

## CAPÍTULO II

### Marco Teórico

#### 2.1 Características Generales del Estado de Oaxaca

Oaxaca es uno de los estados de la República Mexicana con más riquezas culturales, su nombre se deriva del náhuatl *huayacac* cuyas raíces son *huaxin* guaje y *yacalt* cima o nariz, punta o principio traducido como *nariz o punta de guajes*. Está localizado en la región suroeste de México: limita al norte con Puebla y Veracruz, al este con Chiapas, al oeste con Guerrero y al sur con el Océano Pacífico (IEEPO, 2004, p. 10).

El Instituto Nacional Indigenista reconoce en todo el estado 16 grupos étnicos, que en orden de importancia son:

Tabla 2.1. Grupos étnicos oaxaqueños.

Grupo	%	Grupo	%
Zapotecos	31.18	Triquis	1.36
Mixtecos	27.38	Chocholtecas	1.10
Mazatecos	14.59	Huaves	0.90
Mixes	10.01	Zoques	0.82
Chinantecos	5.62	Nahuas	0.59
Chatinos	2.18	Amuzgos	0.54
Chontales	1.82	Tacuates	0.23
Cuicatecos	1.59	Ixcatecas	0.09

(INI, 2002)

### 2.1.1 *Las Ocho Regiones Geográficas*

El IEEPO muestra que:

Tradicionalmente, Oaxaca estaba dividida en siete regiones: Valles Centrales, Sierra, Cañada, Costa, Mixteca, Región del Papaloapam e Istmo de Tehuantepec, cada una con especiales características étnicas y geográficas, pero todas con atractivos y bellezas enormes. Por necesidades sociopolíticas la región de la Sierra se ha dividido a su vez en Sierra Norte y Sierra Sur. Actualmente el estado cuenta con ocho regiones representativas. (2004, p.16)

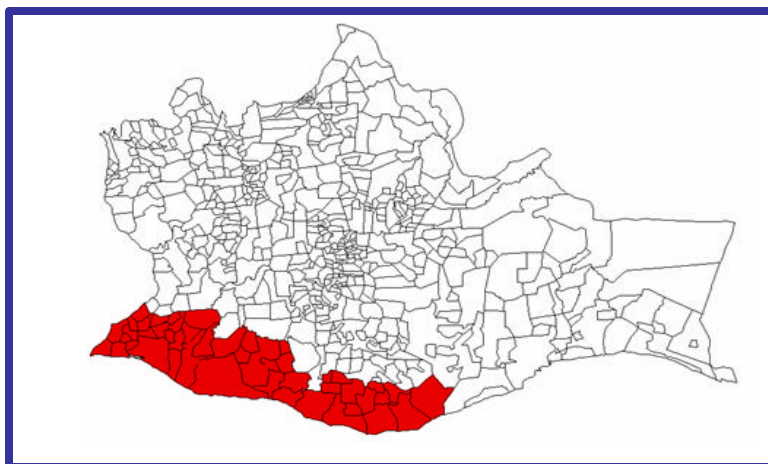
### 2.2 *Región de la Costa*

El Instituto Estatal de Educación Pública de Oaxaca aclara que: “[...] tiene una extensión de 10,700 km<sup>2</sup>, y [su] perfil cultural [...] es variado, y manifiesta una enorme riqueza en las áreas de danza, música y artesanías” (2004, p.40).

El gobierno del estado de Oaxaca (2004) establece que la Región de la Costa está comprendida por tres distritos que son:

- Jamiltepec
- Pochutla
- Juquila

Figura 2.1. Mapa de la Región de la Costa Oaxaqueña.



Fuente: Gobierno del Estado de Oaxaca, 2003.

El IEEPO menciona que “[...] la vegetación natural es de selva mediana subcaducifolia secundaria, mientras que en la llanura se observan tanto la vegetación propia de las dunas costeras como palmares, manglares y pastizales” (2004, p.25).

La Costa se puede clasificar como una zona húmeda, por un lado tiene muchos ríos que bajan de la Sierra Madre del Sur y por el otro, está el mar. Entre las playas naturales más importantes destacan las de Puerto Escondido, Puerto Ángel, Sacrificios, Tahueca, Pacheco, Zapotengo, Carrizalillo, Zipolite, Ventanilla, y al este siguiendo todavía la costa las bahías de Huatulco, Santa Cruz y Tangota (IEEPO, 2004, p.40).

Respecto a la población, menciona Trilling que: “[...] marineros chilenos y barcos de esclavos africanos que naufragaron en playas condujeron a una mezcla

de culturas únicas de la costa. Los grupos indígenas como son los mixtecos, chatinos, tacuates y amuzgos, además de los negros y mestizos” (2004, p.96).

### 2.2.1 *Lenguas indígenas de la Región de la Costa*

De acuerdo con el XII Censo General de Población y Vivienda 2003 efectuado por el Instituto Nacional de Estadística Geográfica e Informática [INEGI] las lenguas indígenas de la región de la Costa son:

- Jamiltepec: Mixteco y Chatino
- Pochutla: Zapoteco
- Juquila: Chatino y Zapoteco

### 2.3 *Distritos y Municipios más importantes de la Costa de Oaxaca*

Como se muestra en la tabla, los municipios se han clasificado de acuerdo a las poblaciones con mayor número de habitantes.

Tabla 2.2. Municipios más importantes en la zona costera.

MUNICIPIO	DISTRITO	REGION
SANTIAGO PINOTEPA NACIONAL	JAMILTEPEC	COSTA
SANTIAGO JAMILTEPEC	JAMILTEPEC	COSTA
SAN JUAN CACAHUATEPEC	JAMILTEPEC	COSTA
VILLA DE TUTUTEPEC DE MELCHOR OCAMPO	JUQUILA	COSTA
SANTA CATARINA JUQUILA	JUQUILA	COSTA
SAN GABRIEL MIXTEPEC	JUQUILA	COSTA
SAN PEDRO POCHUTLA	POCHUTLA	COSTA
SANTA MARÍA HUATULCO	POCHUTLA	COSTA
SAN AGUSTÍN LOXICHA	POCHUTLA	COSTA

Fuente: Gobierno del Estado de Oaxaca, 2004.

### *2.3.1 Distrito de Jamiltepec*

De acuerdo con Steck, el distrito de Jamiltepec limita al norte con el distrito de Putla; al sur con el Océano Pacífico; al oeste con el estado de Guerrero y al este con los distritos de Juquila y Sola de Vega. Se encuentra formado por 24 municipios, siendo su cabecera la población de Santiago Jamiltepec (2004, p. 141).

#### *2.3.1.1 Santiago Pinotepa Nacional.*

Este municipio tiene una historia larga en tiempos de la colonia, al ser un lugar tan cercano al mar, los españoles, árabes y otros extranjeros invasores lo escogieron para llevar sus productos, además enviaban a las costas más cercanas esclavos africanos. Es por ello que el mestizaje en este lugar es muy variado; por ejemplo, podemos encontrar familias cuyos integrantes son una combinación entre la raza indígena propia del lugar, española, árabe y africana (Dillantes, 2004, párr. 1).

La población colinda al norte con Llano Grande, San Sebastián Ixcapa, San Miguel Tlacamama y Pinotepa de Don Luís; al sur con el Océano Pacífico; al este con San Andrés Huaxpaltepec y Santa María Huazolotitlan y al oeste con Santo Domingo Armenta, San José Estancia Grande y Santa María Cortijos (Steck, 2004, p.184).

La flora comestible representativa; de acuerdo con datos obtenidos de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales [SEMARNAT] (2003); C. Baños, G. Baños, I. Carillo, C. García, E. Martínez, F. Rodríguez, I. Rodríguez, S. Sanguilán y I. Zurita (entrevista personal, 29 de agosto 2004) es: huaje, nopal, hierba santa, hierbabuena, candó, epazote, cilantro criollo y habanero, orégano, canela criolla, aguacate, cacahuate, jitomate: pajarito, criollo y de ratón, maíz, frijol, chile: seco costeño, amarillo, verde criollo, de árbol y piquín, tomate verde, cebolla, calabaza larga, calabacita, flor de calabaza, guía de calabaza, ajonjolí, hierba mora, chipíl, verdolaga, quelite, ejote, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, ciruela: verde, amarilla, roja y ahumada, almendra, coyul, chilacayote, nanche dulce, chicozapote, zapote, limón, guayaba dulce, melón, jícama, sandía, café, caña de azúcar, coco, tamarindo y guanábana.



Figura 2.2. Chile seco costeño sembrado en esta población.

Según información obtenida también de la SEMARNAT 2003 y C. Baños et al., 2004 mencionaron que la fauna comestible representativa esta conformada

por: iguana prieta y verde, chicatana, conejo, ardilla, mapache, tejón, jabalí, tlacuache, chachalaca, zorrillo, armadillo, venado de cola blanca, codorniz, paloma, peces: cuatete, mojarra, robalo, huachinango, pargo y sacamiche, camarón, endoco o langostino, langosta, cangrejo, jaiba, tichinda, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, gallina y guajolote.



Figura 2.3. Iguana verde encontrada en tierra de cultivo .

La actividad preponderante es la agricultura, siendo el maíz su principal producto, seguido por el ajonjolí, coco, chile, tamarindo, frijón y en menor escala el cacahuate. También se cultiva el café, el mango y el plátano. La explotación ganadera es la de mayor importancia en el municipio, especialmente en lo que se refiere a ganado bovino, aunque no hay que subestimar al ganado equino, porcino, caprino y ovino. La cría doméstica de aves de corral también es otra actividad alternativa, así como el cuidado de colmenas para la obtención de miel. La explotación forestal es considerable, aunque la mayor parte de ésta se enfoca a la producción de postes, también obtienen madera de encino principalmente para aserrío. Así mismo, hay que considerar la recolección de la leña en este

rubro. La pesca es una actividad muy desarrollada por pequeños pueblos de pescadores y por lo tanto ha permitido un gran crecimiento comercial. Pinotepa Nacional es el centro de negocios de la región, donde se distribuyen infinidad de productos de diversas partes de la zona: machetes grabados y las artesanías del municipio como huaraches, monturas, chaparreras, bolsas, fundas, cinturones, jícaras de ornato, diseño y tejido de huipiles tradicionales, blusas de chaquira y servilletas. La explotación de salinas es una actividad económica complementaria (Steck, 2004, p.185).

CONACULTA 2000 menciona que los platillos regionales que destacan son los siguientes:

Guías de calabaza en caldo, chilaquiles, hongos a la oaxaqueña, memelas con chapulines, chiles rellenos, quesillo con salsa, enfrijoladas de crema, taquitos de capulín, con salsa de chile pasilla, botana de chiles en agua, pellizcadas, quesadilla, arroz con chepiles, rajas o mariscos, nicualote (gelatina de maíz preparada en cazuela de barro y servida en hojas de plátano), helado de leche quemada, cocada, nenguanitos, buñuelos, calabaza en conserva, rosquillas, flan de leche, chocolate molido en metate, mamones, sorbetes, chilacayote, calabazates, nieves varias, mezcal, atole, champurrado, aguas frescas, jugos de frutas, café endulzado con piloncillo, horchata de arroz y almendra, nicuatole de tuna olorosa, chocolate de leche y agua y refresco de chilacayote. (p. 60)



### 2.3.1.2 *Santiago Jamiltepec.*

Este municipio formaba parte del reino de Tututepec; la información que puede obtenerse de los orígenes de Jamiltepec pertenece a la vez a la historia y al mito (Enciclopedia de los municipios de México, 2000, párr. 2).

Santiago Jamiltepec colinda al norte con Santiago Ixtayutla y Santiago Tetepec; al sur con el Océano Pacífico; al oeste con Santa María Huazolotitlán, Santa Catarina Mechoacán y San Agustín Chayuco y al este con Villa de Tututepec de Melchor Ocampo y Tataltepec de Valdés (Steck, 2004, p.179).

La flora comestible representativa más importante obtenida por información de la SEMARNAT (2003) y S. Carrasco, M. Cisneros, C. Hidalgo, E. Morán, J. Olmedo, B. Ortiz, D. Torres y S. Villa (entrevista personal, 10 de octubre 2004) es: nopal, hierba santa, hierbabuena, epazote, orejita, huaje, orégano, candó, aguacate, cacahuate, jitomate de pajarito y criollo, maíz, frijol, chile: seco costeño, amarillo, verde criollo, árbol, chachalaca, piquín y tusta, tomate verde, cebolla, calabaza larga, calabacita, flor de calabaza, guía de calabaza, ajonjolí, hierba mora, chipíl, verdolaga, quelite, ejote, café, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, ciruela: amarilla, roja, verde y ahumada, nanche dulce, limón agrio y dulce, lima, guayaba dulce, jícama, sandía, melón, caña de azúcar, coco, tamarindo, naranja, guanábana, papaya y jamaica.



Figura 2.4. Orejita.

La SEMARNAT (2003) y S. Carrasco et al., 2004 mostraron que la fauna comestible representativa es: chicatana, tejón, iguana verde y prieta, conejo, ardilla, mapache, tlacuache, chachalaca, zorrillo, armadillo, venado, codorniz, paloma, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, gallina, guajolote, liza, mojarra de río, charal, blanquilla, endoco, cangrejo y rana.



Figura 2.5. Chicatanas asadas.

En un estudio realizado por Steck (2004) menciona que:

La principal actividad es la agricultura. El cultivo elemental es el maíz, pero también son importantes el cultivo del café, ajonjolí, cacahuete y frijol. En menor escala se encuentra la fruticultura, aunque el cultivo de limón ha cobrado fuerza en la última década. La ganadería, especialmente la explotación del ganado bovino, es trascendente para la economía, aunque también el ganado equino y porcino es de considerarse. La cría doméstica de aves y la explotación de colmenas son actividades complementarias. La explotación forestal se limita en gran parte a la postiería y recolección de leña. La producción artesanal también contribuye, aunque en menor escala a la economía del municipio. (p. 180)

De acuerdo con CONACULTA 2000, los platillos regionales más representativos de esta población son:

Tamales oaxaqueños, chiles rellenos, quesillo con salsa, enfrijoladas con crema, pollo relleno, chilaquiles, puerco colorado, tacos de picadillo, filete enchocolatado, albóndigas de res, pellizcadas, manchamantel, cecina enchilada, chiles rellenos, carne en adobo, chochoyotes, patas de cerdo en escabeche, carne en adobo, arroz con chepiles, mariscos o rajas, moles amarillo, verde, negro, coloradito; molotes de chorizo, buñuelos, calabaza en conserva, budín de chocolate, nieve de sorbete, tortitas de coco, flan de leche, gollorias, helado de leche quemada, empanadas dulces, cocada, chocolate molido en metate, panes de pasta en hojaldre, tunate y nenguanitos. (p.59)

### 2.3.1.3 *San Juan Cacahuatepec.*

Este municipio es el principio de la costa chica oaxaqueña y el final del distrito de la mixteca, en él se logran mezclar la cultura de las dos regiones. Colinda al norte con la comunidad de San Antonio Ocotlán, Buena Vista y el distrito de Putla; al sur con San Francisco Sayultepec, Chicapilola y Alto de las Mesas; al oeste con el Ciruelo y al este con Pie de la Cuesta (Steck, 2004, p.157).

La flora comestible representativa es: huaje, nopal, hierba santa, candó, hierbabuena, epazote, cilantro criollo y habanero, comino, orégano, canela criolla, aguacate, cacahuate, jitomate: pajarito y criollo, maíz, frijol, chile: seco costeño, amarillo, verde criollo, de árbol y piquín, tomate verde, cebolla, ajonjolí, hierba mora, chipíl, quintonil, verdolaga, quelite, flor de calabaza, calabaza larga, calabacita, guía de calabaza, chilacayote, pápalo quelite, ejote, cuajinicuil, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, ciruela: amarilla, roja, verde y ahumada, nanche dulce y criollo, zapote, chicozapote, limón, lima, guayaba dulce, melón, jícama, sandía, café, caña de azúcar, coco, tamarindo, mandarina, naranja, guanábana, papaya, almendra, toronja, jamaica, chirimoya, camote morado y blanco, capulín, mamey, anona y coyul [SEMARNAT, 2003; B. Carrillo, M. Domínguez, G. Espinosa, L. Hernández, I. Herrera, M. Meza, T. Pérez, R. Ramírez, B. Salinas y M. Sánchez (entrevista personal, 21 de agosto 2004)].



Figura 2.6. La flor, la guía y el fruto de la calabaza.

La fauna comestible representativa es: gallinita de agua, chicatana, jabalí, iguana verde y prieta, conejo, ardilla, mapache, tlacuache, tejón, chachalaca, zorrillo, armadillo, venado de cola blanca, codorniz, paloma, blanquilla, potes, trucha, mojarra, tortuga de río, endoco, charal, cangrejo, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, gallina y guajolote (SEMARNAT, 2003 y B. Carrillo et al., 2004.)



Figura 2.7. Venado de cola blanca.

Daniela Steck (2004) encontró lo siguiente:

La actividad principal es la agricultura, siendo el maíz el cultivo que más se produce; se cosecha en menor escala el ajonjolí, frijol, cacahuete y caña de azúcar. La ganadería también es de considerable importancia, sobre todo el ganado bovino, y en menor proporción el equino, caprino y porcino. Como actividades complementarias identificamos la cría doméstica de aves y la fruticultura. La explotación forestal se limita a la recolección de leña y producción de postes. (p. 157)

### *2.3.2 Distrito de Juquila*

De acuerdo con el Gobierno del Estado de Oaxaca (2004) y Fotos y Mapas Virtuales (2005), el distrito de Juquila limita al norte con Sola de Vega; al sur con el Océano Pacífico; al oeste con el distrito de Jamiltepec y al este con el distrito de Pochutla. Se encuentra formado por 12 municipios y la cabecera del distrito es Villa de Tututepec de Melchor Ocampo.

#### *2.3.2.1 Villa de Tututepec de Melchor Ocampo.*

La Villa de Tututepec fue fundada por órdenes de Cortés durante la caída del señorío Mixteco, es importante mencionar que los habitantes generalmente no vivían en zonas costeras, preferían los altiplanos y las montañas (Hernández, 2004, párr. 1).

Villa de Tututepec colinda al norte con La Cumbre y Santa Cruz Tututepec; al sur con San José Progreso, Laguna de Chacagua y El Azufre; al oeste con San José Río Verde y Charco; y al este con La Luz y Santa Ana Tututepec (Fotos y Mapas Virtuales, 2005).

La flora comestible representativa de la región es: hierba santa, candó, hierbabuena, epazote, jitomate: pajarito y criollo, maíz, frijol, chile verde criollo y piquín, nopal, tomate verde, cebolla, hierba mora, chipíl, quintonil, verdolaga, quelite, flor de calabaza, guía de calabaza, calabaza larga, calabacita, ejote, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón, y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, ciruela: amarilla, roja, verde y ahumada, cacahuete, limón, sandía, papaya, caña de azúcar, coco, tamarindo, jamaica, ajonjolí y café [SEMARNAT, 2003; A. Alcázar, C. Chávez, L. Cordero, G. Daza, E. García, I. Hernández, M. Marcial, G. Ramos, H. Reyes y N. Robles (entrevista personal, 18 de octubre 2004)].



Figura 2.8. Jitomate criollo sembrado en este municipio.

La fauna comestible representativa es: tejón, iguana verde y prieta, conejo, ardilla o cuaño, tlacuache, chachalaca, armadillo, venado de cola blanca, codorniz, paloma, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, gallina, pato, guajolote, peces: mojarra, blanquilla y pote, cangrejo, tortuga de río y rana (SEMARNAT, 2003 y A. Alcázar et al., 2004).



Figura 2.9. Conejo silvestre.

La actividad económica más importante en Villa de Tututepec es la agricultura del limón, café, maíz, frijol, papaya, cocotero, cacahuate, frutales y hortalizas, además de cultivos comerciales como caña de azúcar, jamaica y ajonjolí; respecto a la ganadería, el ganado vacuno es el que mayor presencia tiene; en el caso de aves de corral, se manejan principalmente las gallinas, patos y guajolotes; gracias a su belleza escénica en lagunas, playas y bosques, el municipio tiene un gran potencial turístico (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación [SAGARPA], 2000).



### 2.3.2.2 *Santa Catarina Juquila.*

La comunidad de Juquila es uno de los pueblos más importantes de la región chatina, tal vez su crecimiento demográfico se ha debido al fervor que los habitantes muestran hacia la Virgen de Juquila (Chapa, 2004, párr. 1).

Santa Catarina colinda al norte con las poblaciones de San Pedro Juchatengo y San Juan Quiahije; al sur con Santiago Yaitepec, Santa María Temaxcaltepec, Cerro del Aire y Santiago Cuixtla; al oeste con San Miguel Panixtlahuaca y San Marcos Zacatepec y al este con Pueblo Viejo Lachao, San Juan Lachao y Santa Rosa (Fotos y Mapas Virtuales, 2005).

La flora comestible representativa del lugar consiste en: huaje, nopal, hierba santa, candó, epazote, cilantro criollo y habanero, orégano, canela criolla, aguacate, jitomate: pajarito, criollo y ratón, maíz, frijol, chile: seco costeño, amarillo, verde criollo, árbol, chichalaca, piquín y tusta, tomate verde, cuachepil, cebolla, calabaza larga, calabacita, flor de calabaza, guías de calabaza, hierba mora, chipíl, verdolaga, quelite, quintonil, ejote, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, almendra, camote, limón, lima, sandía, tamarindo, granada, ovo y café [SEMARNAT, 2003; V. Cruz, O. Gracida, M. Gutiérrez, I. Herrera, M. León, C. Peña, G. Ramos, T. Riaño, L. Rodríguez y H. Ruíz (entrevista personal, 30 de noviembre 2004)].



Figura 2.10. Flor de cuachepil.

La fauna comestible representativa es: chicatana, jabalí, iguana verde y prieta, conejo, ardilla, mapache, chapulín, tlacuache, paloma, chachalaca, armadillo, venado de cola blanca, codorniz, peces: potes y blanquillas, tortuga de río, chacalín, cangrejo, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, aves de corral: gallina y guajolote (SEMARNAT, 2003 y V. Cruz et al., 30 de noviembre 2004).



Figura 2.11. Tlacuache.

La principal actividad económica principal es el comercio en torno a la Virgen de Juquila y ventas de reliquias, la agricultura y la ganadería se practican sólo para consumo propio [O. Gracida, I. Herrera, M. León, C. Peña, G. Ramos, T. Riaño y L. Rodríguez (entrevista personal, 30 de noviembre 2004)].

CONACULTA 2000 menciona que los platillos regionales son:

Patatas de cerdo en escabeche, pollo tapado, taquitos de chapulín, con salsa de chile pasilla, enfrijoladas con crema, chilaquiles, mole de gallina, cecina enchilada, tamales en hoja de plátano, molotes de chorizo, clayudas con asiento, clemole de carnero, puerco en verde, mole, arroz con chepiles, filete enchocolatado, hongos a la oaxaqueña, albóndigas de res, chiles rellenos, helado de leche quemada, empanadas dulces, cocadas, conservilla blanca de coco, chocolate molido en metate, chilacayote, sorbetes, budín de coco y chocolate, buñuelos, dulce de camote y piña, ate de chicozapote, nenguanitos, jugos de frutas, mezcal con limón y sal de gusanos de maguey, champurrado, atoles, guaje de tejate, nicuatole de tuna olorosa, café endulzado con piloncillo, aguas de chía, jamaica, tamarindo, ovo, jotilla, almendra con tuna roja, horchata de arroz y almendra; chocolate de leche y agua.(p.59)

### *2.3.2.3 San Gabriel Mixtepec.*

Es una pequeña población cafetalera, un lugar de descanso de los peregrinos que se dirigen a la población de Juquila.

San Gabriel Mixtepec colinda al norte con Santos Reyes Nopala, Santa Rosa y San Juan Lachao; al sur con San Pedro Mixtepec, San Andrés Copala y

Puerto Escondido; al oeste Santiago Cuixtla y Cerro del Aire; y al este con San Antonio Lalana y San José Cieneguilla (Fotos y Mapas Virtuales, 2005).

La flora comestible de la zona consiste en: hierba santa, nopal, epazote, orégano, canela criolla, aguacate, jitomate de pajarito y criollo, maíz, frijol, chile: seco costeño, amarillo y criollo, tomate verde, cebolla, hierba mora, chipíl, verdolaga, quelite, quintonil, calabaza larga, calabacita, guía de calabaza, flor de calabaza, chilacayote, ejote, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, limón, mandarina, sandía, mamey, naranja, café y cuajinicuil [SEMARNAT, 2003; R. Agustiano, O. Carvajal, S. Carvajal, G. Cruz, D. Enríquez, H. Enríquez, M. Pérez y M. Sánchez (entrevista personal, 29 de noviembre 2004)].



Figura 2.12. Hierba santa.

La fauna comestible de San Gabriel Mixtepec se conforma por: chicatana, iguana verde y prieta, conejo, ardilla o cuaño, mapache, tlacuache, chachalaca, armadillo, venado de cola blanca, codorniz, paloma, rana, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganada ovino, gallina y guajolote (SEMARNAT, 2003; R. Agustiano et al., 29 de noviembre 2004).



Figura 2.13. Cuaño o ardilla que habita en el municipio.

Los suelos húmedos y fértiles son perfectos para la siembra de maíz, café, frijol, plátano, naranjo, limón y chile por lo que la agricultura es la actividad económica más importante; en segundo plano se encuentra el comercio, la explotación forestal y la ganadería [O. Carvajal, S. Carvajal, G. Cruz, D. Enríquez, H. Enríquez y M. Sánchez (entrevista personal, 29 de noviembre 2004)].

### 2.3.3 *Distrito de Pochutla*

De acuerdo con datos avalados por el Gobierno del Estado de Oaxaca (2004) el distrito de Pochutla limita al norte con el distrito de Sola de Vega, al sur con el Océano Pacífico; al oeste con el distrito de Juquila y al este con el distrito del Istmo de Tehuantepec. Se encuentra formado por 13 municipios, siendo su cabecera San Pedro Pochutla.

### 2.3.3.1 *San Pedro Pochutla.*

La comunidad de San Pedro Pochutla anteriormente estaba formada por un pequeño número de habitantes, con el transcurso de los años ha ido creciendo con una gran fuerza gracias al turismo nacional e internacional; al ser explotados turísticamente los recursos naturales como las bahías del lugar (SEDETUR, 2002).

Pochutla colinda al norte con San José Chachalaca, Candelaria Loxicha y Pluma Hidalgo; al sur con Puerto Ángel y el Océano Pacífico; al oeste con Santa María Tonameca y Chacahua y al este con San Miguel Figueroa y Santa María Limón (Fotos y Mapas Virtuales, 2005).

La flora representativa de Pochutla consiste en: soyamiche, hierba santa, epazote, orégano, candó, canela criolla, aguacate, jitomate: pajarito y criollo, maíz, frijol, chile seco costeño, amarillo y verde criollo, tomate verde, cebolla, ajo, hierba mora, chipíl, verdolaga, quelite, quintonil, calabaza larga, calabacita, guía de calabaza, flor de calabaza, chilacayote, ejote, nopal, ciruela: verde, amarilla, roja y ahumada, mango: manila, criollo o corriente, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, limón, sandía, cuajinicuil y almendra [SEMARNAT, 2003; L. Cortés, A. Díaz, T. Díaz, C. Hernández, U. Hernández, G. Franco, P. Marín, C. Méndez, O. Rojas, J. Soledad y I. Vargas (entrevista personal, 20 de diciembre 2004)].



Figura 2.14. Tomate verde criollo.

La fauna comestible representativa es: venado, puerco espín, jabalí, tejón, iguana verde y prieta, conejo, ardilla, mapache, tlacuache, chachalaca, zorrillo, armadillo, codorniz, paloma blanca y morada, rana, endoco, langostino, camarón de río, mojarra, pote y blanquilla, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, aves de corral: gallina, pato y guajolote (SEMARNAT, 2003; L. Cortés et al., 20 de diciembre 2004).



Figura 2.15. Armadillo.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA) considera que “las actividades económicas de Pochutla están enfocadas el 55% a la agricultura, 30% se dedica a la ganadería y el 15% restante a la industria de elaboración de queso y la pesca” (2000, párr. 3).

### 2.3.3.2 *Santa María Huatulco.*

Al principio de la Colonia, Huatulco fue utilizado ampliamente como puerto comercial, lo que provocó las incursiones de piratas; actualmente su desarrollo ha avanzado considerablemente en infraestructura hotelera, logrando adquirir una indiscutible fama, tanto a nivel nacional como internacional (SEDETUR, 2003).

Huatulco colinda al norte con Benito Juárez y San Mateo Piñas; al sur con Santa María Limón, San Miguel Figueroa y el Océano Pacífico; al oeste con San José Chacalapa y San Pedro Pochutla y al este con Santo Tomás Oideri y San Miguel del Puerto (Fotos y Mapas Virtuales, 2005).

La flora representativa comestible se indica a continuación: hierba santa, hierbabuena, nopal, epazote, orégano, candó, jitomate criollo, maíz, frijol, chile: seco costeño, amarillo y verde criollo, tomate verde, cebolla, hierba mora, verdolaga, chipíl, quelite, quintonil, calabaza larga, calabacita, guía de calabaza, flor de calabaza, chilacayote, ejote, ciruela: amarillo, verde, roja y ahumada, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila, macho, rojo y amarillo, limón, sandía, coco, jamaica y almendra [SEMARNAT, 2003; F. Arellano, I. Arsola, S. Bernardino, S. Chávez, R. Cruz, G. Marcial, G. Pérez, I. Rodríguez, M. Rodríguez, P. Peña, A. Rojas y B. Zurita (entrevista personal, 8 de enero de 2005)].





Figura 2.16. Chile verde y rojo criollo .

La fauna comestible de la zona es: venado, puerco espín, jabalí, tejón, iguana verde y prieta, conejo, ardilla, mapache, tlacuache, papita real, chachalaca, zorrillo, armadillo, codorniz, chicatana, paloma blanca y morada, rana, tichinda, endoco o langostino, camarón, ostión, langosta, caracol, almeja, cangrejo, jaiba, pulpo, huachinango, mojarra blanca y gris, cuatete, sacamiche, cazón, pez vela, pote, blanquilla, tortuga, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, gallina, pato y guajolote (SEMARNAT, 2003 y F. Arellano et al., 8 de enero de 2005).



Figura 2.17. Sacamiches.

Las actividades económicas más fuertes son la pesca y el turismo, ya que la comunidad está ubicada cerca de la playa a la que asisten turistas nacionales y extranjeros [S. Bernardino, R. Cruz, G. Marcial, I. Rodríguez, M. Rodríguez, P. Peña y A. Rojas (entrevista personal, 8 de enero de 2005)].

### 2.3.3.3 *San Agustín Loxicha.*

San Agustín Loxicha es un pueblo ubicado entre las ásperas montañas de la Sierra Madre del Sur. La fundación de esta comunidad tuvo lugar hace 300 años; según versión de algunas personas de mayor edad, con el paso de los años este poblado fue creciendo, se censó y se estableció la estructura política (Centro Comunitario de Aprendizaje, San Agustín Loxicha, Oaxaca, 2003, párr. 1).

La población limita al norte con los municipios de San Mateo Río Hondo y San Pedro el Alto; al sur con Santa María Tonameca y San Pedro Pochutla; al oeste con San Agustín Loxicha y Santo Domingo de Morelos y al este con Pluma Hidalgo y San Pedro (Centro Comunitario de Aprendizaje, San Agustín Loxicha, Oaxaca, 2003).

La flora representativa comestible es: hierba santa, hierbabuena, epazote, orégano, candó, nopal, jitomate: pajarito y criollo, maíz, frijol, chile seco costeño, amarillo y verde criollo, tomate verde, cebolla, aguacate, hierba mora, chipíl, verdolaga, quelite, quintonil, calabaza larga, calabacita, guía de calabaza, flor de calabaza, chilacayote, guías de chilacayote, ejote, mango: manila, criollo o corriente, piña, petacón y ovo, plátano: enano, tabasco, manzana, perón, manila,

macho, rojo y amarillo, jamaica, tamarindo, limón, mamey, sandía, papaya, guanábana, café y coco [SEMARNAT, 2003; J. Castro, M. García, G. Hernández, R. López, O. Olmedo, N. Ramos, A. Reyes y E. Zapata (entrevista personal, 10 de enero 2005)].



Figura 2.18. Chilacayote.

La fauna comestible del municipio es: venado, puerco espín, jabalí, tejón, iguana verde y prieta, conejo, ardilla o cuaño, mapache, tlacuache, chachalaca, zorrillo, armadillo, codorniz, chicatana, paloma blanca, rana, cangrejo, mojarra, pote, blanquilla, ganado bovino, ganado porcino, ganado caprino, ganado ovino, gallina, pato y guajolote (SEMARNAT, 2003 y J. Castro et al., 10 de enero 2005).



Figura 2.19. Chachalaca.

Los principales sectores económicos son los siguientes: La agricultura con un 60%, se produce en primer lugar el café, seguido por el plátano y así sucesivamente la guanábana, el mamey. En el sur del territorio sus habitantes se dedican a la producción de la jamaica, el maíz, el frijol y el tamarindo. El comercio con un 20 %, se efectúa en un tianguis dentro de la plaza principal donde las ventas comprenden de plátano, guanábana, mamey, leña y café en la temporada de diciembre a abril. El sector obrero con un 10% en el oficio de la albañilería y el sector educativo con un 10%. Solo cuenta con un 2% en la obtención de empleos y la ganadería, servicio de transporte y apicultura con un 1% cada sector (Centro Comunitario de Aprendizaje, San Agustín Loxicha, Oaxaca, 2003, párr. 3).