

CAPÍTULO III

Metodología de la Investigación

En este capítulo se dará a conocer el tipo de investigación aplicado, la muestra de la población y el procedimiento que se llevó a cabo para la recolección de datos de acuerdo con los objetivos establecidos.

3.1 Tipo de Investigación

Se realizó una investigación documental y de campo, el estudio es de tipo descriptivo, ya que se aporta información cultural, etnológica y gastronómica de cada municipio de la zona, en los que se realizaron entrevistas a los habitantes con base en un cuestionario, cuyo prototipo fue elaborado tomando en cuenta la importancia de la gastronomía típica, los ingredientes, método de elaboración y utensilios utilizados.

3.2 Sujetos de Estudio

Los sujetos de estudio se eligieron en función de los siguientes criterios de inclusión:

1. Edad igual o mayor de 70 años.
2. Sexo Femenino.
3. Ser nativo del municipio seleccionado.
4. El estado civil, nivel socio-económico y la lengua son indistintos.

3.3 Tamaño de la Muestra

Para determinar el universo de la población se seleccionó la zona de la Costa del estado de Oaxaca, la cuál se encuentra dividida en tres distritos, que son Jamiltepec, Juquila y Pochutla. Éstas a su vez se integran por municipios; de los que se seleccionaron las tres poblaciones con mayor número de habitantes en cada lugar, siendo las comunidades de Santiago Pinotepa Nacional, Santiago Jamiltepec, San Juan Cacahuatpec, Villa de Tututepec Ocampo, Santa Catarina Juquila, San Gabriel Mixtepec, San Pedro Pochutla, Santa María Huatulco y San Agustín Loxicha.

Las entrevistas se realizaron de forma aleatoria a 89 personas mujeres que cumplieron con los criterios de inclusión y que quisieron participar.

3.4 Procedimiento

La guía de entrevista se inició con un cuestionario que se redactó con preguntas abiertas que permitió conocer los platillos de la gastronomía de la zona Costera de Oaxaca; asimismo, se cuestionó sobre la fauna y flora del lugar, las fiestas que se

celebran y los platillos que se acostumbran, las actividades económicas preponderantes y datos generales como: nombre, edad, lengua y población.

A continuación se incluye la Guía de Entrevista, que se aplicó en los municipios de la Zona de la Costa de Oaxaca.

Prototipo: Guía para las entrevistas

Nombre:

Edad:

Lengua:

Población:

1. ¿Cuál es la fauna más importante que se utiliza para su alimentación familiar?
2. ¿Cuál es la flora más importante que se utiliza para su alimentación familiar?
3. ¿Cuáles son las fiestas que se celebran durante el año en la población?
4. ¿A qué tipo de trabajo se dedica la mayoría de las personas?
5. ¿Cuáles son los platillos más comunes en la comunidad?
6. ¿En ocasiones especiales como bautizos, bodas, velorios y mayordomías, qué comidas se ofrecen a los habitantes?
7. ¿Podría mencionar cuáles eran los platillos que consumía cuando era más pequeña?
8. ¿Qué acostumbra desayunar?
9. ¿Qué alimentos incluye normalmente en la comida?
10. ¿Qué consume generalmente en la cena?
11. ¿Cuáles ingredientes utiliza con mayor frecuencia en la elaboración de alimentos?
12. ¿Cómo consigue los ingredientes que utiliza para cocinar?
13. ¿Cuáles son los platillos que prepara con mayor frecuencia y cuál es el proceso de elaboración?
14. ¿Que utensilios utiliza para cocinar y para servir los alimentos?
15. ¿Cuáles son las bebidas que prepara y/o consume con mayor frecuencia?

La entrevista se aplicó de manera directa con las personas que cumplieron con los requisitos establecidos en la investigación iniciando con:

- Saludo.
- Presentación del investigador.
- Explicación del motivo de trabajo.
- Charla amistosa sobre la fauna y flora que existe en el lugar.
- Aplicación verbal de la entrevista.
- Recopilación escrita de la información.
- En muchos casos la persona entrevistada apoyo con la elaboración de algún platillo.

A continuación se presenta la tabla 3.1. que refiere al número de personas encuestadas en cada población:

Tabla 3.1. Datos generales de las personas entrevistadas por población.

<i>Distrito</i>	<i>Municipios</i>	<i>No. de personas</i>
JAMILTEPEC	Santiago Pinotepa Nacional	10
	Santiago Jamiltepec	9
	San Juan Cacahuatepec	10
JUQUILA	Villa de Tututepec de Melchor Ocampo	11
	Santa Catarina Juquila	10
	San Gabriel Mixtepec	8
POCHUTLA	San Pedro Pochutla	11
	Santa María Huatulco	12
	San Agustín Loxicha	8
TOTAL		89

Distrito de Jamiltepec

Se desglosa la información de Jamiltepec, clasificada por municipios.

Tabla 3.2. Resumen de Santiago Pinotepa Nacional.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Carmona García	75	Mixteco	12	
Cinecia Baños	78	Español	10	Caldo de pescado asado.
Emidia Martínez	79	Español	16	Caldo de tichinda y endocos fritos.
Florentina Rodríguez	73	Español	14	Caldo de pescado fresco.
Francisca Rodríguez	75	Mixteco	11	
Graciela Baños	71	Español	14	
Guadalupe García	70	Español	11	Pescado asado enchilado, pescadillas y tamal de tichinda.
Irais Solano	70	Español	12	Caldo de camarón.
Irma Carrillo	81	Español	15	
Sonia Sanguilán	76	Español	16	

La investigación en Santiago Pinotepa Nacional se realizó del 29 de agosto al 2 de septiembre de 2004, teniendo una duración de cinco días. Participaron mujeres amas de casa y comerciantes del mercado municipal en el área de restaurantes y alimentos, quienes proporcionaron información acerca de los platillos típicos y platillos actuales, bebidas, método de elaboración, utensilios, flora y fauna comestible de la zona y la importancia de la influencia de las fiestas tradicionales en los alimentos.

La gran variedad de platillos referidos en las entrevistas fueron elaborados con diferentes tipos de animales y vegetales, gracias al comercio y a la diversidad de flora y fauna que existe en esta población; no obstante, sólo se señalan aquellos alimentos que fueron consumidos con mayor frecuencia (ver Apéndice II).

Los ingredientes cárnicos, por ser exóticos o estar en peligro de extinción, fueron comprados a personas que tienen criaderos o se dedican a su caza. Las señoras Cinecia, Emidia, Florentina, Guadalupe e Irais colaboraron con la búsqueda de los ingredientes y con la preparación de algunos alimentos en sus propias casas.

Durante el proceso de elaboración de los platillos, se observó que las cocinas se localizaban aisladas de las casas, era un pequeño cuarto hecho por varas de madera, este tenía en la esquina izquierda una hoguera, comal y leña, al lado opuesto se encontraban almacenadas las ollas, cazuelas, cucharas, platos y tazas de barro, molcajetes y metate de piedra, jícaras, bules y cuchillos, también se pudo contemplar el asado de pescado con cocos secos en el patio.



Figura 3.1. La señora Guadalupe preparando la masa.

Fué necesario solicitar el apoyo de una intérprete cuando la lengua de la entrevistada fue distinta al español.

Tabla 3.3. Resumen de Santiago Jamiltepec.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Bernardina Ortíz	72	Chatino	12	Tamal de chicatana y frijoles blancos con camarón.
Concepción Hidalgo	77	Español	11	
Demetria Torres	72	Chatino	13	
Estela Morán	83	Español	14	Tasajo de venado.
Juana Olmedo	90	Español	10	
Manuela Sánchez	85	Chatino	16	
María Cisneros	71	Español	19	
Silvia Carrasco	83	Chatino	16	
Silvia Villa	72	Español	11	

La investigación se realizó los días 10 y 11 de octubre de 2004, teniendo una duración de dos días. La licenciada Patricia Ramos ayudó de forma considerable para el encuentro con la señora Bernardina, quién a la vez reunió en su hogar a familiares y amigas que contaban con los requisitos necesarios. Las

mujeres entrevistadas nos proporcionaron información relativa a los platillos típicos y platillos actuales, bebidas, forma de elaboración, utensilios, flora y fauna predominante en la población, los productos comercializados por pueblos cercanos, los festejos importantes y los alimentos elaborados para esas fechas.

Entre la información recolectada, se identificaron los platillos más elaborados e importantes mencionados que se incluyen en el Apéndice II.

Los ingredientes utilizados para la elaboración de la comida fueron proporcionados por las señoras Estela y Bernardina, ya que contaban con ellos en el momento. A diferencia de Pinotepa Nacional, la mayoría de las cocinas se construyeron de barro y se encuentran en el patio de la casa; la cocina contaba con un fogón construido por ladrillos y un comal de barro; en un rincón apartado del fuego acomodaban una gran cantidad de leña cortada en pedazos; las ollas, cazuelas y tazas de barro se hallaban colgadas en la pared o en el mismo fogón; el metate y molcajete eran acomodados en un buró de tierra y en la parte interna de la casa se encontraban la mesa, los utensilios como: tazas, platos, cucharas de barro, cuchillos, jícaras y bules (en algunos casos las mismas personas los fabricaban).



Figura 3.2. Cocina Jamiltepequeña.

En la mayoría de los casos las hijas y nietas de las encuestadas fueron las intérpretes; colaborando con ello a la creación de un ambiente agradable y de mayor confianza.

Tabla 3.4. Resumen de San Juan Cacahuatpec.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Bernarda Carrillo	73	Español	17	
Gema Espinosa	70	Español	15	Mole amarillo de tlacuache.
Irma Herrera	76	Mixteco/Español	15	
Luisa Hernández	71	Español	17	Frijol blanco, tamal de chipiles y mole de armadillo.
Margarita Meza	70	Español	10	Mole de iguana.
María Domínguez	70	Mixteco/Español	11	Picoteadas.
María Sánchez	83	Español	15	Caldo de chipiles.
Obdulia Salinas	74	Español	17	
Rosa Ramírez	89	Español	12	
Teresa Pérez	73	Español	16	

La investigación se realizó entre el 21 y el 23 de agosto de 2004, permaneciendo tres días en esta población. Participaron amas de casa y mujeres comerciantes que se dedican a vender alimentos en el mercado municipal, ellas aportaron información acerca de los platillos típicos y platillos actuales que más se consumen, las aguas frutales y las bebidas alcohólicas, el método de elaboración, los utensilios, la flora y la fauna que se obtiene o cosecha fácilmente y los alimentos que se obsequian en fiestas especiales.

Los platillos típicos y bebidas más importantes fueron seleccionados de acuerdo con su frecuencia y se presentan en el Apéndice II.

Los ingredientes fueron conseguidos en el mercado municipal y comprados a personas que se dedican a la caza. Las señoras Gema y María colaboraron con ciertos platillos debido a que contaban con ellos para su venta; las señoras Luisa, Margarita y María elaboraron los platillos en sus respectivos hogares.

Las cocinas estaban construidas a un lado de las casas, hechas de barro y tejas, el fogón junto con el comal se encontraban alejados de la entrada, las ollas, cazuelas, cucharas, platos, tazas de barro, cuchillos, jícaras, bules y molcajetes se acomodaban en una mesa de madera, y en un buró hecho de barro o tierra era el lugar seleccionado para el metate de piedra.



Figura 3.3. Señora María preparando las picoteadas.

En San Juan Cacahuatpec no se necesitó de un intérprete ya que la mayoría de las entrevistadas fueron mestizas y hablaban español. Cabe mencionar que las mujeres se mostraron entusiasmadas por ser parte de una investigación gastronómica.

Distrito de Juquila

A continuación se desglosa la información de cada municipio del distrito de Juquila.

Tabla 3.5. Resumen de Villa de Tututepec Ocampo.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Antonia Alcázar	72	Zapoteco	15	
Clemencia Marcial	84	Español	15	
Evelia García	72	Español	16	
Geraldina Daza	71	Zapoteco	10	
Guillermina Ramos	76	Español	16	
Hilaria Reyes	76	Español	13	
Irma Hernández	70	Español	18	
Lilia Cordero	82	Chatino/Español	14	Tepache.
Natalia Robles	73	Zapoteco	13	
Maria Eugenia Marcial	71	Chatino	14	Tamal de iguana.
Cinecia Chávez	72	Español	11	

La investigación en Villa de Tututepec Ocampo se efectuó del 18 al 22 de octubre de 2004, teniendo una duración de cinco días en este municipio, lugar que en la actualidad esta parcialmente destruida por un temblor ocurrido en años anteriores, las casas se encuentran en mal estado y hay muy pocos negocios. Para realizar las entrevistas se acudió, en principio a una casa en donde vivían personas de la tercera edad, allí se invitó a las mujeres a que asistieran a una plática en la casa de la señora Lilia.

Las encuestadas proporcionaron información acerca de la gastronomía más importante del lugar, ingredientes, método de elaboración, utensilios, fauna y flora y platillos tradicionales para las festividades. Los platillos más mencionados se presentan en el Apéndice II.

Las señoras Lilia y María Eugenia elaboraron los platillos en sus casas, los ingredientes se adquirieron en la comunidad de Río grande, ya que son pocos los alimentos que se obtienen por la siembra, la caza de animales y a través de vendedores ambulantes, para adquirir algunos productos de primera y segunda necesidad es necesario acudir a las poblaciones cercanas en las que existe un mayor comercio.

Durante la elaboración de los platillos se observó entre los utensilios más utilizados los siguientes: fogón, comal, ollas grandes, medianas y pequeñas, tazas de barro, cucharas de barro y madera, metate de piedra, molcajete de barro o piedra, cazuelas, platos, bules, jícaras y cuchillos. Las cocinas están construidas al lado de las casas, ya que éstas son pequeñas y no cuentan con espacio suficiente.

En Villa de Tututepec Ocampo se percibió cierta resistencia de las mujeres para proporcionar información debido a que desconfiaban totalmente de cualquier extraño, ya que pensaban que se les quitaría parte de su patrimonio y se le daría un mal uso. Es notable mencionar que algunas de las hijas de las entrevistadas nos apoyaron con la interpretación, ya que sus mamás no hablaban el español.

Tabla 3.6. Resumen de Santa Catarina Juquila .

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Carla Peña	78	Español	11	
Gilberta Ramos	73	Español	11	
Helena Ruiz	73	Zapoteco/Español	17	
Lola Rodríguez	70	Español	15	
Manuela Gutiérrez	71	Español	12	
María León	81	Español	11	
Ortencia Gracida	72	Zapoteco/Español	10	
Irma Herrera	81	Zapoteco/Español	14	Cuachepil y salsa de chichatana.
Tita Riaño	80	Español	17	
Victoria Cruz	79	Zapoteco/Español	17	Caldo de pescado asado.

La investigación se realizó el 30 de noviembre de 2004, permaneciendo sólo un día en esta población, Santa Catarina Juquila es famosa por su milagrosa virgen, muchos peregrinos visitan este lugar desde diferentes lugares y países; el volumen de visitantes atrae al comercio formal y ambulante; por lo tanto, existe una gran cantidad de restaurantes y fondas para satisfacer las necesidades de los turistas. Las entrevistas se realizaron en los restaurantes y fondas y se obtuvieron datos relativos a la flora y fauna, gastronomía típica y gastronomía actual, bebidas, forma de elaboración, ingredientes, utensilios, actividades económicas, fiestas importantes y platillos que se elaboran para esas festividades. Sin embargo, fué difícil encontrar mujeres que elaboraran platillos típicos en el lugar adecuado, por lo que sólo se encontró una casa con las condiciones óptimas, en donde la señora Victoria elaboró los platillos y aportó los ingredientes a utilizar, la señora Irma proporcionó un platillo típico de manera inmediata, ya que en esa fecha se

celebraba el día de Todos Santos o de los Fieles Difuntos y el alimento se encontraba en el altar como ofrenda.



Figura 3.4. La señora Irma mostrando su ofrenda.

En el Apéndice II se indica la gastronomía más representativa de la población.

Las características de las cocinas son muy semejantes a las mencionadas anteriormente: un cuarto pequeño construido por ladrillos de barro que se encontraba cercano a la casa; para la elaboración de la comida se utilizan: la hoguera, leña, comal, cuchillos, ollas y cazuelas de barro, molcajete y metate de piedra, para servir la comida a la mesa se empleaban: jícaras, tazas, platos y cucharas de barro o madera y algunas familias tenían en el patio de las casas un hoyo en la tierra para la barbacoa.

Las nativas de Santa Catarina mostraron entusiasmo por ser parte de una investigación, y mencionaron que esperan que ésta ayude a conservar las tradiciones de la comunidad. No hubo la necesidad de un intérprete, ya que el español de las encuestadas se podía comprender perfectamente.

Tabla 3.7. Resumen de San Gabriel Mixtepec.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Daríá Enríquez	74	Zapoteco	10	
Gloria Cruz	70	Zapoteco	13	
Hilaria Enríquez	73	Español	11	
María de Jesús Pérez	76	Español	18	Blanquillas asadas y tamal de guajolote.
María Sánchez	71	Español	18	Mole verde de tlacuache y barbacoa de venado.
Olga Carvajal	71	Español	16	
Rosa Agustiniano	74	Zapoteco	15	
Sara Carvajal	71	Español	13	

La investigación se realizó el 29 de noviembre de 2004, con una duración de un día en esta población, San Gabriel Mixtepec es un pueblo de paso hacia el templo de Juquila, al ser una localidad pequeña los negocios son escasos, los pobladores consumen los alimentos que producen los campesinos, así como las pescas de los ríos, charcos y arroyos.

La posibilidad de encontrar restaurantes o fondas era mínima, por lo que nuevamente se preguntó de casa en casa y de esta manera se encontraron a las personas adecuadas. Las señoras María de Jesús y María invitaron a sus familiares y conocidas a una plática, de esta manera se realizó la entrevista comunitaria, las mujeres proporcionaron información acerca de la flora y fauna comestible, platillos típicos y platillos actuales, bebidas, método de elaboración, ingredientes, utensilios, actividades económicas, fiestas típicas; así como los platillos que elaboran en estas festividades.

La elaboración de los alimentos fue inmediata ya que se festejaba el Día de Muertos casi en todos los hogares se había preparado un altar en donde dedicaban ofrendas a sus difuntos, dentro cuales se encontraron diferentes platillos típicos.



Figura 3.5. La señora María mostrando su ofrenda.

La información del Apéndice II contienen los platillos mencionados con mayor frecuencia por las nativas de San Gabriel Mixtepec.

La preparación de los alimentos es una de las actividades cotidianas más importantes de las mixtepequeñas, por lo que pasan gran parte de su tiempo en las cocinas. Para evitar que las casas se huelan a humo o se ensucien, se construyen cuartos pequeños de barro, alejados de las habitaciones. La cocina cuenta con una hoguera donde se pone el comal y la leña, en la pared cuelgan los utensilios más utilizados como ollas y cacerolas, cazuelas de barro; y dentro de la casa o en otra esquina se encuentran los bules, jícaras, cuchillos, tazas, platos y cucharas de barro.

En esta localidad se recurrió al apoyo de una intérprete para traducir la información que proporcionaron las nativas de la lengua zapoteca.

Distrito de Pochutla

A continuación se desglosa el distrito de Pochutla por municipios:

Tabla 3.8. Resumen de San Pedro Pochutla.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Armida Díaz	81	Zapoteco	21	Camote.
Camona Méndez	70	Español	13	
Gil Franco	75	Zapoteco	12	
Imelda Vargas	75	Español	11	
Juana de Dios Soledad	77	Español	16	
Luisa Cortés	71	Español	12	
Clara Hernández	75	Español	21	Cangrejos fritos.
Otilia Rojas	74	Español	18	
Petra Marín	76	Español	14	
Teresa Díaz	70	Español	11	
Ursula Hernández	75	Español	13	

La investigación en San Pedro Pochutla tuvo una duración de dos días, 20 y 21 de diciembre de 2004. Por ser la cabecera municipal del distrito de Pochutla, el comercio de productos de primera, segunda y tercera necesidad es considerable, dentro de la comunidad se encontraron numerosos restaurantes, fondas y vendedores ambulantes.

El fácil acceso hacia todos los negocios de alimentos ayudó de manera importante a la obtención de información relativa a los platillos actuales y platillos típicos, fauna y flora más abundante, bebidas, método de elaboración de los diversos guisos y influencia de las fiestas en sus hábitos alimenticios. Para señalar

los platillos tradicionales de la zona, se seleccionaron los alimentos con mayor frecuencia (Cfr. Apéndice II).

Con ayuda de las señoras Clara y Armidia se compraron los productos para la elaboración de algunos platillos típicos en el mercado de la localidad, en su cocina destacaba la hoguera hecha de barro, la gran cantidad de leña guardada dentro de la casa, comales, ollas y cazuelas de barro, molcajete de piedra y barro, metate de piedra, bules, jícaras, cuchillos, platos, tazas y cucharas de barro o madera y, en la parte externa de la casa se pudo observar la construcción de un pozo en donde se adquiere el agua natural.



Figura 3.6. La señora Clara elaborando las tortillas.

En esta localidad se recurrió al apoyo de una intérprete que tradujera la información de las mujeres entrevistadas, quienes en su mayoría fueron mulatas.

Tabla 3.9. Resumen de Santa María Huatulco.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Angélica Rojas	70	Español	16	
Balbina Zurita	90	Español	20	Langosta frita y caldo de paloma.
Guadalupe Marcial	70	Español	13	
Guadalupe Pérez	72	Español	17	
Isabel Rodríguez	76	Español	19	
Francisca Arellano	78	Español	17	
Luisa Arsola	73	Español	17	
Maurilia Rodríguez	74	Español	18	
Paloma Peña	75	Español	19	
Roberta Cruz	74	Español	11	
Silvia Bernardino	70	Español	21	Pescado frito y caldo de pescado con langosta.
Sonia Chávez	70	Español	14	

La investigación se realizó los días 8 y 9 de enero de 2005, permaneciendo dos días en la población, Santa María Huatulco cuenta con una extensa variedad de alimentos por la producción adquirida en el ecosistema, productos extranjeros y el comercio que se realiza.

Actualmente, Santa María Huatulco es un importante destino turístico, lo que origina una demanda importante de servicios, dentro de éstos podemos encontrar numerosos restaurantes, fondas y vendedores ambulantes. Lo anterior facilitó la realización de las entrevistas en las que se obtuvieron datos como: flora y fauna, gastronomía típica y gastronomía actual, forma de elaboración, utensilios y fiestas típicas que influyen en la alimentación de los pobladores.

De igual manera que en los municipios anteriores, en el Apéndice II se detallan los platillos típicos, mismos que fueron seleccionados con base en la frecuencia de su elaboración.

Gran parte de los platillos ofrecidos al público son elaborados con productos marítimos. La señora Balbina trabaja en su propio negocio de alimentos, lo cuál facilitó la obtención de los ingredientes, así como la realización de los platillos típicos; aunque para su elaboración utilizan utensilios modernos, aún es frecuente el uso de: la hoguera, leña o coco seco, comal, ollas y cazuelas de barro, molcajetes y metate de piedra o barro, bules, jícaras, tazas, platos y cucharas de barro o madera. Las cocinas son semejantes a los de los municipios ya mencionados; cuentan con pozos de agua y al igual que en la población de Pinotepa Nacional, las mujeres secan y asan los pescados para la venta.



Figura 3.7. La señora Emidia realizando la seca de pescado.

Tabla 3.10. Resumen de San Agustín Loxicha.

Nombre	Edad	Idioma	No. de recetas aportadas	Elaboración de platillos
Alma Reyes	75	Español	12	
Estela Zapata	71	Zapoteco	12	
Guillermina Hernández	70	Zapoteco	11	
Juana Castro	70	Zapoteco	19	
María García	71	Zapoteco	18	
Norma Ramos	70	Zapoteco	11	
Ofelia Olmedo	70	Español	13	
Raquel López	70	Zapoteco	22	

La investigación se realizó el 10 de enero de 2005, y sólo duro un día, San Agustín Loxicha se encuentra entre montañas y su acceso es sumamente difícil. Por ser un pueblo pequeño, la comercialización es mínima. Se entrevistó a mujeres comerciantes en sus respectivos negocios y a amas de casa, obteniendo proporcionó información acerca de la flora y fauna más importante, su gastronomía típica y gastronomía actual, método de elaboración, utensilios y fiestas tradicionales, así como los alimentos que obsequian en días especiales.

De la información obtenida se seleccionaron los platillos típicos más importantes, datos que aparecen en el Apéndice II.

Los pobladores están obligados a comprar parte de sus alimentos en otros lugares o bien a comerciar entre ellos mismos. No fue posible la realización de algún platillo, debido a la excesiva desconfianza que los nativos en general muestran hacia cualquier persona extraña.

Se observó que las cocinas presentan el mismo patrón que las de los municipios anteriores: cuartos pequeños construidos de barro y palos; los utensilios que usan son: el fogón, leña o la mazorca seca, ollas, cazuelas, tazas, platos y cucharas de barro, molcajete y metate de piedra, comal, bules y jícaras, éstos último se encontraban colgados o dentro de las casas.



Figura 3.8. Cocina construida en el patio.