



Anexo VI

Análisis de datos de las entrevistas realizadas a las amas de casa (mayores 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	46	Puchero de pollo	12
Cochito	50	Puchero de res	6
Patita Baldada	28	Venado en siguamonte	7
Sopa de pan	36	Carne de res en siguamonte	6
Chipilín con bolita	49	Tasajo asado o frito	2
Cocido	48	Picadillo	1
Tepezcuitle	24	Nopal con chilmol y camarón	2
Huevo con chilmol	35	Garnachas	6
Conejo en siguamonte	42	Lengua baldada	1
Lomo relleno	29	Menudencia de puerco	4
Lengua guisada	36	Albondigas en caldo	2
Caldo de pata y panza	47	Albondigon	2
Crema de chipilín	9	Costillita	2
Fideo casero de fiesta	41	Estofado de guajolote	1
Mole chiapaneco	32	Estofado de puerco	2
Tasajo con pepita	24	Estofado de gallina	2
Estofado de pollo	25	Pollo o gallina rellena	8
Estofado de res	13	Chiles rellenos	3
Conejo entomatado	5	Iguana guisada o entomatada	4
Sopa de arroz	26	Armadillo en siguamonte	4
Estofado de gallina	5	Iguana en caldo	4
Pollo adobado	5	Tlacuache en siguamonte	3
Pichón en siguamonte	1	Memelas	2
Iguana en siguamonte	7	Huevo con iguana	2
Mono en siguamonte	1	Conejo en caldo	2
Tostadas turulas	5	Mole de olla	4
Garrobo en siguamonte	3	Puerco adobado	4
Barbacoa	20	Chorizo	3
Lomo mechado	4	Caldo de gallina	8
Patita en estofado	2	Guajolote en mole	1
Carraca	4	Chayote capeado con queso	4
Pollo juchi	5	Jamón ahumado	4
Butifarra	4	Iguana en mole	3
Patita envinagrada	15	Longaniza	3



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

Puerco ninguijuti o con molito	50	Frijol botil	12
Frijol con chicharrón	44	Caldo de res con acelga y bledo	2
Tsata, frijol con guineo verde	24	Frijol con tasajo	2
Pimbó, frijol con masa	23	Elote asado	2
Frijol con chipilín	47	Patashete con chilmol	8
Puxaxe	27	Yerbamora con huevo y carne de puerco	3
Nacapitu, gorditas de patashete	45	Yumi	4
Empanadas de flor de cuchunuc	31	Frijol con costillita	5
Caldo de shuti	46	Chicoria	1
Zispolá o huacasis (caldo de res)	45	Totillas matamarido	1
Caldo de gallina	10	Chaya con huevo	3
Flor de cuchunuc con huevo	33	Ejote con huevo	2
Tortilla de flor de cuchunuc	14	Palmito de coyol	2
Moní	48	Totitilla de chipilín	4
Huevo con chichón o pacaya	35	Flor de coyol	1
Flor de pitillo con huevo	32	Gusano sac	2
Flor de tzitzún con huevo	35	Empanadas de moní	2
Agua de chile	50	Bledo con huevo	2
Patashete con pepita	50	Bledo con chilmol	2
Pepita con chilmol	6	Acelgas con huevo	2
Huevo con camarón seco	2	Frijol con pepita	2
Flor de tzitzún con chilmol	2	Totillas de flor de calabaza	2
Chayote con huevo	8	Frijol molido con huevo	2
Elote con huevo	2	Nukú	6
Tequescamote	2	Caldo de gallina	8
Cueza con huevo	4	Empanadas de flor de calabaza	2
Verdolaga con huevo	5		

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

Tzopoané, tamales de chipilín	48	Tamales de cambray	34
Tamal de frijol licuado	6	Tamales de verduras	34
Tamal de chaya	8	Tamal de patashete	3
Tamal de flor de pitillo	1	Tamales de iguana	4
Tamales canané, tamal de sal	21	Tamal de anís con pasas	15
Tamal de hoja de milpa o tamal agrio	39	Tamales de acelga	4
Pictes	46	Rajas jalapeñas	1
Horde (tamal de cuchunuc)	34	Tamales de cilantro	1
Tamal de bola	48	Colado de mole y carne de puerco	3
Tamal de cuchunuc en hoja de milpa	32	Tamales de azafrán	2
Tamales untados, de mole o con huevo	47	Tamales de jakuané, de hierba santa o santa maría	42



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

Chilacayote	48	Garapiñado	7
Dulce de cuchunuc	8	Papaya pasmada	13
Mermelada de cuchunuc	8	Sandía pasmada	6
Pepita con dulce	43	Higo	21
Puxinú	43	Suspitos	20
Calabaza con dulce	39	Chimbos	20
Yuca con dulce	33	Gaznates	19
Camote con dulce	42	Empanizados	5
Jocote con dulce	41	Palanqueta de cacahuete	10
Cupapé con dulce	45	Cocadas	11
Turulete	43	Dulces de leche	7
Marquesote	35	Cajetas de membrillo	4
Bola de tamarindo	6	Cajetas de camote	4
Melcocha	42	Cajeta de pepita	5
Coyol con dulce	45	Turrón	11
Mezquite con dulce	24	Jalea de manzanillita	2
Tejocote o manzanillita con dulce	10	Mango con dulce	0
Garbanzo con dulce	15	Nuegados	21
Curtidos de nacho	21	Obleas	4
Curtidos de jocote	16	Durazno con dulce	4
Curtidos de mango	15	Membrillo con dulce	3
Curtidos de durazno	15	Plátano con dulce	2
Curtidos de grosella	13	Naranja rellena de camote	2
Curtidos de membrillo	12	Pan de nata	2
Cazueleja de elote	16	Piña con dulce	1
Caballito	25	Manzana con dulce	1
Caramelos	12		



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

Chocolate	35	Tepache	44
Pinol	45	Vino de cacaté	12
Pinol con cacao	26	Chicha	25
Atol agrio	44	Taberna	24
Champurrado	19	Atol de granillo	15
Pozol reventado	35	Atol tasiagual	7
Pozol blanco	44	Atol de maiz o elote	4
Pozol de cacao	48	Arroz con leche	15
Taxcalate	46	Café	5
Horchata de arroz	30	Chía con limón	25
Horchata de pepita de melón	21	Punchi	1
Refresco de chaya	3	Posh	2
Mistela	48	Agua de mora	1
Rompopo	27		

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

Tamales untados	29	Cochito	34
Tamal de bola	15	Chanfaina	5
Tamal de chipilín	33	Pozol	16
Tamal de cambray	16	Pan	4
Tamal de frijolito o toro pinto	14	Cocido	34
Tamal agrio	13	Chicharrón	5
Pictes	18	Puerco ninguijuti	5
Tamal de juakané	15	Frijoles de la olla	3
Tamal de cuchunuc	9	Caldo de pata y panza	2
Tamal de verduras	12	Barbacoa de res	1
Tamales de patashete	12	Estofado de pollo	6
Tortillas	1	Nukú	5
Totoposte	0	Sopa de arroz	6
Chipilín con bolita	6	Sopa de fideos casera	2
Cazuela de elote	4	Sopa de pan	2
Queso doble crema	9	Taberna	0
Crema	3	Butifarra	4
Taxcalate	2	Jamón ahumado	1
Mole chiapaneco	9	Carne fría	1
Frijoles con chipilín	2	Lomo relleno	1
Dulces o postres	5	Atol agrio	2
Tasajo con pepita	6	Café	4
Tasajo asado	4	Conejo en siguamonte	2
Patita envinagrada	5		

