lo sentemos a la mesa de nuestras conquistas para que comparta con nosotros el pan de nuestros triunfos en todos los órganos de nuestras actividades y de nuestros deseos.

Es fuerza que lo sumemos a nuestro consorcio para hacer de él lo que debe ser, una unidad en el gran conglomerado de que forma parte... Le hemos descuidado: hemos hecho, en ocasiones, poco caso de él, imperdonablemente, haciéndonos la ilusión de que no necesitamos de él...

Por eso, el gobierno del estado, de algunos años a esta parte, ha procurado cristalizar en realidad sus anhelos de mejoramiento para esta raza tan sufrida, tan digna y tan merecedora de que se la haga grande y feliz" ("Ofrenda", editorial de la Revista Pedagógica No.4, 1o. de diciembre de 1929, Oaxaca, pp.5-6).

La escolarización fue uno de los primeros y principales puntales de esta tercera Conquista en todo el país, sin ser excepción Oaxaca:

"Pacificado el estado en 1920, primero se comenzó la paulatina y creciente reapertura de escuelas, especialmente rurales; en 1925 se alcanzó y sobrepasó la cantidad máxima de escuelas que funcionó de 1910 a 1912, y a partir del citado año de 1925 se acelera notablemente la fundación de centros educativos, especialmente en los núcleos rurales indígenas... De las 447 escuelas primarias que funcionaron en 1923, 33 escuelas fueron superiores, 357 rudimentarias y 57 elementales" (Fidel López Carrasco, Historia de la educación en el estado de Oaxaca. SEP, Museo Pedagógico Nacional. México, 1950, pp.96-97).

En general, la escolarización en Oaxaca había crecido, hacia 1926, a un total de 1,118 escuelas con 1,423 maestros para 68,190 alumnos inscritos. Pero aún las estadísticas oficiales reconocían que se atendía apenas al 29% de la población en edad escolar y seguía siendo una institución mayoritariamente urbana. Su penetración amplia en los pueblos indios se iniciaría décadas después, teniendo desde el principio como consigna la castellanización y "civilización" de los indios, llegando a ser en 1990 muy amplia: ocho de cada diez oaxaqueños han asistido al menos unos años a la escuela, y casi el 90% de los niños en edad escolar asisten a ella, según cifras del censo.

El avance de la escolarización, que lejos de ofrecer alternativas colectivas a los indios genera fundamentalmente migración, desarraigo cultural, desestructuración de la unidad económica familiar e individualismo, ha tenido un aliado poderoso para lograr la penetración del comunismo de los indios: el Instituto Lingüístico de Verano (ILV) es autorizado a trabajar en el país por el gobierno de Lázaro Cárdenas en 1938 y a partir de entonces el protestantismo penetra cada vez más los pueblos indios, inculcando el individualismo y la falta de cooperación comunitaria.

Otros aspectos que caracterizan y sitúan esta tercera Conquista son, entre otros, los siguientes: en las décadas de 1940 y 1950, a la par de la masificación de la enseñanza, se tienen indicadores del avance definitivo de la economía de mercado, el despojo de tierras y la implementación gubernamental de programas modernizadores. En Oaxaca, las grandes compañías madereras aparecen en los años 40's y para 1956 se crea la compañía Fábrica de Papel Tuxtepec, a la cual concede el gobierno grandes extensiones de bosques de los distritos de Ixtlán, Etla, Cuicatlán, Miahuatlán y Juquila. En 1949 se inicia la construcción de la primera presa de la entidad, la "Miguel Alemán". Los puertos y principales carreteras se construyen en esas dos décadas. En 1950, la superficie destinada al cultivo de café se duplica con respecto a los últimos años e inicia desde entonces un crecimiento sostenido.

La pérdida de tierras para construcción de obras hidráulicas y de infraestructura, la explotación forestal, el avance de cultivos comerciales como el café y la ganadería sobre las tierras en que antes se sembraba para consumo, y el despojo caciquil de terrenos de manera legal e ilegal que impactan en estas décadas a los pueblos indios, no traerían beneficios para ellos sino para los grandes capitalistas.

En este contexto, no parece casual que, ocho años después de haberse celebrado en Pátzcuaro, Michoacán, el Primer Congreso Indigenista Interamericano y de instituirse el 19 de abril como Día Americano del Indio, fuera en 1948 cuando el gobierno creara el Instituto Nacional Indigenista para canalizar a través de él su política de acción y de relación con los indios. Si el sistema económico estaba ahorcando a los indios, había que crear una salida controlada, una válvula de escape. Hacia 1965, ese sistema económico provocaría una crisis agrícola a nivel nacional, agravando aún más la situación de los pueblos indios que habían sido el pilar de ese sistema impuesto.

En Oaxaca, la situación de los pueblos indios había empezado a ser crítica décadas atrás a distintos ritmos en las diversas regiones, como en la Mixteca, y, como vimos antes, en los años 40's el valle de Tlacolula dejaría de ser autosuficiente, y los huaves dejarían de serlo hacia los años 70's.

La pérdida de la autosuficiencia, producto de esta tercera Conquista, provocaría dos tipos principales de respuesta en los pueblos oaxaqueños: la migración y la lucha por la tierra.

La intensificación de las acciones para alcanzar el desarrollo nacional, llevadas a cabo contra los bienes y voluntades de los pueblos indios y campesinos, provocó su movilización, que tuvo su primera forma de expresión en la generalización de la migración desde los años 50's. Los recursos obtenidos por este medio permitieron a los indios aliviar un poco su situación individual pero traería como consecuencia la desculturación, es decir la búsqueda de soluciones fuera de su ámbito cultural, y el abandono de los pueblos generaría cambios internos. El avance del sistema capitalista y la agudización de la crisis agrícola provocaron que la migración no fuera una solución efectiva y los pueblos se organizan para luchar colectivamente por la recuperación de sus tierras. Este segundo tipo de movilización en Oaxaca empieza a expresarse en los años 60's y sobre todo en los 70's:

"En relación al importante problema de la tenencia de la tierra, se registraron en la década de los sesenta un buen número de hechos sangrientos, en los cuales participan como protagonistas principales las guardias blancas de los caciques del estado, quienes con el apoyo

de la policía y el ejército asesinan a la población rural que lucha por un pedazo de tierra.

Probablemente los dos acontecimientos más dramáticos de esa década, fueron el ocurrido a principios de los años sesenta en Huajuapán de León... El segundo hecho ocurrió a mediados de los sesenta en otra población de la Mixteca, llamada Ayuquillilla" (Cuauhtémoc González Pacheco, "La lucha de clases en Oaxaca: 1960-1970 (primera parte)", en: R. Bustamante y otros, Oaxaca una lucha reciente: 1960-1978. Ed. Nueva Sociología. México, 1978, pp.29-30).

Esta nueva forma de rebelión, que son las luchas agrarias, tendría una fuerza mayor en la década siguiente, aglutinadas en organizaciones más o menos amplias creadas en esa década, como la COCEO (1972) y la COCEI (1974):

"Cuatro fueron las zonas principales en las que el movimiento campesino se desarrolló en la etapa que va del año 1971 a 1975: Tuxtepec, el Istmo, los Valles Centrales y la Costa. El proceso se inicia con movilizaciones aisladas, espontáneas y dispersas, hasta llegar un momento en que adquiere un carácter generalizado y se expresa en niveles elevados de coherencia a través de su integración a las organizaciones de masas: COCEO y COCEI.

El año 1971 se caracteriza por el surgimiento de conflictos de límites en comunidades agrarias de Putla, Zimatlán, la Mixteca y Choapam, éste último en litigio con el estado de Veracruz. Las denuncias en contra de caciques y acaparadores empiezan a hacerse presentes en todo el estado.

Durante 1972 los conflictos de meses pasados se recrudecen y surgen otros nuevos. En el Istmo, los indígenas huaves luchan por hacer efectiva una resolución presidencial que les restituye 49,964 hectáreas de Bienes Comunales y son enfrentados violentamente por los caciques y ganaderos que detentan esas tierras. En Tuxtepec, la construcción de la presa Cerro de Oro y el consecuente reacomodo que esto causará, comienza a generar brotes de descontento en las comunidades afectadas; secuestros y denuncias serán la tónica de esa año. En los Valles Centrales las primeras invasiones de tierras cubren las primeras planas de los diarios locales; los protagonistas de las mismas son campesinos de La Ciénega y de Santa Catarina Quiané, en el distrito de Zimatlán.

En 1973, los conflictos agrarios se agudizan y se extienden por todo el estado de Oaxaca. En la Costa los campesinos matan a dos miembros de una de las principales familias caciquiles de Jamiltepec: los Iglesias Meza; en el Istmo, el conflicto de los huaves con los ganaderos provoca la intervención del ejército, que custodia la entrega de la tierra a San Mateo y San Francisco del Mar; en el distrito de Tuxtepec, a los conflictos suscitados por la construcción de la presa Cerro de Oro se unirán tomas de tierras; en los Valles Centrales, a un año de las primeras invasiones de manera seriada, se dan tomas de tierras en Zimatlán, Santa Gertrudis, Ejutla, San Jerónimo Zegache, Zaachila y otras comunidades.

1974 es un año caracterizado por conflictos agrarios y



sindicales --en este año se forma la mayor parte de los sindicatos independientes--, y si bien sigue habiendo ocupaciones de tierras, ahora la contienda campesina tiene otro objetivo: la lucha municipal. Las comunidades invasoras de los Valles Centrales y otras del Istmo se lanzan a la contienda electoral con candidatos independientes (los votos los favorecen, sin embargo, les son impuestos los "oficiales" por la fuerza. El ejército ocupará Zimatlán, Santa Gertrudis, Xoxocotlán, Juchitán y otras).

Los conflictos no terminan en 1975 sino que, por el contrario, se recrudescen, sólo que ahora se trasladan a la zona del Istmo y de Tuxtepec, donde se fortalece la COCEI y se forma el Frente Campesino Independiente" (Gloria Zafra, "Problemática agraria en Oaxaca: 1971-1975", en: Raúl Benitez (comp.), Sociedad y política en Oaxaca, 1980. 15 estudios de caso. IISUABJO, Oaxaca 1982, pp.332-333).

Otros conflictos agrarios y luchas se dieron en estos años en la entidad, participando en ellos comuneros indios y también profesores indígenas:

"Otra organización importante que intervino en los movimientos y luchas campesinas y populares del estado durante 1974, fue la Federación Independiente de Obreros Agrícolas y Campesinos de Oaxaca (FIOACO), organización que abanderó las luchas de diferentes comunidades del estado: la lucha de los promotores bilingües del IIISEO (quienes conformaron la Coalición de Maestros y Promotores Indígenas de Oaxaca); la recuperación de tierras de las comunidades triquis, amuzgas y chatinas; la lucha de varias localidades de la Costa (de Río Grande, Tututepec y Lachao Pueblo Nuevo) y Tuxtepec.

Fueron, pues, organizaciones como la COCEO, la COCEI, el FCIEO y la FIOACO las que abanderaron las principales luchas campesinas del estado durante el periodo 1972-1975, etapa que podría distinguirse como de formación y ascenso del movimiento campesino independiente" (Gonzalo Piñón, "Crisis agrícola y movimientos campesinos (1965-1986)", en: Leticia Reina (Coord.), Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca, 2 tomos. Juan Pablos editor, México, 1988, T. II, p.345).

En 1976 se darían importantes luchas en comunidades indígenas, por ejemplo en San Pedro Amuzgos que recuperaría tierras a costa de represión, y otras estarían impulsadas por Consejos Supremos que se habían sacudido la tutela gubernamental, como en el caso del Consejo Supremo Chatino luchando en Yolotepec en defensa de sus bosques.

Es importante señalar que las principales organizaciones indias se crearían años después, hacia 1980-1981: la Organización para la Defensa de los Recursos Naturales y Desarrollo Social de la Sierra Juárez (ODRENASIJ), el Comité de Defensa de los Recursos Naturales y Humanos Mixes (CODREMI), el Comité Organizador y de Consulta para la Unión de los Pueblos de la Sierra Norte de Oaxaca (CODECO) y el Movimiento de Unificación y Lucha Triqui (MULT). Su presencia empezaría a tener resonancia casi de inmediato, pues ya en octubre de 1980 se realizó en Santa María Puxmetacán, Mixe, el Primer Encuentro de Organizaciones Indígenas Independientes, con la participación de grupos indios del estado, del país y de Centroamérica.

Las movilizaciones que impulsan los grupos indios son parte de una respuesta nacional a las consecuencias del desarrollo de la Nación en beneficio de los capitalistas. Pero estas consecuencias adquieren características particulares en el caso de los pueblos indios.

La tercera Conquista no es sólo una penetración económica o política que rompe las posibilidades de autosuficiencia de los pueblos indios lanzándolos definitivamente al mercado de trabajo, sino que es al mismo tiempo una conquista cultural cuyos indicadores son muy claros: la reproducción cultural es intervenida por la escuela; las autoridades tradicionales son desplazadas y el sistema de cargos empieza a perder su lógica india; las fiestas y mayordomías son desalentadas por su alto costo e incluso suprimidas; las lenguas son acosadas por los hablantes de español; la medicina tradicional es asediada por la medicina moderna. La respuesta a este conjunto de agresiones no fue inmediata: tras una aparente aceptación de estas imposiciones, los indios empezaron a reaccionar, pero sólo lo pudieron hacer organizadamente hasta que varios de ellos tuvieron una conciencia clara del problema y llamaron a otros a conformar organizaciones para la defensa de sus culturas o para incorporar el componente étnico en las demandas de las organizaciones existentes.

Ante el carácter masivo y por muchos lados de esta invasión occidentalizadora, los indios tardaron en reaccionar colectivamente, lo cual explica que las primeras organizaciones específicamente indias que reivindiquen lo indio surjan hasta la década de 1980. Las primeras reacciones indias contra los efectos de esta conquista se dieron en lo inmediato: primero emigrar individualmente, después luchar comunitariamente por recuperar sus tierras y luego organizarse regionalmente para la defensa de sus recursos, su cultura y sus derechos. El retraso en la respuesta colectiva se debe en gran parte al clima de represión que vivían, impulsado por caciques a través de sus guardias armadas y con la protección del gobierno.

En suma, esta tercera Conquista en Oaxaca estaría constituida por un avance sin precedentes del capitalismo sobre territorios indios que en lo económico destruye la autosuficiencia de los pueblos indios, llevando al país entero a la crisis agrícola, y en lo político y cultural desarticula sus formas propias de reproducción, agrediendo a todos los componentes de las culturas indias, pero justificando todas sus acciones bajo la máscara de las buenas intenciones civilizadoras.

El inicio e intensificación de las principales acciones tendientes a incorporar de esta manera a los indios a la nación, ocurrieron entre 1940 y 1960 aproximadamente. La primera reacción ante ello --la migración-- empezó a crecer hacia 1950 y los movimientos de recuperación de tierras acontecieron en los años sesenta, pero con más fuerza en los setentas, constituyéndose las organizaciones indias principales a finales de esa década y principios de los ochentas. Si consideramos la coyuntura insurreccional como respuesta a la tercera Conquista, deberíamos situar a ésta antes de los años setentas, pero hay dos elementos que sugieren ubicarla antes: uno, que lo insurreccional no es la única forma de movilización de respuesta, porque también lo es la migración, la cual se data de los años cincuenta, y dos, que las características de esta invasión --sumadas a la represión y a que la migración atenuó en algo los efectos de esta Conquista-- hicieron que la respuesta insurreccional no fuera en este caso inmediata, sino que tardara y se manifestara escasamente como luchas de un pueblo sólo, esperando a que esas luchas fueran incorporadas en las luchas de organizaciones más amplias. Por tanto, generalizando, creemos que la tercera Conquista de los pueblos indios de Oaxaca podría ubicarse alrededor de 1950.

Pero más importante que ubicar una fecha es tratar de documentar el hecho, es decir, contar con datos para encontrar para cada pueblo y región el momento en que la penetración capitalista

rompe con su autosuficiencia y con su articulación cultural. Ese es un trabajo por hacer y que es indispensable que cada pueblo realice, no sólo para escribir esa parte de su historia sino principalmente para tener una idea clara de la antigüedad de los problemas y de la forma como a través de la historia los han podido resolver. Ese es un trabajo fundamental para reencontrar en sus culturas las alternativas de solución en base a una historia política propia.

En esta perspectiva es que cobra vital importancia recoger la memoria de los ancianos, porque son ellos quienes vivieron esta tercera Conquista y pueden contar la vida antes y después de ella; son sus testigos y ya no quedan muchos.

Los oaxaqueños de hoy necesitan recuperar la capacidad política de los oaxaqueños de antes para lograr que los conocimientos del pasado sirvan para crear una forma de vida más armónica, acorde a la experiencia y condiciones propias de cada comunidad, en la que la alimentación adecuada vuelva a ser un factor que permita preservar la salud, y que no la dañe.

## B. Las tres conquistas y la resistencia india

En sus aspectos más generales, las tres conquistas que han enfrentado los pueblos indios de Oaxaca presentan las siguientes características:

### Primera Conquista (1522)

- Invasión genocida
- Destrucción de la dinámica propiamente india
- Imposición del proyecto español, es decir de un proyecto ajeno
- Se impide al máximo posible la penetración española en los pueblos indios

### Segunda Conquista (1847-1853)

- Invasión administrativa (político-militar)
- Destrucción de la reorganización india lograda en los siglos XVII y XVIII
- Imposición del proyecto mestizo-blanco mexicano, un proyecto ajeno
- Penetración mestizo-blanca en los pueblos indios

### Tercera Conquista (1950)

- Invasión etnocida
- Destrucción de los restos de las culturas indias
- Imposición del proyecto nacional mexicano, un proyecto ajeno que se les exige asumir como propio
- Penetración masiva de saqueadores y agentes ideologizadores

La reacción de los indios ante estas agresiones fue inmediata. Pero además de las rebeliones, o recientemente de la migración, debe considerarse la resistencia cotidiana que organizaron para defender los componentes de sus culturas en sus territorios. En lo general, las podemos agrupar así:

Ante la primera Conquista se buscó la sobrevivencia a los efectos letales de las epidemias y posteriormente se inició un proceso de reconstitución de su identidad, de los territorios étnicos y del poder comunal, que les permitió recuperar sus niveles de bienestar. Paralelamente a esto establecieron estrategias de resistencia para evitar que diversos componentes de sus culturas fueran alcanzados por los invasores: se evitó que sus lenguas fueran desplazadas por la del invasor; se continuaron practicando los rituales mágicos que estaban fundamentados en una cosmovisión mítica; los conocimientos colectivos, como la herbolaria, se practicaron pese a su persecución; las tecnologías agrícolas se siguieron practicando; la cultura se siguió reproduciendo a nivel familiar y comunitario; se impidió la penetración española en los pueblos, estableciéndose el contacto principal a través de las autoridades étnicas, etc. En suma, después de sobrevivir a la conquista, la cultura se protegió y vivió en los pueblos gobernados de manera autónoma. La reconstrucción de la vida se realizó en base a una relación más o menos armoniosa entre las distintas etnias de la entidad.

La segunda Conquista desestructura la organización interétnica y agudiza el proceso de despojo de los territorios indios. Ante ello, los indios se rebelan y se lanzan a la defensa de sus tierras, sobre todo con los pueblos colindantes. La lucha se da a nivel de comunidad la resistencia cultural continúa, es decir que se sigue viviendo de acuerdo a las tradiciones y protegiendo tanto las prácticas como los saberes propios. La cultura se sigue reproduciendo a nivel familiar y comunitario.

La tercera Conquista provoca de inmediato una respuesta individual, lo que desarticula a la resistencia cultural. Esta invasión ataca las bases de la reproducción étnica y las costumbres y tradiciones se empiezan a abandonar, la cosmovisión se confronta de manera desigual con el saber occidental, y la familia y la comunidad se recomponen, de manera que no reproducen ya plenamente la cultura. Al aparecer los movimientos de recuperación de tierras, lo cultural pasa a un segundo término y posteriormente, al surgir las organizaciones regionales indias se revalora lo cultural, pero en una perspectiva fragmentaria, no ligada a la historia política de siglos, y principalmente vinculada a proyectos económicos de rentabilidad mercantil. Entonces la cultura se abandona o se le pretende rescatar a partir del surgimiento de la conciencia étnica o de su rechazo.

Podemos ver entonces que de la sobrevivencia a la primera Conquista se pasó con éxito a la resistencia y de ella, por efecto de dos conquistas posteriores, se pasa actualmente, con poco éxito, a la lucha por sobrevivir. En esto está radicando el triunfo de la tercera Conquista: en que está logrando derrotar a la resistencia, la cual está perdiendo su carácter totalizador y prioritario en pos de la liberación para sucumbir en aras de la concertación para la sobrevivencia. La autonomía india pasó de ser una realidad vitalizadora a una pieza del discurso dominante, y por tanto dominador.

La primera Conquista no acabó con los pueblos indios porque éstos se organizaron para impedirlo; la segunda Conquista tampoco pudo hacerlo, pero la tercera Conquista está avanzando cada vez más en la descomposición de las culturas indias y en la transformación de los indios en mestizos mexicanos. Dos conquistas ocurridas en el lapso de poco más de un siglo parecen estar venciendo a los indios. Y esto se debe analizar en su justa dimensión y en su temporalidad, pues

si pensamos que en promedio cada 25 años aparece una nueva generación, las dos últimas conquistas se han dado en un lapso de sólo seis o siete generaciones, lo que casi significa que los abuelos de los ancianos indios vivieron la segunda Conquista y que los actuales ancianos vivieron la tercera.

Prácticamente es en las tres últimas generaciones que los indios han visto desaparecer su autosuficiencia alimentaria, agravarse a niveles alarmantes su salud, vaciarse sus pueblos, caer en desuso sus lenguas, menospreciar sus culturas frente a la dominante, perder sus recursos naturales, disminuir sus fiestas, etc. Pero aún siguen resistiendo y esa resistencia necesita ser pensada, ubicada en la perspectiva de la historia política de los pueblos indios y lanzada nuevamente como semilla para la liberación. Los pueblos indios de Oaxaca siguen teniendo en la Asamblea General, en el territorio comunal, en el trabajo comunitario y en las costumbres colectivas, la posibilidad de hacerlo.

Por último, todo lo dicho permite ver la situación actual de los pueblos indios del país en sus grandes corrientes de búsqueda de la supervivencia en su perspectiva política: muchos buscan una solución individual a través de la migración o del cultivo de estupefacientes o de productos altamente rentables; otros se organizan para producir colectivamente en sus comunidades y permanecer en ellas; otros más buscan también el rescate cultural o el poder municipal; algunos se mueren de hambre y finalmente, en Chiapas, muchos encuentran en la recuperación de su autonomía la base para solucionar sus problemas, destacando los de salud y alimentación.

## ANEXO

A continuación se presenta una tabla en la que aparecen algunos de los alimentos que se producen en el estado de Oaxaca, señalándose sus contenidos por cada tipo de nutriente.

Esta tabla, al compararla con las cifras de los requerimientos diarios de vitaminas, minerales y proteínas por cada grupo de edad, puede dar alguna orientación acerca de la situación alimenticia de cada familia y ayudar a orientar el abastecimiento y consumo de alimentos de acuerdo a los recursos de cada comunidad.

### VALOR NUTRITIVO DE ALGUNOS ALIMENTOS POR CADA 100 GRAMOS DE PESO NETO

ALIMENTO	PROTEINAS	CALCIO	HIERRO	TIAMINA	RIBOFLA-	NIACINA	ACIDO
	VINA	ASCOR					
(gramos)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	BICO	(mg)
Aguacate	1.6	24	0.5	0.09	0.14	1.9	14
Ajo	3.5	19	1.5	0.08	0.11	0.9	99
Arroz	7.4	10	1.1	0.23	0.03	1.6	0
Atole simple	0.4	14	0.1	0.02	0	0.1	0
Atún (en aceite)	24.2	7	1.2	0.04	0.10	13.3	0
Avena	10.8	61	3.3	0.53	0.11	0.8	0
Azúcar refinada	0	0	0	0	0	0	0
Cacao sin cáscara	16.0	85	3.1	0.27	0.11	0.6	0
Calabacita	1.8	25	5.0	0.06	0.06	0.5	13
Camarón fresco (crudo)	16.9	70	1.6	0.04	0.10	1.5	0
Cazón (filete)	24.5	8	1.5	0.03	0.04	2.4	0
Cebolla	1.5	32	1.2	0.04	0.03	0.3	12
Cerdo	17.5	6	1.8	0.85	0.22	4.0	1
Ciruela amarilla	0.6	29	3.4	0.09	0.12	1.0	19
Col	2.3	38	1.4	0.10	0.06	0.6	38
Chayote	1.0	16	1.7	0.03	0.04	0.2	12
Chepil	6.9	368	4.7	0.30	0.21	1.1	50
Chicharrón	57.1	61	2.8	0.03	0.20	3.8	0
Chile jalapeño	1.2	25	2.0	0.06	0.04	0.6	72
Chile guajillo seco	11.6	140	10.1	0.19	0.94	4.8	100
Ejote	2.0	48	2.7	0.04	0.08	0.5	12
Flor de calabaza	1.4	47	1.0	0.10	0.15	0.7	15
Frijol negro	21.8	183	4.7	0.63	0.17	1.8	1
Garbanzo	20.4	105	8.9	0.74	0.17	1.5	0
Guaje	8.7	158	3.8	0.49	0.45	1.6	40
Guajolote	20.1	23	3.8	0.09	0.14	8.0	0
Guanábana	0.4	52	2.3	0.04	0.07	0.6	21
Guayaba	1.0	33	1.3	0.04	0.04	1.3	199

Huevo	11.3	54	2.5	0.14	0.37	0.1	0	
Jícama	1.1	20	0.9	0.04	0.02	0.2	21	
Jitomate	0.6	59	0.4	0.07	0.05	0.8	17	
Leche de vaca	3.5	113	0.3	0.04	0.09	0.1	0	
Leche descremada (polvo)	33.7	1080	0.2	0.20	0.96	0.3	2	
Lentejas	22.7	74	5.8	0.69	0.19	2.0	0	
Limón	1.0	55	1.5	0.06	0.03	0.2	42	
Maíz amarillo	8.3	158	2.3	0.34	0.08	1.6	0	
Maíz blanco	7.9	159	2.3	0.36	0.06	1.9	0	
Mango	0.9	19	1.5	0.06	0.08	0.6	65	
Mantequilla	1.0	19	0.2	0	0.01	0	0	
Manzana	0.3	7	0.8	0.02	0.01	0.2	11	
Masa	4.4	88	1.7	0.17	0.05	0.8	0	
Melón	0.6	17	2.2	0.05	0.03	0.6	36	
Miel de abeja	0.2	20	0.8	0.01	0.07	0.2	4	
Naranja	1.0	48	1.0	0.09	0.04	0.3	76	
Nanche	1.1	30	1.4	0.03	0.03	0.4	86	
Nopales	1.7	93	1.6	0.03	0.06	0.3	8	
Pan blanco	8.4	39	3.5	0.26	0.04	1.0	0	
Pan de dulce	9.1	34	1.3	0.26	0.09	1.0	0	
Panela	0.4	51	4.2	0.02	0.11	0.3	2	
Papa	1.7	11	2.1	0.09	0.05	2.0	17	
Papaya	0.5	23	0.5	0.05	0.04	0.3	48	
Piña	0.6	35	0.5	0.07	0.04	0.2	26	
Plátano	1.4	12	1.8	0.09	0.05	0.5	13	
Pollo	18.2	14	1.5	0.08	0.16	9.0	0	
Quelite	3.2	230	6.2	0.07	0.18	0.8	42	
Quesillo	25.7	469	3.3	0.09	0.73	0.2	0	
Queso fresco de vaca	15.3	684	0.3	0.02	0.24	0.1	0	
Rábano largo	1.1	30	1.3	0.06	0.06	0.4	29	
Res (fresca)	16.0	8	2.6	0.06	0.16	3.2	0	
Res (seca)	68.4	93	9.7	0.02	0.25	14.8	0	
Semilla de calabaza	30.3	38	9.2	0.23	0.16	2.9	0	
Toronja	0.8	29	1.3	0.01	0.03	0.3	53	
Tortilla	5.9	108	2.5	0.17	0.08	0.9	0	
Tuna	0.3	63	0.8	0.01	0.02	0.3	31	
Zanahoria	0.4	26	1.5	0.04	0.04	0.5	19	
Zapote negro	0.8	46	1.6	0.02	0.03	0.2	83	

(Fuente: Leonardo Phillips, La salud por la boca empieza. Federación Editorial Mexicana, México, 1986).

CONSUMO DIARIO DE ALGUNOS NUTRIENTES RECOMENDADO POR LA FAO  
(Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura)

EDAD Años	CALORIAS (k/cal)	PROTEINAS (gramos) (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	TIAMINA ASCOR- (mg)	RIBOFLAVINA (mg)	NIACINA BICO (mg)	
0-1	120	1-3	500	7	0.4	0.6	6.6	35
1-3	1300	25	400	7	0.5	0.7	8.6	40
4-6	1700	30	400	8	0.7	0.9	11.2	40
7-9	2100	40	400	10	0.8	1.2	13.9	40
10-12	2500	45	600	12	1.0	1.4	16.5	40
Hombres								
13-15	3100	50	600	15	1.2	1.7	20.4	45
16-19	3600	60	500	15	1.4	2.0	23.8	55
20-30	3200	65	400	10	1.3	1.8	21.1	60
31-50	3000	65	400	10	1.3	1.7	19.5	60
51-	2800	65	400	10	1.2	1.7	17.0	60
Mujeres								
13-15	2600	50	600	15	1.0	1.4	17.2	45
16-19	2400	55	500	15	1.0	1.3	15.8	50
20-30	2300	55	400	20	0.9	1.3	15.2	55
31-50	2100	55	400	20	0.9	1.3	15.2	55
51-	2000	55	400	12	0.9	1.3	15.2	55

(Fuente: Patty Fisher y Arnold Bender, Valor nutritivo de los alimentos. Ed. Limusa, México, 1990)



## BIBLIOGRAFIA

Aguirre Beltrán, Gonzalo

1981 **La política indigenista en México, Métodos y resultados**. SEP-INI No.21, 3ª ed., México.

Ajofrín, Francisco de

1986 **Diario del viaje a la Nueva España**. SEP, col. Cien de México. México.

Antonio, Modesta y Roel Salinas

1991 "Conocimiento tradicional entre los zapotecos del Istmo", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, **Etnia y sociedad en Oaxaca**. UAM-I/ENAH, México.

Arellanes, Anselmo

1988 "Del camarazo al Cardenismo (1925-1933)", en: Leticia Reina (Coord.), **Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca**, T. II. Juan Pablos editor, México.

Arias, Hipólito y Félix Costas.

1970 **Plantas medicinales**. Biblioteca Práctica, México.

Ashburn, Percy Moreau

1981 **Las huestes de la muerte, una historia médica de la conquista de América**. IMSS, serie Historia.

Avila Curiel, Abelardo

1991 La situación alimentaria y nutricional en el estado de Oaxaca. En: Revista **Oaxaca, Población y Futuro** No. 5, marzo. Consejo Estatal de Población, Oaxaca.

Ballesteros, Manuel y otros

1994 **Por los caminos de la comunalidad (1974-1994)**. Coalición de Maestros y Promotores Indígenas de Oaxaca, A.C. Oaxaca.

Balsalobre, Gonzalo de

1981 **Relación auténtica de las idolatrías, supersticiones, vanas observaciones**. Casa de la Cultura de Juchitán, Oaxaca.

Bartolomé, Miguel y Alicia Barabas

1988 **Tierra de la Palabra. Historia y etnografía de los chatinos de Oaxaca**. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.

Beals, Ralph L.

1975 "El estudio de mercados en Oaxaca: su origen, ámbitos y hallazgos preliminares", en: Scott Cook y Martin Dsikin (comps), **Mercados de Oaxaca**. SEP-INI No. 40, México.

Beas, Juan Carlos

1982 **Los libros del maíz. Cómo lo usamos**. Arbol Editorial, México.

Boege, Eckart

- 1988 **Los mazatecos frente a la nación: Contradicciones de la identidad étnica en el México actual.** Siglo XXI Ed., México.
- Borah, Woodrow  
1982 **El siglo de la depresión en Nueva España.** Ed. ERA, col. Problemas de México. México.
- Bustamante, René  
1978 "Situación actual de los indígenas de Oaxaca", en: R. Bustamante y otros, **Oaxaca, una lucha reciente: 1960-1978.** Ed. Nueva Sociología, México.
- Julián Caballero, Juan  
1992 "Los mixtecos y el medio ambiente: el caso de Huitepec y la Mixteca oriental", en: A. González y M.A. Vásquez (coords), **Etnias, desarrollo, recursos y tecnologías en Oaxaca.** CIESAS/Gobierno del estado. Oaxaca.
- Carmagnani, Marcello  
1988 **El regreso de los dioses. El proceso de reconstitución de la identidad étnica en Oaxaca, siglos XVII y XVIII.** FCE, México.
- Consejo, Juan J.  
1992 "La protección de espacios naturales en Oaxaca: estado actual y perspectivas", en: A. González y M.A. Vásquez (coords), **Etnias, desarrollo, recursos y tecnologías en Oaxaca.** CIESAS/Gobierno del estado. Oaxaca.
- Cook, Scott y Martin Diskin  
1975 "Análisis e historia en la economía de mercado campesino del Valle de Oaxaca", en: Scott y Diskin, **Mercados de Oaxaca.** SEP-INI No. 45, México.
- Cortés M., Margarita  
1991 "La comida Ayuuk y su significado", en: **Oaxaca, Población y Futuro** No. 5, marzo. Consejo Estatal de Población, Oaxaca.
- Dalton, Margarita, Reyna Moguel y Marcus Winter  
1980 **Historia de Oaxaca**, 2 tomos. Instituto de Investigaciones Sociológicas de la UABJO-Gobierno del estado, Oaxaca.
- Esparza, Manuel  
1988 "Los proyectos de los liberales en Oaxaca (1856-1910)", en: Leticia Reina (Coord.), **Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca**, T. I. Juan Pablos editor, México.
- Esteva, Gustavo  
1983 "Los campesinos existen", en: **Nexos** No.71, noviembre de 1983. México.
- Fisher, Patty y Arnold Bender  
1990 **Valor nutritivo de los alimentos.** Ed. Limusa, México.
- Flannery, Kent V.  
1985 "Los orígenes de la agricultura en México: las teorías y las evidencias", en: T. Rojas y W. Sanders (eds.), **Historia de la agricultura, época prehispánica-siglo XVI.** INAH,

Col. Biblioteca del INAH, serie Historia, México.

Florescano, Enrique

1986 **Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México (1500-1821)**. ERA-SEP, Col. Lecturas Mexicanas No. 34, segunda serie. México.

García Ortega, Eleazar

1991 "Estrategia zapoteca de manejo ambiental y modernización en el valle de Tlacolula, Oaxaca, en: A. Castellanos y G. López y Rivas, **Etnia y sociedad en Oaxaca**. UAM-I/ENAH, México.

García Cook, Angel

1985 Historia de la tecnología agrícola en el altiplano central desde el principio de la agricultura hasta el siglo XIII. En: Teresa Rojas y otros, **Historia de la agricultura, época prehispánica-siglo XVI**. Ed. INAH, México.

González Navarro, Moisés

1958 "Indio y propiedad en Oaxaca", en: **Historia Mexicana** No.30, octubre-diciembre de 1958, México.

González Pacheco, Cuauhtémoc

1978 "La lucha de clases en Oaxaca: 1960-1970 (primera parte)", en: R. Bustamante y otros, **Oaxaca una lucha reciente: 1960-1978**. Ed. Nueva Sociología. México.

Guadarrama, María Teresa y Ruth Piedrasanta

1988 "El papel de las mujeres en la medicina popular y tradicional", en: Josefina Aranda (comp.), **Las mujeres en el campo**. IISUABJO, Oaxaca.

Hernández, Catalino U.

1989 **Plantas medicinales y sus usos (Recetario de San Juan Atepec, Ixtlán, Oax.)**. Programa Casas del Pueblo-UABJO, Oaxaca.

INI-UNICEF

1990 **Manual para médicos indígenas**. INI-UNICEF-Gobierno del estado, Oaxaca.

Kaerger, Karl

1986 **Agricultura y colonización en México en 1900**. Ed. UACH-CIESAS, México.

Katz, Esther

1992 Del frío al exceso de calor: Dieta alimenticia y salud en la Mixteca. En: Paola Sesia, et. al. **Medicina tradicional, herbolaria y salud comunitaria**. CIESAS, Oaxaca.

Lind, Michael

1994 "Monte Albán y el Valle de Oaxaca durante la fase Xoo", en: M. Winter, coord., **Monte Albán, Estudios Recientes**, Proyecto Especial Monte Albán-INAH, Oaxaca.

López Carrasco, Fidel

1950 **Historia de la educación en el estado de Oaxaca**. SEP, Museo Pedagógico Nacional. México.

López Cortés, Eliseo

1991 "Economía campesina: ¿entre la agroecología o el agrocidio?", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, **Etnia y sociedad en Oaxaca**. UAM-I/ENAH, México.

Lozoya, Xavier

1995 "Los señores de las plantas", en: **Barro negro** No. 6, otoño-invierno, Oaxaca.

Markman, Sidney D.

1977 "Reflejo de las variables étnicas en la urbanización de Centroamérica colonial: la mestización como una causa determinante de carácter urbano y arquitectónico", en: J. Hardoy y R. Schaedel (comps), **Asentamientos urbanos y organización socioproductiva en la historia de América Latina**. Ediciones Siap, Buenos Aires.

Matzayani Luna, Xóchitl

1964 **Plantas Medicinales Mexicanas**. SEP, México.

Mejía, Ma. Consuelo y Sergio Sarmiento

1987 **La lucha indígena: un reto a la ortodoxia**. Siglo XXI ed., México.

Mejía Fernández, Miguel

1979 **Política agraria en México en el siglo XIX**. Siglo XXI ed., México.

Mohar, Luz María

1983 **Modificaciones del tributo prehispánico en Oaxaca en el siglo XVI: el impacto de la conquista española**. CIESAS, Cuadernos de la Casa Chata No. 16, 2ª ed., México.

Molina L., Virginia

1991 "La migración indígena y sus efectos al interior de la comunidad de origen", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, **Etnia y sociedad en Oaxaca**. UAM-I/ENAH, México.

Munch, Guido

1980 "Aspectos del Istmo de Tehuantepec", en: G. Munch y otros, **El sur de México: Datos sobre la problemática indígena**. UNAM, serie Antropológica No. 29, México.

Nahmad, Salomón y otros

1994 **Medio ambiente y tecnologías indígenas en el sur de Oaxaca**. Centro de Ecodesarrollo, México.

Newson, Linda A.

1992 "Explicación de las variaciones regionales de las tendencias demográficas en la América española colonial: el caso de México", en: **Historia Mexicana** No. 164, abril-junio, México.

Nolasco, Margarita

1990 "Migración indígena y etnicidad", en: **Antropología** No. 31, julio-septiembre, México.

Ornelas, José Luz

1988 "El periodo Cardenista (1934-1940)", en: Leticia Reina (Coord.), **Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca**, T. II. Juan Pablos editor, México.

Palerm, Angel

1980 **Agricultura y sociedad en Mesoamérica**. SepSetentas/Diana No. 55, México.

Palerm, Angel y Eric Wolf

1980 **Agricultura y civilización en Mesoamérica**. SepSetentas/Diana No.32, México.

Pastor, Rodolfo

1985 "El repartimiento de mercancías y los alcaldes mayores novohispanos: un sistema de explotación, de sus orígenes a la crisis de 1810", en: W. Borah (coord.), **El gobierno provincial en la Nueva España 1570-1787**. IIHUNAM, serie Historia Novohispana No. 33, México.

Pérez Quijada, Juan

1991 "Perspectivas de la medicina tradicional: el papel del 'curador'", en: A. Castellanos y G. López y Rivas, **Etnia y sociedad en Oaxaca**. UAM-I/ENAH, México.

Phillips, Leonardo

1986 **La salud por la boca empieza**. Federación Editorial Mexicana, México.

Piñon, Gonzalo

1988 "Crisis agrícola y movimientos campesinos (1965-1986)", en: Leticia Reina (Coord.), **Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca**, T.II. Juan Pablos editor, México.

Reina, Leticia

1988 "De las Reformas Borbónicas a las Leyes de Reforma", en: Leticia Reina (Coord.), **Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Oaxaca**, T. I. Juan Pablos editor, México.

Restrepo, Iván y María Luisa Acevedo

1991 **Los Valles Centrales de Oaxaca**. Ed. Centro de Ecodesarrollo-Gobierno del Estado, Oaxaca.

Revista Pedagógica

1929 Ofrenda, editorial de la **Revista Pedagógica** No.4, 1o. de diciembre, Oaxaca.

Rodríguez, Nemesio J.

1991 "¿Desarrollo?: Impactos ambientales y sociales en territorio huave". Mecnografiado, Oaxaca.

Rodríguez, Nemesio J.

1992 "Los huaves: entre el desarrollo sostenido y la hipoteca de su futuro", en: A. González y M.A. Vásquez (coords), **Etnias, desarrollo, recursos y tecnologías en Oaxaca**. CIESAS/Gobierno del estado. Oaxaca.

Romero Frizzi, Ma. de los Angeles

1988 Epoca colonial (1519-1785), en: Leticia Reina (Coord.), **Historia de la cuestión agraria mexicana. Estado de Oaxaca, tomo I, Prehispánico-1924**. Juan Pablos editor, México.

Romero Frizzi, Ma. de los Angeles

- 1988a "Comercio en la Mixteca Alta, Oaxaca, México. Un análisis de los flujos de mercancías", en: **El Medio Milenio** No. 4, septiembre, Oaxaca.
- Romero Frizzi, Ma. de los Angeles  
1990 **Economía y vida de los españoles en la Mixteca Alta: 1519-1720**. INAH, México.
- Sesia L., Paola  
1993 "Aportes al estudio de la medicina tradicional y la herbolaria en Oaxaca", en: **Cuadernos del Sur** No. 5, septiembre-noviembre, Oaxaca.
- Sorroza, Carlos  
s/f **La crisis agroalimentaria en Oaxaca 1940-1985**. IISUABJO, Cuadernos de investigación No. 12, Oaxaca.
- Torres, Bárbara  
1985 "Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI", en: T. Rojas y W. Sanders (eds.), **Historia de la agricultura, época prehispánica-siglo XVI**. INAH, Col. Biblioteca del INAH, serie Historia, México.
- Ward, Henry G.  
1985 **México en 1827** (selección). FCE, col. Lecturas Mexicanas No. 73. México.
- Warman, Arturo  
1983 "Invitación al pleito", en: **Nexos** No. 71, noviembre de 1983, México.
- Winter, Marcus  
1988 Periodo prehispánico. En: Leticia Reina (coord.), **Historia de la cuestión agraria mexicana. Estado de Oaxaca, tomo I, Prehispánico-1924**. Juan Pablos editor, México.
- Ximénez Ortíz, Juan  
1982 Relación de Ixtepeji, año 1579. En: Fco del Paso y Troncoso, **Papeles de la Nueva España. Segunda serie, tomo IV Relaciones geográficas de la diócesis de Oaxaca**. Edición facsimilar de la de 1905, realizada por Banca Confía, Oaxaca.
- Zafra, Gloria  
1982 "Problemática agraria en Oaxaca: 1971-1975", en: Raúl Benitez Zenteno (comp.), **Sociedad y política en Oaxaca, 1980. 15 estudios de caso**. IISUABJO, Oaxaca.
- Zilberman, Ma. Cristina  
1994 "Idolatrías de Oaxaca en el siglo XVIII", en: Manuel Ríos (comp.), **Los zapotecos de la Sierra Norte de Oaxaca, antología etnográfica**. CIESAS-IOC, Oaxaca.