

## Oaxaca de Juárez

El nombre *Oaxaca* proviene de la denominación náhuatl "**Huāxyacac**" impuesta por los conquistadores aztecas en el siglo XV en el momento de su incorporación al imperio tenochca; "*Huāx*" significa en [español](#) huaje, planta común en la región de los valles, "*yaca*" significa literalmente "nariz", el sufijo 'c' es equivalente a *tepec*, "lugar", de una forma abreviada. Fonéticamente, se leería el glifo como *Huax-yaca-tepec*, es decir, "*en la nariz o punta de los huajes*". Una adaptación lingüística de los conquistadores españoles derivó en el actual [Oaxaca](#). En otras lenguas indígenas del estado el significado del nombre de la ciudad es el mismo: **La'a** o **Lula'a** en [zapoteco](#), **Nunduva** o **Ñundua** en [mixteco](#), **Ya<sup>3</sup>kweh<sup>4</sup>** o **Akwej** en [triqui](#), **Na<sup>2</sup>xi<sup>1</sup>tzhe<sup>4</sup>** en [mazateco](#), **Ku<sup>2</sup>nchia<sup>2</sup>** en [chocho](#), **Chjui<sup>3</sup>** en [ixcateco](#), **Wahk'wihm** en [mixe](#). En 1872, a raíz del fallecimiento de [Benito Juárez](#) toma su apellido, quedando finalmente como "Oaxaca de Juárez".

## Centro histórico

El centro histórico de la ciudad, así como la zona arqueológica de [Monte Albán](#) considerada la base y origen de la actual comunidad de Oaxaca, fueron declarados por la UNESCO en 1987 como "Patrimonio Cultural de la Humanidad".

## Museos y artes



En la ciudad se pueden encontrar sitios de exposición artística tales como:

- El Centro Fotográfico Álvarez Bravo,
- El [Instituto de Artes Gráficas de Oaxaca](#) (IAGO)
- El museo de arte contemporáneo
- El Museo Textil
- El Museo de los Pintores
- El Museo del Ferrocarril
- El Museo de las Artesanías
- La [Casa de la Cultura Oaxaqueña](#)
- La Casa de la Ciudad
- Centro Cultural Santo Domingo
- El Centro de las Artes de San Agustín
- Museo de la Filatelia
- [Jardín Etnobotánico de Oaxaca](#)

Oaxaca ha tenido una vasta producción de pintores, entre quienes se encuentra [Rufino Tamayo](#) y en la época reciente Rodolfo Morales, quien hasta su muerte y

junto a [Francisco Toledo](#), han promovido la cultura en el estado y principalmente en la capital. Rodolfo Nieto, Rubén Leyva, Laura Hernández, Luis Zárate, Sergio Hernández son, entre muchos otros, algunos de los más reconocidos exponentes del arte contemporáneo oaxaqueño.

### **Grupos étnicos**

De acuerdo al XII Censo General de Población y Vivienda 2000 efectuado por el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI) la población total de indígenas en el municipio asciende a 22,388 personas. Sus principales lenguas indígenas son zapoteco y mixteco.

Oaxaca de Juárez es un centro de convergencia para todos los diferentes grupos étnicos, entre ellos se encuentran: los amuzgos, cuicatecos, chatinos, chinantecos, chochos, chontales, huaves, ixcatecos, mazatecos, mixes, mixtecos, nahuatlecos, triques, zapotecos, zoques y popolocas. También la presencia de extranjeros es considerable, siendo la estadounidense la mayoría de los que radican en la ciudad o bien llegan como visitantes turísticos durante una temporada.

### **Principales vialidades**

Las principales vialidades de la ciudad están alineadas de acuerdo a las salidas que tiene que en este caso son 3. La carretera federal 190 atraviesa la ciudad entrando por la parte norte, pasa por la ciudad con el nombre de carretera Cristóbal Colón y calzada Héroes de Chapultepec saliendo por el este hacia el Istmo de Tehuantepec. La carretera federal 175 proveniente de Tuxtepec atraviesa la ciudad de norte a sur tomando el nombre de avenida Lázaro Cárdenas, parte del boulevard Eduardo Vasconcelos y el Periférico Eduardo Mata saliendo por el sur con el nombre de Símbolos Patrios. La avenida Universidad parte desde Símbolos Patrios hasta el cruce de 5 Señores tomando el nombre de boulevard Eduardo Vasconcelos hasta en cruce del estadio Eduardo Vasconcelos siguiendo hacia el norte con el nombre de avenida Héroe Colegio Militar finalizando en el cruce del Creno.

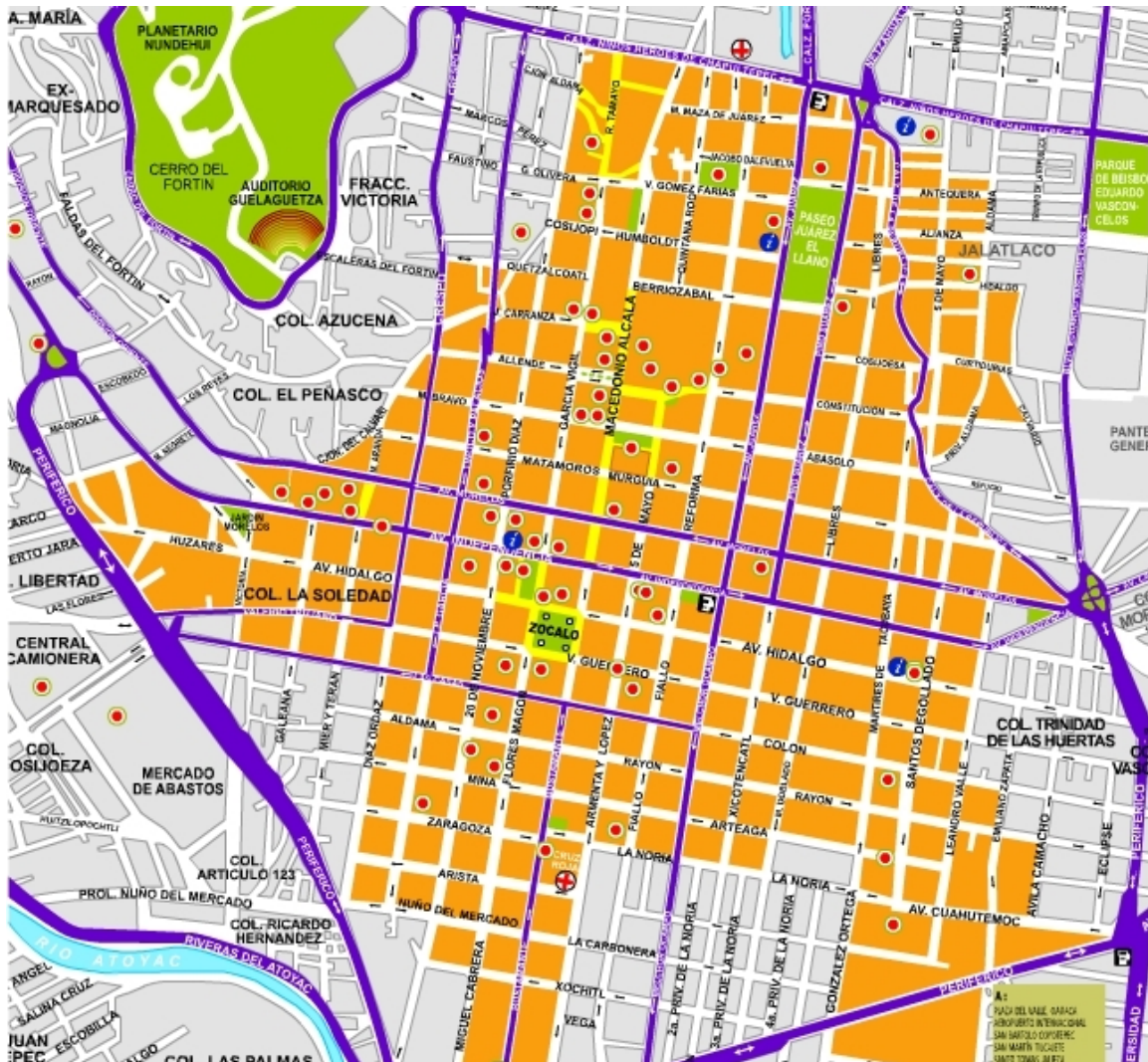
La calzada San Felipe comienza en la zona norte de la ciudad pasa por varios puntos a destacar, como la escuela de medicina, creno y hospital civil, al pasar la fuente de las 8 regiones se le conoce como calzada Porfirio Díaz la cual finaliza hasta el cruce con la avenida Héroes de Chapultepec.

El boulevard Guadalupe Hinojosa de Murat sirve como segunda salida hacia el sur de la ciudad partiendo desde el cruce del parque del amor con el nombre de avenida Ferrocarril, pasa por la localidad conurbada de Zaachila, además de nuevos desarrollos habitacionales, finalizando en el poblado de Zimatlan de Álvarez donde se incorpora a la carretera 175.

Los principales cruces de la ciudad son: cruce de 5 señores, parque del amor, estadio Eduardo Vasconcelos, IEEPO, fuente de las 7 Regiones, monumento a la madre, viguera, Benito Juárez.

A partir del 14 de marzo de 2014, funciona con efectividad el primer distribuidor vial de la ciudad de Oaxaca, que facilita el tráfico en el cruce de 5 señores, con un

paso deprimido con dirección norte-sur y viceversa y un paso a desnivel con dirección oriente-poniente y viceversa.



## Transporte En la ciudad

El transporte público de Oaxaca de Juárez es proporcionado por empresas locales de autobuses a prácticamente todos los rincones del valle y principalmente a la ciudad de Oaxaca:

- Servicio de Transportación Express de Antequera, S.C. de R.L. de C.V. de la Ciudad de Oaxaca (Sertexa).
- Sociedad Cooperativa de Transportes Choferes del Sur, S.C.L.
- Transportes Urbanos de la Ciudad de Oaxaca, S.A. de C.V.
- Transportes Guelatao Grupo Martínez Ortega.
- Transportes Urbanos y Suburbanos Guelatao, S.A. de C.V (Tusug).

Al interior de la ciudad existe un servicio de taxis proporcionado por diversas empresas particulares, el cual opera con el sistema de "ruleteo" en las calles y de "sitio", donde es necesario comunicarse para contratar el servicio.

En muchas colonias del area metropolitana operan sitios de mototaxis. Para transportarse a las localidades cercanas se emplean servicios de taxis foráneos, característicos por su color guinda, lo que los diferencia de los taxis del centro de la ciudad. Tienen por lo general sus bases en la periferia del centro o en la Central de Abasto.

## **Entrada y salida**

### **Terrestre**

La entrada y salida de pasajeros a la Ciudad de Oaxaca provenientes de distintos lugares tanto dentro como fuera del estado, tiene lugar en las diversas terminales de autobuses que se encuentran en los alrededores del centro de la ciudad:

- La Central de Autobuses de Segunda Clase de Oaxaca “Antequera” S.A. de C.V. ofrece salidas y llegadas diarias a las distintas regiones del interior del estado, así como a los vecinos estados de Puebla, Chiapas y a la [Ciudad de México](#).
- La Terminal de Primera Clase [ADO](#) Oaxaca tiene como destinos el Golfo, Centro y Sureste de México además de diversas poblaciones en el interior del estado.

### **Aéreo**

El [Aeropuerto Internacional de Oaxaca](#) (Código IATA: OAX, código OACI: MMOX), llamado también Aeropuerto Internacional Xoxocotlán, se encuentra situado a 8 km de la ciudad de Oaxaca de Juárez. Es uno de los más importantes de todo el país, ya que realiza vuelos internacionales principalmente de Estados Unidos. Tiene como destinos la Ciudad de México, Monterrey, Tijuana, Mérida, Tuxtla Gutiérrez, Huatulco, Puerto Escondido y la ciudad de Houston en Texas.

## **Gastronomía**

Uno de los aspectos culturales más famosos del estado de Oaxaca es sin duda su rica oferta gastronómica que proviene de una ancestral fusión entre lo prehispánico y lo colonial, salpicada por ingredientes de otras latitudes que le han dado su toque particular.

Un aspecto sobresaliente de la gastronomía, es la interminable lista de antojitos locales y el aprovechamiento de los insectos, como en sus bebidas los gusanos acompañados con la copa de mezcal. Todo se combina en una aventura plena de sabores y colores, paisajes e historia, fértiles valles y serranías desérticas, paraísos olvidados y playas vírgenes pero, sobre todo, en una memoria del pasado que vive en las costumbres ancestrales Al continuar en el ramo de la comida y los productos relacionados, Oaxaca ocupa el tercer sitio como productor de café y el segundo productor de piña, aunque en la entidad se cultivan arroz, caña de azúcar y ajonjolí; limón, granada roja, zapote, mamey y mango.

La gastronomía de la capital oaxaqueña es sumamente rica y variada. Combina tanto ingredientes de la cocina indígena como de la europea. Todos estos platillos han pasado de generación en generación y constituyen una parte indeleble de la cultura

mexicana en general. Oaxaca es sin duda un punto clave para la elaboración de diversos platillos a nivel nacional e internacional. No obstante a pesar de la distancia entre las regiones que conforman el estado hoy en día también se puede degustar de los platillos típicos provenientes de ellas en los mercados y restaurante representativos de la ciudad.

Entre los platillos típicos oaxaqueños se pueden mencionar:

**Quesillo** También es conocido en diferentes estados de la república mexicana como "queso Oaxaca" o "queso de hebra". Otro aspecto físico que lo caracteriza tanto en su elaboración tanto artesanal como industrial es que una vez finalizado su proceso de presentación el quesillo permite que tenga una consistencia parecida a la de una hebra larga y gruesa, la cual una vez enrollada pareciera tener forma de una pequeña pelota. Su sabor lo hace diferente de las demás variedades de quesos típicos, además que por su consistencia hace que pueda ser desmenuzado en delgados "hilos", para la preparación de platillos como quesadillas, tlayudas, sincronizadas o bien el quesillo puede ser servido como queso para botana.

**Tlayudas** Se suele pensar que la tlayuda es un plato preparado, pero en realidad sólo es la tortilla, cuyas principales características son el gran tamaño (incluso más de 40 cm de diámetro), su sabor completamente diferente al de otro tipo de tortilla y la ligera dureza en su consistencia (sin llegar a ser tostada), que adquiere al momento de cocerse en un comal comúnmente de barro, en el que se deja semi-tostar, es decir, un cocido mayor que el del otro tipo de tortilla, para luego al ser guardada en un tenate (recipiente hecho de hojas de palma), aunque también, existe la denominación de "Tlayuda preparada".

**Memelitas** Las memelitas son tortillas que son más gruesas de lo normal hechas a mano, regularmente ovaladas se les embarra aciento, frijoles molidos y se cocinan un instante se les agrega queso o quesillo, y salsa. O se pueden disfrutar con algún guisado.

**Molotes** Los molotes se preparan con una tortilla de masa (sin cocer) un poquito más gruesa que la común donde se agrega un puré de papa con chorizo previamente cocido, se envuelve como un molote, sellado completamente y frito en suficiente aceite,, una vez cocido, y sin el exceso de grasa, se acompaña con frijoles molidos o guacamole, un poco de lechuga y queso.

**Mole Oaxaqueño** Mención especial se da al tema del mole en Oaxaca ya que puede presumir la preparación de más de una variante de esta comida típica de la ciudad y del estado, tanto es así que desde hace algunos años en la fiestas de la Guelaguetza se incluye el festival de los 7 moles de Oaxaca los cuales son:

- **MOLE NEGRO** Es suave, dulzón, no muy picoso y de color oscuro. Se elabora con chiles negros (chilhuacle, mulato y pasilla), semillas, especias y chocolate de metate. Tradicionalmente se prepara con carne de guajolote.
- **MOLE COLORADITO** Es de color rojo quemado y de fuerte aroma. Se elabora con chiles rojos (ancho y guajillo), semillas, especias y jitomate. Este mole se prepara con carne de puerco.
- **MOLE AMARILLO** Es muy aromático y su color se acerca al anaranjado. Se elabora con chiles amarillos (chilcostle y chilhuacle), especias y yerbasanta, la cual le da un aroma y sabor característico. Este mole se prepara con carne



de pollo criollo y se le agrega verdura (chayote y ejotes), rajas de chile de agua y chochoyotes (bolitas de masa de maíz).

- **MOLE VERDE** Es ligero y de sabor herbal. Se elabora con tomate verde, hierbas (epazote, yerbasanta y cilantro), chile de agua y masa de maíz para espesarlo. En este mole se utilizan carnes de pollo y puerco, y se le agrega verdura (chayote y calabacitas), frijoles blancos y chochoyotes (bolitas de masa de maíz).
- **CHICHILO** Es un mole de color negro y de sabor fuerte. Se elabora con chiles chilhuacle y pasilla, especias; tortillas y pepitas de chile quemadas lo que da el color y sabor particular a este platillo y hojas de aguacate para perfumarlo. Se prepara con carne de res, se le agrega verdura (chayote y ejotes), chochoyotes y rajas de chile verde. También hay chichilo rojo, que se prepara con chiles rojos (chilhuacle rojo, guajillo y ancho), y se le da sabor con una hierba de la región llamada "hierba de conejo".
- **ESTOFADO O ALMENDRADO** Es un mole ligero de jitomate, ajonjolí y especias. Se prepara con carne de cerdo, pollo y chorizo, revuelto con almendras, pasitas, aceitunas, alcaparras y chiles jalapeños.
- **MANCHAMANTELES** Es un mole ligero de chile ancho, semillas y especias. Se prepara con lomo de cerdo y rebanadas de plátano macho, camote y piña.

**Caldo de Piedra** : El caldo de piedra es una comida milenaria de origen Chinanteco, en San Felipe Usila.



Preparación del Caldo de piedra.

Allí se prepara este arte culinario para ofrecer en gratitud a las mujeres, niños, ancianos y personas de alta estimación que generalmente se reúnen en la orilla del río. Es un platillo prehispánico, un platillo totalmente indígena, propio y creación de los antiguos chinantecos. Cabe destacar que la comunidad de San Felipe Usila los hombres se dividen la tarea de pescar, agregar verduras y especias, así como seleccionar las piedras, buscar la leña y hacer la fogata para calentar las piedras al rojo vivo, mismas que a su momento se agregan a la sopa para llevar a cabo la cocción.

**Chicatanas** Tzicatana o [Chicatanas](#): Insectos típicos de la temporada de lluvias entre los meses de julio y agosto que para comerlos hay primero que capturarlos.



Chicatanas recién capturadas.

Después de la recolección, las chicatanas se lavan y se ponen al comal, en este primer paso pierden sus alas. Acto seguido, se muelen en molcajete, se les agrega ajo, sal y chile y todo se muele hasta obtener una consistente salsa. Si se pregunta a cualquier persona por el sabor de la chicatana, nadie lo contestará; la gente solo dirá que el sabor de la salsa de chicatana es difícil de describir, solo contestan que tienen sabor a chicatana. Las Chicatanas, un insecto que le da más sabor y folclore a la milenaria y tradicional gastronomía de Oaxaca, algo diferente para probar, otro sabor particular de Oaxaca.

**Chapulines:** Insectos típicos que se encuentran comúnmente en los sembradíos de maíz, los cuales se recolectan para poder comerse.

Después de la recolección de los chapulines, procedemos a meterlos a una bolsa plástica durante dos días, cuando pasa ese tiempo se lavan hasta que el agua salga cristalina, el paso siguiente para su preparación es colocarlos en una olla de agua caliente y dejarlos cocer un rato, los escurrimos y los vaciamos en un sartén con aceite caliente los freímos durante un rato y agregamos un caldo hecho con limón y ajo molido, dejamos que se cocinen en ese caldo aproximadamente una hora y ya está a disfrutarlos agradablemente.

**Tejate** Proviene del nahuatl "Texatl" que significa agua harinada. Los principales ingredientes son harina de maíz de tostado, semillas de cacao fermentadas, huesos de mamey y flor de cacao también llamada Rosita de cacao. Todos los ingredientes se muelen hasta obtener una pasta. La pasta se mezcla con agua fría. Cuando está listo, la flor de cacao se va hacia la superficie formando una cubierta esponjosa. Los bebedores expertos dirán que un buen [tejate](#) es aquel con una espesa capa de rosita de cacao.

Esta bebida tradicional se considera muy importante en la cocina, historia, nutrición, y agricultura relacionadas con el maíz en la Ciudad de Oaxaca.

Es tan popular entre los lugareños y tan especial para los visitantes nacionales y extranjeros, que anualmente se realiza una feria para exponer las diferentes variedades de esta bebida en la comunidad de San Andrés Huayapam; considerada la cuna del Tejate, esta comunidad se localiza aproximadamente a cinco kilómetros de la capital.

**Mezcal** Es una bebida artesanal del estado elaborada con la planta que lleva el nombre maguey el cual se caracteriza por tener un sabor muy fuerte para el paladar. Esta bebida se elabora en grandes cantidades en el municipio de Santiago Matatlán y cada año se realiza la feria internacional del mezcal.

**Piedrazos** Son pedazos de pan tostado y cortado en triángulos, se ponen a remojar por algunos minutos en vinagre, cuando el pan comienza a hacerse blando es momento de sacarlo y agregarle cebolla, chile en polvo y sal de gusanito.

### **Champurrado.**

Esta bebida es conocida por utilizar la masa con la que se preparan las tortillas. Se desbarata en un poco de agua y después se cuele. Se agrega leche caliente y chocolate con azúcar. La receta es originaria del estado de Oaxaca y se disfruta en las fiestas de San Francisco Jaltepetongo.

Algo que también debemos de tomar en cuenta, es la zona geográfica en la que se realiza, ya que de esto dependerá los ingredientes a utilizar, tal es el caso de Valles Centrales, donde el Champurrado al momento de prepararse solo está compuesto por atole y chocolate con azúcar, dejando de lado la leche como ingrediente de este.

### **Atole de granillo.**

Esta bebida es muy popular en las colonias de la periferia de la ciudad, se elabora a base de maíz a medio cocer y quebrado (es lo que se conoce como granillo).

Quebrado el maíz, se pone a hervir con suficiente agua hasta que se espese un poco, la gente lo toma con o sin azúcar.

**Dulces Regionales.** Existe una gran variedad de dulces regionales o artesanales, elaborados de gran calidad y transmitidos los conocimientos de su elaboración la receta de generación en generación, algunos de sus nombres son: borrachitos, mamonos, menguanitos, barquillos, las tradicionales y muy conocidas empanaditas de sabores como el coco, la piña.

**"El chocolate"** El chocolate de Oaxaca se caracteriza por su rico sabor, además de ser una bebida tradicional para tomar en las mañanas, así como en las fiestas.

Elaborado con cacao y azúcar. El chocolate suele representar respeto y elegancia en la mesa de los oaxaqueños. En el centro de Oaxaca es común encontrar centros chocolateros donde venden chocolate en polvo o en barra, así como chocolate preparado de agua o de leche. una característica especial en Oaxaca es que podemos ver en algunos negocios que venden chocolate como lo preparan y nos lo entregan en ese momento como una masa que aun se encuentra caliente.

**Nicuotol:** (también conocido como *Nicutole, Necuatolli*) Elaborado a base de maíz por lo que contiene un alto valor nutricional, de origen prehispánico, consumido principalmente en la zona sur de la república mexicana.

Hay dos versiones para preparar este delicioso postre: con agua o con leche; en ambas en su elaboración se le agrega raja de canela al gusto, la mezcla final se coloca en un recipiente o molde, se le espolvorea azúcar roja y espera que se enfríe.

Degustado a temperatura ambiente por personas de todas las edades y para variedad, se le puede agregar frutos secos como nuez molida, almendras, cacahuete, canela, chocolate o algún otro ingrediente o sabor agradable al paladar, satisfaciendo así el gusto del consumidor.

**Nieves** El lugar perfecto para saborear de estas delicias es en la Plazuela de la Iglesia de la Virgen de la Soledad y en Zaachila es la típica villa de provincia mexicana. Ahí, el visitante puede disfrutar de variados sabores del cremoso postre; hay de tuna, de leche quemada, de nuez, que por cierto es producida localmente. La nieve de sabor se elabora en cilindros metálicos colocados en mitades de barriles llenos de hielo y sal. Primero se prepara el agua de sabor y se vacía en el cilindro.



Entonces se gira el cilindro de forma rápida y el frío del hielo provoca que el agua se congele y se adhiera a las paredes del cilindro donde es raspada. La operación continúa hasta que toda el agua se congela y se convierta en nieve.

### **Mercado 20 de noviembre**

Sin duda parte importante de la gastronomía oaxaqueña es el Mercado 20 de noviembre. El mercado se encuentra a un par de cuadras del Zócalo de la ciudad. La variedad de comida deleita los sentidos, desde los panes de yema con ajonjolí hasta los exquisitos moles que sirven en las fondas ordenadas en el interior del mercado. En lo alto de la entrada norte se ve la fecha de 1888, aunque las obras dieron comienzo a principios de 1862, sin embargo, las invasiones y constantes luchas intestinas provocaron más de 20 años de demora para inaugurarse. La fachada norte, sobre la calle de Aldama, es alta y sobria. El ancho pasillo se llena de populares canciones del momento y los cálidos “pásele, pásele” de las cocineras. Sobre la entrada oriente que desemboca a la calle Miguel Cabrera, se alinean los puestos que venden carne de res y de puerco como: tasajo, chorizo, salchicha de Ejutla, cecina enchilada o blanca, para prepararse en anafres, como tradicionalmente se viene realizando en la cocina oaxaqueña. En un principio se llamó Mercado de La Industria, posiblemente porque ahí se ofrecían productos de metal, lozas, tejidos, etc. Fue construido sobre terrenos de los que fuera la primera catedral de la Verde Antequera (actualmente Oaxaca de Juárez), San Juan de Dios. Para los años cuarenta del siglo XX ya se le conocía como la Plaza Vieja, donde llegaban las cargas de diversos granos, así como las tortilleras, tizateras (vendedoras de copal y carbón) y vendedores de cestería. En el pasillo oeste los carniceros ofrecen sus productos a los “marchantes”, quienes pueden asar la carne en los braseros, a un costado de los puestos; comerla caminando o sentados sobre el piso, con las tradicionales cebollitas y chiles de agua. El mercado 20 de noviembre es un testigo de la historia de la ciudad y concentra los sabores y olores que distinguen a Oaxaca de otros lugares del mundo.

Se puede llegar al mercado partiendo del Zócalo, caminando dos cuadras y media hacia el sur, sobre la calle Flores Magón y a mano derecha se ve la entrada de los anafres. O también partiendo del Zócalo andando sobre la calle de Valerio Trujano hacia el oeste, dar vuelta a mano izquierda en la calle 20 de noviembre y caminar un par de cuadras más.