



Apuntes para la  
Historia de  
Chazumba, Oax.  
  
Festividades, Flora y  
Fauna.  
  
Dr. M. Vicente  
Gutiérrez Dávila



# **APUNTES PARA LA HISTORIA DE CHAZUMBA, OAXACA.**

## **Festividades, Flora y Fauna.**

**POR EL**

**Dr. M. Vicente Gutiérrez Dávila**

**México, D. F., invierno del 2009-2010**

APUNTES PARA LA HISTORIA DE CHAZUMBA, es una obra publicada gracias al financiamiento del Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC) promoción Huajuápan 2008.

D.R. Doctor M. Vicente Gutiérrez Dávila.

*Apuntes para la Historia de Chazumba, Oax.*

Editorial Espriella-Magdaleno

México: Primera Edición, enero de 2010.

Edición crítica y diseño Axayácatl Gutiérrez Ramos.

Fotografía de la portada: Monumentos y edificios de Santiago Chazumba; flora típica de la región. Composición Diana Elena Díaz Marinero.

Derechos reservados, no se permite ninguna reproducción total o parcial  
Registro en trámite.

## I. ÍNDICE

I.- ÍNDICE	3
II.- PRÓLOGO	5
III.- PRESENTACIÓN	9
IV.- GENERALIDADES SOBRE CHAZUMBA	11

### PRIMERA PARTE

V.- FESTIVIDADES	17
• V.1 Señor de la Esperanza	18
• V.2 Remembranza sobre la Fiesta del Señor de la Esperanza	24
• V.3 Festejo Actual de la Fiesta del Señor de la Esperanza	38
• V.4 Santiago Apóstol	45
• V.5 Ofrenda del Día de Muertos	53
• V.6 Festejo del Nacimiento o Acostada	68
• V.7 Recuerdo de otros Juegos y Esparcimientos	78

### SEGUNDA PARTE

VI.- FLORA Y FAUNA	95
VII.- ALGUNOS TÉRMINOS REGIONALES	197
VIII.- BIBLIOGRAFÍA	199
• Bibliografía General	
• Bibliografía especializada sobre Chazumba	

Para mi familia ausente y presente, a la que le he sustraído muchas horas de ausencia a fin de ser invertidas para elaborar éstos y otros apuntes que hablan de la región de mis raíces.

María de Jesús Ramos Reyes

Abner Gutiérrez Ramos

Aulio Gutiérrez Ramos

Axayácatl Gutiérrez Ramos

Anahid Gutiérrez Ramos

Arick Gutiérrez

Anahid Gutiérrez

Aline Gutiérrez

Diana Elena Díaz Marinero

Martha Morales Alcántara

Aureo Rafael Gutiérrez Dávila

Alicia Gutiérrez Dávila

Julia Gutiérrez Dávila

Lucina Gutiérrez Dávila

Itzel Gutiérrez.

Margarito Rafael Gutiérrez Crespo(†)

Gudelia Dávila Carrasco(†)

Socorro Gutiérrez Dávila(†)

Juan Rafael Gutiérrez Dávila (†)

Alberta Gutiérrez Dávila(†)

## II PRÓLOGO

Estos apuntes, se dedican a la memoria del Profr. de 2<sup>a</sup> enseñanza Artemio Martínez Pimentel, quien se nos adelantó en el viaje sin retorno, el 30 de abril de 1997. El añorado “temo” fue el segundo chazumbeño que publicó datos históricos sobre su pueblo. El primero fue el paisano Isaac Francisco Tapia, quien elaboró en los años treinta, un pequeño libro que versó sobre la biografía del prócer revolucionario Gral. Hilario Carlos de Jesús Salas Rivera, originario de Chazumba, Oax.

Aunque el Profr. José Moreno Ruiz(†), en los años cuarenta, intentó hacer una monografía sobre la “Fundación del pueblo de Chazumba”, por algún motivo no logró publicar este proyecto. Los datos de su investigación no se recuperaron y hoy solo forman parte de alguna anécdota o referencia perdida. A partir de los esfuerzos de estos paisanos, han surgido y seguramente surgirán nuevas publicaciones, que enriquecerán las microhistorias de este rincón mixteco llamado Chazumba.

De lo anterior es importante señalar, que en los últimos años han aparecido varias obras, que abordan temas variados sobre nuestro pueblo. Basta consultar la bibliografía que se anota al final de estos apuntes (pág. 199).

De las diversas pláticas que tuve con el maestro Artemio, se proyectó y originó el trabajo que se publicó a principios de 1997 y que salió a la luz como “Chazumba, Breves Datos”.

El Profesor, quiso que se dieran a conocer datos sobre el Pueblo, producto de sus variadas investigaciones (fragmento de ellas, tuvo la oportunidad de verlas publicadas). Él señaló que en otra publicación, se darían a conocer otros capítulos, pero no fue posible que se realizara como fueron sus deseos. No obstante, le pude prometer que lo anterior, lo haría en tiempo no muy lejano.

Después de la segunda mitad del año 1997, comencé a planear lo prometido. La tarea no era fácil para mí. Al analizar cómo iba a hacerlo, opté por escribir la sección denominada como “Generalidades sobre Chazumba”. Pero al ir escribiendo, se amplió el tema por lo que me incliné a dividir este escrito en dos secciones.

En la parte primera, estaría lo ya señalado, junto con lo relacionado a las fiestas de Chazumba, remembranzas sobre festividades y juegos. Además, de un pequeño esfuerzo por clasificar su flora y fauna. Así quedó finalmente.

En la publicación dos, se escribirán datos relevantes sobre educación, chazumbeños destacados en la música y en la Revolución Mexicana.

En el contenido de este escrito se resalta, que contiene un aire nostálgico, al referirse en varios pasajes, sobre todo en los tiempos idos de los años 20, 30 y 40.

Además, se insiste sobre términos de la lengua mixteca. La intención es contribuir a que no muera lo más sagrado, orgullo de nuestro origen y región. Al final de este trabajo (pág. 197), se incluye la explicación de un pequeño vocabulario de algunas palabras empleadas, a lo largo de estos apuntes y que tal vez no sean comprendidas para ciertos lectores.

Es importante señalar, que uno de los objetivos primordiales de los datos anotados en este documento, es hacer un registro o inventario sobre el estado que guardan nuestras tradiciones expresadas a través de nuestras festividades religiosas y profanas actualmente y cómo parte de ellas, han sido modificadas por la mancha arrasadora de la aculturización. Lo mismo, se hace un registro de la flora y fauna, señalando la exigencia de cuidar y vigilar la riqueza raquíca que tenemos, para no ser cómplices con la globalización, al contribuir con la extinción de nuevos ejemplares como lo estamos viendo.

Para el desarrollo de estos apuntes, se recurrió primero a publicaciones que dieran soporte a lo que se escribió, material que no se encontró tan abundante.

Después se acudió a la ayuda valiosa de los paisanos, quienes en forma abierta y desinteresada me proporcionaron: datos, fotos, pasajes y vivencias que ellos experimentaron, lo que me ilustró, para el desglose de este trabajo. Y así tenemos el reconocimiento y agradecimiento por su colaboración del Profr. Gelasio Acevedo C., por su aporte fotográfico que aparece en este trabajo, de la fototeca del Profr. Artemio Martínez P. (†), a través de su hija la C. P. Alicia Martínez A. Al igual se hace mención por la ayuda de algunas fotografías proporcionadas tanto por el C. Alfonso Barrios P., como por el

C. Héctor Rivera P.

Reconozco y hago público, el invaluable apoyo por sus valiosos datos que me dieron los siguientes paisanos: Srs. Máximo Benítez Morales, Juan Alvarez Martínez (†), Arnulfo y Pedro Hernández Pérez (†), Profa. Abigail Ruíz T., Profa. Francisca González Arellano (de la población de Santo Domingo Tianguistengo, Oax.), Sras. Esperanza Martínez, Fidelina Bautista Peláez, Guadalupe Moreno Muñoz, entre algunas otras. Una colaboración invaluable y un reconocimiento especial para el cactólogo Dr. Jorge Meyrán García (†).

Agradezco la amplia y desinteresada ayuda, para la publicación de estos apuntes a la Unidad Regional Huajuápan de León de Culturas Populares.

Finalmente, es de resaltar y hacer constar, que para estos apuntes, se contó con la participación del investigador del Museo Nacional de Historia (INAH), Axayacatl Gutiérrez Ramos y su compañera Diana Elena Díaz Marinero, para la edición crítica, diseño, capturado compugráfico y corrección de estilo, que le dieron forma a este trabajo.

### III PRESENTACIÓN

Para mí es un alto honor, hacer algunos comentarios en torno a la presente obra producto del esfuerzo y denuedo de un ilustre hijo de Chazumba: el Médico Vicente Gutiérrez Dávila.

Al Médico Gutiérrez Dávila lo conocí hace aproximadamente una década, durante uno de sus muchos e intensos recorridos que lleva a cabo en forma constante, como un peregrinar permanente en esta microregión de la nación mixteca, que se ubica en la parte noroeste del distrito rentístico de Huajuápan estado de Oaxaca.

El autor de la presente obra es, por un lado, dedicado lector y conocedor muy en especial de nuestro pasado histórico local y por otro, acucioso y paciente observador de la vida cotidiana de nuestras comunidades, hecho que lo lleva a transmitir esa basta riqueza cultural que poseemos, herencia de un esplendoroso pasado de nuestra cultura. Sin embargo, ubicado en el espacio y el tiempo que le ha tocado vivir, realiza un loable esfuerzo con el propósito de perpetuar la raigambre y desarrollo cultural de una comunidad como Santiago Chazumba, reconoce que la vorágine del tiempo actual tiende a dejar en el olvido aspectos importantes y sobresalientes de un pasado que merece ser registrado para la posteridad; por eso hoy basado en lo anterior, destaco sobremana el mérito de la presente obra, pues al conocerlo y leerlo en su totalidad, no queda la menor duda de que este libro, se aprecia como un gran esfuerzo que asienta y registra en gran medida, el Patrimonio desde la visión de lo tangible e intangible, es decir, de los objetos, los recursos naturales, las edificaciones vernáculas y prehispánicas, la oralidad, la música y danza, las costumbres y las tradiciones en todos sus ámbitos, mismos que se encuentran y se han generado en esta comunidad, ésto, constituye un gran precedente pues hoy son los ciudadanos y habitantes quienes se interesan por dejar este legado, merced al trabajo que a lo largo de 25 años ha realizado la Unidad Huajuápan de Culturas Populares y que han sido su ficientes para motivar y animar a los habitantes de toda esta región cultural de México, para que sean los grupos populares los interesados en realizar este tipo de actividades y ya no más las instancias oficiales a las que tradicionalmente estábamos acostumbrados, por eso hoy justipreciamos el esfuerzo del Méd. Gutiérrez Dávila, quien apoyado en el PACMYC y alentado también por la fama con que a la fecha posee Chazumba, de ser uno de los pocos o quizá el único municipio en la región, que cuenta hoy en día, con mayor producción bibliográfica que da cuenta de su historia y tradición.

Siempre he pensado, que escribir un libro es transmitir una emoción, es decir, el autor vacía sus experiencias al conocimiento humano, pero lo realiza de singular forma, sin perder de vista el arraigo, las emociones y la honestidad intelectual que provocan los momentos que se estudian y escondidos en el espacio más recóndito de la memoria personal, existe un albergue ideal donde moran aquellas personas, lugares y cosas que marcaron nuestra existencia y así acude hoy nuestro autor, al cabezal de su puerta para encontrar refugio, sobre todo cuando se aprecia que añora lo más sobresaliente de un pasado que ya no volverá, pero que sigue iluminando con sus destellos las penumbras de nuestro presente.

Podemos afirmar, que después de leer esta obra, nos queda la sensación de que el autor es recio como sus orígenes que tanto ama y que manifiesta una preocupación, por las condiciones precarias en las que aún viven en pleno siglo XXI, muchas comunidades de la zona, pero inspirado y confortado por el espíritu de los prohombres de su patria chica, como el Gral. Hilario Carlos Salas Rivera, el ilustre músico Don Herlindo Martínez Barragán y el talentoso y contemporáneo Maestro pintor y escultor, Zenón Moreno Cervantes, publica el presente libro dedicado a la presente generación, en él que se podrá encontrar datos y generalidades de Santiago Chazumba, remembranzas de festividades, esparcimientos, cuitas y anécdotas, así como un apartado muy especial dedicado a la flora y fauna local y cuya virtud principal radica en que el autor señala el nombre de las plantas originarias en forma científica y en lengua mixteca, lo cual le imprime un mérito muy especial al mencionarlas con nuestra propia lengua.

Sin lugar a dudas, estamos frente a un trabajo, que deseamos se constituya en un referente para el resto de las comunidades, que aún carecen del registro de lo más elemental de su patrimonio, tengo la certeza de que a partir de su presentación y distribución este libro se convertirá en un embajador de una cultura viva, que recorrerá lugares inimaginables en este mundo globalizado, para dar una visión más certera de uno de los tantos pueblos que integran la milenaria cultura mixteca.

Huajuápan de León, Oax. Octubre, 2009.

Lic. Balduino Flores y Flores.

Investigador y Promotor de la Cultura Mixteca.

#### IV. GENERALIDADES SOBRE CHAZUMBA

El nombre de Chazumba proviene del náhuatl *Chalzompan*: Lugar o cumbre de esmeraldas o jade. En mixteco Chazumba, se conoce como *Yodoquinzi* o *Yodoquixi*: Tierra de varios colores. Chazumba, es uno de los 28 municipios, que conforman el distrito de Huajuápan de León del estado de Oaxaca. Ocupa la parte Noroeste del estado. Limita, dentro del Estado, al Norte con la población de San Sebastián Frontera, al Sur con las poblaciones de Huaxtepec, Tequixtepec, Acaquizápan y Cosoltepec, al Este con Trujápan y Rancho Sabino Farol, Pue. y al Oeste con Tianguistengo. La superficie del Municipio de Chazumba, es de 280.68 km<sup>2</sup> aproximadamente.

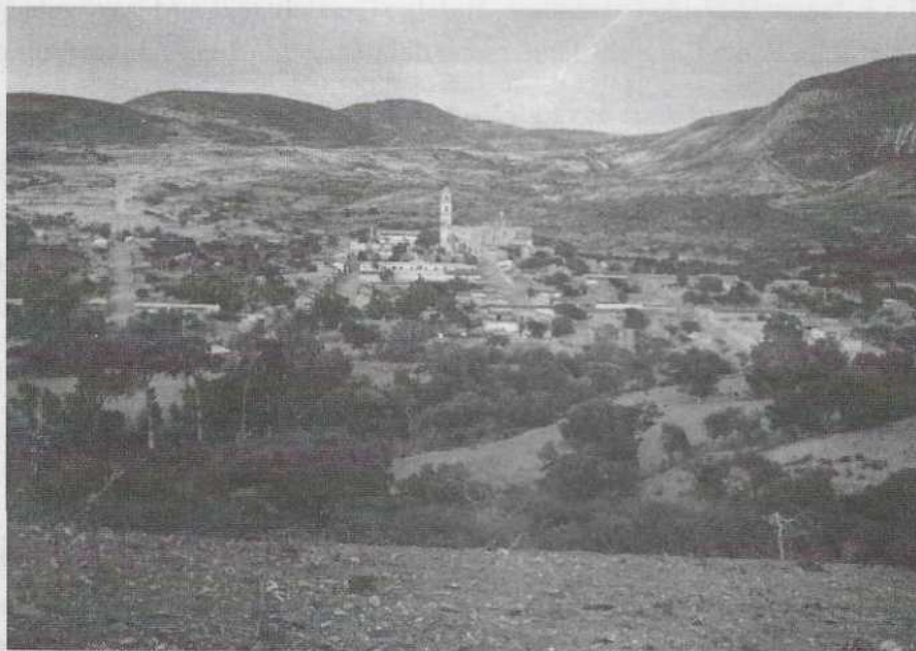


Foto panorámica de Chazumba, 1957.

Integra parte de la Mixteca, nombre dado a esta región por los españoles, desde el siglo XVI. A los habitantes de este lugar, los náhuas, los denominaron como los de Mixtecápam (país de los mixtecos) o Mixtlán, de *mixtli*, país o lugar de las nubes.<sup>1</sup>

Los pobladores de la Mixteca, se autonombraron como los *ÑUU SABI* o *ÑUU DAGÜI*, término mixteco que quiere decir pueblo de lluvia.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> ACEVEDO, C. M. L. *Mixtecos*. Instituto Nacional Indigenista (INI), MÉXICO, D. F. 1994.

<sup>2</sup> ACEVEDO... *op. cit.*

La porción mixteca (que comparte con grupos nahoas, amuzgos, tlapanecos, popolocas, etc.), cubre actualmente una extensión de 40 000 km<sup>2</sup>, con una población de 556 256 habitantes, de los cuales 227 000 hablan mixteco y el resto varias lenguas (según censo XI de 1990) como: chocho-popoloca, trique, amuzgo, náhuatl, tlapaneco.

El territorio mixteco, comprende a los estados de Oaxaca, Guerrero y Puebla. La mayor parte de esta región corresponde a la parte Oeste de Oaxaca. Guerrero es representada por lugares de la región de la Montaña: Tlapa de Comonfort, Metlatónoc, Alpuyecá, Alcozauca, Igualapa, Cúalac, Tlaxiataquilla, etc. y Puebla en la zona Sur como el distrito de Acatlán y parte del distrito de Tehuacán como San Pedro Atzumba y poblaciones circunvecinas como: San Pedro Netetiltán, San Pablo Nete-tiltán, La Estancuela, Ejido Guadalupe, Hidalgo Guadalupe, La Mesa; Santa María Chigmecatiltán, Santa Catarina Tlaltempan del distrito de Tepeji de Rodríguez.

Por lo mismo, existe mixteca oaxaqueña, guerrerense y poblana.

Actualmente en el estado de Oaxaca, la mixteca comprende 189 municipios de los distritos de Huajuápan de León, Silacayoapan, Coixtlahuaca, Tlaxiaco, Nochixtlán, Justlahuaca, Teposcolula, Putla y Jamiltepec. Más catorce municipios que pertenecen a Cuicatlán, dos a Zaachila, uno a Sola de Vega, dos a Etlá y uno a Juquila.<sup>3</sup>

A la mixteca oaxaqueña se le ha clasificado en subregiones como baja, alta y mixteca de la costa. El calificativo de las dos primeras, se basa a partir de la altura del lugar, medida en metros sobre el nivel del mar (msnm).

Se llama mixteca baja (*ÑUIÑE*=tierra cálida), a la parte comprendida entre 1200-1700 msnm y mixteca alta a la que se encuentra, entre los 1700-2300 msnm. Chazumba, pertenece a la mixteca baja, por estar a 1700 msnm. La mixteca alta (*ÑUDZAVUI ÑUHU*=tierra de Dios o estimada) incluye: Yanhuitlán, Nochixtlán, Apoala, Tilantongo, Teposcolula, Achiutla, Tlaxiaco, Coixtlahuaca. La mixteca de la costa (*ÑUNAMA* o *ÑUNDAA*=tierra llana), abarca: Putla, Tututepec, Pinotepas, Jamiltepec, etc.<sup>4</sup>

Chazumba, es la primera población del estado de Oaxaca, si se inicia el recorrido

<sup>3</sup> GONZÁLEZ, Licón, E. *Los Zapotecos y Mixtecos*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), MÉXICO, D. F. 1990. pp. 146-147.

<sup>4</sup> CASO, Alfonso. *Reyes y Reinos de la Mixteca* Vol. I. Fondo de Cultura Económica (FCE), MÉXICO, D. F. 1977. pp. 43-44.

en la mixteca por el lado Sur de Puebla. Se encuentra en el km 63 de la carretera federal número 125, que va de Tehuacán a Huajuápan (120 km), los límites de la población colindan con el estado de Puebla.

A este municipio políticamente pertenecen: seis agencias municipales y cinco agencias de policía. Además, dos barrios y cuatro rancherías. A continuación se mencionan sus nombres y sus distancias de la cabecera municipal.

### AGENCIAS MUNICIPALES

- Olleras de Bustamante
- San José Chichihualtepec
- San Juan Nochixtlán
- Santa María Acaquizápan
- Santo Domingo Tianguistengo
- San Sebastián Frontera

### AGENCIAS DE POLICÍA

- El Higo
- Lunatitlán del Progreso
- Malinaltepec
- Rancho El Arco
- Trinidad Huaxtepec

### BARRIOS

- Tanchí
- Santa Lucía

### RANCHOS

- El Arco
- Paredones
- Sánchico
- Río Limón <sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> Rancho Río Limón, jurídicamente pertenece a Tianguistengo, pero administrativamente depende de Chazumba.

## DISTANCIAS APROXIMADAS DE CHAZUMBA A LAS AGENCIAS MUNICIPALES Y DE POLICÍA

- Olleras de Bustamante	5 km
- San José Chichihualtepec	22 km
- San Juan Nochixtlán	7 km
- San Sebastián Frontera	5 km
- Santa María Acaquizápan	8 km
- Santo Domingo Tianguistengo	22.5 km
- El Higo	7 km
- Lunatitlán del Progreso	9 km
- Malinaltepec	18 km
- Rancho El Arco	23 km
- Trinidad Huaxtepec	5 km

## HABITANTES

Según el XI censo de 1990 (INEGI), la población del municipio, comprendiendo cabecera, agencias municipales y agencias de policía, cuenta con 4432 habitantes, de los cuales 2078 son del sexo masculino y 2354 del sexo femenino.

El pueblo de Chazumba, como cabecera municipal, contaba en 1990 con 1458 habitantes. Las cifras reportadas en el XII censo del 7 al 18 de febrero del año 2000, señalan como población total del Municipio 4314 habitantes de los cuales 2000 corresponden al sexo masculino y 2314 al femenino.

Si tomamos en cuenta, que el número de habitantes en el censo del 15 de mayo de 1930, fue de 1518, históricamente el pueblo de Chazumba ha mantenido una población constante de alrededor de 1 500 habitantes.

## PRIMERA PARTE

## V.- FESTIVIDADES

Como en todas las poblaciones de México, en Chazumba, las festividades religiosas y profanas no pueden faltar, ya que son parte inherente de sus tradiciones e idiosincrasia.

En el Pueblo, se celebran dos grandes romerías de gran trascendencia, donde cada una de ellas cuenta con su propia fiesta religiosa y profana.

Antes el mayordomo, era junto con sus colaboradores directos (llamados diputados), quienes llevaban casi todo el peso en la parte organizadora, sobre todo lo referente al aspecto económico, tanto del programa religioso como del no religioso. Actualmente esa forma de organización ha dado paso a los llamados comités que se encargan de coordinar la fiesta no religiosa o profana, dejando a las mayordomías la planeación de los eventos puramente religiosos.

Por supuesto, ayer como hoy, se contaba con la colaboración de todo el Pueblo, el que ayudaba económicamente y auxiliaba en el desempeño de las variadas comisiones. También, es importante señalar que antiguamente existían bienes, como ganado vacuno y caprino, propiedad del Santo del lugar (Señor de la Esperanza) que ayudaban a sufragar los gastos. La última persona encargada de cuidar esta propiedad, fue el Sr. Víctor Hernández del Rancho Paredones.<sup>6</sup>

Por algún motivo este patrimonio se fue diluyendo hasta desaparecer. Esto es de lamentarse, porque el usufructo de estas prendas, aminoraban los gastos de esta fiesta.

Hoy, para los eventos profanos, se nombra un Comité para cada festividad, con duración de un año, el que se integra generalmente por Presidente, Vicepresidente, Secretario, Tesorero y dos vocales.

En la parte religiosa, como hay dos grandes celebraciones, existen dos mayordomías.

Éstas se nombran o se solicitan a la autoridad religiosa de la parroquia del Pueblo. La permanencia en el cargo es variable, a veces obedece a la promesa que se le hace a la imagen venerada.

---

<sup>6</sup> GIL G. *Rancho EL Mixteco*. S/R, Tehuacán, Pue. 1947.

## V. 1.- SEÑOR DE LA ESPERANZA

La primera gran fiesta religiosa-profana del año en Chazumba y que se viene festejando por más de 158 años, es la ofrecida al SEÑOR DE LA ESPERANZA y la fecha de su celebración está sujeta a la de la cuaresma conocida como tal o Cuaresma Mayor, la que comprende seis Viernes y termina con el Viernes Santo (en total son 7 Viernes). Después del último Viernes, se celebran tres Viernes los que integran la Cuaresma Menor, Pequeña o Pascua.

Es importante señalar, que durante la Cuaresma Mayor, después del Miércoles de Ceniza, durante seis Viernes, al menos en varias localidades del estado de Oaxaca y Puebla, celebran desde hace muchos años, una gran fiesta, dedicando cinco Viernes a Cristo Crucificado (con varios nombres o advocaciones) y el sexto consagrado a la Virgen de Dolores. Lo mismo sucede en otras partes de la República, aunque no tan variados, como los señalados al principio.



Señor de la Esperanza. Chazumba, Oaxaca.

Volviendo a lo antes mencionado, varios paisanos acuden a estas poblaciones por ser devotos de estas imágenes, ya sea de modo particular o formando parte de alguna Hermandad. A continuación se mencionan algunas fiestas, ligadas al fervor religioso de cada pueblo de la región.

### FESTEJOS DE LA CUARESMA MAYOR

<u>VIERNES</u>	<u>POBLACIÓN</u>	<u>IMAGEN VENERADA</u>
PRIMERO	MILTEPEC, OAX. TEPEXI DE RODRÍGUEZ, PUE.	SEÑOR DE LAS LLAGAS SEÑOR DE HUAJOYUCA
SEGUNDO	TEQUIXTEPEC, OAX. HUAJOLOTITLAN TOTOLTEPEC, PUE. ALMOLONGA, PUE.	SEÑOR DEL PERDÓN SEÑOR DE LAS MARAVILLAS SEÑOR DE LA SALUD DIVINO REDENTOR
TERCERO	TONAHUIXTLA, PUE. HUAJOYUCA, PUE	SEÑOR DE TEPALCINGO SEÑOR DE LAS PIEDADES
CUARTO	TEZOATLÁN, OAX. SAN JERÓNIMO SAYACATLÁN, PUE. HUEJONÁPAN, PUE.	SEÑOR DE LA CAPILLA SEÑOR DE LA CLEMENCIA SEÑOR DE LA MISERICORDIA
QUINTO	SAN JUAN YOLOTEPEC, OAX. TEJALPA, PUE.	SEÑOR DEL BUEN VIAJE SEÑOR DE TEJALPA
SEXTO	SANTO DOMINGO TIANQUISTENGO, OAX. ACATZINGO, PUE.	VIRGEN DE LOS DOLORES  VIRGEN DE LOS DOLORES
SÉPTIMO	TODAS LAS POBLACIONES	VIERNES SANTO
Lunes siguiente del viernes santo	CALTEPEC, PUE.	SEÑOR DE LAS MISERICORDIAS

Después de estos festejos, incluyendo el Viernes Santo de la Cuaresma Mayor (siete viernes), vienen las fiestas de la Cuaresma Menor, también conocida como Cuaresma Pequeña o Chiquita, que sólo abarca tres Viernes.

La fecha de la feria en el Pueblo no es fija, como ya se mencionó, varía de acuerdo al comienzo de la Cuaresma Mayor. Así, puede acontecer tanto en el mes de Abril, como puede ocurrir el festejo durante la primera quincena de Mayo. De esta manera, posterior al Viernes Santo, la festividad en nuestra tierra, se efectuará al tercer Viernes.

## FESTEJOS DE LA CUARESMA MENOR O PASCUA

<u>VIERNES</u>	<u>POBLACIÓN</u>	<u>IMAGEN VENERADA</u>
PRIMERO	SAN PABLO ANICANO, PUE.	SEÑOR DE LAMISERICORDIA
SEGUNDO	PETLALCINGO, PUE.	SEÑOR DEL CALVARIO
TERCERO	CHAZUMBA, OAX.	SEÑOR DE LA ESPERANZA

El 15 de mayo de 1925, se cumplieron 75 años de esta festividad. La celebración, según los testimonios que se conservan fue grandiosa y solemne. El cura encargado de la parroquia durante ese tiempo, fue el padre Lucio Serrano Martínez.

Veinticinco años después, otro 15 de mayo en el año de 1950, se conmemoró el primer centenario de esta imagen, la cual fue celebrada con grandes festejos **profano-religiosos**. El párroco de la iglesia de ese año, lo fue Don Félix Reyes y Solano.



Reina de la Feria del Centenario (1950), Martha I y embajadoras.

De izquierda a derecha, (atrás): Enedina Toscano, Concepción Acevedo (†), Martha Pacheco (Marta I), Ernestina Pérez (†), Familiar de Tacho Gallegos (†). Adelante: Marina Hernández, María Solano, Edith Hidalgo, Inés Gpe. Toscano, Margarita Bello, niño: familiar del Lic. Miguel Solano.

El señor Arnulfo Hernández Pérez (†), estuvo al frente del comité de festejos religiosos. En esa fecha, se le hicieron mejoras al Camarín del Señor de la Esperanza. Se enmosaicó el piso del interior del templo y se arregló el atrio de la Iglesia, entre otros actos y obras sobresalientes. En el año de 1950, el Presidente Municipal, era el señor Darío Barrios Rivera (†).

En la parte profana, asistieron a dar realce al festejo y acompañar a la reina de la feria, reinas embajadoras, tanto de pueblos amigos de Chazumba como de las ciudades de Orizaba, Puebla, Tehuacán y México. La reina elegida por el pueblo y quien presidió los diversos festejos del Centenario fue la Señorita Martha Pacheco Carballido y la ceremonia de la coronación fue en la escuela primaria “Libertad” (hoy casa de la cultura). El programa de actividades profanas, en las fiestas del centenario de 1950 fue el siguiente:

El Miércoles 13 se coronó a la Reina, el Jueves 14 y el Viernes 15, hubo desfile de carros alegóricos, competencias deportivas y diversos espectáculos que hicieron inolvidable esta fecha.

Coincidentemente, también en el mes de Mayo, pero ahora fue el día 12 del año 2000, se celebraron 150 años del establecimiento de la veneración del Divino Redentor. En esta ocasión, en los variados festejos estuvieron al frente de los mismos: como Presidente Municipal el C. Galdino Blanco B. En el Comité de Actos no religiosos: Ildelfonso Morales F., Profra. Jacqueline Muñoz B. y la Profesora Guadalupe Blanco B. El cura de la Parroquia fue Alejandro Rojas R. (de Huapanápan, por estar sin párroco titular la Iglesia del Pueblo).<sup>7</sup>

Para este acto trascendental en la historia de nuestro pueblo, se preparó un programa fuera de lo común, con actividades de índole religiosa así como de festejos profanos.

---

<sup>7</sup> Véase el reportaje que sobre una parte de la feria, hizo el Canal 9 de la Ciudad de Oaxaca, Oax.: “Santiago Chazumba 2000”. Dentro de la serie *Oaxaca, Voz y Canto*, Edición de Junio 3 del año 2000.



Reina de la Feria del Año 2000 Nelly Cruz Carrasco, Nelly I.

Dentro de este programa hubo:

- Remodelación del Atrio de nuestra Iglesia
- Remodelación del Parque Municipal
- Eventos profanos diversos, que comenzaron desde el Sábado 6 de Mayo hasta el Domingo 14 de Mayo
- Globos aerostáticos

Fueron días llenos de diversos actos: presencia de payaso con banda, encuentros deportivos, juegos mecánicos, actuación de conjuntos folclóricos, procesiones y desfile de carros alegóricos. Asimismo, no podían faltar los toros o jaripeo.

La reina, que fue la Señorita Nelly Cruz Carrasco (Nelly I), presidió estos festejos, como el desfile, y estuvo acompañada por ex-Reinas de anteriores Ferias, así como de invitadas de las agencias municipales y de policía pertenecientes a la población de Chazumba, (sólo faltaron representantes de Chichihualtepec y Santo Domingo Tianguistengo).



Ex-Reinas de anteriores Ferias y representantes de Agencias Municipales.

Por la noche, el cielo se iluminó con el estallido de cohetes, coronas, bombas, castillos, sin faltar los toritos. Los bailes, el rodeo de medianoche y la misa solemne fueron eventos, que pocos olvidarán.

## V. 2.- REMEMBRANZAS SOBRE LA FIESTA DEL SEÑOR DE LA ESPERANZA

Con el tiempo, sólo queda el recuerdo y la nostalgia de las celebraciones pasadas, como la de la feria del Señor de la Esperanza. Sobre todo aquellas festejadas allá por los años treinta y principios de los cuarenta, en los que se realizaban una serie de actividades previas a este acontecimiento.

**A.- PREPARACIÓN DE LA FERIA.** Evocando como se preparaba la fiesta, se tiene en primer lugar, como en el mercado “Justo Espinoza” (así debe llamarse, por que antiguamente con este nombre se le conoció), con anticipación al festejo, la autoridad trazaba y señalaba con cal (hasta el año 2000, todavía se hizo), los diversos sitios para los puestos que se iban a instalar. Después se comenzaban a arreglar los variados lugares, dentro de los cuales destacaban, los sitios de las comidas y cantinas, que eran fijos. Estos se confeccionaban a base de quiotes, morillos (tláxcatl) y horcones de mezquite; enterrados, cubiertos a los lados y techos con ramas de pirú o sáuz (enramadas).

Los puestos de comida, se alineaban al lado Oriente del mercado. En el extremo Norte de las enramadas de las cocinas, quedaba un espacio, donde se colocaban los comerciantes de Acatlán, Puebla. Estas personas vendían desde atole, pasando por aguas frescas de tamarindo y limón, éstas con especial tono verde, obtenido al raspar la cáscara del cítrico (no con colorante artificial, como se hace actualmente).

Otros artículos en venta eran los dulces, como palanquetas, jamoncillos, bocadillos (de panela y coco), cacahuates, alegrías, cocos de aceite. Estos comerciantes por la noche, se alumbraban con linternas o candiles de bote de medio litro, con mecha de pabulo y usando como combustible petróleo.

Actualmente, todavía venden estas golosinas los comerciantes de Acatlán, aunque las palanquetas son más chicas, todavía existen las de pepita y cacahuete, alegrías de diversa presentación, así como los consabidos jamoncillos y bocadillos.

Cerca del “corredor” del lado Norte del mercado (donde ahora se localizan los locales comerciales conocidos como “casetas”), de un lado se colocaban los dulceros de Petlalcingo, Puebla, como el Sr. Antonio Lucero, con sus golosinas como las botellitas de colores hechas de azúcar, rodeos, caballitos de harina y piloncillo, “cubiertos” de calabaza o de pulpa de biznaga (acitrón), suspiros o merengues, etc. Es de recordar,

que estos dulces los vendía el mismo señor los Domingos, aunque después otros paisanos heredaron el negocio, cuando la persona dejó de venderlos.

Cerca de los dulceros, se acomodaban los huaracheros de Chila de las Flores y Petlalcingo, Puebla, lugares donde se mercaban los típicos huaraches de tapa o correas blancas, estos últimos con suela de llanta (con los señores Manuel Camacho, Herculano Hernández y Librado Acevedo). Éstos, también vendían sus artículos el Domingo día de plaza.

A los lados del pirú del mercado, se disponían los puestos de barbacoa. En la parte del lado Sur, se ubicaban los comerciantes en “mercería”, con sus variados y atractivos artículos, vendiendo “vejigas” o globos de colores, organillos de boca o armónica (de juguete o profesional) de la marca “India Bonita” o “Centenario”. Sin faltar las peinetas, los listones de colores (para las trenzas de nuestras morenas), escobetas (*YÁ-ACU*), peines, escarmenadores de madera y hueso (chichahuastle, mixteco *CUÍ-CÁ*), útiles para quitar “ectoparásitos” (alias liendres), sobre todo si se engrasaba el pelo con algún aceite como el “Aceite Rosado”.

Otros artículos listos para su venta, lo constituían: los hules para los charpes o resorterías, trompos de colores, crema Ibáñez o marca El Pájaro Azul, polvo y colorete “Tres Flores”, para las niñas en edad de merecer galán.

Algunos artículos más, lo conformaban los espejos, soldaditos y caballitos de plomo de colores, muñecas y animalitos (venados, leones, etc.) de “celuloide o sololoy”, pañuelos de colores, hilos de colores para bordar, marca El Ancla, navajas de la marca El Torito, etc., etc.

La siguiente fila, después de las mercerías eran los puestos de fruta de la temporada (todavía se dejan ver, pero ya sin lugar fijo) de la región: pitayas, huamúchiles, mangos corrientes o criollos, ciruelas rojas (huesudas), anonas, estos últimos frutos eran importados (todavía a la fecha) o traídos de Totoltepec, Tonahuixtla o San Jerónimo del estado de Puebla. Aunque ahora, ya es frecuente el cultivo de anonas, ciruelas y mangos tanto en Chazumba como en Rancho Limón, Lunatitlán del estado de Oaxaca.

A un lado de las fruterías, se colocaba la loza manufacturada por nuestras artífices de barro como: ollas de varios tamaños, apaxtles, cántaros, cajetes, molcajetes, braseros, comales (actualmente todavía hay personas que elaboran estos artefactos). También se expendían cántaros y ollas de Acatlán, Puebla. Así como comales y

ollas de los Reyes Metzontla, Puebla, donde, por cierto, sus alfareros obtuvieron el Premio Nacional de Artesanías en el año 2005.

En una parte del lado Poniente del mercado (donde hoy se ubican los locales del Señor Genaro Arias H. y una carnicería), se instalaban enramadas destinadas para las cantinas, donde se vendía: aguardiente limpio o bebidas preparadas como tejocote, hierba “maistra”, mezcal, cerveza de las marcas Dos Equis y Quijote.

En este lugar, desde el Jueves por la noche se escuchaba algún trovador regional o local, acompañado de guitarra o de bajo y violín, como Los Chilinos, llamados así por Marcelino y Ceferino, que eran hermanos y se apellidaban Báez. Marcelino tocaba el bajo y Ceferino el violín. Deleitando muy a su modo a los presentes con canciones como: Las Cuatro Milpas, Hace un Año, La Zenaida Ingrata, Los Gorriónes, El Corrido de las Ferias de la Región, Una Noche Serena y Oscura, etc.

**B.- ORGANIZACIÓN PARA LA INSTALACIÓN DE LA MAROMA.** El espectáculo de la MAROMA, en esta feria, no podía estar ausente, lo que le daba un toque especial a esta romería.

En el lugar elegido para su colocación, a buena hora del día Jueves, se hacían las excavaciones pertinentes, para enterrar y fijar los palos a postes, que no eran otros sino morillos, cuarterones, quíotes; habitualmente añadidos. Actualmente se utiliza tubos metálicos.

Este material, servía de marco (simulando un rectángulo o cuadro), para la colocación de los trapecios o barras a cada lado de los extremos, los que a su vez servían de sustento en la parte alta a los palos atravesados. A un lado de las barras, se colocaban reatas y escaleras para que los trapecistas alcanzaran los objetos para poderse instalar y balancearse.

Los lugares de ubicación de esta diversión, fueron diversos: frente a la antigua Iglesia, en el patio de la Presidencia Municipal, en el patio del Señor Miguel Castillo Peláez (†), en la calle Luis Huerta, en la calle del lado Norte del Parque Benito Juárez, en el terreno del Señor Emiliano Pacheco H., de la calle Hilario C. Salas y últimamente atrás de la Iglesia de la parte Norte.

Los grupos o compañías de la MAROMA, provenían de ciertas poblaciones como Santo Domingo Tonahuixtla, San Jerónimo Sayacatlán, Totoltepec, Coyotepec, San Pedro Atzumba, Santo Tomás y San Felipe Otlaltepec del estado de Puebla. También hubo un grupo en San Juan Yolotepec (compañía fundada u organizada allá

por los años de 1940, por el Profr. Chazumbeño, José Moreno Ruíz (†), Trinidad Huaxtepec, Tequixtepec, poblaciones del estado de Oaxaca.

En Chazumba entre 1924-1927, hubo grupos de maroma, como el que estaba integrado por los señores Miguel Castillo Peláez (†), Eusebio Rivera Calderón (†), Camilo Blanco Pérez (†), Herminio Pimentel (†), Adelaido Romero (†), Antonio Olivera Báez (†).

Esta compañía, se desintegró como consecuencia de que dos de sus integrantes sufrieron un accidente o caída, durante la actuación que tuvieron en San Pedro Atzumba, Puebla; al realizar el número estrella, como es el paso de la muerte o salto doble en el trapecio, cayeron parados sobre el piso. Ésto el público lo festejó, aplaudiendo al creer que era parte de la exhibición, solicitando con nuevos aplausos para que se repitiera el número, petición que no fue complacida, dado el susto y el peligro que tuvieron al tener el percance referido.

**C.- EL ESPECTÁCULO DE LA MAROMA.** Por la mañana o por la tarde del jueves, el payaso de la agrupación de la maroma, venida de algún lado (ya se mencionó de donde procedían), se paseaba por el Pueblo e invitaba al público a la fiesta nocturna.

El cómico se acompañaba de niños y adultos, con la banda de música del pueblo, tocando durante su recorrido, una que otra marcha o algún otro tipo de melodía. Junto con lo anterior, se dejaban oír cohetes y coheteros.

Recorrían las principales calles de Chazumba, anunciando el evento que se presentaría por la noche, ésto se efectuaba a manera de publicidad o propaganda.

El payaso se paseaba, ataviado con ropa confeccionada a base de una sola pieza (tipo mameluco), con tela de un solo color o de retazos de varios colores, pero sin perder la forma ya descrita. El personaje, se presentaba irreconocible de la cara, la cual se maquillaba de color blanco (con harina, talco o pintura), rojo y negro (usando bilé, carbón o tizne).

El bufón, iba montado en un burro (a veces adornado) o a pie. Se apeaba del pollino en una esquina o lugar estratégico y a continuación comenzaba a recitar versos picarescos y tararear alguna melodía (*ex profeso*), a capela primero (sin música), que después repetía la banda musical y en el que el gracioso se ponía a bailar al compás de la música.

La interpretación, sobre todo de una marcha por el grupo musical, los versos, el baile del mimo y los cohetes y cohetones: producía curiosidad por el bullicio que despertaba todo lo anterior, hacía que una que otra familia se asomara por la puerta de su casa, para explicarse el escándalo que rompía la tranquilidad de sus hogares.

Después del recorrido y publicidad del cómico, la gente estaba avisada o sensibilizada para acudir a la diversión nocturna.

Algunos versos recitados por el payaso, más o menos decían (todavía estas palabras se dejan oír):

*Las muchachas de hoy en día  
Son como la flor de otate  
Buenas para los novios  
Y malas para el metate.*

*Yo soy como el huizachito  
Creciendo y echando flores  
No por que me vean solito  
Piensen que no sé de amores.*

*Camotes y más camotes  
Melón sandía, melón zapote  
Naranja dulce con jitomate  
Chilitos verdes con aguacate.*

Entre las 21 y 22 horas de jueves empezaba la anunciada y esperada función gratuita generalmente: La Maroma.

En el sitio donde se realizaba esta diversión, se alumbró primero con hachones de ixtle impregnados de brea, años después se emplearon quinqués o candiles de botella o bote con petróleo y mecha de pabilo.

Enseguida vinieron las lámparas de gasolina de la marca COLEMAN, que fueron sustituidas a su vez, por tanques pequeños de gas con capuchón. Finalmente, llegó la luz eléctrica, lo que permitió el uso de focos y la desaparición de las LUMBRA-DAS, éstas aumentaban la iluminación de aquellos tiempos, cerca de la cancha, se prendían las fogatas, usando como combustible leña de jiotillo seco llamada

*TUDICHI*, produciéndose al arder las llamaradas y el chisporroteo característico.

Estando ya en el sitio del espectáculo, como preámbulo al platillo fuerte de la noche, se repetía la actuación del payaso con la música de viento. Una vez más, se escuchaban los versos chuscos, el tarareo de la melodía y el gracioso baile.

Posteriormente, vendría la actuación de los artistas de la altura, con su vestuario o uniforme característico: camiseta sin mangas de tono blanco o salmón, pantalón largo y medias de color blanco y un par de zapatos tenis o incluso sin ellos.

Los acróbatas, realizaban en primer lugar, una serie de ejercicios de calentamiento (indispensable en todo deporte), consistente en machincuepas, piruetas o maromas (de ahí el nombre de *MAROMA*). Después llevaban a cabo el balanceo con las manos, giros o vueltas, ayudados por las manos y flexionando piernas y muslos, en la barra colocada a poca altura del piso.

La exhibición continúa, cuando los trapecistas trepan por una escalera o reata, hacia lo alto del trapecio cada uno en un extremo.

Ya en la altura, los temerarios artistas, comienzan a columpiarse de un lado a otro, impulsándose con las piernas, desafiando la altura y el nervioso rechinado de los palos añadidos. Enseguida, se colocaban los actores con la cabeza hacia abajo, sostenidos sobre la unión de reata y barra, por ambas piernas flexionadas.

A continuación, se sube la "estrella" del espectáculo a la barra o trapecio para columpiarse al vacío en dirección de uno de sus compañeros, quien estando de cabeza, hábilmente lo atrapa con las manos (este movimiento puede ser de una vuelta o doble). Inmediatamente realizaban temerarias oscilaciones de ambos artistas (tanto de una barra como de la otra, al mismo tiempo que el redoble del tambor anunciaba la culminación del acto, al remate de los platillos (de la banda musical), el actor principal mediante un giro o vuelta, pasa a trapecio del otro compañero, que también balanceaba, mientras tanto, sigue la taquicardia y el silencio del público. Acto seguido, el trapecista vuelve a saltar hacia el primero de sus compañeros. Este número se repetía varias veces para el regocijo de chicos y grandes, que al terminar la exhibición, premiaba con aplausos, gritos y dianas, la habilidad y el valor de los intrépidos artistas.

Obvio es señalar, que para evitar alguna desgracia, en la parte inferior del centro de la pista, se colocaba casi siempre una red protectora para amortiguar alguna posible caída y desgracia para los trapecistas.

En algunas agrupaciones de maromeros (actualmente se sigue realizando), se presentaban otros números como el acto de equilibrio, que consistía en caminar sobre un alambre tenso, fijado sobre palos (hoy son tubos), enterrados a una altura de 2 metros aproximadamente. El actor (uno o dos), se desplazaba de ida y vuelta sobre el alambre, ayudándose con una especie de barra o palo largo, para mantener el equilibrio, aunque hay que señalar, que si fallaba en su acto o perdía el equilibrio, saltaba al piso sin gran peligro para él. Otros actos de la maroma eran (son todavía): pequeños diálogos cómicos o chuscos, exhibición de malabarismo, tragafuegos, prestidigitación, etc.

La descripción, de cómo era el desarrollo de la presentación de la maroma, en los años treinta y cuarenta del siglo XX, no ha variado grandemente, casi es igual en la actualidad.

Hay que aclarar que a la fecha, LA MAROMA, ya no se presenta en el Pueblo, pero esto no quiere decir, que ya no haya esta distracción en otros pueblos, ya que existen varios grupos diseminados en varias comarcas al sur del estado de Puebla y así tenemos que hay en Gabino Barreda, Magdalena Tetaltepec, Rosario Micaltepec, como algunos ejemplos. Por lo que se refiere al estado de Oaxaca, se conocen grupos de la mixteca como los de las poblaciones de Tacache de Minas, Amatitlán, San Pedro Molinos, etc.



Función de Maroma

**D.- ALGUNOS DATOS HISTÓRICOS SOBRE LA MAROMA.** Sin duda alguna, se puede señalar que históricamente, hay relación cercana o lejana (como se quiera ver), entre la MAROMA O CIRCO DE TRES CENTAVOS, como se le llegó a conocer en la mixteca, con algunos hallazgos y fuentes precolombinas relacionados con el circo, que es una actividad común, entre las diversas culturas a través de la Historia.

De esta manera la MAROMA, no es más que la reminiscencia o derivación dentro de sus componentes, de una serie de elementos tanto de las culturas precuauhtémicas, como de elementos europeos, asiáticos y africanos.

Es importante señalar, que la palabra MAROMA, deriva del vocablo de origen árabe *MABROMA* o *MABRUMA* y se refiere a la cuerda o cáñamo grueso retorcido. Tal vez, esta voz se adoptó como consecuencia que esta diversión utiliza este producto para fijar sus barras o trapecios, las cuerdas para columpiarse y para fijar los palos o tubos enterrados.



ACRÓBATA (antipodista)<sup>8</sup>

<sup>8</sup> El acróbata (acróbata, maromero) se encuentra dentro de una plaza ceremonial rodeada de cuentas azules (turquesas) y de un gran mosaico redondo de turquesa con pequeños cuadritos de concha, lo que califica a esta representación de sagrada. Juega con sus pies una piedra y al lado de la roca se observa la cabeza de Diosa de la Tierra. Quizá con ello se quiera señalar, que se trata de un ritual lúdico relacionado con la tierra o con la fertilidad; ya que el personaje es una deidad asociada al juego, canto, danza, pero también es un numen agrario. La imagen del "Maromero" se encuentra ubicada en el área que marca el código como cerca o en la Mixteca Baja, ya que siguiendo la lectura de abajo hacia arriba, después del lugar de la Gran Roca de Colores, se relacionan Ixcitlan, Tequix-

También sucede, que durante el espectáculo, los actores dan vueltas sobre si mismos y esto se llama dar maromas o machincuepas.

Por otro lado, entre los componentes prehispánicos presentes, que tienen relación con la diversión ya mencionada, existen algunos como los siguientes:

1. La estatuilla conocida como el ACRÓBATA, obra del preclásico, descubierta en Tlatilco, Estado de México (800 años A. de C.)
2. Acróbatas, pulsadores, saltadores representados en los murales de Bonampak.
3. Códice mixteco Vindobonensis, donde se representa a un personaje que alude a un antipodista (individuo acostado, que con los pies juega con una piedra).
4. Hombres saltadores de zancos de San Pedro Zaachila, Oax.
5. Acróbatas de Tixtla, estado de Guerrero y de la mixteca baja del estado de Puebla.
6. El acto de habilidad, resistencia física y religiosidad de los VOLADORES DE PAPANTLA, ejecutado por el grupo totonaca del estado de Veracruz.
7. Hernán Cortés, para congraciarse de sus hazañas con Carlos V y con el papa Clemente III, llevó a un grupo de aborígenes, que eran bufones y jugadores de palos con los pies, para que dieran exhibiciones ante estos jerarcas, lo que fue una novedad para estos europeos.

En tiempos de la Colonia, hubo un tipo de circo sencillo, formado por ilusionistas, volantinos (que daban vueltas), saltadores (acróbatas) personas graciosas o bromistas (payasos). Después, se agregaron a la diversión: prestidigitadores, malabaristas, músicos y juglares. Estos grupos se denominaron como maromeros y se presentaban en diversos sitios como calles, patios, plazuelas, plazas de toros y teatros.

Esta diversión, poco a poco se fue transformando y modernizando, para dar origen al circo (círculo).

Es así, como se incorporan nuevos elementos como animales amaestrados: changos, perros, osos, caballos, leones, tigres, elefantes; entre otros elementos para llegar a formar

---

tepec, Miltepec y Acatlan. Códice Mixteco prehispánico Vindobonensis, lámina 44. Información de la Historiadora María de los Ángeles Ojeda Díaz. Investigadora del Centro INAH-OAXACA, hecha llegar al autor por los señores Balduino Flores y Guillermo Círego.

los circos modernos tales como el Gran Circo Bell de principios del siglo XX, el legendario Circo de los Hermanos Atayde, el Circo Beas, el Circo Fuentes Gasca, etc.<sup>9</sup>

Nuestra maroma es regional, es mixteca, campesina, es una representación itinerante, gratuita y popular, sus integrantes han formado agrupaciones o compañías, con un estilo original derivado de sus tradiciones, de herencia a veces familiar. Adaptando sus recursos propios, con los que siempre han contado, para correr la legua, sin ilusiones de hacerse ricos, sino con el fin de explotar sus vivencias, manifestar sus dotes de artista y esfuerzo físico y todo con el fin de deleitar a públicos donde los inviten o contraten y valoren su espectáculo, a través de los aplausos que les brindan en cada actuación.

Sus integrantes, van desde uno o más bromistas graciosos o payasos, hasta cantantes, trapeceistas, equilibristas, malabaristas, tragafuegos, actores y otros.

Las cosas se les complican, porque deben de disponer de insumos para la instalación donde van a actuar como son: barras, tubos, cables, alambres, escaleras, vestuario y por supuesto un medio para transportarlos.

La música, que necesitan tanto para el convite (publicidad), como para el desarrollo de la función, generalmente cuentan con la banda de viento del pueblo anfitrión.

Actualmente, podemos señalar que existen dos diversiones, muy marcadas con sus diferencias: el circo sofisticado, elegante, con carpa, asientos *ex profeso*, con actuación de animales domesticados y otros para exhibición (ya señalados), artistas consagrados, diversión pagada y la maroma, que por su sencillez no humilde, mal llamado con el mote de circo de 3 centavos (será porque al principio eso se cobraba para asistir a ella).

Esta última agrupación, que se considera ARTE, con esfuerzo físico y tradición; tiene un valor y grandeza, porque quienes lo practican es por amor al espectáculo, porque en ella están nuestras raíces, porque conviven con la comunidad y con ello al lado del pueblo y por todo lo anterior, debemos de luchar por valorarla, revivirla y disfrutarla y no dejarla que se extinga, favoreciendo su desaparición o su muerte. Luchemos para que algún día, sea considerada patrimonio de la humanidad.<sup>10</sup>

<sup>9</sup> Revuelto Cárdenas, Julio. *La Fabulosa Historia del Circo en México*, CONACULTA – Escenología, A. C., México 2004.

<sup>10</sup> Consultarse los siguientes documentales: a) *Poetas Campesinos o Circo de tres centavos*. Nicolás Echeverría, 1980. b) *Encuentros de Maroma en Rosario Micaltepec*, Pue. 2008. c) *Maroma Campesina*. Eugenio Cobo y Luz María Robles. 2008.

**E.- ESTRENOS.** En los días previos a la fiesta, las personas que “cosían”, costureras o modistas, cortos se les hacían los días y las noches (alumbradas con candiles, quinqués o velas), para terminar y entregar a tiempo la “costura” o “estreno”.

La costumbre de estrenar en el Pueblo, se hacía sobre todo, en las dos festividades o ferias, así como el 16 de Septiembre y Todos Santos (2 de Noviembre), principalmente. Todavía hoy, lo hace una que otra persona, que no quiere perder la tradición de estrenar ropa y lucir calzado nuevo, en fechas señaladas y otras ocasiones.

La ropa, que se mandaba hacer eran: desde vestidos, camisas, pantalones, guayaberas y chazarillas, hasta camisas y calzones de manta, con sus respectivas cintas para fijarlos tanto, a la cintura como en el tercio inferior de las piernas.

Las prendas eran confeccionadas de tela, cuya clase iba de acuerdo con el bolsillo del cliente. La que se adquiría en las grandes tiendas de la Población, se liquidaba al contado o se fiaba. La forma de pago, abarcaba desde la venta de sombrero, elaborado a base de palma, la entrega de cargas de leña o la venta de ganado menor, entre otras mercancías.

Así se obtenían para el vestuario, telas como: manta, mezclilla (no la que conocemos ahora), cabeza de indio, género, percal, rayadillo, flat, nansú, tafeta, charmés, popelina, dril y casimir.

Junto con el lucimiento de ropa nueva, también se estrenaban sombreros, huaraches y los pudientes zapatos. Entre los chamacos, hay de aquel o aquella criatura que no estrenara, porque tenía que soportar, la burla o humillación de los que si estrenaban.

**F.- TOROS O JARIPEO.** Esta diversión, se ha realizado desde hace mucho tiempo, no sólo en Chazumba, sino en varios pueblos de la región, así como también en otros estados de la República. Antes y ahora, siempre se ha preparado con tiempo el corral de la diversión, llamada TOROS (jaripeo).

El lugar de este espectáculo, no ha sido permanente, siempre se ha escogido un sitio adecuado, amplio y casi en la periferia del Pueblo, por el peligro que representa su realización.

Algunos sitios donde se presentaba esta diversión y que mejor se recuerda, fueron: el terreno de doña Micaela Ortega Delgado (†) o el solar, hoy propiedad de la familia Moreno Cervantes y también en el patio de la Presidencia Municipal. En los últimos

tiempos, se ocupó por varios años, el terreno del señor Esperanza Arellano Olivera. Recientemente los toros, se han presentado en el solar de la familia Martínez Rivera o en El Polvorín (en las afueras del Pueblo, lado Oriente).

**G.- EL BAÑO.** Por otro lado, el mismo Jueves, a medio día, sobre todo tanto en los caños del río, entre los que destacaba el del Sabino Hueco, como a lo largo del mismo (río), se veían concurridos para el aseo personal de los paisanos.

Otros preferían el baño en el hogar, a base de jicarazos. Para la limpieza corporal, se usaba el democrático jabón *Octagón* (con su agradable olor) o el elegante *Colgate* o *Palmolive*. Toda esta actividad, era para estar en mejores condiciones para la fiesta.

**H.- OTROS PREPARATIVOS PARA LA FERIA.** En la víspera de la fiesta, a medio día, la banda de música (Municipal primero, después la Zaragoza hasta principios de los cuarenta), tocaba lo mejor de su repertorio, ubicados en la bóveda de la Iglesia (tal vez para que se escuchara lo más lejos posible).

Esta audición, se acompañaba de repiques de campanas y esquilas, estallido de cohetes (chicos), cohetones (cohetes grandes) y cámaras (el cohete chico y la cámara dejaron de usarse). Con todos estos actos, eran para anunciar tanto a la Población como a los pueblos circunvecinos, que Chazumba estaría de fiesta y alegría y que además estaban invitados.

La costumbre de tocar arriba de la Iglesia, también se hacía en otras poblaciones como en Totoltepec, Pue., Cosoltepec, Oax. y algunas comunidades mas de la región.

**I.- REZOS.** Ya entrada la noche de la víspera, se dejaba escuchar el tañido de campanas y esquilas, estallido de cohetes y cámaras, para llamar al rezo. Antes no había la costumbre de misas diarias, por la mañana y tarde, como parte del novenario, que hoy se acostumbra u observa. Esta moda o costumbre, nace allá por los años cincuenta (centenario).

**J.- MISA SOLEMNE.** En el día de la fiesta, Viernes, se realizaba la misa solemne de varios padres o ministros, algunas veces con la presencia del Señor Obispo de la región. Por supuesto que se aprovechaba su visita, para celebrar confirmaciones y primeras comuniones, costumbre que aún persiste.

Después de la misa, los feligreses visitaban la plaza, unos a la diversión del Tívoli, que se instalaba cerca del pirú del mercado (este es el antecedente del juego mecánico conocido como caballitos, carrusel o tiovivo), el que era impulsado o empujado manualmente por dos o tres muchachos, a falta de energía eléctrica. Además, el aparato giraba al compás de la música grabada de cilindro.

Otros se dirigían a degustar o menducar, los guisos o platillos de los puestos de comida: arroz, sangre guisada (moronga), pancita o menudo, mole de guajolote, mole aguado de res o tesmole, frijoles. También barbacoa con sus enfrijoladas (*DITA-NDUCHI*). Unos más, iban a las aguas frescas de limón o tamarindo, tepache, tolonche (bebida fermentada parcialmente con agua, pulque y bolilla madura de pirú), pulque, cerveza, gaseosas o limonadas, palanquetas, cacahuates, nieve de limón, etc., etc.

Por la tarde, asistencia a los toros y por la noche baile. El grupo musical se conformaba con elementos de la Banda Municipal primero y después con la Orquesta Chazumba, la que originalmente funcionó con sus músicos fundadores, desde el 15 de Septiembre de 1938 hasta 1947. En este tipo de entretenimiento, por lo general no se cobraba.



Orquesta "Chazumba", inaugurada el 15 de Septiembre de 1938.

## Integrantes:

De pie de izquierda a derecha

*Telésforo Pérez Acevedo* (†)*Luis Lagos Pimentel* (†)*Ranulfo Carrasco Chávez* (†)*Arnulfo Hernández Pérez* (†)*Miguel Castillo Martínez* (†)*Pedro Hernández Pérez* (†)*Eduardo Pacheco Carballido* (†)

Sentados de izquierda a derecha:

*Manuel Martínez Ortega* (†)*Maximiliano Carreón Castilla* (†)*Máximo Benítez Morales**Marcelino Loyola**Eusebio Hernández Anaya* (†)*Victor F. Espinoza Barragán* (†)*Efrén Pimentel Rivera* (†)

**K.- PREPARACIÓN DEL BAILE.** La Comisión organizadora del baile en la fiesta, al igual que en otras ocasiones, se tenía la costumbre de ir a las casas, a pedir el permiso o consentimiento de los padres, para que permitieran a sus hijas asistir a este evento. Si accedían, había que ir por ellas antes de la reunión y una vez terminada la diversión, la Comisión tenía la obligación de ir las a dejar a sus respectivas casas. De no cumplir con el protocolo convenido, la próxima ocasión o fiesta, donde hubiera un baile de por medio, obtener un permiso para asistir, se tornaba algo difícil.

Con la realización del baile, se acababa la fiesta del Señor de la Esperanza.

## V. 3.- FESTEJO ACTUAL DEL SEÑOR DE LA ESPERANZA

### Eventos importantes

- Coronación de la Reina de la Feria.
- Quema de fuegos artificiales.
- Danzantes.
- Eventos culturales y diversos actos religiosos (misas, confirmaciones).
- Desfile de las hermandades hacia el Templo.
- Jaripeo y toros.
- Mariachis/Bandas de Música.
- Rodeo de medianoche.
- Juegos mecánicos.
- Bailes folclóricos.
- Carreras de caballos
- Baile de Gala con los mejores grupos musicales nacionales.
- Encuentros deportivos como basquetbol, futbol.
- Maratón de 10 km.
- Desfile de Carros Alegóricos.

**INICIO DE LA FESTIVIDAD.** A partir del día jueves por la tarde, se inicia la llegada de las diferentes hermandades al pueblo. Dichos grupos son recibidos por representantes de la mayordomía, que después de hacerse presentes, comienzan a desfilan una a una por las calles que llevan al templo. Al hacerlo se hace manifiesto, los ramos o adornos florales, ceras, banda de música, cohetes, etc., al frente el estandarte del santo venerado del pueblo visitante, el estandarte y a veces la alcancía del Señor de la Esperanza. Cada grupo es recibido y bienvenido por el cura de la parroquia, el cual después de rociarlos con agua bendita, es pasado al interior del templo para que los visitantes entreguen sus ramos y arreglos de flores, ceras y limosnas, para después regresar a la mayordomía para continuar ser atendidos.

**CORONACIÓN DE LA REINA.** Esta fiesta profana, se inicia con la coronación de la reina el Jueves por la noche (víspera).

La ceremonia se lleva a cabo en la explanada de usos múltiples, frente al Palacio Municipal. De hecho este evento, es semejante en las dos romerías.

Primero, se presenta ante el público asistente la soberana del año anterior, ataviada con corona y cetro, acompañada de sus princesas y chambelán. Bajo los compases de alguna melodía marcial, desfila ante los aplausos del respetable público, colo-

cándose después en el templete, de frente a los espectadores. En este lugar, que está adornado profusamente, es donde se pone a prueba, el ingenio decorador de los encargados por el Comité de los Festejos, para tal fin.

Acto seguido, hace su aparición ante la concurrencia, la nueva reina de la feria luciendo su elegante atuendo que incluye una bellísima capa. Acompañada de su chambelán y a veces de su corte, se desplaza garbosa y rítmicamente sobre una alfombra roja, al compás de una bella melodía como Aída de Verdi u otra pieza más acorde con su juventud. Sobra decir, que este espectáculo despierta el entusiasmo del público, el cual se manifiesta efusivamente a través de aplausos y porras.

Enseguida viene el mensaje de su majestad del año anterior, en el que da las gracias de rigor tanto a sus padres, por el apoyo que le dieron, como al Comité de Festejos y Autoridades Municipales, por haberla nombrado reina de las festividades de la feria pasada. Asimismo, informa sobre las actividades realizadas durante su reinado. Finalmente, desea éxito en su gestión a su sucesora. Ocasionalmente para manifestar su agradecimiento con la población, dona algo como recuerdo de su reinado, que bien pueden ser libros, computadoras, etc. a la Biblioteca Municipal o a alguna escuela.

A continuación, se lleva a cabo la coronación de la nueva reina, a cargo del C. Presidente Municipal, acompañado por su gentil esposa, ambos le colocan la corona y le entregan el cetro a la soberana entrante. Este momento solemne, es acompañado por los aplausos de los espectadores, descargas cohetiles, bombas y coronas, repique de campanas y esquilas, dianas ejecutadas por el mariachi y por la banda de música.

Posteriormente, la nueva alteza dirige un mensaje a la concurrencia, agradece los buenos deseos de la reina saliente, y acto seguido, junto con sus acompañantes del templete, invitados especiales, Autoridad Municipal (estas últimas personalidades, colocadas enfrente de las soberanas), respetable en general, presencian y disfrutan de los diversos números programados. Éstos por lo general, son bailables folclóricos, presentados por grupos escolares del Pueblo o de agrupaciones procedentes de Oaxaca, Puebla u otros estados.

Inmediatamente después, puede proseguir la fiesta hasta cerrar con broche de oro, con los juegos pirotécnicos como castillos y toritos.

Al término del programa, frente al Palacio Municipal, los asistentes, se trasladan al Atrio del Templo, para presenciar la fiesta de luces múltiples, originadas por cohetes

de luces y chiflidos, bombas, canastilla, toritos y castillos. Exhibición acompañada de números musicales interpretados por banda o bandas de viento y mariachi. Además, en ocasiones hay debut de un grupo de incansables danzantes.

La culminación de esta diversión de los juegos artificiales, ofrecidos ya sea por la Mayordomía del Señor de la Esperanza, por la congregación habitualmente de San Gabriel Chilac, Santa María Coapan o por la galantería de algún paisano ferviente devoto de Cristo Crucificado, sucede, cuando se enciende el último castillo que antes de que se extinga, aparece la imagen acompañada por la leyenda: Señor de la Esperanza, Chazumba 2009.....

Esto causa emoción, aplausos, estallidos de cohetes, bombas, coronas, dianas, repiques de campana, esquilas y la interpretación de las mañanitas ejecutadas por una o varias bandas de música, que son las primeras del día Viernes, que se ofrecen al Señor festejado.

Con esto, se acaba la función y consultando el reloj propio o el de la Iglesia, se ve que son las 1 ó 2 de la mañana. Es hora de descansar, hay que conciliar el sueño por unas 3 a 4 horas, para los que pueden, porque la fiesta sigue.

Días antes de la feria, se instalan en calles estratégicas como son: Luis Huerta, Guerrero, Zaragoza, juegos mecánicos, que son el regocijo de niños y adultos, como la rueda de la fortuna, sillas voladoras, carros chocones, medias naranjas, tazas, caballitos (carrusel o ti vivo), estos últimos, versión moderna de nuestro antiguo Tívoli.

Otros juegos, lo conforman el látigo, el toro mecánico, el brincolín, etc.

Algunos juegos no mecánicos, que también se colocan en las calles son: el tiro al blanco, tiro con dardos a los globos, aros o argollas, futbolitos, pégale al negro, videojuegos, etc.

También se ubican puestos de antojitos (algunos listos para ser vehículo de alguna infección o parasitosis). Todos estos negocios, invaden las calles de Benito Juárez y Zaragoza, los que expenden elotes asados y hervidos, éstos con su queso, mayonesa, chile piquín. Tacos, quesadillas, chalupas, sopes, tortillas o discos de harina (dizque *hot cakes*), con su mermelada, cajeta y a veces mantequilla, plátanos fritos y aguas frescas.

Algunos más, son puestos de música grabada: *cassettes*, (destinados a desaparecer) discos compactos, que para la atracción del cliente o víctima, hay que tocarlos a todo

volumen (no le hace que interrumpan el programa que se presenta al público en la explanada). Además, si son grabaciones piratas mal grabadas, que es lo habitual, quien se fija, el chiste es vender música grabada, para que se toque en la grabadora para deleitarse con los audífonos o en el auto estéreo del coche o camioneta, a todo volumen, no importa que la agudeza auditiva vaya disminuyendo lentamente.

Previamente al día de la fiesta, en la parte religiosa, se celebra el novenario al Señor de la Esperanza, en la que hay una serie de misas tanto en la mañana como en la tarde. Esta costumbre se viene observando desde los años de 1950.

En la víspera, como ya se mencionó y el día de la feria (Viernes), hay procesión de los devotos que llevan flores, velas encendidas, escoltada por una banda de música, que acompañan a la réplica de la imagen de Señor de la Esperanza y el estandarte de la hermandad. Esta desfile se dirige al altar del Santo festejado.

Las misas tanto del novenario como del Viernes, están acompañadas con repiques de campanas y esquilas que tocan sin descansar, junto con la cohetería, en que nadie quiere ser menos (de los que ofrecen las misas), en cuanto al número de estallidos o cargas cohetiles con o sin “chiflido”.

En el trayecto de la mañana del viernes, se dejan oír las bandas u orquestas, una en la casa del mayordomo, otra en el Atrio de la parroquia y una más en el quiosco del Parque o frente al Palacio Municipal. Este día es de gran actividad para el Comité Profano de Festejos.

En ocasiones el día viernes como a las 11 ó 12 horas a.m., hay desfile de carros alegóricos, en que en el vehículo de adelante, abre la parada la reina de la fiesta. El paseo o recorrido se efectúa por las calles principales de la población, sin faltar el tronido de cohetes y la banda de música de viento.

Después del desfile, vendrá la inauguración por la soberana de los diversos encuentros deportivos: juego de pelota (basquetbol), futbol, voleibol, carrera de bicicletas, etc.

El juego o deporte principal en el Pueblo y pueblos circunvecinos, es el basquetbol, que fue conocido hasta los años cuarenta como Juego de Pelota. Se espera comentar en el volumen II de la monografía (en preparación), sobre el famoso equipo chazumbeño llamado Quinta Sur, cuyas estrellas fueron: Guadalupe Luna Motolinía (†), Manuel Martínez O.(†), Ranulfo Carrasco Chávez (†), Pedro y Arnulfo Hernández Pérez (†), entre otros.

Siguiendo con el programa de la feria, enseguida viene la misa solemne, de las 13-14 horas (la hora depende de la puntualidad del invitado especial: el Señor Obispo) a la que todos quieren asistir, la cual se acompaña de mariachis, coro o conjunto musical. De todas las misas, ésta es la más esperada y concurrida, se le nombra, Misa Concelebrada y la realizan varios padres o ministros. En ocasiones, es presidida por el Obispo de la Diócesis de Huajuápan o su representante.

La reina acude con su corte a esta ceremonia, para ofrecer flores a la imagen festejada.



Equipo de basquetbol "Novatos". Integrantes de izquierda a derecha: *Emiliano Pacheco H., Salvador Carrasco, Lucas Romero B., Rogelio Carballido CH., Rogelio Rivera T., Agustín Herrera T.* y entregando el Trofeo *Cirenio Pacheco Carballido* (†) Presidente Municipal.

Después de la misa principal, casi siempre se celebran las confirmaciones o primeras comuniones, que traen como corolario el aumento en los compadrazgos y agasajos de este día. Para estos festejos, hay motivo suficiente para hacer fiesta en cada hogar, lo que justificará como mínimo un mole de pollo, ya que el de guajolote se está convirtiendo en una rareza lo que no ocurría antes. Imprescindible será la sopa de arroz, el tamal de frijol envuelto en hoja de aguacate, etc. Algo más elegante será el agasajo con una barbacoa.

Seguidamente del acto religioso de este día, los asistentes a la Iglesia se reparten en varios lugares:

Los que confirmaron a sus hijos o hicieron la primera comunión, junto con los nuevos compadres se irán al agasajo especial, otros pasarán a la cocina de la Cofradía o del Comité Profano, otros se irán a los puestos y juegos en las calles. Unos más, pasan al Mercado o Plaza, a degustar las diversas comidas o los dulces como palanquetas, bocadillos, jamoncillos, alegrías, cacahuates, etc. Sin faltar las nieves con su "recorte" (pan que en una parte es de color rosa y en su interior contiene una especie de gelatina), refrescos, frutas de la temporada, ya sea del pueblo o de poblaciones aledañas.

Por la tarde, se asiste a los toros (así se le llama o conoce) o jaripeo. El "Corral", se instala previamente cada año, casi siempre en el mismo lugar. Para este espectáculo, actúan jinetes locales o de pueblos vecinos, aunque hay la tendencia de contratar jinetes profesionales regionales.

Estos individuos prueban su valor y su poca, o mucha habilidad, ante el público. Cuando los montadores son locales, algunos jinetes son voluntarios, otros surgen a través de persistentes gritos de la concurrencia que trata de incitar o animar a algún amigo o conocido (por supuesto sin experiencia), para que se comprometa a preparar al toro; con el entendido que quienes animan y comprometen a otros a montar, no son capaces de hacer lo mismo. Los que se atreven y les va bien, sacan como producto de su riesgosa intervención, raspones o golpes leves, por haber sido tirados del animal, otros, no salen tan bien librados.

En este festejo, se desafía al peligro o la desgracia, tanto para el jinete principal, el espontáneo, como para el respetable. Los primeros pueden sufrir, además de la caída, una cornada, apachurramiento o pisotón del toro. Por su parte, el público está expuesto a que la bestia se escape del corral (cosa poco frecuente), y pueda ser corneado, aplastado e incluso atropellado por la misma.

Pero a pesar de todo lo anterior, los toros o el jaripeo, con su música de banda de viento, con los gritos y aplausos del público, con sus aglomeraciones alrededor de la arena, apilados en árboles o camiones cercanos que sirven de gradas, e incluso con raspaduras y cornadas, si las hay, le dan ese sabor especial, único, a la feria de nuestro Pueblo.

Desgraciadamente, en los últimos años, la diversión de los toros tiende a perderse y dejar a los pueblos sin su diversión tradicional, favorita y gratis. Este espectáculo se viene promoviendo desde 1998 hasta el 2009. En lugar de jaripeo o toros, poco a poco el espíritu comercial, quiere imponer el Rodeo de Medianoche (Charlotada). Así, los toros con el tiempo sólo serán un recuerdo en nuestras ferias y costumbres, favoreciendo gradualmente la **aculturación** y contaminación de nuestras tradiciones. Aunque a veces se ofrecen los dos espectáculos, uno en la noche (rodeo) y otro al día siguiente (toros) como ha venido sucediendo desde el año 1998 hasta el 2009.

El Viernes por la noche, después de las 22 horas, el tradicional baile de gala, el que se realiza en el espacio conocido como de usos variados (frente al Palacio Municipal) cuando llueve, se cambia al Mercado Municipal. Sin embargo, a partir de la feria del 2008, este baile se trasladó al sitio llamado El Polvorín, dentro del campo deportivo YUCUCAMPO, situado al oriente del pueblo.

Para este evento, actúan dos conjuntos de fama nacional o regional, los que interpretan los ritmos de moda como: cumbia, salsa, música norteña, música grupera, quebradita, pasito duranguense, entre otros. A veces el baile se hace el sábado.

Si el bolsillo del Comité Profano de Festejos lo permite, la fiesta continúa. Así tenemos que el Sábado por la tarde debutan otros grupos: como conjuntos folclóricos, imitadores, payasos, etc.

Con los actos del día mencionado, se concluye el programa profano de la feria; en lo que respecta a la celebración de la parte religiosa, el Domingo se lleva a cabo la misa denominada *Misa del Buen Viaje*, con lo que termina la tan esperada Feria Anual del Señor de la Esperanza. A los 8 días, todavía hay una misa solemne, llamada de la OCTAVA.

## V. 4.- SANTIAGO APÓSTOL

La otra feria del Pueblo, es en honor a Santiago Apóstol, Patrón de la población (protector, Santo titular de Chazumba). La fecha de su celebración, al contrario del Señor de la Esperanza, es fija y es el 25 de julio de cada año.



Santiago Apóstol, Santiago Chazumba

SANTIAGO APÓSTOL. El nombre de SANTIAGO, se deriva de la palabra *SANT* y *IACOB*. En Hebreo, Santiago se dice JACOB. Los españoles en sus batallas nombraban o invocaban los términos: *SANT IACOB*, ¡Ayúdanos! y de tanto pronunciarlas, llegó un momento en el que solamente decían SANTIAGO.

Santiago fue uno de los 12 apóstoles. Era hijo de ZEBEDEO y SALOMÉ. San Juan Evangelista y él, fueron hermanos. Se le llamó EL MAYOR, para diferenciarlo del otro apóstol también llamado Santiago, pero conocido como EL MENOR, ya que era más joven que el primero.

Santiago Apóstol, después de la crucifixión de Jesús, se fue a España a predicar el EVANGELIO. Regresó a Tierra Santa (conjunto de lugares palestinos, donde nació, vivió y murió Jesucristo). En este lugar, por propagar las enseñanzas del hijo de Dios, fue perseguido y decapitado por órdenes del rey Herodes Agripa.

Fue el primer apóstol que sufrió el martirio, por predicar la religión de Cristo. Sus restos, reposan en la Catedral de Compostela, provincia de la Coruña, España. Es el Patrón o santo Titular de España y de la capital de la república de Chile.

Existe otro Santiago, como ya se dijo, conocido como EL MENOR, primo de Santiago EL MAYOR. Es otro de los 12 apóstoles, fue hijo de CLEOFAS (ALFEO) Y de MARÍA (prima de la mamá de Jesús), fue hermano de JUDAS TADEO. Es el primer obispo de Jerusalén. Discutió con los judíos acerca de las enseñanzas de Cristo, por lo que fue arrojado desde una galería, lapidado y muerto por los fariseos (secta religiosa judía).

Esta fiesta en Chazumba, es más antigua que la del Señor de la Esperanza. Esto se deduce, ya que la iglesia antigua se incendió, como consecuencia de la quema de cohetes que estallaron en el techo de este templo, durante la festividad del Patrón Santiago, un 25 de Julio. Por cierto, el reconocimiento para erigir en el pueblo de Chazumba, como curato, fue bajo la orden del Virrey Conde de Revillagigedo en 1755, dada al Arzobispo de México, Don Domingo Pantaleón Álvarez, siendo el primer cura de la Población, Don Juan Felipe Montana, por lo que esta celebración tiene más de 250 años. Cabe mencionar, que con el nombre de Santiago, se encuentra en el estado de Oaxaca, el mayor número de pueblos que lo veneran.



Restos de nuestra antigua iglesia

Para estas fiestas, también acuden hermandades procedentes de varios lugares, sobre todo del estado de Puebla y uno que otro del estado de Oaxaca.

Es importante señalar, que estas hermandades que anteriormente acudían de manera numerosa a ambas celebraciones, poco a poco han ido alejándose y disminuyendo el interés por la fiesta, tanto del Señor de a Esperanza como de Santiago Apóstol. Esto obedece a diversas razones, entre las principales, podemos apuntar a la falta de promoción e invitación adecuada a los visitantes religiosos. Al mismo tiempo, la ceremonia de una buena atención a los peregrinos y la pérdida de la devoción entre la gente y todo se conjuga para mermar este aspecto de la feria. Esto es algo que no debemos permitir, si no queremos que decaiga el éxito y el interés de estas celebraciones o que se desvirtúe el sentido de las mismas. Aunque actualmente, existe la tendencia de incrementar estas hermandades (2009).

Las agrupaciones que acuden o han acudido a las festividades del Pueblo, son entre otras las de: San Gabriel Chilac, Santa María Coapan, Chapulco, San Jerónimo Sayacatlán, Ajalpan, Santa Cruz, Santo Tomás Otlaltepec, entre otros grupos. Todos estos pueblos pertenecen al estado de Puebla.

Por parte del estado de Oaxaca, están San Sebastián Frontera, Santa María Acaquiza, Santo Domingo Tianguistengo, entre otros.

Hay que destacar, que el 25 de Julio de 1998, se le hizo un reconocimiento a la Hermandad de San Gabriel Chilac, por haber cumplido en forma ininterrumpida, 25 años de asistencia a las festividades de Santiago Apóstol, aunque tiene más tiempo.

Es de agradecer, que la presencia de estos devotos, engrandece nuestras ceremonias, aportando flores, adornos al atrio de la iglesia, dando ceras, ofreciendo misas, proporcionando música, lo que ayuda al colorido de la fiesta. Además, donando castillos y otros juegos pirotécnicos, que preservan la tradición de la festividad.

Así perviven los toritos con sus festejados y temidos buscapiés (por peligrosos), cohetones, bombas, canastillas o voladoras, que durante la "quema" dejan ver sus luces multicolores por las noches. Todo lo anterior, da el bullicio, el espectáculo, propio de las ferias de Chazumba y pueblos aledaños.

Las celebraciones de las dos fiestas, han variado con el correr del tiempo. Sobre esto, se comentó ampliamente como eran las fiestas, sobre todo la del Señor de la Esperanza, haciendo referencia como se celebraba allá por los años de 1930 y 1940.

## CELEBRACIÓN DE LA FERIA DEL 25 DE JULIO.

Actos sobresalientes en la Fiesta del Patrón Santiago Apóstol.

- Desfile de las hermandades en la víspera del día principal.
- Calenda.
- Danzantes.
- Coronación de la Reina.
- Mariachis/Bandas de viento.
- Quema de fuegos artificiales.
- Desfile de Carros Alegóricos.
- Encuentros deportivos.
- Juegos mecánicos.
- Bailes folclóricos.
- Baile de Gala.
- Jaripeo.
- Rodeo de media noche.
- Eventos culturales.
- Actos religiosos (misas, confirmaciones y comuniones).

Como ya se mencionó, este suceso se festeja en Chazumba desde hace muchos años (más de 250 años), por lo que es anterior a la del Señor de la Esperanza. Hubo un tiempo en que este evento decayó lamentablemente. Sin embargo, desde hace años (1970), bajo las mayordomías de las C.C. Fidel Blanco P. (†) y Emiliano Flores V., surgió el entusiasmo para engrandecer este acontecimiento, lo que ha propiciado que año con año se supere el festejo.

La festividad, se lleva a cabo el 25 de julio de cada año y está dedicado al patrón Santiago Apóstol. Durante esta feria, se repiten casi los mismos eventos que se realizan en la fiesta del Señor de la Esperanza. Es otro mayordomo y diferente el Comité de festejos, los que están al frente del compromiso.

Los actos religiosos comienzan con misas diarias, tanto en la mañana como en la tarde, durante el Novenario ofrecidas por familias devotas de Santiago Apóstol. Una variante de este festejo, es la Calenda (procesión profano-religiosa). Este tipo de desfile solemne, es común en el estado de Oaxaca, incluyendo su capital y alrededores, así como en el istmo de Tehuantepec. Por nuestra región, sólo en Chazumba se realizaba, hoy varias poblaciones de su entorno, han adoptado la celebración de esta procesión en sus fiestas patronales.

## CALENDA

*La Calenda es cacho del alma*

*versos de tierra abajeña*

*canciones del corazón*

*de la gente oaxaqueña*

*¡Calenda vida florida*

*que caminas tras tu estrella*

*pasa muy cerca de mi ánima*

*pásate y llévate mi vida!*

(Jacobo Dale vuelta)

La Calenda se festeja, un día antes del 25 de Julio, a grandes rasgos, consiste en un recorrido por las calles de la población y una parte de la carretera que pasa por el Pueblo. Hay una especie de desfile por la noche, que se convierte en procesión, con diversos carros alegóricos, en uno de ellos, va representado *in vivo*, el Patrón Santiago Apóstol con sus acompañantes. El orden de colocación de los participantes en este festejo, es el siguiente, primero va hasta adelante:

1. Los Toritos.
2. Danzantes.
3. Banda de viento.
4. La representación del Patrón Santiago, en carro alegórico.
5. Mariachis.
6. Carro adornado con la Reina de la Feria y sus acompañantes.
7. Banda de música.
8. Valla, que una parte del público hace con faroles y el resto va encendiendo luces de Bengala.

Para la representación del Santo Patrón, se escoge o selecciona para caracterizar el personaje festejado, a una persona de buen comportamiento y que de ser factible, tenga parecido físico a la imagen. Ha sucedido en ocasiones, que el individuo le da una semejanza muy cercana al original, como acontece con el Profesor Idelfonso Salas Tah y que debido a ello, se ha aceptado que represente a Santiago Apóstol durante varios años (hasta el año 2009, lleva 15 años de hacerlo).

Esta fiesta se acompaña de Banda de viento, Mariachis, estallido de cohetones de colores y chiflido, bombas, coronas o canastillas, castillos, toritos. También, hay cantos, porras y vivas al Patrón Santiago, al Mayordomo, hermandades y el Pueblo. Últimamente, abre la Calenda, un grupo de danzantes cortesía de alguna hermandad del Santo Patrón. Además, durante la procesión, el público (como se mencionó) lleva encendidas luces de bengala, que le dan un aspecto especial a la Calenda.



Representación *in vivo* del Patrón Santiago

Al terminar este paseo en el atrio de la Iglesia, pasan al interior del Templo, donde se efectúa una misa y después de ello, viene la quema de toritos, el lanzamiento y estallido de coronas y bombas. Finalmente se iluminan o queman los castillos, donde como siempre, en el último, cuando se despejan el humo y el fuego, aparece la imagen de Santiago Apóstol, que recibe aplausos, repique de campanas y el acorde de sus primeras mañanitas del 25 de Julio.

Un día o dos antes de la feria, hay coronación de la Reina, quema de castillos en la explanada frente al Palacio Municipal, después de la actuación de bailes folclóricos, en el lugar de siempre.

El 25 de Julio es día de la fiesta, hay encuentros deportivos, desfile de carros alegóricos, baile de gala por la noche y disfrute de los juegos mecánicos, también se degustan los antojitos de los puestos de las calles (Benito Juárez y Zaragoza).

No hay mucha venta en el Mercado Municipal, como en la festividad del Señor de la Esperanza, sólo se deja ver uno que otro puesto de vendedores de Acatlán, Puebla, ofreciendo cacahuates, palanquetas, jamoncillos, bocadillos de panela y coco, alegrías. Acompañándolos, algunos otros comerciantes. En la calle se dejan ver menos puestos, comparados a los que se instalan en la feria del Señor de la Esperanza.

Hay misas en el trayecto de la mañana, misa concelebrada después del medio día, seguida de confirmaciones o primeras comuniones, como en la feria del Abril o Mayo.

En la tarde, el espectáculo popular de las mayorías, que son los toros o jaripeo, que se presentan en el lugar de siempre. Además, hay rodeo de media noche, que se realiza en otro día diferente, para que no interfiera con otro acto nocturno.

En la noche, se celebra el Gran Baile de Gala, el cual es amenizado por dos o tres conjuntos musicales de resonancia nacional o regional, con esto, se da por terminada la Fiesta del Patrón Santiago en lo profano, porque en lo religioso, el Domingo se hace la misa del Buen Viaje y a los 8 días otra ceremonia con misa llamada de la Octava.

## V. 5.- OFRENDA DEL DÍA DE MUERTOS.



Ofrenda usando arcón con cucharilla y carrizo. 2001

Una fiesta muy particular, significativa y exclusiva. Es una celebración muy del pueblo mexicano. Es el culto a los muertos, herencia de nuestros antepasados. Esta festividad que conocemos como día de muertos, abarca los días 1 y 2 de Noviembre (aunque en otros pueblos de la República, se inicia a fines del mes de Octubre).

El primer día, se dedica a los angelitos o sea, aquellos que murieron siendo infantes y sin haber pecado. Llegan al altar de lo que fue su hogar a las 12 del medio día del 31 de Octubre y retornan del lugar de donde vinieron, a la misma hora del día siguiente.

El segundo día corresponde a los muertos jóvenes y grandes, que ellos sí pecaron.

Llegan a visitar las ofrendas que sus familiares erigieron en su honor, a las 12 A. M. del primero de Noviembre, para retirarse al mediodía del 2 de Noviembre.

Es innegable que el festejo a los difuntos, es una costumbre heredada de los pueblos prehispánicos. Ellos enterraban a sus muertos, a los cuales les colocaban alimentos, flores de cempasúchil, cántaros con agua, sahumerios con copal. Sus creencias les decían que estos objetos eran de utilidad y necesarios en el viaje a la eternidad.<sup>11</sup>

A lo largo de los casi 300 años de la evangelización durante el gobierno de los españoles, este culto se transformó mezclándose con la tradición católica, agregándose otras variantes hasta formar nuestra actual fiesta de día de muertos, también conocida como “La Fiesta de Todos Santos”. Aún es posible identificar elementos prehispánicos como el uso de la flor de cempasúchil, la comida en las tumbas y el copal que se quema en los ensomerios. De cualquier manera, esta celebración se encuentra firmemente arraigada en casi todo el país, siendo las regiones indígenas del Centro y Sureste, como el estado de México, Morelos, Guerrero, Michoacán, Chiapas, el D. F. y sus alrededores y por supuesto en Oaxaca, donde el culto alcanza sus expresiones más profundas.

En nuestro Pueblo, esta celebración es otro de los grandes acontecimientos del año. Se festeja en forma muy especial desde hace muchas generaciones aunque con el tiempo, poco a poco, se han ido introduciendo algunas modificaciones.

Así, tenemos que el festejo de hoy, no es igual al festejo de los años veinte, treinta, cuarenta y principios de los cincuenta, difiere de cómo se celebra en la fecha actual, en el año 2009. Antes, había una serie de preparaciones previas para celebrar el Día de Muertos que hoy, casi no se ven:

**A. Labrado de Ceras.** Esta singular artesanía, fue cultivada por personas como Don Feliciano y Ventura López (†), Marcos Benítez Aguilar (†), Antonio Aguilar Huerta (†), entre algunos ejemplos. Ellos se proveían de cera durante todo el año,

---

<sup>11</sup> LUNA Domínguez, L. et. al. *El Culto a los Muertos en Morelos*. CONACULTA, Cuernavaca, Mor. 1999.

la compraban o la obtenían de sus enjambres o colmenas después de extraerle la miel. La cera de la “castrada” (sacada del panal), sufría una serie de preparaciones para limpiarla. Para empezar, primero la hervían en cazuelas o cazos, una vez que se lograba una consistencia líquida, se colaba con una manta quitándole todas las impurezas. Muchas personas además, las enblanqueaban asoleándola y serenándola, aunque otras preferían (todavía hoy) ceras morenas y por lo tanto, no la blanqueaban. Las marquetas en forma de panela, las hacían usando una jícara, cajete o apaxtle.

El producto se almacenaba y en el mes de Octubre, se labraban las ceras, tanto para surtir las necesidades propias, como para venderse a los comerciantes de las tiendas.

Para realizar estas actividades, “el labrador” adquiría cazuela o cazo, jícara, leña, tiras recortadas de papel lustre de color morado, dorado o verde sobre todo, para adornar las ceras de los pequeños o angelitos y que eran de tamaño más reducido. Elemento primordial era el aro en forma de círculo o tira larga, ambas de madera, con pequeños clavos, insertados en la parte superior. Sobre éstos, se colocaban las tiras o pedazos de pabilo, las que después serían las mechas de las ceras.

El día escogido para realizar el trabajo, se hervía la marqueta para derretirla. Acto seguido, con la jícara se bañaba con cera los pabilos, que pendían de los clavos fijados al aro de madera y se retorcían con el fin de darle consistencia a las futuras mechas.

Después se continuaba, dándoles frecuentes baños a los recién encerados pabilos, esto se hacía a jicarazos, cuidando de que la cera sobrante cayera sobre el mismo recipiente de donde se sacaba líquida y caliente. Pasado un tiempo se iba formando la vela o cera, en estos momentos, antes de que enfriara por completo la cera, se le enredaban las tiras de papel siguiendo diversos diseños a cuál más bello de acuerdo a la ocasión. Una vez enfriadas se descolgaban quedando listas estas ceras caseras. Como ya se señaló, unas piezas labradas eran utilizadas, tanto para celebrar a los pequeños o angelitos, como para festejar a los grandes o adultos.

Durante el tiempo de la labrada de ceras, algunas personas, sobre todo las que habitaban en los ranchos de los alrededores, acostumbraban echar cohetes, de los pequeños, que antes eran muy comunes. Actualmente, hay una que otra persona, que aún labra sus ceras, como la Señora Sara Carrasco Aguilar, Cándida Carrasco Rivera, Gregorio Mercado, Asunción Pimentel, Marcelino Buenabad y algunos otros paisanos, quienes lo hicieron todavía en el año 2009. Ojalá que esta tradición se siga conservando por éstas y otras personas.

**B. Preparación del altar.** El adorno del altar u ofrenda, casi es igual en todos los hogares de la población, incluyendo pueblos circunvecinos. Dentro de los componentes escenográficos, están: el pan de muerto, aguardiente, cigarros (alas o caramencitas), fósforos, cerveza (caballito o quijote), plato de mole, tortillas envueltas en servilleta, ayate y las flores de cempasúchil, las orquídeas “monjitas”, las hojas de zapote blanco, la flor de tocapua, la fruta, las ceras, el petate, el ensomerio (sahumerio) y el copal, entre otros.



Insumos para las ofrendas.

Al acercarse el mes de Noviembre (antes y ahora), la gente se tiene que surtir de los insumos necesarios para este evento, esto incluye tanto a los artículos perecederos como a los no perecederos. Debido a que son días muy especiales, es necesario abastecerse a como dé lugar. Para lo anterior, hay tres sitios donde la población surte sus pedidos de todo lo que necesita para su altar de muertos.

**a. Plaza Chica.** La Plaza Chica, es la que se realiza siete días antes de la Plaza Grande. En ella se adquieren sólo algunos artículos, ya que la gente reservaba sus recursos monetarios para gastarlos mayormente en la llamada Plaza Grande o Plaza Mayor, de ahí su nombre de Plaza Chica y Plaza Grande.

- b. Plaza Mayor o Grande.** El nombre le viene, debido a la cantidad de productos que se venden en ella. Esta plaza se efectúa el Domingo anterior al 1 de Noviembre, para ello los comerciantes se surtían, con cierto tiempo, de los objetos propios de esta temporada. Unos iban a la Ciudad de Oaxaca, para abastecerse de loza como jarrones vidriados para el agua bendita, ensomerios para quemar el copal, servilletas características de este lugar, para arreglar las canastas, nueces de cáscara dura, canastas y canastos de tejido fino hechos de carrizo, etc. Aunque, cabe mencionar que estos últimos objetos, también se hacían en Miltepec y Chazumba. Otros negociantes vendían los huaraches y sombreros para estrenar, unos más ofrecían los petates. También en esta Plaza, se mercaban ceras, copal, ayates y jícaras de colores de Olinalá, Gro. Para el mole de rancho se adquirían en la Plaza, ajo, cebolla y jitomate, pero las especias y el chile se compraban en la tienda.
- c. Plaza de la Vigilia.** Un día antes del 1 de Noviembre, se establecía la Plaza de la Vigilia (todavía hoy), llamada así porque se ponía o pone en la víspera o vigilia del día de muertos, no importando que día de la semana fuera. En este día las personas se abastecen básicamente de las flores y pan. Entre las más características están, por supuesto, la flor de muerto o cempasúchil grande y pequeña, que junto con las orquídeas del rumbo llamadas monjitas, con su agradable color blanco lila, eran las únicas que se usaban para el adorno del altar y de las sepulturas. Las gladiolas, la nube, el alhelí blanco, el terciopelo o moco de pavo, son flores que se han ido incorporando a esta festividad en los últimos años. También en esta Plaza, se adquiría manzana olorosa de la sierra (panochera) de no muy buen sabor pero sí de un agradable aroma. Igualmente se compraba naranja, naranja malta, guayaba, plátano tabasco y chupandías. En la panadería y tiendas se adquiría el pan de muerto, pan especial de esta época. Es importante señalar, que esta plaza comienza temprano y solo dura hasta el mediodía, por la tarde ya casi no hay ni compradores ni vendedores. Esto, es por la urgencia de preparar la ofrenda desde el 31 de Octubre para los angelitos que llegaban a las 12 A.M.
- C.- Estrenos.** Antes era frecuente por estas fechas, estrenar ropa nueva, para recibir a los muertitos. Hoy, esta costumbre casi ha desaparecido.
- D.- Limpieza de las Sepulturas.** Días antes de las celebraciones de Todos Santos, se acostumbraba limpiar las sepulturas del panteón (actualmente esta costumbre todavía se hace), darle forma al sepulcro si no tiene monumento. También sustituir o repintar la cruz de nuestro difunto. Todo lo anterior, se hacía (aún se hace), con el fin de que

estuviera presentable la tumba a la hora de lucir las flores, las ceras y las veladoras, y que la celebración del primero y dos de Noviembre fuera agradable a nuestros muertos.

**E.- Pan de Muerto.** Antiguamente, la aparición del pan de muerto, en Todos Santos, era la presencia del ingenio y habilidad de los panaderos de aquellos tiempos. De ellos, surgieron las diferentes figuras que se comercializaban durante estas fechas, entre las formas de pan más destacadas por su tamaño, figura y aroma estaban la “torta” y la “hojaldra”. También, tanto en la elaboración del llamado pan fino, como del común y corriente, surgían otras variadas presentaciones como: el conejo, la paloma y el muerto.

El pan de estas fechas, se elaboraba y vendía para adornar la ofrenda en los altares, que cada casa preparaba.

Hoy, la presencia de la torta (más bien “microtorta”) ya no es exclusiva de la época de muertos, su elaboración y su consumo es común durante todo el año. El manjar que era la torta de día de muertos, no se compara con lo que hoy se consume. Hay una gran diferencia, para empezar, en tamaño, en textura y sobre todo, en sabor y aroma.

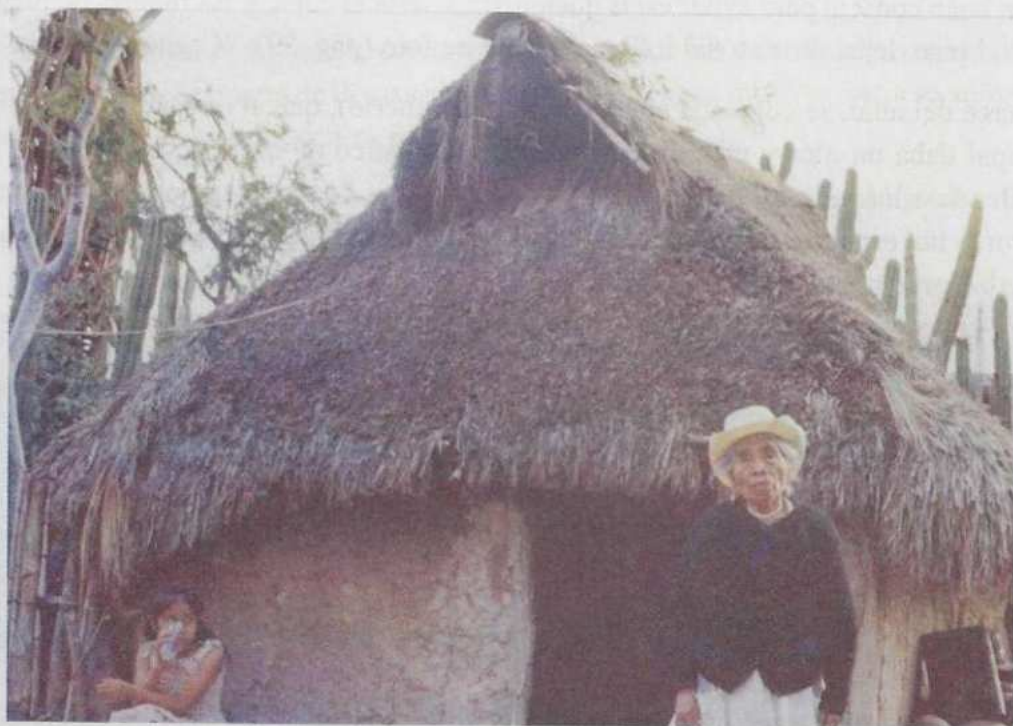
Hasta el nombre original cambió, porque ya no se le conoce como torta sino como Pan de Canela, por tener un ligero olor a este ingrediente y con este término se hace más llamativo y comercial.

Hace muchos años, esta forma de pan solo se elaboraba en Todos Santos, ocasionalmente se encargaba para ofrecerse como un presente, a los familiares de alguna novia que estuviera próxima a casarse. Esta deferencia se daba durante el pedimento.

También se hizo costumbre debido a que los primeros chazumbeños que salieron en bloque a estudiar (primeros años de la década de los cuarenta) al pasar sus vacaciones en el Pueblo, quisieron llevar de regreso a la Ciudad de México, algo típico para regalar a sus amistades, por lo que empezaron a encargar tortas aunque no fuera época de muertos. Lo anterior sumado a que el pan tenía aceptación durante todo el año, incidieron para que su hechura se hiciera todo el tiempo.

Aunque se le considera algo típico del Pueblo, el ahora llamado pan de canela, al parecer no es originario de la región. Se dice que esta presentación del pan se trajo de Silacayoapan por Don José Vega (†), panadero quien difundió su elaboración, a otros panaderos del Pueblo. La torta, también se conoce en el estado de Guerrero, por lo que es probable, que por colindancia de Oaxaca con la región de Tlapa, su origen se encuentre entre esta zona.

**F.- Adorno del Altar.** La ofrenda de Todos Santos, se preparaba con los mismos componentes cada año: mesa, cajones, mantel de color blanco, imágenes, hojas de zapote blanco, flor de tocahua, fruta, pan, plato de agua, tolonche, tepache, aguardiente, lámpara de aceite, veladoras, ceras (velas), flores de cempasúchil, monjitas, petate, ayate, canasta, servilleta, mantel, jícara, ensomerio, copal, entre los principales objetos.



Casita de palma de la Sra. Concepción Aguilar (†)

Para iniciar la decoración del altar y su ofrenda, se escogía el mejor lugar de la casa que además, debería de estar limpio y ser amplio. Se acomodaba la mesa y los cajones dándole forma de altar. Se colocaban los manteles (grandes y pequeños) para los enseres señalados. En la parte central de la ofrenda, se colocaba una imagen de las Ánimas, preferentemente, en caso de no ser así, se podía colocar, una imagen del Sagrado Corazón, de la Virgen de Guadalupe o de algún otro santo (hoy todavía se colocan estos santos).

Sobre el mantel, a manera de una segunda cubierta, van las hojas de zapote blanco, donde se colocarán las diversas frutas, el pan, el plato de agua, las flores de tocahua, etc. Existía también la costumbre de ofrendar alimentos preparados (en especial mole, elotes y calabaza cocida) y otros antojitos, no precisamente alimenticios, como cigarros, cerveza y aguardiente.

A veces los artículos son bastantes y no caben en la mesa-altar, por lo que la ofrenda se deposita en el suelo, sobre un petate que debe de ser nuevo. En la parte central del altar se acostumbra poner la lámpara y las veladoras, esta costumbre ocasionó antiguamente no pocos incendios donde, no solo se quemó el altar sino que incluso arrasó con casas enteras que en otras épocas tenían techo de palma, carrizo y quiote. Un buen consejo para evitar estas quemazones sería el colocar las fuentes de fuego en el piso, lejos de material inflamable. Véase foto (pág. 59): “Casita de Palma”.

Cerca del altar, se colocaba el ensomerio (sahumerio), que al quemar la resina de copal daba un olor y un ambiente muy característico de esta época. Fuera de la ofrenda a los lados, iban las ceras y las monjitas y flores de cempasúchil con su aroma tan especial. También había, jarra de agua bendita para rociar el altar y así el demonio no perturbe a las ánimas.



Monja. Planta, *SI-ITANDIACA*. Flor, *ITANDIACA*. Monjitas.

*LAELIA ALBIDA* BATEMAN EX LINDLAY. *ORCHIDACEA* E.

Frente al altar, se acondicionaba también un lugar (generalmente un petate en el suelo) para que quien quisiera hacerlo, se hincara a rezar tanto el día primero como el día dos, por el eterno descanso de quienes se nos han adelantado. Antiguamente

las personas ponían atrás de la puerta, un pequeño altar para el zorro con el fin de que no se comiera la ofrenda de los difuntos, ya que según cierta creencia, este animal es el encargado por Dios de traer y llevar a los difuntos a su destino. Actualmente, una que otra persona, sigue esta costumbre de colocar este tipo de altar como la Sra. Sara Carrasco Aguilar y la familia Flores Pimentel. Otro dato interesante sobre la ofrenda, es que hace muchos años, los deudos platicaban en el altar con sus difuntos.

En algunos hogares, se tenía la costumbre de hacer con los pétalos del cempasúchil, un caminito de la puerta de la casa al altar, para guiar a sus muertos hacia su antigua morada (hoy en pocos hogares se hace).

El adorno de la ofrenda se hace desde el 31 de Octubre, para que esté lista los días primero y dos de Noviembre.



Pequeña ofrenda para el zorro. (Familia Flores Pimentel).

En otros lugares de México, la escenografía del altar de Día de Muertos varía mucho de lo que acostumbra nuestra Población. En otras zonas por ejemplo, se acostumbra colocar papel picado de color morado, hacer un arco con carrizos, colocar sal, el retrato del difunto, calaveras de azúcar, chocolate de agua, cruz de ceniza, aguamán, jabón y toalla, canutos de caña, licor, juguetes, etc. En Chazumba en algunos hogares, el adorno de su ofrenda, lleva un arco de carrizo doblado, forrado con flor de cempasúchil y hojas de cucharilla (Familia Gutiérrez Bonilla).

**G.- Días 1 y 2 de Noviembre.** El día primero dedicado a los angelitos, se les hacía su misa, se visitaba su tumba llevándoles flores y veladoras. Como se mencionó, estos infantes llegan a visitar el altar, desde las 12 horas del mediodía del 31 de octubre para retirarse hasta el primero de Noviembre a la misma hora. De esta manera, dan paso a los difuntos grandes que visitan lo que fue su hogar, a las 12 horas del mediodía del primero y regresan a la misma hora el 2 de Noviembre.

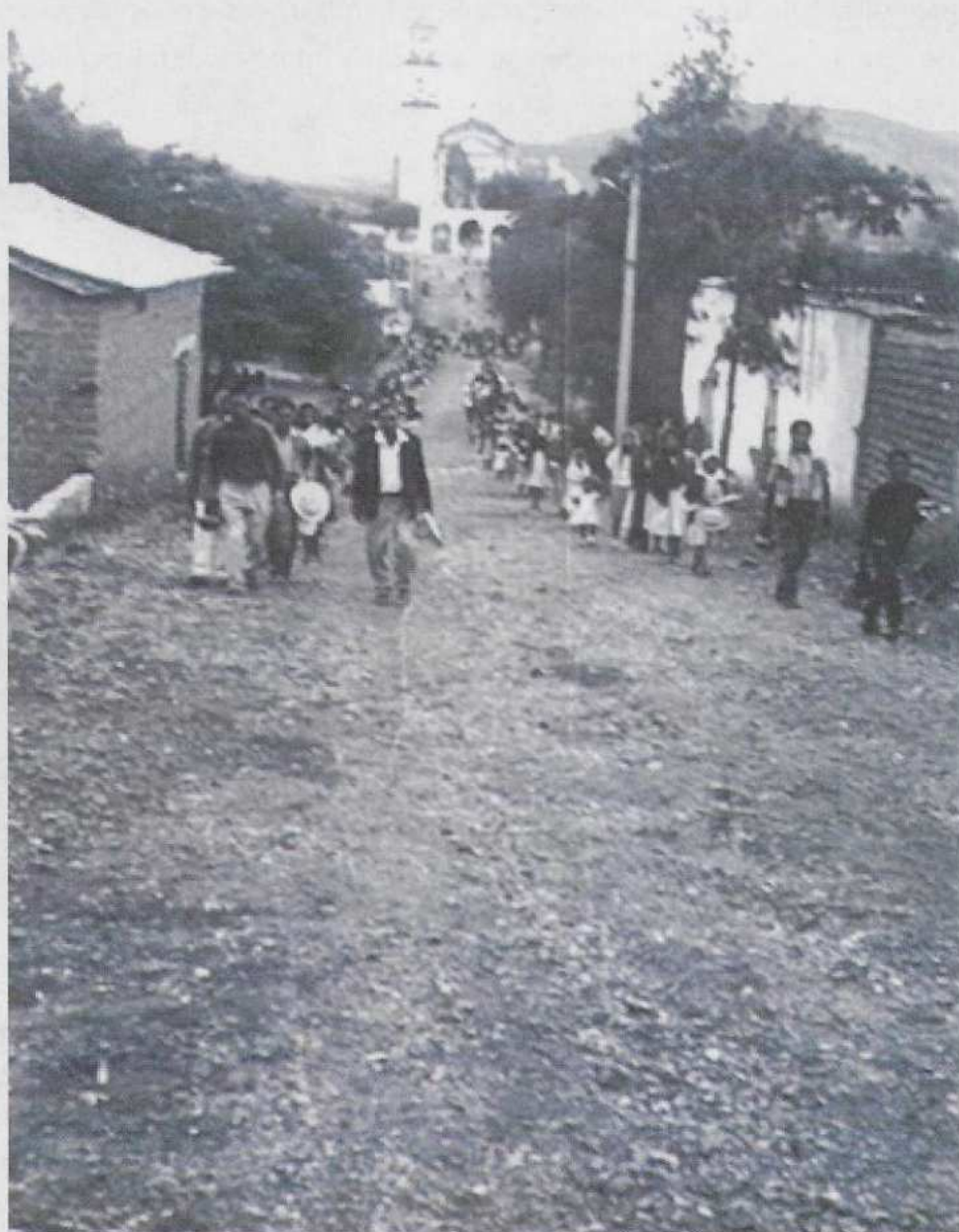
El día dos, era sin duda la fecha más significativa: con anticipación se arreglaba la canasta, que se llevaba a la Iglesia y al panteón. Se colocaba dentro de ella, la servilleta, la fruta, el pan, las hojas de zapote blanco y todo tapado con una jícara de colores de Olinalá (hoy todavía se hace). A los lados de la canasta, se colocaba una cera por cada difunto. Asimismo, se debía de llevar una jarra para el agua bendita, para regar la sepultura del familiar y las tumbas de las amistades, todo esto por supuesto, acompañado de los ramos de flores de los que ya hemos hablado.

Acto seguido, los visitantes al panteón esperaban los tañidos característicos de las campanas de la Iglesia, llamando a la misa de los fieles difuntos.



Misa de Día de Muertos en el Atrio.

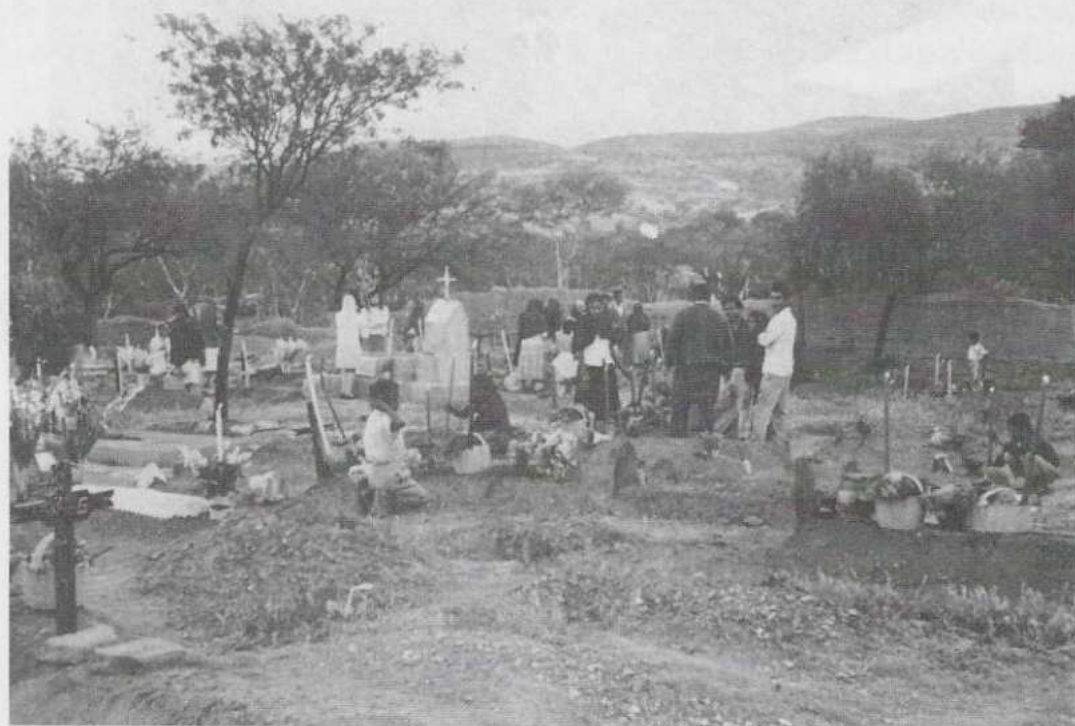
La primera misa del 2 de Noviembre era a las 5 de la mañana. Enseguida, se efectuaba la segunda misa. En ambas, al llegar a la iglesia se encendían las ceras. El espectáculo en la iglesia, producido por las múltiples ceras encendidas en cada canasta, era algo parecido a un cielo estrellado de los meses de Octubre a Diciembre.



Procesión hacia el Panteón después de la Misa de Día de Muertos.

Después de oír misa y surtirse de agua bendita, en procesión, con sus ceras ardiendo, todos se dirigían hacia el Panteón Municipal.

El primer acto al visitar y velar a sus difuntos era la colocación de las flores, tanto de muerto como las monjitas. Enseguida se colocaban las velas, las veladoras y las lámparas de aceite, haciendo que el panteón se iluminara a través de las pequeñas flamas. Asimismo, también provocaba una agradable impresión la uniformidad que producían las únicas flores que en aquellos tiempos se utilizaban: el cempasúchil y nuestras orquídeas de tono lila y blanco.



El panteón durante el día de muertos.

Como ya se dijo, desde hace algunos años, aparte de las flores anteriores, se emplean otras variedades que van desde la nube, las gladiolas, los terciopelos y las flores de alhelíes de color blanco.



Ceras colocadas en la tumba el 2 de Noviembre

Es interesante que para estas fechas, mucha gente que vive fuera de Chazumba nos visite, aún cuando no lo pueda hacer en todo el año, sin embargo, el día de muertos no puede faltar. Esto ocasiona que al visitar los sepulcros en este día, haya la oportunidad de saludar a los parientes y amigos que no se ven tan fácilmente en otras épocas.

Posterior a la asistencia por la mañana al cementerio, venía el llamado intercambio de ofrendas para el familiar, la madrina, el padrino, el compadre o la amistad. Esto consistía en recibir, a través de una canasta, fruta y pan procedente del altar de quien obsequiaba. Muchas veces se devolvía en reciprocidad, ofrenda del que recibía primero. Actualmente esta costumbre, poco se deja ver.

Desde muchos años atrás (hoy todavía es posible verlo) era costumbre que en los ranchos se hiciera un guiso muy propio de ellos, el llamado mole de rancho. ¿Por qué nació en la gente del rancho este tipo de mole? Tal vez porque en el rancho se tiene acceso al ganado. Esta particular vianda lleva los siguientes ingredientes: chile negro poblano, ajonjolí tostado en lugar de jitomate, clavo, pimienta, canela, cebolla y ajo quemados, tortilla tostada y carne de chivo o carnero.

En aquellos tiempos, el compadre, pariente o amigo, era invitado al rancho para disfrutar este antojito muy propio de las personas que vivían lejos del Pueblo. Hoy las gentes del Centro han copiado y adoptado este guiso, el que ya se degusta por estas fechas en varios hogares de la Población.

Por la tarde, era obligado regresar a los sepulcros, para revisar si estaban ardiendo las veladoras y las lámparas de aceite. Hoy también se realiza esta visita vespertina al panteón. A grandes rasgos, este era más o menos el festejo de Todos Santos en aquellos tiempos. Actualmente, existen cambios drásticos en la celebración de esta fiesta.

Para empezar se suspendió de tajo la Misa de Difuntos, que se celebraba en el templo, tanto para el día primero como para el dos de Noviembre. Esto sucedió a partir del año de 1995 a instancias del párroco Constancio León Rojas y aprobado por parte del Pueblo, al no buscar una solución a este atropello.

La razón para no oficiar la misa para estas fechas, fue que el humo de las ceras prendidas durante la misa, echaba a perder la pintura del interior del templo recién pintado. Esto trajo como consecuencia el disgusto silencioso de los feligreses, pero no pasó de ahí.

A cambio de la celebración en el templo, se instauró la costumbre de hacer una Misa de Muertos en el Panteón por la mañana y sanseacabó la tradición de muchos años.

Con el fin de recuperar un poco de nuestra costumbre, en primer lugar, era necesaria una conciliación razonable de intereses. Una propuesta en este sentido fue sugerida: que las misas del 1 y 2 de Noviembre se realizaran nuevamente en Nuestro Templo, llevando como antes las canastas adornadas, con sus ceras, pero sin prenderlas, para evitar la humareda que se produce, al salir del templo en procesión al panteón prender las ceras. La propuesta estaba en el aire y la cristalización de la idea radicaba en cada uno de nosotros, que amamos nuestras tradiciones y costumbres. Así las cosas, el 2 de Noviembre del año 2000, se logró que se oficiaran tres misas a los Fieles Difuntos: a las 5, 6 y 10 de la mañana, en el atrio de la Iglesia, hecho que se volvió

a repetir en el año 2001 y hasta la fecha (2009) se sigue celebrando estas misas, cuyo altar se hace en la puerta de la Iglesia y así los feligreses oyen misa con sus ceras prendidas. Esto fue posible, gracias a la insistencia de la Mayordoma, la que ofrece cada año estas misas, ante el nuevo Párroco de Chazumba. Con lo anterior, se pudo recuperar parte de una costumbre o tradición muy nuestra, esperamos que esta modalidad se siga haciendo cada año.

Otro desafortunado cambio que se debe señalar y que por sus consecuencias es infinitamente más grave, es la tendencia hacia la aculturación y desvirtuamiento de nuestro festejo de Día de Muertos, ocasionado por la celebración pocha de la fiesta de brujas del *halloween*, difundida por el gigante del Norte. Esta variante es promovida y favorecida (sobre todo en las ciudades) tanto por parte de los maestros del jardín de niños, (esperamos que nunca llegue a suceder ésto en nuestro Pueblo), como por padres de familia que viven en las ciudades, auspiciando que alumnos e hijos que simpatizan o se contagian con esta costumbre que no es nuestra y que sólo promueven intereses mercantiles. Como si con ésto enriqueciéramos nuestras tradiciones que nos heredaron nuestros antepasados. Todavía es tiempo de renunciar a esta costumbre, que es ajena a nuestro Pueblo, aunque ya hay intentos de algunos paisanos radicados fuera del pueblo, que propician en Chazumba a través de sus hijos esta modalidad.

Mientras en Chazumba sigamos manteniendo nuestra tradición de hacer ofrenda en Todos Santos, mientras sigamos cultivando y usando la mexicana flor de cempasúchil, quememos en el altar el copal, ocupemos la flor de tocapua, las monjitas, las hojas de zapote blanco, mientras sigamos ofrendando pan de muerto y fruta, prendamos veladoras y ceras, limpiemos los sepulcros, estaremos festejando a nuestros muertos con nuestra tradición de Todos Santos, honrando y preservando la herencia que nos dejaron nuestros antepasados, con lo anterior, estarán a salvo nuestras tradiciones. ¿Por cuánto tiempo se seguirá haciendo nuestro culto a los difuntos? El contagio de la **aculturación** de cada uno de nosotros tiene la palabra.

## V. 6.- FESTEJO DEL NACIMIENTO O ACOSTADA.

En el Pueblo, este acontecimiento se celebraba de manera muy particular, allá por los lejanos años veinte, treinta y principios de los cuarenta. Era característico que para esta celebración se tuviera en primer lugar, una “madrina de acostada”, papel encargado a los organizadores de la acostada del niño. De aquellos tiempos se recuerda aún el que desempeñaron como madrinas: Merced Bello, así como Ofelia Bautista Chávez (†), Carmen Martínez (†) (1930), Filogonia Toscano Brito (†), Apolonia Solano (†) y Eva Martínez Castilla (†) (1947), por mencionar algunas.

A la fecha, todavía se celebra esta fiesta del Niño Dios en la Población, aunque se hace con otra modalidad que difiere mucho de la de aquellos años. En primer lugar, para la realización de aquella fiesta tradicional, se tenía que observar una serie de actos que formaban todo un protocolo.

La costumbre, señalaba que antes que nada, se hacía con tiempo un sorteo o selección para nombrar a la madrina del Niño Dios (generalmente el 12 de Diciembre). Se escogía a la persona dispuesta a ser madrina y que tuviera los recursos económicos necesarios, para sufragar los gastos que esto representaba. Una vez cumplido ésto, comenzaban los preparativos.

### A.- Preparación del Nacimiento.

- Hecho el nombramiento de la persona a quien le tocaba, junto con su familia y amistades, se daban a la tarea de preparar todo lo relacionado a la fiesta del 24 de Diciembre.

- A los niños de 6 a 12 años, que acudían a la doctrina los Domingos, se les invitaba para que salieran de pastores acompañando a la madrina. Para ello, se les pedía autorización a los papás, para que sus hijos asistieran a dicho evento.

A los autorizados y aceptados, se les preparaba para que se aprendieran los villancicos que cantarían durante la Noche Buena como:

- *Vamos pastores, vamos*
- *Venid pastorcillos*
- *Aromas se queman de plácido olor*
- *Que noche tan preciosa*
- *A la rorro niño.*

También se tenían que aprender las recitaciones o versos, relacionados con el ofrecimiento del regalo al Salvador. Otros preparativos eran los siguientes:

- Con tiempo se encargaba el paxtle (heno), musgo, siempreviva, etc., a Zapoquila, Cocolco o a Rancho Membrillos (hasta el 2009, todavía se encargaba en algunos de estos lugares).
- Se elaboraba con anticipación en cartoncillo de color blanco, figuras recortadas de pastores, borregos, bovinos, palomas, para fijarlas sobre el paxtle del nacimiento. En el arreglo, se dejaba ver el cometa, una que otra figura de barro, como los Reyes Magos, San José y la Virgen María.
- Se hacía el adorno o arreglo donde se iba a acostar el Hijo de Dios, tanto en la casa de la madrina como en la Iglesia. Por supuesto era más grande el de la casa particular. Aquí también, se ponía a prueba la curiosidad o ingenio de la persona o personas que adornaban el nacimiento.
- Con anticipación se hacían las piñatas y aguinaldos.
- Se confeccionaban los faroles de papel de china de color verde y rojo, para usarlos en la procesión de Noche Buena (todavía hoy se usan).
- Se preparaba la pastorela, propia de esta festividad. En estos últimos años se ha intentado revivir esta costumbre. Así, tenemos que gracias al impulso y bajo la dirección del Profr. Alejandro Gallegos, estas pastorelas fueron representadas durante las acostadas de los años 1988, 1994 y 1996. En el año 2000, el párroco de Chazumba, Rulbert Castellanos Chávez, revivió esta costumbre durante el arrullo del niño del Pueblo, cuando fue padrino el niño Erick Blanco Barbosa. El mismo cura ha promovido esta representación hasta el año 2008. En aquellos lejanos tiempos (1930), la promovía y la preparaba, el señor Silvano Toscano Martínez (†), ilustre, recordado y multifacético paisano. También llegó a impulsar esta representación, el señor Francisco Toscano Romero. (†).
- Se encargaba la fruta como tejocotes, limas, jícamas, cacahuates, colación, silbatos, luces de bengala, etc.
- Se comisionaba a ciertas personas, para traer del monte el Tudichí (de jiotillo seco), para la “lumbrada” (fogata).
- Por los años veinte y principios de los treinta se preparaban como ya se mencionó, los HACHONES, los que se hacían con ixtle (fibra de maguey), enrollado e impregnado de brea. Esto se usaba para iluminar el nacimiento y la procesión a la Iglesia.

## B.- Las Posadas.

Antes de la acostada y a partir del 16 de Diciembre, se celebraban en la Iglesia las nueve posadas, lo que aconteció hasta 1976, después de esta fecha se dejaron de hacer en el templo.

El acontecimiento, era ansiosamente esperado por los niños de ese tiempo por la alegría y la ilusión que despertaban el pitar de los silbatos durante la procesión de las posadas, la ruptura de las piñatas y los aguinaldos.

Antes, cada día le tocaba a una persona una posada, por lo que tenía que adornar el altar donde quedaban los peregrinos, San José y la Virgen María. El arreglo llevaba ramas de saúz y a veces una planta de plátano, todo adornado con flores del lugar.

El día de la posada, en la noche, alrededor de las siete o las ocho, lo primero que se hacía era el rezo. Después se organizaba lo que era la posada. Había procesión dentro del templo, la que partía del altar hecho *ex profeso*, comenzando por cargar a los peregrinos (San José y la Virgen María montada en el borriquito), formando a los niños en dos filas con sus velas o ceras encendidas y pitando sus infaltables silbatos (hoy conocidos como GORGORITOS). Junto a los infantes, iba la gente adulta, la que sólo llevaba sus ceras encendidas, todos cantando y rezando.

Al llegar casi al final de la puerta principal del templo (lado Poniente), se hacían dos grupos, uno grande, representaba a los que daban posada, el otro pequeño, con los peregrinos, los que pedían posada y que se situaban en el espacio que se forma entre al primera puerta exterior o de entrada y la segunda puerta, en la parte inferior del CORO.

Acto seguido, se comenzaba con los versos cantados, para pedir posada por los peregrinos. Actualmente, este canto, se deja escuchar en tiempos de posadas y Navidad, aunque con tonos diferentes, en diversas partes del país. El tono original de este villancico en Chazumba, ya se cambió, hoy en día es igual al de otras partes. Con lo que se perdió una tradición y originalidad. Ojalá que el Profr. Alfredo Toscano Arceo, retome y le devuelva su antigua melodía a este bello canto.

Canto de los que piden posada:

*En el nombre del cielo  
os pido posada  
pues no puede andar  
mi esposa amada.*

Contestan los que darán posada:

*Aquí no es mesón  
sigan adelante  
pues no he de abrir  
no sea algún tunante.....*

Después de intercambiar una serie de versos cantados, que son de todos conocidos, al fin se abren las puertas para dar la bienvenida a los peregrinos cantando:

*Entren santos peregrinos  
reciban este rincón  
aunque es pobre mi morada  
os la doy de corazón.....*

Aunque también se cantaba:

*¡Oh! peregrina agraciada  
¡oh! bellisima María  
os ofrezco el alma mía  
para que tengáis posada.....*

*Humildes peregrinos  
María y José  
mi alma doy por ella  
mi corazón también.....*

Una vez concluidos los cantos, la procesión se regresaba por donde había venido, dejando a los peregrinos en el nuevo altar, adornado previamente, hasta la siguiente posada.

Al término de la ceremonia, afuera de la Iglesia en un pirú que se encontraba en el lado Poniente del Templo, se procedía a la quiebra de las piñatas y al reparto de los aguinaldos. Todo esto, por cortesía de la persona que le tocaba la Posada. Así se festejaban las posadas durante los nueve días antes de la acostada. Desafortunadamente hoy ya no es así, ahora solo queda la pura remembranza.

## C.- Noche de Arrullo del Niño Dios.

Este acontecimiento se celebraba en el lugar seleccionado previamente, donde se tenía el nacimiento ya instalado y las lumbradas encendidas cerca del sitio donde sería la acostada. Por cierto, acerca de la iluminación en el nacimiento, es necesario señalar como ésta, fue evolucionando cronológicamente. Al igual que con la maroma, primero se usaron los hachones y quinqués de petróleo con bombilla, los cuales se colgaban de la pared o se suspendían del techo de la casa con un alambre.

Posteriormente se utilizaron las lámparas con capuchón y gasolina, lo que ya representaba un lujo. A estos aparatos se les inyectaba aire a través de un aditamento que poseían para bombearlos. La maniobra que se hacía, era algo parecida a la realizada para inflar llantas de bicicleta.

Enseguida se usó para alumbrar la fiesta del arrullo, las lámparas de gas con capuchón, este último proporcionado por un pequeño tanque de gas. A estas lámparas ya no era necesario inyectarles aire.

Finalmente, con la llegada de la energía eléctrica, para arrullar al niño se emplean las series de focos de colores y lámparas eléctricas: adiós lumbradas, hachones, quinqués, lámparas de gasolina y gas. Éstos, hoy son sólo parte del recuerdo, para los que vivieron esos lejanos años. Aunque, si a la hora de la acostada se va la corriente eléctrica, por extraña casualidad, si no se tiene planta de luz, se añoran aquéllas lámparas de gas, como sucedió en la acostada del año 2000.

Volviendo a la noche de arrullo del Niño Dios, el 24 de Diciembre, daba inicio la fiesta, con la llamada de las campanas, para el rezo de la última posada, la que terminaba a buena hora.

Enseguida, el otro toque de campanas y esquilas, para la acostada y que empezaba con el estallido de los discretos cohetes (cohetones en pequeño que dejaron de usarse hace muchos años), tronido de cohetones y cámaras, éstas últimas, se preparaban con un recipiente especial de metal, semejante a un tubo grueso, de unos 0.25 m de largo, con una pequeña abertura en la parte inferior, donde iba la mecha. Este objeto se retacaba de pólvora, polvo de ladrillo, abono animal, se le colocaba una mecha (pabilo impregnado con pólvora líquida y que luego se secaba). Para hacerla estallar, se hacían caminitos con pólvora (de uno a dos metros de largo), se prendía y tardaba en llegar a la mecha, lo que daba tiempo de alejarse al que echaba este

tipo de objetos. Al estallar producía un gran estruendo, que estremecía el suelo y se oía a gran distancia. Estos estallidos se suspendieron con el tiempo, por señalar que afectaba la integridad física del Templo.

A continuación, en la casa de la madrina del Niño Dios, se escuchaba la interpretación de una pieza musical a cargo de la Banda Municipal en un tiempo, en otra época, actuó en esta fiesta la Banda Zaragoza.

Después de estas bandas, le tocó el turno a la “Orquesta Chazumba”.

Hoy en día no es rara la actuación en este festejo, de un mariachi importado de Tehuacán, Puebla o el conjunto musical que dirige el Profr. Alfredo Toscano Arceo. En ocasiones, se contrata una banda de música de algún pueblo vecino aunque hay que señalar que Chazumba ya cuenta con una banda municipal de niños y adolescentes.

Son las diez de la noche, comienza la celebración. Hay repique de campanas y esquilas. Es fiesta del Pueblo, el cual se encuentra reunido en franca camaradería, junto con los vecinos de los alrededores de la población, todos puestos a participar en el arrullo del Niño Dios de la Población.

Se encienden las luces de bengala y se oyen los silbatos de los pequeños, se reza y se cantan los villancicos propios de la fiesta:

*Vamos pastores vamos  
vamos a Belén  
a ver a ese niño  
la Gloria del Edén  
a ver a ese niño  
la Gloria del Edén  
del Edén, del Edén...*

*Venid pastorcillos  
venid a adorar  
al rey de los cielos  
que ha nacido ya...*

*Aromas se quemen de plácido olor  
delante del Niño derrámense flores  
adórenle reyes y pobres pastores  
y cantos entonen a Dios Salvador...*

*Que noche tan preciosa  
y me parece ya  
es la del prometido  
Mesías que nace ya...*

Este último canto, tenía años que no se oía, gracias al Profr. Alfredo Toscano A., se ha puesto de moda nuevamente. Siguen los Cantos:

*A la ruru niño  
a la rorro ya  
duérmete mi niño  
duérmete mi amor...*

Acto seguido, vienen los versos del ofrecimiento y regalo por parte de los pastores.

*Yo te traigo este gorrito  
que con mis manos tejí  
mira que está muy bonito  
y lo hice para ti*

*Como emblema de dulzura  
dos palomitas te traigo  
aquí ellas reflejan  
la gran ternura  
que el pecho siente  
mi Dios por ti*

*¿Qué quieres niño bonito?  
yo soy pobre pastor*

*sólo te traigo mi amor  
pero me das un besito  
¡qué lindo pucherito!*

*Es más dulce que la miel  
toma, toma un corderito  
para que juegues con él.*

A continuación viene la parte que era y es, el momento esperado, el deleite de los pequeños y de los grandes, como es el obsequio de los aguinaldos que contenían: dulces de colores de aspecto apiñado o arrugado que es la colación, galletas de animalitos, galletas con cubierta de dulce de color rosa o verde, tejocotes; rompimiento de piñatas, reparto de buñuelos, rodeos (frutitas de horno), café y tamales.

Al final vendrá la procesión, para llevar al Hijo de Dios, a la Iglesia para su misa de media noche.

La madrina con su vestido blanco, zapatos de color negro o blanco, con su peinado especial con caireles, con pequeño chal o chalina, llevando al Salvador en una charola con flores. Junto a la madrina, el cura de la Parroquia, acólitos, cubiertos con el palio.

Las dos filas hechas por niños y adultos, llevando velas encendidas, otros con sus faroles y sus velas prendidas adentro (los faroles aún se siguen usando), otros con sus hachones encendidos, todos rezando y cantando. Atrás del desfile, se escuchaba alguna melodía que bien podía ser una marcha, interpretada por la banda u orquesta.

La procesión continúa hasta llegar al Templo, donde previamente se instaló y adornó una especie de altar parecido al Nacimiento de la casa de la madrina.

En este sitio, se acostará al Redentor, al que se le vuelve a cantar.

Al terminar la misa (misa de gallo), se pasa a besar al Niño Dios, el que después se deposita en el sitio arreglado a propósito y así terminaba la festividad de la Acostada.

La fiesta se reanuda con la LEVANTADA, la que se celebra con la misa del 6 de Enero (celebración de los Reyes Magos).

Al correr de los años, después del 24 de Diciembre, se comenzaron a realizar una que otra acostada y levantada particular, en un ámbito familiar y de amistades, por aquellas personas que su economía se los permitía.

## Celebración Actual del Nacimiento

El festejo de la acostada del niño del Pueblo o de la Iglesia a la fecha, ha cambiado en forma radical.

Los adornos del nacimiento son diferentes: portal o pesebre, todas las figuras ya son de barro, los dibujos recortados de cartoncillo, han desaparecido.

La iluminación tanto en la Iglesia donde se acostará el Niño, como en la casa del Padrino o Madrina, ya es profusa, con series de focos de colores que se apagan y se encienden.

En Diciembre, para festejar las fiestas de este mes, las casas particulares (con cierta holgura económica), ya no se adornan con el mexicano y cristiano nacimiento. Ahora hay que estar a la moda de las ciudades, hay que colocar el árbol de Navidad, con su infaltable *Santa Claus* y sus esferas. Adiós costumbre provinciana, hay que olvidar nuestras raíces y absorber la cultura del Gigante del Norte, que todo arrasa e impone, somos tan débiles que sin pensarlo, cada día enterramos más y más nuestras costumbres.

Para llevar al niño o hacer la acostada, la familia pide al cura de la Iglesia para que se lo den (según la amistad y en otras ocasiones se sortea), esto se hace el 12 de Octubre.

El padrino seleccionado, hace los arreglos necesarios para instalar el nacimiento, tanto de su casa como del templo.

El 24 de Diciembre, después de la última posada, se efectúa la acostada, con el arrullo del Niño Dios, ofrecimiento de regalos al Hijo de Dios. Vienen los tamales, café, aguinaldos, cena para los pastores, párroco, familiares, invitados especiales. Después se hace la procesión a la Iglesia para la misa de media noche.

El Pueblo ya casi no acude en gran número a la acostada, ni hay ese calor humano, ni el gusto de antes.

En muchos hogares el 24 de Diciembre, lo celebran como en las ciudades, con una cena familiar, en la que se disfrutan variados platillos según el grado de aculturación: tamales, pozole, café, ponche, ensalada de noche buena; pollos rostizados, bacalao, pierna horneada y sidra. Esta costumbre se ha ido imponiendo desde los años 60's, una gran parte de la población asiste a la Iglesia a la misa del Niño Dios.

A.- En el año de 1976, el párroco del lugar, David Maldonado Cruz, estableció la modalidad de prolongar las festividades de las "acostadas" y "levantadas", después

del 24 de Diciembre. Así, dejó la costumbre de celebrar un Niño Dios:

- De los choferes.
- De la juventud.
- Del mercado.
- De los carniceros.
- De los panaderos.

Las personas o padrinos que realizan estas festividades se escogen o solicitan al párroco del lugar.

En estos casos, el padrino y acompañantes en cada festejo, tratan de mejorar o superar cada acostada y levantada. Los gastos corren a cargo del grupo del gremio a quien le toca.

El día de la fiesta, el padrino festeja al niño en su casa, se invita a los mismos pastores del 24 de Diciembre.

Se arrulla, acompañándose del cura y mariachis, hay veces que asiste más gente a este evento, que al festejo del Niño de la Iglesia.

Previo a la acostada, en pleno arrullo, hay estallido de cohetones y repique de campanas.

Después de la acostada, al público, se le reparten aguinaldos, café, ponche y tamales. Para los infantes hay rompimiento de piñatas, para los invitados especiales, pastores, familiares, tanto del padrino como del gremio: cena. Hay conjunto musical y baile para las personas de gusto (no siempre). Después de la misa de la levantada, se acaba el compromiso de la "llevada" del niño.

**B.-** Es de lamentar y señalar, que desde hace varios años (1976), el párroco de la Población, impuso la costumbre de que las populares posaditas, ya no se hicieran como antes, en el Templo, sino que después del rezo o misa se hace una procesión por la calle con los Peregrinos (San José y La Virgen María), hasta la casa particular a la que le toque celebrar la posada, lo que se ha estado haciendo en los últimos años.

Con todo esto, se rompió la tradición de muchos años, de celebrar estas pequeñas fiestas dentro del templo, tan añoradas y propias del Pueblo, pero así ha sido, otras personas ajenas a Chazumba designan nuevas modas que hay que adoptar, gracias a la indiferencia y bondad nuestra, en que aceptamos sin protestar, la modalidad o variante, rechazando nuestras viejas tradiciones.

## V. 7.- RECUERDO DE OTROS JUEGOS Y ESPARCIMIENTOS.

Otros esparcimientos del pasado y que algunos todavía se pueden ver, son: el palo ensebado, la lotería, los de globos de papel de china, la carrera de cintas y el paseo de la reina en la carreta, entre otros.

**A.- PALO ENSEBADO.** Este pasatiempo era el complemento de las ferias del Pueblo y también de las fiestas de otras regiones del país.

Se instalaba en un lugar público: cerca del Mercado o de la Presidencia Municipal. Esta diversión despertaba mucha curiosidad, por ver los fracasos de quienes intentaban ascender.

La confección de este entretenimiento, consistía en un palo cubierto de Sebo, en cuya cima se colocaban diversos objetos a manera de premio, entre los más socorridos estaban, camisas, pañuelos, zapatos, ropa interior, calcetines, etc. El palo se fijaba al suelo enterrándolo.

El candidato a treparlo, luchaba con pies y manos, animado por los gritos del público presente. Su principal objetivo, que era subir, no era nada fácil, sobre todo si se era de los primeros, debido a la cantidad de grasa que tenía el obstáculo. La mayoría de las veces, el premio consistía en quedar embarrado y manchado de la ropa por sebo.

Finalmente, después de varios intentos, el ganador al final de sus esfuerzos, y puesta a prueba su destreza llegaba a la meta. Entonces, era hora de que el ganador se ajuariaba con los artículos del premio, sobre todo si eran de su medida.

Este espectáculo, llamaba mucho la atención y despertaba la risa del público que se reunía alrededor del palo ensebado, sobre todo al contemplar el estado en que quedaban aquellos contendientes que no obtenían el éxito, pero sí salían sucios de la ropa, sobre todo si era recién estrenada.

Este número, se deja ver de vez en cuando por nuestras fiestas y por la región. Cayó en desuso. Sólo quedó aquella expresión coloquial, que en son de broma, se le aplica a quienes llevan ropa nueva: *¿Dónde hubo palo ensebado?*

Esta diversión tuvo su momento de gloria en la capital, allá por los años setenta, cuando en forma de concurso, aparecía en el momento estelar de un programa de la televisión, que al grito de ¡Sube, Pelayo, Sube! evocaba aquel evento pueblerino.

**B.- LOTERÍA.** Como complemento de alguna fiesta o con el fin de recabar fondos, para algún acontecimiento social, como la Junta Patriótica para las fiestas de la Independencia, se jugaba invariablemente a la Lotería. En otros tiempos, este entretenimiento estaba organizado para que la gente acudiera al final de la tarde y en la noche, lo que le daba un carácter muy especial al juego. Esta diversión tan conocida en otros lugares de la República, toma el nombre de Chachacual en la Ciudad de Oaxaca y el que vocea las cartas del juego, Cotón Pintero.

Esta diversión, tiene mucho tiempo de conocerse en el Pueblo, se llegó a instalar en varios sitios como en la parte Norte del Mercado “Justo Espinoza”, en el corredor, donde están los locales comerciales. Igualmente se llegó a colocar en la Escuela “Libertad”, en el Parque Municipal, en el corredor de Don Silvano Toscano Martínez (†) (hoy propiedad del señor Pedro Muñoz Ramírez) y en la casa de Don Miguel Castillo Peláez (†) entre otros lugares.

Diversión popular, donde las familias pasaban (esporádicamente siguen haciéndolo) ratos de sano esparcimiento. Actualmente, se quiere revivir este pasatiempo, pero hay resistencias para aceptarse y volverse a disfrutar como antes.

Recordando aquélla lotería de antaño, el que tenía suerte en este juego obtenía un regalo, que aunque modesto, era muy apreciado. El que se “sacaba” el premio le era dado un vaso, un plato, una jarra de vidrio floreado, una taza.

A lo lejos se escuchaba el pregón que anunciaba el juego:

*¡Una me sobra, una me sobra!*- refiriéndose a la tabla para jugar. Al acercarse y sentarse el futuro jugador, escogía la tabla que le gustaba o le “latía” que era la “buena”, para llevarse el premio, pagando por un juego, la increíble cantidad de 2 ó 5 centavos allá por los lejanos años treinta.

Después, se proveía de granos de maíz o frijol, para colocarlos sobre las figuras que iba anunciando el “gritón” o voceador. Acto seguido, barajaba y “partía” las cartas o naipes. Requisito principal era estar atento, para colocar grano por grano sobre las figuras voceadas, poniéndose listo por si las semillas se situaban, en forma continua, en línea vertical, horizontal o diagonal, o si de plano se llenaba el table-ro (según las reglas del juego), con el fin de avisar a tiempo su triunfo, se gritaba ¡TABLA! o ¡LOTERÍA! de acuerdo a lo convenido. Además, se tenía que estar atento, porque al anunciar cada carta, muchas veces se hacía en sentido figurado,

con doble sentido, usando metáforas y casi siempre en verso, un descuido podía dejar pasar la carta ganadora.

Al gritón o voceador se le oía decir, al anunciar el inicio del juego o la salida de una carta, cosas como éstas:

*¡Corre y va corriendo!*- Al iniciar, y al decir cada figura, el voceador hacía gala de su ingenio y memoria para anunciar en forma disfrazada pero que casi todos entendían, la figura de la que se trataba. Algunos ejemplos que todavía hoy perduran eran:

<i>¡Péscalo que ya está frito!</i>	El Pescado.	<i>El músico toca y toca y nada para su boca.</i>	El Músico.
<i>El que le cantó a San Pedro</i>	El Gallo.	<i>Tan grandote y tan baboso.</i>	El Nopal.
<i>Si eres niña te la pones.</i>	La Corona.	<i>¡Hay diablos! Ya nos cayeron.</i>	El Diablo.
<i>Los Apaches en Chazumba.</i>	El Apache.	<i>El que pica con la cola.</i>	El Alacrán.
<i>Me lo niegas y ahí lo tienes.</i>	El Melón.	<i>Te dieron donde querías.</i>	La Maceta
<i>Estáte quieto Valentín.</i>	El Valiente.	<i>Valiente con las mujeres.</i>	El Valiente.
<i>Me esperas o no me esperas.</i>	La Pera.	<i>Rosa, Rosita, Rosaura, mejor te deberías llamar Laura.</i>	La Rosa.
<i>Callenque que hay va picuenque.</i>	La Garza.		
<i>El que goza de dos cueros uno arriba y otro abajo.</i>		El Tambor. A veces se oía irónicamente (por parte de algún guasón), el nombre de algún galán del Pueblo.	

Otros ejemplos más elaborados fueron:

*Una dama se quiere casar conmigo,  
pero yo con que la mantengo,  
solo que coma zacate,  
como la burra que tengo. **La Dama.***

*Ahí va el sol con sus rayos colorados,  
es la cobija mejor,  
de todos los pelados. **El Sol.***

*Ya salió la linda luna,  
y un lucero la acompaña,  
¡ay que triste queda el hombre!  
cuando la mujer lo engaña. **La Luna.***

*Cupido como traidor,  
quitarme la vida trata,  
y yo le pido por favor,  
que la espada sea de plata,  
para morir con honor,  
en los brazos de esa ingrata. **Las Jaras***

*Soldadito ponte alerta,  
que en el jardín hay bulla,  
si oyes tocar la puerta,  
responde por vida tuya. **El Soldado.***

*El que duerme en casa ajena,  
muy temprano se levanta,  
enrollando su petate,  
y viendo para donde arranca.*

**El Gallo.**

*Don Ferruco en la Alameda,  
está que se muere de risa,  
de ver tanta muchacha bonita,  
y él hasta sin camisa.*

**El Catrín.**

*¡Pónle el gorrito al niño!  
no se nos vaya a enfermar,  
y no tenemos dinero,  
para llevarlo a curar.*

**El Gorro.**

*Un diablo cayó al infierno,  
y otro diablo lo sacó,  
y los diablitos dijeron,  
¡cómo diablos se cayó!*

**El Diablo.**

*La muerte calaca y flaca,  
sentada en un muladar,  
comiendo huesitos tiernos,  
para poder engordar.*

**La muerte.**

*Señora de su sandía,  
regáleme una tajada,  
¡que agua se me hace la boca!  
al verla tan colorada.*

**La sandía.**

*Ya viene saliendo la luna,  
rodeada de campanitas,  
muchachas no sean tan monas,  
que al cabo que ni son bonitas.*

**La luna.**

Y así el gritón sucesivamente continuaba carta tras carta, hasta que se escuchaba el grito ¡LOTERÍA! Por alguien del público. Al escucharse esta palabra, se suspendía el correr de las cartas y se verificaba, que el futuro ganador tuviera las ilustraciones y cuando se trataba de que se tenía la línea, se comprobaba que estas guardaran la posición establecida (horizontal, vertical o diagonal) asimismo, se voceaban las figuras que tenían la tabla y en caso de coincidir con las ya mencionadas, se dejaba oír el anuncio oficial: ¡Lotería! ¡Con el gallo, el catrín, el valiente y la luna! Se daba el premio acordado y se iniciaba un nuevo juego, para continuar jugando, se tenía que pagar nuevamente el precio de la tabla.

Como mencionamos anteriormente, se ha intentado revivir, este saludable esparcimiento de convivencia familiar, pero todavía no se ha logrado del todo. Falta mucho para que tenga la aceptación que tuvo en otra época, a pesar del gran valor que tiene en las relaciones humanas. Es una pena, porque en este pasatiempo hay convivencia de padres e hijos, a los infantes se les enseña a cultivar la observación y la paciencia. Además, de enseñar reglas de comportamiento dentro de un ambiente sano.

**C.- GLOBOS DE PAPEL DE CHINA.** La distracción de la elevación de globos de papel de china, se daba sobre todo entre la tarde y noche que iban del día 15 al 16 de Septiembre, como parte de los diversos festejos de estas fechas.

La persona que tenía esta habilidad y curiosidad de elaborarlos, fue Don Inés Olea Vega (†). Dichos objetos, tuvieron como antecedente, los globos aerostáticos de tela, como los llamados de Cantolla, éstos dieron origen al famoso Zeppelin (globo dirigible de forma alargada). Al imitarlo o reproducirlo, se dio origen a una diversión para utilizarlos de manera conmemorativa en diversos eventos y las fiestas del Pueblo no fueron la excepción. En la actualidad, todavía se dejan ver algunos de estos ejemplares en ciertos lugares del país, durante sus festividades, como en Chiconcuac, Edo. de México y en Huajuápan de León, Oax.

Su manufactura en aquellos tiempos (años treinta y cuarenta), era a base de gajos de papel de china de colores (de la bandera nacional, si era en Septiembre), pegados con engrudo, formando una figura alargada, como la de un foco alargado, aunque también se hacen en forma de cubo. Las dimensiones del globo eran de alrededor de 1.5 metros de altura aproximadamente. En el extremo inferior, llevaban una abertura redonda, construida con un alambre pegado al papel, de donde salían otros tres alambres que se unían, a manera de tripié dentro del globo en su porción

superior. En esta parte del tripié, se fijaba un trapo impregnado de petróleo. Por otra parte, en la porción externa del globo, en su parte más alta, tenía un asa de hilo por donde se le sostenía a través de la punta de un carrizo durante las maniobras para ascenderlo.

Para elevar el globo, primero se sostenía por la parte de arriba, a continuación se le inflaba con el aire producido por un sombrero o aventador. Acto seguido, se prendía el trapo o la mecha que sostenía el tripié interior. El calor y humo que se generaba (aire caliente) producían la fuerza para elevar el globo poco a poco. El público, atento, no perdía detalle de todas las maniobras para elevar los globos y una vez que éstos empezaban a despegarse del suelo, las muestras de entusiasmo y las expresiones de admiración se dejaban oír, hasta que el globo se perdía de vista en el cielo.

Muchas veces, algunos globos se llegaban a quemar al ladearse por la acción de alguna corriente de viento, por lo que debía seleccionarse un lugar sin mucho aire. El destino final de los globos que lograban alcanzar cierta altura, se concretaba generalmente en pocas opciones: o se consumían por el fuego, o agotaban su combustible, descendían y nadie volvía a saber de ellos.

El lanzamiento de globos de papel causaba expectación y distracción entre niños y personas grandes de aquella época. Este espectáculo dejó de verse por muchos años, porque nadie en el Pueblo, heredó la curiosidad de hacerlos.

Sin embargo, el 13 de mayo del año 2000, en Chazumba, se volvieron a observar estos globos aerostáticos durante la celebración del Señor de la Esperanza. Evento auspiciado por la Mayordomía, aunque pocos paisanos pudieron apreciar este espectáculo. Ojalá, que en un corto tiempo, vuelva a establecerse esta sana distracción, en nuestras próximas fiestas.

**D.- CARRERA DE CINTAS.** Una diversión también frecuente en el Pueblo, en los años treinta, cuarenta y cincuenta, fue la CARRERA DE CINTAS, que se dejaba ver sobre todo en la tarde del 16 de Septiembre. Esta distracción, consistía en probar la habilidad de los jinetes. Para ello, participaban personas de Chazumba y alrededores. Algunos de los más recordados fueron el Señor Darío Barrios Rivera (†), los hermanos Daniel y Dionisio Bello (†), J. Guadalupe Rivera Toscano (†), Cutberto Pacheco Carballido (†) y otros provenientes de San Juan Nochixtlán como los Ramírez, los Brito de la ranchería de Cocolco, los Escobar del Rancho del Mezquital, entre algunos otros.



Carrera de cintas, 1955.



Jinete en plena carrera tratando de descolgar cinta, 1955.

El entretenimiento, consistía en la habilidad del caballista, que armado con la punta de un lápiz o una vara, en plena carrera, tenía que atinarle a la argolla que guardaba la cinta de color enrollada y que se encontraba colgada en una reata, atravesada a lo ancho de alguna calle amplia, como la de Luis Huerta o la calle frente al Palacio Municipal.

A un costado de la calle, se colocaba el Presidium formado por la Autoridad Municipal, los integrantes de la Junta Patriótica de las fiestas patrias y el ramillete de bellas damas del Pueblo y que eran las madrinas de los jinetes que competían; el público, se establecía en los lugares estratégicos para disfrutar de todos los detalles del evento.

El corredor se lanzaba a toda velocidad, desde un extremo de la calle y al llegar a donde colgaba la cinta trataba de insertar el lápiz en la argolla, cuando el corredor acertaba o atinaba a la argolla, la cinta se desenrollaba y flotaba o volaba durante la carrera.

En seguida, el ganador se apeaba de su caballo e iba al encuentro de la madrina seleccionada, hincándose, acto seguido la dama le colocaba el listón o banda, fijada en el pecho y espalda. En agradecimiento el jinete rociaba de confeti a su madrina. Fue una lástima y un desperdicio que en aquellos tiempos, no se estilaban los besos para los ganadores (aunque solo hubiesen sido en la mejilla), pero en esa época hubiera sido un sacrilegio y falta de respeto a los papás de la dama, ¡lástima! ¡Cuántos romances no se gestaron y se hicieron realidad en esta ceremonia! Tal vez otros solo fueron deseos e ilusiones.

Este bonito espectáculo, dejó de hacerse tanto en Chazumba, como en otras poblaciones allá por los años setenta y dos, por lo que hoy, solo forma parte de una remembranza de aquellos lejanos tiempos, que como bien dijo el poeta, ¡no volverán!

Aunque actualmente, esta diversión se deja ver en el Pueblo, lo hace, ya no como carrera de cintas, sino como competencia de carreras en las que se apuesta dinero.



Carrera de cintas 22 de Abril, 1972.



Carrera de caballos, 1º de Mayo, 2004.

## FIESTAS PATRIAS

1.- **PASEO DE LA REINA EN LA CARRETA.** Un evento que era todo un acontecimiento, dentro de las festividades llevadas a cabo entre la primera década del siglo XX hasta los años cincuenta en el Pueblo, fue la celebración de las Fiestas Patrias, con el paseo de la famosa CARRETA.



Paseo de la reina en la carreta, 1926.



Desfile del 16 de Septiembre:  
Paseo de la carreta y tabla con armas de madera, 1926.

Estas fiestas, se preparaban con un espíritu cívico de respeto a nuestros héroes.

**2.- PREPARATIVOS.** Para ello con anticipación, se nombraba un comité llamado Junta Patriótica, integrada por personas muy entusiastas de la Población. Era la encargada, junto con las autoridades municipales, para preparar un programa, acorde con las fechas del mes de la Patria.

La Comisión incluía, una serie de números para la noche del Grito de Independencia, un programa que recordaba los preparativos de esa gloriosa noche de 1810. Había recitaciones, bailables, “comedias”, al final, el grito de emancipación.

Previamente, también el Comité nombraba una dama que presidía las Fiestas Patrias. Debo señalar, que esta variante de sacar representante del sexo femenino para estas fechas, fue idea de una persona vecindada en Chazumba, un señor apellidado León Ramos, que siendo Presidente de la Junta Patriótica, se le ocurrió hacerlo por primera vez en el Pueblo. Le dio a la representante, el nombre de América, personaje que después se cambió con el apelativo de Reina. Para la elección de América o Reina, se formaban dos o tres grupos que proponían candidatos, cuya concursante ganadora, estaba en relación al mayor número de dinero que se juntaba con la venta de boletos o eventos para reunir fondos para tal fin (lotería, kermés, etc.).

La dama electa, se hacía acompañar de las otras concursantes, las que formaban su séquito como princesas. Cuando no había nombramiento de reina, se elegía lo que se conoció como América. Otra preparación para estas fechas, era el lanzamiento al espacio de los globos, tanto el 15 como el 16 de Septiembre por la tarde, a cargo del señor Inés Olea Vega (†). Al igual, se organizaba la Carrera de Cintas.

Para el Paseo de la América o Reina, se ocupó la célebre carreta, la que profusamente se adornaba con cadenas tricolores y banderitas de papel china, ramas de palmera, carrizos, sáuz, flores de adelfa. En la parte central del vehículo, sobresalía el trono de la Reina y acompañantes.

Históricamente, el origen de esta carreta fue el medio de transporte de las campanas que trajeron de Acatlán de Pérez Figueroa, Oax., hacia Chazumba, ya que en ese tiempo no había otro medio de traslado debido a la carencia de transporte y condiciones del terreno.

Por un largo tiempo, este vehículo, estuvo abandonado, hasta que a alguien se le ocurrió usarlo para el desfile de las Fiestas Patrias. Lo difícil del paseo de la América o Reina, fue el arrastre o la rodada del vehículo, para ello se comisionaban y turnaban varias personas adultas del sexo masculino.

Este desfile con el medio de transporte ya mencionado, se dejó ver hasta los primeros años de 1950. Para los años sesenta el famoso objeto, por arte de magia desapareció, alguien lo vendió ¿algún coleccionista? A la fecha no se sabe a dónde fue a parar esta valiosa joya histórica.

Para estas fechas, se arreglaban los frentes de las casas con banderitas y cadenas tricolores. Las banderas se hacían recortando el papel china de 3 colores, que se añadían con engrudo, la parte de color verde se pegaba a una tira de carrizo. También se engalanaba con estos adornos tricolores: la fachada del Palacio Municipal, el espacio o corredor del interior, a un lado de lo que ocupaba la Alcaldía Municipal. Este sitio funcionaba como una especie de salón de actos, cuyo frente tenía un foro o estrado con telón pintado por Manuel Martínez Ortega (†), donde se representaban actos cívicos o teatrales (comedias).

En este lugar se hacía la ceremonia del 15 de Septiembre. Ahí, al centro del estrado, se arreglaba colocando un águila de madera flanqueada por un tambor, un clarín, dos armas cruzadas (de madera) e imágenes de algunos héroes de la Independencia, todo adornado con banderitas y cadenas tricolores de papel de china. Lo anterior, se hacía allá por los años veinte y treinta.

Después de los años treinta, hasta los primeros del cincuenta, el grito y otras ceremonias cívicas y sociales (bailes) se hacían en la Escuela Primaria “Libertad” (hoy Casa de la Cultura). Para estas fechas, como ya se mencionó, la gente acostumbraba usar o vestir ropa nueva (estrenar).

El 15 de Septiembre por la mañana, se hacían los honores al Pabellón Nacional, izándola en el asta bandera por el Presidente Municipal, acompañado de su cabildo y miembros de la Junta Patriótica. Para las décadas de 1920 y 1930, se agregó a esta ceremonia, a los escolares de la Escuela Primaria y sus maestros. El asta bandera se encontraba en la parte frontal, superior y media del Palacio Municipal antiguo. El ascenso a este sitio, se hacía a través de una escalera de quiole. En la ceremonia del Grito, no podían faltar los cohetes y cámaras con repique de campanas, incluyendo el toque de la campana de la señal o esquilón. En la noche del 15, el Presidente daba el Grito de Independencia. Acto seguido se cantaba el Himno Nacional y el Himno a Chazumba. El grito del 15 de Septiembre se realizó

durante muchos años en el corredor de la Alcaldía Municipal como ya se mencionó. Después de la construcción de la Escuela Primaria Semi-Urbana "Libertad", el Presidente Municipal acudió a este lugar para dar el Grito de Independencia. Había representación por los alumnos de la Escuela de obras alusivas a la Gesta de la Liberación. En la Plaza había venta de cacahuates, alegrías, palanquetas, bocadillos de coco y panela, atole y otras golosinas, por parte de los negociantes de Acatlán, Pue. Además, este cuadro se completaba con la venta nocturna de tamales, a cargo de alguna familia del Pueblo.

**3.- DESFILE.-** Entre las 10 y 11 de la mañana del 16 de Septiembre, cuando ya estaba organizada la Escuela Primaria, participaban los alumnos en el desfile con sus vistosas tablas gimnásticas y temerarias pirámides (años veinte y treinta).

Ya arreglada la carreta y colocada la América o la Reina con su corte, comenzaba el Paseo. Partía la parada del Palacio Municipal, para hacer el recorrido por las calles de la Población. Adelante iban los alumnos de la Escuela con sus maestros, los escolares mayores desfilaban con rifles de madera, luego el Presidente Municipal portando la Enseña Patria, acompañado por los miembros del Ayuntamiento, la Autoridad Judicial y la Junta Patriótica. Enseguida iba la Carreta alegórica, con la reina y su séquito. El vehículo era impulsado por varias personas. Atrás iba la Banda de Música y cerrando el desfile, la Policía Municipal, que además de marchar, cuidaba el orden.

El itinerario eran las calles: Benito Juárez, Alatríste, en ésta había que echarle galleta para la bajada y subida por lo difícil del terreno. Salvado este tramo, continuaba hacia el sur de la calle Hilario C. Salas, seguía a la izquierda de la 5 de Mayo y otra vez el doble esfuerzo para empujar la carreta en el paso de la barranca, sobre todo la subida para continuar con Luis Huerta.

El desfile daba vuelta a la izquierda, para continuar por la calle de Vicente Guerrero, no era fácil la rodada del vehículo por ser subida, pero ya era el último esfuerzo que le daban los comisionados para hacerlo.

Al fin llegaban a la explanada del Palacio Municipal, dando vuelta a la izquierda, en este lugar, después de una ceremonia cívica, se daba por terminado el desfile. Por la tarde del 16, se lanzaban los globos aerostáticos, a cargo del Señor Inés Olea Vega (†).

Para rematar el festejo de las Fiestas Patrias, ya sea en la calle del Palacio Municipal o en la de Luis Huerta, se presenciaba la Carrera de Cintas o competencia deportiva con el Juego de Pelota por equipos, como por ejemplo, la Quinta Sur, con otra quinta. El sitio de competencia deportiva, era la cancha que se encontraba en la parte Norte del Parque, cerca de donde hoy está el quiosco, o en el patio del lado Norte de la Escuela Primaria Semi-urbana Federal "Libertad". En ocasiones por la noche, la fiesta seguía con kermés, o baile.



Juego en el patio Norte de la Escuela Primaria Semi-urbana Federal "Libertad"

La costumbre de nombrar reina en la Fiestas Patrias, desapareció en los años cincuenta. Después vino la modalidad de nombrar reina no por concurso, sino por simpatía, pero para presidir las fiestas del Pueblo. Así, en 1950, por primera vez se designa reina para festejar el Primer Centenario del Señor de la Esperanza, la que fue acompañada por embajadoras de varios lugares.

A partir de esa fecha, se hizo costumbre de elegir y coronar soberana, tanto para la fiesta de Cristo Crucificado como para la festividad del 25 de Julio.

Al desaparecer la carreta, se perdió ese paseo típico, original y propio del pueblo de Chazumba, el que se hacía el 16 de Septiembre. Aunque después se continuó el paseo de la reina usando el camión de redilas, recorrido que desapareció a mediados de los años sesenta.

**4.- CELEBRACIÓN ACTUAL.** Hoy los festejos de Septiembre son totalmente diferentes.

Primero, el 13 de Septiembre se hacen honores a la Bandera, se iza en el asta bandera que está en el monumento a la Enseña Nacional, recuerdo y obra de la Misión Cultural, que estuvo en el año de 1947. Esta misión, además amplió las escalinatas que empezaron a servir al público, para presidir las diversas ceremonias que se realizan frente al Palacio Municipal. Cabe señalar que el iniciador de la construcción de estas escaleras, fue el Sr. Camilo Blanco Pérez (†), cuando fue Alcalde Municipal.

Después de la ceremonia del 13 de Septiembre, el día 15 se repite el acto de izar la Bandera.

El 15 por la noche, en la explanada de usos variados, se presenta un programa con varios números alusivos al mes de la Patria, en que participan las escuelas de la Población. Después de las 23 horas, el Señor Presidente Municipal, acompañado por los integrantes del Ayuntamiento e invitados especiales, agitando el Lábaro Patrio, da el Grito de Independencia y repitiendo vivas a los héroes nacionales y a México, concluye la fiesta de este día.

El día 16, a las 11 horas, el gran desfile, ya sin reina, abriendo el paseo las Autoridades Municipales, portando la Bandera el Presidente Municipal. A continuación el carro alegórico en cuyo vehículo van representados in vivo los héroes de la Independencia.

Después, se colocan las diversas escuelas: primero los alumnos del Jardín de Niños, enseguida, con su banda de guerra y escolta, la Escuela Primaria. A continuación la gallarda, vistosa y marcial Banda de Guerra, escolta y con elegante tabla gimnástica, la Escuela Secundaria; cierra el desfile, los alumnos del Colegio de Bachilleres, plantel No. 18 (COBAO), que para no quedarse atrás, también presentan su marcial banda de guerra, escolta, tabla gimnástica y en ocasiones representación de temerarias pirámides.

Así, termina este paseo que se inicia y termina en la explanada municipal.

El recorrido es sobre las mismas calles de los desfiles antiguos. Por la tarde, se suspende toda actividad festiva, en ocasiones se organiza un baile a través de algún Comité, que bien puede ser el de alguna de las próximas ferias.

Como se nota, el fervor patrio y tradicional de las Fiestas Patrias, actualmente en nada se parecen a las de aquellas décadas de los años veinte, treinta y cuarenta.

Para finalizar sobre el tema “Remembranzas sobre las festividades del pueblo”, diremos que ya nada es igual, adiós tiempos lejanos, sólo resta remarcar que a cada generación de Chazumba, de su tiempo, sólo le queda el recuerdo y la nostalgia de lo que fueron nuestras fiestas tradicionales.

## VI. FLORA Y FAUNA

### SEGUNDA PARTE

## VI. FLORA Y FAUNA<sup>12</sup>

**FLORA.-** Chazumba, es una región que en términos generales tiene un clima templado y una flora variada. Entre ésta, destacan sobre todo, las variedades semi-desérticas como el matorral xerófilo.

Para el propósito de este trabajo, sólo se mencionará una parte de las plantas de Chazumba. Muchas son características tanto de este pueblo, como de las Agencias que pertenecen a él, al igual que en otras poblaciones circunvecinas.

Hasta donde es posible, al mencionar cada ejemplar, se le asigna, en primer lugar el nombre en castellano, después en mixteco (y en alguna otra cactácea, la designación en náhuatl), enseguida su denominación científica en latín. Algunas veces, en los nombres de la flora y fauna no aparece el término en mixteco o en latín, primero porque no existe traducción a esa lengua (mixteco) y en segundo lugar, porque no fue posible establecer su clasificación científica (latín).

En otras ocasiones, el nombre de la planta o animal, sólo aparecerá el nombre del género y la especie clasificada como *sp.* Esto significa, que científicamente hay varias especies. Ejemplo: Pitayo=*Stenocereus pruinosus*. *Stenocereus* es el género y *pruinosa* es la especie. En cambio Sábila=*Aloe sp.* *Aloe* es el género y *sp.* significa que hay otras especies.

Es complicado describir la vegetación de nuestro pueblo, ya que su presencia es diferente, según el sitio del que se trate. Hay predominio de cierta flora, por ejemplo, es característica en los terrenos de La Cucharilla, Carpintero, Cerro Prieto, Llorona Yucasá-a, Santa Lucía, Palma, Izote Grande y Chico, Cerros Colorados, terrenos del lado Sur (frente al pueblo), Higo Nuevo y Viejo, Lunatitlán, etc.

En cambio, existen otras plantas en el Río, barrancas, en el centro de la Población, huertos de los solares, banquetas de las calles. Estas plantas por lo general no son características de la flora semidesértica, más adelante hablaremos de ellas.

Sin embargo, la flora que destaca en los alrededores de nuestro pueblo y en sus campos, son las xerófitas, como los órganos, biznagas, pitayos, xoconoxtles, jiotillos,

---

<sup>12</sup> CAMPOS Villanueva, A. Et. Al. *Plantas y Flores de Oaxaca. Cuadernos 18*. Instituto de Biología U.N.A.M. México, 1992

garambullos, chichipes, chimalayos, magueyes y nopales. Por cierto, Chazumba por su flora y su fauna, forma parte de la Reserva de la Biósfera, según Decreto Nacional del 18 de Septiembre de 1998.

**Órganos.-** La presencia de los órganos que por su número y variedad es impresionante: estas espigadas xerófilas semejan guardianes gigantes que vigilan permanentemente el campo y se hacen más notorios durante la temporada de lluvias. Este espectáculo comienza a observarse en el trayecto de la carretera No.125 que va de Tehuacán a Chazumba.

Este paisaje se inicia y se disfruta desde los cerros que anteceden al pueblo de San Antonio Texcala, Puebla, sobre todo del lado derecho (viajando de Tehuacán a Chazumba). En este lugar, se divisan grupos de órganos de tamaños variados, uno que otro de forma candeliforme, otros no candeliformes pero sí de varios brazos. La población de estas plantas, se incrementa en forma notable, pasando la población anterior y acercándose a Zapotitlán Salinas, Puebla. En este lugar, son tan numerosos los cactus, que la UNAM estableció aquí la reserva ecológica o jardín de cactáceas "Dra. Elia Bravo Hollis". Este sitio se localiza a la altura del km. 26. Tiene como función: el estudio y preservación de la flora de esta región. El jardín actualmente está a cargo de la SEMARNAP, aunque está por concluirse un convenio para que este importante sitio, quede a cargo de una agrupación de los pobladores de Zapotitlán, Pue.

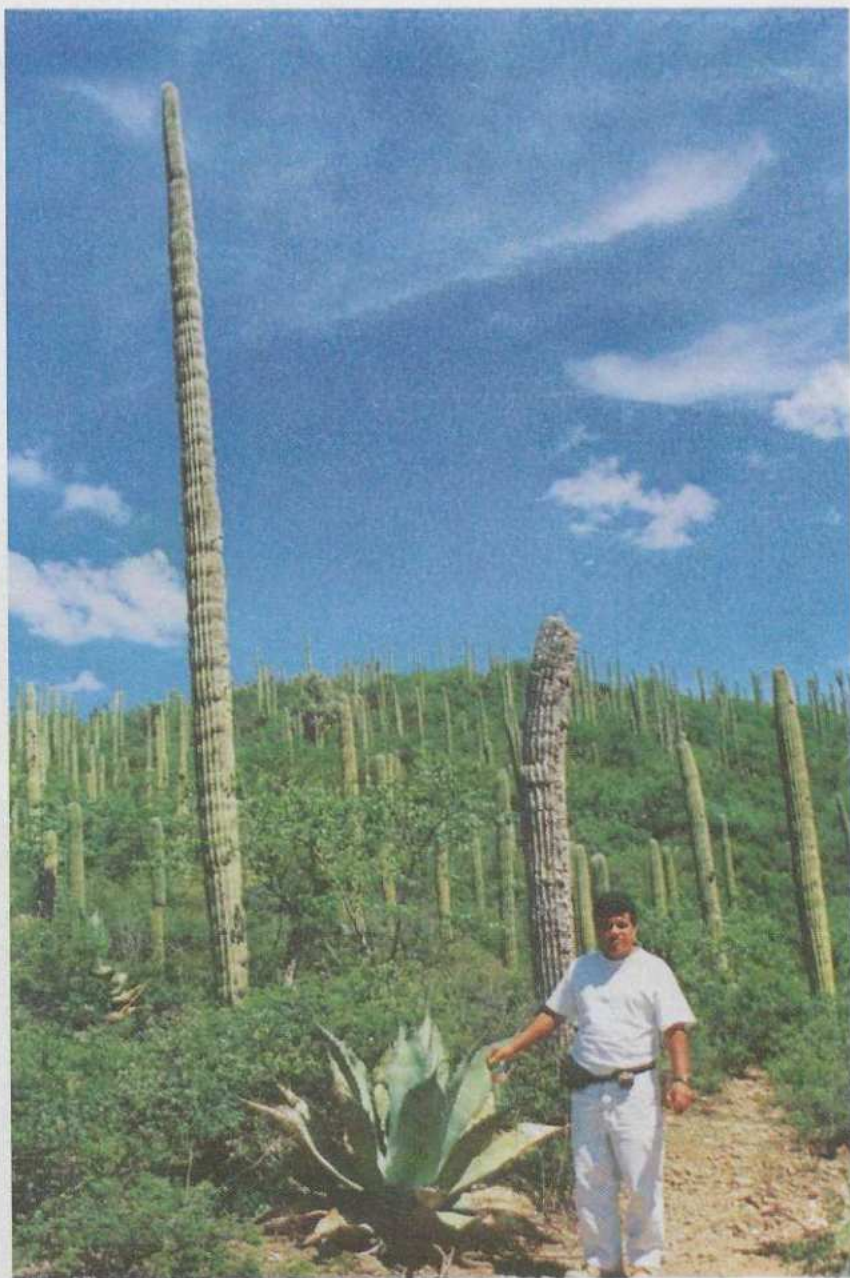
Cerca de esta reserva, existe una especie de vivero llamado "CUTHÁ" que está bajo el cuidado de una agrupación de Zapotitlán Salinas (km 24). "CUTHÁ", es el nombre del cerro que tiene forma de máscara (en lengua popoloca significa MÁSCARA), y que en su parte más alta, abriga restos arqueológicos de interesante reinado. Según algunos documentos históricos, en esta región reinó o gobernó el señor "XAPÓTL". Este lugar fue frecuentado por Moctezuma II.<sup>13</sup>

El bosque de cactáceas vuelve a notarse en los cerros de Acatepec, Puebla, sobre todo al lado derecho de la subida o cuesta de la carretera, donde lo dejamos para volverlas a contemplar de nuevo en los terrenos de Chazumba, Oaxaca. Aquí en el Pueblo, son un poco menos numerosas que en Zapotitlán, pero su presencia sigue

---

<sup>13</sup> CASTELLÓN Huerta, Blas Román. *Cuthá: El Cerro de la Máscara*. Colección Científica, INAH, México, 2006.

siendo notoria. Así, las vemos en La Cucharilla, en El Carpintero, Cerro Moctezuma, Cerro Prieto, Yucusá-a, Llorona, Oate, Santa Lucía, Palma, Camino a Trujápan y el Cerro del Ocotlán e Izote. Hay también escasos ejemplares en el cerro colorado rumbo a Huapanápan.

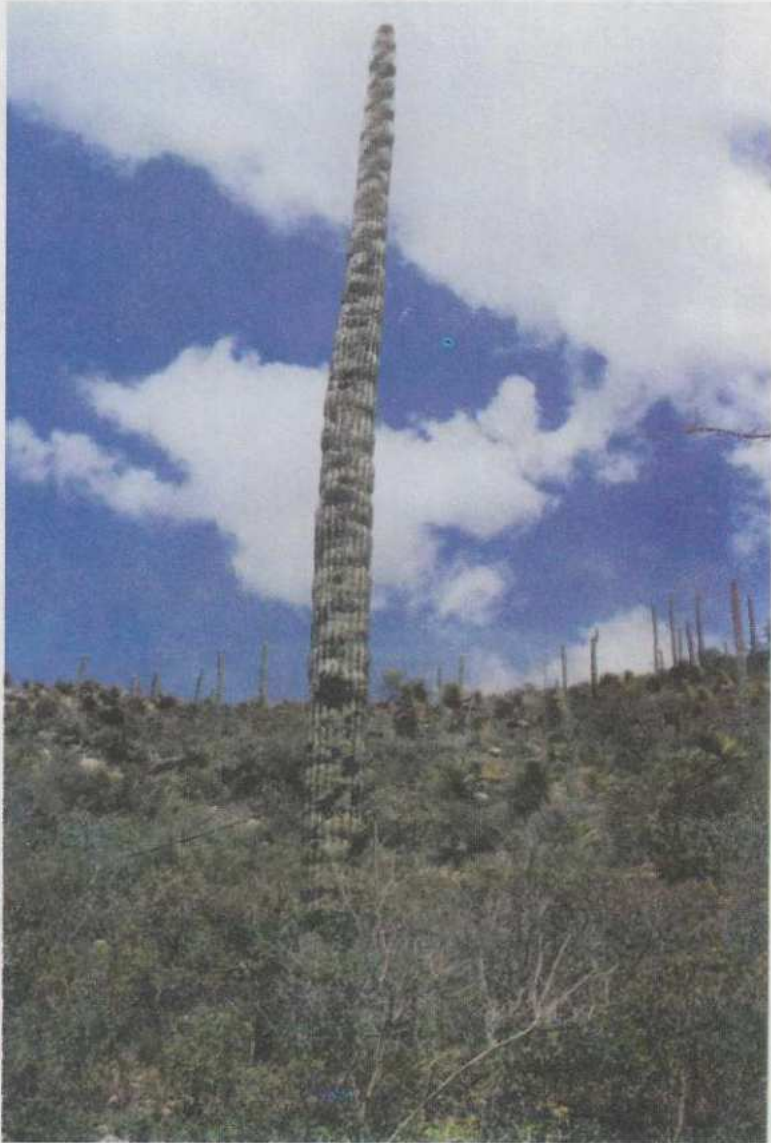


Bosque de órganos.

Después de este recorrido imaginario, se describe a continuación parte de la flora del Pueblo. En ocasiones, me referiré a determinado ejemplar en forma escueta y en otras circunstancias será un poco extensa, como en el caso del órgano, pitayo y otras plantas.

Comenzamos en primer lugar con el:

**ÓRGANO.-** Mixteco: *TUDICHI-VE*. Náhuatl: *TETECHTL*. *Neobuxbaumia mezcalaensis*.



Órgano. *Tudichi- vé*. *Neobuxbaumia mezcalaensis*.

Existen varias especies de órganos. Algunos de ellos son los de forma columnar, que como su nombre lo indica semejan columnas. Otros son los ramificados o candeliformes, que son los más llamativos por tener diversos brazos, de los cuales a su vez surgen nuevas ramificaciones.

En los campos de Chazumba, casi todos los órganos son de una sola pieza, existen pocos con dos o tres brazos (*Neobuxbaumia mezcalaensis*). En otras poblaciones, sin embargo, existen ciertos tipos de órganos candeliformes llamados “chicos” (*Pachycereus weberi*). Generalmente los encontramos en lugares como las faldas de los cerros que están, en el lugar llamado El Redondo. También en otros sitios como Santo Domingo Tianguistengo y Olleras de Bustamante.

Casi en el centro de la Población de Chazumba, hace muchos años, allá por la década de los cuarenta, todavía se dejaban ver estos ejemplares, uno de ellos muy bello, existió en el patio (lado Sur del puente) propiedad de Doña Irinea Rivera Calderón (†).



Órganos conocidos como “chicos”. *Pachycereus weberi*.

Antiguamente del órgano columnar, se aprovechaban las varas que formaban su tallo (haces liberoleñosos) y que son conocidas como cuilotes, éstas se usaron por mucho tiempo para cubrir el techo de las casas, en lugar del tejamanil o carrizo. Los cuilotes eran de mucha utilidad de gran duración y de fácil adquisición. Con el tiempo se dejaron de usar, entre otras causas por la aparición de otros materiales "más modernos", como los techos colados de varilla, cemento y grava.

Otro de los usos que tiene esta planta es su flor y fruto, que se consumen como alimento. El botón del órgano llamado tetecha (*dichi-vé*), tal vez de este nombre se originó el nombre de la especie *tetetzo* del género *Neobuxbaumia*, se come guisada, resultando un platillo para gustos de gourmets selectos. Algunas personas las preparan en la siguiente forma: se hierven las tetechas y (con unas hojas de mazorca o totomoxtle) se comen tal cual, en tacos acompañadas con salsa preparada en molcajete, no en licuadora porque pierde su sabor. La salsa para acompañar las tetechas se hace generalmente con ajo, chile costeño o mirasol asado, a esta preparación se le conocía (conoce) como salsa macha.

Otra forma de comerlas, es en mole aguado, hecho con chile guajillo (del que pica) y jitomate. Un plato sencillo pero con el característico sabor de las tetechas, lo hacen muy singular. Ambos guisos, si se manducan con tortillas de mano, recién hechas en comal de barro acompañados de café negro de olla, se disfrutará de un exquisito banquete.

Por otra parte, el órgano da también una fruta grande en su aspecto exterior, pero pequeña en contenido. Este producto tiene cáscara con bastantes espinas y su pulpa es de sabor agridulce, conteniendo abundantes semillas de color negro (ricas en grasas y proteínas). Por cierto, con estas semillas se hace una salsa de sabor delicioso.

Esta fruta no solo es degustada por los humanos, este producto lo aprovechan, sobre todo los murciélagos y los pájaros. Para el órgano son muy aficionados los llamados chicos (chiquirí), pequeñas aves de plumaje gris mezclado con plumas rojas, que tienen por costumbre, llenar el cactus de agujeros y en uno de ellos al fin construye su nido (siempre que se encuentran posadas en ellos, adoptan una posición vertical).

**BIZNAGA.-** IÑU-DÍNI o IÑO-DINI (cabeza de espina). *Echinocactus sp.*



Biznaga añosa. IÑU-DINI o IÑO-DINI. *Echinocactus platyacanthus*.

Esta biznaga redonda y alargada (*E. Platyacanthus*), fue muy abundante hace años. Hoy, gracias a los saqueadores que han depredado el campo del Pueblo, estos cactus cada día son más reducidos en su número, por lo que si no se cuidan, hay el peligro de que desaparezcan en pocos años. También crecen en los alrededores otras biznagas redondas, aunque no alargadas (son las mismas aunque de pocos años).



Biznagas jóvenes agrupadas ("chiche de conejo"). *Mammillaria robustus*.

En épocas pasadas (1910-1920), durante el tiempo de escasez o hambre, en Chazumba y otras poblaciones de nuestra región donde crecía esta planta, se utilizó su pulpa, para mezclarla con la masa de nixtamal, para que rindiera la tortilla y mejorar la dieta de la gente. Este ingenioso recurso también se usó, juntando la masa de maíz con otras plantas del campo, como las semillas del cacto llamado "Chico" (*Pachycereus weberi*).

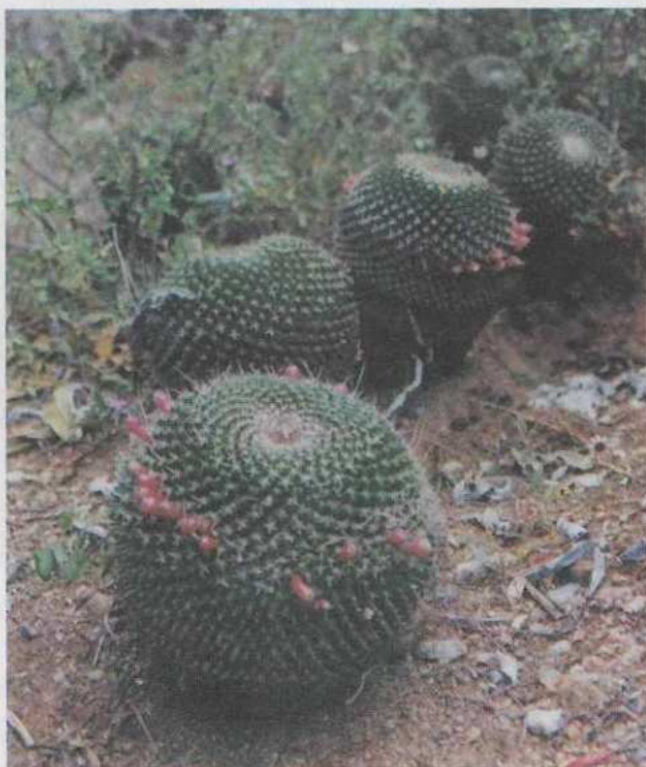
De la pulpa de la biznaga, se hace el dulce conocido como cubierto o acitrón; el fruto que da, es de sabor ácido, pero hervido con azúcar, resulta un confite de sabor agradable. Del fruto del órgano "CHICO", se prepara una bebida espirituosa muy exquisita.

**BIZNAGA DE CHILITOS.-** *IÑUDINI TITI CUSHIN*. *Mammillaria* sp.

Otras biznagas, como ya se mencionó son alargadas unas y redondas otras, de tamaño pequeño, que dan una fruta agridulce de color rosa, llamada "chilito". Antes, muy codiciada y perseguida por los niños, ya que representaba una golosina exquisita, hoy solo es curiosidad del campo.



Biznaga de chilitos. *Mammillaria sphacellata*.



Biznaga de chilitos. *Mammillaria carnea*.



Biznaga de chilitos. *Mammillaria conspicua*.

**PITAYO.- Planta**, Mixteco: *TUDICHI*; fruto *DICHI*. Náhuatl: *Teonochtli*. *Stenocereus pruinosus*.



Pitayo, planta *tudichi-cua-ha*. *Stenocereus pruinosus*.

XEROFITA, cuyo nombre PITAYA, es un término de origen antillano (al igual que la palabra PITAHAYA), introducido a México por los conquistadores españoles, genéricamente quiere decir “fruta escamosa”. Ellos bautizaron con este nombre, al producto exótico que no conocían. Este nombre se usa indistintamente, para señalar



Pitaya. Fruto *dichi-cua-ha*.

al fruto que dan los cactus de forma cilíndrica, rectos, unicolumnares ó ramificados con pocos brazos o brazos múltiples de forma candeliforme.<sup>14</sup> Al final, en sentido estricto, queda regionalmente el nombre de pitaya, para designar al producto del cacto del género *Stenocereus*, con sus diversas especies, que guardan entre sí numerosas diferencias en cuanto a las siguientes variantes:

- Época de producción.
- Tamaño, peso y forma.
- Características de las espinas.
- Tipo de cáscaras (epicarpio).
- Sabor.
- Características de la pulpa: color, consistencia sabor y aroma.
- Características de las semillas.

<sup>14</sup> VID. MERCADO Bañuelos, A. y GRANADOS Sánchez, D. *La Pitaya*. Universidad Autónoma de Chapingo, 1ª Ed. México, 1999. También BRAVO Hollis H. y SCHEINVAR, L. *El Interesante Mundo de las Cactáceas*. FCE, CONACYT. 1ª Ed. México, 1995.

Agregando otros datos, para nuestra región, el fruto pitaya, es el que da el ejemplar que conocemos como pitayo y que tanto la planta como su fruto, tienen características especiales, las cuales son:

1. Color de la planta (del verde claro al verde cenizo), número de costillas de los brazos: 7.
2. Flor grande de tono blanco rosado (semejante por el color a la flor del garambullo).
3. Fruto redondo, alargado, lleno de espinas, que se desprenden fácilmente, cuando el producto está maduro (lo mismo sucede con las que se dan en otras regiones).
4. Pulpa dulce, con bastante agua, de color rojo, solferino, naranja, amarillo (color melón), rosa pálido.
5. Semillas de color negro (de aproximadamente un milímetro de diámetro).
6. Olor característico (*sui-generis*).
7. Época de producción de la planta: generalmente abarca los meses de Abril y Mayo. Aunque la excepción, es la pitaya XOCONOSTLE (San Gabrielito), que se da en los anteriores meses y también en Agosto.
8. Peso que va de 100 a 300 gramos. Excepcionalmente de 400 a 900 gramos.

Sobre la flor del Pitayo alguien se inspiró y dejó este verso (que forma parte de una bomba yucateca), que más o menos dice:

*Blanca flor de garambullo  
hermosa flor de pitaya  
¿cómo quieres que me vaya?  
si mi corazón es tuyo.*

También sobre el fruto, hay referencia en los versos del son huasteco llamado *La Guacamaya*, que dice así:

*Pobrecita guacamaya  
ay que lástima me da  
se acabaron las pitayas  
y ahora si qué comerá.*

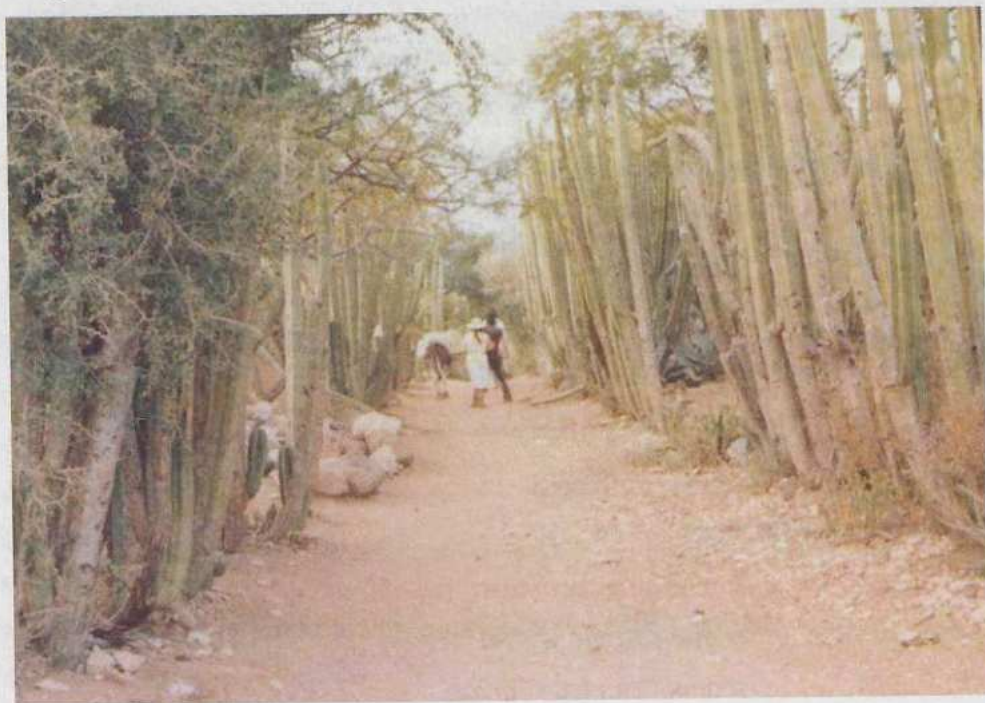
Otro verso del corrido "La Calenda" del compositor oaxaqueño Fernando Ramírez

de Aguilar (Jacobo Dalevuelta) también habla de esta planta:

*Abre tu pico y sonoro  
y en la espina del PITAYO  
quiebra en oro tu garganta  
cual si gorgearas en Mayo.*

Cabe señalar que antes, en varios patios del centro y periferia de Chazumba, existían numerosas plantas de Pitayos, Xoconostles, Garambullos, Chichipes, Chimalayos, Nanches, Mezquites, Sábilas, etc. Eran tan abundantes, que en la nomenclatura de las calles de la población se usaron nombres como: Calle Pitayo, Calle Chimalayo, Calle Mezquite.<sup>15</sup>

Pero como todo cambia, a medida que el Pueblo se fue urbanizando, estos nombres de calles se sustituyeron por otros y las plantas que les dieron nombre, poco a poco fueron desapareciendo, las que fueron reemplazadas en los patios y calles por otras como aguacates, limoneros, bugambilias, etc.



Calle que bien podría llamarse: Calle Chimalayo o de los Chimalayos.  
(Prolongación de la Calle Nicolás Bravo).

<sup>15</sup> MARTÍNEZ Pimentel, Artemio. *Breves Datos Sobre Chazumba*. Edición Privada, México, 1997.

Hoy los cactus y demás flora original, que fue característica del Centro del Pueblo, solo se detectan en uno que otro solar de las orillas de la población. En forma de huertos, el pitayo solo se encuentra en los ranchos o en el monte.

Nuestra fruta, se da a fines de Abril o principios de Mayo, su cosecha sólo dura de uno a dos meses aproximadamente.

**PROPAGACIÓN.** Por lo general el pitayo, se propaga por brazos o esquejes (forma vegetativa, estacado o reproducción asexual). Estos fragmentos, salidos de la planta adulta, después de haberlos cortado, se dejan un tiempo a la intemperie (15 a 20 días), antes de sembrarlos y a 3 o 4 metros de separación entre uno y otro. El nuevo sitio donde serán sembrados o trasplantados, deberá contar con una excavación no muy profunda (15-20 cm) por cada fragmento. Una vez realizada la "resiembra", el nuevo pitayo tardará de 3 a 5 años para dar fruto. Este trasplante se hace en los meses de Enero y Febrero.

Existe otro recurso para difundir el cultivo de esta planta y es sembrar las semillas del fruto, en almácigos. Este método, es más tardado tanto para su crecimiento como para su fructificación.

**COMPOSICIÓN DEL FRUTO.**- Por estudios físico-químicos de la pulpa de la pitaya, se sabe que contiene:

- Gran cantidad de agua (rica en colorantes).
- pH entre 4.6 y 5.2 (poco ácida).
- Azúcares (glucosa y fructuosa, de ahí su sabor dulce).
- Vitamina "B" (B2=RIBOFLAVINA Y NIACINA= B3).
- Proteínas (en baja cantidad), sólo las semillas trituradas son ricas en proteínas y grasas.
- Fibra
- Vitamina "C".<sup>16</sup>

Es interesante anotar, que a la pitaya le han encontrado otras sustancias benéficas para el organismo como son efectos contra la gastritis, acciones antioxidantes, contribuye a la presencia de fibra en el intestino evitando la constipación o estreñimiento.

---

<sup>16</sup> BRAVO-HOLLIS, H. y SÁNCHEZ MEJORADA, H. *Las Cactáceas de México*. Vol. III, UNAM 1ª. Edición México, D. F. 1991.

La calidad del producto va de acuerdo al sabor dulce y al tamaño. Esto tiene relación con el tipo de terreno donde se siembra, el abono que se le proporcione y el tipo de planta que da el fragmento o brazo (vástago) que originó el nuevo pitayo.

La fruta que se da en los huertos de Chazumba y pueblos circunvecinos, tiene preferencia en los mercados donde se vende en tiempos de fructificación, por lo que es muy apreciada en Huajuápan de León, Oaxaca, así como en Tehuacán, San Juan Ixcaquixtla y Tepeji de Rodríguez entre otras poblaciones del estado de Puebla, que es por su cercanía su mercado natural. En estos sitios se le cataloga como pitaya de la mixteca y se le conoce por dulce, de buen tamaño y con pulpa de varios colores.

Estas propiedades del producto, son consecuencia de la conjunción de diversos factores como ya se mencionó: la variedad de la planta, el tipo de terreno semidesértico y el clima característico que solo lo da nuestra región.

Son varios pueblos los que circundan a Chazumba y donde se cultiva el pitayo, destacan: Acaquizápan, Cosoltepec, Tianguistengo, Olleras, Chichihualtepec, Joluxtla, Huaxtepec, Rancho Limón, El Higo, Lunatitlán y otras poblaciones del estado de Oaxaca, así como otros lugares en el estado de Puebla: Totoltepec, San Jerónimo, Xayacatlán de Bravo, etc.

Cabe mencionar que en este fruto, la pulpa contiene colorantes intensos, los cuales se pueden industrializar y usarse como colores naturales en la fabricación de dulces, gelatinas, postres y otros alimentos con obvias ventajas sobre los colorantes artificiales.

Químicamente estas sustancias, ya han sido estudiadas y están clasificadas dentro de las BETALAÍNAS.<sup>17</sup>

Regionalmente la pitaya, recibe varios sobrenombres tomando en cuenta su forma, cantidad de espinas, tamaño, época de producción. Aunque estas mismas denominaciones en algunas poblaciones reciben otros términos, los siguientes son algunos de los diversos nombres con los que se le conoce regionalmente:

- ACATECA. Grande, pocas espinas, pulpa roja o melón.
- BORREGA. Mediana, con demasiadas espinas, pulpa roja.
- CÁNTARO. Grande de color amarillo
- CHICOLÍA. Pequeña, pocas espinas, pulpa roja, muy dulce.

---

<sup>17</sup> *Ibidem.*

- NEGRA o ESPINA NEGRA. Mediana, abundantes espinas negras, pulpa roja.
- HORMIGA. Pequeña, abundantes espinas, redonda, pulpa roja.
- MAZUDA. Por la forma de la pulpa.
- MELÓN. Grande y color melón.
- SEÑORA. Grande, escasas espinas, pulpa roja.
- TEMOLOTE. Alargada en uno de sus extremos, pocas espinas, pulpa naranja o melón.
- XOCONOSTLE (San Gabrielito). Pequeña y de pulpa roja. Se caracteriza porque fructifica en la época de la pitaya (entre Abril y Mayo) y además se produce en época de XOCONOSTLE, en Agosto. Esto significa que el pitayo da fruto dos veces.

Estos son algunos ejemplos de nombres populares, con los que se conoce a esta fruta en nuestra región.

Es importante señalar dos acontecimientos de gran relevancia, sobre el pitayo. Uno, hace años se inició un programa gubernamental, para acrecentar la siembra de esta cactácea en la comarca, a través del proyecto conocido como CONAZA (Comisión Nacional de Zonas Áridas), el cual prosigue actualmente.

Dentro de este plan, al principio se llegó a pagar monetariamente por cada nuevo ejemplar sembrado. Esto sensibilizó a mucha gente de nuestros pueblos, sobre la importancia que el pitayo podía tener. Pronto se observó el crecimiento de los huertos que ya existían y la aparición de nuevos sembradíos.

Lo anterior fue positivo, porque con ello se ha logrado que los paisanos vean mejorada su economía, al comercializar su producción en época de cosecha.

Otro suceso trascendental, es que en Santo Domingo Tianguistengo, Agencia Municipal de Chazumba, se ha establecido la Feria de la Pitaya. Este evento se celebra el segundo o tercer sábado del mes de Mayo (excepcionalmente se pospone hasta el cuarto Sábado) y tiene relación directa con la temporada de cosecha de este fruto. Existen otras ferias de la Pitaya como la de Chalutla, Jalisco y la de Dolores en el estado de Hidalgo que se festeja en Mayo.

La Feria de la Pitaya, en Santo Domingo Tianguistengo nace como consecuencia del entusiasmo de un grupo de profesionistas de esta localidad, quienes la planearon y la llevaron a cabo participando activamente. Entre los integrantes se encuentran

los siguientes paisanos:

- Profr. Héctor Sarmiento González.
- Profr. Perfecto Arellano Gil.
- Profra. Francisca González Arellano.
- Profr. Albanely Mercado González.
- Profr. Antonio Santillán Velazco.
- Profr. Nahún Santillán Velazco.

El proyecto de esta fiesta cristalizó en Mayo de 1974, cuando se celebró por primera vez. A la fecha, en este año de 2009 fue la celebración número 35. El 15 de Mayo de 1999, se festejó la Feria de Plata, por haber cumplido los primeros 25 años, aniversario que fue festejado en forma muy especial.

La participación a esta feria, es abierta a todo el público productor, solo tiene como requisito, inscribirse ante el Comité que la preside. El evento principal, es sin duda el certamen donde se premia a los mejores ejemplares de este fruto. Los competidores presentan sus mejores cosechas, porque salir triunfantes entre los demás, es un verdadero honor.

Los criterios para la premiación, se basan generalmente en el peso de 10 pitayas, pudiendo variar el número. Después se escoge de las 10 de cada concursante una pitaya siendo generalmente la más grande y de mayor pesaje, esta obtiene el primer lugar de esa selección. Posteriormente esa pitaya concursa con las demás y finalmente triunfa la que obtiene el mayor peso. Cuando se ha tratado del peso de una sola pitaya, los vencedores han presentado ejemplares que van desde los 400 gramos (g) hasta los 800 g esto último no se ve frecuentemente porque el peso normal de una pitaya varía de los 100 a lo 300 gramos.

Los premios para los triunfadores (1° al 10° lugar) son por lo general, artículos como estufas, carretillas, licuadoras, palas, picos, machetes, etc. Por supuesto el primer lugar obtiene el mejor regalo.

Lo interesante de estos dos hechos relatados (el apoyo para la siembra de pitaya y su feria), radica en que con ambas acciones, se ha logrado despertar el entusiasmo y curiosidad para que esta planta y otras (xoconostles), vean incrementada su siembra al mismo tiempo que ayuda a la economía de los paisanos (aunque sea de manera temporal) que la cultivan.

En Acaquizápan (agencia municipal de Chazumba), también se intentó hacer una feria de la pitaya. Desgraciadamente no se logró continuar con el festejo y esta feria desapareció, dejando a Santo Domingo Tianguistengo, como la única organizadora de una feria en la región, para festejar al fruto del pitayo.

Hace años, se creó una organización, a manera de cooperativa, que incluyó a varios pueblos productores de pitaya de la región. Entre los que participaron estaban: Acaquizápan, Joluxtla, Cosoltepec, Chichihualtepec, Tianguistengo, Lunatitlán, Olleras y Chazumba entre otros. La finalidad de organizarse, fue buscar ventajas en la producción, acopio y venta de la fruta. La agrupación fue bautizada como *DICHI-CUA*, que obviamente en mixteco quiere decir pitaya roja (*DICHI* = pitaya; *CUA* = Roja). Sin embargo, a la fecha no se han obtenido grandes resultados de este proyecto.

En otras partes del país, donde se cultiva y cosecha otro tipo de pitaya, también existen ferias de la pitaya como ya se mencionó. Por otro lado es bueno recalcar, que la excelencia o mejora de la pitaya y de otros frutos de nuestros cactus, se logrará en buena medida, cuando se hagan estudios genéticos, que logren mejorar obteniendo variantes y ventajas sobre nuestras actuales pitayas, como por ejemplo:

- Plantas que den fruto a los pocos años de su transplante.
- Un mayor número de frutos por cada planta.
- Frutos más resistentes a las plagas propias de éstas y otras XERÓFITAS.
- Técnicas de conservación posteriores a la cosecha del fruto.
- Métodos para la industrialización de este producto.
- Buscar nuevas variedades a través de injertos: "pitaya con xoconostle, jiotilla con pitaya."<sup>18</sup>

Aunado a lo anterior, sería interesante buscar otro tipo de aprovechamiento, tanto de la pitaya como de otros frutos cactáceos. Su industrialización puede proporcionar ingredientes para la elaboración de refrescos, jarabes, mermeladas, colorantes naturales, etc. En algunas partes, ya se utiliza pitaya, xoconostle y jiotilla para la confección de nieves y aguas frescas, vinos y mermeladas.

---

<sup>18</sup> GIL, G. Rancho *El Mixteco*. S/R. Tehuacán, Puebla. 1947

Las instituciones abocadas para la realización de los aspectos mencionados (algunas ya lo han hecho, pero a la fecha no ha existido gran trascendencia), pueden ser: Universidad Autónoma de Chapingo (UACH), Instituto de Biología de la UNAM, UAM y CIIDIR (Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional) del IPN, Unidad Oaxaca.

Actualmente existen diversas instituciones que llevan a cabo varios programas de apoyo tanto para la siembra, como para la cosecha e industrialización de la pitaya a través de cursos, conferencias y asesorías. Destaca el programa *ITA-YÉ-E* (Flor brillante) de Huajuápan de León. Otro programa sobre la pitaya, es el del Consejo de Desarrollo Microregional de las Dos Mixtecas: Oaxaca y Puebla. También el INIFAP (Instituto de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias) capítulo cactáceas frutículas y especies xerófitas, al igual que biólogos e ingenieros agrónomos de la UACH.

El tema sobre la pitaya se presta para un abordaje más amplio. Sin embargo, en esta ocasión, aquí concluyo con los datos mencionados, para continuar con otros cactus de nuestra región.

**XOCONOSTLE, TUNILLO.**- Planta, Mixteco: *TUDICHI-CAYA*; fruta, *DICHI-CAYA*. Náhuatl: *XOCONOCHTLI*. *Stenocereus stellatus*.

Antes de entrar en materia, es bueno aclarar que en varios lugares, como en la Ciudad de México, para las amas de casa, XOCONOSTLE, es un tipo especial de tuna (opuntia), pequeña, de sabor ácido (del náhuatl *XOCO*=ÁCIDO), que se emplea para aderezar salsas, mole de olla, lo que da a estos guisos un ingrediente más para hacerlos apetecibles y exquisitos. El nombre de este fruto, obedece a su acidez.

En cambio para nuestra región, XOCONOSTLE, es un fruto diferente, que pertenece al género *Stenocereus* y no al género *Opuntia*. Otro cambio o confusión sucede en el estado de Morelos donde al Xoconostle le llaman Pitaya. Hecha esta aclaración continuamos con su descripción:

La planta del xoconostle da un fruto, cuya pulpa es de sabor agridulce. Se cosecha generalmente desde el mes de Agosto hasta Octubre. Su cáscara contiene abundantes espinas, las que se desprenden con facilidad cuando la fruta está madura, como la pitaya (como todo fruto que lleva este nombre). Unas tienen forma redonda y otras son alargadas, de 5 a 12 cm de diámetro, en uno de cuyos extremos contiene el re-

zago de la flor que le dio origen. El fruto puede proceder de ejemplares que crecen silvestres y entonces el tamaño es más pequeño, en cambio, cuando son de huerta son más grandes, esto es debido a que se plantan ejemplares con esas características y a los cuidados que se le dan.

La pulpa es de varios tonos: unas son de color rojo, melón, otras de color rosa o solferino, unas más de tonalidad blanca. Es de señalar que la fruta del monte o silvestre es de pulpa roja generalmente.



Xoconostle. Planta *Tudichi-caya*. *Stenocereus stellatus*.



Xoconostle, fruto. *Dichi-caya*.

El fruto contiene semillas de color negro (molidas son ricas en proteínas y grasas) y el peso varía de entre 150 a 200 gramos. También por estudios físicos, como químicos, se sabe que el xoconostle posee:

- Abundante agua (rica en colorantes).
- pH entre 3.7 y 3.9 (por eso es más ácida que la pitaya).
- Vitamina C.
- Vitamina B (Riboflavina= B2 y Niacina= B3).
- Vitamina A.
- Azúcares.

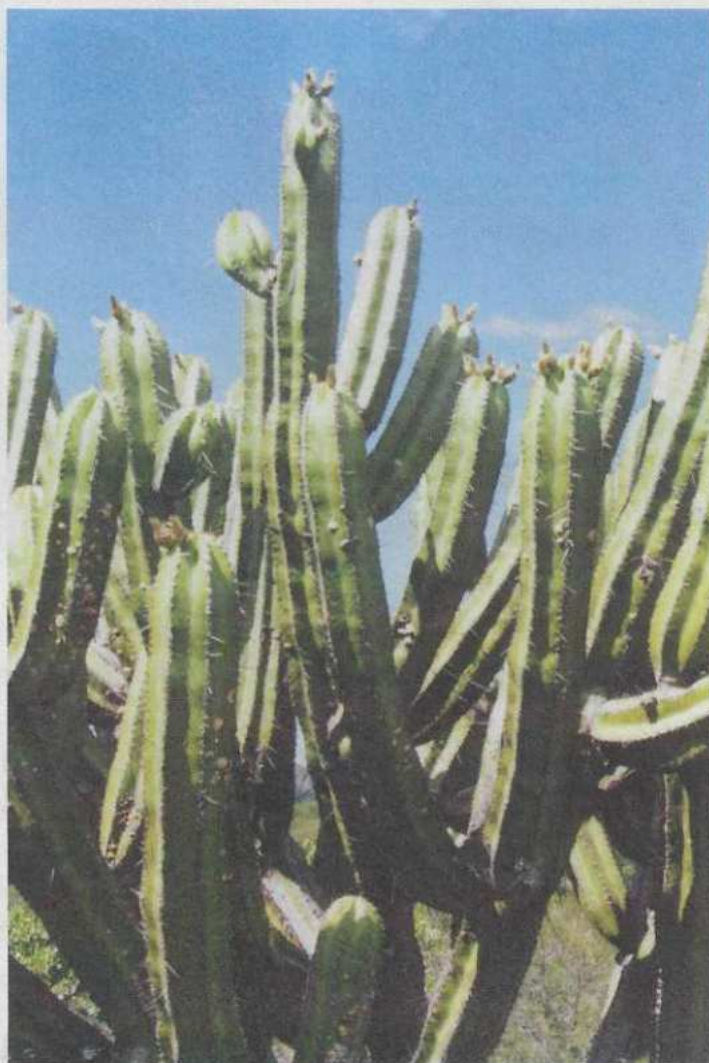
Para esta planta, no ha habido promoción para incrementar su siembra, ni tiene evento de concurso. Ojalá que en corto tiempo, algún pueblo aledaño o el municipio de Chazumba, se anime a promover una feria sobre la XOCONOSTLE y JIOTILLA como lo conocemos en la región. Como curiosidad, se puede señalar que es posible el injertar: XOCONOSTLE con JIOTILLA.<sup>19</sup>

<sup>19</sup> GIL, G. *Rancho... Op. Cit.*

**JIOTILLO.**- Planta, Mixteco: *TU DICHI-YA-HA*; fruto, *DICHI YA-HA*. Náhuatl: *QUIONOCHTLI*. *Escontria chiotilla*.

Planta que crece en el campo de nuestros pueblos y en otras regiones del país, en forma silvestre, ya que nadie la siembra. Se caracteriza por ser un cacto que tiene varios brazos.

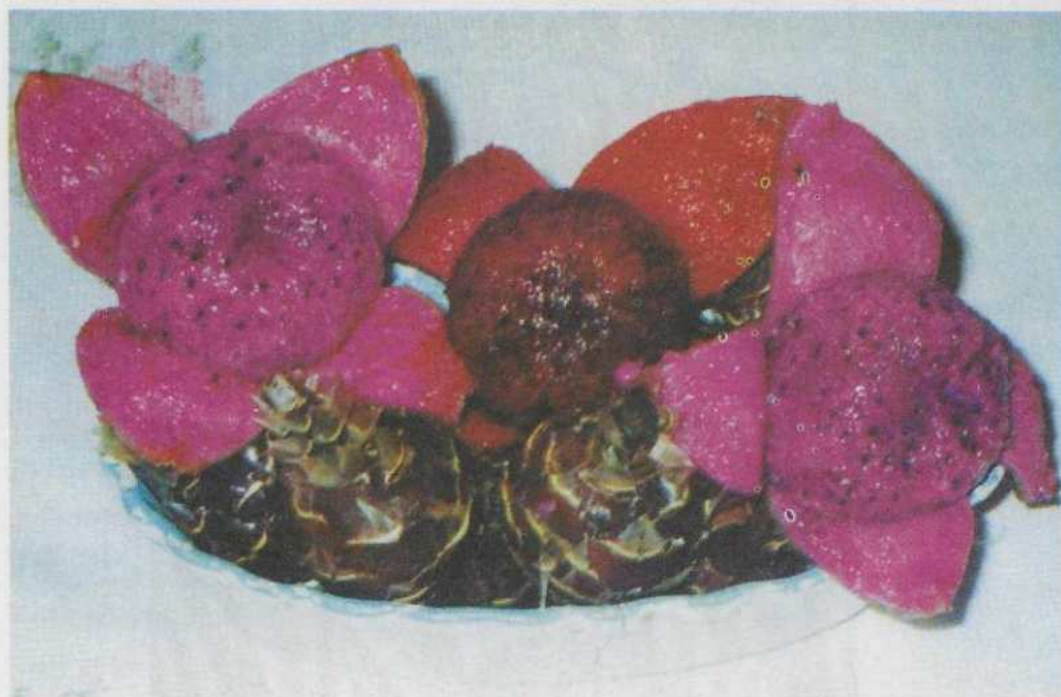
La jiotilla se da en los meses de Mayo y Agosto. Tiene forma casi redonda y en uno de sus extremos aparece una especie de rabo (colita) que al igual que la xoconostle, no es más que el rezago de la flor que le dio origen.



Jiotillo. Planta: *TUDICHI-YA-HA*.

Su cáscara es delgada, con escamas apergaminadas. Su pulpa es de sabor agridulce, de color guinda, con abundantes semillas negras y pequeñas. El fruto entero tiene un peso que oscila entre 25 y 100 gramos.

En la Ciudad de Oaxaca y otros lugares del estado, hacen nieve tanto con esta fruta, como también con el xoconostle (tunillo) pero le llaman “nieve de tuna”, craso error, porque la tuna es de otro género y especie.



Fruto xoconostle: *dichi-caya*. Fruto jiotilla: *dichi-ya-ha*.

La jiotilla antiguamente fue la delicia de chicos y grandes. Cuando era su temporada, mucha gente, especialmente niños, se iban al campo en su búsqueda al igual que de otros frutos del monte.

El Domingo, día de mercado o plaza en el Pueblo, se vendía o “cambiaba” a través de una jícara como medida. Lo mismo se hacía con la pitaya y el xoconostle.

Aparte, eran muy apreciados los frutos anotados anteriormente, por los comerciantes llamados “CHILEÑOS” (de San Gabriel Chilac, Pue.), como Doña Candelaria y

Don Marcos. Los que iban a vender los Domingos pan de Chilac (tan esperado y apreciado), ajos, cebollas, tamal de hoja de milpa, a la plaza de Chazumba. Estos artículos los compraban nuestra gente con dinero o los cambiaban (trueque) con la fruta de la región: jiotilla, xoconostle, pitaya y piñon (silvestre).

La planta seca del jiotillo, fue hace años muy usado como excelente combustible, al que se le conoce como TUDICHI. Era utilizado para las famosas “lumbradas”, que se hacían en la calle durante la Noche Buena, en la Noche del 31 de Diciembre, en la Fiesta del Señor de la Esperanza, durante la Fiesta del Patrón Santiago y también en la Noche del 15 de Septiembre.

A los demás cactus secos, también se les conoce como “tudiche”, son buenos como leña, pero no arden ni alumbran como el jiotillo, por lo que no fueron utilizados, para alumbrar esas noches memorables de nuestro Pueblo.

**GARAMBULLO o PADRE NUESTRO.**- Planta, *TUDICHI-NUNI*; fruto, *DICHI-NUNI*. Náhuatl: *TEPEPOANOCHTLI*. *Myrtillocactus geometrizans*.

Es otra planta a la que desgraciadamente, tampoco se le ha incrementado su siembra, será porque su fruta no tiene gran demanda. Además es silvestre, ya que sola se propaga.

Se halla en las orillas y en el campo de Chazumba. También crece en la mayor parte de los pueblos circunvecinos. Al igual que otras plantas de la región, también se le puede encontrar en varios estados de la República.

El fruto es pequeño, de sabor agridulce y de color morado. Las flores que brotan antes de que la planta de su frutilla, son de un elegante color blanco y dieron origen, junto a la flor del pitayo, a aquel verso que ya ha sido mencionado: “blanca flor de garambullo...”



Garambullo fructificando. Planta *tudichi-nuni*.

Este ejemplar tiene varios brazos, cada uno de ellos generalmente tiene seis costillas.

La época de fructificación de este cacto, es en el mes de Abril. El fruto se consume fresco en la región, pero en otras partes lo degustan como garambullo pasa o seco. En algunas partes de la República de esta fruta se hace jarabe, ate y una bebida fermentada. Sería interesante intentar hacer lo mismo en nuestro Pueblo.

No hay duda de que los tiempos cambian, allá por los primeros años de los cuarenta, sobre todo para la niñez, durante la época de la fructificación de los cactos del monte (garambullo, jiotilla, xoconostle), eran días de regocijo y gula.

Cuántas veces los chamacos, en lugar de ir a clases, mejor se iban de "pinta" a la cosecha de estos frutos que también, incluían al nanche y al piñón.

En el caso de los garambullos, los infantes y adolescentes subían al cacto, ya que por su peso ligero era fácil "treparse", lo que facilitaba el corte para comerlos incluso arriba de la planta. Los que no se manducaban luego, se clavaban en una rama de espinas, para llevarlos a casa como trofeo, presumirlos y dar a entender de lo que se perdieron los amigos, que ese día no se fueron de "escapada", "pelada" o de excursión.

**CHICHIPE.**- Planta, *TUDICHI-TUN*; fruto, *DICHI-TUN*. NAHUATL: *CHICHI-PETL* o *TEPEQUIONÓCHTLI*. *Polaskia chichipe*.



### CHICHIPE fructificando

Cacto cuyo fruto no es muy popular, ya que se trata de un producto muy pequeño, de cáscara delgada, con espinas, pulpa roja, sabor agridulce, semillas de color negro y muy pequeñas. Se da en el mes de Mayo a Junio. Su consumo, es más aprovechado por los pájaros que por la gente. Sus brazos contienen nueve costillas y es por lo general una planta de varios brazos.

**PITAHAYA.**- Fruto, *CHIQÚÍ-CUAHA*. *Hylocereus undatus*.



Pitahaya, pulpa de color rosa y blanco.

Esta planta se clasifica en dos géneros: *Hylocereus* y *Selenicereus*. La que se cultiva en nuestra región pertenece al primer género.

La pitahaya, es un cacto de tres costillas (tallo trilobulado) originario del continente Americano, que en el Pueblo crece alrededor de algún árbol como el mezquite o una barda, lo que le sirve de sostén (cactácea enredadera).

El fruto es de forma alargada (10 a 15 cm de largo), con peso que varía de 300 a 700 g. La planta fructifica habitualmente en los meses de Junio a Septiembre. El producto conocido por la región, tiene la cáscara de color rosa mexicano, con escamas, brácteas u orejas. Su pulpa es de color blanco y semillas negras, (aunque en el Pueblo puede haber de tono rojo o rosa).

Con ella, se hace nieve, jalea, licor, crema, mermelada y agua fresca mezclada con jugo de limón.

La pulpa contiene:

- Abundante agua.
- Regular cantidad de azúcares. Por lo que no es muy dulce.
- Rica en potasio, sodio y calcio.
- Pobre en fósforo, hierro y cobre.
- Vitaminas A y C.
- Pocas grasas y proteínas.<sup>20</sup>

Esta planta a la fecha, no se ha visto incrementado su cultivo en nuestro pueblo, a diferencia de los que pasa en otras poblaciones cercanas a Chazumba como algunos pueblos del Valle de Tehuacán; San Gabriel Chilac, Zapotitlán Salinas, en el estado de Puebla. Este ejemplar también se siembra en otros lugares de los estados de Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Veracruz y estados del Sureste del País. Si se lograra aumentar su plantación, sería una fuente más de ingresos para la economía de las personas, que la siembren en gran cantidad. Son grandes productores y exportadores de pitahaya: Guatemala, Nicaragua, Colombia, Israel y Vietnam.

Este cacto, se reproduce por semillas o estacas (esqueje o brazo). Existen alrededor de 18 a 25 especies de pitahaya, que tienen la pulpa, aparte del color blanco característico de nuestra región, otras tonalidades como: rojo, morado y rosa pálido. Su cáscara es generalmente de color rosa mexicano, pero también las hay de tono rojo y amarillo.

De esta planta, no solo se aprovecha el fruto como alimento. También se puede utilizar como medicamento, por ejemplo, se emplea el tallo molido con agua para remediar diversos males. Así, bebida esta mezcla se utiliza para: gastritis, como antiemibiano y para prevenir o curar el estreñimiento. Aplicada en el pelo, la mezcla sirve como champú para la caspa.<sup>21</sup>

Este cacto contiene sustancias para curar males del corazón (cardiotónico), laxante,

<sup>20</sup> ORTÍZ Hernández, Y. D. *Pitahaya. Un Nuevo Cultivo para México*. Ed. LIMUSA, Colección de Textos Politécnicos, 1ª. Ed. México, D. F. 1999.

<sup>21</sup> *Ibidem*.

para disolver cálculos renales y su jugo o savia, sirve incluso para lavar la ropa o curar el cansancio de los pies. Sus flores y tallos tiernos en té son buenos para ciertas cefaleas.

Al sur de Tehuacán del estado de Puebla, en la comarca de Coatepec municipio de Caltepec, desde el año 2008 se instauró la primera feria de esta cactácea. El 17 de julio del año 2009, se llevó a cabo la segunda fiesta que se denominó:

Segunda Feria Regional de la Pitahaya Delicia Mixteca. Esta celebración se acompañó de varios eventos como:

- Exposición del producto.
- Muestra y degustación gastronómica.
- Concurso del fruto más grande.
- Exposición fotográfica.
- Eventos culturales.

**CHIMALAYO, CHILAYO.-** Planta, *TUDICHI-LAYA*; fruto, *DICHI-TULAYA*.  
*Stenocereus marginatus*.

Otra planta de la población, es el chimalayo, que todavía se encuentra en ciertos patios de la periferia y en el campo del Pueblo. Se usó para hacer corral o cerca y hasta para pared de casas rústicas. La planta es columnar y contiene seis costillas. Da un fruto de cáscara espinosa y tamaño pequeño, con sabor agridulce, pulpa roja, que desgraciadamente la gente no aprovecha por su tamaño pequeño y más bien, es alimento para los pájaros. La miel de la flor, es el manjar de los colibríes.

Los niños de antes (años treinta y cuarenta), hacían sus juguetes con el tallo de esta planta. La cortaban en rodajas e imaginariamente eran las ruedas de sus camiones de redilas, con lo que se divertían en sus juegos infantiles.

Además, sus brazos se emplearon como soporte para las varas frescas de pirú, con las que se hacía la “casita” del baño de temascal que se usó, tanto en Chazumba como en otros lugares de la región. Al chimalayo le han encontrado propiedades medicinales. El jugo del tallo se ha utilizado como tinte del pelo.



Maguero en floración.

En la periferia y fuera de la población de Chazumba, existen varias especies de magueros, que van desde el maguero cimarrón (*YAGÜI SIDI-HI*), espadilla (*YAGÜI-SIUCU*), pizzo, pizzometl, papalomé (*SI-BIBI*), lechuguilla (*VISHI*), hasta el maguero de lavar.

Existe una planta, que en el Pueblo se le conoce como maguero de lavar, porque antiguamente sus pencas se usaron para limpiar la ropa, en lugar del jabón.

Botánicamente corresponde a un maguero o AGAVE, del género *Furcraea*. Tiene largas hojas crenadas. Cuando le brota el quito, éste alcanza varios metros de altura, el cual se cubre de llamativas flores. Dicho ejemplar se deja ver en varios lugares (cerro del Ocotlán), inclusive en uno que otro solar de la Población y del lado derecho pasando el puente del río rumbo a Huapanápan.



Maguey de lavar floreando. *Furcraea macdougalli*.

De los magueyes se aprovechan:

- Sus pencas hace años, se usaron para techar jacales.
- De las pencas, se sacaba el ixtle para hacer reatas y hachones.
- Las pencas se utilizan para tapar los hornos de la barbacoa.
- De la penca y el corazón del maguey, se elabora la cachota (*SI-BIBI*) y el mezcalillo o tonecho (*SI-YO-HÓ*), especie de dulce, antes muy apreciado y muy presente en los Domingos en el mercado.
- De cierta especie de maguey, se extrae el agua miel, que fermentado nos da el pulque (maguey de pulque = *YAGÜI-TATA*).
- La flor del maguey, algunas personas acostumbran comerla, revuelta con huevo. Es pintoresco el espectáculo que se observa en el campo, cuando hay floración de los quiotes, durante los meses de Febrero a Mayo. Tiene un atrayente color amarillo y el néctar de sus flores, es el alimento de los colibríes y abejas. El quiote también sirve de nido al pájaro llamado chico.
- Una parte del maguey o quiote (*TUYÚ-TU*), se aprovecha para hacer cerca o corral, casa o escalera.
- De las pencas del maguey espadilla (*YA GÜI-SIUCU*) hace tiempo, se utilizó como jabón para lavar la ropa (junto con el otro maguey de lavar ya señalado).
- Las pencas de maguey asadas, se han empleado como antiinflamatorio en casos de golpes o fracturas (calentadas y tibias).

**PAPALOMÉ.- SI BIBI.** *Agave potatorum*.

Papalométl

Maguey pequeño, que se haya en el campo, como en los cerros del *YUCUSÁ-HÁ*, *IZOTE*. De este agave se hace mezcal, el que se fabrica en otros pueblos de la región, como en *CUYOTEPEJI (CUYO)*, Suchitepec, Oaxaca. San Luis Atolotitlán, Puebla.

**LECHUGUILLA.- VISHI.** *Agave lecheguilla*.

Planta que hace años (años 20, 30 y 40) se empleó como alimento (forraje) para cochinos, burros, toros. Abunda en los cerros del *IZOTE*, *YUCUSÁ-HA*.

Otro ejemplar de la flora XERÓFITA de nuestro campo es la:

**CUCHARILLA.** - SI-HÍ. *Dasyllirion serratifolium*.



Cucharilla

Planta de la flora de Chazumba, que se da en el campo como en los cerros del Izote, *Yucu-sá-ha*, Cucharilla, Agua de Mena, Moctezuma. Antes se usó como cuchara (tal vez de ahí el nombre de cucharilla), para degustar los “pozoles” de las fiestas del Pueblo y del rancho (sobre todo al final de la pizca). Hoy, se emplea como material para forrar los “arcos” para las fiestas religiosas tanto para la feria del Señor de la Esperanza como para la del Patrón Santiago. Esto mismo, también se acostumbra hacer en otros pueblos de la región. Otro uso, es para adorno del arco, junto con la flor de cempasúchil, en la Ofrenda de Día de Muertos.

Este ornamento (arco) se coloca a la entrada del Pueblo, en el portal del Atrio, en el marco de la puerta principal (lado Poniente) del Templo o dentro del Atrio. También en ocasiones se coloca un arco en la casa de la Cofradía ya sea del Patrón Santiago o del Señor de la Esperanza. A este arco, le agregan figuras semejando CUSTODIAS, hechas de la parte tierna de las hojas del SOTOLIN, en ocasiones este marco se ilumina con focos de colores. El adorno, le da un aspecto típico a la festividad y que decir de las personas que lo confeccionan, son unos auténticos artistas. El inconveniente de su uso, es el que si no se cuida su reforestación, con el tiempo, ésto puede acarrear su desaparición.

**NOPAL.-** Planta, MIXTECO: *VINTIA* fruto, *CHIQUI-SINDÚ*; *Opuntia sp.*

En el campo y en ciertos huertos de las orillas de la población, crecen los nopales. Los brotes tiernos, tanto de los llamados de huerta, como de los silvestres, son la excelencia culinaria y complemento de la dieta de la gente.

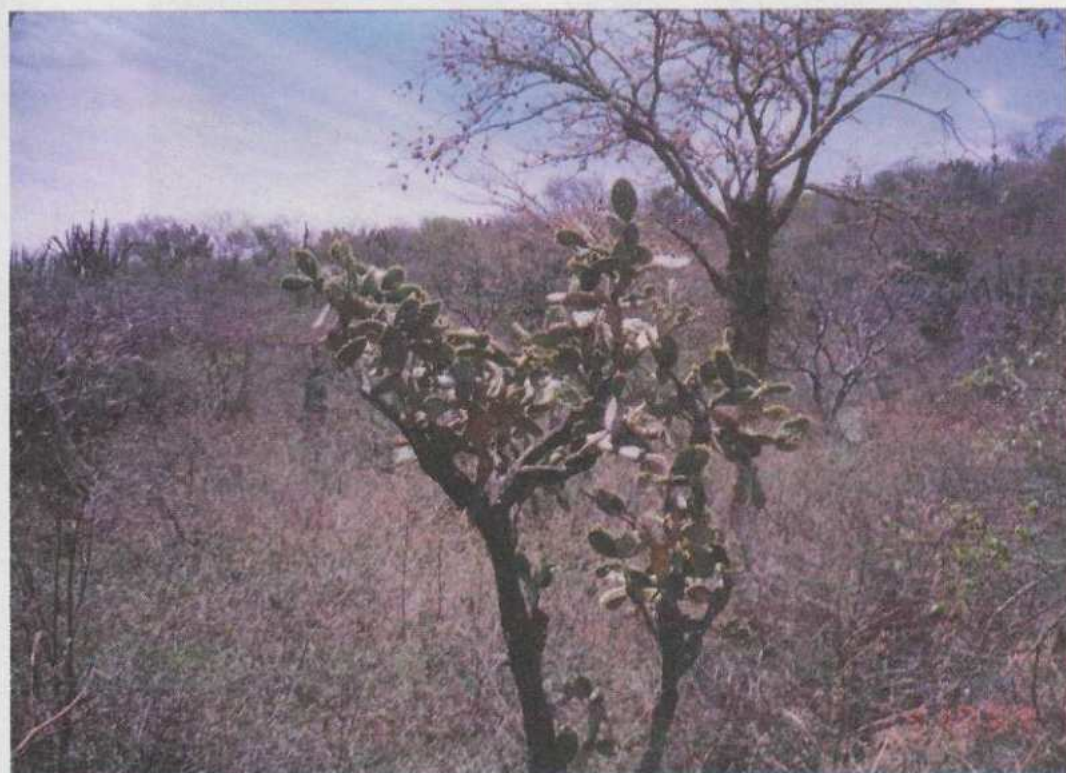


Nopal de huerta. Planta, *Vintia*.



Otro tipo de nopal

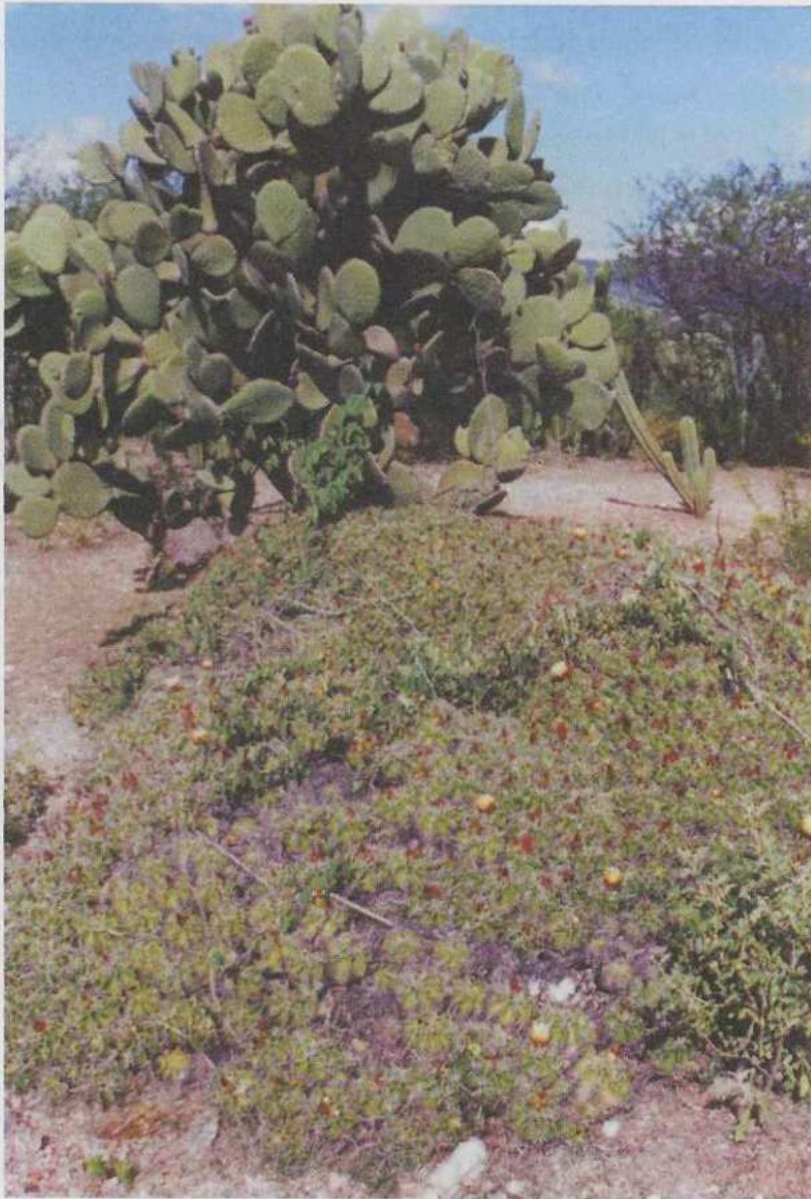
El consumo de los nopalitos (ciertas especies), aumenta en tiempos de la cuaresma junto con los tempesquixtles, los que se combinan con el mole de “camarón” (tortas), que es el platillo imprescindible de esta época en los hogares del Pueblo y otras poblaciones circunvecinas.



Nopal. *Opuntia sp.*

Los nopales que crecen en los campos de Chazumba, no dan tunas que se puedan consumir por la gente, dado el tamaño tan pequeño del fruto, por lo que no son atractivas para comerlas. Las que si tienen demanda, son las tunas que producen los nopales de “huerta”, que dan frutos más grandes. Es interesante señalar, que en Chazumba durante la época prehispánica, se cultivó el nopal de grana y que por ser tributario de Tequixtepec, parte de la cosecha de este producto tenía que pagar tributo obligado de 25 jícaras al año a este pueblo.<sup>22</sup>

<sup>22</sup> DAHLGREN DE JORDAN, B. *La Mixteca: su cultura e historia prehispánica*. p. 216. UNAM. 1966.



Nopal de monte y biznagas pequeñas "chiche de conejo".

**SÁBILA.**- Planta, CATA; flores, *ITA-CATA* o *SIYU-TUCATA*. *Aloe sp.*

Planta de origen africano, de la cual existen varias especies. La variedad que hay en Chazumba, se reproduce en el campo y periferia de la Población. Antiguamente, se veía que crecían en los patios del centro de la población, hoy todavía se localizan a orillas del Pueblo.

Las inflorescencias o chabeles (flores=*SIYU-TUCATA*) de color amarillo (hay de color naranja) es otro excelente manjar.

Los granos de la flor (ligeramente tiernas), se lavan y asan (poniéndoles un poco de sal), en el comal. Otras personas, los guisan con un poco de aceite o manteca, solos o revueltos con huevo. Se comen en tacos hechos de tortilla hecha a mano y recién salida del comal, acompañados de salsa macha. Ésta, como ya se anotó, se hace a base de chile costeño o mirasol asado y ajo, completado el agasajo, con café negro de olla, todo lo anterior, conforma el platillo para el refinado comensal.

La planta (sus hojas), tiene poder curativo:

- En forma de champú, evita la caída del pelo.
- En presentación de crema, dizque da tersura al cutis.
- Tiene efecto anti-inflamatorio, para los casos de golpes o fracturas (calientes o asadas).
- El jugo de las hojas, tiene actividad en casos de gastritis.
- La pulpa, se come cruda en casos de piquete de alacrán.

Antiguamente, las amas de casa, cuando compraban enseres nuevos de barro, untaban sábila junto con cal, a las ollas, comales, apaxtles, cántaros, para que duraran más tiempo y no se rajaran fácilmente. Esto se realizaba sobre todo, cuando se trataba de la loza hecha en el Pueblo.

Además, la planta completa adornada con listones rojos, colgada en el negocio u hogar, (atrás de la puerta) es de buena suerte y protege de las envidias o malas vibraciones de las personas de bajos sentimientos.

Otro grupo especial de plantas, que crecen en los campos de Chazumba, lo integran el izote, sotolín y palma.

**IZOTE.**- Planta, *TUN-TU-HÚ*; flor, *ITA-TUN-TUN-HÚ*. *Yucca sp.*

Existen variedades del Izote en el Pueblo, una de hojas largas y de altura variable (*Yucca elephantipes*) y otra de hojas pequeñas, que en su porción terminal presentan espinas agudas (*Yucca periculosa*) y más alta que la anterior.

Estas plantas también se conocen como palma y como yuca, sus hojas son verdes y terminadas en punta, sus flores blancas, cuando están tiernas son comestibles (manjar conocido como palmito).

Dan una especie de dátiles que al madurar, en otros pueblos, hierven para consumirlos por su sabor dulce. Las flores se usaron como alimento hace tiempo (1914-1918, 1ª Guerra Mundial), se les mezclaba con el maíz para su rendimiento en esta época o tiempo de hambre. Por otra parte, es necesario mencionar que la planta seca, usada como leña, no es buen combustible.



Izote. *Tun-tu-hú*. *Yucca periculosa*.



Otra variedad de Izote. *Yucca elephantipes*.

**SOTOLÍN, PIE DE ELEFANTE.- TU-YÁCU.** *Beaucarnea gracilis*.

Ejemplar que crece en el campo, de hojas más pequeñas y delgadas que las del izote o palma. Sus hojas tienen asimismo una punta más aguda.

Su tallo, es más delgado que su base (es más gruesa), el cojoyo de las hojas, sirve para confeccionar una especie de estrellas y custodias, que complementan el adorno de los arcos, que se hace con la cucharilla en algunas fiestas, como ya lo habíamos señalado.

**PALMA.- ÑU-HU.** *Brahea dulcis*.

Esta planta, se localiza en los terrenos de La Cucharilla, Tierra Amarilla, El Carpintero, Cerro Prieto, Cerro Otate y Agua de Mena.

La palma produce hojas en forma de abanico, la variedad del Pueblo no crece mucho, es decir no es alta. Estas palmas se utilizaron hace varios años para:

- Amarrar el zacate (manejo).
- Hacer un mecate llamado MECASOYATE.
- Elaborar un tipo especial de sombrero (anicero).
- Confeccionar un tipo singular de huarache o sandalia.
- Manufactura de Capisayos, Pochones, Mangas,. Especie de impermeable muy efectivos para librarse de la lluvia.
- Tenates (CHETANATES).
- Para techar casas.
- Para hacer petates.
- Sopladores.



Palmas en los alrededores del Pueblo. *Brahea dulcis*.

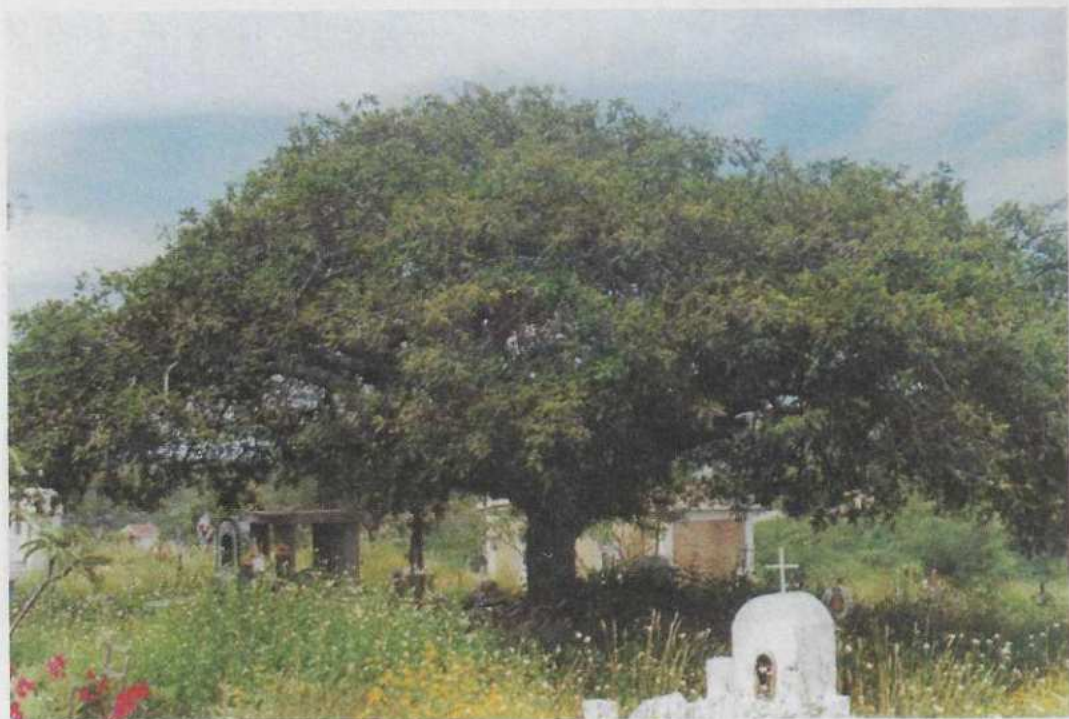
En Chazumba se tejió el sombrero llamado ANICERO, que primero se hizo con la palma seca o cruda, sin ninguna preparación. Posteriormente, se vio la ventaja de hervir la palma, con lo que el sombrero tejido, tuvo otro valor, se volvió más redituable porque era más fácil hacerlo.

Esta planta, también se ha usado para hacer adornos en las fiestas.

Desafortunadamente, son escasos los ejemplares que se ven en el campo creciendo de manera silvestre, ¡qué comparación de lo que se podía apreciar hace tiempo! Si no se incrementa su cultivo y su cuidado, pronto será otra plantita en extinción, desapareciendo para siempre de nuestros campos.

Una variedad de la flora en Chazumba, la conforman aquellas plantas que se localizan en diversas partes del campo, como el Chupandío, el Nanche, el Pochote, el Copal, el Mezquite, el Huizache, el Tehuixtle, la Uña de Gato entre algunas otras.

**CHUPANDÍO, CHUPANDILLO, COCO.**- Árbol, *TUSI-CAYA*; fruto, *SICAYA*.  
*Cyrtocarpa procera*.



Chupandío, planta del panteón. *Tusi-caya*.

Este árbol produce un fruto de color amarillo, llamado chupandía de grato aroma. Contiene en su interior un líquido de sabor agridulce, un hueso duro, que aloja una almendra de sabor agradable. Su fructificación se da en los meses de Septiembre a Noviembre. Este producto forma parte de la ofrenda del Día de Muertos.

El fruto, fue alimento de los legendarios venados, que alguna vez habitaron los campos de Chazumba.

Existe en el Panteón Municipal, un añoso Chupandío (coco), testigo mudo de dos hechos memorables. El primero, recuerda con nostalgia que a su sombra, hace muchos años, se reunían infantes y adolescentes para llevar a cabo diversos juegos.

Estas reuniones, eran sobre todo en época de Todos Santos. El otro acontecimiento, es más bien siniestro y es el que se refiere a que bajo la sombra del Chupandío, era el sitio donde se les practicaban a los cadáveres, la autopsia, cuando se trataba de casos médico-legales.

**NANCHE.**- Planta, *TU-SIBÁCO*; fruto, *SI-BÁCO*. *Malphigia sp.*

Planta cuya fruta de olor agradable (semeja una cereza silvestre), de un sabor agri-dulce, se le cosecha en los meses de Agosto y Septiembre. Existen dos especies de nanches, uno de color amarillo que no se produce en la región, y el de color rojo que conocemos y crece en nuestro campo.

En el tiempo de la cosecha, la planta se cubre de un fruto verde, que enseguida adopta un tono rojo claro, para después, adquirir un tono rojo oscuro que nos anuncia que ya está maduro, listo para degustarlo.

En otros tiempos, fue codicia de niños y grandes, que iban en su búsqueda para cortarlos y llenar la canasta para llevarlos a casa.

Allá por los años cuarenta, hubo una planta de nanche, en la parte Sur del solar de Doña Soledad Delgado (hoy propiedad de la familia Gamboa Hidalgo), que daba un fruto de tamaño y sabor excepcional; lástima que no se conservaron nuevos ejemplares para perpetuar esta variedad.

La niñez de tiempos idos, al no existir para esa época, juguetes sofisticados (*tamagochi, nintendo, furbys, etc.*) aunado a la situación económica que se vivía, se las ingeniaba para recrearse con los recursos que tuviera a su alcance. Así, del árbol del nanche (no era la única planta), se escogía y cortaba la ORQUETA (coloquialmente en el Pueblo tiene otro significado), pieza fundamental para confeccionar la resortera, a la que se le añadían los hules comprados para la ocasión (*ex profeso*), en la mercería de las ferias o el mercado del Domingo, los cuales se fijaban en los extremos de la orqueta. Para finalizar se colocaba el cuero (gamuza) donde se fijaban los otros lados del hule. Este material se obtenía generalmente de algún zapato viejo y que era el lugar donde se colocaban los proyectiles o parque (piedras) que se disparaban con fuerza. La resortera, era un arma magnífica para cazar lagartijas, chilungas y uno que otro pájaro. Como en todo, había quien manejaba la resortera con inusitada habilidad, haciendo de este juguete todo un arte.

**POCHOTE.**- Árbol, *TU-CHÚMI*; fruto, *CHÚMI*. *Cochlospermum vitifolium*.

Árbol de los campos de Chazumba, con tallo característico, cuya corteza se cubre de brotes de forma caprichosa, anteriormente, éstos se emplearon como material para hacer trabajos manuales en la escuela, como casitas, castillos, etc.

En el mes de Noviembre aparece un fruto alargado, que en el interior aloja varios granos, parecidos a los chícharos, los que están envueltos en un tipo especial de algodón. Los pochotes (fruto: *CHÚMI*) se hierven con un poco de sal, los que se consumen acompañados de barbacoa, enfrijoladas, resultando todo un banquete especial para los que acostumbramos comerlos.

Las flores de esta planta, que caen en el suelo, eran muy buen alimento de los venados, en el campo.

El tipo de algodón fresco, sirvió o sirve para mitigar la sed en el monte. Seco, es un excelente relleno para almohadas y cojines. También es muy inflamable, por eso, antes se utilizó para la fabricación de material explosivo (pólvora).

La corteza de este ejemplar tiene propiedades tintóreas. La madera seca es buen combustible.

**COPAL.-** Árbol, *TU-ÍTA CUTU*; goma, *ÍTA-CUTU*. *Bursera sp.*

Planta del campo, parecida al chupandío, pero de menor tamaño. Su importancia radica en que este árbol produce una resina o goma, llamada COPAL. Esta sustancia se acostumbra quemar en ensomerios, en las ofrendas del Día de Muertos, en el mes de Noviembre o en el altar de la persona fallecida, dando al ambiente donde se quema, ese aroma especial que despide.

La combinación que da el humo de la resina, flores de tocagua, flor de muerto, pan y la fruta que adornan las ofrendas, producen un olor que es muy propio de la fiesta de Día de muertos. También, antes la goma se usó para tapar los objetos de barro como cántaros u ollas, cuando éstos tenían una rajadura.

**MEZQUITE.-** Planta, *TUNDÉ-HA*; vaina, *DÉ-HA*. *Prosopis laevigata*.

El mezquite (ejemplar añoso) como integrante de la flora de Chazumba, tiene la importancia de que su presencia es abundante, tanto en la periferia como fuera de la población. Por ser un árbol de poco cuidado, al mezquite debe de recurrirse para reforestar el campo del Pueblo y no a plantas exóticas como el eucalipto, casuarina, etc.

La abundancia del mezquite, es consecuencia de su fácil reproducción, por lo que lo podemos considerar como planta silvestre.

De este árbol, se utiliza la leña, que es un buen combustible. Su madera labrada es de gran dureza, la que antes se aprovechó para hacer la tijera o vigueta, para las antiguas casas de teja de dos "aguas".

El mezquite da vainas de color blanco o morado, secas se utilizaron o usan como forraje para los animales, también de ellas se prepara harina para hacer galletas y atoles.

Antes la gente del campo decía que si se daba mucho, la flor y la vaina de mezquite, era indicio de buen año (lluvia suficiente), para la cosecha de maíz, sobre todo.

Otro producto de este ejemplar, es un tipo de goma que antes se usaba como pegamento.

Las vainas secas hervidas, antiguamente, era una golosina muy apreciada, se comían cocidas, solas o con elotes. Al igual aliviaba la economía familiar, ya que la gente juntaba el fruto del mezquite en costales y lo vendía a las personas (revendedores, que nunca faltan), que en alguna forma lo comerciaban.

En tiempos idos, el tronco u horcón del mezquite, sirvió para hacer casas.

Al igual de esta planta, se confeccionaban los trompos para el juego de la niñez de aquellos tiempos, la que no contaba con otro juguete. Este objeto, era muy apreciado, sobre todo, si zumbaba y bailaba rítmicamente y si era al contrario, se decía que era MALACATUDO, por lo tanto, no se cotizaba a buen precio como el primero.

**HUIZACHE.**- Planta, *TUSI-MÉ.* *Acacia farnesiana.*

Árbol espinoso que abunda en el campo y que seco, se aprovecha como leña. Sus ejotes tiernos que produce, sirven de alimento en especial para el ganado cabrío y ovino. También las vainas verdes, tienen uso como dentífrico.

**TEBIXCOLOTE.**- *TUNDÚ-YU.*

Anteriormente, se usó mucho para hacer cerca o corral. Hoy ya no se utiliza, su lugar lo reemplaza el alambre de púas. Esta planta abunda mucho en la orillas y el campo de la Población.

**TEHUIXTLE.**- *TUNDÚ-HU.*- La importancia de este ejemplar es que su corteza se empleó con fines tintóreos. La planta seca sirve como leña.

**TETLATE, PIRÚ CIMARRÓN** (parece pirú).- *TUDI-A-NSÍÍ*.

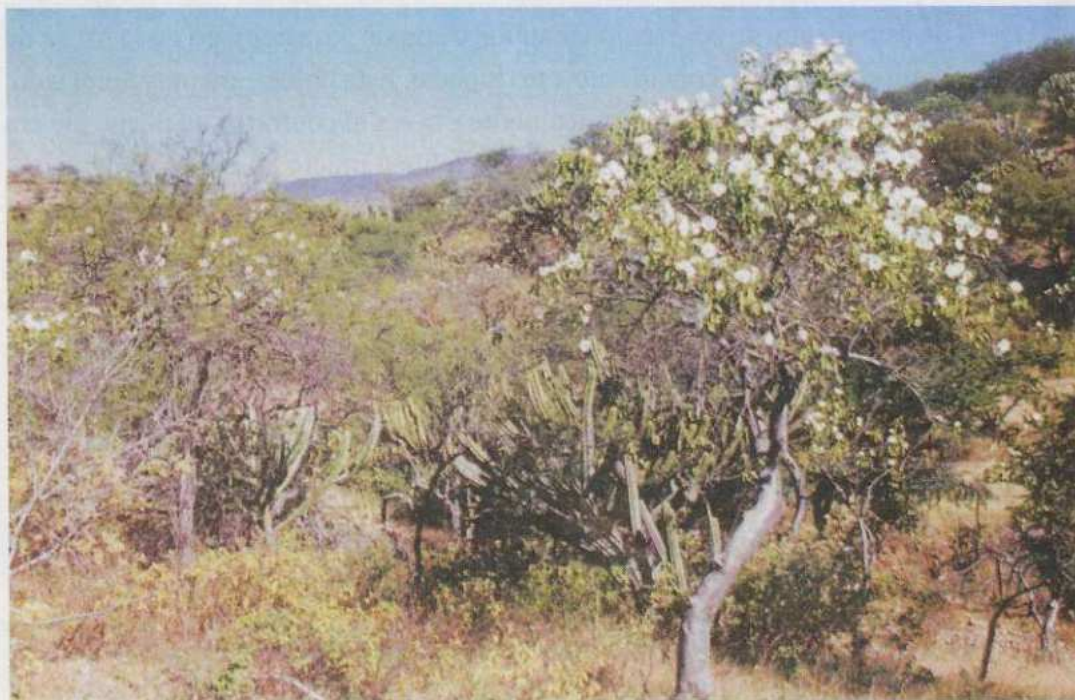
Árbol de hojas urticariantes, la persona que permanece bajo su sombra por un tiempo, puede presentar ronchas con comezón.

La importancia de esta planta, es que sobre ella, nacen y la tapizan, unos gusanos llamados **CONDENADOS**, que antes se juntaban para venderse asados o hervidos, para ser degustados. A la fecha, es poca la gente que los come.

**COSAHUATE, CASAHUATE, CUASAHUATE.**- Planta, *TUSIU-MA-CUSHIN*; flor blanca grande, *TUSIU-MACÓ*. Flor blanca pequeña, *TUSIU-MA*. *Ipomoea murocoides*.

Planta que abunda en el campo, existen varias especies. Hay una con hojas grandes y que tiene el ejemplar, una altura entre 3 y 5 metros, le llaman cosahuate de río. Existen otras, de hojas pequeñas y árbol de poca altura.

La mayoría de los cosahuates, que hay en el campo de Chazumba, son de hojas pequeñas y árbol de poca altura, igual que los otros ejemplares también dan flores blancas.



Planta Cosahuate en floración. Flor pequeña, *TUSI-UMA*.

Alguno de los paisanos señaló (no mala idea), sobre todo para reforestar el campo, “que sería ideal sembrarlos sobre la orilla de la carretera y los caminos de Chazumba, para que cuando fuera tiempo de su floración (Octubre a Febrero), se tuviera un llamativo espectáculo de color blanco”.

Las ramas libres de hojas, sirven para cubrir la cama del horno de barbacoa. Como leña, no es un buen combustible, si no arde, produce mucho humo, se parece a la leña del pirú.

Cuando el ganado, sobre todo cabrío, se come las hojas o corteza de esta planta, le causa una especie de parálisis, lo que le puede producir la muerte.

En el cosahuate, crece un injerto, que tiene hojas pequeñas verde amarillentas, que tienen propiedades antiepilépticas.

**CUAJIOTE.**- Tallo rojo, *TUYAA-CUA-HA*; tallo blanquecino verde, *TUYAA-CUSHIN*.

Lo sobresaliente de esta planta, es que hay dos especies, una de tono rojizo y otro de color nacarado verde. En ambas, en el tronco se le forman una serie de cáscaras.

El cuajote, sirve para hacer corral, se trasponen sus troncos (verdes), después de dejar pasar unos días, alrededor de lo que será la cerca. Seco el árbol, se usa como leña.

**VENENILLO, ZAPOTILLO NEGRO, CODO DE FRAILE.**- *TUSI-NIÍ. Thevetia thevetioides*.

Planta que en los meses de Marzo a Noviembre, da flores de un provocativo color amarillo. Ojalá que de este ejemplar, se incrementará su siembra para disfrutar del color de su floración.

Su fruta no es comestible (especie de zapote), sus huesos secos, en otras entidades de la República, sirven para adornar el tercio inferior de las extremidades inferiores de los danzantes, los que suenan al moverlos, dando a su baile un sonido rítmico y característico. Al sonar el tambor o *teponaxtle*, durante la danza que se presenta en los atrios de las iglesias, el hueso seco del codo de fraile, está siempre presente en las festividades religiosas (a través del danzante).

**LENGUA DE PERRO, PALO DE SARNA.- TU-SICATA.**

Esta planta, tuvo un interesante uso en la región: sus hojas, fueron utilizadas por los comerciantes (para envolver el pan en las hojas y así conservar su frescura) que iban de pueblo en pueblo vendiendo su producto. Generalmente los panes envueltos, eran aquellos conocidos como “pan de burro”, el “tarazón” (pan de sal) y el pan español. Por cierto el pan de burro era conocido con este nombre, por tener en el centro del pan, la figura de un burro. Las ramas secas de esta planta son usadas como leña.

**ENCINO.- TUN-CHI-Í. *Quercus sp.***

Este árbol, ya es muy raro en los campos del Pueblo, se encuentra en uno que otro sitio de los alrededores, como en las partes altas del Cerro Prieto, Agua de Mena, cerca del Higo, Rancho Paredones y camino al cerro del Gavilán. Sus bellotas y cojollos, fueron una delicia en el alimento para el ganado cabrío y ovino. Su corteza tiene propiedades tintóreas. Esta planta cuando se seca, es un excelente combustible.

**PALO BLANCO.- TU-SIOCO.**

Planta que da una flor lila, que es adorno para el campo (florece en Febrero y Marzo) y uno que otro solar del Pueblo. Sus ejotes son alimento para el ganado. Tiene un cierto parecido con la jacaranda, principalmente por la tonalidad de sus flores, antes de florear al palo blanco se le caen sus hojas. Esta planta cuando está seca no es buena leña.

**CÁCALO SÚCHIL, CÁCALO XÓCHITL.-** Planta *TU-ITANUNI*; flor *ITANUNI*.  
*Plumeria acutifolia* o *Plumeria rubra*.

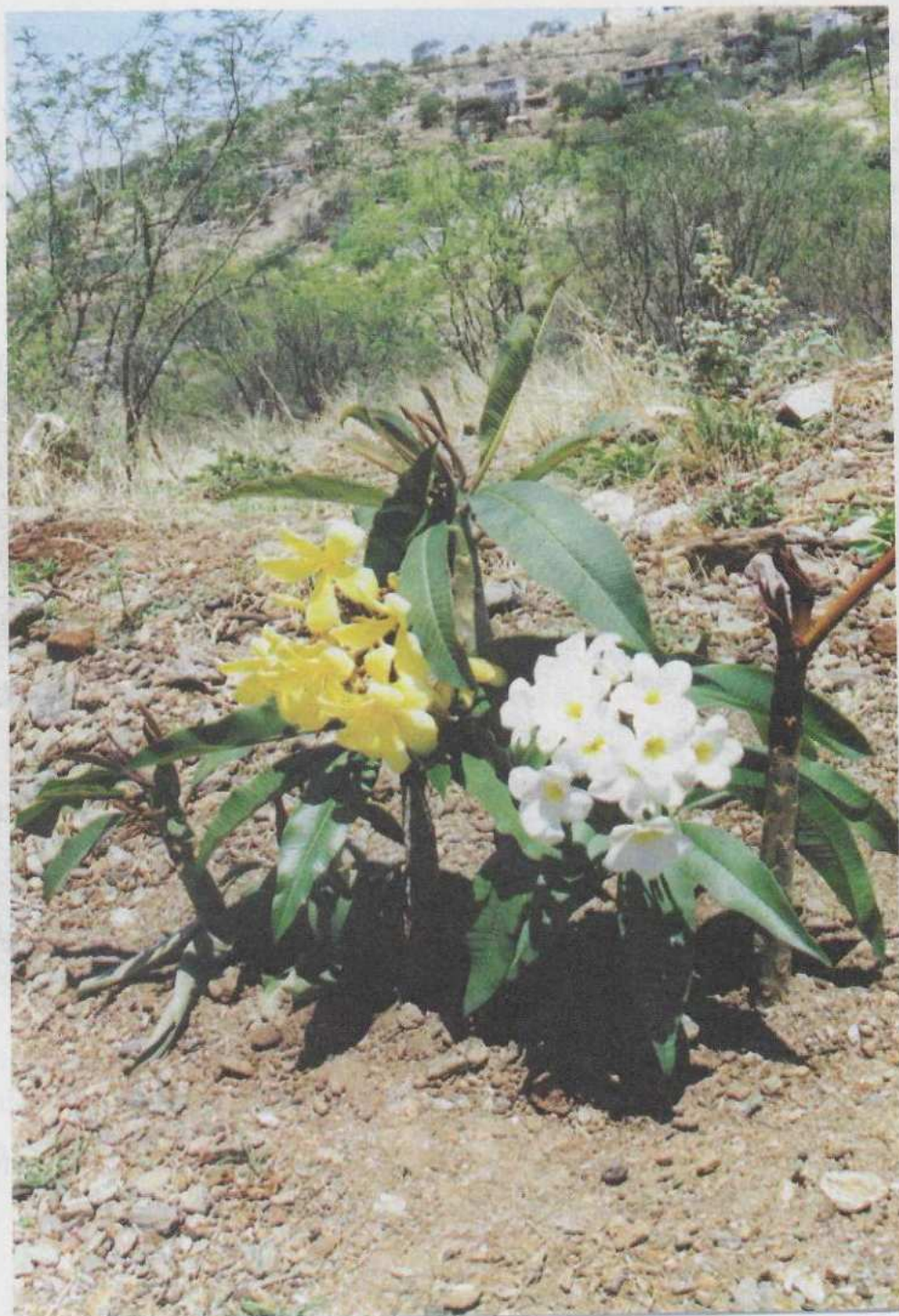
Forma parte de la flora de los campos y huertos de la periferia de la población de Chazumba, se deja ver también a un lado de los sepulcros del Panteón Municipal.

Se reproduce fácilmente por codos o fragmentos. Contiene un líquido lechoso. Existen varias especies, por lo que se refiere al color de las flores que cada planta presenta. Así tenemos que las hay de tono blanco, rosa y amarillo.



Cálalo súchil, flor *itanuni*, tono rosa.

La floración acontece en el mes de Mayo, entonces la planta se cubre de un atractivo color, dando un bello adorno al lugar donde se encuentra.



Cálalo súchil, flores tono amarillo y blanco.

**GUAJE.**- Planta guaje rojo, *TU-NDÚA-CUA-HA*; vaina, *NDÚA-CUA-HA*. Planta guaje verde, *TU-NDÚACUI-HI*; vaina verde, *NDÚA-CUI-HI*. *Leucaena sp.*

El árbol de vaina roja, crece en los patios de la periferia del Pueblo y en terrenos de siembra de Chazumba. El guaje produce una vaina, que al abrirse, quedan al descubierto varios granos verdes, que son los que se comen.



Guaje, vainas rojas, *ndúa-cua-ha*.

Existe una variedad que se da en el campo (silvestre), de vaina roja y granos más grandes, con un sabor muy especial, no es de buena calidad a decir de la gente y es poco apreciada en el Pueblo. Sin embargo, en la Ciudad donde no se discrimina mucho el sabor y la clase, se le consume sin mucha exigencia.

El guaje o vaina que se come en nuestra región, es de dos clases. Uno es de vaina verde y granos pequeños y se dice que es de huerta (se cosecha en el mes de Mayo), pero no es muy abundante en el Pueblo. El otro es común en Chazumba y se da en los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre. La cáscara de esta vaina es de color rojo y sus granos verdes son más grandes que el de huerta mencionado anteriormente. Los granos de ambas vainas, se comen o se manducan de varias maneras: crudos, asados, secos, tostados y se les come sueltos o en tacos.

También se les consume en salsa o CHIRMOLE. Incluso se le puede preparar en mole aguado acompañado de carne de res, platillo que recibe varios nombres: GUASHIMOLE o HUAZMOLE (en el estado de Puebla) o mole de guaje, guisado elaborado a base de:

- Chile costeño o mirasol.
- Tomate.
- Cilantro.
- Carne de res.

El mole del Pueblo, lleva en lugar de cilantro, hoja de aguacate y se le conoce simplemente como mole de guaje.

El inconveniente de comer los granos de las vainas del guaje, es el olor que se impregna en la boca y las consecuencias de la parte final de la digestión. Para evitar o aminorar ésto, es recomendable no comer los granos crudos, sino asados.

En algunos pueblos de la región se acostumbra secar los granos, guardarlos y cuando se desean comer, se les asa o tuesta.

### **TOCAHUA, TRONADOR, CHILACO.- TUCA-HUA. TUCAHUA-CUSHIN.**

En nuestra región existen dos especies de esta planta, la de flor blanca y la amarilla.

Las flores, despiden un agradable aroma a miel. La floración aparece a fines de Octubre y principios de Noviembre y es fuente de néctar para las abejas y chuparrosas.

Sus ramos de flores, junto con las hojas de zapote blanco, sirven de adorno en las ofrendas del Día de Muertos.

Antes, sus hojas sirvieron de estropajo para lavar los trastos de la cocina. Se dice que las hojas de tocahua de flor amarilla en té, son buenas para la diabetes. Además, la planta tiene propiedades abortivas.

Volviendo a la nostalgia, hace muchos años, la niñez y adolescencia de este arbusto hacía su juguete llamado tronador. Éste se elaboraba cortando un fragmento de vara gruesa (la que tiene marcada en cada trecho, una especie de canuto semejante a la caña de azúcar).

Al pedazo se le extraía el corazón o centro para dejarlo hueco, se le rebajaba o redondeaban los extremos. Se buscaba una especie de vara o baqueta, recta de estoraque (planta), que tuviera un tope o engrosamiento en uno de sus lados. Se raspaba, limpiaba y debería caber con soltura en el canal del trozo de tocagua.

Después, se probaba colocando una bolilla verde (producto del pirú) en el hueco, la que se empujaba con la varita y con la fuerza que adquiriría salía disparada, haciendo un ruido o tronido (de ahí que a la tocagua se le llame también tronador).

Juguete que para la diversión de la niñez, cuando se le apuntaba o disparaba a alguien por travesura o maldad, sobre todo en la región glútea (alias asentadera), causaba un ardor no muy agradable para el que lo recibía.

#### **POPOTE, ESCOBILLA.- TU-ÑUMA.**

Arbusto que se usó para improvisar escobas (de ahí el nombre de escobilla), para barrer la calle o el patio de las casas. Fue muy utilizado como leña o combustible, en los antiguos hornos de teja o ladrillo rojo.

Otras plantas del campo o monte son: la pata de león, uña de gato o garabato, capulincillo, orégano (abortivo), solimán (usado para lavar, curar heridas y pulque), crucesilla (con propiedades antidiabéticas), acahual, jarilla, azumiate, cardo santo, piñón, etc.

Algunos ejemplares más de nuestra flora, la conforman el colorín, higuerrilla, pirú, rayado, gigante, carrizo, tempesquixtle.

#### **COLORÍN. PIPI.- TU-SIDÁ-VI. *Erythrina coralloide*.**

Árbol que cuando florece, da un aspecto llamativo por el color de la flor. Sus hojas tienen forma de corazón. Se puede considerar que es ejemplar de ornato.

La planta da una especie de ejote o vaina que en su interior, contiene varios frijoles de tono rojo claro o naranja brillante (colorín), que ya secos, se usaban para elaborar collares, que las mujeres utilizaron como adorno. También se hacían pulseras-amuletos para los niños pequeños, para evitar que les hicieran "mal de ojo" (aparte el ojo de venado, que todavía algunas personas emplean). Aunque debe tenerse cuidado con el frijol, porque es venenoso.

Cosa rara, suelen comerse guisadas las flores de colorín, costumbre que no se sabe se practique en nuestro Pueblo, porque la flor, la semilla o frijol son tóxicos.

**HIGUERILLA.**- Planta, *TUSI-NAMA*; frijol, *SINAMA*. *Ricinus communis*.

Planta de origen africano, crece en patios, terrenos de siembra y otros sitios del Pueblo.

Sus hojas las usaron nuestras sabias curanderas, como medicina popular antigua. Sus hojas eran empleadas para emplastos (ligeramente calientes), agregándoles aceite rosado, de almendras dulces o pomada de la manzana, y se aplicaban al cuerpo en algunos procesos inflamatorios, obteniendo una efectiva curación.

La semilla o frijol de este ejemplar, anteriormente se recolectaba en costales para ir a venderla a la Ciudad de Oaxaca, donde se cotizaba a buen precio. En este lugar existían fábricas, que se dedicaban a procesar el fruto de la higuera, del que se obtenía aceite de ricino o castor, el cual se usa como purgante. Además tiene usos industriales importantes como son: base para desinfectantes y pesticidas. Modificado se utiliza como fluido hidráulico para frenos, solvente de pinturas o incluso como lubricante para motores.

**PIRÚ, PIRUL.**- Árbol, *TU-DI-HA*; bolilla, *SI-DÍ-HA*. *Schinus molle*.

Árbol de origen peruano, que abunda en la Población, existiendo dos tipos de ellos: el llamado "macho", que sólo da flores, y el conocido como "hembra", que florece y produce una especie de fruto llamado BOLILLA, por su redondez.

Sus hojas o ramas pequeñas, frotadas en el cuerpo del enfermo, sirven para curar de "aire" o "espanto". También se usa calentando las hojas envueltas en un trapo formando una especie de tamal pequeño, que se utiliza como antiespasmódico; siendo un eficaz remedio contra el dolor de vientre (como una medida de emergencia).

Otro uso como ya se mencionó, era en el baño de temascal. Aquí las varas gruesas se enterraban en el trozo de chimalayo, colocado sobre el piso, de un lado a otro, haciendo arcos. Sobre las varas se colocaban las cobijas haciendo casita.

El pirú seco, no es un buen combustible, ya que arde produciendo mucho humo. De ahí la popular canción del compositor Tomás Méndez, que a manera de reproche amoroso dice: "pobre leña de pirul (pirú), que no sirve ni pa'arder...".



Hojas y fruto del pirú. (Bolilla, *SI-DÍ-HA*).

El fruto bolilla, se utilizó sin madurar, como “parque” para el juego infantil del tronador (ya descrito en líneas anteriores).

La bolilla madura, de cubierta o cáscara rosada, sirve de “alimento” a pájaros como el chapi (cenzontle), soldaditos, entre otros. En este caso solo es aprovechable la parte dulce porque la otra parte de esta bolilla es tóxica.

Asimismo, este fruto desde hace muchos años y hasta fines de los setenta se empleó para elaborar una bebida conocida como TOLONCHE (*LONCHE*, en mixteco).

La elaboración de este refrescante y diurética bebida era todo un rito, el cual consistía en los siguientes pasos:

- Cortar la bolilla madura, de los árboles que se encontraban a la orilla del Río y en terrenos de siembra.
- Majar el fruto en un petate para desprender la cáscara, lo que se lograba aventando la semilla al aire con una jícara, buscando que cayera el fruto limpio dentro del petate y las cáscaras afuera. Y si en ese momento hacía aire, los resultados eran mejores.
- Ya limpia, la bolilla se ponía en ollas de barro elaboradas por nuestras artesanas del barro.
- Al recipiente se le agregaba agua y un poco de pulque. Se dejaba fermentar toda la noche del Sábado, para terminar su preparación el Domingo. Ésta es la fórmula original para la preparación de la bebida, jamás al pulque se le agregaba bolilla directamente, para hacer un “CURADO” ni tampoco se endulzaba con azúcar o piloncillo. Esto se aclara para desmentir lo que dice el artículo que apareció en un periódico de la Feria del 25 de Julio del 2001, de la Dirección de Turismo del Estado de Oaxaca. Donde se proporcionó la información errónea, que seguramente fue dada por alguien, que no supo informar por ignorancia como se preparaba esta bebida en aquellos tiempos.
- El tolonche se colaba y se guardaba en cántaros u ollas, listo para ser degustado en la plaza o ser llevado a la casa para la familia, disfrutándose de una bebida deliciosa no espirituosa.

**RAYADO.**- Árbol de ornato que podíamos ver en el Parque Municipal, sembrado en sus esquinas, en la antigua escuela primaria “Hilario C. Salas” o en el Atrio Parroquial. Por cierto, en una de las esquinas del Parque, todavía existe uno que se resiste a desaparecer.

El fruto que da, es de color amarillo o amarillo rojizo, con sabor dulce que es alimento de pájaros. La fruta también era consumida por los niños o escolares de antes, que al comerse varias, dejaba en los labios un tinte morado oscuro.

Actualmente, este árbol, podemos verlo en el Parque “Benito Juárez”, en las banquetas de algunas calles o en alguno que otro patio o solar.

**GIGANTE.**- Planta que crece en los patios y terrenos baldíos, cuyas flores amarillas y alargadas tienen forma de cigarro. Como alimento, son el deleite de los colibríes (alías chuparrosas o chupamirtos).

Sus hojas verdes blanquecinas, se usaron como chiquiadores. La planta seca no es buen combustible como leña.

**CARRIZO.**- *TU-YÓ-O. Arundo donax.*

Planta que crece agrupada o en montón (carrizal), en terrenos a orillas del Río o barrancas y terrenos de riego (crece donde existe agua). Se cultiva en uno que otro solar o huerto familiar, como ejemplar de ornato.



Carrizal. Carrizo. *TU-YÓ-O. Arundo donax.*

El carrizo tiene varios usos:

- Para elaborar el arco de las ofrendas.
- Sirve para techar casas (antiguamente fue muy usado).
- Se utiliza para hacer corrales o cercas.
- Se le emplea para elaborar jaulas de pájaros, canastas y canastos.
- Se utiliza para hacer "CHICOLES" para cortar pitaya, xoconostle, jiotilla, aguacate y zapote negro.
- Se empleó para fabricar flautas de juguete.
- Antiguamente se utilizó como material para hacer, tanto cohetes pequeños, como grandes (llamados cohetones).
- En otros tiempos, con el carrizo fresco, se hacía el juguete llamado pistola o pistolita.
- También se le usó para fabricar papalotes.

Para hacer el juguete mencionado en el penúltimo punto, era necesario en primer lugar, cortar un canuto, el cual se limpiaba, se le quitaba el filo de los extremos, se le hacían dos ranuras sobre el cuerpo del canuto (una grande en la parte anterior y otra más pequeña en la parte posterior). Por otra parte se cortaba una tira de carrizo, limpiándola y quitándole los filos por precaución. Este fragmento, se fijaba al canuto en uno de los extremos (el posterior) y la otra punta se deslizaba sobre la ranura anterior haciendo arco, aventando el parque, que salía con fuerza por el extremo del canuto.

**SABINO, AHUEHUETE.- TUYU-CU.** *Taxodium mucronatum.*

Árbol que encontramos en las orillas de los terrenos, que están sobre el Río de Chazumba.

El mayor aprovechamiento de esta planta, es la madera de excelente calidad. Con ella se elabora una serie de artículos:

- Antiguamente, del sabino se hacían las VIGAS para las casas de dos aguas.
- Asimismo, de este árbol se elaboraban las puertas de las casas (cuántas todavía persisten a pesar de tener más de 50 años).

- También con esta madera se fabricaban sillas, mesas, cajas de muerto, cuartones, etc.
- Otros usos fueron la utilización de sus ramas frescas para adornar la “carreta”, donde iba la reina en el paseo del 16 de Septiembre, así como el altar de las “posaditas” en Diciembre.

### **SÁUZ, SAUCE.- TUÑÚ. *Salix sp.***

Existen varias especies de este espécimen. Esta planta crece en terrenos húmedos. Antes sirvió para cercar los lugares que se localizaban a las orillas del Río. Sus troncos se cortaban frescos, para resembrarlos en el área que se quería delimitar.

Sus delgadas ramas, se usaron para atar manojos de leña o cañas, cuando éstos últimos eran transportados a lomo de burro. En esa época la fruta (caña), se traía de la tierra de los “compalitos” (Totoltepec, San Jerónimo Sayacatlán y Tonahuixtla, poblaciones del estado de Puebla).

Sus ramas, se emplearon para el arreglo de la susodicha Carreta del 16 de Septiembre. Además, se usaron en los templetos y tronos tan característicos de las fiestas cívicas.

También adornaban los altares durante las “posaditas” y las enramadas del mercado durante la fiesta del Señor de la Esperanza.

Finalmente, sirvieron sus varas para hacer trabajos manuales como las repisas. El tronco se usó como horcón, para la construcción de casas de palma y teja acanalada de una o dos aguas.

Químicamente, el sauce contiene una de las sustancias más conocidas en la medicina y que por más de cien años ha servido como antitérmica, analgésica, antiinflamatoria y para prevenir infartos del miocardio el ÁCIDO ACETILSALISÍCILICO, conocido popularmente como Aspirina. Como leña, no es excelente combustible.

**TEMPEZQUIXTLE.**- Árbol, *TUSINÁ-HU*; fruto no maduro, *CHINÁ-HU*. Fruto maduro, TILIAPO: *SI-CUCHI*. *Bumelia laetevirens*.

Planta añosa, que crece en terrenos de siembra sobre todo, aunque no es raro observarla en uno que otro solar del Pueblo. Tiene hojas verde brillosas y sus ramas contienen espinas. Su fruto se llama tempezquixtle, de color verde (*CHINÁ-HU*), que es nuestra aceituna mexicana. Se come hervido. Maduro, este fruto es conocido como TILIAPO (*CARRACUCHI*, *SI-CUCHI*), de color azul oscuro o azul morado por fuera y de tono verde por dentro. Su hueso es de color nacarado y no es comestible.

Esta golosina que es el fruto, al estar recién cortada, al abrirla y exponer su pulpa, destila una secreción lechosa, que es en parte, la causante del escaldamiento de la boca, si se le come de primera intención. Para evitar lo anterior, se debe de ingerir un tiempo después de cosecharlo (uno o dos días son suficientes), amén de comer pocos frutos.

Cuando el tempezquixtle (fruto verde), se hierve para comerlo (al cocerlo se agregan hojas de totomoxtle), suelta una especie de goma, que se desecha cuando está hirviendo el agua. Antes a esta espuma o goma, se le masticaba a manera de chicle.

El fruto no maduro (*Chiná-hu*), se le come en:

- Mole de camarón.
- Con frijoles martajados.
- Solos, hervidos con sal, sobre todo en taco placero.
- Frijoles enteros.
- En torta de huevo: huevo batido con tempesquixtles hervidos, cilantro y chile verde picado con cebolla.

En seguida, se describe una parte de plantas que por incluir especies con ciertas características propias, se catalogan como flora miscelánea y quedan señaladas como árboles frutales, plantas de ornato y medicinales.

## ARBOLES FRUTALES

Inicialmente, en Chazumba, se cultivaron árboles en huertos que contaban con agua de los “CAÑOS”, líquido que procedía directamente del Río, como en el caso de la “TOMA”, que era el agua represada del Río, cerca de los terrenos y huerta de los hermanos Rivera Calderon (†). Otros captaban agua a diferentes alturas del Río, unos más llevaban a sus solares agua del “BANCO”.<sup>23</sup>

Sin embargo, al tener agua domiciliaria en los patios de ciertas casas, ésto se volvió un campo propicio para el cultivo de plantas de varias clases (claro que de acuerdo al clima y a la cantidad de agua recibida).

Al introducir el agua entubada al pueblo, tanto de los veneros del agua del “BANCO”, como del Río, el agua escaseó o desapareció en muchos huertos. Lo que trajo como resultado que la mayoría de estos vegetales, se secaron y pocos sobrevivieron. Actualmente, la tradición de disfrutar de huertos familiares va decreciendo, por la escasez de agua.

Después de señalar lo anterior, pasaremos a referimos a esta flora:

**AGUACATE, PALTA.**- Planta, *TU-TICHI*; fruto, *TICHI*. *Persea sp.*

Una especie de aguacate que siempre se ha sembrado en Chazumba, es el de color verde, de forma alargada, parecido a un calabazo y de hueso pequeño. No es de gran tamaño, su cáscara es delgada y su pulpa deliciosa.

Otro espécimen, es el aguacate de color azul oscuro, cáscara no muy delgada, pulpa de sabor exquisita y hueso no muy grande.

Ambas variedades, se cultivaron mucho en los terrenos de riego a orillas de los caños, pero, como ya se mencionó, al entubarse el agua éstos casi desaparecieron. Sólo persisten algunos en estos lugares, porque el agua que consumen la obtienen gracias a pozos artesianos o al riego colectado a través del agua del Río.

En una que otra huerta familiar se cultiva el aguacate. Es bueno mencionar que aparte de las clases señaladas, existen otras especies de aguacates, pero por no ser característicos de la región, no los mencionamos.

<sup>23</sup> MARTÍNEZ Pimentel, Artemio. *Breves Datos... Op. Cit.*

En general, el producto se da en Julio y Agosto, exceptuando a los aguacates llamados aventureros, que se dan fuera de temporada y que son muy apreciados por ésto mismo.

Del árbol del aguacate, se aprovechan sus hojas, ya que son un excelente condimento del mole aguado preparado con carne de res y del modesto mole de guaje y qué decir del sabor exquisito que le da la hoja, que se le agrega al frijol de las enfrijoladas. Otro empleo de la hoja de aguacate, es para envolver el tamal de frijol, que al combinarse con la masa (enmantecada), le da a éste el sabor propio y exquisito de la planta.

El tamal es acompañante inseparable del mole de gallina y del delicado mole de guajolote o totole.

El pintor y escultor chazumbeño, Zenón Moreno C., ha empleado la madera del árbol de aguacate además de la madera del pochote, para plasmar algunas de sus obras escultóricas, con interesantes resultados.

#### **NOGAL.-** *Juglans sp.*

El cultivo de este ejemplar es relativamente nuevo en nuestra población. Son pocos los huertos familiares, que pueden presumir que la tienen, como el caso del señor Evencio Espinoza B. y el señor Genaro Arias H. Esta variedad de planta, de una nuez que se caracteriza por ser de cáscara dura.

#### **CIRUELO.-** Planta, *TU-SICAGUA*; fruto, *SICAGUA*. *Spondias purpurea*.

Ejemplar que aunque abunda en pueblos como Rancho Limón, Chichihualtepec, Tianguistengo, Totoltepec, Joluxtla, no es raro encontrarlos en uno que otro patio de Chazumba como los del señor Alejo Juárez, los hermanos Arias y el Profr. Ceferino Martínez P. entre otros.

Su fruto, propio de los meses de Abril y Mayo, es de cáscara gruesa puede ser de color rojo oscuro o claro, tiene hueso grande (ciruela huesuda) y da un líquido agridulce. De la cáscara y el jugo se hace una exquisita salsa y del jugo una deliciosa agua fresca. También existe el ciruelo con fruto color amarillo o amarillo con manchas rojas, pero esta variedad no se cultiva en la región.

En general, el producto se da en Julio y Agosto, exceptuando a los aguacates llamados aventureros, que se dan fuera de temporada y que son muy apreciados por ésto mismo.

Del árbol del aguacate, se aprovechan sus hojas, ya que son un excelente condimento del mole aguado preparado con carne de res y del modesto mole de guaje y qué decir del sabor exquisito que le da la hoja, que se le agrega al frijol de las enfrijoladas. Otro empleo de la hoja de aguacate, es para envolver el tamal de frijol, que al combinarse con la masa (enmantecada), le da a éste el sabor propio y exquisito de la planta.

El tamal es acompañante inseparable del mole de gallina y del delicado mole de guajolote o totole.

El pintor y escultor chazumbeño, Zenón Moreno C., ha empleado la madera del árbol de aguacate además de la madera del pochote, para plasmar algunas de sus obras escultóricas, con interesantes resultados.

#### **NOGAL.-** *Juglans sp.*

El cultivo de este ejemplar es relativamente nuevo en nuestra población. Son pocos los huertos familiares, que pueden presumir que la tienen, como el caso del señor Evencio Espinoza B. y el señor Genaro Arias H. Esta variedad de planta, de una nuez que se caracteriza por ser de cáscara dura.

#### **CIRUELO.-** Planta, *TU-SICAGUA*; fruto, *SICAGUA*. *Spondias purpurea*.

Ejemplar que aunque abunda en pueblos como Rancho Limón, Chichihualtepec, Tianguistengo, Totoltepec, Joluxtla, no es raro encontrarlos en uno que otro patio de Chazumba como los del señor Alejo Juárez, los hermanos Arias y el Profr. Ceferino Martínez P. entre otros.

Su fruto, propio de los meses de Abril y Mayo, es de cáscara gruesa puede ser de color rojo oscuro o claro, tiene hueso grande (ciruela huesuda) y da un líquido agrídulce. De la cáscara y el jugo se hace una exquisita salsa y del jugo una deliciosa agua fresca. También existe el ciruelo con fruto color amarillo o amarillo con manchas rojas, pero esta variedad no se cultiva en la región.

**TORONJA.-** *Citrus sp.*

No es muy popular su cultivo, se puede decir que es rara su presencia en los huertos familiares. Muchas personas toman el jugo de la fruta o comen su pulpa, para intentar bajar de peso.

**NARANJA.-** Planta, *TU-SICÚA*; fruto, *SICÚA*. *Citrus sp.*

Árbol de escaso cultivo en los huertos particulares, tal vez debido a que el clima de Chazumba no le es favorable. Debemos recordar que en el Pueblo, antes la fruta se consumió mucho. Era traída de la tierra de los compadritos como de Totoltepec, Tonahuixtla, San Jerónimo Sayacatlán, del estado de Puebla.

**GUAYABO.-** Planta, *TU-SI-CUA-SHUN*; fruta, *SI-CUA-SHUN*. *Psidium guajaba*.

En Chazumba, este árbol siempre se ha cultivado. Hay dos variedades conocidas de guayaba en la región: una de color amarillo tenue por fuera y de tono blanco nacarado en su interior y la otra, es de color rosa pálido por dentro. Ambas frutas, son de delicado aroma y sabor. Son fuente rica en vitamina C (con acción antiinfecciosa). Igualmente se pueden utilizar, consumiéndolas de manera abundante las dos variedades, como antiparasitario, como en el caso de lombrices (*Ascaris lumbricoides*).

**LIMÓN AGRIO.-** *Citrus sp.*

En el Pueblo, siempre se ha cultivado el limón agrio, porque el clima de Chazumba es favorable para su cultivo.

Son varias las propiedades y usos de este fruto, tales como:

- Posee abundante vitamina C.
- Excelente su sabor, en el agua de limón.
- Anteriormente, los neveros aprovechaban tanto el jugo como la cáscara. El raspado de la cáscara daba el color verde a la nieve (actualmente es dado con colorantes artificiales).
- El jugo del limón agrio, es acompañante imprescindible del mezcal como aperitivo.
- En el menudo o la pancita, almuerzo infaltable los Domingos en Chazumba, el limón es requisito indispensable.
- De las hojas del limón, el aromático té.

**LIMON DULCE, LIMON REAL.-** *Citrus aurantifolia*.

Planta siempre sembrada en la Población, como lo atestiguan los antiguos huertos (con el debido respeto a su memoria) de Don Juan Solano (†), Doña Bibiana Torres Montaña (†), la huerta de los hermanos Rivera Calderón (†), del Sr. Catalino Peláez Cora (†) y otros más. También fueron famosos los limones reales, guayabas, limones agrios, aguacates, limas, chirimoyas del vecino pueblo de San José Trujápan, que traían a vender los Domingos.

Actualmente, se observan algunos ejemplares de limón dulce en los huertos de la Población que fructifican todo el año.

Como ya se dijo, las hojas y azahares del limón real, agrio, naranjo y lima, se emplean para hacer té, algunos de ellos (azahares) con propiedades sedantes o calmantes.

**LIMA.-** *Citrus limetta*.

Planta cuyo cultivo decayó, sobre todo en los huertos ubicados a la orilla de los "caños" de los terrenos de siembra. Esto debido, como ya se había mencionado, al entubamiento de agua. Hoy, pocos son los patios que poseen esta planta.

La lima, es un producto que se caracteriza por su saliente u ombbligo (lima ombbligo), es fruto obligado de las piñatas de las Posadas y Noche Buena.

**ANONA.-** *Annona reticulata*.

La anona es un fruto de cáscara rugosa o lisa, de color café o verde café, con pulpa de sabor agridulce y huesos alargados de color negro, que como golosina es muy apreciada.

El cultivo de la anona, es escaso en los huertos de nuestra Población. En cambio, abunda a las orillas de los terrenos de siembra, cercanos a los ríos o barrancas de los pueblos vecinos como Lunatitlán, Rancho Limón y Chichihualtepec, ya no se diga en Totoltepec, Tonahuixtla y San Jerónimo en el estado de Puebla. No es raro hallar, en algún patio del pueblo plantas de anona como en la propiedad del señor Evencio Espinosa B.

Durante la fiesta del Señor de la Esperanza (mes de Abril o de Mayo), la venta de la anona es común en la plaza del Pueblo, junto con el mango criollo, la ciruela y el guamúchil.

**CHIRIMOYO.** Palabra de origen quéchua.- Planta, *TU-NDOCO-ÍÑU*; fruto, *NDOCOÍÑU*. *Annona cherimola*.

Ejemplar de la familia de la anona y guanábana, es de cáscara verde con protuberancia poco marcadas, pulpa blanca de sabor dulce y de hueso negro. Sus hojas se usan como envoltura del queso fresco que se elabora en la región (también se emplea para ello, el totomoxtle u hoja de la mazorca).

El chirimoyo es de origen peruano: es poco cultivado en Chazumba.

Anteriormente, fue mayor su siembra en áreas fuera de la población.

**PLÁTANO.**- Planta, *TU-CUÍ-HI*: fruto, *CUÍ-HI*. *Musa sp.*

Ejemplar de origen Indomalayo, la variedad cultivada en la región y en la Población, es el llamado "plátano bolsa".

Por curiosidad también han sido plantadas otras variedades como el denominado manzano, el macho, el tabasco y el dominico, aunque no han encontrado en Chazumba y pueblos circunvecinos el mejor clima y terreno para su cultivo.

Las hojas del plátano, se usan en la elaboración del tamal tipo oaxaqueño.

Además, la planta entera se usó (algunas veces se usa) como adorno tanto en los altares de la Iglesia como en las posadas, en los carros alegóricos, en los temples o tronos de la reina, de las Fiestas Patrias y de las Ferias del Pueblo.

**TAMARINDO.**- *Tamarindus indicus*.

En Chazumba, antes no se cultivaba esta planta, pero al contar con agua domiciliaria, aunque escasa, algunas personas curiosas han logrado su cultivo en los huertos.

La vaina, sin la cáscara se utiliza en la preparación de una excelente, refrescante y saludable bebida de sabor agridulce y de efecto diurético.

El hueso de tamarindo, se usa en té, el cual tiene propiedades antilipídicas (baja las grasas como el colesterol). De la pulpa se elabora un buen laxante (TAMARINE) y un dulce azucarado agridulce como tal o mezclado con picante.

**CUAJILOTE.**- Planta, *TUN-CHITIA*; fruto, *CHITIA*. *Parmentiera edulis*.

Este ejemplar, anteriormente fue muy popular en la población y sus alrededores (hoy es raro). Es de fruto alargado de sabor dulzón. Se puede consumir crudo pero su sabor es mejor al ser hervido.

Su cultivo, propagado por semilla, era frecuente en los terrenos de siembra de riego. Hoy, ni su cultivo ni su consumo son abundantes.

**PAPAYO.**- *Carica papaya*.

Esta planta, al igual que muchas otras, ha decrecido en su cultivo. Se propaga a través de semilla. La cultivada en el Pueblo es la de color amarillo tenue.

El fruto del papayo es de excelente sabor, de fácil digestión; se degusta en rebanadas, en agua fresca y en licuado.

Sus semillas se han usado para ablandar las carnes. Este efecto es debido al contenido que tiene el fruto y que se llaman enzimas como la llamada PAPAÍNA.

**UVA.**- *Vitis vinifera*.

Existen varias especies como la de color verde y la morada. Ni ayer ni hoy, ha sido común su cultivo en los huertos de la Población. Su propagación es a través de esquejes o semillas.

Tal vez, si se incrementara su siembra, sería un recurso económico más para aliviar el presupuesto familiar. El incremento y consumo del fruto daría variedad y enriquecimiento nutritivo, gracias a que el fruto es rico en azúcares y vitamina C. Además, tiene propiedades antioxidantes (previene el envejecimiento de las células).

**ZAPOTE NEGRO.**- Árbol, *TUN-DOCO-TUN*; fruto, *DOCO-TUN*. *Diospyros ebenaster*.

Desde hace muchos años, se ha cultivado el zapote en Chazumba, aunque no en gran escala. Esta planta, se propaga por medio de semilla o hueso y su presencia se observa en uno que otro huerto.

El fruto de este ejemplar, es característico del mes de Diciembre y Febrero. Antes se consumía mucho en el Pueblo y sus alrededores. Su abundancia se daba gracias a los comerciantes que lo traían de Totoltepec, San Jerónimo y Tonahuixtla, pobla-

ciones del estado de Puebla.

Del zapote negro se hace agua, nieve, paletas heladas, curado de pulque y un delicioso postre, que lleva los siguientes ingredientes:

- Zapote negro sin cáscara.
- Jugo de naranja.
- Canela en polvo.
- Azúcar al gusto.

**MANGO.-** *Mangifera indica* L.

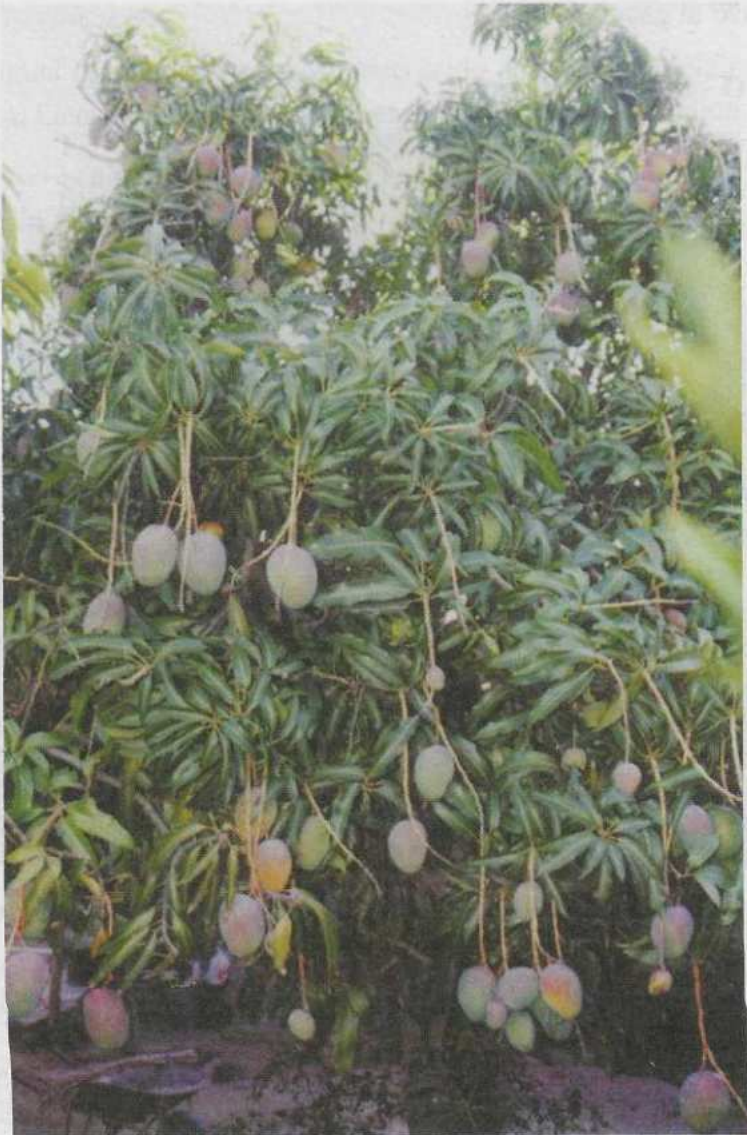


Mango Criollo.

Planta originaria de Ceilán. Existen varias especies de mango, pero el que se ha conocido más ampliamente en Chazumba, es el mango corriente o criollo.

Su siembra en el Pueblo no es muy abundante, ni antes ni ahora. Sin embargo, su presencia se deja ver en algún huerto familiar. La propagación del mango es por medio de la siembra del hueso.

A los pocos árboles de mango que tienen contados patios en la comunidad, se han sumado algunos otros árboles, de la especie conocida como PETACÓN, como el que se encuentra en el huerto familiar del señor Sergio Carballido Lezama y el de la familia. Toscano Soriano. Ojalá, que con el tiempo se lograra incrementar el cultivo de esta deliciosa fruta, porque se ve que el clima y el terreno del Pueblo le asienta. Aunque la cantidad suficiente de agua para el riego de éstas y otras plantas por el momento está en crisis.



Mango petacón, Chazumba, Oax.

Recordando, que en Chazumba se consumía mucho mango criollo, es inevitable la comparación entre el de aroma tan especial y sabor exquisito del de antes, y el que hoy se ofrece al público. Para empezar, el mango criollo de antaño, era traído de los “pueblos de allá abajo” o “tierra de los compalitos”: Totoltepec, San Jerónimo y Tonahuixtla. La fruta que hoy se consume, viene de Tehuacán, Pue., donde se comercializa solamente, ya que se siembra en otros lugares. Lo importante, es que el mango de ahora no tiene ni el aroma ni el sabor del que se conoció anteriormente.

**GRANADO.-** *Punica granatum.*



El granado con su fruta: la granada.

El granado, es el ejemplar que da el fruto de granos rojos tan apreciado y comúnmente conocido como granada. Su cultivo en la población, fue raro en épocas pasadas, hoy se ha incrementado su siembra. Su propagación es por medio de esqueje o rama (codo). Se ha comprobado que el clima y el terreno del Pueblo es favorable para su siembra.

Como ya se sabe, los granos de color rojo, son una parte importante de los componentes (adorno), de los famosos “chiles en nogada”, de hecho el consumo de tan exquisito platillo, está ligado a la época de cosecha del fruto del granado. El rojo de los granos representa uno de los colores de la Enseña Nacional y lo completan: el verde del chile (cuyo relleno dará el sazón del platillo) y el blanco, simbolizado por la crema de nuez de Castilla (la nogada). Los datos históricos, junto con la tradición popular, ubican el origen de este platillo, (una de las versiones) en la primera mitad del siglo XIX.

Después de que Agustín de Iturbide, firmó los Tratados de Córdoba, el 21 de Agosto de 1821, haciendo al país Independiente. A su regreso a la Ciudad de México, hizo escala en la Puebla de los Ángeles, el 28 de Agosto, fecha que coincidió con su cumpleaños.

Para festejar este acontecimiento, las monjas de un convento, le prepararon en su honor, un nuevo platillo que llevaba los colores de la Bandera Nacional, que en ese entonces se conocía como Bandera Trigarante o de las tres garantías. Por cierto, según la receta original de este guiso, el relleno lleva: picadillo de lomo de cerdo, uvas pasas, pera, manzana, almendra, piñones, piloncillo y jitomate. Hoy en día, los “Chiles en Nogada” son típicos del mes Patrio y representan la joya y orgullo de la cocina poblana. Incluso existe un concurso estatal donde compiten los mejores, como dato importante, Tehuacán se llevó el primer lugar en el evento del año 2000, efectuado en la Ciudad de Puebla.

Existe otro tipo de granada, conocida como granada china que no se siembra en nuestro Pueblo. Sería cuestión de experimentar, si le asienta el clima y el terreno de nuestra región.

**ZAPOTE BLANCO.**- Planta, *TUN-DOCO-LINGO*; fruto, *DOCO-LINGO*. *Casimiroa edulis*.

Este árbol frutal se puede encontrar todavía en el campo (uno que otro), al igual que en algunos terrenos de siembra de riego y en huertos familiares. No es planta que despierte la necesidad o curiosidad de incrementar su cultivo, éste se propaga

a través del hueso o semilla.

El fruto, tiene propiedades somníferas (pulpa y hueso producen sueño). Su consumo no es muy popular como en otros lugares de la República. Otros usos de la planta, es el que tiene que ver con sus hojas. Preparadas como té, tienen acción antihipertensiva (bajan la presión alta) y también como abortiva.

Además, ya se mencionó anteriormente, que junto con la flor de tocahua y el cempasúchil, sus hojas son el adorno obligado del altar de las ofrendas del DÍA DE MUERTOS, costumbre observada tanto en Chazumba como en pueblos de los alrededores.

**GUAMÚCHIL, HUAMÚCHIL.**- Planta, *TU-CHICÚN*; fruto, *CHICÚN*. *Pithecellobium dulcis*.

Árbol que se puede considerar como silvestre, nace solo, a través del hueso o semilla dispersada por algún mecanismo natural (el viento, las aves, etc.). En la región no es muy llamativo el incremento de su cultivo.

Su presencia, aparece en terrenos de siembra de riego, a orillas de los corrales en los solares de la periferia del Pueblo y dentro de uno que otro patio.

Planta de tallo y ramas con pequeñas espinas y hojas cortas. Su corteza tiene propiedades tintóreas y de su madera se pueden elaborar figuras decorativas.

En el mes de Abril y Mayo, este ejemplar produce una vaina, que al madurar se abre mostrando unos granos blancos, que si son de color, se tiñen de color rosa (arilos), con su hueso negro. Este fruto es de sabor dulce y contiene poco agua.

Otros árboles, dan granos de sabor simple y desagradable, entonces se dice que son ASTÍTICOS, por lo que éstos no son ingeridos ni son apreciados.

**HIGO CORRIENTE, CEIBA.**- Árbol, *TU-SIÑU-HÚ*; fruto, *SIÑU-HÚ*. *Ficus sp.*

Como higo se conocen varias especies. El árbol de higo corriente, es un ejemplar que dura muchos años. Entre las variedades de la misma, está la que crece en el campo y puede considerarse silvestre. Tiene un tronco grueso, hojas gruesas y brillosas. Produce un fruto, cuyo sabor varía de simple a dulce. El producto simple, pequeño y no jugoso, recibe el nombre de higo de zorro (no comestible).



Higo corriente. *TU-SIÑU-HU. Ficus sp.*

Tal vez por su abundancia en los terrenos de la Agencia de Policía, perteneciente al municipio de Chazumba, le llamaron “El Higo”. Hay una planta de esta clase cerca de la Población, localizada en dirección del agua o venero (lado derecho), denominado Agua del Pito, al Norte del Pueblo rumbo a la ermita de la Virgen de Guadalupe. Lo interesante de este árbol, es que ha durado mucho tiempo. Se resiste a secarse. En otros tiempos era muy frondoso y se podía divisar desde el Pueblo, su fruto pequeño, no es comestible. Otro ejemplar añoso, es el que se encontraba sobre el camino del lado izquierdo, pasando el puente del Río que va al Higo.

Pero nadie le ganó al vetusto higo, que se localizaba en el terreno de riego que fue propiedad del recordado amigo y paisano Miguel Benítez Peláez (†).

Este ejemplar, logró un gran desarrollo, tal vez por haber creado grandes raíces y haberse cultivado en un lugar con suficiente agua (en la profundidad). Tenía enorme follaje y sombra. En temporada de fructificación, se cubría de gran cantidad de higos de color verde, que a medida que maduraban, adquirirían un tono café, con pulpa con una especie de semillas pequeñas (infrutescencia) de agradable sabor dulce. Obviamente estos frutos si eran comibles.

Medio Chazumba manducó este fruto hace mucho tiempo, hasta que desgraciadamente desapareció, hacia finales de los años setenta. Pero mientras, fue la popular golosina de aquellos tiempos. El fruto se iba a recoger con permiso del dueño y hasta sin él. Se depositaba en canastas para llevarse a los familiares y también para poder degustarlo con calma.

La actitud de la gente durante la cosecha, no era muy del agrado del dueño, por el estropicio que hacían del corral y de la siembra que estaba próxima del codiciado árbol con su fruta. Hoy esa planta añosa, ya no existe. Este ejemplar tuvo un desdichado final: primero le cayó un rayo y lo fraccionó, después, a alguien se le ocurrió echarle lumbre y el nuevo dueño del lugar, decidió sacrificarlo definitivamente. Pero hay un descendiente que aún tiene vida. Una persona curiosa, de San José Trujápan, se llevó una rama y la traspuso logrando que “pegara”, y hoy todavía podemos ver el vástago. Es el higo que está a la entrada del lado izquierdo del Pueblo, cerca de la iglesia. Por mala fortuna, la calidad del fruto no salió igual al que le dio origen.

Existen, otros higos corrientes añosos, como los que están en la Escuela “Hilario C. Salas” o el que se localiza dentro de Panteón Municipal. Algunos se encuentran en el solar de la familia Carrera, al Oriente del Pueblo. Para señalar otra vez nuestra nostalgia: ¿Quién no se acuerda del HIGO que estaba a orillas del Parque Municipal? Como referencia diré, que se encontraba al lado derecho del Monumento a la Bandera. Se tuvo que sacrificar para poder ampliar el parque.

#### **HIGO DE HUERTA.- *Ficus carica*.**

Existe otra clase de planta, que se puede clasificar como de huerta, cuyo tallo, hoja y fruto son totalmente diferentes al que tienen los árboles señalados anteriormente.

El fruto es jugoso y dulce. Esta golosina es de color verde al principio y a medida que madura se tiñe de un color azul o morado oscuro. La propagación de este ejemplar, no es muy delicada, se efectúa por esqueje (rama). En Chazumba se encuentra en algunos huertos familiares.

Su presencia en la población no es reciente, ya antes se sembraba en una que otra huerta y en los terrenos de riego, a orilla de los canales donde antes corría el agua, como por ejemplo, en la huerta del Señor Catalino Peláez Cora (†). Al entubarse el agua, se facilitó su siembra en los solares familiares del Pueblo.

Para concluir con la flora representada por lo árboles frutales, queda pendiente describir algunos ejemplos como el níspero, la naranja malta, el membrillo, el mamey, etc. Que se cultivan o cultivaron en algunos huertos familiares y terrenos de siembra.

Por esta vez, dejamos pendiente la descripción de este tipo de plantas.

## PLANTAS DE ORNATO<sup>24</sup>

Las plantas de ornato, siempre se han sembrado en Chazumba, tanto en terrenos de riego como jardines domiciliarios. El agua con que antes se regaban, se acarrea de pozos del Río a las casas, por medio de cántaros o botes cargados por las personas o por burros.

Con la llegada del agua entubada a las casas del Pueblo, se acrecentó el cultivo de estos vegetales, tanto de los ya conocidos como de nuevos. Entre los primeros podemos mencionar a los siguientes que son los más comunes: geranio, malvón, piocha, tulipán, plúmbago, corona de Cristo, rosas, entre otras. A esta lista, se suman nuevos especímenes que hoy se cultivan en la Población.

Dentro de las variedades de ejemplares de adorno, que se siembran en la población destacan: adelfa, huele de noche, Nochebuena, bugambilia, flamboyán, tulipán del África, jacaranda, casuarina, ciprés, araucaria, laurel de la India, ficus, eucalipto, fresno y cedro blanco. A continuación, describiremos a las plantas de ornato más importantes de Chazumba y sus alrededores.

### ADELFA, ROSA LAUREL, NARCISO.- *Nerium oleander*.

Planta de adorno, originaria del Mediterráneo. Las hojas de este ejemplar son largas, sus flores en inflorescencia, son de llamativo color rosa, rosa tenue y blanco. La floración es permanente y es frecuente usarlas para el adorno del altar que muchas casa tienen o para el de la Iglesia.

Este vegetal contiene (tanto sus flores, hojas y tallo) alcaloides, con acción estimulante sobre el corazón, por lo que se debe tener cuidado en su manipulación.

La flor simboliza el olvido, para aquellos seres que un día se quisieron o amaron.

<sup>24</sup> MARTÍNEZ, M. *Plantas Mexicanas*. FCE, MÉXICO, D. F. 1994.

La propagación de esta planta es fácil: se logra por medio de esqueje o acodo. En Chazumba, tiene tiempo que se viene sembrando, tanto en huertos pequeños de riego, como en el Parque Municipal y Atrio Parroquial. Hoy se observa en uno que otro patio.

**HUELE DE NOCHE.-** *Cestrum nocturnum*.

Ejemplar originario de México, de hojas pequeñas y alargadas, flores blancas. La característica sobresaliente del huele de noche, es el atractivo y embriagador aroma que despide de noche, cuando la planta está en floración (de ahí su nombre).

Aunque se dice que las hojas del huele de noche preparado a manera de té, ayuda a quitar las convulsiones o ataques en casos de epilepsia, no se recomienda por las sustancias tóxicas que contiene en sus hojas y fruto o semilla, pueden ser contra-productos y peligroso.

Se cultiva en varios patios domiciliarios y en alguna que otra banqueta de la calle (como el que se encuentra frente a la casa de la señora Lucía Cruz Rivera) su propagación, se hace a través de semilla. Tiene años que se siembra en la población.

**NOCHE BUENA.-** *CUETLAXÓCHITL*. *Euphorbia pulcherima*.

La mexicanísima *CUETLAXÓCHITL* (flor que se marchita), cuyas flores rojas o amarillo claras, adornan los huertos durante el mes de Diciembre. Aunque la Noche Buena se considera una planta nacional, hace años no se cultivaba como flor de ornato en el Pueblo.

Hoy, ya forma parte habitual de las huertas y jardines familiares. Su siembra no ofrece mayores dificultades, basta con enterrar una vara o codo, para propagar a esta planta de bellas flores. Existen dos variedades de flores, sencillas o compuestas, al igual que hay dos clases de planta: en maceta o de sombra (de poca altura, de invernadero y de vida corta) y de sol que es más grande y de mayor duración.

Aparte de recrear la vista con su floración, la savia de la Noche Buena se usa para quitar verrugas vulgares (mezquinos) o fuegos (herpes labial), sus hojas también se emplean como antiinflamatorio si se consumen en forma de té.

**BUGAMBILIA.-** *Bougainvillea* sp.

Planta originaria del Brasil y de la cual existen alrededor de 14 variedades. La más conocida es la de las llamativas flores color solferino (*B. glabra*); también es popular la de tono naranja (*B. buttiana*). Otras son de tintes fusha, rojo y blanco. Existen las de flores rugosas o chinas llamadas hawaianas, de color crema, fusha, blanco, etc.



Bugambilia. *Bougainvillea glabra*.

La bugambilia, en cierta forma trepadora, ya que para lograr un gran desarrollo, necesita de un soporte como: una barda, una reja, un árbol, etc. Puede vivir sin apoyo, pero no alcanza gran desarrollo ni altura. Este vegetal se propaga por estaca.

Además de sus flores, que embellecen cualquier lugar ya sea donde esté plantada o cortando sus flores para ofrecerlas en los altares. La flor de color bugambilia, tiene ciertas propiedades que se aplican en cuadros de vías respiratorias. Este efecto se aplica sobre todo, con las flores de tono solferino.

Así, en forma de té, combinada la flor con unas hojas de eucalipto, más gordolobo, endulzado con miel de abeja y gotas de limón agrio, se obtiene una infusión muy práctica para ayudar a que fluyan las secreciones en casos de tos, además de proporcionar una sensación agradable a la garganta. El té se toma tibio en cucharadas cada 3-4 horas.

#### **FLAMBOYÁN, FRAMBOYÁN, TABACHÍN.**- *Delonix regia*.

El flamboyán es originario de Madagascar. Su propagación se realiza por medio de semillas, las que se hallan en sus vainas.

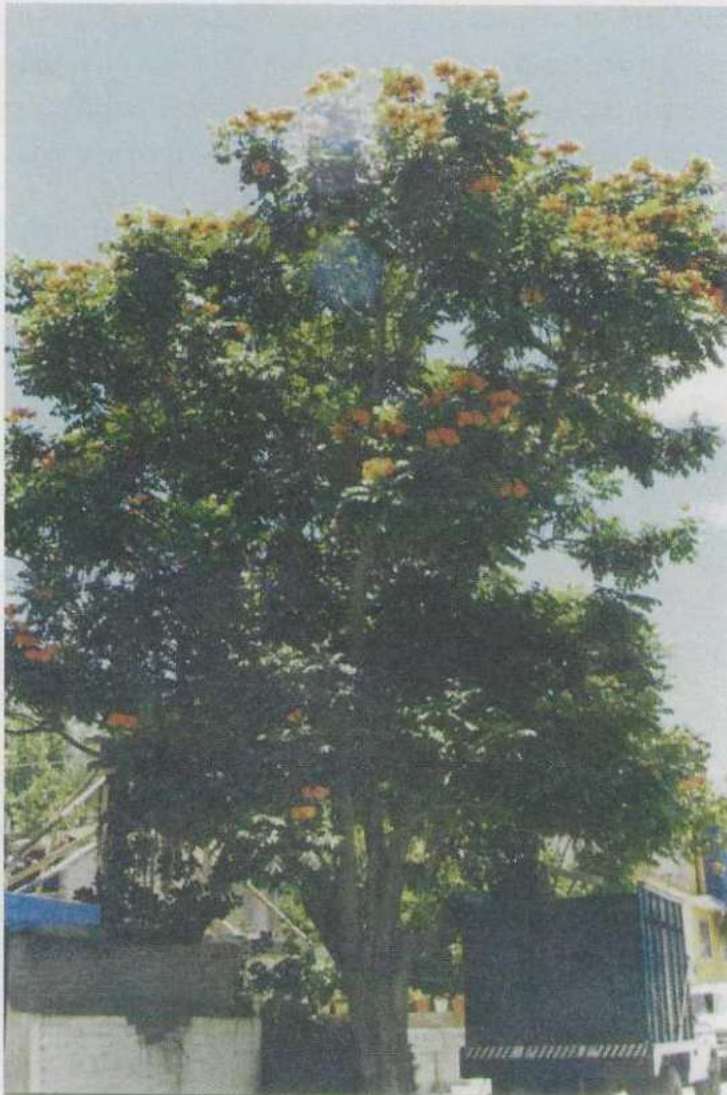


Flamboyán en floración. *Delonix regia*. Jardín de la Familia Moreno Cervantes.

Antes no se cultivaba en Chazumba, pero hoy sus flores color naranja, se dejan ver en Abril y Mayo embelleciendo calles y patios. Ojalá que esta planta proliferara por todo el Pueblo, porque así el espectáculo de su floración, sería muy agradable.

**TULIPÁN DEL ÁFRICA.**- *Spathodea campanulata*.

Planta de ornato que da flores de vistoso tono naranja y cuya floración es persistente de acuerdo al cuidado que se le de. Es otra planta, que no tiene mucho tiempo de cultivarse en la Población.



Tulipán de África. *Spathodea campanulata*.

Su presencia se observa en uno que otro patio y en una que otra banquetta de nuestras calles. Sin embargo, hay que mencionar que su cultivo no es recomendable, sobre todo en ciertos lugares (banqueta), ya que el gran crecimiento de sus raíces y la altura de la planta, son una amenaza para la integridad de los pisos y los cimientos de las casas, por lo que debe sembrarse en espacios abiertos (jardín).

Si esta planta, junto con el flamboyán, la bugambilia, la jacaranda, el venenillo y otras más, se les sembrara intensamente, la floración de ellas, daría al Pueblo el merecido calificativo de “Jardín florido de ensoñación...”

#### **JACARANDA.**- *Jacaranda mimosaeifolia*.

Planta de ornato originaria de América del Sur que se propaga por semillas.

Desde hace años, está presente en la población como planta de ornato. A este ejemplar por lo general en Invierno, se le caen las hojas y en los meses de Febrero a Mayo, se cubre de flores de vistoso color lila, tanto en sus ramas como tapizando el piso, alegrando la vista y el lugar donde se encuentra. Con su madera se elaboran figuras de adorno.

#### **CASUARINA.**- *Casuarina equisetifolia*.

Planta de ornato procedente de Australia. Su nombre deriva de la palabra CASUARIO, que corresponde a un ave de plumas suaves, que se parecen a las hojas de la casuarina (hojas aciculares). Se reproduce por semillas.

Estos ejemplares, pueden apreciarse en uno que otro patio de la población, al igual que en el Parque Municipal “Benito Juárez”. Por cierto, según la historia del Pueblo, esta planta, fue una de las primeras que se traspusieron en este lugar, durante la nueva era del área promovida por la Misión Cultural, a fines de los años cuarenta.

#### **CIPRÉS.**- *Cupressus sp.*

Árbol que simboliza la tristeza, procede del Mediterráneo y Medio Oriente. Se propaga por semilla.

Planta de vistosa figura, que adopta una forma esbelta, cónica, recta (no siempre, depende de la clase) y que alcanza varios metros de altura. Al balancearse o mecerse por el viento, parece señalar aquella gran frase del ilustre mártir y gran patricio mexicano Melchor Ocampo que dijo: “me doblo, pero no me quiebro”.

El ciprés se deja ver en varios patios y calles del Pueblo, como la 5 de Mayo, Alariste y Prolongación Hilario C. Salas.

**ARAUCARIA.-** *Araucaria excelsa*.

Este ejemplar tiene su origen en las Islas Norfolk, Australia.

Planta de forma característica, con ramas casi horizontales, que brotan al mismo nivel de tallo en grupos de 3 a 9. Sus ramas o frondas son compuestas y se cubren de hojas que tienen una forma muy especial (aciculares).

La araucaria, alcanza una altura de varios metros y se propaga por semilla.

En Chazumba, son contados los patios y calles que la poseen. Todavía no se le llega a ver en el Parque ni en el Atrio de la Iglesia. Cuando se multiplique su cultivo, la flora de ornato de la Población, se verá diversificada y enriquecida.

**LAUREL DE LA INDIA.-** *Ficus retusa*.

Planta procedente de la India y Malasia. Tiene hojas verdes permanentes, lo que le da a este ejemplar, un gran follaje, con refrescante sombra cuando se ha desarrollado plenamente. Es refugio de múltiples aves.



Laurel de la India. *Ficus retusa*.

La presencia de esta planta, no es muy abundante en la Población. Sin embargo, su observa en el Atrio de la Iglesia, en el Parque “Benito Juárez”, en la Escuela Primaria “Hilario C. Salas” y en ciertas calles como Alatraste y Prolongación Hilario C. Salas.

**FICUS.- *Ficus benjamina*.**



Ficus. *Ficus benjamina*.

Planta originaria de la India, con hojas permanentes, pequeñas de color verde oscuro o verde claro. Se propaga por estaca o semilla.

De las plantas de ornato, es de las más recientes en la Población. Su presencia en Chazumba se deja ver en la calle Hilario C. Salas, justo en la esquina con 5 de Mayo y otras calles.

**EUCALIPTO.- *Eucalyptus globulus*.**

Existen varios ejemplares en el Pueblo. Esta planta es originaria de Australia. Sus ramas son muy frágiles, fácilmente se desprenden o desgarran por el aire o por el peso que alcanzan.

Su cultivo se difunde por semilla y también puede ser por esqueje o estaca. Es un árbol ávido de humedad, por lo que desarrolla grandes raíces y por las sustancias que elimina por esta parte, quita la oportunidad de que otras plantas crezcan, cuando se encuentran a su alrededor. Por su avidez en cuanto al agua, se le planta para desecar sitios con exceso de este líquido.

Sus hojas contienen aceites esenciales que se utilizan para padecimientos o cuadros de vías respiratorias. Se emplean en forma de vaporizaciones para desinflamar los bronquios.

**CEDRO BLANCO.-** *Cupressus lindleyi*.

Árbol originario de México y Centroamérica. Tiene hojas muy pequeñas grises y rugosas, tallo de color gris. Se propaga por semillas. El cultivo de esta planta en el Pueblo, no es todavía muy abundante, solo se le ve en uno que otro patio.

**FRESNO.-** *Fraxinus uhdei*.

Planta de origen mexicano y de América del Norte. Alcanza varios metros de altura, se propaga por semillas. Sus hojas le dan un fresco y gran follaje.

En Chazumba se ven escasos ejemplares como por ejemplo en la calle de Abasolo y en ciertos lugares del Río y en contados terrenos formando parte de alguna cerca, sobre todo en los terrenos de riego.

## PLANTAS MEDICINALES Y ALIMENTICIAS

Es innegable que el empleo de las plantas medicinales, siempre ha sido una alternativa en el tratamiento de las enfermedades que aquejan al hombre. El uso de ellas en Chazumba (parte también de la flora de la población) y en otros pueblos de la región es constante. Siempre han sido utilizadas por nuestras curanderas, tanto para aliviar los males que sufrieron aquellos que ya no están, como los que padecemos los que aún vivimos. Todos podemos recordar, que alguna vez curamos nuestras enfermedades a través de: tés, emplastos, purgas, vaporizaciones, baños con hierbas, fomentos, etc.

Por la utilidad que aún prestan estos ejemplares, deben seguirse sembrando tanto las plantas tradicionalmente conocidas, como otras que pueden adaptarse al clima y suelo de Chazumba.

Que decir de las plantas alimenticias (algunas ya se mencionaron) como: flor de izote, flor de sábila, vaina de guaje, fruto de la planta del pochote.

Los ejemplares que enseguida se describen, son hierbas medicinales y otras son alimenticias. Estas últimas, se pueden comer tal cual o se les utiliza como complemento para darle sabor a los diversos guisos regionales.

### MEDICINALES

**RUDA.**- *Ruta chalapensis*.

Planta que se ha usado para curar el "aire" en los niños y también para las "limpias" de los adultos.

Asimismo, tiene acción abortiva, aunque no se recomienda este uso, por las consecuencias que puede traer. Se dice que también alivia el dolor de cabeza, pero esto es peligroso por lo antes descrito.

**MANZANILLA.**- *Matricaria recutita*.

Planta muy utilizada para los pequeños dolores estomacales en los adultos y cólicos en los niños. Otra de sus aplicaciones es como desinflamatorio y antiséptico ocular y nasal (en infusión).

**ÁRNICA.**- *Heterotheca inuloides*.

Planta silvestre y nativa de América que se puede hallar en el monte, como en el cerro YUCUSÁ-A y en el IZOTE.

Se emplea como analgésico y antiinflamatorio, para dolencias ocasionadas por golpes.

Puede tomarse como té o aplicarse localmente en forma de fomentos sobre el área lastimada. El árnica se presenta ya en forma industrializada, como pomada para frotar para casos de traumatismos leves (pomada ARNIKEN).

**ESTAFIATE.**- *Artemisia ludoviciana*.

El estafiate se prepara en tés, para casos de cólicos. Se le ha cultivado desde hace mucho tiempo en terrenos de riego. Hoy crece también en diversos jardines de la población.

**ROMERO.**- *Rosmarinus officinalis*.

Ejemplar originario de la península Ibérica. Antes fue muy usado para el baño de temascal (romero combinado con otras hierbas), que las mamás acostumbraban mucho, sobre todo después de dar a luz. Es planta de huerto o jardín. También se utiliza para hacer "limpias" y para duchas vaginales.

**HIERBA BUENA, YERBABUENA. MINUSILA.**- *Mentha piperita*.

Planta de procedencia europea y asiática. Es de fácil cultivo en macetas, en huertos y en terrenos de riego.

Se utiliza para casos de cólicos, lo que muchas veces por su efectividad, hace honor a su nombre. Otra aplicación, es su empleo en lavados vaginales postparto.

En el Pueblo, se usa como complemento para dar sabor: al caldo (res, pollo), a la sangre guisada, moronga, albóndigas, entre otros guisos.

**EPAZOTE. MINUDAGÜI.**- *Chenopodium ambrosioides*.

Como planta medicinal, el epazote se utiliza para curar la parasitosis preparándolo como infusión. La planta de color morado es la más efectiva para este fin. También se le utiliza como condimento en la preparación de varios platillos como son: me-

nudo (panza), chilaquiles, frijoles remolidos, quesadillas, sopa de hongos (guisado no muy popular en el Pueblo) y para nuestro conocido chileatole.

Habitualmente, al epazote no se le siembra, nace de manera silvestre en los huertos de las casas y en los terrenos de riego.

**ACUYO, HIERBA SANTA, HOJA SANTA, MOMO.-** *MINUN-DO-O. Piper sanctum.*

Ingrediente regional de los guisados, utilizado en el mole, tamales de hoja de plátano, pozole, etc.

La hierba santa, se observa en uno que otro patio particular. La planta crece fácilmente ya que se propaga por esqueje o semilla. Se usa en quemaduras a través de fomentos aplicados localmente, también es un buen remedio digestivo cuando se le toma como té.

## PLANTAS ALIMENTICIAS

**QUELITE.-** *YU-HUA.- Amaranthus palmeri.*

Planta silvestre y comestible, que crece espontáneamente en tiempo de lluvias, en el campo, en los terrenos de siembra y en los solares o huertos familiares.

Se degusta esta hierba, hervida y guisada con manteca, cebolla y ajo, en tacos. Se acompaña de una salsa de ajo, chile costeño, por supuesto no puede faltar el café de olla.

**AMARANTO.-** *Amaranthus leucocarpus.*

Se comienza a incrementar la siembra de esta planta, tanto en Chazumba como en pueblos aledaños. Esto es como consecuencia del programa que inicialmente se llamó CITLALI (organismo privado), establecido alrededor de 1978 y que después tomó el nombre de ALTERNATIVA y Procesos de Participación, A. C., y cuyo objetivo (entre otros), es propagar el cultivo y consumo del AMARANTO. Las oficinas de esta institución, radican en Tehuacán, Puebla.

La semilla de este ejemplar, se conoce desde hace mucho tiempo (años treinta hasta los cuarenta) la cual era traída de Acatlán del estado de Puebla, para que en el Pueblo se preparara tostándola y haciendo el dulce llamado alegría.

Hoy se habla y se difunden las grandes propiedades nutritivas de la semilla. Además, de las variadas formas de preparación para su consumo como: atoles, pinole, dulce de alegría, galletas, pay, granola, tostadas, tamales, tortas, albóndigas, panqués, etc.

Las hojas tiernas en sopa de pasta, hacen un exquisito platillo rico en hierro.

Esta planta es una alternativa (de ahí el nombre del programa actual), para el cambio en lugar de sembrar maíz, cultivar amaranto, en el caso de los terrenos de riego. Quien se decida por esta planta, tendrá un alivio en su economía y quien se alimente de este grano, obtendrá otras fuentes de proteínas en su alimentación.

**PÁPALO, PÁPALO QUELITE.**- *NDÚA-NDUDU-TATA. Porophyllum sp.*

**PIPICHA.**- *NDÚA-NDUDU. Porophyllum tagetioides.*

Ambas plantas comestibles, silvestres, nacen en el campo, en tiempos de lluvia. Pero también se pueden cultivar y existen diferencia con la que se siembra a propósito.

El pápalo de hojas grandes, a veces se siembra con fines comerciales, lo que propicia que planta y hojas sean de mayor tamaño.

La pipicha, con hojas aciculares (la parte comestible) es completamente silvestre, aunque se puede cultivar. En este caso existe una diferencia, entre la variedad doméstica y la del campo.

Las dos hierbas son imprescindibles en los agasajos del taco placero, en el que se degusta conjuntamente con aguacate, queso regional (del que se envuelve en hojas de totemoxtle) y barbacoa dominguera.

**CILANTRO.**- *Coriandrum sativum.*

Planta comestible, cultivable en terreno de riego.

Se emplea en las salsas de tomate con chile verde o chiltepín, también como complemento del guacamole. Otro uso es como ingrediente de los guisos regionales, tales como en los frijoles quebrados o martajados, en el mole de guaje (huazmole o huasimole). Las semillas secas del cilantro, son parte de la receta de algunos moles.

## OTROS ARBUSTOS

**CEMPASÚCHIL**, *CEMPOALXÓCHITL*.- *ITA-CUA*.- *Tagetes erecta*.

**FLOR PEQUEÑA DE MUERTO**.- *ITA SIQUI-YA-HA*.

Las dos flores se nombran como flor de muerto. La flor grande es la más popular y comercial y es la conocida también como cempasúchil.

Cempasúchil del NÁHUATL, *CEMPOALLI*=20; *XÓCHITL*=flor. Planta de 20 flores.

El cempasúchil (veinte pétalos), es una inflorescencia que semeja una sola flor. En Chazumba y demás pueblos del país, se cosecha a fines de Octubre y principios de Noviembre. Para que esto suceda, en el Pueblo siembran esta planta, más o menos entre el 15 y el 25 de Julio.

La flor del llamativo color amarillo, aunque hay otras variedades de color: oro, anaranjado, café rojizo. Por tradición en el Pueblo y demás pueblos mexicanos, forma parte infaltable del altar de las ofrendas del Día de Muertos y sepulcros. Se cree que el color amarillo encendido, ilumina el camino de las almas que vienen de visita el día uno y dos de Noviembre.

La flor de muerto pequeña, ya casi no se usa, tal vez sea como consecuencia de la llegada a Chazumba de extrañas flores de otra clase más fina, como la llamada **TERCIOPELO** (que ya se cultivan en el Pueblo), el alelhí, la gladiola, la nube.

A la fecha, la flor de muerto grande, se ha llegado a industrializar. Hoy se usa como complemento en la alimentación de los pollos de granja, para que su piel adopte el tinte amarillo y así hacer más atractivo esta ave para su consumo. Además, el color de la flor de cempasúchil, se debe a la presencia de pigmentos llamados carotenos, producto de donde se obtiene la **LUTEINA**, que es un nutriente antioxidante, que protege a las células sobre todo de los tejidos de la retina.

También con esta flor se colorean las pastas para sopas, alimenticias (terror o cómplices de la obesidad).

**MARRUBIO, MANRUBIO**.- *Marrubium vulgare*.

Planta silvestre que crece en patios y que antes de la urbanización del centro de la Población, su presencia era frecuente en las orillas de las calles.

Hoy sólo se ve en la periferia, en algunos patios y orillas de algunos solares.

Anteriormente, fue muy empleado como estropajo para lavar los trastes de la casa. Otro empleo fue para corregir al niño berrinchudo.

En este caso, se le daba a fuerza las hojas de esta hierba, que por su sabor amargo, era rechazado por la víctima o niño por corregir. Se insistía que lo probara, hasta que arrojara la flema, que según la mamá, era la causante del berrinche.

A veces bastaba una o varias aplicaciones, para que la crisis de capricho o berrinche desapareciera, que más que nada era por el miedo al sabor amargo, que la efectividad de la hierba sobre el mecanismo causante de estos episodios. Otro procedimiento para quitar el berrinche, era darle a la víctima tierra del Panteón.

Como planta medicinal, se usa para el dolor, aplicado en forma de compresa.

#### **TOLOACHE.**- *Datura stramonium*.

Antes, la presencia de toloache, era frecuente a los lados de las calles del centro del Pueblo. Hoy sólo se ve a orilla de los caminos, terrenos, calles de la periferia y parte de la carretera que pasa por la población (orillas).

Característico arbusto silvestre con flor de color lila y cuyo fruto se cubre de espinas, conteniendo en el interior, múltiples semillas pequeñas de color negro. Éstas son las que contienen la actividad alcaloidea, responsable del efecto neurológico, consistente en alucinaciones y que se produce en aquellas personas, que por accidente o por maldad la ingieren.

Por este efecto se califica o expresa de la persona que se encuentra perdidamente enamorada de alguien, de que "ya le dieron toloache".

Un uso benéfico, es en curaciones de heridas con las hojas en forma de emplasto. Las hojas molidas y mezcladas con *Vapo Rub*, son una ayuda para el alivio de cierto tipo de hemorroides.

Con lo anotado anteriormente, por esta vez, se da por terminado este tema. Estoy consciente que faltaron ejemplares por describir, pero no es la intención agotar este capítulo. Lo que se mencionó, es lo más representativo de la "FLORA DE CHAZUMBA".

## FAUNA

Hablar de la fauna de la población de Chazumba, es señalar que sobre esta parte, es muy poco lo que se puede decir, ya que está en razón del tipo de flora que hay en el campo y que como ya se mencionó, no es muy abundante.

Las razones de la existencia de una raquítica fauna en nuestra región, obedece a varias causas, por lo menos pueden ser las siguientes:

- El pueblo de Chazumba no cuenta con grandes extensiones de terreno, al igual las poblaciones que conforman el Municipio.
- La deforestación permanente, para la creación de nuevos terrenos de siembra o en la ampliación de los ya existentes.
- Tala inmoderada de árboles en el campo, para convertirlos en leña y carbón. Esto se acentuó a fines de los años treinta, todos los cuarenta y parte de los cincuenta. Como ejemplo de la deforestación y tala sin moderación, están a la vista, sitios que se han convertido en terrenos de pobre vegetación.
- La venta y comercialización de este tipo de combustible (leña), era tanto para el consumo en la Población como para la compra y venta de los comerciantes que llevaban leña y carbón a revender a Tehuacán. Hoy todavía se sigue comerciando la LEÑA.
- Aparejado al desmonte, simultáneamente jamás hubo un programa de reforestación de nuestros campos en aquellos tiempos ni ahora (ojo grupo ECOTURISTA, Escuelas del Pueblo, Autoridad Municipal: todavía se puede hacer algo).
- Efecto de lo anterior, se incrementó el deslave de los terrenos talados.
- Otras causas permanentes, son el daño sobre la flora en alguna forma del ganado y el aire.
- Consecuencia de lo anterior, es la escasez de las lluvias: no hay vegetación, no hay lluvias.

Todo lo antes señalado, justifica un programa de repoblación del campo con plantas de la región: mezquite, huizache, cosahuate, pirú, guaje, cactus, etc., realizarlo sobre todo en tiempos de agua.

¿Cuándo y quién lo hará? La respuesta la tenemos todos los chazumbeños que decimos que amamos a nuestra tierra. Pero no sólo plantar árboles, sino efectuarlo y hacer seguimiento por años, hasta ver el final de lo sembrado.

Después de este SUEÑO DE INVIERNO, pasemos al motivo del tema.

Dentro de la fauna del Pueblo, se involucra tanto a los mamíferos como a las aves.

## MAMIFEROS

En relación a los mamíferos, se puede mencionar que en el campo ya casi no se ven, como el venado, el gato montés o el jabalí, por decir algunos ejemplos, los que desaparecieron por alguna razón.

Otros, sin embargo, todavía se pueden observar como conejo, coyote, zorrillo, ardilla, mapache o tejón (*SIMA-HA. Procyon lotor*), tlacuache (*SI SI-TA. Didelphis marsupialis*), cacomixtle (*SATU-YUCU. Bassariscus astutus*).

Algunos de ellos, han proliferado a tal grado, que actualmente están representando algún problema y esto no ha sido más que la consecuencia del incremento, en las huertas familiares del cultivo de ciertos árboles frutales como: el aguacate, zapote negro, guayaba. El animal problema en este caso, es el tlacuache.

**VENADO. ZA-CÚA.-** *Odocoileus sp.*

La presencia del venado en los campos de Chazumba ya sólo es historia. Con el correr de los años, paulatinamente fue desapareciendo, tal vez sobreviva en los terrenos de alguna agencia del Municipio: como Olleras, Chichihualtepec.

La causa es en parte, como ya se mencionó, es la deforestación, otra la irregularidad de las lluvias, una más, fue la persecución permanente, realizada por cazadores del Pueblo, Tehuacán, Puebla, Orizaba, Veracruz, entre otros.

Este animal se vió correr hasta los primeros años de los cuarentas, por los terrenos del Agua de Mena, Cerro Moctezuma, Cucharilla, Cerro Izote, etc. Hoy el espectáculo de verlos, sólo es recuerdo para aquellas personas que tuvieron esta vivencia y lo guardan en la imaginación, verlos desplazarse por los campos de Chazumba, de este bello animal en extinción para nosotros.

**CONEJO.- MÍLO.** *Sylvilagus sp.*

**LIEBRE.- MÍLO-BURRO.-** *Lepus sp.*

De los dos, el animal más abundante es el conejo.

Hace algunos años, ciertas personas de la Población e invitados de otros lugares, podían presumir en sus hazañas cinegéticas, que en sus correrías, lograban cobrar varias piezas de estos animales. Hoy, es difícil la práctica de la cacería, ya que hay control estricto sobre posesión y uso de armas en el Pueblo.

Estos cazadores en cierta forma, mantenían el equilibrio ecológico de estos animales. Actualmente, comienza a ser un problema su presencia para las siembras. Lo importante de este ejemplar es que es comestible y antes era muy usual comerse horneado.

**ZORRILLO.**- *SI-HI-HI.*- *Mephitis sp.*

Este animal manifiesta su presencia por el característico olor penetrante de su orina. La supervivencia de estos ejemplares, no se puede decir, si han aumentado o disminuido en nuestros campos.

**COYOTE.**- *SI-HUA-HU.*- *Canis latrans.*

Ocasionalmente el coyote se ve en ciertos lugares del campo, ya no es el terror del ganado cabrío sobre todo, por lo que puede afirmarse que por algún motivo, este animal ha disminuido en el campo.

**ARDILLA.**- *SI-MU-TU.*- *Sciurus sp.*

Es frecuente observar este animal subir y bajar ciertos árboles, sobre todo de los mezquites. La ardilla es reservorio de la chinche hocicona transmisora de la enfermedad llamada Chagas, caracterizada por dañar principalmente al corazón.

Los mamíferos mencionados anteriormente, representan uno que otro ejemplar de la escasa fauna de los campos de la población de Chazumba. Quedan pendientes otros por señalar. Por esta vez, hasta aquí abarcamos con el tema.

## AVES<sup>25</sup>

Como fauna en el Pueblo, estos animales tampoco son muy abundantes.

Las aves cantoras, poco a poco, van desapareciendo de los campos de la Población. Esto es consecuencia de la persecución permanente de los pajareros a estos ejemplares, sumado a la indiferencia nuestra, al no detener ni castigar a estos depredadores

<sup>25</sup> PETERSON, R.T. y CHALIF, E. L. *Aves de México*, Ed. Diana MÉXICO, D. F. 2000. Asimismo, CEBALLOS-LASCURÁIN, H.; HOWELL, S.N.G.; RAMOS, M.A. Y SWIFT, B. *Aves Comunes de México*. Ed. Diana, MÉXICO, D. F. 2000.

del campo. Sucede lo anterior, aún cuando existe una ley ecológica que prohíbe y castiga a quien capture y comercie con estos seres.

Al seguir permitiendo la presencia de estos negociantes, algún día lentamente se irá alejando la alegría de estos animales de bellos cantos y tan sólo quedará en el campo el ruido del aire, el ladrido lejano de algún perro, el canto de algún gallo desorientado por el cambio del tiempo, etc.

En lugar del variado gorjear del cenzone, del canto melancólico de la paloma dizque tehuacana, del característico trino del gorrión. Del canto por la mañana o tarde de la primavera, regularmente en los árboles del Río.

No debemos aceptar la privación de nuestra fauna (de por sí ya raquíca), canora y no canora. Cada uno de nosotros, debemos estar de acuerdo, que somos guardianes y depositarios de un patrimonio que la naturaleza nos ha dado.

Dentro de las pocas aves que aún existen en nuestro campo y en el Pueblo, encontramos: al cenzone, gorrión, soldadito, saltapared, San Gabrielito, copetón, calandria, primavera, cui-cui, correcaminos, zopilote (*CANGO* o *LONGO-ÑU*), cuervo o cacalote, pichón o paloma (como se le conoce en el pueblo), paloma de campo, carpintero, chilunga, entre otras.

#### **CENZONTE, CHAPI.-** *LÁ.- Mimus polyglottos.*

Ave llamada la de los 400 cantos, que regionalmente la conocemos como CHAPI.

Se puede marcar, que es el pájaro más perseguido por los pajareros, por cotizarse en el mercado a buen precio, por lo que está en riesgo de extinción.

#### **GORRIÓN. CHILOLI-HI.** *Carpodacus mexicanus.*

Esta ave cantora ha decrecido su presencia en el Pueblo, una razón puede ser que sus nidos, ya no son tan fáciles para su elaboración, en los hogares.

Los techos de las casas, ya casi no son de teja, ahora son de colado. Esto impide que hagan sus nidos (hechos entre techo y teja), lo que ha mermado su reproducción. La otra causa, es la persecución y caza por los multicitados pajareros. Aunque en la parte inferior del techado del Mercado vuelve a incrementar su presencia.

Estas menudas aves, de plumaje, la mayor parte de color gris, cuello gris, rojo y amarillo (adopta este color cuando se encuentra en cautiverio), este último como al

que se refiere Tomás Méndez Sosa (compositor sobre temas de aves), en su canción con este título. Su gorjeo, que bien parece un diálogo entre uno que otro, lo que hace que se rompa la monotonía del ambiente donde cantan.

**SOLDADITO, CHINITO, AMPELIS AMERICANO.-** *Bombycilla cedrorum*.

Pájaro de canto breve y sencillo, pero de vistoso plumaje que se dejan ver en la Población o en el campo, en parvadas en ciertas épocas del año, alimentándose de bolilla, entre otros alimentos, actualmente este ejemplar ha desaparecido.

**SALTA PARED, TROGLODITA SALTAPARED.-** *Catherpes mexicanus*.

Ave de color blanco grisáceo y tinte café. Su canto se acompaña de rítmico balanceo, se desplaza sobre la pared de las casas, buscando insectos (de ahí el nombre de salta pared). Se dice que esta ave, cuando canta de improviso, anuncia visita próxima de familiar ausente (esta creencia se aplica también a otras aves).

**SAN GABRIELITO.**

Pájaro de plumaje gris y rojo, cuyo canto se acompaña de un movimiento de ascenso y descenso.

Se deja ver tanto en el Pueblo como en el campo, en los terrenos con siembra y sin ella.

**COPETÓN.**

Ejemplar de vistoso plumaje azul oscuro o de color gris, con un canto sencillo. Se veía con frecuencia posarse sobre ciertos árboles, como en los mezquites, esto ya es una rareza.

**CALANDRIA, BOLSERO.-** *Icterus cucullatus*.

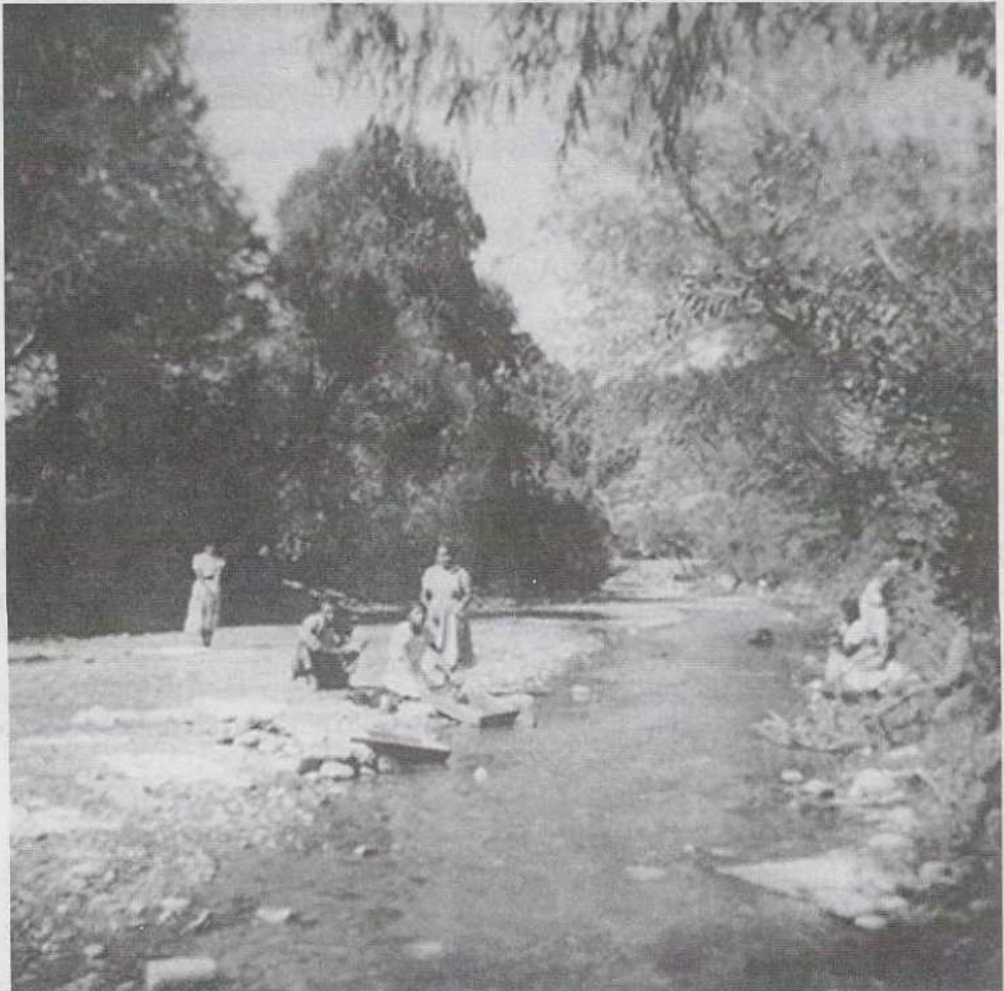
Ave de llamativo plumaje amarillo huevo o amarillo naranja, completado con tono negro. De este ejemplar existen varias especies.

Su canto no es variado, pero su presencia alegra el ambiente. Hoy es común ver este pájaro en los huertos familiares de la Población, donde no falta, para dar cuenta de la fruta que le sirve de alimento.

Antes, esta ave era más observada en los árboles del Río (sobre todo en sabinos y sauces), donde construyen sus nidos en forma de bolsas alargadas (de ahí el nombre de

BOLSEROS), las que se mecían o columpiaban junto con la brisa del agua del Río, en tiempo de lluvias. Hoy sólo se disfruta del Río, sólo cuando llueve y lleva agua (como en 1998, que llovió bastante), porque en tiempos de secas, no es atractivo caminar por este lugar. Anteriormente, era obligado visitar estos sitios, porque las mujeres tenían que lavar la ropa. Además del Río, se acarreama agua para los hogares.

Por otro lado, en este lugar era donde se disfrutaba del refrescante baño, ya sea en los caños o canales que llevaban agua. Como ya se mencionó, hubo un lugar famoso y popular donde se bañaban sobre todo las mujeres, en el caño a la altura de lo que se conoció como “Sabino Hueco”.



El Río de nuestro Pueblo, 1955.

También se aseaba la gente en las pozas que dejaban las “barrancadas” o en las regaderas improvisadas con piedras, colocadas en las canoas que trasladaban el agua para algún caño, de un lado a otro del Río.

**PRIMAVERA.**- *Turdus sp.*

Pájaro de color gris o azul oscuro (este último casi no se ve ¿se extinguió?), de característico canto, que se escucha de Marzo a Mayo (en Primavera, de ahí su nombre) y que se dejan ver y oír, por las mañanas y tardes, en los árboles que aún existen en nuestro Río y en algún otro árbol del Parque del Pueblo.

**CUI-CUI.**

Ave de plumaje gris, de canto peculiar, que se escucha en el Río y otros sitios, cuyo sonido de su trino, le da su nombre, con el que se le conoce. Su nombre deriva de su canto sencillo: CUI-CUI. Este pájaro tiene un gorjeo parecido al zenzontle o chapi, con el que se puede confundir.

**CORRECAMINOS.**- *SICO-BÍ-O.*- *Geococcyx velox.*

Ave que forma parte de la fauna del Pueblo, que cuando vamos, sobre todo, caminando en el campo (veredas o carretera rural), de improvisto nos sale, con su singular forma de correr, atravesando nuestro camino.

En día nublado o caluroso, se escucha su canto triste. Es creencia de algunos paisanos, que canta así porque le duele su cabeza y que es señal de lluvia próxima.

**ZOPILOTE.**- *CANGO, LONGO-ÑUHU.* *Coragyps sp.*

Ave no canora, de aspecto no muy agradable, de plumaje negro.

De gran utilidad sanitaria, por alimentarse de carroña y que con ello limpia el lugar de animales muertos. Las autoridades de algunas poblaciones, valorando la función que desempeñan estos seres en el saneamiento ambiental, castigan al infractor que mata a estos animales.

Hay la creencia en el Pueblo y pueblos circunvecinos, que la ingestión de la carne y el caldo de esta ave “cura la rabia”. Remedio que no tiene base científica, por lo que al aplicar este tratamiento en esta enfermedad, es más la fe que la efectividad y sobre todo, se entretiene la enfermedad que es mortal.

**CUERVO O CACALOTE.- ZICA-CA.- *Corvus sp.***

El cuervo de plumaje negro con canto sencillo, terror de los sembrados de maíz, ya que es su alimento preferido (no el único).

EL CACALOTE, tiene por costumbre esconder su alimento y fácilmente olvida donde lo deja, de ahí que se compare con él y se diga de la persona que no tiene buena memoria: "tiene cabeza de cuervo, todo se le olvida".

**PALOMA DOMÉSTICA (PICHÓN).- *Columba livia.***

Esta ave, se puede calificar que es de vida urbana, no se localiza en el campo.

En el Pueblo, se le conoce desde los años veinte, para desaparecer por los años cuarenta. Reaparece alrededor de los años ochenta.

A la fecha su presencia, por su número, comienza a representar una plaga, por sus desechos o excremento, ya que estropea o mancha ciertos lugares, difíciles de limpiar como la Iglesia. Además, las heces, son transmisoras de varias enfermedades. El animal, es productor de "corucos" y por si fuera poco, es problema su alimentación. En los últimos meses del año 2001, se ausentaron. Tal vez se convirtieron en aves migratorias.

En Chazumba, se le ha denominado como PICHÓN (término que significa paloma joven), aunque actualmente, ya se comienza a llamar PALOMA, como en otras ciudades.

**PALOMA. *Zenaida sp.***

De esta ave, se puede hablar de la que vive en el monte o montes y diferenciarlas en dos por su canto. Una, es la de canto triste, de un solo tono, llamada PALOMA TORO.

La otra, también conocida como tehuacanera y a la que deberíamos llamar MIXTECA, tiene un canto característico, que rompe el silencio cuando andamos en el campo.

Estas aves, es frecuente encontrarlas en algunos sitios de la Población como en los árboles del Parque y de los patios particulares. Algunas personas les agrada y gusta tanto su canto (como en el caso del CHAPI), que acostumbran tenerlas en cautiverio, a través de jaulas.

Anteriormente, estas aves eran pieza de cacería, ya que a las personas, les gustaba comerlas fritas o asadas. Hoy ya casi no se comen. La razón es que se han cambiado las costumbres alimenticias poco a poco y es así, que ya somos del consumo del pollo rostizado, el emparedado, la torta, la pizza.

Ojalá que nunca renunciemos a la degustación del guaje, el tempesquixtle, el pocho-te, los nopalitos, enfrijoladas (*DITAN-DUCHI*), mole de camarón, etc., porque si lo hacemos, estaremos enterrando parte de nuestras costumbres y de nuestro pasado.

Sobre la paloma, hasta los años cuarenta, en tiempos de los “viajes” o arriería, se criaba esta ave y cuando ya estaba grande, se llevaba (junto con el cenzone) a Tehuacán, Pue., para venderlas a buen precio.

#### **CARPINTERO.-** *CHIQUÍ-RÍ. Melanerpes hypopolius.*

Este pájaro se deja ver en el campo, con su particular forma de horadar los árboles, de donde deriva su nombre y con posición vertical (como preparado para picar), se posa en órganos o quiotes, principalmente.

#### **CHILUNGA, COQUITA, TORTOLITA.-** *XI-LEE. Columbina inca.*

De estas aves, hay dos grupos: las que se ven en el campo, que son más pequeñas y de cola corta, que las otras que son más grandes, se observan en los patios, huertos caseros y calles, por lo que se pueden considerar como urbanas. Estas últimas son de plumas de color gris jaspeado, pies de tono rosa y cola larga. Se desplazan por el suelo con rítmico movimiento de cabeza, buscando su alimento en el suelo.

Cuando se colocan en la parte superior de bardas o paredes, techos de casas, en las ramas de los árboles o en cables de luz, en días nublados por las mañanas, sobre todo, con un poco de imaginación, se escucha su canto que más parece un diálogo, el que se interpreta como que se dicen entre ellas “feo tú, feo tú”.

Antes eran víctimas de la diversión poco ejemplar, cazarla y matarlas con el CHARPE o resortera, acto hecho por niños y adolescentes. A veces la pieza cobrada se pelaba y comía, después de asarla, aunque lo que se aprovechaba era muy poco, ya que el animalito tiene más plumas que carne.

Como breviarío cultural, es bueno señalar, que para honrar a esta sencilla ave, el compositor oaxaqueño, Samuel Mondragón, se inspiró en ella y compuso La Tortolita Cantadora. Esta obra, formó parte de los cantos escolares de la Escuela

Primaria del Pueblo y de otras poblaciones, allá por los años treinta y a principios de los cuarenta. También vale decir, que este personaje, es autor de otras piezas musicales como: Cántaro de Coyotepec, El Nito, La Tehuana, Sarape Oaxaqueño y Flor de Piña. Todas estas obras, las interpreta la Banda del Estado de Oaxaca, como parte de la música de la Guelaguetza, que se representa el Lunes del Cerro, en la Ciudad de Oaxaca y pueblos circunvecinos principalmente.

#### **ZANATE.**- *Quiscalus mexicanus*.

En los últimos años, han llegado a la población aves como las llamadas ZANATES, que antes sólo se veían en Tehuacán, Acatlán, Totoltepec, del estado de Puebla. Estos pájaros han proliferado, lo que tal vez con el tiempo, van a ser un problema para los terrenos sembrados con maíz, aunque son aves migratorias.

La razón de la llegada de estos nuevos pájaros, tal vez esté relacionada con la falta de alimento en otros sitios, por el incremento en su reproducción y aquí en la Población, han hallado que comer y las condiciones adecuadas para vivir por temporadas.

Finalmente, en el campo existieron aves migratorias como patos, garzas. Éstas llegaban a los terrenos de siembra o en el Río, sobre todo, del lado Oriente de la Población.

El arribo de las parvadas a estos lugares, era todo un suceso, en especial para los chamacos. Ellos acudían hasta el sitio donde se posaban para admirarlas y comentar sobre las visitantes. También se dejaban ver golondrinas, las que hacían sus nidos (de barro), sobre todo, en la parte exterior y Poniente del Templo. Tal vez ocasionalmente, se hacen presentes en la actualidad, pero ya no hacen Verano en la Población.

La llegada o visita de estas últimas aves migratorias, ya sólo se reducen a la nostalgia y recuerdo, por lo que lo anterior es sólo un fragmento de la historia del Pueblo.

Lo antes referido, es una parte de las aves que existen en el campo y centro de la Población, faltan otras, pero las señaladas, son ejemplos que representan la fauna del Pueblo.

Con todo lo escrito hasta aquí, se cierra el capítulo de Flora y Fauna y se da por concluido la razón del título señalado como Apuntes para la Historia del Pueblo de Chazumba I.

## VII. ALGUNOS TÉRMINOS REGIONALES

\***AGUAMANIL.**- Según sus raíces, significa agua y manos. Se le dice aguamanil a la palangana o bandeja acompañada de una jarra con pico o saliente de peltre para el lavado de manos. En el Pueblo, se conoció como aguamanil (por extensión), al mueble ligero metálico de 3 pies, donde se depositaba en la parte superior bandeja y toalla, en medio la jabonera (parte estrecha) y en la parte inferior (amplia) se colocaba la jarra de agua. Otro nombre con el que se conoció al aguamanil fue el de palanganero.

\***ASTÍTICO.**- Término regional que se refiere al fruto de la planta del huamúchil, que al comerlo y deglutirlo o tragarlo, hay dificultad para hacerlo.

\***CUILOTE.**- Especie de varas largas del interior del órgano, que secas se usaban antes para techar casas.

\***CHICOLE.**- Artefacto en forma de foco alargado, hecho con tiras de carrizo entrelazado que deja espacios grandes en la trama. Se le coloca en la punta de un carrizo, para que através de sus espacios, pueda cortarse la fruta sin maltratarla y sin que caiga al suelo.

\***CHIQUIADORES.**- Papel de cigarro, hojas frescas de gigante (planta), siempre viva u otra planta, aplicadas sobre las sienes para curar los dolores de cabeza (jaquecas).

\***EMPLASTO.**- En este caso, aplicación de hojas de plantas o lienzo (entibiadas) untadas con unguento o pomada, sobre la piel enferma.

\***ENSOMERIO (SAHUMERIO).**- Recipiente de barro pequeño, que sirve para quemar copal o incienso.

\***ESCALDAMIENTO.**- En este caso, irritación sobre todo de la lengua que se acompaña con sensación de quemadura.

\***ESQUILAS.**- Campanas que en nuestra región, antiguamente para que tocaran o repicaran se le daban vueltas.

\***ESQUILÓN** o **ESQUILA DE SEÑAL**.- Campana colocada en la parte Poniente de la torre de la Iglesia y que sólo se tocaba, primero en caso de peligro durante la Revolución. Después se tocó como señal de incendio o fuego en alguna casa del Pueblo y en ciertos actos cívicos.

\***HACHÓN**.- Especie de vela o mecha, hecha con un manajo de ixtle impregnado de brea, se usa principalmente para alumbrar.

\***PEDIMENTO**.- Ceremonia que antiguamente se realizaba en nuestro Pueblo y región, para solicitar a los familiares o papás de la dama para el hijo que deseaba casarse con ella. Este acto se acompañaba de una serie de regalos para los padres de la novia como: pan, aguardiente, mezcal, chocolate, cigarros, etc.

\***PRESENTE**.- En este caso, regalo que incluía: pan (torta), chocolate, café, azúcar, cigarros, cartón de cervezas, aguardiente, etc. y que antiguamente era parte del pedimento.

\***RECORTE**.- Pedazo o recortado de cierto pan, que en su parte media, contenía una especie de gelatina, que antes se vendía en el día de mercado o plaza para acompañar la degustación de la nieve.

\***TORTA**.- Masa de harina redonda, a la que se agregan diversos ingredientes como: huevo, leche, canela, mantequilla y que se cuece a fuego lento (no confundir con las tortas de telera o bolillo que todos conocemos), hoy se conoce en el pueblo como pan de canela.

## VIII. BIBLIOGRAFÍA

### *Bibliografía General*

- ACEVEDO, C.M.L. *Mixtecos*. Instituto Nacional Indigenista (INI), MÉXICO, D. F. 1994.
- BRAVO-HOLLIS, H. y SÁNCHEZ Mejorada, H. *Las Cactáceas de México*. Vol. III, UNAM 1ª. Edición México, D. F. 1991.
- BRAVO Hollis H. y SCHEINVAR, L. *El Interesante Mundo de las Cactáceas*. FCE, CONACYT. 1ª Ed. México, 1995.
- CAMPOS Villanueva, A. et. al. *Plantas y Flores de Oaxaca. Cuadernos 18*. Instituto de Biología. UNAM, México, 1992.
- CASO, Alfonso. *Reyes y Reinos de la Mixteca* Vol. 1. Fondo de Cultura Económica (FCE), MÉXICO, D. F. 1977.
- CEBALLOS-LASCURÁIN, H.; HOWELL, S.N.G.; RAMOS, M.A. y SWIFT, B. *Aves Comunes de México*. Ed. Diana, MÉXICO, D. F. 2000.
- GIL G. Rancho *EL Mixteco*. S/R, Tehuacán, Puebla. 1947.
- GONZÁLEZ, Licón, E. *Los Zapotecas y Mixtecos*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), MÉXICO, D. F. 1990.
- LUNA Domínguez, L. et. al. *El Culto a los Muertos en Morelos*. CONACULTA, Cuernavaca, Morelos, 1999.
- MARTÍNEZ, M. *Plantas Mexicanas*. FCE, MÉXICO, D. F. 1994. (Reimpresión).
- MERCADO Bañuelos, A. y GRANADOS Sánchez, D. *La Pitaya*. Universidad Autónoma de Chapingo, 1ª Ed. México, 1999.
- ORTÍZ Hernández, Y. D. *Pitahaya. Un Nuevo Cultivo para México*. Ed. LIMUSA, Colección de Textos Politécnicos, 1ª. Ed. México, D. F. 1999.

PETERSON, R.T. y CHALIF, E. L. *Aves de México*. Ed. Diana. MÉXICO, D. F. 2000.

REVOLLEDO, Cárdenas Julio. *La Fabulosa Historia del Circo en México*. CONACULTA-ESCENOLOGÍA A. C. México, 2004.

### ***Bibliografía especializada sobre Chazumba***

ACEVEDO CARRASCO, GELASIO. *Chazumba 2000*. Chazumba, Oax. 2000.

ALVAREZ MARTÍNEZ, JUAN. *Breve Historia de Chazumba, Oaxaca y Autobiografía*. IOC, México, 2002.

BALBUENA CIDEL, IGNACIO. *Leyendas Ñuu Davi. La tradición oral en los pueblos de la Mixteca*. IOC, México, 2002.

CEBALLOS SOTO, RICARDO. *Historia de Santiago Chazumba. 1900-1920*. PACMYC, 2007.

GUTIERREZ DÁVILA M. VICENTE. *Apuntes para la Historia de Chazumba*. Edición Privada, México, 2002.

HERNÁNDEZ SALAZAR, JOSÉ BALTAZAR. *Luces del Pasado*. Unidad Regional Huajuápan de León. Santiago Chazumba, Oax. 1994.

----- *Hilario C. Salas, un Mixteco Chazumbeño en la Revolución Mexicana*. PACMYC. Huajuápan de León, Oax. 2004.

MARTÍNEZ PIMENTEL, ARTEMIO. *Breves Datos Sobre Chazumba*. Edición Privada, México, 1997.

MARTÍNEZ SORIANO, MARTÍN. *Monografía de Cosoltepec. Breve Historia de mi Pueblo*. Colección Glifo, México, 1994.

MIRANDA, Moreno A. Gelasio. *Influencia de los parámetros edáficos en el establecimiento y distribución de la vegetación en el municipio de Santiago Chazumba. Oaxaca*. Instituto de Biología, UNAM. México, 2003.

## DATOS SOBRE EL AUTOR



El Dr. M. Vicente Gutiérrez Dávila, es originario de la población de Chazumba, Oaxaca. Sus primeros estudios, los realizó en su pueblo natal; así como en Totoltepec de Guerrero, estado de Puebla y los completó en la ciudad de México. La enseñanza secundaria la efectuó en el internado "Rafael Dondé", de la S. E. P. La enseñanza Normal en la Escuela Nacional de Maestros de la S. E. P. La Educación Preparatoria y la Carrera de Medicina en la U. N. A. M.

Trabajó en el gobierno federal durante 50 años, actualmente se encuentra jubilado.

A la fecha, continúa asistiendo a cursos de temas variados, pero sobre todo enfocados a la medicina.

Pertenece a sociedades médicas y culturales como son:

1. Sociedad Médica del Hospital General de México O. D. de la Secretaría de Salud Federal (antigua S. S. A.).
2. Asociación de Medicina Integral para el Médico General A. C.
3. Grupo de Neurología "Dr. José Nava Segura". Hospital General de México, O. D.
4. Sociedad Mexicana de Cactología, A. C.
5. Sociedad de ex-alumnos Egresados del Internado "Rafael Dondé", A. C.
6. Grupo del Taller de Danzón del Centro Cultural "Jesús Reyes Heróles" de la Delegación Coyoacán, D. F.

Obra publicada con recursos del Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMyC) y la participación de la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, la Secretaría de Cultura del gobierno del estado de Oaxaca y la Fundación Alfredo Harp Helú Oaxaca A. C.