



Anexo VII

Análisis de datos global, de las entrevistas realizadas a las amas de casa acerca de la comida típica en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez.

1.- ¿Qué platillos típicos conoce de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas?

Chanfaina	88	Venado en siguamonte	14
Cochito	99	Armadillo en siguamonte	6
Patita Baldada	50	Iguana en siguamonte	8
Sopa de pan	68	Pichón en siguamonte	1
Chipilín con bolita	92	Mono en siguamonte	1
Cocido	94	Garrobo en siguamonte	4
Tepezcuitle	40	Tlacuache en siguamonte	4
Huevo con chilmol	71	Puchero de pollo	17
Conejo en siguamonte	73	Puchero de res	7
Lomo relleno	60	Longaniza	4
Lengua guisada	71	Pescado en hierba santa	4
Caldo de pata y panza	93	Iguana en caldo	8
Crema de chipilín	16	Pollo adobado	6
Fideo casero de fiesta	79	Iguana guisada o entomatada	6
Mole chiapaneco	54	Jamón ahumado	5
Tasajo con pepita	48	Lomo mechado	7
Estofado de pollo	54	Pollo o gallina rellena	10
Estofado de res	14	Patita en estafado	2
Estofado de guajolote	3	Carraca	4
Estofado de puerco	3	Pollo juchi	7
Conejo en caldo	5	Tasajo asado o frito con chilmol	4
Conejo entomatado	8	Picadillo de res	4
Sopa de arroz	46	Garnachas	11
Barbacoa	32	Menudencia de puerco	6
Estofado de gallina	3	Albondigas en caldo	4
Iguana en mole	7	Albondigo n	3
Chile relleno	10	Memelas	2
Carne de res en siguamonte	7	Huevo de iguana	2
Lengua baldada	4	Mole de olla	4
Patitas envinagradas	25	Puerco adobado	7
Butifarra	6	Chorizo	5
Tostadas turulas	7	Chayote capeado con queso	6
Costillitas	3	Guajolote en mole	3



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

Puerco ninguijuti o con molito	98	Cayote con queso	3
Frijol con chicharrón	87	Frijol con tasajo	2
Tsata, frijol con guineo verde	46	Yerbamora con huevo y carne de puerco	3
Pimbó, frijol con masa	45	Chaya con huevo	2
Frijol con chipilín	69	Ejote con huevo	2
Puxaxe	50	Sac gusano	2
Nacapitu, gorditas de patashete	78	Empanadas de moní	2
Empanadas de flor de cuchunuc	60	Bledo con chilmol	2
Caldo de shuti	95	Acelgas con huevo	2
Zispolá o huacasis (caldo de res)	90	Frijol molido con huevo	2
Flor de cuchunuc con huevo	64	Empanadas de flor de calabaza	3
Tortilla de flor de cuchunuc	20	Frijol con costilla	7
Moní	94	Chayote con huevo	12
Huevo con chichón o pacaya	58	Tortilla de chipilín	5
Flor de pitillo con huevo	58	Tortilla de frijol	1
Flor de tzitzún con huevo	66	Patashete con huevo	1
Agua de chile	94	Huevo con camarón seco	2
Patashete con pepita	97	Totilla de flor de calabaza	2
Pepita con chilmol	17	Totilla matamarido	1
Caldo de gallina	15	Elote con huevo	2
Flor de tzitzún con pepita	4	Elote asado	2
Nukú	8	Cueza con huevo	4
Bledo con huevo	3	Caldo de res con acelga y bledo	2
Verdolagas con huevo	7	Palmito de coyol	3
Frijol botil	21	Flor de tzitzún con chimo l	5
Yumi	6	Frijol con pepita	3
Flor de coyol	2	Patashete con chilmol	12



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

Tzopoané, tamales de chipilín	98	Tamales de cambray	78
Tamal de frijol licuado	7	Tamales de verduras	59
Tamal de chaya	13	Tamal de patashete	7
Tamales de jakuané, de hierba santa o santa maría	80	Tamales de iguana	11
Tamales canané, tamal de sal	42	Tamal de anís con pasas	19
Tamal de hoja de milpa o tamal agrio	65	Tamales de acelga	4
Pictes	88	Rajas jalapeñas	1
Horde (tamal de cuchunuc)	54	Tamales de cilantro	1
Tamal de bola	95	Colado de mole y carne de puerco	3
Tamal de cuchunuc en hoja de milpa	50	Tamales de azafrán	2
Tamales untados, de mole o con huevo	92	Tamal de flor de pitillo	1

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

Chilacayote	92	Cajeta de pepita	5
Dulce de cuchunuc	9	Nuegados	36
Mermelada de cuchunuc	12	Obleas	5
Pepita con dulce	76	Pan de nata	4
Puxinú	73	Plátano con dulce	4
Calabaza con dulce	79	Naranja rellena de cmanote	2
Yuca con dulce	75	Piña con dulce	1
Camote con dulce	84	Manzana con dulce	1
Jocote con dulce	81	Garapiñado	13
Cupapé con dulce	84	Papaya pasmada	27
Turulete	74	Sandía pasmada	13
Marquesote	59	Higo	50
Bola de tamarindo	6	Suspitos	39
Melcocha	78	Chimbos	42
Coyol con dulce	84	Gaznates	35
Mezquite con dulce	42	Empanizados	6
Tejocote o manzanillita con dulce	19	Palanqueta de cacahuete	14
Garbanzo con dulce	29	Cocadas	19
Curtidos de nachí	41	Dulces de leche	8
Curtidos de jocote	26	Cajetas de membrillo	6
Curtidos de mango	27	Cajetas de camote	5
Curtidos de durazno	25	Turrón	13
Curtidos de grosella	18	Jalea de manzanillita	4
Curtido de membrillo	12	Mango con dulce	7
Cazueleja de elote	32	Caramelos	20
Caballito	48		



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

Chocolate	64	Tepache	82
Pinol	83	Vino de cacaté	15
Pinol con cacao	39	Chicha	45
Atol agrio	88	Taberna	38
Champurrado	32	Atol de granillo	31
Pozol reventado	60	Atol tasiagual	10
Pozol blanco	88	Atol de maíz o elote	11
Pozol de cacao	94	Arroz con leche	26
Taxcalate	93	Café	7
Horchata de arroz	60	Chía con limón	41
Horchata de pepita de melón	38	Punchi	4
Refresco de chaya	8	Posh	2
Mistela	92	Agua de mora	1
Rompopo	48		

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

Tamales untados	51	Cochito	63
Tamal de bola	33	Chanfaina	8
Tamal de chipilín	64	Pozol	39
Tamal de cambray	38	Pan	5
Tamal de frijolito o toro pinto	26	Cocido	27
Tamal agrio	24	Chicharrón	8
Pictes	28	Caldo de pata y panza	4
Tamal de juakané	26	Barbacoa de res	2
Tamal de cuchunuc	19	Estofado de pollo	7
Tamal de verduras	24	Nukú	9
Tamales de patashete	19	Sopa de arroz	8
Tortillas	4	Sopa de fideos casera	3
Totoposte	2	Sopa de pan	4
Chipilín con bolita	14	Taberna	1
Cazueleja de elote	5	Butifarra	5
Queso doble crema	18	Jamón ahumado	1
Crema	8	Carne fría	1
Taxcalate	3	Lomo relleno	1
Mole chiapaneco	16	Atol agrio	2
Frijoles con chipilín	5	Café	4
Dulces o postres	11	Conejo en siguamonte	2
Tasajo con pepita	11	Patita envinagrada	5
Tasajo asado	8	Frijoles de la olla	7
Puerco ninguijuti	7		

