

# Lengua de perro y pata de cabra: secretos del mar en los mercados de Oaxaca

*Dog's Tongue and Gooseneck Barnacle: Secrets of the Sea in Oaxaca's Markets*

Savilu Fuente-Cid, Mariela Ramos-Sánchez y  
María Del Rosario Piedad Cid-Rodríguez

---

## Resumen

Entre el aroma del pan, la sal del mar y las tortillas calientes del mercado de San Pedro Pochutla, se esconden dos tesoros curiosos: la lengua de perro y la pata de cabra. A simple vista parecen extrañas, pero para las comunidades costeras son parte de la dieta y del ingreso familiar. Este estudio, basado en entrevistas y trabajo de campo, muestra cómo se recolectan, venden y disfrutan en ceviches, caldos y guisos, y alerta sobre la falta de regulación que amenaza su sostenibilidad. Historias, sabores y brillos húmedos: así llega el mar a la mesa oaxaqueña.

**Palabras clave:** lengua de perro, pata de cabra, pesca artesanal, mariscos Oaxaca, recursos marinos.

---

## Abstract

Amid the aroma of bread, the salt of the sea, and the warm tortillas at the San Pedro Pochutla market, two curious treasures hide: dog's tongue and gooseneck barnacles. At first glance, they may seem strange, but for coastal communities, they are part of the diet and family income. This study, based on interviews and fieldwork, shows how these organisms are collected, sold, and enjoyed in ceviches, soups, and stews, while highlighting the lack of regulation that threatens their sustainability. Stories, flavors, and glistening textures: this is how the sea reaches the Oaxacan table.

**Keywords:** dog's tongue, gooseneck barnacle, artisanal fishing, Oaxaca seafood, marine resources.

## CÓMO CITAR ESTE TRABAJO

Fuente-Cid, S., Ramos-Sánchez, M., y Cid-Rodríguez, M. del R. P. (2025, noviembre-enero). Lengua de perro y pata de cabra: secretos del mar en los mercados de Oaxaca. *Revista Digital Universitaria (RDU)*, 26(5). <https://doi.org/10.22201/ceide.16076079e.2025.26.5.4>

**Savilu Fuente-Cid**

*Investigadora independiente, México*

Es bióloga egresada de la Universidad Autónoma Metropolitana y maestra en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural por el Colegio de la Frontera Sur. Se dedica al estudio de las interacciones entre las personas y la naturaleza, abordando aspectos etnoecológicos del caracol púrpura y monitoreo ambiental. Además, explora los valores de la naturaleza mediante métodos participativos basados en artes, con enfoque transdisciplinario.

 fuentecid.sm@gmail.com

 0009-0002-4457-5722

**Mariela Ramos-Sánchez**

*Universidad Autónoma de Nayarit, México*

Es Bióloga Marina por la Universidad del Mar y Maestra en Ciencias en Ecología Marina. Actualmente cursa el Doctorado en Ciencias Biológico Agropecuarias en la Universidad Autónoma de Nayarit. Ha publicado ocho trabajos científicos, incluidos cuatro en revistas indexadas, y revisado cinco artículos internacionales. Sus intereses se centran en taxonomía, biogeografía y ecología de invertebrados marinos, y ha impartido cursos de zoología marina y talleres de educación ambiental.

 marielaramossanchez1@gmail.com

 0000-0001-8197-033X

**María del Rosario Piedad Cid-Rodríguez**

*Universidad del Mar, México*

María Del Rosario Piedad Cid-Rodríguez es candidata a doctor en Ciencias en Ecología Marina por la Universidad del Mar, maestra en Educación Ambiental por la Universidad de Guadalajara y bióloga por la Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. Profesora investigadora de tiempo completo en la Universidad del Mar, campus Puerto Ángel, con más de 30 años de experiencia en docencia e investigación, ha trabajado en la dinámica poblacional del caracol púrpura y en la gestión y conservación de recursos marinos. Actualmente investiga la problemática de artes de pesca fantasma en la Costa Central de Oaxaca, en colaboración con el Fondo Mundial para la Naturaleza.

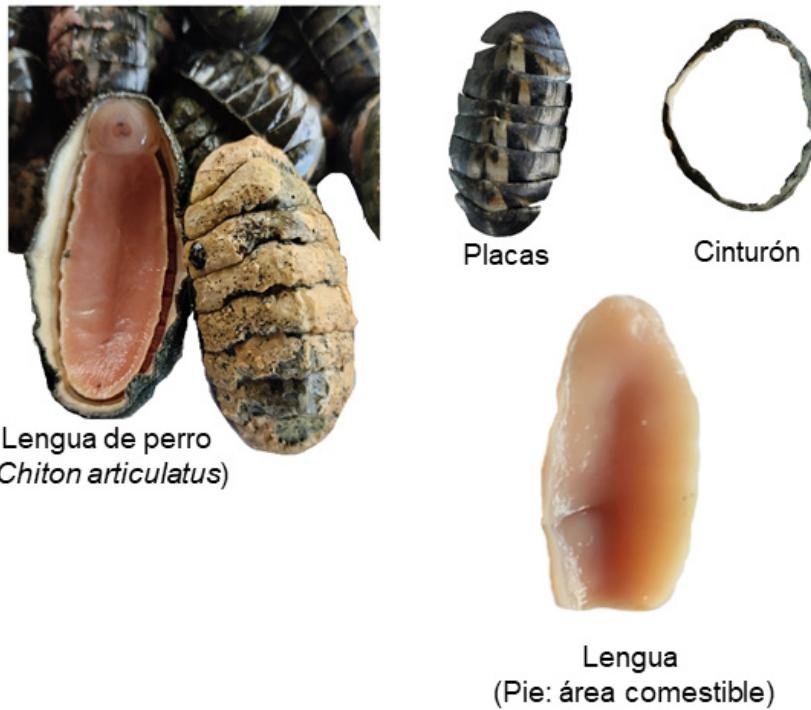
 cidr@angel.umar.mx

 0000-0001-6140-9641

**U**n lunes cualquiera, al caminar por el mercado de San Pedro Pochutla, los sentidos se despiertan como en un concierto desordenado. El aire vibra con aromas que parecen pelear entre sí: la sal y las algas del pescado fresco se mezclan con la tierra húmeda y la arena traída en los pies, mientras el olor de moluscos recién sacados de las rocas compite con el pan recién horneado, las tortillas calientes, el chilito frito y las verduras recién cortadas.

Los sonidos completan la escena. Voces de vendedores pregonando precios y ofertas —algunas con rimas improvisadas, otras con gritos largos para llamar la atención— se mezclan con las risas de niños corriendo entre los puestos, el golpe seco de la madera al acomodar cajas y el chapoteo del agua de los contenedores con mariscos. Entre murmullos de clientes regateando y comentando la frescura de los productos, se percibe el latido cotidiano del mercado.

Entre flores, frutas, verduras, tortillas y panes, surge un rincón marino que casi pasa desapercibido: bandejas que reflejan la luz como espejos diminutos. Allí descansan las lenguas de perro, pequeños cuerpos ovalados que parecen armaduras en miniatura. Un poco más allá, se exhiben racimos de criaturas extrañas, con uñas duras unidas a tallos carnosos: las patas de cabra. Brillos húmedos, formas extrañas, mini-armaduras que llaman la atención si miras con detalle, invitando a conocer mejor su forma y partes comestibles (Figura 1).



**Figura 1.** Morfología externa y áreas comestibles de la lengua de perro (*Chiton articulatus*) consumida en la costa de Oaxaca. La lengua de perro muestra placas, cinturón y el pie (la parte comestible).

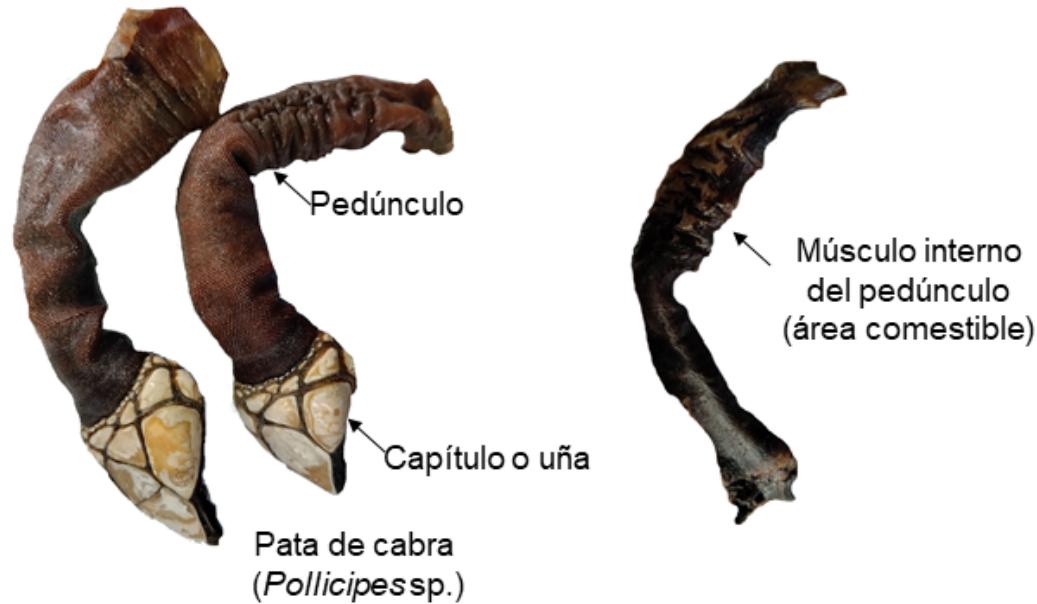
*Crédito:* Mariela Ramos-Sánchez.

A simple vista, podrían pasar desapercibidas entre el pescado asado o los camarones frescos, pero para las comunidades de la costa central de Oaxaca estas especies tienen un lugar especial en la mesa y en la vida diaria. Su historia es la de los sabores locales, de los esfuerzos de pescadores y vendedoras, y también de la falta de atención normativa hacia recursos que, aunque modestos, sostienen economías de subsistencia familiar. Este estudio, a partir de entrevistas y de trabajo de campo, documenta precisamente estas prácticas de consumo y pesca ribereña.

## Los guerreros del mar y quienes los extraen

La llamada lengua de perro —también conocida como “cucaracha de mar” en Jalisco y Guerrero— es en realidad un molusco: *Chiton articulatus*. Con ocho placas superpuestas que recuerdan una armadura, este organismo se aferra con fuerza a las rocas golpeadas por el oleaje. Su pie musculoso, ese que luego se convierte en bocado, le da el equilibrio perfecto entre movilidad y defensa, haciéndolo un verdadero guerrero del intermareal (Abadia-Chanona et al., 2016; Valencia-Cayetano et al., 2024).

A su lado, y en la zona más expuesta del intermareal, aparecen las patas de cabra del género *Pollicipes*. Son crustáceos filtradores que viven en colonias, agarrados con su pedúnculo cilíndrico a las superficies rocosas (Barnes, 1996; Cruz et al., 2010; Sousa et al., 2025). En su extremo, las placas calcificadas protegen al animal como un puño de capítulos o uñas marinas (ver figura 2).



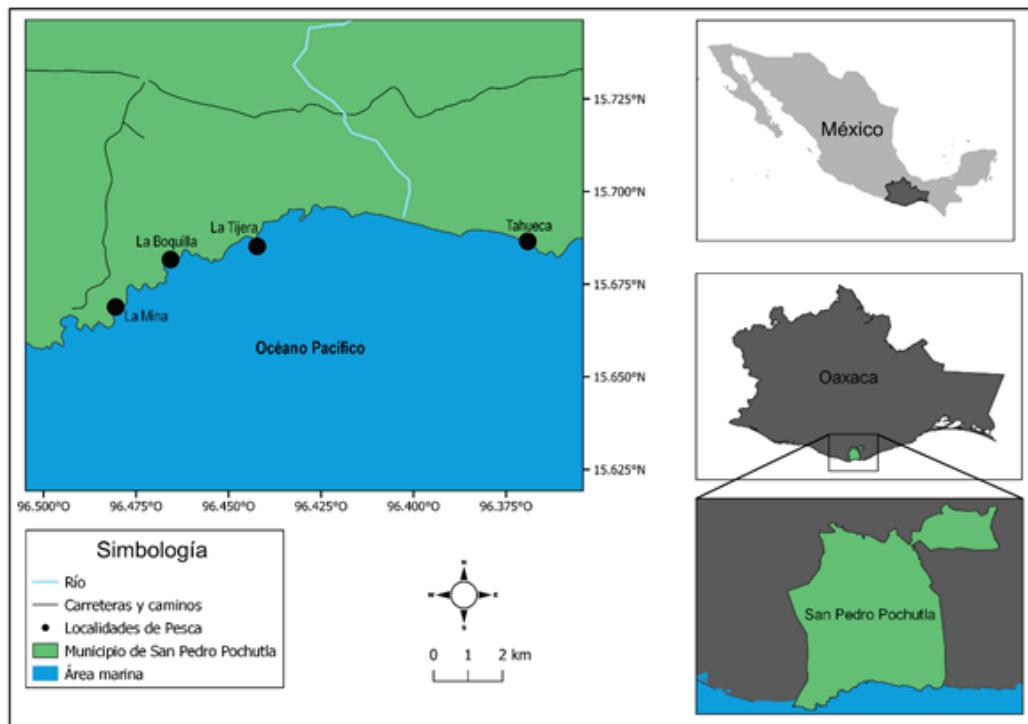
**Figura 2.** Morfología externa y áreas comestibles de la pata de cabra (*Pollicipes* sp.) consumida en la costa de Oaxaca. La pata de cabra está formada por pedúnculo y capítulo o uña, siendo el músculo interno del pedúnculo la parte comestible.

**Crédito:** Mariela Ramos-Sánchez.

## Entre piedras y tinas: la vida que sostiene el mar

La cadena productiva de la lengua de perro y la pata de cabra inicia en el “litoral rocoso”, zona donde las olas golpean directamente las rocas, y termina con la comercialización de los organismos en los alrededores del mercado de San Pedro o en restaurantes y cantinas del municipio de San Pedro Pochutla.

La pesca o extracción de la lengua de perro ocurre en playas como Tahueca, La Mina o La Boquilla; mientras que la pata de cabra se recolecta principalmente en Playa La Mina (Figura 3). Estas playas se ubican a entre 30 minutos y una hora de la ciudad de Pochutla. Durante la marea baja, que dura aproximadamente tres horas, los hombres conocidos como piedreros se internan entre las rocas húmedas, desprendiendo quítones y racimos de patas de cabra con herramientas de punta, principalmente cuchillos. Muchos combinan esta actividad con otras ocupaciones —servicio de taxis, meseros, trabajos de construcción o estudios— como fuente de ingreso.



Posteriormente, son las mujeres quienes toman el relevo. Frente al mercado municipal de San Pedro, alinean sus productos en tinas plásticas: las lenguas de perro, ordenadas como pequeñas monedas marinas; las patas de cabra, ofrecidas en manojo que parecen ramos extraños (Figura 4). Esta actividad genera ingresos para la economía familiar, aunque en muchos casos la valoración va más allá del beneficio económico y culinario. La venta dura entre tres y cuatro horas y ocurre principalmente



durante la Cuaresma (marzo-abril) y las vacaciones (julio y diciembre). En contraste, se interrumpe en mayo y junio, cuando el litoral rocoso se vuelve inaccesible por fenómenos naturales como el mar de fondo o el oleaje alto de la temporada de huracanes (Centro Nacional de Prevención de Desastres, 2018).



Sitios de venta



“Bandejita”  
(unidad de medida empleada en la venta)

El costo de la lengua de perro oscila entre \$10, \$20 y \$50 por bandejita, que contiene entre 30 y 49 organismos de distintos tamaños (aproximadamente  $70 \times 35$  mm a  $20 \times 10$  mm). Las patas de cabra se comercializan a \$25 por dos colonias o manojos, con 9 a 16 organismos cada uno.

## Ganancias y desigualdades: el valor del mar

En Guerrero, la pesca del quiton genera ganancias diarias que promedian \$524.55 pesos, con un rango que va de \$250 a \$900 (Olea-de la Cruz et al., 2013). En la costa oaxaqueña, los ingresos por actividades similares oscilan entre \$200 en 2015 y

\$800 en 2025. Las patas de cabra, por su parte, alcanzan precios mucho más altos en países como España y Portugal —hasta \$2,755 por kilogramo—, reflejo de los riesgos que implica su recolección (Cruz et al., 2010; de Luis, 2020). En contraste, en Oaxaca las ganancias diarias se mantienen entre \$100 y \$200.

Estas diferencias llaman la atención y plantean preguntas importantes: ¿por qué, si en Europa el valor refleja los riesgos, aquí los precios y ganancias son tan bajos? ¿Podría buscarse un pago más justo para las comunidades que dependen de estos recursos? ¿Influyen los modos de consumo y preparación en su valoración local? Aunque no tenemos todas las respuestas, estas interrogantes muestran la necesidad de conocer mejor cómo se extraen, comercializan y consumen estas especies.

## Sabores del litoral: del ceviche al caldo

En la cocina, la lengua de perro se transforma. Su pie carnoso se limpia y, a veces, se pica para preparar amarillos de quitón, ceviches frescos, caldos reconfortantes o guisos a la mexicana con jitomate, cebolla y chile (Figura 5). Su sabor es intenso, con un toque mineral que recuerda al mar abierto. Algunos restaurantes lo presentan como platillo exótico, entre 20 y 28 piezas acompañadas de pulpo o camarón, a precios de \$85 a \$120. En cantinas se sirve como botana o ceviche, alcanzando hasta \$150.



Caldo de quitón



Ceviche



Ceviche



Quitón a la mexicana

**Figura 5.** Algunas formas de preparación y consumo de la lengua de perro: caldo de quitón, ceviche y quitón a la mexicana.

**Créditos:** fotos Carlos Rodríguez; elaboración: Mariela Ramos-Sánchez.

Las patas de cabra, en cambio, se disfrutan en caldo. Sólo se consume el pedúnculo, una carne suave y salada que, según quienes la prueban, “sabe a mar profundo, a pulpo”.

## Cuando la ley no alcanza el mar

En México, esta actividad se clasifica como pesca de consumo doméstico, según la Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables (2023). Sin embargo, en las costas del Pacífico sur —particularmente Oaxaca y Guerrero— la recolección de moluscos y crustáceos como la lengua de perro y la pata de cabra ha cobrado relevancia económica.

La lengua de perro aparece en la Carta Nacional Pesquera (2023), donde se reconoce como recurso de apoyo alimenticio para comunidades costeras. Su recolección suele ser temporal o complementaria a otras actividades pesqueras, sobre todo cuando disminuye la captura de especies de mayor valor comercial. También se menciona su uso como carnada en la pesca artesanal.

A pesar de este reconocimiento, la especie carece de medidas regulatorias específicas: no hay vedas oficiales, tallas mínimas obligatorias ni planes de manejo adaptativo. No está bajo ninguna categoría de protección especial. Estudios sugieren una talla óptima de captura de 59.54 mm (Olea-de la Cruz et al., 2013), aunque en Michoacán, Colima y Jalisco se ha documentado sobreexplotación que ha reducido sus poblaciones (Holguín, 2006). En Oaxaca, la especie se reproduce todo el año, con mayor intensidad entre septiembre y diciembre, y se sugiere una veda de julio a diciembre y una talla mínima de 60 mm (Abadía-Chanona, 2015). Sin embargo, la falta de estudios recientes dificulta conocer con certeza el estado poblacional local.

La situación de la pata de cabra es aún más crítica, pues no figura en los instrumentos normativos vigentes, limitando cualquier esfuerzo de aprovechamiento sustentable (Valencia-Cayetano et al., 2024) y dejando a las comunidades en indefensión normativa.

La ausencia de regulación también afecta especies capturadas incidentalmente, como el caracol púrpura (*Plicopurpura columellaris*), protegido por la NOM-059-SEMARNAT-2010, y la concha de burro (*Nerita funiculata*). Aunque estas especies son cultural y ecológicamente relevantes (Cid-Rodríguez et al., 2015), no deben desviar la atención del problema central: la necesidad urgente de reconocer y regular la pesca de la lengua de perro y la pata de cabra.



Según la FAO (2022), la pesca artesanal puede avanzar hacia la sustentabilidad si se gestiona adecuadamente. Con medidas como vedas comunitarias, tallas mínimas, monitoreo participativo y esquemas de comercialización local o regional, la recolección de estos moluscos y crustáceos podría pasar de práctica marginal a actividad productiva reconocida, regulada y sostenible.

## Histórias que sostienen el mar

La lengua de perro y la pata de cabra no son solo nombres curiosos: forman parte de la dieta cotidiana y sostienen economías de subsistencia para las comunidades de la costa central de Oaxaca. Sin embargo, aún es necesario profundizar en los aspectos económicos, sociales y culturales que rodean su aprovechamiento por las poblaciones locales.

En San Pedro Pochutla, la participación en la cadena de valor parece repartida de manera equitativa entre las familias: los hombres, conocidos como piedreros, se internan en las rocas del litoral para recolectar los organismos, mientras que las mujeres llevan adelante la venta frente al mercado, entre bandejas que reflejan la luz como espejos diminutos.

Para avanzar hacia una gestión sustentable, es fundamental ampliar el conocimiento sobre la biología de estas especies, su interacción con otros organismos y su estado poblacional. También resulta urgente desarrollar evaluaciones regulatorias que incluyan planes de manejo específicos y normas de pesca ribereña, considerando los efectos de la captura incidental de especies como la concha de burro y el caracol púrpura, cuya extracción también carece de regulación adecuada.

Al cerrar el recorrido por el mercado, con los aromas de mar y tierra aún flotando en el aire y el brillo húmedo de las bandejas en la memoria, queda claro que estas especies no solo alimentan cuerpos: también sostienen historias, esfuerzos y saberes que merecen ser reconocidos y protegidos.

## Referencias

- ❖ Abadia-Chanona, Q. Y. (2015). *Maduración gonádica, ciclo reproductivo y talla de madurez sexual del quitón Chiton (Chiton) articulatus (Mollusca: Polyplacophora) de la costa rocosa de Puerto Ángel, Oaxaca, México* [Tesis de maestría, Instituto Politécnico Nacional, Centro Interdisciplinario de Ciencias Marinas]. <https://www.researchgate.net/publication/280081611>

- ❖ Abadia-Chanona, Q. Y., Ávila-Poveda, O. H., Arellano-Martínez, M., y Ceballos-Vázquez, B. P. (2016). Observation and establishment of gonad development stages in polyplacophorans (Mollusca): *Chiton (Chiton) articulatus* a case study. *Acta Zoologica (Stockholm)*, 97, 506–521. <https://doi.org/10.1111/azo.12165>
- ❖ Barnes, M. (1996). Pedunculate cirripedes of the genus *Pollicipes*. *Oceanography and Marine Biology*, 34, 303–394.
- ❖ Centro Nacional de Prevención de Desastres. (2018). *Mar de fondo: ¿Qué es y cómo protegernos?* <https://www.gob.mx/cenapred/articulos/mar-de-fondo-que-es-y-como-protegernos>
- ❖ Cid-Rodríguez, M. del R. P., Fuente-Cid, S. M., Reyes-González, C. N., Villarruel-Ortiz, J. L., y Ruiz-García, N. (2015). Pensamiento sistémico y el uso de la naturaleza: El caso del caracol púrpura. En S. Peniche-Camps & M. G. Romero-Morett (Eds.), *Interdisciplina y pensamiento sistémico: el abordaje de la complejidad y la incertidumbre* (pp. 93–107). Universidad de Guadalajara. <https://www.researchgate.net/publication/344106821>
- ❖ Cruz, T., Castro, J. J., y Hawkins, S. J. (2010). Recruitment, growth and population size structure of Pollicipes pollicipes in SW Portugal. *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology*, 392, 209–219. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0022098110001413>
- ❖ De Luis, D. (2020). *Percebes, más que un lujo culinario*. IENVA. <https://ienva.org/es/noticias-en-prensa-de-nutricion/2020/6/8/percebes-mas-que-un-lujo-culinario>
- ❖ Diario Oficial de la Federación (DOF). (2023a). *Ley General de Pesca y Acuacultura Sustentables*. <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGPAS.pdf>
- ❖ Diario Oficial de la Federación (DOF). (2023b). *Carta Nacional Pesquera*. [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/842686/Carta\\_Nacional\\_Pesquera\\_2023.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/842686/Carta_Nacional_Pesquera_2023.pdf)
- ❖ FAO. (2022). *The state of world fisheries and aquaculture 2022: Towards blue transformation*. FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0461en>
- ❖ Holguín, Q. O. E. (2006). Moluscos bentónicos de interés económico y potencial de las costas de Michoacán, Colima y Jalisco, México. En M. C. Jiménez-Quiroz & E. Espino-Barr (Eds.), *Los recursos pesqueros y acuícolas de Jalisco, Colima y Michoacán* (pp. 121–131). Instituto Nacional de la Pesca, SAGARPA.
- ❖ Naciones Unidas. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Una oportunidad para América Latina y el Caribe*. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-development-goals/>
- ❖ Olea-de la Cruz, F. G., García-Ibáñez, S., Flores-Garza, R., Flores-Rodríguez, P., y Rojas-Herrera, A. A. (2013). Pesca, oferta y demanda de la cucaracha de mar *Chiton articulatus* (Mollusca: Polyplacophora) en aguas de la zona costera del estado de Guerrero, México. *Ciencia Pesquera*, 21(1), 69–81. [https://www.inapesca.gob.mx/portal/documentos/publicaciones/REVISTA/Mayo2013/Olea\\_et\\_al\\_2013.pdf](https://www.inapesca.gob.mx/portal/documentos/publicaciones/REVISTA/Mayo2013/Olea_et_al_2013.pdf)

- ❖ Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). (2010). NOM-059-SEMARNAT-2010: *Protección ambiental—Especies nativas de México de flora y fauna silvestres—Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio—Lista de especies en riesgo*. SEMARNAT.
- ❖ Sousa, A., Cruz, T., Jacinto, D., Penteado, N., Pereira, D., Silva, T., y Castro, J. J. (2025). Morphological and commercial quality variation of the stalked barnacle *Pollicipes pollicipes*: Patterns and drivers. *Regional Studies in Marine Science*, 81, 103966. <https://doi.org/10.1016/j.rsma.2024.103966>
- ❖ Valencia-Cayetano, C., López-Martínez, J., Padilla-Serrato, J. G., Flores-Garza, R., García-Ibáñez, S., y Méndez-Bahena, A. (2024). Del mar a la mesa: La captura comercial de la cucaracha de mar *Chiton articulatus* en la Bahía de Acapulco, Guerrero. *Recursos Naturales y Sociedad*, 10 (Especial), 107–122. <https://doi.org/10.18846/renaysoc.2024.10.10.02.0008>