

Apéndice I. Glosario de Términos

Afromixtecos o afromestizos: Mezcla de la cultura mixteca y africana (Steck, 2004).

Agricultura: El arte o ciencia del cultivo del suelo, incluyendo la producción de cosechas, la crianza y el manejo de seres vivos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Aguardiente: Bebida hecha por destilación, se saca del vino y de otras sustancias; es alcohol diluido en agua (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Altiplano: Meseta de mucha extensión, situada a gran altitud (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Amuzgos: Significa entre cerros, nombre que se asignó a un pueblo y después se generalizó para nombrar a un grupo étnico que habita entre los estados de Oaxaca y Guerrero (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Anona: Fruto del árbol de la familia de las anonáceas, tiene la forma de una manzana, con escamas convexas, que cubren una pulpa blanca, aromática y dulce, dentro de la cuál se hallan las semillas que son negras y duras (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Armadillo: Mamífero del orden de los desdentados, con algunos dientes laterales. El cuerpo, que mide de tres a cinco decímetros de longitud, está protegido por un caparazón formado de placas óseas cubiertas por escamas córneas, las cuales son movibles, de modo que el animal puede enrollarse sobre sí mismo. Todas las

especies son propias de América meridional (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Artesanías: Acto creativo y artístico de los pueblos, que reflejan el sentido que le dan a su vida quienes componen un pueblo (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Atole: Bebida caliente de harina de maíz disuelta en agua o leche, a la que se pueden agregar sabores naturales (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Biuchis: Platillo regional elaborado con vísceras, piel y partes del cuerpo del cerdo, que son fritas en manteca (información obtenida de entrevistas, 2004).

Blanquilla: Pez pequeño que tiene las escamas de color plata, originario de la costa (información obtenida de entrevistas, 2004).

Bañuelos: Postre hecho de harina, semejante a una tortilla frita con aceite y acompañada con azúcar (información obtenida de entrevistas, 2004).

Cabecera de distrito: La comunidad más importante del distrito, en la que toman decisiones legales (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Cacao: Fruto del árbol de la familia de las esterculiáceas, que brota directamente del tronco y ramos principales, contiene de 20 a 40 semillas y se emplea como principal ingrediente del chocolate (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Camote de palo: Tubérculo comestible de la raíz de esta planta, de color pardo por afuera y amarillento o blanco por dentro, de unos doce centímetros de largo y cinco de diámetro (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Candó o pitiona: Planta de la familia de las verbenáceas que se utiliza para condimentar algunos alimentos (CONACULTA, 2000).

Canela criolla: Corteza de la rama extraída de la epidermis del canelo, de color rojo amarillento, muy aromática y sabor agradable; a diferencia de la canela comercial, se encuentra en el ambiente silvestre, la corteza es más delgada y pálida (información obtenida de entrevistas, 2004).

Cañada: La región más pequeña de Oaxaca, se localiza al sur de las montañas de Nochixtlan y Coixtlauaca y al oeste de la zona montañosa de los distritos de Cuicatlan y Teotitlán (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Capulín: Fruto rojo oscuro silvestre, de la familia de las cerezas, que se da en clima semicálido (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Chachalaca: Ave galliforme, de plumaje café verdoso y vientre blanco; el macho tiene cresta y barbas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Champurrado: Atole de chocolate (información obtenida de entrevistas, 2004).

Chaparreras: Especie de zahones de piel adobada (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Chapulín: Insecto ortóptero, de unos tres centímetros de largo, color negro rojizo, con una mancha amarilla en el arranque de las alas, cabeza redonda y ojos muy prominentes; alimento exótico en la ciudad de Oaxaca, sazonado con chile, sal y limón (CONACULTA, 2000).

Chaquira: Bordado especial que caracteriza a la población de Amuzgos y Guerrero, con la que elaboran las blusas que complementan el traje típico costeño (información obtenida de entrevistas, 2004).

Charales: Especie de peces marinos pequeños, que son asados para su venta (información obtenida de entrevistas, 2004).

Chatinos: Grupo étnico que se llaman a sí mismos *kitse cha'tnio*. Los términos

cha'tnio, *cha'tña* y *tasa'jnya* son variantes usados en Nopala y Yaitepec, que significa *palabra difícil*, y se encuentran en la Sierra del Sur (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Chicatana: Especie de hormiga con alas, de gran tamaño que llega a medir hasta cuatro centímetros de largo, sólo son vistas en las primeras lluvias ya que salen de su madriguera; Insecto que se consume en las zonas de la Mixteca y la Costa.

Chicozapote: Fruto del árbol de la familia de las sapotáceas frecuente en terrenos calientes y húmedos, es llamado también chico, tiene una pulpa abundante, color canela, dulce y perfumado (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Chilacayote: Cucurbitácea, variedad de la calabaza común, fruto comestible de corteza lisa, verde y pulpa fibrosa. Agua de chilacayote se le llama al refresco preparado con este fruto, piña y canela (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Chilaquiles: Guiso compuesto de tortillas de maíz, despedazadas y cocidas en caldo con salsa de chile (CONACULTA, 2000).

Chilate de cacao: Bebida refrescante hecha con cacao molido y endulzado con azúcar (información obtenida de entrevistas, 2004).

Chile ajo: Guisado hecho con chile pulla y ajo (información obtenida de entrevistas, 2004).

Chile amarillo: Chile seco de color amarillo que es característico de la región, utilizado para diferentes guisos (CONACULTA, 2000).

Chilenas: La chilena costeña mexicana es una variante musical de los elementos iniciales de la cultura de Chile con las influencias de la región de la costa chica; combina el particular estilo musical de la zona y la natural picardía mexicana. La versión más difundida sobre su origen es la de un barco chileno encallado en la

zona, cuyos tripulantes se establecieron en las poblaciones cercanas dejando como herencia sus cantos y bailes (Steck, 2004).

Chile piquín: Fruto del arbusto de la familia de las solanáceas, chile pequeño que al madurar alcanza los colores verde, amarillo y rojo, de tamaño muy pequeño y picante (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Chile seco: Chile seco de color sepia oscuro, variante regional del chile guajillo (CONACULTA, 2000).

Chile tusta: Fruto del arbusto de la familia de las solanáceas, que pertenece a la familia de los piquines, un poco más largo que el chile serrano y muy picante (información obtenida de entrevistas, 2004).

Chile verde criollo: Fruto de color verde claro, de tres a cinco centímetros de largo, enrojece al madurar y seco adquiere un color rojo sepia (CONACULTA, 2000).

Chinantecos: Grupo étnico que se llaman a sí mismos *tsa ju jmi'*, que significa gente de palabra *antigua*, se localizan a 100 kilómetros al norte de la ciudad de Oaxaca (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Chípil: Especie de *chipilin* regional; planta de la familia de las papilionáceas, silvestre y de hojas menudas que se aprovechan para sazonar algunos guisos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Chirimoya: Fruto del chirimoyo, es una baya verdosa con pepitas negras y pulpa blanca de sabor muy agradable, su tamaño varía desde el de una manzana al de un melón (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Chocholteca: Grupo étnico que se llaman a sí mismos *runixa ngiigua*, que significa *los que hablan el idioma*, se encuentra al norte del estado rodeado

completamente por la región Mixteca y colindantes con el sur del estado de Puebla (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Chontales: Grupo étnico del estado de Oaxaca, chontal proviene del náhuatl *chontalli*, que significa *extranjero o extraña*, se encuentran distribuidos entre la Sierra Sur y la Costa (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Ceremonias especiales: Fiestas que identifican a una población, como costumbres o celebraciones religiosas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Cilantro criollo: Hierba de la familia de las umbelíferas, con tallo lampiño de 60 a 80 centímetros de altura, hojas inferiores divididas en segmentos dentados superiores, flores rojizas y simiente elipsoidal, aromática y de virtud estomacal (información obtenida de entrevistas, 2004).

Cilantro habanero: Hierba de la familia de las umbelíferas, hojas picudas en todo su alrededor, su tamaño es aproximadamente de cinco centímetros de largo, nacen de forma silvestre y es utilizado como condimento (información obtenida de entrevistas, 2004).

Codorniz: Ave gallinácea de unos veinte centímetros de largo, con alas puntiagudas, y el lomo y las alas de color pardo con rayas más oscuras (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Colmena: Habitación natural de las abejas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Comida fuerte: Se llama de esta manera a la comida del medio día (información obtenida de entrevistas, 2004).

Coquillo: Postre hecho de coco rallado y panela (información obtenida de entrevistas, 2004).

Costa: Región oaxaqueña que comprende todo el distrito de Jamiltepec y parte de los de Putla, Pochutla, Juquila, y Tehuantepec (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Costumbres: Hábito o modo habitual de obrar y proceder establecido por tradición o por la repetición de los mismos actos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Coyul: Palmera de tierras cálidas cuya frutilla esférica (coquillo de aceite), del mismo nombre, tiene una pulpa amarillenta y dulce muy apetecible; su tamaño es el de un cascabel y se produce en racimos (CONACULTA, 2000).

Crecimiento demográfico: Incremento en el número de personas en una determinada población (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Cuachepil: Árbol donde nacen flores blancas parecidas a las gardenias (información obtenida de entrevistas, 2004).

Cuajinicuil: Vaina color verde, que en la parte interna tiene semillas envueltas por una membrana esponjosa, blanca y dulce (información obtenida de entrevistas, 2004).

Cuaño o ardilla: Mamífero roedor de color negro rojizo por el lomo, blanco por el vientre y con cola muy poblada, que dobla hasta sobresalir de la cabeza, se cría en los bosques, y es muy inquieto, vivo y ligero (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Cuatete: Especie de pez proveniente del mar, de gran tamaño, el color de la piel y carne son oscuras (información obtenida de entrevistas, 2004).

Cuicateos: Grupo étnico que se ubica en el distrito de Cuicatlán (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Cuitlacoche (huitlacoche). Hongo parásito que invade las mazorcas del maíz. Pese a su aspecto poco atractivo, es sabroso comestible, asado o guisado (CONACULTA, 2000).

Curado: Bebida preparada con alcohol de caña y frutas (información obtenida de entrevistas, 2004).

Danzas: Festejo en el cuál se juntan varias personas para bailar (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Danzas chareos: Esta danza es una variante regional de *Moros y Cristianos*, representa la batalla entre dos grupos: los moros enemigos de la fe cristiana, liderado por Pilatos, y las tropas defensoras de la religión católica, comandadas por el Apóstol Santiago. La ejecutan dieciséis danzantes masculinos, uno de ellos representa al Apóstol Santiago y es el que usa un vestido que simula un caballo por medio de un pequeño armazón, con lo cuál se da la apariencia de que el danzante es un jinete montado en un caballo blanco (Steck, 2004).

Danzas de las mascaritas: Se originó a raíz de la invasión francesa, ellos interpretaban sus bailes y eran observados por la gente del lugar, aumentando el número de curiosos que los observaban y contemplaban las costumbres europeas con una mezcla de asombro, odio y admiración. Cuando los franceses se retiraron, los mixtecos salieron de sus escondites, y para celebrar la liberación, se reunieron festejando a su modo con una imitación grotesca de los bailes franceses, deliberadamente exagerados y ridiculizados. Así demostraban su rencor, sentimiento que les llevó a repetir en cada fiesta esa parodia, hasta que la costumbre se hizo una tradición regional (Steck, 2004).

Danzas de los cuerudos: El significado de la danza es la representación de la pasión de Jesucristo. Los personajes que intervienen son Poncio Pilatos, Herodes, Caifás, algunos fariseos y algunos judíos, Jesucristo y la Virgen María. Al momento de salir, los danzantes son encabezados por dos mujeres vestidas con huipiles y descalzas, que llevan braseros en los que queman copal. En el grupo de danzantes una persona representa a Jesucristo y carga una cruz de aproximadamente un metro y medio de longitud (Steck, 2004).

Danzas de los tejorones: Es representada principalmente en época de carnaval, los danzantes se cubren con máscaras y se visten con oropel; algunos representan papeles característicos que los enfrentan a otros personajes: el tigre, la vaca, el perro y la María Candelaria *mujer de los tejorones*; van cubiertos con ropas gastadas, llevan en la cabeza un cono cubierto con plumas de gallo y la máscara del tejorón es humanoide, con rasgos negros o blancos dependiendo del lugar donde se represente (Steck, 2004).

Dialecto: Sistema lingüístico derivado de otro, normalmente con una concreta limitación geográfica, pero sin diferenciación suficiente frente a otros de origen común (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Distritos: Subdivisión administrativa o jurídica de un territorio o población (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Dunas: Montecillo de arena movediza que en los desiertos y playas, forma y empuja el viento (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Economía: Estudio de cómo la gente busca mejorar su estándar de vida a través de la creación de riqueza (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Empanada: Pastel pequeño aplastado, que se hace doblando la masa sobre sí misma para cubrir con ella el relleno de dulce, de carne picada o de otro alimento (información obtenida de entrevistas, 2004).

Endoco o langostino: Langostas pequeñas de color azul oscuro, que viven en ríos o charcos (información obtenida de entrevistas, 2004).

Etnia: Cultura prehispánica perteneciente a un lugar determinado que se caracteriza por sus costumbres, tradiciones, raza y lengua (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Etnoturismo: Tipo de turismo alternativo que busca conocer, estudiar y valorar las expresiones culturales de un grupo étnico o rural (SEDETUR, 2004).

Explotación forestal: Extracción de madera del ecosistema (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Explotación ganadera: Aprovechar al máximo el ganado bovino (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Fauna: Conjunto de animales de una zona (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Flora: Conjunto de plantas de una zona (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Foráneos: Personas que no son originarios de una población en particular (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Fruticultura: Cultivo de las plantas que producen frutas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Gallinita de agua: Ave gruiforme nadadora de hasta 30 centímetros de largo, plumaje negro con reflejos grises, pico y frente blancos, alas anchas, cola corta y

redondeada, pies de color verdoso amarillento, con dedos largos y lobulados (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Ganadería: La cría de ganado; el conjunto de ganado de una explotación ganadera (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Ganado bovino: Pertenece o relativo al toro o a la vaca (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Ganado caprino: Pertenece o relativo a la cabra (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Ganado ovino: Pertenece o relativo a las ovejas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Ganado porcino: Pertenece o relativo a los cerdos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Gastronomía: Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Granada: Fruto del granado, de forma globosa, con diámetro de unos diez centímetros, coronado por un tubo corto y con dientecitos, resto de los sépalos del cáliz; corteza de color amarillento rojizo, delgada y correosa, que cubre multitud de granos encarnados, jugosos, dulces unas veces, agrídulces otras, separados en varios grupos por tabiques membranosos y cada uno con una pepita blanquecina algo amarga (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Grupo rural: Pertenece o relativo a la vida del campo y a sus labores (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Guajolote: Ave del orden de las galliformes, oriunda de América, tiene plumaje de color pardo verdoso con reflejos cobrizos y manchas blanquecinas en los

extremos de las alas y de la cola, cabeza y cuello cubiertos de carúnculas rojas, así como la membrana eréctil que lleva encima del pico, tarsos negruzcos muy fuertes, dedos largos, y en el pecho un mechón de cerdas de tres a cuatro centímetros de longitud, hay variedades negras, rubias y blancas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Guelaguetza: Festival que reúne a habitantes de todas las regiones de Oaxaca, que anteriormente tenían el propósito de mantener a los dioses felices y por consiguiente lograr la bendición del valle con suficiente lluvia para proporcionarles una cosecha generosa (SEDETUR, 2004).

Hierba mora: Planta herbácea de la familia de las solanáceas, con tallos de tres a cuatro centímetros de altura, hojas lanceoladas, ramosas y velludas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Hierba santa: Arbusto del género *eriodictyon*, cuyas hojas aromáticas se usan para aderezar ciertos guisos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Horchata: Bebida hecha con arroz y semillas de melón, machacados, exprimidos y mezclados con agua y azúcar (CONACULTA, 2000).

Huaje: Legumbres o vainas del arbusto arborescente, contienen semillas pequeñas que se utilizan para acompañar alimentos o como condimentos (información obtenida de entrevistas, 2004).

Huaraches: Especie de sandalia tosca de cuero (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Huaves: Grupo étnico conocidos como *mareños* o *huazantecos*. El término *huave* fue acuñado por los zapotecos para referirse a la gente que se pudre en la humedad y habita en el Golfo de Tehuantepec (Gobierno del Estado de Oaxaca,

2004).

Huipiles: Especie de blusa o vestido adornado con diferentes telares de colores, propia de los trajes indígenas (información obtenida de entrevistas, 2004).

Iguana: Reptil saurio de América Central y Meridional, de hasta un metro de longitud, provisto de una gran papada y de una cresta espinosa a lo largo del dorso, las más conocidas son la color verde y pardo o prieta (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Indígena: Originario del país o lugar del que se trata (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Infraestructura: Conjunto de elementos o servicios que se consideran necesarios para la creación y funcionamiento de una organización cualquiera (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Ingredientes: Alimento o sustancia que se añade con otras en un remedio, una bebida, un guisado u otro compuesto (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Ingresos: Efectivo o de esa índole que puede ser usado directa o indirectamente para cubrir las necesidades básicas de alimentación, vestimenta o albergue (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Istmo de Tehuantepec: Región de Oaxaca que se encuentra localizada al sureste de la República Mexicana (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Jabalí: Mamífero artiodáctilo, variedad salvaje del cerdo, que tiene la cabeza aguda, el morro prolongado, el pelaje muy tupido, fuerte, de color gris uniforme, y los colmillos grandes y salientes de la boca (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Jícaras de ornato: Tazón o recipiente hecho del fruto del jícaro (información

obtenida de entrevistas, 2004).

Jitomate criollo: Fruto de la tomatera, baya roja y amarilla de superficie uniforme, en cuya pulpa hay numerosas semillas, algo aplastadas y amarillas (CONACULTA, 2000).

Jitomate de pajarito: Fruto de la tomatera (baya diminuta de color rojiza), que se encuentra en racimos en grandes cantidades (información obtenida de entrevistas, 2004).

Jitomate de ratón: Fruto de la tomatera, es una baya entre roja y amarilla de forma ovalada (información obtenida de entrevistas, 2004).

Llanuras: Campo o terreno igual y dilatado, sin altos ni bajos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Machetes grabados: Cuchillo grande que sirve para desmontar, cortar la caña de azúcar y otros usos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Mapache: Mamífero carnívoro de América del Norte de hasta un metro de longitud. Tiene color gris, cola larga y peluda con alternancia de anillos blancos y oscuros (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Mayordomías: Organizaciones a cargo de las fiestas religiosas del santo de la comunidad. De acuerdo con cada colectividad, pueden ocupar el cargo desde un matrimonio hasta cincuenta personas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Mazatecos: Grupo étnico que se autodenominan *ha shuta enima*, que en su lengua quiere decir *los que trabajamos el monte, humildes, gente de costumbre*, se encuentra localizado en la ciudad de Oaxaca, la cañada y el Valle del Papaloapam (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Mestizos: Persona nacida de padre y madre de raza diferente, en especial de hombre blanco e india, o de indio y mujer blanca (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Mezcal: Aguardiente que se obtiene por fermentación y destilación de las cabezas de esta planta (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Mito: Narración maravillosa situada fuera del tiempo histórico y protagonizada por personajes de carácter divino o heroico (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Mixes: Grupo étnico que se llaman a sí mismos *Ayuukjä'äy*, la lengua que hablan es *ayuuk* que es el nombre con que históricamente se conoce al grupo, se encuentra al noreste del estado de Oaxaca; colinda al noroeste con los ex distritos de Villa Alta; al norte con Choapam y con el estado de Veracruz; al sur con Yautepec y al sureste con Juchitán y Tehuantepec (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Mixtecos: Grupo étnico, su población es llamada por sus habitantes *Ñuu Savi* *pueblo de la lluvia* y nombrada como *Mixtlán* *lugar de las nubes* o *Mixtecapan* *país de los mixtecos* o *Mixteca* por los españoles en el siglo XVI. La Mixteca Alta o de la Sierra se localiza en los distritos de Putla, Juxtlahuaca, Teposcolula, ETLA, Zaachila, Tlaxiaco y Nochixtlán; la Mixteca Baja se ubica en los distritos de Huajuapán, Silacayoapan, parte de Juxtlahuaca y parte de Teposcolula (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Molote: Tortilla enrollada o taco, frita con papa y chorizo como relleno (CONACULTA, 2000).

Municipios: División administrativa menor de un estado: los municipios están regidos por un ayuntamiento (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Nahuas: Grupo que incluye a los aztecas, del náhuatl *nahua*, literalmente *sonoros*, grupo de pueblos del centro, sur de México y de Centroamérica (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Nanche criollo: Fruto pequeño color amarillo o verde, de sabor agridulce perteneciente a la familia de las Malpigiáceas, crecen en lugares silvestres y cálidos (información obtenida de entrevistas, 2004).

Nanche dulce: Fruto pequeño color amarillo, verde o rojizo, dulce y aromático perteneciente al arbusto de la familia de las malpigiáceas (información obtenida de entrevistas, 2004).

Nativo: Natural de un país o lugar (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Nixtamal: Maíz cocido con agua de cal o cenizas para hacerlo soltar el hollejo. Se utiliza para preparar la masa de las tortillas (CONACULTA, 2000).

Nivel socioeconómico: Es el nivel monetario y social en el que se encuentre una persona (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Nopal: Planta de la familia de las cactáceas, de unos tres metros de altura, con tallos aplastados, carnosos, formados por una serie de paletas ovales, erizadas de espinas que representan las hojas; flores grandes, sentadas en el borde de los tallos, con muchos pétalos encarnados o amarillos, que da como fruto el higo chumbo (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Orejita: Hongo pequeño comestible (información obtenida de entrevistas, 2004).

Ovo: Ciruela pequeña con la que se elabora bebida refrescante (CONACULTA, 2000).

Papaloquelite: Planta aromática comestible *Porophyllum coloratum*, verdolaga con hojas de figura de mariposa (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Papita real: Gallina pequeña silvestre (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Peregrinos: Persona que por devoción o por voto va a visitar un santuario (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Perfil cultural: Conjunto de rasgos peculiares que caracterizan a alguien o algo (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Picoteada o picadas: Alimento elaborado con masa, con la cuál se cocinan pequeñas tortillas acompañadas de salsa y queso (información obtenida de entrevistas, 2004).

Piloncillo o panela: Azúcar morena que se vende generalmente en panes cónicos (información obtenida de entrevistas, 2004).

Postería: Actividades como el enrejado, enmallado y cercado de los terrenos (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Pote: Pez pequeño con escamas grises que habitan en agua dulce particularmente en la región de la costa y sierra sur de Oaxaca (información obtenida de entrevistas, 2004).

Pozole: Del náhuatl *pozolli*, literalmente *espumoso* y de *pozol espuma*, guiso caldoso de maíz tierno y reventado, con carne típicamente de puerco y chile (CONACULTA, 2000).

Precolombinas: Cultura que habitaba un lugar en específico antes de ser conquistado (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Prehispánica: Algo que existió o sucedió antes de la Colonia (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Producto cárnico: Productos diferentes a la carne: vegetales, lácteos y frutas (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Producto no cárnico: Diferentes productos vegetales (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Pulque: Bebida alcohólica, blanca y espesa del altiplano de México, que se obtiene haciendo fermentar el aguamiel o jugo extraído del maguey con el acocote (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Quelite: Del náhuatl *quilitl*, literalmente, verdura de la misma familia que *quiltic* verde, hierba comestible de la que hay numerosas variedades, muchas de las cuales son del género *Amaranthus* (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Quintonil o quiltonil: Del náhuatl *quilitl* verdura de la misma familia que *quiltic* verde. Cierta clase de quelite o hierba comestible, *Amaranthus hypochondriacus* (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Región: Porción de territorio determinado por caracteres étnicos o circunstancias especiales de clima, producción, topografía, administración y gobierno (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Región Papaloapam: Se le conoce también como la región de Tuxtepec y está formada también por el distrito de Tuxtepec y parte de los distritos de Choapan y Mixe (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Reliquias: Objeto o prenda con valor sentimental, generalmente por haber pertenecido a alguna persona en particular (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Retazos: Tiras pequeñas de carne (información obtenida de entrevistas, 2004).

Sacamiche: Especie de pez pequeño con piel plateada y cabeza picuda (información obtenida de entrevistas, 2004).

Selva mediana subcaducifolia secundaria: Terreno extenso, no cultivado y muy

poblado de árboles (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Sierra norte: Se encuentra bajando por el Pico de Orizaba, también conocida con el nombre de sierra Oaxaqueña o sierra de Oaxaca, los distritos que la forman son: Teotitlán, Cuicatlán, Tuxtepec, Etna, Choapan, Mixe, Yautepec, Tlacolula y Tehuantepec, así como los distritos completos de Villa Alta e Ixtlán (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Sierra sur: Recorre el estado de Oaxaca, los distritos que la forman son Sola de Vega y parte de Juxtlahuaca, Tlaxiaco, Etna, Zaachila, Zimatlán, Jamiltepec, Juquila, Pochutla, Miahuatlán, Putla, Tlacolula y Tehuantepec (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Soyamiche: Larva del camarón (información obtenida de entrevistas, 2004).

Suelo fértil: Superficie de la tierra que tiene un conjunto de materias orgánicas e inorgánicas de la superficie terrestre, capaz de sostener vida vegetal (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Tacuates: Pobladores de la comunidad de Santa María Zacatepec, pertenecientes al distrito de Putla Villa de Guerrero, Oaxaca (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Tasajo: Carne de res o cerdo cortada en tiras y serenada, a la que se suele salar o condimentar según la región (información obtenida de entrevistas, 2004).

Tichinda: En la costa oaxaqueña se da este nombre a los mejillones (información obtenida de entrevistas, 2004).

Tejón: Mamífero carnívoro de piel gris, con franjas blancas y negras en la cabeza y hocico largo y puntiagudo (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Tepache: Bebida fermentada hecha de piña y azúcar (información obtenida de

entrevistas, 2004).

Típico: Algo que caracteriza y diferencia (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Tlacuache o zarigüeya: Mamífero marsupial de tamaño mediano o pequeño y aspecto que recuerda a la rata, sus extremidades tienen cinco dedos y las de atrás el pulgar oponible; la cola es prensil, lisa y desnuda. Es un mamífero nocturno y omnívoro, que hace nido en los árboles y su preñez dura trece días (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Totomozle: Hojas que envuelven a las mazorcas maduras de maíz. Se utilizan como forraje, envoltura, papel para liar cigarrillos, etc. Con ellas se envuelven y cuecen muchos tipos de tamales (CONACULTA, 2000).

Totopo: Tortilla dorada, de masa fina, con un solo cuerpo, que se toma como galleta (CONACULTA, 2000).

Tradiciones: Parte de la cultura de un grupo o comunidad, que permiten la identificación y unión de individuos con una historia e intereses comunes (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Triquis: Grupo étnico cuyo nominativo *triqui* es una deformación del vocablo *driqui*, de la lengua triqui, compuesto por *dri*, derivado de *dre*: padre, y *qui*: grande o superior, se encuentra en la zona baja de San Juan Copala (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Turismo: Afición a viajar por placer (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Turismo alternativo: Actividades diferentes a las del turismo convencional, que ofrece un turismo de aventura, etnoturismo, ecoturismo y agroturismo (SEDETUR, 2004).

Valles centrales: Región del estado de Oaxaca que se extiende sobre la porción

central de la ciudad de Oaxaca, formado por los distritos: Centro, Ejutla, Etlá, Tlacolula y Zaachila (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Vaso: Especie de barbacoa que consiste en res picada y condimentada con chile, vinagre y especias (Steck, 2004).

Verdolaga: Planta herbácea anual, de la familia de las portulacáceas, con tallos tendidos, gruesos, jugosos, de 30 a 40 centímetros de largo; hojas sentadas, carnosas, casi redondas, verdes por la haz y blanquecinas por el envés, flores amarillas, y fruto capsular con semillas menudas y negras. Es planta hortense y se usa como verdura (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Zapote: Fruto del árbol americano de la familia de las sapotáceas, tiene la forma de manzana, con carne amarillenta oscura, dulce y aguanosa, una semilla gruesa, negra y lustrosa (Diccionario de la Real Academia, 2004).

Zapoteco: Constituyen el grupo más numeroso del estado de Oaxaca. Se encuentran distribuidos en cuatro áreas geográficas culturales: el Istmo de Tehuantepec, el Valle, Sierra Norte y Sierra Sur (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Zimatlán: Comunidad situada cerca de la ciudad de Oaxaca, significa *Lugar en la raíz del Monte* (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).

Zoques: Grupo étnico que se denomina *angpong* que significa *gente que habla idioma*, la población se encuentra situada en el distrito zapoteco de Juchitán, se distribuyen en tres municipios: Santa María Chimalapas, San Miguel Chimalapas y Asunción Ixtaltepec (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004).