



## Anexo III

### Cuestionario 2

Entrevista acerca de comida típica en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez.

Edad: \_\_\_\_\_ Originario de: \_\_\_\_\_

1. ¿Qué platillos típicos conoce de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez?
  - Chanfaina
  - Cochito
  - Patita baldada
  - Sopa de pan
  - Chipilín con bolita
  - Cocido
  - Tepezcuintle
  - Huevo con chirmol
  - Conejo en siguamonte
  - Lomo relleno
  - Lengua guisada
  - Caldo de pata y panza
  - Crema de chipilín
  - Fideo casero de fiesta
  - Otros: \_\_\_\_\_
2. ¿Qué platillos indígenas conoce en Tuxtla?
  - Puerco Ninguijuti o con molito
  - Frijol con chicharrón
  - Tsata
  - Pimbó, frijol con masa
  - Frijol con chipilín
  - Puxaxe
  - Nacapitu, (gorditas de patashete)
  - Empanadas de flor de cuchunuc
  - Caldo de shuti
  - Zispolá o huacasis (caldo de res)
  - Flor de cuchunuc con huevo
  - Tortilla de flor de cuchunuc
  - Moní
  - Pitillo con huevo
  - Tzitzún o chichón con huevo
  - Pacaya
  - Agua de chile
  - Patashete con pepita
  - Otros: \_\_\_\_\_
3. ¿Qué tamales considera son típicos de Tuxtla Gutiérrez?
  - Tzopoané (chipilín, salsa de jitomate, queso, envuelto en totomoste)
  - Tamal de frijol (frijol licuado, camarón, hoja de plátano)
  - Tamal de chaya
  - Tamales Jakuané (de hierbasanta) o tamal de Santa María
  - Zokpitú (tamal de frijol tierno, hoja de plátano) o toro pinto
  - Canané (tamal de sal)
  - Picte (tamal de elote)
  - Horde (tamal de cuchunuc)
  - Tamal de bola
  - Tamal de cuchunuc en hoja de milpa
  - Tamal con huevo (untados o de mole)
  - Tamal agrio (milpa, salsa de tomate y carne de cerdo reposada en limón) o de hoja de milpa
  - Otros: \_\_\_\_\_
4. ¿Qué postres o dulces conoce en la ciudad?
  - Chilacayote
  - Dulce de cuchunuc
  - Pepita con dulce
  - Puxinú
  - Calabaza con dulce
  - Yuca con dulce
  - Camote con dulce
  - Jocote con dulce
  - Mermelada de cuchunuc
  - Cupapé en dulce
  - Turulete
  - Marquesote
  - Melcocha
  - Coyal con dulce
  - Mezquite con dulce
  - Otros: \_\_\_\_\_
5. ¿Qué bebidas típicas conoce de la ciudad?
  - Chocolate
  - Pinole
  - Pinole con cacao
  - Atol agrio
  - Champurrado
  - Pozol reventado
  - Pozol blanco
  - Taxcalate
  - Pozol de cacao
  - Horchata de arroz
  - Horchata de pepita
  - Refresco de chaya
  - Mistela
  - Rompene
  - Tepache
  - Vino de cacaté
  - Chicha
  - Otros: \_\_\_\_\_
6. ¿Cuando piensa en la gastronomía de Tuxtla Gutiérrez, que platillos le vienen a la mente?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

