



**INSTITUTO ESTATAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA
DEL ESTADO DE OAXACA ESCUELA
NORMAL BILINGUE INTERCULTURAL DE OAXACA**



CLAVE: 20DNL0001R

LICENCIATURA EN EDUCACIÓN PRIMARIA INTERCULTURAL BILINGÜE

ASESOR:

DAGOBERTO AGUSTIN ALTAMIRANO

TICS EN EDUCACION

ESTUDIANTE:

ROSA LINDA LOPEZ GOMEZ

GRUPO: 102 A

SEMESTRE: SEGUNDO SEMESTRE

SIERRA NORTE

**SAN JERONIMO TLACOCHAHUAYA, TLACOLULA OAXACA A 15 MAYO DEL
2020**

introducción

Existe una gran diversidad cultural que nos han heredado nuestros antepasados y que ha pasado de generación a generación entre ellas se destacan las leyendas más populares que cuentan desde tiempos muy remotos del señor del monte, las comidas típicas, la vestimenta, las organizaciones sociales, políticos, las artesanías, usos y costumbres, desde fiestas, bodas, bautizo, creencias, fundación de la comunidad, todos estos componen los elementos y saberes que tiene la comunidad.

La mayoría de las personas se dedican a las labores del campo, a la siembra de maíz frijol, unos son carpinteros, artesanos, herrero, la comunidad es muy rica en cuanto a la fauna y flora que existe.

La entrevista se realizó con la finalidad de saber más sobre los saberes comunitarios que abarca los cuatro ejes que son eje físico ambiental, económico, social, y humana.

Y ofrecerles a las futuras generaciones para que sigan conservándolo y no desaparezca ya que algunos ya se están desapareciendo, transmitirle que la cultura lo conformamos todos y somos parte de los pueblos originarios.

LEYENDA (TA GOKA DZINHAGOLHE)

EL NIÑO Y EL SEÑOR DEL MONTE (BINDO LHENTANNHE BENHE GIA)

Mi abuela me conto la leyenda del niño y del señor del monte dice que hace muchos existió un niño que se llamaba Mauro que era sordo, mudo y que le hacían señas para poder hablar con él, si entendía lo que decían ya que ocupaba ese lenguaje para poder comunicarse con otras personas de igual forma les respondía con señas, era un niño muy listo que a pesar de su discapacidad eso no le impidió trabajar en el campo, y ayudar a sus papás, iba siempre al chorro por agua y le ayudaba a su mamá a cuidar a los toros, en esos tiempos se daba mucha el café, una vez fue con sus papás a cortar café en el campo, todo el día fueron, el rápidamente corto café y sus papás le dijeron que se adelantara ya que apenas iban a pasar el café en la máquina y se tardarían mucho, el niño con señas movió su cabeza, de ahí se fue, durante el camino dicen que se encontró con el señor del monte e hizo un camino para que el niño pudiera ir con el engañándolo ya que no podía hablar, ni escuchar le fue más fácil al señor del monte robárselo y se fue con él, hasta en la actualidad vive ahora con el señor del monte ya que ahí no envejecen porque en la piedra donde vive aquel señor no pasa el tiempo, en cuanto a sus padres al llegar a su casa al ver que no estaba su hijo lo anduvieron buscando por todas partes, al no encontrarlo se preocuparon mucho y estuvieron preguntando a las personas como había pasado si no era la primera vez que se venía solo si siempre regresaba y porque esta vez no había llegado, según dicen que el señor ya lo tenía a la mira y esta vez se lo llevo, desde ahí todo el pueblo empezó a buscarlo, hasta fueron en la casa del señor del monte ya que sospecharon que él se lo había llevado, entonces dicen que salió y les dijo que quería que mataran un toro e hicieran una gran fiesta donde está la piedra, las personas se atemorizaron al escuchar eso y huyeron de ahí, los papás del niño no le creyeron y se negaron a hacerle la fiesta, es así como hasta el día de hoy todavía sigue viviendo con él, recuerdo mucho al momento que mi abuela nos cuenta ya que da mucho miedo al escuchar las historias que pasaron en un determinado tiempo y que hasta hoy en la actualidad sigue viva la leyenda,

son muy famosas estas leyendas ya que han pasado de generación a generación, ya que la abuela de mi abuela se lo conto, y ella no los está transmitiendo a nosotros, hasta hoy en día.

Creencias (tarnelhachhike)

Cuando tiembla de madrugada es cuando dicen que va a estar haciendo mucho calor.

Cuando un gato maúlla en la madrugada en la casa es que alguien va a morir de la familia.

Al tener comenizó en la palma de la mano es que vamos a tener dinero.

Cuando llora un pájaro en la mañana es que está pidiendo que llueva, si llora en la noche está pidiendo que al día siguiente haga calor.

Si vez al señor del monte y te ofrece dinero y no lo aceptas te enfermas, si aceptas su dinero al morir te vas a ir con él y vas a trabajar como su esclavo, pero en vida vas a ser muy rica.

En la laguna se hundió un caballo y dicen que en ese lugar hay un gran remolino, cuando fueron a buscarlo no lo encontraron se lo llevo el remolino.

Cuando gritan en el chorro sin querer y dicen que el señor que vive ahí se roba el alma, por eso uno se enferma se sana hasta que lo curen.

También cuando uno se cae dicen que ahí se queda el alma de uno.

Si comemos tortilla quemada, ya no vamos a tener miedo en la oscuridad.

Si de noche al salir afuera uno siente que alguien lo anda persiguiendo dicen que es el mal aire.

De igual forma al soñar con una persona nos trata de decir algo.

Al soñar que estamos comiendo carne dicen que nos vamos a enfermar.

Es malo si una mujer que está embarazada sale de su casa cuando hay relámpagos, eso le afecta al bebe.

Al momento que una señora está embarazada y toca a una niña de 0-2 años la niña se vuelve chipi.

En noviembre en la fiesta de todos santos, si una persona deja d comer una semana antes de que acerque la fiesta los puede ver.

En la noche es cuando anda más el mal aire.

Gastronomía (yelowago)

La comida típica que consumen en la comunidad es la memela de sal, quebrado de plátano, memela de frijol, caldo de guajolote, amarillo de frijol, amarillo de tepejilote, quelite, comidas tradicionales que se come cuando hacen fiestas es el caldo de guajolote, ya que es una comida típica, que comían los antepasados que se ha ido transmitiendo de generación a generación. La mayoría de las personas ya casi no consumen estas comidas típicas y se han ido perdiendo con el paso del tiempo porque los niños, jóvenes, prefieren comer otras comidas.

Tortilla de plátano (yeta yelha)

Ingrediente:

1kg de plátano

1 kg de masa

5 g de sal

Procedimiento:

- 1.- muele el plátano en el metate
- 2.- ya que hayas molido el plátano, ahora revuélvelo con la masa y la sal.
- 3.- torteas la tortilla en forma circular.
- 4.- coloca la tortilla en el comal y volteas para que se cueza bien.

Memela de sal (wanha zedi)

Ingrediente:

5 g de sal

1 kg de masa

5 g de chintestle

Procedimiento:

- 1.- revuelve la masa con un poco de sal
- 2.- ya que lo hayas revuelto ahora mezcla el chintestle
- 3.- torteas la tortilla en forma que usted quiera ya sea en forma de huevo o rectangular.

Memela de frijol (wanha zaa)

Ingrediente:

5 g de sal

1 kg de masa

5 g de chintestle

1 kg de frijol

Procedimiento:

- 1.- revuelve la masa con un poco de sal y con frijol
- 2.- ya que lo hayas revuelto ahora mezcla el chintestle
- 3.- torteas la tortilla en forma que usted quiera ya sea en forma de huevo o rectangular.

Quebrajado de plátano (belha yelha)

Ingredientes:

Cebolla

Epazote

Chile

Plátano verde

Sal frijol

- 1.- pon a hervir el frijol
- 2.-Pela el plátano
- 3.- machácalo con una piedra
- 4.- checa que ya está cocido el frijol métele el plátano
- 5.- ponle sal
- 6.-agregale epazote y chile
- 7.- espera a que hierva y listo

Amarillo de frijol (gindo zaa)

Ingrediente:

Frijol

sal

masa

chile seco

ajo

cebolla

procedimiento:

- 1.- pon a hervir frijol
- 2.- échale sal
- 3.- con la masa haz tortillas chiquitas
- 4.- ya que están cocidos los frijoles échale las tortillas de masa
- 5.- muele chile, ajo, cebolla
- 6.- agrégale a la olla de frijol
- 7.- espera a que hierva y listo

Caldo de guajolote (shiza belha)

Ingrediente:

Sal carne de guajolote

Chile seco

Chile guajillo

Ajo

Cebolla

Hierva santa

procedimiento:

- 1.- lava la carne de guajolote
- 2.- pon la a hervir
- 3.- échale hierva santa
- 4.- muele el ajo, cebolla, chile seco, chile guajillo
- 5.- en la olla agrégale sal
- 6.- una vez que ya está cocido la carne, échale el chile que moliste
- 7.- espera a que hierva y listo

Amarillo de tepejilote: (gindo yetzo)

Ingrediente:

Frijol

Sal

Chile seco

Ajo

Cebolla

Tepejilote

Procedimiento:

- 1.- pon a hervir el frijol
- 2.- agrégale sal al gusto
- 3.- échale los tepejilotes
- 4.-muele chile seco, ajo, cebolla
- 5.- échale a la olla
- 6.- espera aquel hierva y listo

Quelite (koan)

Ingrediente:

Quelite

Sal

Limón

Chile

Elote

- 1.- pon a hervir el quelite con agua
- 2.- agrégale sal
- 3.- échale los elotes
- 4.- una vez que ya están cocidos la quita de la lumbre
- 5.- lo puede acompañar con chile y limón

Pipian (sin yeto)

Porciones

Ingredientes:

¼ de semilla de calabaza

¼ de chintestle

5 gramos de sal

Procedimiento

1. Pon la semilla en el comal que se cruja
2. Muele las semillas en el metate y agrega un poco de chintestle
3. Remoja la mezcla para que quede un poco agudo
4. Sirvelo en un plato y agregue un poco de sal

Guía de chayote (gindo yeto)

3 porciones

Ingredientes:

Guías de chayote

Sal al gusto

- 1.- lava las guías de chayote muy bien
- 2.-con cuidado en una tabla pica verdura, corta las guías de chayote a la mitad
- 3.- pon en una olla 3 litros de agua al fuego
- 4.- agrega las guías de chayote a la olla junto con sal al gusto
- 5.- tapa la olla y déjala por 30 minutos a fuego lento
- 6.- listo y a disfrutarlo

Atole (nezegi)

1 litro de litro

1 kg de masa

Procedimiento:

- 1,- en un pacillo limpio y vacío agrega un litro de agua
- 2.- agrega la masa y mézclalo bien
- 3.- cuela la bebida
- 4.- listo para tomar

Atole de masa (nezegi koa)

Ingrediente:

Masa

agua

azúcar

- 1.- en un traste revuelve la masa con el agua de tal forma que quede espeso
- 2.- cuélalo
- 3.- pon una olla en la lumbre y échalo ahí
- 4.- muévelo hasta que hierva
- 5.- listo para tomar

Vestimenta (larhe yaga)

Materiales: hilo, estambre, palo, mecapal

Se elabora el traje típico que las personas adultas usan hoy en día, ya que las nuevas generaciones ya no lo usa, quizás por la nueva modernización, por los cambios que últimamente se ha habido, por la globalización y por falta de interés en recuperar la cultura, también la vergüenza al momento de portan, por las burla, bulling de otras personas, más que nada eran mal vistas, por el simple hecho de portar el traje típico que los identifica como indígenas que pertenecen a una cultura, que son parte de los pueblos originario.

El traje típico consiste en una blusa blanca con franjas rojas y líneas rojas, el blanco significa la pureza.

Portan un cenidor que sostiene un enredo blanco que es la falda, usan huaraches de plástico, en el cabello se hacen dos trenzas, amarrándose con un listón negro.

En el caso de los hombres portan una camisa blanca, un pantalón de manta de color blanco, un sombrero de palma, huaraches, un paliacate, este traje identifica a la comunidad de San Juan Yalahui.

Para elaborar la vestimenta lo hacen a través del telar de cintura, se tarda un mes en elaborarlo ya que requiere un tiempo y paciencia esta difícil el proceso para hacerlo.

Elaboración de panela (ka rhonke tashishi)

Preparan el terreno para sembrar la caña, hacen gozona con otras personas para talar árboles que hay alrededor una vez que ya lo hayan sembrado esperan tres años para que la caña crezca, una vez que ya están grandes lo cortan eso lo hacen entre varias personas, buscando gozona o contratan mozos para que los ayuden, se quedan en el lugar donde está el terreno y hacen una casa, el trapiche es una máquina que exprime el jugo de caña donde un caballo da vueltas y va alguna persona a corretear el caballo, una vez que ya está el jugo lo ponen a hervir en la olla grande echándole cal, plátano verde, calabaza, tiene que haber mucha lumbre en el horno para que hierva y lo puedan quitar a tiempo, las mujeres van dejarles comida a los hombres que están elaborando la panela, la olla tarda 12 hrs en ponerse en el fuego, de ahí lo quitan y lo echan en moldes para que de forma a la panela dependiendo la cantidad de cañas que tienen, después forran la panela.

Guion de entrevista de los saberes comunitarios

Nombre completo: Bonifacia Gómez Cano

edad: 60

ocupación: ama de casa

leyenda

1.- ¿para usted que es una leyenda? Son hechos y relatos que sucedieron en un determinado tiempo y que siguen vivas en el corazón de las personas, que se han transmitido de generación a generación

2.- ¿en qué consiste la leyenda? Para darle explicación aquellos fenómenos que no comprendían.

3.- ¿Quién le conto a usted acerca de las leyendas que actualmente conoce?

Su abuelo le estuvo contando, cuando era niña todas las tardes se sentaban en el patio y empezaba a cantarle las historias.

4.- ¿qué es lo que más le llama la atención acerca de estos relatos? Son

historias muy importantes y cómo fue que sucedieron, y como han logrado sobrevivir hasta hoy en nuestros días.

5- ¿Qué impacto ha tenido en su vida, realmente cree que estos relatos son reales y que han sucedido en la vida real? Yo digo que si son reales porque en

la actualidad hay personas que aseguran verlo y lo han confirmado y les ha pasado accidentes trágicos.

6.- ¿Qué haría usted si se encontrara una vez como estos relatos que

se cuentan? Pues me asustaría mucho y a lo mejor sabría cual será mi reacción ya que se la historia de estos relatos y no hay que tener miedo, tampoco andar solo en el monte siempre debemos ir acompañados de alguien más para que no vaya a pasar la de malas.

7.- ¿usted considera que la leyenda forma parte de nuestra cultura y por qué? Si ya que es lo que sucedió en la comunidad y se ha ido transmitiendo

8.- ¿cuál es su leyenda favorita? La leyenda del señor del monte y la señora que fue a ver a su milpa

9.- ¿qué nos dan a entender las leyendas con qué fin están presentes en la actualidad? Son relatos de hechos reales que nos relatan lo que ha ocurrido en una época determinada

Guion de entrevista de los saberes comunitarios

Nombre completo: Bonifacia Gómez Cano

edad: 60 años

ocupación: ama de casa

creencias

1.- ¿para usted que son las creencias? algo que pasa en la realidad y puedes creerlo, pero en algunos casos si es cierto

2.- ¿Cómo fueron transmitidas a usted? A base de experiencias vividas

3.- ¿cree en las creencias o solo lo hace porque sus papás le enseñó a creer en él? Si creo en ellos porque no nos podrán mentir si son experiencias que ellos vivieron

4.- ¿Quién le transmitió a usted las creencias? Mis abuelos me lo contaban y mis padres

5.- ¿cree que si se cumplen de la forma en que ustedes lo creen? Si porque ya lo he experimentado

6.- ¿qué tan importante está presente en su vida? Mucho porque es real

7.- ¿a usted les transmitiría a las futuras generaciones para que crean en eso? Si para que no adquieran malas experiencias y sepan como en enfrentarlo el día de mañana

Guion de entrevista de los saberes comunitarios

Nombre completo: Bonifacia

edad: 60 años

ocupación: ama de casa

vestimenta

1.- ¿Cómo aprendió a ser el traje típico? Me lo enseñó mi mamá durante mucho tiempo hasta que aprendí

2.- ¿Cuánto tiempo le lleva en elaborar uno? Una semana

3.- ¿si gana un buen presupuesto en venderlo? Si se gana

4.- ¿Qué significado tienen los colores? El blanco la pureza y el rojo es la sangre que derramaron los antepasados

5.- ¿Qué materiales ocupa para ser la vestimenta? Hilo de gusano, dos barras paralelas, mecapal, estambre, palitos de diferentes tamaños.

6.- ¿de qué forma usted aprendió a elaborarlo? A través de mi mamá

7.- ¿Qué se siente al portar el traje que usted mismo elabora? Muy orgullosa y feliz

8.- ¿al momento de que usted aprendió ha fallado en elaborarlo a la primera o si hizo varios intentos antes de que le salieran todos muy bien? Si muchas veces falle, hasta que me salió y mi mamá como me regañaba

Guion de entrevista de los saberes comunitarios

Nombre completo: Bonifacia Gómez Cano

edad: 60 años

ocupación: ama de casa

comida típica

1.- ¿qué comidas se comían anteriormente? Quebrajado de plátano, quelite, tepejilote, amarillo de frijol, memela de frijol, memela de sal, chinteztle, atole, caldo de guajolote

2.- ¿es más saludable comer las comidas que anteriormente se comían o lo que se come en la actualidad? Lo que anteriormente se comían ya que crecían más sano y fuerte y hoy se enferman todo el tiempo

3.- ¿Cómo aprendió a preparar las comidas típicas? Por necesidad y mi mamá me lo enseñó

4.- ¿Cómo influye en la comunidad? Que es más sano comer las comidas de la comunidad

5.- ¿cuál es la diferencia de la comida que se comía anteriormente y lo que se come en la actualidad? Que es más saludable comer comidas típicas, que son nutritivas, que se dan en el campo y sabemos cómo se da

6.- ¿desde cuándo aprendió a preparar las comidas típicas? Desde que era una niña tenía que hacer de comer a mis hermanos, porque mis padres iban a trabajar y yo tenía que ver que hacer para comer

7.- ¿cada uno de las comidas se comen en cualquier momento o se comen en ocasiones especiales? Si se pueden comer en cualquier ocasión solo el caldo de guajolote se come en las fiestas patronales.

Guion de entrevista de los saberes comunitarios

Nombre completo: Bonifacia Gómez Cano

edad: 60 años

ocupación: ama de casa

elaboración de la panela

1.- ¿en qué consiste la elaboración de la panela? Lleva muchos procesos y se necesita de la mano de obra para que salga la panela

2.- ¿Cuántos días es su elaboración? Depende de la cantidad de caña que hay, unos lo hacen tres días, semanas, e inclusive hasta meses

3.- ¿le gusta ir donde hacen la elaboración de panela? Si mucho siempre voy ayudar cuando hacemos panela, todos los días voy, es muy bonito

4.- ¿qué consiste el trabajo de los hombres? En ir a cortar la caña, ir a cargarlo y llevarlo, se quedan a cuidar la olla toda la noche para que haya fuego

5.- ¿y las mujeres de qué forma ayudan? En preparar la comida, poner las jícaras, lavarlas

6.- ¿para su elaboración se requiere la ayuda de otras personas? Si bastante se necesita la ayuda de mano de obra para cortar la caña

7.- ¿lo hacen de manera artesanal? Si lo hacemos artesanalmente

8.- ¿lo siguen haciendo como anteriormente los enseñaron los abuelitos o ya cambiaron la modalidad de hacerlo? Ya cambiamos algunas cosas, pero seguimos haciéndolo como nos enseñaron solo son unos detalles que se modificaron

9.- ¿para usted es más saludable tomar azúcar o panela y por qué? Es más saludable tomar panela porque es natural y sabemos el proceso que se lleva, en cambio el azúcar no sabemos cómo lo hacen y que le echan.

Toponimia (lhobi rhenhe sne lo yechhi kia)

El nombre de Yalahui “guía galawe” que significa cerro de en medio y según cuenta la historia que lo bautizaron como San Juan debido a que el 24 de junio se realiza una fiesta una fiesta en honor a ese santo y fue en esa misma fecha cuando se fundó la comunidad.

Historia de la comunidad (no nhaka gre lachhia)

Se asentaron en diferentes lugares, pero no se hallaban y finalmente se asentaron en el lugar denominado en lengua zapoteca “guía galawe” que significa cerro de en medio en ese lugar ha existido y existe en la actualidad un grupo de habitantes que se dedicaban a las labores del campo, una idea propios de esos años quienes a su vez ya poseían su identidad y su propia cultura tradición, forma de vida y sus relaciones con la naturaleza.

El 23 de junio del año de 1521 arribaron a este lugar los hermanos Bartolomé y Bernabé Chetzelada de Velasco y el 24 de ese mismo mes lo bautizaron a este lugar con el nombre de San Juan Yalahui y hoy en la actualidad se celebra una fiesta más o menos grande el 24 de junio en honor al santo patrón San Juan.

Ubicación geográfica (lhoga rhegan)

Tiene la categoría de agencia municipal perteneciente al municipio y distrito de Villa Alta, está ubicada en las faldas de tres cerros, se ubica en el noroeste del estado de Oaxaca, a una altitud de 1800 metros sobre el nivel del mar y una distancia de 215 kilómetros con el estado de Oaxaca, con un tiempo aproximado de 5 horas de distancia, tiene colindancia con diferentes localidades, en la parte norte, colinda con la comunidad de San Juan Petlapa, al este con la comunidad de San Juan Yatzona, al oeste en la comunidad de San Juan Tagui y San Juan Yatzecobi, al sur con la comunidad de Santa María Temaxcalapa.

Dimensión físico ambiental (lho gixi)

Existe mucha vegetación, sobre todo en la zona norte de la localidad, ya que ahí se encuentra un gran bosque.

El tipo de vegetación es muy variable y extensa, cuenta desde flores silvestres hasta con árboles de aproximadamente 3 metros de diámetro, de ahí existen las orquídeas.

Topografía y orografía (niza)

En cuanto a la orografía cuenta con las siguientes montañas: gia xhen (cerro grande) gis sobedo (cerro pluma) y gia galawe (cerro de en medio).

Topografía: varía mucho, unas partes son llanas, otras inclinadas, ya que está rodeada de montañas.

Suelo (yo')

El tipo de suelo localizado en la comunidad es variable, en la zona norte colindancia y es considerado un bosque, por lo que es muy bueno para la agricultura, en la zona sur el suelo ya es más estéril, ya que es una zona con muy poca vegetación y en la zona donde más se ha estado trabajando en propio para la siembra de la caña.

Existen dos tipos de clima, pero el predominante es el templado húmedo.

En la parte del norte predomina el clima templado, con lluvias en la mayor parte del año, en la zona sur predomina el clima cálido con pocas lluvias.

Prevalece una temperatura de 14-24 centígrados clima semicalido húmedo con abundantes lluvias en verano (43.86%) templado húmedo con abundantes lluvias en verano (40.04%) cálido húmedo con abundantes lluvias en verano (13.00%) y semicalido húmedo con lluvias todo el año (2.10%).

Vegetación (gixi ka rheka ni)

Se puede apreciar mucha vegetación sobre toda en la zona norte de la comunidad, en el monte se puede apreciar los encinos, pinos, yabitos, arboles, que se aprovechan para obtener leña y madera, unos lo comercializan con otras comunidades o para su beneficio propio, para obtener recursos económicos, existen los frutales de zona fría como los durazneros, pera, manzana, chabacano, piña.

Frutas en zona caliente, níspero, naranja, mango, plátano, mandarina, plantas medicinales, son como hierva de susto, quelite de susto, ruda, sábila, manzanilla, buganvilia, las flores de ornato como las palmeras, el árbol de encino y los musgos y las flores silvestres como las orquídeas y la flor de Xóchitl.

Fauna (silvestre yal gixi)

En cuanto a este tema la comunidad es muy rica, ya que aquí se pueden encontrar una gran variedad de animales silvestres, sobre todo en la zona norte, que es el hábitat del tapir (animal en peligro de extinción) este animal vive tranquilamente ya que está prohibido su caza, también hay jaguares, tigrillo, puma, pantera, zorro, gatos, monteses, pavo, silvestre, gallinetas, palomas, changos, tepescuincle, ardilla, tejones, venados.

Hidrografía (gia xhen)

La comunidad cuenta con ríos, cascadas, laguna, y chorros. Los ríos más conocidos son el río pájaro, ya que esta divide el terreno de la comunidad, con la comunidad de San Juan Yatzona, otro es el río maíz, ya que se encuentra en la zona donde se suele practicar el pastoreo, y es de gran ayuda para los habitantes en la época de siembra, ya que su nombre lo dice se encuentra en la zona donde se cultiva maíz.

Las cascadas que existen se encuentran en la zona norte de la comunidad, una encuentra en la zona sur, estas cascadas no tienen nombres ya que se encuentran en lugares de difícil acceso, pero son muy grandes con una altura aproximada de 6-7 metros.

Existen 2 lagunas, las dos se encuentran en la zona norte, una está cerca aproximadamente a dos horas de distancia de carro, otra a 5 minutos y es

considerado un lugar sagrado, ahí van a pedir para que les de su cosecha, también para que llueva, a pedir por sus familiares para que les vaya bien.

Por ultimo en la comunidad existen chorros que son utilizados por las personas ya que las aguas que nacen ahí están limpias libre de contaminación, el choro que se encuentra en la zona sur es llamado en zapoteco (yago rhoaj) se encuentra justo a la orilla del pueblo, el otro se ubica en zona norte sobre la carretera que va a San Juan Tagui, es llamado en zapoteco (lachi slawe).

La siembra de milpa (ka rhazake xoa)

Dentro de la comunidad existen varios productores de maíz. A continuación se detallan los pasos para la siembra de maíz: lo primero que se hacen para sembrar es escoger el terreno que sea apto para la milpa, de ahí van a rozar el terreno, a tumbar árboles, en el mes de febrero una vez que ya se eso, se quema la hierba, se siembra a mediados de marzo, el maíz blanco se mezcla con frijol, el día en que se vaya a sembrar matan a dos guajolotes para llevarlo que coman los mozos, o las personas que vayan a ser gozona, en el mismo día las mujeres preparan el caldo de guajolote en el lugar que vayan a sembrar invitando a sus familiares, justo antes de la comida reparten el aguardiente con todas las personas presentes, una persona mayor riega el aguardiente en el suelo, pidiendo para que se de la cosecha, antes de empezar a comer también riegan el caldo de guajolote al suelo para que el otro año tengan una buena cosecha.

Ya después de eso esperan dos semanas y van a checar el frijol si aún sigue ahí, si no lo han sacado los animales y lo revisan, también checan al maíz, el mes de enero van a cortar frijol seco y de ahí lo tienden al sol, hasta que se seque bien, le pegan con un palo para sacar el frijol y la bestia se come los residuos del frijol. Así es como se trabaja en la comunidad.

Siembra de café (ka rhazake kape)

Tiempo máximo para que se inicie su producción, es de 4 años y para realizar este trabajo primeramente se tiene que considerar que se cuente con los medios para sembrar.

Se busca un terreno con suficiente sombra para los arboles de café, si no cuenta con un terreno que no tenga arboles de sombra, primero se tiene que sembrar árboles para sembrar, para la cual atrasaría el proyecto unos dos años.

Se procede a limpiar el terreno y se compran arboles de café, o las semillas las siembran en masetas, cuando ya tengan dos meses se produce a sembrarlos en el terreno bien abonado. después de dos meses se empieza con el deshierbe y se tiene que continuar haciéndolo cada tres meses, se tiene que ser muy observador por si existen plagas hay que tratarlos, si los arboles cuentan con un cuidado con el deshierbe y abono se estima que produce aproximadamente a los tres años, pasados a los tres años, las personas se dedican al corte de café donde hacen gozona o contratan mozo para ir a recoger el café, una vez que ya están cortados los separan los que son rojos con ellos hacen pergamino y lo pasan a la máquina, lo lavan y lo tienden, los que son verdes o están ya muy maduros los hacen bola, las personas lo comercializan con productores, también entran en proyectos para que vendan su café en un precio que les conviene, otros lo ocupan para su autoconsumo, lo preparan en polvo de café, también lo venden.

Canasto (ga)

Materiales: bejuco, cuchillo

Procedimiento:

Las personas mayores elaboran los canastos, y algunos adultos, otros hoy en día ya perdieron la practica en elaborarlos ya que se requieren de tiempo y paciencia, para seguir el bejuco, la persona se hace tres horas para llegar en el lugar en que se va a cortar, el bejuco ya que lo hayan cortado lo llevan a la casa y lo limpian, y empiezan a elaborar el canasto se tardan dos o tres días en hacerlo, ya que es un proceso complicado, al terminarlo, algunos lo venden, otros lo ocupan para su

beneficio propio, algunos lo ocupan para lavar el café, otros lo utilizan para ir a cortar café, lo cuelgan en los hombros y cortan el café.

Jícara de calabaza (xiga yaga)

Materiales: la calabaza, machete, cuchillo

Las personas elaboran jícaras de madera ya que lo ocupan para agarrar agua o meter lo que se requiere de acuerdo a sus necesidades, de lo que hacen las personas es que siembran la calabaza de ahí esperan dos meses para que crezca, lo van a traer para sus casas, lo parten a la mitad con el machete, le van dando forma para que salga como la jícara, le sacan todo lo que tiene adentro, guardando la semilla que tiene para que así sigan sembrando.

Escoba (gbaya)

Materiales: plantas, hilo, machete

Las personas mayores ocupan la escoba de hierba con rama de algunas plantas, para barrer la casa, o cuando van al rancho, las personas que aún siguen ocupando estas escobas consiguen las plantas en los campos y se hacen 2 horas caminando ya que casi ya no se encuentran cerca.

Mecapal (bada)

Materiales: hilo de isle

Las personas se dedican a ser mecapal ya que es un fuerte de recurso, para su sustento propio, también lo ocupan para ir a traer leña, a llevar costales pesados o materiales, ha sido de gran ayuda para las personas, con eso de igual forma llevan el costal de café, le amarran cuando la mula lleva una carga, lo hacen aproximadamente en dos semanas lo van trenzando de tal forma que quede y le van dando forma.

Danzas de la comunidad (weya ki lachhia)

Los tipos de danza que se practican en mi comunidad son los siguientes: azteca, wenche nene, wenche viejo, malinche, cada una de estas danzas tiene diferentes números de elementos, vestimenta, y sones.

Cantinflas: esta danza se compone de 8 integrantes, su vestimenta es de diferentes colores, un sombrero de listones, su ropa es de terciopelo con lentejuelas, esta danza se compone de 32 sones, un registro que se llama la Adelita y el jarabe.

Malinche: esta danza se compone de 8 integrantes, su vestimenta es de diferentes colores, rojo, azul, verde, morado, amarillo, rosado, sombrero adornados con el listón y un espejo, lleva lentejuelas en su ropa, se compone de 20 sones y dos registros.

Wenche viejo: esta danza se compone de 8 integrantes, su vestimenta es de ropa viejita rota, donde todos los integrantes agarran una botella y hacen que beban, se compone de 12 sones y un registro.

La música

Consistía en la ejecución del teponascle o tamboril y la chirimía que era la música que comenzaba sus festividades, después de varios años de existencia es decir por el año de 1600, empezaron a amenizar sus fiestas con instrumentos líricos.

A partir del año de 1725 los habitantes de San Juan Yalahui quisieron formar una banda o un grupo de músicos de esta forma recaudaron fondos y adquirieron ciertos instrumentos, debido a la ignorancia adquirieron varios instrumentos de un solo sonido, como consecuencia la música que ejecuta era peculiar.

Así en el año de 1800 se fundó la banda filarmónica por el maestro Jerónimo Cruz originario de la comunidad de Santiago Zochila, durante esta época la banda recién formada, participo en acontecimientos muy importantes gracias al apoyo de este entusiasta del maestro, al fallecer este maestro la banda sufrió nuevamente y el año de 1912 se vieron la necesidad de conseguir otro maestro, de esta manera vino el maestro Anselmo Ventura Reyes de San Melchor Betaza.

Hasta en el año de 1980 esta asociación filarmónica se fue formando, después llegó otro maestro llamado Braulio Cano Martínez, originario y vecino de esta misma comunidad.

Organizaciones sociales políticas (ka nhakoake)

En la comunidad de San Juan Yalahui, tiene la categoría de agencia municipal, pertenece al municipio y distrito de Villa Alta, cuenta con un cabildo municipal, que está integrada primeramente por el agente municipal, luego le sigue el alcalde único constitucional, luego los dos suplentes y dos regidores, también por cuatro mayordomos y seis policías y la autoridad municipal tiene la función de regir en el orden y las normas en la comunidad, además de administrar los recursos y velar por los intereses de la comunidad.

Cuenta también con un comisariado de bienes comunales que está formada por un presidente, un tesorero, un secretario, este grupo lo conforman doce personas de esos doce, nueve son los que conforman el consejo de vigilancia, y los doce se reúnen en un solo lugar, ellos tienen la función de cuidar la flora y la fauna y también vigilar el buen uso de los terrenos comunales.

Usos y costumbres (ka rhonke loyechhi)

Para elegir a la autoridad, se rigen por usos y costumbres, primeramente, se convoca a una asamblea general de todos los ciudadanos activos, reservados de nuevo ingreso, como suele llamarlos en la comunidad, estando presentes todos los ciudadanos se les da agradecimiento por hacer caso de este llamado, para llevar a cabo la reunión es de suma importancia ya que esta asamblea lo realizan a fines de noviembre, dicho lo anterior enseguida el secretario municipal da a conocer el orden del día, en que se sujetara dicha reunión:

- 1.- pase de lista

Antes de exponer a los candidatos para el agente, deben de tomar en cuenta a los ciudadanos que vigilan a nombrar, que ya hayan cumplido con los demás cargos que les corresponde para la elección, también lo hacen con ternas es decir nombran a tres candidatos para que los ciudadanos pasen a votar por sus candidatos que es de confianza, y el que tenga mayor cantidad de votos es el que será agente, enseguida el alcalde único constitucional, siguiendo el mismo método, posteriormente se elige a los candidatos para suplentes y regidores y la autoridad ya que está por terminar su cargo ellos eligen a los policías y topiles, tienen que realizar 5 cargos para llegar a hacer agente municipal.

Principales actores sociales (benhe yajlho)

Los principales actores sociales son los maestros de música que han enseñado a nuevas generaciones para que se continúe conservando la música, la autoridad municipal por velar y cuidar y cuidar del pueblo en general, a los curanderos que ayudan a los que están enfermos, a los sabios de la comunidad ya que ellos son los encargados de orientar y dar consejos a las autoridades, también con sus experiencias ayudan a resolver problemas, a los catequistas que ayudan para que la iglesia siempre este abierta y limpia.

Población

San Juan Yalahui es una población perteneciente al municipio de San Idelfonso Villa Alta, en el estado de Oaxaca, cuenta con 500 habitantes, está a 1800 metros de altitud, hay 240 hombres y 260 mujeres, el porcentaje de analfabetismo entre los adultos es de 9.2 %, el grado de escolaridad es de 4.98%, tiene agua potable, cuenta con energía eléctrica y también con drenaje.

El sustento d las personas de la comunidad son los trabajos que ellos realiza, como los artesanos, las labores del campo, la gozona, el tequio la siembra, la cosecha de café, la elaboración de la panela, ellos trabajan día a día, sin tener día de descanso, algunos van al mozo, trabajan de albañiles, carpinterías, otros son maestros, tienen

su propio profesión y oficios, otros emigran a los Estados Unidos, cada quien tiene su nivel de vida dependiendo a su economía.

Los valores que se practican (ta chhia rhonke)

En la comunidad existen muchos valores algunos son:

1.- la ayuda mutua consiste en que los ciudadanos se ayudan uno al otro, al enfrentar dificultades, podría ser la muerte de algún familiar, algún imprevisto o entre otras cosas, los ciudadanos van a visitar la persona afectada y le llevan lo que pueden, podría ser económica o ayuda física, de igual manera al realizar una boda van ayudar en la casa de los novios las actividades que se van a realizar.

Tequio: es cuando la autoridad las invita a ser la limpieza general del pueblo, también cuando las señoras van a barrer por las calles principales del pueblo eso lo hacen cada mes.

También van a visitar a la señora que acaba de parir llevándole regalos ya sea ropa, comida para él bebe y a la mana, de igual forma van a visitar a los enfermos lavándole la ropa, llevándole comida y atole blanco.

Gozona: consiste en ayudar a una persona para que después nos vuelva ayudar, la persona que requiere de la gozona va a ver una persona y le dice que lo ayude y después ella le va a devolver la ayuda.

De igual forma cuando una persona está quemando su terreno y se le pasa la lumbre, empieza incendiar es donde la autoridad municipal anuncia por el micrófono para que todas las personas vayan ayudarle apagar el incendio.

Lugares sagrados (garnhelhachhike)

La laguna que se encuentra al norte de la comunidad es considerada un lugar sagrado ya que ahí van a pedir para que llueva, les dé una buena cosecha ese año, haciendo un ritual, una persona de avanzada edad habla con la madre tierra, llevando aguardiente, regándolo en la orilla de la laguna, ahí matan a una gallina regando su sangre alrededor, ahí mismo lo preparan, haciendo un convivio con los invitados.

La iglesia católica

La iglesia católica es considerada uno de los lugares sagrados ya que ha existido durante muchos años, cuando aún Vivian los antepasados, donde van a pedir por el bienestar de sus familiares para que les vaya bien en sus trabajos, de igual forma si tienen alguna enfermedad.

El panteón (kapazando)

El panteón es uno de los lugares más importantes ya que ahí están enterrados los antepasados que tuvieron mucha influencia en la comunidad. Además, ahí festejan día de muertos donde todas las familias van a limpiar y a dejar flores.

En la comunidad se hacen rituales, ahora ya hay muchas religiones ya pocas personas lo hacen, lo hacen en una laguna y ahí piden por su cosecha o por lo que ellos necesitan, tienen que ir un día domingo o viernes para que se cumpla ya que son los días indicados, llevan aguardiente, gallina, vino, mezcal, lo rocían ahí alrededor de la laguna y piden por sus necesidades.

Cando un niño se cae recogen su espíritu, o se haya asustado en algún lugar, lo que llevan es juquelite, al llegar a ese lugar riegan aguardiente, después dicen unas palabras, con el juquelite le pegan a la persona y le echan todo el cuerpo.

Vías y medios de comunicación (ga rhoka benhe)

En la comunidad existen medios de comunicación como el teléfono de las compañías de Telmex, recientemente llegó la señal de celular movistar, el radio para escuchar música y noticias importantes, la televisión para ver noticias y otros canales, la computadora para redactar textos o para hacer papeles.

La carretera para transportarnos de un lugar a otro, el carro es indispensable, el burro, caballo para cargar cosas.

Patrón migratorio (ga tolha rheajke rhajenke chhin)

Las personas emigran por falta de recursos, para sacar adelante a su familia, buscándoles una mejor calidad de vida.

La mayoría de las personas que emigran son jóvenes ya que buscan una mejor vida, porque a ellos no les gusta trabajar en el campo, o se van de contrato y prefieren a emigrar a los Estados Unidos para ahí buscar una mejor calidad de vida.

Otra razón por la que emigran es porque no les gusta estar en la comunidad y prefieren salir afuera, para ahí disfrutar de otras costumbres y a los gustos que ellos quieren tener.

Leyenda (tachigoka tzinholha)

El señor del monte (benhe gia)

Cuentan la leyenda que hace muchos años, una señora fue a ver a su milpa, al llegar en el lugar que se encontraba vio que toda su milpa estaba en el suelo pisoteado por los animales, que se los estaban comiendo, ella de repente empezó a llorar, cuando de pronto de la nada apareció un señor bien vestido como ropa de mariachi y llevaba un caballo blanco, le pregunto si la milpa era suya entonces empezó a reírse a carcajadas, la señora se sorprendió tanto pero en vez de preguntarle por la risa decidió no decir nada, el proseguido, disculpe usted es que mis animales se comieron toda su milpa yo arreglare el daño que ocasionaron lo recompensare por el mal rato que le hicieron pasar, ella quedo muy sorprendida por lo que había dicho aquel señor, el señor le dijo que si sabía hacer de partera, elle le dijo que si sabía, le dijo que andaba buscando a una que le ayudara a su esposa que estaba a punto de dar a luz y que le pagaría muy bien el trabajo, como la señora era pobre acepto inmediatamente, él le dijo sígame y no me diga nada lo que va ver, la señora se asustó mucho a que se refería aquel hombre, y si solo me está engañando pensó ella, al llegar en una gran piedra , el señor le dijo llegamos esta es mi casa, la señora se quedó muda de la impresión y pensó acaso viven personas en una piedra cómo es posible que eso suceda, y desde cuando, al abrir la puerta todo era de oro, habían muchas puertas que se habrían uno por uno, al llegar a la casa vio a muchos animales, el señor le dijo no tenga miedo estos son mis animales ve todos los que están en el monte yo soy el dueño de todos ellos, tengo a personas que trabajan para mí, para que cuiden a mis animales para que no los cacen, luego vio a dos muchachas que estaban preparando comida, la pasaron al cuarto donde se encontraba la mujer del señor, de ahí ayudo a la señora al terminar llamo al señor para que viera que había tenido un varón, luego pidió jabón para lavarse y le dieron un jabón muy grande que la señora desconocía, después la invitaros a comer, le sirvieron en un plato muy grande, con carne grande y la tortilla estaba muy grande cosa jamás había visto, le empezó a dar miedo, entonces pidió un poco de sal y el señor del monte exprimió su nariz y lo hecho en su plato, la señora esta vez estaba

muy atemorizada y le dio asco, hacía que comía la tortilla, para que no se dieran cuenta que ya quería irse de haya, le dio las gracias a las muchachas de ahí le dijeron que no comió nada y que se llevara la carne para el camino la señora acepto, le dijo a l señor que ya tenía que irse, el señor le dio las gracias por haber ayudado a su esposa, en agradecimiento le dio un costal de carbón, le dijo que lo metiera en el ataúd tres días y después de tres días lo iba abrir la señora estaba tan atemorizada que acepto con tal de irse rápidamente, de ahí le dijo cuando llegues donde está tu milpa vas a ver que ya se compuso esta como si nada le hubiera pasado, la señora le dio las gracias, el señor la llevo de vuelta un poco cerca de donde se encontraba su milpa, al llegar donde estaba la milpa la señora vio que estaba bien, ya no estaba como estaba en la mañana cuando llego a verlo, inmediatamente se fue para al pueblo, estaba muy confundida por lo que le había pasado, al llegar todo el pueblo la andaban buscando y se le hizo raro del porque la andaban buscando, todos se sorprendieron al verla, se espantaron y algunos huían de ella atemorizados, ella trato de tranquilizarlos les dijo porque me buscan si apenas Salí en la mañana fui a ver a la milpa, algunos estaban preocupados por ella y le dijeron cómo es posible eso que hasta ahora apareces te hemos estado buscando durante tres días, ella les estuvo contando todo lo que ocurrió las personas se sorprendieron mucho y se atemorizaron por lo sucedido, pero finalmente comprendieron y ya casi no querían hablar con la señora porque le tenían miedo, pero ella omitió la parte cuando le dio el carbón, al llegar en la casa le conto a su esposo y juntos lo metieron al ataúd , al cabo de tres días abrieron el ataúd se sorprendieron mucho al ver que el ataúd estaba lleno de dinero, entonces ellos fueron muy ricos, cuentan las personas que estando dentro de la piedra no pasa el tiempo que ahí va muy lento, por eso la señora pensó que había ido medio día, sin embargo trascurrieron tres días en nuestro mundo, y que en el mundo de ellos el tiempo no pasa, es así como esta leyenda sigue viva en la comunidad por que más de una ha pasado hasta en la actualidad, y dicen los que tienen suerte se encuentran a este señor del monte y les ofrece dinero, pero a cambio le venden su alma, al morir van a ir a trabajar con él, pero antes de haber disfrutado de su riqueza, dicen que ese señor no los trata bien les pega y no les da de comer.

