



Anexo V

Análisis de datos de las entrevistas realizadas a las amas de casa (menores a los 45 años), acerca de la comida típica en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez.

1.- ¿Qué platillos típicos conoce de la ciudad de Tuxtla Gtz.?

Chanfaina	42	Butifarra	2
Cochito	49	Tostadas turulas	2
Patita Baldada	22	Costillitas	1
Sopa de pan	32	Venado en siguamonte	7
Chipilín con bolita	43	Armadillo en siguamonte	2
Cocido	46	Tlacuache en siguamonte	1
Tepezcuitle	16	Puchero de pollo	5
Huevo con chilmol	36	Puchero de res	1
Conejo en siguamonte	34	Longaniza	1
Lomo relleno	31	Chorizo	2
Lengua guisada	35	Pescado en hierba santa	2
Caldo de pata y panza	46	Iguana en caldo	4
Crema de chipilín	7	Puerco adobado	3
Fideo casero de fiesta	38	Pollo adobado	1
Mole chiapaneco	22	Garrobo en siguamonte	1
Tasajo con pepita	24	Picadillo de res	2
Estofado de pollo	29	Lomo mechado	3
Estofado de res	1	Pollo juchi	2
Estafado de guajolote	2	Pollo o gallina rellena	2
Estafado de puerco	1	Garnachas	5
Conejo en caldo	3	Menudencia de Puerco	2
Conejo entomatado	3	Albondigas en caldo	2
Sopa de arroz	20	Albondigon	1
Barbacoa	12	Chayote capeado con queso	2
Estofado de gallina	1	Guajolote en mole	2
Iguana en mole	4	Iguana guisada o entomatada	2
Chile relleno	7	Jamón ahumado	1
Carne de res en siguamonte	1	Iguana en siguamonte	1
Lengua baldada	3	Tasajo asado o frito con chilmol	2
Patitas envinagradas	10		



2.- ¿Qué platillos de influencia indígena conoce en la ciudad?

Puerco ningujuti o con molito	48	Caldo de gallina	7
Frijol con chicharrón	43	Flor de tzitzún con pepita	4
Tsata, frijol con guineo verde	22	Bledo con huevo	1
Pimbó, frijol con masa	21	Verdolagas con huevo	2
Frijol con chipilín	22	Frijol botil	9
Puxaxe	23	Yumi	2
Nacapitu, gorditas de patashete	33	Flor de coyol	1
Empanadas de flor de cuchunuc	29	Palmito de coyol	1
Caldo de shuti	49	Flor de tzitzún con chimol	3
Zispolá o huacasis (caldo de res)	45	Frijol con pepita	1
Flor de cuchunuc con huevo	31	Patashete con chilmol	4
Tortilla de flor de cuchunuc	6	Empanadas de flor de calabaza	1
Moní	46	Frijol con costilla	2
Huevo con chichón o pacaya	23	Chayote con huevo	4
Flor de pitillo con huevo	26	Tortilla de chipilín	1
Flor de tzitzún con huevo	31	Tortilla de frijol	1
Agua de chile	44	Patashete con huevo	1
Patashete con pepita	47	Nukú	2
Pepita con chilmol	11		

3.- ¿Qué tamales considera son típicos de Tuxtla Gutiérrez?

Tzopoané, tamales de chipilín	50
Tamal de frijol licuado	1
Tamal de chaya	5
Tamales de jakuané, de hierba santa	38
Tamales canané, tamal de sal	21
Zokpitú, tamal de frijol tierno	17
Tamal de hoja de milpa o tamal agrio	26
Pictes	42
Horde (tamal de cuchunuc)	20
Tamal de bola	47
Tamal de cuchunuc en hoja de milpa	18
Tamales untados, de mole o con huevo	45
Tamales de cambray	44
Tamales de verduras	25
Tamal de patashete	4
Tamales de iguana	7
Tamal de anís con pasas	4



4.- ¿Qué postres o dulces incluyendo panes, conoce en la ciudad?

Chilacayote	44	Caballito	23
Dulce de cuchunuc	1	Caramelos	8
Mermelada de flor de cuchunuc	4	Garapiñado	6
Pepita con dulce	33	Papaya pasmada	14
Puxinú	30	Sandía pasmada	7
Calabaza con dulce	40	Higo	29
Yuca con dulce	42	Suspitos	19
Camote con dulce	42	Chimbos	22
Jocote con dulce	40	Gaznates	16
Cupapé con dulce	39	Empanizados	1
Turulete	31	Palanqueta de cacahuate	4
Marquesote	24	Cocadas	8
Bola de tamarindo	0	Dulces de leche	1
Melcocha	36	Cajetas de membrillo	2
Coyol con dulce	39	Cajetas de camote	1
Mezquite con dulce	18	Turrón	2
Tejocote o manzanillita con dulce	9	Jalea de manzanillita	2
Garbanzo con dulce	14	Mango con dulce	7
Curtidos de nacho	20	Pan de nata	2
Curtidos de jocote	10	Obleas	1
Curtidos de mango	12	Plátano con dulce	2
Curtidos de durazno	10	Melcocha con cacahuate	1
Curtidos de grosella	5	Nuegados	15
Cazueleja de elote	16		

5.- ¿Qué bebidas típicas conoce en la ciudad?

Chocolate	29	Vino de cacaté	3
Pinol	38	Chicha	20
Pinol con cacao	13	Taberna	14
Atol agrio	44	Atol de granillo	16
Champurrado	13	Atol tasiagual	3
Pozol reventado	25	Atol de elote o maíz	7
Pozol blanco	44	Arroz con leche	11
Pozol de cacao	46	Café	2
Taxcalate	47	Chía con limón	16
Horchata de arroz	30	Cacapote	1
Horchata de pepita de melón	17	Horchata de coco	7
Refresco de chaya	5	Punchi	3
Mistela	44	Agua de mora	1
Rompopo	21		
Tepache	38		

6.- ¿Cuándo piensa en la gastronomía de Tuxtla Guitérrez, que platillos le vienen a la mente?

Tamales untados	22	Cochito	29
Tamal de bola	18	Chanfaina	3
Tamal de chipilín	32	Pozol	23
Tamal de cambray	22	Pan	1
Tamal de frijolito o toro pinto	12	Cocado	11
Tamal agrio	11	Chicharrón	3
Pictes	10	Puerco ninguijuti	2
Tamal de juakané	11	Frijoles de la olla	4
Tamal de cuchunuc	10	Caldo de pata y panza	2
Tamal de verduras	12	Barbacoa de res	1
Tamales de patashete	7	Estofado de pollo	1
Tortillas	3	Nukú	4
Totoposte	2	Sopa de arroz	2
Chipilín con bolita	8	Sopa de fideos casera	1
Cazueleja de elote	1	Sopa de pan	2
Queso doble crema	9	Taberna	1
Crema	5	Butifarra	1
Taxcalate	1	Jamón ahumado	1
Mole chiapaneco	7	Tasajo con pepita	5
Frijoles con chipilín	3	Tasajo asado	4
Dulces o postres	6		

