

# **LAS PLANTAS EXÓGENAS EN LA TAXONOMÍA MIXTECA (MÉXICO)**

**E. Katz**

ORSTOM. Dpt MAA, 213, rue Lafayette  
75010 Paris, France

**RESUMEN:** ¿De qué manera fueron integradas en la taxonomía de los campesinos mixtecos las plantas introducidas desde la llegada de los españoles? Dos tercios de ellas conservaron su nombre castellano, mientras que sólo un tercio fue asimilado a plantas nativas y retomaron el nombre mixteco. Cual sea el origen de su nombre, los mixtecos consideran pocas de estas plantas como exógenas. Y cuando las ven como tales expresan, a través de estos nombres, el carácter de pueblo que ha sobrevivido, por su vitalidad y adaptación, a la conquista, a la colonización y al desprecio.

**PALABRAS CLAVE:** Introducción de plantas, México

**SUMMARY:** We show here how the plants that were introduced in the Mixteca after the arrival of the Spaniards were integrated in the taxinomies of the mixtec peasants. Two thirds of the plants kept their spanish names while one third were assimilated to native plants and called after them. Whatever the origin of their name, few are the plants really considered as exogenous by the Mixtecs. The names they give to these plants express their situation: in spite of having been conquered, colonized and despised, they survived thanks to their strength and adaptability.

**KEY WORDS:** plant introduction, Mexico.

## **INTRODUCCIÓN**

Como en el resto de México, desde la llegada de los españoles se introdujeron en la región mixteca muchas plantas nuevas. ¿Cómo integraron estas plantas los mixtecos? ¿Cuál es su estatuto en la taxonomía indígena?

## **METODOLOGÍA**

Entre 1984 y 1990, llevamos a cabo una investigación etnobotánica de campo en la vertiente del Pacífico de la Mixteca Alta, Estado de Oaxaca. Usamos los métodos antropológicos de la observación participante, insistiendo sobre el aspecto etnolingüístico y la colecta botánica. Las plantas recolectadas fueron depositadas en el Herbario Nacional de México (MEXU) e identificadas por botánicos del Instituto de Biología de la UNAM. Nos apoyamos también en otro estudio etnobotánico sobre la Mixteca Baja de Guerrero (Viveros & Casas, 1985). Confrontamos los datos actuales con datos arqueológicos (McNeish, 1967, Winter, 1985) y fuentes históricas: las Relaciones Geográficas de los siglos XVI y XVIII (cuestionarios aplicados, en 1580 y en 1777 y 1791, para informar al rey de España sobre los recursos de cada encomienda de la Nueva-España). Comprobamos el origen de las plantas mencionadas por medio de los trabajos de Simmonds (1976), Torres (1985) y Hernández (1959).

## LAS PLANTAS USADAS EN LA ÉPOCA PRECOLOMBINA

¿Qué especies vegetales se cultivaban en la Mixteca antes de la llegada de los españoles? Como en toda Mésoamérica, de ayer a hoy, el principal cultivo de subsistencia es el maíz, asociado al frijol y a la calabaza. Entre las plantas cultivadas con más antigüedad se encuentran el nopal, el maguey, el chile, el chayote, el aguacate y ciertos árboles frutales (cf. Tabla 1A). En la parte norte, tuvo gran importancia económica el nopal para la grana, al igual que el cacao y el algodón en el sur.

¿Qué plantas se recolectaban? En las fuentes se mencionan los frutos o vainas de zarzamora, guajinicuile, guaje, guamuchil, pochote, mezquite, pitahaya, las cebollas de monte y los brotes tiernos de hierbas arvenses; chipile, hierba mora, papaloquelite... (cf. Tabla 1A). Esta lista no es exhaustiva. Por ejemplo, los hongos, de consumo generalizado, no son mencionados.

## LA INTRODUCCIÓN DE NUEVAS ESPECIES VEGETALES

En 1580, medio siglo después de la llegada de los españoles a la Mixteca, ya se cultivaban gran número de especies vegetales exógenas. En las tierras frías se ven trigo, habas y otras leguminosas. También la morera de seda se introdujo con gran éxito pero su producción decayó a fines del siglo XVI. En las haciendas de tierra caliente se desarrolló la producción de caña de azúcar a gran escala. Además, fueron plantados numerosos árboles frutales e introducidas verduras y hierbas de olor. En el siglo XVIII, a esta larga lista, se agregan otras especies más (cf. Tabla 1B-C), algunas, mencionadas en las fuentes ya no se cultivan en la región, o sólo de forma ocasional, mientras que otras que se siguen cultivando no son mencionadas. Ciertas especies o variedades nuevas fueron introducidas, o reintroducidas, recientemente por agrónomos (cf. Tabla 1B-C). Estas últimas vinieron de Europa de Asia o de Africa pasando, generalmente, por España, las Canarias o las Filipinas. Después llegaron también plantas sudamericanas (granada china, chile morrón).

## TAXONOMÍA BOTÁNICA MIXTECA

Los nombres de las plantas en mixteco, como en otras lenguas, están generalmente constituidos por un lexema primario, a veces seguido de un lexema secundario (cf. Friedberg, 1990). Algunas plantas culturalmente importantes, como el maíz y el frijol, tienen nombres diferentes en función del lexema empleado, mientras que otras comparten un mismo lexema primario. Por ejemplo, el lexema "noko" corresponde a *Annona* spp., *Diospyros digina* (Jacq.) y *Casimiroa edulis* (Llave & Lex.). Así, 27.5% de las plantas introducidas, que hemos investigado, recibieron el mismo lexema primario que el de las plantas nativas a las cuales fueron asimiladas.

### Ejemplos:

- "tikwe'e" (= fruta redonda roja): *Psidium guajava* L., *Citrus* spp.
- "ne'ya": *Prunus serotina* Ehrh., *Prunus persica* (L.) Batsch (mismo genero).
- "nika": *Pouteria sapota* (Jacq.) H.E. Moose & Stearn., *Musa* spp.
- "nuchi": *Phaseolus* spp., *Vicia faba* L., *Pisum sativum* L., *Cicer arietinum* L., *Vigna unguiculata* L. (Walp.) (todas son leguminosas).
- "minu": *Chenopodium ambrosioides* L., *Mentha arvensis* L. (hierbas de olor).

En los tres primeros ejemplos, no son las plantas introducidas sino las nativas las que llevan un lexema secundario, mientras que en el cuarto ejemplo es la planta introducida. En el quinto ejemplo, la planta nativa se llama "minu ñu savi" ("epazote mixteco") y la introducida "minu stila" ("epazote castellano") (cf. Tablas). Se emplea también "stila" para nombrar las variedades introducidas por los

agrónomos; por ejemplo, "mango stila" para el "mango manila", "nuni stila" para el maíz híbrido. 5% de las plantas exógenas tienen un nombre mixteco propio ("tikwiti", "chi'lo"). 42.5% de las plantas conservan, en mixteco, su nombre castellano ("mango", "manzana", etc.) y 25% un nombre compuesto de un lexema primario mixteco -indicando a veces la forma de vida: "yuku" ("hierba")- y uno secundario en castellano (por ejemplo: "ya'a morrón", "yuku manzanilla"). 10.5% de las plantas utilizadas en México, desde la época prehispánica, tienen un nombre castellano de origen nahuatl ("jicama", "nanche") o taíno ("papaya"), ya que estas plantas eran desconocidas en España. Posiblemente, antes de la llegada de los españoles estas plantas o no existían en la región mixteca, o su nombre mixteco fue sustituido por el del castellano. Constatamos que la etimología no es siempre indicadora del origen de las plantas. Sin embargo, los mixteco- hablantes no son conscientes de la etimología, solamente notan que algunas plantas tienen el mismo nombre en mixteco que en castellano.

## DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

No hay correlación entre la fecha de introducción de las plantas y la frecuencia de su cultivo. Así, plantas introducidas en el siglo XVI no son usuales hoy, o ya no se cultivan, mientras que otras, recién implantadas, se cultivan frecuentemente. Plantas introducidas incluso recientemente son consideradas como "criollas", mientras que algunas nativas son apreciadas como exógenas. En la vertiente del Pacífico, apesar de que se recuerde que el café se comenzó a cultivar a fines del siglo pasado y principios de éste, los campesinos lo consideran como una planta nativa. Lo mismo ocurrió con el plátano en el siglo XVI. En varias Relaciones Geográficas de Antequera es mencionado como planta "de esta tierra", y no "de castilla", pese a que fue introducido algunas décadas antes. De otras plantas se olvidó que fueron introducidas, por haberse adaptado al ecosistema local y a la cultura agrícola y culinaria de los mixtecos. Por ejemplo, a ningún mixteco se le ocurre que una planta espontánea, como la "mostaza", fue introducida como cultivo y se volvió arvense.

En la vertiente del Pacífico, los campesinos consideran como exógenas el jitomate, la vainilla, el cacao (aunque mencionadas en las Relaciones Geográficas), la malanga y la jícama (cf. Tablas). Posiblemente, la malanga (traída del Istmo en 1950) y la jícama no eran cultivadas localmente antes, el jitomate se cultivaba sólo donde hay riego, el cacao y la vainilla desaparecieron de unos lugares y reaparecieron recientemente. Las nuevas variedades traídas por los agrónomos son consideradas como introducidas, ya sean variedades de plantas nativas (maíz híbrido, aguacate de burro) o exógenas (café guarnica, naranja de ombligo, mango manila).

Las plantas exógenas fueron más o menos bien aceptadas y apreciadas por su utilidad culinaria. Los árboles frutales fueron las plantas introducidas más numerosas. Esto se debe a que los indígenas contaban con una tradición arborícola y a que las frutas forman una categoría alimentaria flexible, la de los alimentos (generalmente dulces) que se consumen entre las comidas, "por gusto" y no por hambre. Las nuevas especias y hierbas de olor también fueron aceptadas por los mixtecos, que ya consumían varias plantas para el mismo uso; sin embargo unas, como el hinojo, perdieron su uso condimentario y sólo guardaron el uso medicinal. De la misma manera, las leguminosas exógenas fueron fácilmente asimiladas a los frijoles y guisadas similarmente. El trigo, aunque cultivado primero para hacer pan, llegó a ser consumido en "atole", como el maíz, y mezclado con éste para hacer tortillas. No se prosiguió en todas partes de la Mixteca el cultivo de las verduras introducidas en el siglo XVI. En varios lugares prefieren usar verduras arvenses.

Los nombres dados a las plantas consideradas como exógenas revelan el contexto social y la percepción de los mixtecos. Las plantas "criollas" son llamadas indiferentemente "mixtecas" ("ñu savi"), "pobres" ("la'vi") o "corrientes", mientras que las plantas "introducidas" son llamadas "de Castilla" ("stila"), "buenas" ("va'a"), "finas" ("fino"), "curadas" ("yî tatã") y "mejoradas". Los

mixtecos perciben las plantas como antropomórficas y comparan el origen de las plantas con el origen étnico de los humanos. Despreciados por los colonizadores españoles, los mixtecos llegaron a despreciarse a sí mismos. Sin embargo, ellos dicen también que las plantas exógenas son, como "la gente de razón", más "finas" pero más "delicadas" mientras que sus plantas nativas son como ellos feos y rústicos, pero resistentes y bien adaptadas a su medio ambiente.

## BIBLIOGRAFÍA

- ACUÑA, R., (1984). Relaciones Geográficas del Siglo XVI: Antequera. México. UNAM. T.1&2.
- CERVANTES LECHUGA, F.L., (1967). La Mixteca en el siglo XVIII según las Relaciones Geográficas del Siglo XVIII. México. Tesis profesional. Facultad de Filosofía y Letras. UNAM.
- FRIEDBERG, C., (1990). Le savoir botanique des Bunaq. Paris. MNHN.
- HERNÁNDEZ, F., (1959). Historia natural de la Nueva España. México. UNAM.
- MACNEISH, R., (1967). A summary of subsistence. Vol.1. Chp. 15. in Byers D., ed. The prehistory of Tehuacan valley. Environment and subsistence. Austin-London. University of Texas Press.
- Relación de los pueblos de Acatlan, Chila, Petlaltzingo, Ixcitlan y Piaztla. Anales del Museo Nacional de México. 2a época. T.IV. 1907: 97-118.
- SIMMONDS, N.W., (1976). Evolution of crop plants. London-New York. Longman.
- TORRES, B., (1985). Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI. pp. 53-128 in T. Rojas Rabiela & W. Sanders, eds., Historia de la agricultura. Epoca prehispánica - Siglo XVI. México. INAH. T. 1.
- VIVEROS, J.L. & A. Casas, (1985). Etnobotanica mixteca: Alimentación y subsistencia en la montaña de Guerrero. México. Tesis profesional. Facultad de Ciencias. UNAM.
- WINTER, M., (1985). Los altos de Oaxaca. pp. 77-124 in T. Rojas Rabiela & W. Sanders, eds., Historia de la agricultura. Epoca prehispánica - Siglo XVI. México. INAH. T. 2.

PLANTAS NATIVAS PRESENTES EN LA MIXTECA		
<i>Achras sapota</i>	chicozapote	?
<i>Acrocomia mexicana</i>	coyul	tika'a
<i>Agave spp.</i>	maguey	Yavi
<i>Allium sp.</i>	"cebolla"	Tikumi
<i>Amaranthus sp.</i>	alegría	?
<i>Ananas comosus</i>	piña	Vixi
<i>Annona cherimolia</i>	chirimoya	Noko
<i>Annona muricata</i>	guanabo	noko iñu
<i>Annona sp.</i>	anona	Noko
<i>Byrsonima crassifolia</i>	nanche	Nanche
<i>Capsicum annum</i>	chile	ya'a
<i>Carica papaya</i>	papaya	Papaya
<i>Casimiroa edulis</i>	zapote blanco	noko chingo
<i>Ceiba parviflora</i>	pochote	?
<i>Chenopodium ambrosioides</i>	epazote	Minu
<i>Crataegus pubescens</i>	tejocote	Tinumi
<i>Crescentia cujete</i>	jicara	Ñaxi
<i>Crotalaria sp.</i>	chipile	yuve ishi
<i>Cucurbita spp.*</i>	calabaza	yiki
<i>Diospyros digyna</i>	zapote negro	noko tu
<i>Gossypium hirsutum</i>	algodón	Kachi
<i>Hylocereus undatus</i>	pitahaya	
<i>Inga sapindioides</i>	guajinicuile	Chakwa
<i>Ipomea batatas</i>	camote, batata	ña'mi

<i>Leucaena spp.</i>	guaje	nduva, nete
<i>Lycopersicon lycopersicum</i>	jitomate	tinana kwe'e
<i>Manihot esculenta</i>	camote de palo	ña'mi yutu
<i>Opuntia spp.</i>	nopal	mi'ne
<i>Pachyrrhizus erosus</i>	jicama	Jicama
<i>Parmentiera edulis</i>	cuajilote	?
<i>Persea americana</i>	Aguacate	Tichi
<i>Persea liebmannii</i>	Aguacate de burro	tichi
<i>Phaseolus spp.**</i>	Frijol	Nuchi
<i>Physalis sp.</i>	Tomate	Tinana
<i>Piper sanctum</i>	hierba santa	yuve noo
<i>Porophyllum sp.</i>	Papaloquelite	yuve no'su
<i>Pouteria sapota</i>	Mamey	nika xye'e
<i>Prosopis spp.</i>	Mezquite	
<i>Prunus serotina</i>	Capulín	ne'ya
<i>Psidium guajava</i>	Guayaba	tikwe'e niki
<i>Pythecoellobium dulce</i>	Guamuchil	?
<i>Salvia hispanica</i>	chía	?
<i>Sechium edule</i>	chayote	Naña
<i>Solanum spp.</i>	hierba mora	yuve tincso
<i>Spondias mombin</i>	ciruela	Tikava
<i>Theobroma cacao</i>	cacao	si'va
<i>Vanilla planifolia</i>	vainilla	?
<i>Xanthosoma sp.</i>	malanga	Malanga
<i>Zea mais</i>	maíz	Itu
<i>Allium cepa</i>	cebolla	Tikumi
<i>Allium sativum</i>	ajo	Ajo
<i>Anis pimpinella</i>	anis	?
<i>Beta vulgaris</i>	betabel	?
<i>Beta vulgaris var. cicla</i>	acelga	?
<i>Brassica campestris</i>	mostaza	yuve stancia
<i>Brassica napus</i>	nabo	yuve stancia
<i>Brassica oleracea</i>	col	?
<i>Capsicum pubescens</i>	chile morrón	ya'a morrón
<i>Cassia fistula</i>	cañafistola	?
<i>Chamomilla matricaria</i>	manzanilla	yuku manzanilla
<i>Cicer arietinum</i>	garbanzo	nuchi ñii
<i>Cinnamomum zeylanicum</i>	canela	Canela
<i>Citrullus vulgaris</i>	sandía	?
<i>Citrus aurantifolia</i>	lima	tikwe'e lima
<i>Citrus aurantium</i>	naranja agria	tikwe'e iya
<i>Citrus limon</i>	limón	tikwe'e kwachi
<i>Citrus medica</i>	sidra	Sidra
<i>Citrus maxima</i>	toronja	tikwe'e na'un
<i>Citrus reticulata</i>	mandarina	tikwe'e
<i>Citrus sinensis</i>	naranja dulce	tikwe'e vishi
<i>Citrus sinensis var. navel</i>	naranja de ombligo	tikwe'e vishi
<i>Cocos nucifera</i>	coco	Coco
<i>Coffea arabica</i>	café	Café
<i>Coffea arabica var. garnica</i>	café mejorado	café
<i>Coriandrum sativum</i>	culantro	yuwe cilantro
<i>Cucumis melo</i>	melón	?
<i>Cucumis sativus</i>	pepino	?
<i>Cuminum cyminum</i>	comino	Comino
<i>Cydonia oblonga</i>	membrillo	?
<i>Cymbopogon citratus</i>	té limon	?
<i>Cynara cardunculus</i>	cardo	?
<i>Daucus carota</i>	zanahoria	Zanahoria
<i>Eriobothrya japonica</i>	nispero	Nispero

<i>Ficus carica</i>	higo, breva	Higo
<i>Foeniculum vulgare</i>	hinojo	yuku nojo
<i>Hibiscus sabdariffa</i>	jamaica	?
<i>Hordeum vulgare</i>	cebada	?
<i>Lactuca sativa</i>	lechuga	?
<i>Lens culinaris</i>	lenteja	?
<i>Malus pumila</i>	manzana	Manzana
<i>Malva sp.</i>	malva	yuku malva
<i>Mangifera indica</i>	mango	Mango
<i>Mangifera indica var. manila</i>	mango manila	mango stila
<i>Mentha arvensis</i>	hierba buena	minu stila
<i>Morus alba</i>	mora (seda)	?
<i>Musa spp.</i>	platano	Nika
<i>Olea europea</i>	olivo	?
<i>Origanum vulgare</i>	oregano	Oregano
<i>Oryza sativa</i>	arroz	Arroz
<i>Passiflora mollissima</i>	granada	chi'lo
<i>Passiflora sp.</i>	granada china	chi'lo
<i>Petroselinum crispum</i>	perejil	?
<i>Pisum sativum</i>	arveja	?
<i>Prunus armeniaca</i>	chabacano	?
<i>Prunus domestica</i>	ciruela	?
<i>Prunus persica</i>	durazno	ne'ya
<i>Prunus</i>	cereza	?
<i>Punica granatum</i>	granada	?
<i>Pyrus communis</i>	pera	?
<i>Raphanus sativus</i>	rabano	Rabano
<i>Ricinus communis</i>	higuerilla	?
<i>Ruta chalepensis</i>	ruda	yuku ruda
<i>Saccharum officinarum</i>	caña dulce	noo vishi
<i>Sesamum indicum</i>	ajonjolí	?
<i>Solanum melongena</i>	berenjena	?
<i>Solanum tuberosum</i>	papa	Tikviti
<i>Spinacia oleracea</i>	espinaca	?
<i>Syzygium jambos</i>	pomarosa	Pomarosa
<i>Tamarindus indica</i>	Tamarindo	Tamarindo
<i>Triticum aestivum</i>	Trigo	Trigo
<i>Vicia faba</i>	haba	nuchi haba
<i>Vigna unguiculata</i>	frijol China	nuchi China
<i>Vitis vinifera</i>	uva	?
<i>Zingiber officinale</i>	gengibre	ña'mi yatu

TABLE 1: *Cucurbita ficifolia*, *C. mixta*, *C. moschata*, *C. pepo*. \*\* *Phaseolus vulgaris*, *Ph. Coccineus*. citado en las Relaciones Geográficas del siglo XVI, citado en las Relaciones Geográficas del siglo XVIII, no citado en las fuentes introducido en el siglo XIX, introducido en el siglo XX, introducción o re-introducción reciente en la Mixteca, introducido o re-introducido por agrónomos, presente en el sitio de Nochixtlan (Mixteca Alta) (Winter, 1985), cultivo común actualmente raro o desaparecido hoy. Los nombres mixtecos fueron anotados en San Pedro Yosotato (Tlaxiaco, Oaxaca), salvo el nombre del cacao que ya desapareció en varios dialectos