

29.  
29.

TESIS EN  
ARTES PLÁSTICAS  
10 20 1994



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO ESCUELA NACIONAL DE ARTES PLASTICAS

La fotografía, su carácter testimonial y artístico.  
Ensayo fotográfico "El chivo expiatorio".

memoria de desempeño profesional  
que para obtener el título de  
LICENCIADO EN COMUNICACION GRAFICA  
presenta:

**ESTANISLAO MIGUEL ORTIZ ESCAMILLA**  
México D.F. 1994



SECRETARIA  
ACADEMICA  
Escuela Nacional de  
Artes Plásticas

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**



## **UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso**

### **DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

---

Director y asesor:  
Maestro José de Santiago Silva

---

# INDICE

INTRODUCCION	
I. EN TORNO A LA FOTOGRAFIA	6
II. LA MATANZA, MANIFESTACION DE LA VIDA EN LA MIXTECA	7
III. TESTIMONIOS ORALES	11
IV. PROCESO DE TRABAJO Y TECNICAS UTILIZADAS	26
V. ENSAYO FOTOGRAFICO "EL CHIVO EXPIATORIO"	28
CONCLUSIONES	58
NOTAS BIBLIOGRAFICAS	59
BIBLIOGRAFIA	60

---

## INTRODUCCION

La fotografía me ha interesado como forma completa de expresión y por lo tanto es el principal elemento de mi quehacer profesional. El presente trabajo quiere ser el testimonio de una parte de mi entorno social de origen a través de imágenes fotográficas.

Para realizar este trabajo opté por el ensayo fotográfico debido a ser éste una forma de comunicación artística que, no obstante su complejidad, permite y propicia la expresión visual singular; por tal vía se puede acceder a la creación personal, fusionando técnicas y conceptos. Como refirió la revista LIFE al ensayo fotográfico en el año 1973: "Es una nueva forma artística: fotos dispuestas de tal manera que relatan una historia completa".

Por lo anterior puedo afirmar que los aspectos socioeconómicos y culturales de un pueblo pueden enriquecerse mediante la creación artística de imágenes fotográficas.

Una de las actividades que de muchos años atrás se ha llevado a cabo en la región Mixteca y concretamente en el municipio de Huajuapán, Oaxaca, es la *matanza*. Ya don Antonio de León -benemérito huajuapeño que fuera Gobernador de Oaxaca y que murió en el Molino del Rey en 1847- la llevaba a cabo y la que fuera su hacienda, era conocida aún en años recientes como "Matanza vieja". En la *matanza* gran cantidad de ganado cabrío es sacrificado en determinada época del año. Una tradición con fines fundamentalmente económicos, con una estructura de trabajo jerárquica y tradicional (patrón, empleados, capitanes y cuadrillas), así como una gran movilidad y cohesión social.

En este ensayo se tiene planteado mostrar que la *matanza* es parte del sincretismo cultural probablemente heredado de los antiguos mexicanos y de la cultura judeo-cristiana; "Quetzalcóatl se sacrifica en la llameante hoguera y al pasar por la muerte, resucita convertido en el planeta Venus, lucero del alba, anunciador del nuevo día" <sup>1</sup>. Si lo comparamos resulta un paralelismo al ver que: Cristo muere sacrificado en la cruz y resucita al tercer día, para redimir los pecados de los hombres abriéndoles así las puertas del cielo. Esto es parte del

---

pensamiento que me guió para desarrollar el ensayo, el cual puede resumirse en la siguiente frase: "*MORS JANUA VITAE*" la muerte puerta de la vida.

Para cumplir mi objetivo abordé en primer lugar el concepto personal de la fotografía, vista como un documento y una forma de expresión y comunicación. Enseguida relato en forma sintetizada la manera de efectuar *la matanza* enriquecida con testimonios de las personas que en ella participan. Asimismo explico cuál fue el proceso de trabajo y las técnicas fotográficas utilizadas para consolidar mi propuesta.

Finalmente presento las imágenes que son producto de una motivación y sin duda una entrega a los momentos mágicos de la vida de la Mixteca y que hoy quiero compartir.

## I. EN TORNO A LA FOTOGRAFIA

Dentro de las características de la fotografía consideramos su carácter documental; es el registro de hechos auténticos, riqueza informativa y sentido del lugar y del tiempo. Así también es considerada expresión artística sometida a las categorías estéticas de toda obra de arte.

El ser testigo de una época donde los valores culturales están siendo modificados como resultado de una globalización económica, me comprometen a abordar la fotografía documental, que es una forma de comunicación visual. El documento considerado desde el encuadre y el disparo hasta la presentación final del ensayo, para así lograr una integración de los elementos formales. El valor estético y el planteamiento semántico vistos como elementos de comunicación integrados a nuestro aquí y ahora.

En la fotografía he desarrollado como camino principal de expresión el blanco y negro. En primera instancia porque me permite un manejo directo de la técnica fotográfica y su aspecto artesanal (entendido éste como una expresión singular) y un control amplio y fundamental en mi trabajo. Por su gran significación dual implícita en: vida y muerte, día y noche, bien y mal, principio y fin, pureza e impureza, masculino y femenino.

Mis fotografías son el eco de una vivencia, de la emoción de haber sido testigo del arrebato de la muerte y de la vida que ésta genera. Una experiencia que transmito por medio de las imágenes, al poner de manifiesto una cultura con su ancestral herencia; ello en mí hace obligada su difusión para que tenga sentido de comunicación.

Sin embargo, hay que reconocer que la visión personal está condicionada por el gusto y la ética, por lo que a pesar de la veracidad que se le adjudica a la imagen fotográfica, la fragmentación de la realidad le imprime un carácter subjetivo. Así también quiérase o no, la cámara "es un arma", instrumento de poder que se apropia de las imágenes de nuestro entorno pasando a ser propiedad del fotógrafo, enriqueciendo así su acervo de símbolos y códigos.

## II. LA MATANZA, MANIFESTACION DE LA VIDA EN LA MIXTECA

La región Mixteca se localiza en los estados de Puebla, Guerrero y Oaxaca, en este último principalmente. Con una superficie de 34,869 km<sup>2</sup>, se le divide en alta, baja y costa. Huajuapán de León es una ciudad de aproximadamente 150,000 habitantes, que por su ubicación se considera corazón de la Mixteca por su mayor movimiento comercial<sup>2</sup>.

La base de la economía en Huajuapán se debe a: un comercio que no produce y sólo reinvierte, con escasa producción agrícola debido a que está sujeta a la siembra de temporal. En cuanto a su ganadería, se limita al pastoreo y carece de industrias.

Muchos ingresos se derivan de actividades de servicio en oficinas públicas y privadas, estos salarios en su mayoría están sujetos a la tarifa mínima. Se considera que del dinero que llega a la Mixteca más del 50% proviene de los emigrantes.

Cabe destacar que la emigración hacia los Estados Unidos se ha agudizado con el paso de los años debido a un cúmulo de problemas, entre ellos la escasez de empleos y los bajos salarios.

En el aspecto de expresión cultural si encontramos amplias manifestaciones. Destacan las fiestas religiosas, cada una con tradiciones propias y en algunos casos las celebraciones se conjugan con los eventos cívicos, como en el caso de la conmemoración del Sitio de Huajuapán.

En el aspecto artesanal mencionamos el tejido de productos de palma pero debemos considerarla básicamente como una fuente de ingresos para la economía familiar. Los mismos aspectos: expresión cultural e ingresos económicos los encontramos también en *la matanza*, motivo de este trabajo. Esta consiste en el trabajo que se realiza durante una temporada anual en la que son sacrificados centenares de chivos y en la que participan familias completas, con una marcada división del trabajo. Los diferentes productos obtenidos son procesados de manera especial resultando de gran demanda para el consumo local y del vecino estado de Puebla principalmente.

He desarrollado los temas con relación a la Mixteca por haber nacido en Huajuapán. Mis temas recurrentes se refieren a

dicha región por la facilidad de que mi familia radica en tal ciudad y por la identificación social y cultural que me vincula por ser miembro de esa comunidad.

El primer asunto fotográfico que desarrollé en esta zona fue en 1980 sobre el sismo ocurrido en Huajuapán, mismo que transformó en cierta medida el aspecto arquitectónico y las tradiciones. El trabajo se exhibió en la Academia de San Carlos en 1981. Ello fue el punto de partida para decidirme por la fotografía y en abordar temas sobre la Mixteca.

Posteriormente realicé un ensayo sobre Coixtlahuaca, que también forma parte de la Mixteca, el cual se titula "*LLANO DE CULEBRAS*". En ambos se retrató la arquitectura, vida y costumbres. Este último lo presenté en 1986 en la Casa de la Cultura de la ciudad de Oaxaca.

En 1985 había iniciado el paisaje de la Mixteca y con estas imágenes se han presentado varias exposiciones, la principal en la Academia de San Carlos en 1987. Además de una serie fotográfica realizada en 1989 y que aún se encuentra inédita la cual trata sobre la arquitectura vernácula de la región Mixteca.

Mi actividad sobre *la matanza* inició concretamente en 1989. Yo la recuerdo desde mi niñez pues nos llevaban a la Hacienda de Vista Hermosa -actualmente abandonada- a comprar productos de "matanza", ello al igual que muchas personas. No íbamos por diversión. Desde 1985 tenía intenciones de ir a *la matanza* pero no tuve la oportunidad por las temporadas en la que se llevaba a cabo. No había vuelto desde niño y las imágenes de entonces ya eran muy borrosas, así que traté de descubrir lo que era realmente. Ahora en la Hacienda el Rosario, a través de pláticas con gente que trabaja ahí he revivido algunas situaciones, recuperé parte de la tradición en forma oral. Ello fue parte de la motivación para este ensayo fotográfico. En la gente hay mucha nostalgia de lo que era *la matanza* y en lo que se ha convertido, es decir que hubo una grandeza económica sustento de decenas de familias y de una tradición que se esfuma en los nuevos tiempos.

Ahora la gente está afectada por la crítica situación económica; antiguamente vivían de los productos de la *matanza* y lo que se les pagaba era suficiente, pero ahora no. La gente hoy va por la tradición, por algunas ganancias y productos que obtienen y por la cohesión social que se da, aunque en el último aspecto no se está consciente, es una especie de resistencia cultural.

El ensayo fotográfico lo realicé de 1989 a 1992. Cabe mencionar que la *matanza* es sólo una temporada variable del año, entre octubre y noviembre, con un período que oscila de tres días a tres semanas según la demanda y la cantidad de ganado por matar.

La *matanza* se inicia con la entrada de los trozos de ganado a la hacienda (un trozo consta de 450 chivos). Los chivos vienen de pastar desde meses atrás en el monte, el fenómeno de pastoreo es otro asunto que no abordé. La hacienda es una construcción destinada específicamente para la *matanza*, el resto del año sirve de almacén de granos y de establo. Llevados los animales, seleccionan a los que matarán y a los que servirán de pie de cría para el siguiente año. Se mata según la demanda que requieran en Puebla, adonde se destina el mayor porcentaje de la carne y sus derivados. La estructura del trabajo se rige por el patrón, dueño de la hacienda, el cual tiene sus asistentes que son sus hijos y otros empleados de su confianza. Los asistentes del patrón a su vez controlan a los "capitanes": el de matanceros (los que sacrifican y destazan los chivos), el de chiteros (el chito, carne salada y secada al sol) y el de calderas (donde se dedican a preparar frituras como chicharrón, ubres y costillas). Los capitanes tienen a sus cuadrillas y éstas varían según la gente contratada para trabajar cada temporada.

El sacrificio del ganado cabrío se efectúa de manera rudimentaria: una cuchillada al corazón para la rápida expulsión de la sangre. Ya desangrado el chivo tiene que ser "pelado", desollado. Este trabajo se hace de tal forma que no dañe la piel para que la puedan vender más adelante. Luego se destazan y se separan las partes del chivo tendidas en unos petates. Los que

matan y destazan provienen de un pueblo vecino, Santiago Cacaloxtepec. Aquí participan familias completas que llegan a vivir en las inmediaciones de la hacienda durante todo ese periodo.

Los que se dedican a preparar el chito provienen de Zapotitlán Palmas y los que trabajan en las calderas, de Rancho Solano y Rancho Jesús.

De la carne que se ha separado, la mayor parte se envía hacia Puebla, y la restante es para el consumo local.

### III. TESTIMONIOS ORALES

A través de los siguientes testimonios que realicé por medio de entrevistas, deseo que se conozca *la matanza* de forma directa y viva. Con los sentimientos y la convicción del trabajo que realizan quienes en ella laboran se reflejen los aspectos culturales, económicos y de cohesión social que son motivos fundamentales en mi ensayo fotográfico.

Por medio de sus voces reafirmamos lo que conforma esta tradición y algunas expresiones culturales de la Mixteca como la elaboración de platillos; la importancia de ingresos para el sustento de decenas de personas, la marcada división del trabajo y la fuerza social que ello representa.

#### RELATO DE DON ROSALIO "CHALIO" CELIS

*Emplendo de confianza de la Hacienda El Rosario.*

*Huajuapán de León, Oax., 3 de septiembre de 1993.*

Desde 1950 trabajé en Vistahermosa. Yo trabajé como chicharronero, fritanguero que se dice. Luego ya me separé y en 1954 entré de machetero: cargar el camión, llevar la carga a Puebla, entregarla y entonces venir a cargar en la noche para salir a las tres de la mañana para Puebla. Diario, diario, lo que duraba el ganado que tenía don Cándido. De allí me salí y me fui con Félix Maza en 1964. En ese año empezó a matar don Félix ya separado de don Cándido. Antes en la hacienda el Rosario ya había ido yo a freír también ahí cuando don Antonio García mató

Aquí en la región de la Mixteca de Huajuapán, mataba don Cándido Abascal y don Antonio García. Don Cándido mataba un mes, don Antonio medio mes. Y los otros no porque ocho días, quince días, según la cantidad de ganado. Don Cándido ponía 30, 31 trozos; cada trozo tenía 450 chivos, ahorita ya los ponen muy alto por falta de pastor o por ahorrarse otro pastor, pero no se mantiene bien el ganado.

El ganado lo traía de la costa a pie, ahora ya no, "ya son catrines" decía don Cándido. empezaban a andar pasando la Semana Santa, marzo o abril. Llegaban aquí en junio para hacer

el "apartadero" a fines de julio. Poco a poco venían a pie, creo que al primer pueblo que llegaban de Oaxaca era San Juan Piñas, ya de ahí empezaban a entrarle hasta llegar. La mayoría de ganado lo traían de allá, casi lo más. Es más grande el ganado de tierra caliente, es crecido, ya el de tierra fría no sirve, es chaparroncito no tiene vista.

Todos trabajaban en la misma temporada, nomás que uno adelante y otro atrás: un año mató primero don Angel Abascal, adelante, luego empezó don Cándido, acabó don Cándido y empezó don Antonio García. Había buenas relaciones.

Mi tío Manuel trabajó 40 años con don Cándido, iba a comprar a la costa, me decía y me contaba:

— Mira sobrino cuando yo empecé a ir a la costa había de quince centavos el chivo, ya últimamente lo compré a treinta, a treinta y cinco. Cabra grande.

*La matanza* yo creo que ni mi tío Manuel se dió cuenta cuando empezó.

Los españoles casi siempre la han dirigido, lo más sí: don Antonio Gorrostegui, español; don Cándido, español; don Antonio García, español; don Félix Maza, español. Solamente don Rufino Ramírez que era de Petlancingo, ése era mexicano, Lezama y sabe qué tantos mataban por 'ai también, porque hasta en Matamoros también hubo matanza. En Matamoros mató don Antonio García un año. Ya hace mucho tiempo, antes del 54. De todo eso le doy razón y explicación.

Las matanzas estaban aquí. Todavía creo de una matanza aparecen los paderones (sic.) aquí entre San Andrés y Cálalos, en un ranchito que se llama San Antonio parece que hubo matanza pero quién sabe. Puros paderones (sic.) se ven y dicen que fue matanza, pero hasta 'ai. Ya no sé quién la fundó, nada.

Con don Félix trabajamos yo, mi compadre Rubén, mi compadre Camilo, mi compadre Bernardino, esos somos los ayudantes o empleados. Después están los capitanes y los pastores. Un capitán debe llevar dos trozos y un "coleador" que es un chamaco que va ayudando a atajar el ganado. El ayudante da

órdenes al capitán, el capitán le da órdenes al pastor. El ayudante va dando los tramos de terreno al ganado y el capitán es para que cuente y acarree el maíz para que coma el pastor. El pastor no se mueve del ganado, solamente por enfermedad; de que recibe el trozo ahí va y ahí va hasta que no entrega el trozo en *la matanza*.

Ya en *la matanza* está el capitán de matadores y peladores que es Cecilio y en las calderas es Aurelio Rodríguez, en el chito es uno de Zapotitlán, estaba Porfirio. Esos son los responsables de la cuadrilla, reparte a cada quien lo que va a trabajar. Los peladores son un número alto porque ahí entran hombres y mujeres. En Tehuacán no, ahí puro hombre, van mujeres pero no entran. La mujer nadamás llega a la puerta con su canasta de alimento, cena, lo que sea, la pone y ahí está el mandadero y lleva la canasta que es pa' fulano y se la lleva. Puro hombre y chamaco grande, desde que entran ya no salen hasta el otro día. Aquí es diferente, entran y salen, entran y salen.

Al pelador le tocan las orejas, un riñón, las cuatro patas y las menudencias, tripas y panzas, devuelven una para echar la grasa. A los chiteros les toca dos brazuelos y una maquila de maíz por día. A los fritangueros les toca un hígado. A los peladores les pagan cinco mil por cabeza de chivo, a los chiteros tres mil. A los fritangueros veinticinco mil por día. Los pastores y capitanes tienen su sueldo y también maíz. A los ayudantes sólo es el pago.

Antes, dicen mi abuelo y mi papá, no se iba en camión porque no había, entonces la mercancía se iba en burrito de aquí a San Juan Ixcaquixtla, ahí lo embarcaban en un trencito. El espinazo lo secaban y hacían tercios como leña, lo metían en costales y así se llevaban todo, ya seco. Dicen que a los pastores les daban una docena de hígados, en aquella época no se vendían, de tirarlos se los daban. Ahora todo se va para Puebla, espinazo, cadera, cabeza, riñón, montelaya, todo se va.

Los acaparadores de hueso compran por cabeza; si pide 50 cabezas, tienen que ir 50 espinazos, 50 caderas, 50 riñones, 50 montelayas, 50 hígados, 50 bofes. Eso es lo que le toca comprar

por reglamento. Eso es lo que yo entrego en Puebla. Recibo contado aquí y contado entrego en Puebla. El chito se les vende a los grandes abarroteros. El chicharrón se vende por kilos, ya va frito, ya no hay ninguna descomposición si está en un lugar fresco.

Un animal tiene que sacrificarse por más fino o más corriente, tiene que sacrificarse con el cuchillo. Es parte de que ni modo. En Tehuacán matan con la pistolita pero no se sangra bien el animal.

Todavía esa otra condición que tenemos aquí en Huajuapán, toda la gente va a recoger la sangrita pá que la coman, no se le vende se regala y en Tehuacán no los dejan agarrar nada. Aquí hace falta sangre, todavía llegan con sus botecitos para que coman, se cuece, se fríe, la echan en hornito. Se martiriza un poco el ganado para que agarren la sangre, porque no tiene chiste que vayan con sus botes y no agarren nada. Sería un egoísmo del patrón o de los empleados. Hasta uno mismo anda ayudando sobre todo a las señoras que van criando o que llevan sus chamaquitos.

Antes llevaban la carne seca ya, la piel, todo se iba en burro. Ahora no porque hay transportes; se mata y se pela y ya amanece en Puebla con el espinazo fresco.

El chito se sala, se seca, se vende en toda la sierra de Puebla pero de aquel lado, Perote, Tlaxcala todo así hasta la costa de Veracruz. El espinazo nadamás en Puebla se los acaban. Los poblanos comen mucho hueso.

Si siguen matando los españoles o no; porque honradamente ya no se puede hacer negocio, caro de los terrenos, caro del ganado, caro de la gente. Y no puede ponerse un matancero con un matador. Porque el matador compra ahorita 50 chivos y mañana ya mató 10 y el domingo otros 10 así ya acabó. El matancero no porque hay que cebarlo (engordarlo) cuatro meses o tres meses, hay bajas, pérdidas de la temporada que no lleva, se enferma el ganado. El matador paga un precio más regular pero luego ve su dinero y el matancero no, hasta los ocho meses cuando bien le va si no hasta el año. Hasta el año ve

su dinero si ganó o perdió.

Eso es todo lo que es de matanza, hasta donde sé y hasta donde trabajé.

**RELATO DE FERNANDO ANTONIO "CHON"  
MAZA SANTIBAÑEZ**

*Hijo del dueño de la Hacienda El Rosario.  
Huajuapán, Oax., 13 de junio de 1994.*

Desde mayo empezamos a recoger el ganado, se les paga a los ganaderos por adelantado. El ganado viene de Zapotitlán Lagunas, hace escalas en San Juan, Zoquiapa, hasta Tacache y ahí embarcamos con los camiones, así le llamamos a la cargada del ganado. El ganado lo traemos a los terrenos de Cacaloxtepec, de ahí se hace "el apartadero", se selecciona en cuatro clases: puntal, media punta, matanza y deshecho. Se aparta y van tres pastores por trozo. El ganado se ceba en Cacaloxtepec, San Francisco el Chico, Tutla, Santiago del Río. Ya cuando se va a matar, el ganado se viene acercando al Cerro Verde que está cerca de Corral de Piedra y en un día se baja al rancho y ya se mete a *la matanza*.

Al ganado se necesita desparasitarlo, vitaminarlo, darles sal para que les de más hambre y tome agua. Esto es durante todo el tiempo de ceba, cada ocho días un bulto de sal a 600 chivos. Esto es un trozo. Como ahorita que compramos bastante ganado traemos trozos largos, cuando es poco vienen de 400, hasta de 300. Se le mete mucho gasto, es mucha la inversión.

Eso es lo que viene de Zapotitlán, ahorita vienen como mil de allá de Guerrero. Todavía nos falta recoger más de mil cabras: Tezoatlán, Tindú, Juxtlahuaca, San Mateo Liebres. Todo se va a *la matanza*. Ahora van a ser más días, es más ganado. Ahorita para meter mil chivos se necesitan 150 millones de pesos de los viejos, es el capital para comprar el ganado. Aparte los gastos de los pastores, montes, de los camiones, es mucho el gasto de verdad. Y las pérdidas: que el coyote, que le picó la culebra, que el pastor se la comió, que un granizal o un rayo como el que nos

cayó en Zapotitlán. Ahí ni puedes dormir, puro trueno, es bien feo. Aquí estamos bien, de veras estamos tranquilos. Ahí hasta la tierra se cimbra, es puro monte y caen puros rayos.

La cosa es así, nosotros llegamos con los ganaderos:

— A ver ¿cuándo nos vas a entregar?

— Tal día le voy a entregar cien.

Según lo que se le compró, entonces de ahí nosotros lo tenemos que arrear hasta la majada. Le decimos la majada donde está el rancho con las casas de campaña. Llegando ahí hacemos un corral y el ganado como va llegando lo vamos metiendo y vacunando, desparasitarlo, vitamínarlo, meterle "emicina" al que esté más jodido. Se "varetea", le ponemos una marca porque se nos pierde, unos son de acá, otros veinte de allá y cincuenta de más allá; el ganado se regresa a su comedero y como conoce los montes se nos va. Entonces tienes que estar listo de día y de noche. De doscientas cabras que se nos perdieron las fuimos a traer, no te miento son como cinco kilómetros, fácil. Se regresaron adonde las fuimos a traer y ahí encontramos ciento veinte; cuarenta y cinco encontramos cerca del pueblo; otras diez por allá en un pozo donde les dábamos el agua. Como es de varios dueños, cada ganado busca su comedero, su casa. Pues sí, gracias a Dios encontramos casi todo, nos faltaron dieciséis o dieciocho cabras, fuimos a ver chinchorros, trozos, anduvimos por todo el pueblo, por el cerro y por todos lados. Nos comentaron ahí que hay unos compas medios ratas y esos fueron los que nos ganaron. No hubo nada, volaron, así de fácil.

Donde se va a cebar hacemos el apartadero, un corral donde metemos todos los trozos. De ahí se va seleccionando y se les da a los pastores a cebar cuatro meses, de aquí hasta octubre. De ahí está listo para *la matanza*. O sea que el ganado en el monte va caminando y donde se oscureció ahí se queda a dormir y al otro día le sigue y así es como abarca y saca todos los montes. Así es como se engorda el ganado. Donde se está cebando nosotros pagamos: por el terreno, de Tutla nos cobran diecisiete millones en cuatro meses, a este monte le entran cinco trozos. Aparte es

Cacaloxtepc, fueron cinco millones porque es menos monte. San Francisco el Chico son ocho millones. El tiempo que estuvimos en Zapotitlán. Y gastos del camión, del traslado del ganado, de la comida de uno. Cuando bajan de los montes hacia *la matanza*, ya se terminó el contrato y el próximo año otra vez, desde enero o febrero hay que ir, hablar, ir a pagar antes, adelantarles el dinero por escrito, sello y testigos. No nadamás de palabra.

El capitán de los pastores tiene que ir diario a las cuatro o cinco de la mañana que ya empieza a amanecer, a aclarar, se va con el trozo. De ahí se brinca a otro cerro a contar el otro. De ahí hasta el otro y así diario tiene que contar los trozos en la mañana. Rubén Vásquez es el capitán, ya tiene como treinta años trabajando con mi papá, es de mucha confianza, muy honrado.

Nosotros lo hacemos porque mi papá en ese oficio aprendió. Y mucho o poco pero gracias a Dios hay vamos. Mi papá compró la Hacienda El Rosario en 1963 y desde entonces siempre ha matado ahí, arregló mucho esa matanza.

Cuando la compró todos los techos estaban tirados, todo estaba desbaratado, has de cuenta la matanza que está acá en Vistahermosa. La arregló toda y empezó por su cuenta cuando se separó del tío Cándido.

Aquí en Huajuapán lo tradicional es lo bonito. Piensa la gente "*en Tehuacán hay matanza*", ora sí el halago es para Tehuacán, pero el ganado sale de la región de Oaxaca, de acá de nosotros, de alrededor de Huajuapán. De aquí es la tradición, la costumbre salió de Huajuapán. Que yo sepa los únicos chiveros y matanceros de toda la región son don Iñigo García y mi papá que es don Félix Maza. Por la tradición y por lo que yo sé, lo que ha contado mi papá, es que es de la región de acá de Oaxaca eso de *la matanza*.

En Ensenada, en la isla donde iba don Iñigo, el chivo es como un venado, es un chivo salvaje. Matan lo que alcanzan a juntar. No se aprovecha el espinazo, ni la cadera, ni la cabeza, todo se tira y lo único que aprovecha es el puro chito y la piel. El agarra

muy barato el ganado allá porque el gobierno quería acabar con el ganado en esa isla.

Yo siempre he ayudado mucho a mi papá, desde chamaco, ya no seguí en la escuela. Gracias a mi papá sé trabajar y hago cualquier trabajo, me subo al tractor, me subo al camión, subo al cerro y como lo que sea. No hay ningún problema. Tú te has dado cuenta cuando estamos en *la matanza*, las friegas que me llevo, voy a dejar la mercancía a Puebla diario, todas las noches. En relación a mi papá yo a veces lo veo, ya no se anima, como él dice "yo ya me chingué, ahora chinguense ustedes". Yo lo animo mucho a que sigamos con el negocio que él sabe y conoce. Por ejemplo, de un monte platicamos, en la compra del ganado lo mismo. El lo hacía solo antes pero estaba más joven. Ya está grande pero le está echando ganas; sube un monte, se pone colorado y bañadito en sudor. Es muy trabajador. Compagino muy bien con él. Ahorita tengo veintinueve años, mi papá tiene sesenta y cuatro. Nació en 1930, llegó a México en 1946, es de Santander, creó.

En Puebla y Tehuacán se vende la mercancía. En Huajuapán se vende poco, el dinero está escaso, la gente compra un kilo, medio kilo, nadamás lo prueba cada año. El kilo de chicharrón estuvo a cuarenta, cincuenta mil pesos viejos. El de chito a cuarenta. El de ubres a setenta.

Esto de *la matanza* es muy bonito, a mí en lo particular me gusta mucho la verdad. El campo, el ganado, el monte. Más eso de los chivos: se te va uno y pégatele, has de cuenta que me dan cuerda. La lazada, cuando sacan el chivo, no es estar tirando la reata nadamás así. Mañana a las cuatro de la mañana me voy a ver el monte a San Francisco el Chico, regreso, agarro el camión a traer el ganado a Tacache. Llegando allá, a hacer hoyos, hacer el corral, meter el ganado. Así a las dos, tres de la mañana, llueve o truene nosotros estamos cargando el camión y venir y descargar, me tengo que echar dos viajes diarios. Con el ganado cebado, el chivo sale... ¡juta!, sabrosísimo.

*La matanza* es una friega que ¡jijo!, yo la verdad no se la deseo a nadie.

## RELATO DE DON AGUSTIN "CUTI" OROPEZA

*Hornallero de la hacienda El Rosario.*

*Vistahermosa, Huajuapán, Oax., 1 de septiembre de 1993.*

Nací en 1918. Desde que tengo uso de razón ya estaba esta matanza de Vistahermosa. Don Cándido Abascal la compró y construída, cada año en el mes de octubre la reparaba, remendaba todos los techos que estaban cayéndose, tejas y todo por lo regular, casi todos los años. El componía la matanza. Ya después mató don Antonio García Peral, mató nadamás uno o dos años. Después siguió don Cándido, pero en eso le tocó la de malas, falleció.

Le platico que cuando comencé a trabajar con él, de chavo, mi papá todavía era pastor. Ganaba yo cinco centavos diarios. Si, cuidando los afiletos en aquel entonces. De ahí me fui para Huajuapán para su casa de él, allá me pagaba dos pesos al mes. Tendría unos ocho o nueve años más o menos. Estaba yo chico y me dedicaba a cuidar los afiletos y a jugar con los Cácalos, el trompo, los cayucos.

Don Cándido era un chaparrito. Cuando estaba yo en la tienda con él:

— Anda vete a traer un kilo de plátano tabasco.

— Si patrón... aquí está patrón.

— Agarra uno, ten.

Contentísimo estaba yo. A don Cándido lo conocí perfectamente bien. Ese señor, porque yo nací allá en el campo en un cerro que le nombran Yuyique, así me puso "el Yuyique".

Cuando llegaba allá, porque antes iba a ver, se ponía sus espuelas y ya ve usted que los españoles no comen tortillas, siempre sus panes:

— ¡Yuyique! ándale ten tus panes.

Uta que, yo quería que llegara todos los días don Cándido.

Estuve trabajando mucho tiempo con él desde muy chico.

No había carros. No había nada. No tuve curiosidad de acordarme de las fechas, porque es lo mas bonito ¿no?.

No había otras matanzas, nadamás ésta y aquella del

Rosario. Porque aquella verdaderamente se le llama Hacienda del Rosario. Entonces mató el señor Antonino Peral, ese fue el dueño de aquella matanza. Ya ellos son los que le vendieron a Félix Maza. Me acuerdo porque fui a trabajar allá todavía, era un güero español también.

*La matanza* duraba un mes, eso sí me acuerdo perfectamente porque ese señor Cándido ponía treinta trozos, un trozo diario. El domingo no mataba, eso sí, respetaba el domingo, hasta el lunes entraba. Y treinta días dilatava. Cuando ese hombre ponía ganado de punta como le decimos, pero cosa preciosa cuando arreaban, la tronería de cuernos nomás llevaban los animales preciosos, grandísimos. Yo nomás recuerdo que decían:

— ¡Patrón! patrón!, queremos juerza.

Ahí estaba la changarrita a la izquierda. Había un señor que se llamaba Miguel que era de la Estancia, ese señor tenía su cantina.

— Andenle pues, vayan a que les dé un litro de aguardiente.

Iba corriendo el capitán por un litro de aguardiente:

— Orale muchachos, a hacer juerza.

Pero animales preciosos, ya no los he vuelto a ver.

¡Félix Maza llegó jovencito! (de España) con decirle que no conocía las calabazas. En ese tiempo sembré yo con don Cándido, todos esos terrenos yo los sembraba, era mediero. Estaba la calabaza chulísima, entonces mandaban a Félix para cuidar.

— ¡Félix! vamos a comernos calabazas.

— ¿Qué cosa son ésas?

Poníamos un bote y cuando la calabaza ya estaba buena:

— Orale, cómele.

— Uta que parió, qué buena está. ¿Cómo se llaman?

— ¡Calabazas!

Comencé a trabajar con don Félix en 74, de allá para acá. Mataban más pero ahora como dice mi patrón, fue bajando la mano, fue bajando la mano... ya ve usted hace un año mató tres días, poquitito.

El trabajo de las hornallas, pues yo lo comencé desde aquí. Hubo esta cosa: en los principios cuando el señor Cándido

compró esos quemadores, estaba de por medio Antonio Acevedo, fue ahijado del señor Cándido. Cuando esos aparatos los trajeron, trajeron un muchacho de Puebla que manejaba el aparato. Yo ya había trabajado un año con otro señor que se llamaba Félix Castillo. Al siguiente año que ya se iba hacer eso, a comenzar *la matanza*, dice el patrón:

— Hay que escribirle a ese hombre para que siga aquí trabajando en los quemadores, porque quién...

Entonces le dijo Antonio Acevedo al señor Cándido:

— Padrino, para qué anda usted buscando hombres que va a pagar más dinero y no hay necesidad de eso, ahí está Agustín que puede manejarlo.

— ¿Qué podrá?

— Pues ora sí, luego se ha de ver.

Entonces entré yo con el señor Félix Castillo, él era el mandamás, yo siempre andaba con él. Llegaba yo a las cinco de la mañana, pasaba al changarrito y le tocaba yo a Félix, le decía:

— Ya es hora...

— Sí, ya voy.

Se levantaba. Llegábamos a los quemadores, abría, entonces a la puritita fuerza con las bombas, nos bañamos en sudor, 'onde que aquí no teníamos espacio. Acababan de echar aire y ponían los aparatos el tiempo que podían ser. Después, cuando acabó aquí don Cándido, me fuí para allá con Félix Maza, cuando se apartó del patrón, hubo dificultad entre ellos.

Ahora le pregunté a Chon si va a haber aunque sea poco, a lo mejor como hace un año que estuvo trayendo ganado de Teotongo: penco, colorao, feo, que no es de ceba. Para que el ganado sea bueno debe ser de tiempo de ceba. Comienzan como 'orita, ya fue a traer su ganado, ya lo está cebando, en octubre ya lo mata, pero está pues gordo. Pero así de improviso no, ya no es igual. Este tiempo es para que el ganado engorde, está verde y todo aprovecha que si lo pusieran en tiempo de seca, ni ellos los patrones no ganaban nada. El espinazo, por ejemplo no es como ahorita que están gordos y jugosos, el chicharrón agradable, las

ubres y todo en general. El chito por lo mismo se debe a la temporada.

Ahora ya las bombas de aire no sirven, la compresora es a base de electricidad. La presión abarca al tambo que tiene el combustible, teniendo combustible el aparato ya se gobierna a base de presión, marca 30, 40, 50, hasta 60. Llegando a 50 es una presión normal, porque si lo lleva hasta 60 se quema el chicharrón. Cuando viene el maestro de las calderas:

— Que bájele usted el fuego.

Recuerdo cuando usaban leña, un señor que se llamaba Basilio que usaba un sombrero como éste, un señor altote, era capitán de ahí. En ese entonces había seis individuos afuera en las hornallas, donde estoy yo afuera y donde están los del chicharrón se llaman calderas. Tenían un tanque de agua, de lámina, había un aguador, había seis hornalleros y el capitán que los gobernaba. De adentro hasta por lo presente tienen sus nombres las calderas: Lupe, Manuela, Carmela. Entonces gritaban los de dentro:

— ¡Entrejon!

— ¡Jon!, gritaban desde fuera

— ¡Bájale el fuego!

Tenían una cacerola con agua, le echaban a la leña a que bajara el fuego. Si iban a sacar chicharrón:

— ¡Jon!, echale fuego...

Y hay van de nuevo. Entonces le echaban aceite, prensa y leña y va de nuevo el fuego, como si fuera petróleo para que agarrara la leña. Pero no salía a la hora que salimos ahora; yo salía a las 8, a las 9 de la noche. Entonces sacaban la ceniza. Yo ya no trabajé con leña. En ese tiempo era costumbre que salía el polvito del chicharrón y se lo repartían a los seis hornalleros. Según fuera la cantidad de polvito agarraban jicarita y una tú, una tú, una tú... para los seis. Ahora ya no, ahora se vende todo. Lo que me toca a mí es una asadura que es el hígado del chivo, una por día, aparte del pago. Es un reglamento que hay. Tampoco podría uno abusar de la confianza, porque usted sabe que la golosina es dura.

Le voy a contar la escena cuando aquí mataba el señor Pelayo Alonso, un barrigón que viva donde está el Banco, a un lado del Sagrario.

Un hombre gordo, no sé decirle si era español. Ese señor mataba a las doce de la noche. Otro que era su mozo, porque antes era costumbre, ya no los hay ahora, entraba por la tarde. Entraba el pastor a cuidar el ganado al corral, hasta que mataba a las doce de la noche. El mozo llevaba la cena, su cafecito a los pastores. Cuando ese señor no había luz, puro petróleo; prendían los candiles y empezaba a hablar a la cuadrilla:

— Ya es hora, a matar...

Comenzaban a matar para que amaneciendo ya estuvieran acabando de pelar. Ya entonces esos pastores a esas horas que mataban el ganado ya eran libres.

Antes cantaban "el alabado" cuando iban a "abrir", cantaban los Cácalos, los que matan. Luego cantaban los Zapotecos, los que hacen el chito. Esas dos cuadrillas eran las que cantaban "el alabado". Ahora ya no, ¡venga a nos tu reino!, ¡deja el alabado!, ya se acabó.

También hacían la danza del chivo. Aquí sacaban los chivos especialmente una máscara: el cuerpo entero, con todo y orejas, con todo y los ojos, los ojos saltados por aquí y bueno, la cosa es que hicieran chiste. Como a las once o doce salían vestidos a bailar los chivos, venía la música, cosa que agradaba. También estaba el patrón, les daba sus cervezas, hacía su fiesta, hacía su pozollito y bueno para todos. Pero ahora señor como dice el dicho: no dan ni la hora.

Así es la movida esa de *la matanza*.

### **RELATO DE LA SEÑORA CARMELITA SANTIBAÑEZ DE ABAD**

*Huajuapán de León, Oax., 14 de junio de 1994.*

Cuando estábamos chicos, saliendo de la escuela en la tarde como a las cinco, nos íbamos en burro, bajando por San José o por la

calle de Vásquez. Atravesábamos el río, un mozo nos llevaba. Llegábamos a ver matar y a cenar allá, entonces mataban como a las seis de la tarde ya oscurecido, los quinqués de petróleo así suavcito, eso nos fascinaba. Había una pieza con una ventanita en alto y desde ahí nos subíamos y estábamos viendo el patio donde estaban matando; ese grito de los chivos tan desgarrador de la muerte. Acababan de matar y a cenar y a dormir, al otro día temprano a las siete de la mañana nos desayunábamos y a Huajuapán a la escuela. A mi ahorita me horroriza ver matar un chivo.

Cuando íbamos a *la matanza* de Vista Hermosa, hacían un mole de corazones, rebanado, por el estilo del mole de caderas. Era horroroso.

El mole de caderas es auténtico de aquí de Huajuapán: es con chile costeño y tomate hervido. Se lava muy bien primero la carne y luego se hierve con poca agua y se fríe, ya hervido el tomate y tostado el chile, luego se muele de preferencia en metate. Se le pone el caldo donde se cocieron las caderas.

Hay personas que le ponen hoja de aguacate, nosotros le ponemos pepicha y un puñito de guajes nadamás, eso es todo. El de Tehuacán lo hacen de chile cascabel y jitomate, luego le ponen un ejote muy ancho –quién sabe qué clase de ejote es– y hoja de aguacate. Más bien es como un guisado, a mí no me gusta, el de aquí es aguadito. La carne también es diferente, la ceba es la misma, pero puede ser la manera de matarlos que no se sangra debidamente la carne, el sabor de la carne no es igual.

Ahora están acostumbrando aquí a vender el juego de caderas junto con el espinazo, entonces ya le da otro sabor. El espinazo lo hacen aquí en horno de barbacoa, de tierra y es riquísimo, pero así en mole, no. Esa moda la trajeron de Puebla, de que venden la cadera junto con el espinazo y así hacen el mole. El espinazo en barbacoa antes lo vendían en el mercado, pero ahora lo dan tan caro que no es costearable; lo que agarra así una mano le llaman una vértebra. Yo me acuerdo cuando todavía valía mil pesos la vértebra, pero ahora creo que ya no lo hacen.

La ubre calentita acabada de freír, rebanada y con limón,

para botana. El chicharrón también como botana, o para almorzar o cenar.

También los riñones son sabrosos; se parten a la mitad a lo largo y se les pone limón y sal un rato grande, después se les quita el pellejito, se enjuagan muy bien y asaditos nadamás con salsa macha. Hay otro guiso que hacen con el riñón hervido; quitándole el olor con el limón, igual, se pone a hervir, se tira esa agua y se rebana delgadito, se fríe con mucha cebolla y luego un chorro de vino jerez seco. Muy buenos son.

#### **RELATO DE LA SEÑORA VICKY SANTIBAÑEZ DE MAZA**

*Huajuapán de León, Oax., 14 de junio de 1994.*

El mole de chito se prepara más en Puebla, Orizaba, Tehuacán. Se pone a remojar como el bacalao para quitarle la sal, se cuece y con una salsita de chile costeño y tomate, es muy sabroso. La sangre la ponen en la lumbré y la están moviendo, luego la lavan y con un poco de comino, ajo, cebolla y una hierbita que se llama culantrillo, esto le da muy buen saborcito a la sangre. Eso es todo su secreto.

De las ubres se hacía un guiso; rebanadas y capeaditas como si fueran chiles rellenos y en guisado con jitomate y chiles en vinagre, eran muy sabrosas.

Dicen que las patitas de chivo son muy buenas, con los frijoles son ricas. Mucha gente va a comprarles las patitas a los de Cálalos porque a ellos les tocan.

El ganado cebado de matanza tiene un saborcito muy especial, si lo hace ahorita de otro chivo, nomás no.

### III. PROCESO DE TRABAJO Y TECNICAS UTILIZADAS

El ensayo fotográfico titulado "*El chivo expiatorio*", lo realicé en las temporadas de trabajo de *la matanza* de 1989 a 1992, cuatro años consecutivos.

Durante el primer año fotografié lo que me sorprendía sin conocer mucho de que se trataba el proceso de trabajo. Al siguiente año traté de darle una secuencia siguiendo la lógica del mismo.

En un principio la toma fotográfica la hice con los formatos 135 y 120, pero durante el primer año me di cuenta que el formato 120 no era el adecuado para ese tipo de circunstancias, así que decidí hacerlo con el 135 por ser más dinámico su manejo. Este último fue fundamental para documentar el ensayo.

Siempre utilicé película Tri-x, 400 iso, porque estoy acostumbrado a ella y por las ventajas de usarla en condiciones críticas de iluminación. La exposición la hago 1/3 de paso arriba de lo indicado.

Utilicé cámara Nikon con lente de 50mm., en algunos casos el telefoto de 105 mm. o el angular de 28 mm., con filtros de corrección amarillo y verde claro. El revelador utilizado fue D-76 a una temperatura de 18.5 centígrados.

Después de cada temporada de toma fotográfica, revelé e hice hojas de contacto. El resultado general fue de alrededor de 990 imágenes. En 1993 se me invitó a exponer el material sobre *la matanza* en la Galería Quetzalli en la ciudad de Oaxaca, así que primeramente analicé todos los contactos; fui marcando en cada uno qué fotos consideré estaban logradas técnicamente y como concepto de imagen. De esta selección resultaron 120 fotos que imprimí en tamaño 5 x 7 pulgadas. Después hice una segunda selección de 50 fotografías. Una tercera y última selección fueron 37 fotografías que amplifiqué a diferentes tamaños: 5 x 7, 8 x 10 y 11 x 14 pulgadas. Las ampliaciones fueron hechas con ampliadora Omega, lente Nikkor de 50mm. El papel utilizado fue Ilford multigrado, brillante, con base de fibra (FB). La técnica es gelatina al bromuro de plata, conocida también como plata/gelatina.

Cabe mencionar que el planteamiento del concepto y tamaño de la imagen se han desarrollado en el taller de la

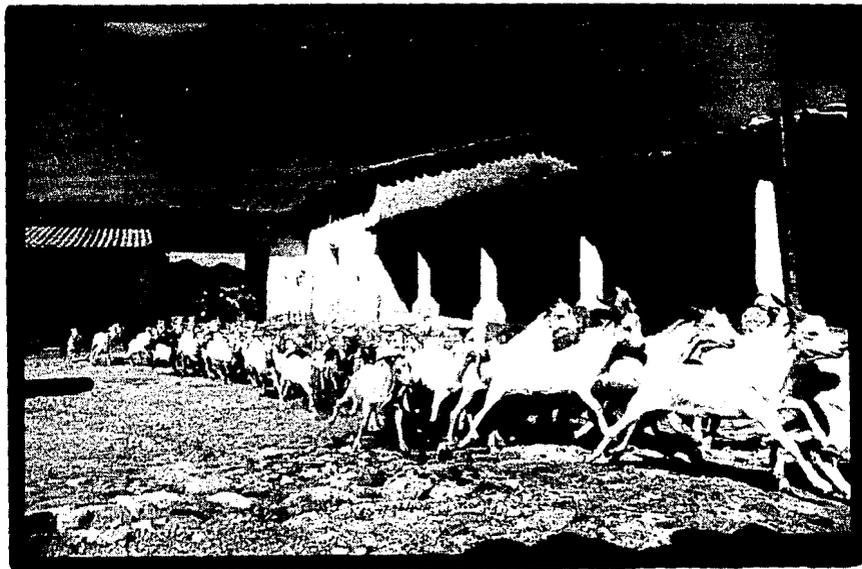
maestra Kati Horna, impartido en la Academia de San Carlos. El tamaño de las fotografías que aquí presento se determinó según la importancia de la imagen, su contenido y su relación con las demás. "El tamaño de la imagen está, pues, entre los elementos fundamentales que determinan y precisan la relación que el espectador va a poder establecer entre su propio espacio y el espacio plástico de la imagen"<sup>3</sup>.

Asimismo, fue necesario dar una secuencia a las imágenes, en la cual traté de mostrar el proceso de *la matanza*. Formada así una secuencia visual, se adecúa una y otra para establecer una cadencia para su lectura; concepto que llevé a fondo en este ensayo. "En lo referente a la imagen, y sobre todo a la imagen fija, el criterio de narratividad será el más poderoso: la imagen narra, ante todo ordenando sucesos representados"<sup>4</sup>.

El ensayo fotográfico "*El chivo expiatorio*" se presentó finalmente en la mencionada galería durante octubre y noviembre de 1993.

Después de haber realizado la exposición me dí cuenta que faltaban algunos elementos pero considero no alteran el objetivo planteado. Las limitaciones fueron personales; algunas veces no tomaba fotografías por respeto a la gente al sentirse agredidas frente a la cámara, en unos casos me decían claramente que no querían fotos y en otros me decían que sí. Estas limitaciones son éticas principalmente. En el caso en que existía muy poca luz o en la noche, preferí no utilizar flash porque me parece muy frío el resultado y porque quise respetar sus espacios, su vida y su trabajo. Me incorporé a sus labores cotidianas tratando de no alterar su responsabilidad con mi presencia.

## ENSAYO FOTOGRAFICO "EL CHIVO EXPIATORIO"



1. DESNOGABRO 1988  
227 x 33 5 cm



2 - FIN DE CESA 1991  
23.3 x 15.8 cm



3.-APCAR 1999  
15,9 x 23,3 cm



4.-POBRES DIASLOS 1990  
11,2 x 15,6 cm



5 - PICADOR PICADOR 1989  
22,7 x 33,3 cm



6.-PECADOR 1990.  
23.3 x 15.8 cm.



7 - EL SACRIFICIO. 1991  
33.3 x 22.7 cm.



8.- SOMOS MORTALES. 1969.  
23,3 x 15,9 cm



9.-COMPLICES. 1969.  
22.7 x 33.3 cm.



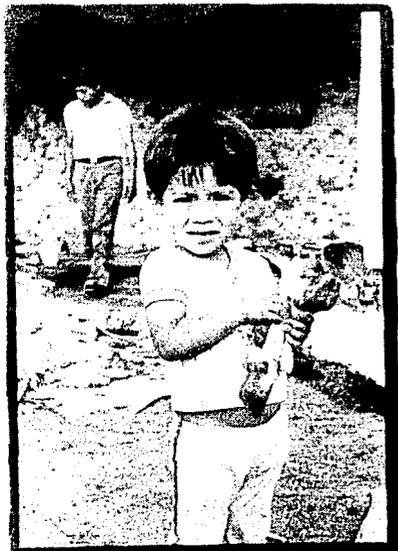
10 - LADESCARNADA 1989  
233 x 158 cm



11 - SEÑOR DEL ANCHO 1991  
333 x 227 cm.



12. EL CHIVO EXPIATORIO 1990  
22.7 x 33.3 cm.



13 - EL INICIADO 1989.  
16.8 x 11.2 cm



14 - HIJA DE LA CARNE 1989  
16.8 X 11.2 cm



15 - POR HERENCIA 1989  
15.6 x 23.3 cm



16 - COSECHALIMPIA 1989.  
23.3 x 15.8 cm



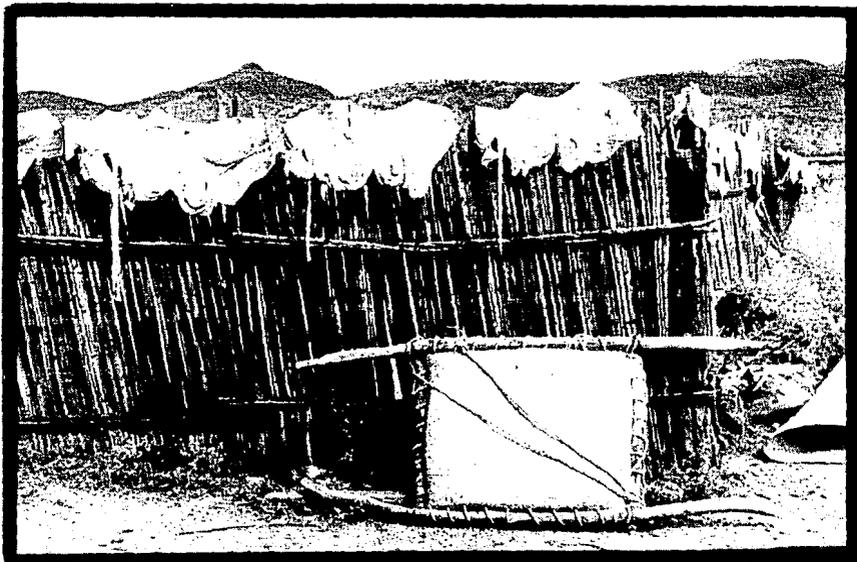
17.- RITMO DE CUEROS 1991  
15.6 x 23.3 cm



18.- LOS FILOS 1992  
11.2 x 16.6 cm



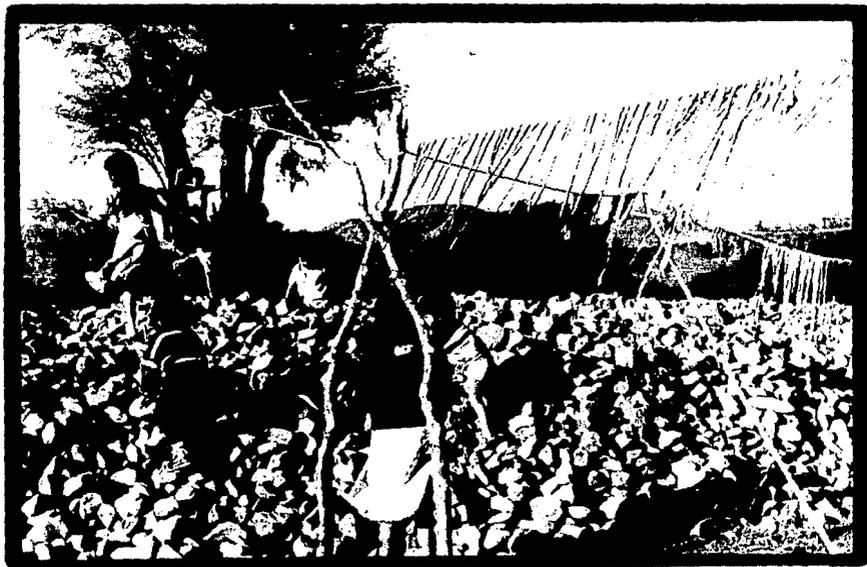
19 - ASCLEADERO 1989  
22.7 X 33.3 cm.



20.- LIMITES DESPOJADOS. 1990.  
15 8 x 23.3 cm



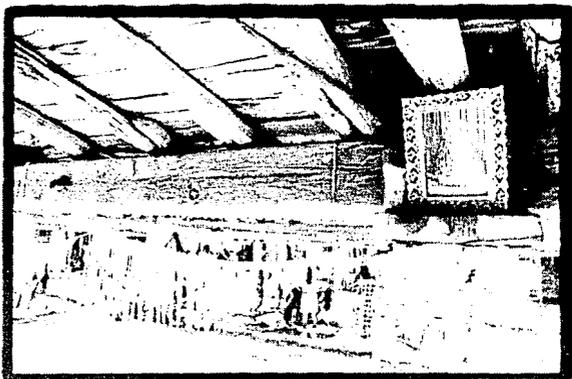
21.- LOS NONATOS. 1999.  
11.2 x 16.8 cm



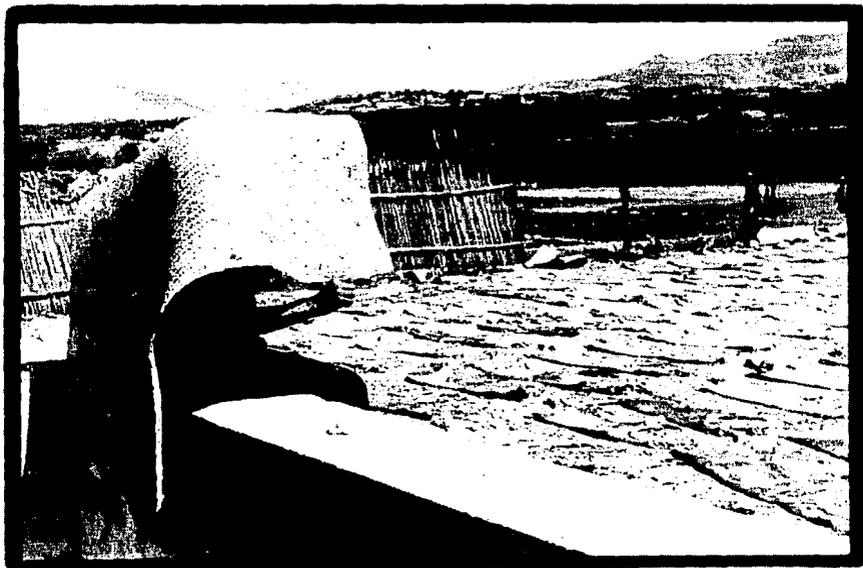
22.-JUEGOS DE AIRE. 1989  
22.7 x 33.3 cm



23 - TROFEO 1989  
158 x 233 cm



24 - NUESTRA SEÑORA 1992  
112 x 169 cm



25 - EL QUITASOL 1989  
22.7 x 33.3 cm



25.- DON AGUSTIN. HORNALLERO. 1999  
22.7 x 33.3 cm.



27.- CAMINO DE PANZAS 1991.  
158 x 112 cm.



28.- TENEMOS COSTUMBRE 1991.  
158 x 112 cm



29 - OLORAFRITAS 1989  
227.033.00



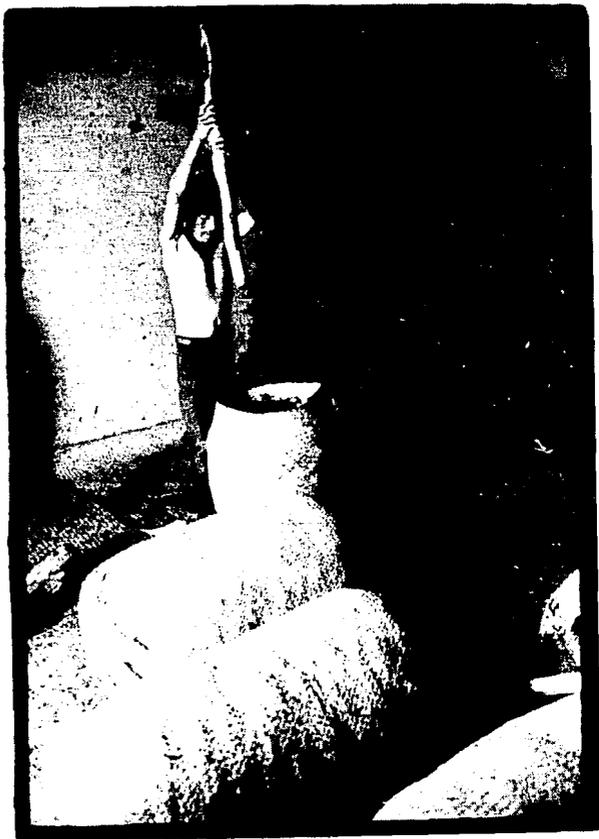
30. - CONEL FAVOR DE DIOS. 1959  
15.8 x 23.3 cm.



31. - CIERTOS FRUTOS. 1959  
11.2 x 16.6 cm.



32 - PATIO DE CHITEROS 1992.  
227 x 333 cm



33 - TANTO CHITO 1969  
233 x 156 cm



34 - TAMBIÉN EN VCS A SOÑAR 1989.  
33.3 x 22.7 cm



35 - DESPUES DEL TROTE 1991.  
15.8 x 23.3 cm.



36 - EL CONJURO 1992  
22.7 x 33.3 cm



37.- LA MATANZA 1992.  
22.7 X 33.3 cm

## CONCLUSIONES

La fotografía es una forma de expresión artística que está sometida a las categorías estéticas de toda obra de arte. Así también al enriquecimiento de ésta se consolida gracias a su carácter documental. En el caso particular es elemento básico de comunicación y expresión visual en donde se conjugan un cúmulo de vivencias, emociones y sobre todo el concepto de la imagen con el que he trabajado a lo largo de mi quehacer profesional.

Gracias al ensayo fotográfico pude conjugar el manejo de la imagen que he obtenido y mi propuesta testimonial de un momento de la vida de la Mixteca. Reuní experiencia, conocimientos y creación con el fin de plasmar acontecimientos que son manifestación cultural, apoyo económico, cohesión y movilidad social.

Las tomas fotográficas realizadas tuvieron su fundamento al presentar a la fotografía con toda su capacidad testimonial y artística. El tamaño de las fotografías, su ordenamiento o secuencia y el dominio de la técnica, son elementos fundamentales para expresar y comunicar diversos objetivos en un ensayo fotográfico.

Un logro en el sentido fotográfico es que conseguí imágenes que no había planeado, lo cual enriqueció mi trabajo. También me di cuenta del valor de las costumbres lo cual me hizo sentir más identificado con la gente de la Mixteca. Fue reproducir los sentimientos de identidad a partir de mi trabajo. La gente me conoce y la gente se reconoce.

En el contexto del arte mexicano contemporáneo, no trato de hacer una propuesta novedosa, quiero documentar a través de la imagen fotográfica lo que es mi visión personal y mi experiencia. Es un trabajo válido porque actualmente se está haciendo foto experimental, construída, antropológica, entre otras y todo es importante pues cada autor tiene su visión y su estilo. Mi trabajo sobre *la matanza* es un tema recurrente dentro de lo que es la muerte, sin embargo yo no lo veo sólo como cuestión de muerte, sino como también de vida, un rescate a la vida de la región en múltiples aspectos.

## NOTAS BIBLIOGRAFICAS

- 1 Westheim, Paul. *La calavera*. México, Fondo de Cultura Económica, 1983. p. 26.
- 2 *Cuaderno Estadístico Municipal*. Acatlima, Huajuapán de León, INEGI-UTM, 1993.
- 3 Aumont Jaques. *La imagen*. Barcelona, Ediciones Paidós, 1990. p. 148.
- 4 Idem., p. 260.

**ESTA TESIS NO DEBE  
SALIR DE LA BIBLIOTECA**

## BIBLIOGRAFIA

- Aumont, Jaques.  
*La imagen.*  
Barcelona, Ediciones Paidós,  
1990.
- Barthes, Roland.  
*La cámara lúcida. Nota sobre la fotografía.*  
Barcelona, Editorial Gustavo Gili,  
S. A., 1982.
- Chevalier, Jean, et. al.  
*Diccionario de los símbolos.*  
Barcelona, Editorial Herder, 1991.
- Cuaderno estadístico municipal.*  
Acatlilla, Huajuapán de León,  
INEGI-UTM, 1993.
- Fontcuberta, Joan.  
*Fotografía: conceptos y procedimientos.*  
Barcelona, Editorial Gustavo Gili,  
S. A., 1990.
- Freund, Gisele.  
*La fotografía como documento social.*  
Barcelona, Editorial Gustavo Gili,  
S. A., 1976.
- Hill, Paul. Thomas Cooper.  
*Diálogo con la fotografía.*  
Barcelona, Editorial Gustavo Gili,  
S. A., 1980.
- Newhall, Beaumont.  
*Historia de la fotografía. Desde sus orígenes hasta nuestros días.*  
Barcelona, Editorial Gustavo Gili,  
S. A., 1983.
- Sherman, David E. comp.  
*Lo mejor de Life.*  
México, Time- Life International  
de México S. A. de C. V., 1973.
- Sontag, Susan.  
*Sobre la fotografía.*  
Buenos Aires., EDHASA., 1981.
- Stelzer, Otto.  
*Arte y fotografía. Contactos, influencias y efectos.*  
Barcelona, Editorial Gustavo Gili,  
S. A., 1981.
- Tausk, Peter.  
*Historia de la fotografía en el siglo xx. De la fotografía artística al periodismo gráfico.*  
Barcelona, Editorial Gustavo Gili,  
S. A., 1978.
- Tibol, Raquel.  
*Episodios fotográficos.*  
México, Libros de Proceso, 1989.
- Westheim, Paul.  
*La calavera.*  
México, Fondo de Cultura  
Económica, 1983.