



CAPÍTULO II

Marco Teórico

2.1 Acapulco

2.1.1 Historia

El Estado de Guerrero (1996) menciona que Acapulco en sus inicios fue habitado por grupos primitivos aproximadamente desde el año 3000 a.c. Desde el siglo XIII hasta principios de la actualidad existieron en la bahía dos sitios de origen olmeca: Tambuco que se encuentra ubicado entre Playa Larga y el Cerro de la Aguada e Icacos que esta localizado entre en Cerro del Guitarron, Punta Bruja y El Farallón. Según antecedentes a partir del siglo XII d.c. la influencia teotihuacana llega al puerto por la ruta de Cuernavaca y Chilpancingo, la influencia Maya por la ruta de Tehuantepec y la influencia Mixteca por la montaña y la costa chica. En la Figura 1 claramente se puede apreciar la ruta de Cuernavaca y Chilpancingo así como la ruta de Tehuantepec y la Mixteca. A partir de 1486 Acapulco forma parte del imperio azteca. Durante el año de 1521 ya consumada la conquista de Tenochtitlán, Hernán Cortés envió expediciones al sur y en uno de estos viajes el 13 de diciembre de 1523 y Agustín chico descubre la bahía y la nombra la bahía de Santa Lucia según el santo de ese día. En 1550 llegan a radicar al puerto 30 familias de origen español por orden de Fernando Santa Ana con el objetivo que se iniciara la población por un grupo de españoles puros.

Iniciando el siglo XVI Fray Andrés Urdaneta navegó desde Filipinas hasta el puerto de Acapulco por la conocida ruta la Nao de China o el Galeón de Manila como lo ilustra claramente la Figura 2.



Figura 1. Mapa de la llegada de la influencia Teotihuacana al Puerto de Acapulco de

Juárez. De “Acapulco”, por Martha Zamora, s.f., p. # 6



Figura 2. Mapa de la Ruta de la Nao de China también conocida como la Ruta del Galeón de Manila. De “Acapulco”, por Martha Zamora, s.f., p. # 16



El Estado de Guerrero (1996) menciona que debido a su excelente situación geográfica Hernán Cortés decide cambiar su centro de operaciones marítimas de Zacatula al puerto de Acapulco y en 1531 ordena el inicio del primer camino que comunicara la ciudad de México al puerto. Debido a que Acapulco era un lugar muy comercial empieza a sufrir ataques por piratas y por tal motivo se inicia la construcción del fuerte de san diego y en 1799 Acapulco es denominado como ciudad.

Durante la guerra de independencia Acapulco tuvo una participación importante ya que fungió como refugio de los españoles en Abril de 1813 cuando los insurgentes logran rodear la ciudad apoderándose de la plaza y en agosto del mismo año se firma el tratado de rendición por Don José Maria Morelos y Pedro Antonio Vélez quien encabezó en ese tiempo la defensa de Acapulco. Lo cual se convirtió en una victoria importante para los insurgentes ya que Acapulco era uno de los puntos claves para lograr la independencia (Gobierno del estado de Guerrero, 1996).

En 1821 se logra la independencia quedando como forma de gobierno una monarquía y Agustín de Iturbide nombra capitán general de la capitanía del sur a Vicente Guerrero Saldaña. Tres años después se forma la primera republica federalista quedando Acapulco dentro de la jurisdicción del Estado de México. En 1850 se reconoce como Municipio de Acapulco y forma parte del Estado de Guerrero que se fundo el 27 de Octubre de 1849 (Gobierno del estado de Guerrero, 1996).

De acuerdo a la primera división del estado, Acapulco fue cabecera del distrito de Tabares y en 1873 en honor a Benito Juárez se empieza a conocer tal y como hasta la fecha:



Acapulco de Juárez, por tal motivo el Municipio de Juárez es parte importante del Estado de Guerrero (Gobierno del estado de Guerrero, 1996).

El sabio Barón Alejandro de Humboldt llama a Acapulco “el puerto más bello que ofrecen las costas del océano pacífico (Alessio, 1948). Este inicia al sur con grandes acantilados y extensas playas lo cual da lugar a las cumbres del Veladero y el Peregrino, lo que le da paso al Río Aguacatillo, el Río Xaltianguis y el Río Papagayo.

Sus principales atracciones son los llamados Puerto del Marqués, la Isla Roqueta, la Laguna del Papagayo, Pie de la Cuesta, las playas de Caleta y Hornos y la inigualable Quebrada. Sus límites al norte es el municipio de Chilpancingo, al sur el océano pacífico, al este el municipio de San Marcos, y al oeste el municipio de Coyuca de Benítez (Gobierno del estado de Guerrero, 1996).

Acapulco considerado como una ciudad importante en el aspecto comercial está colocado en el centro de la costa grande y costa chica ya que se considera centro de distribución de artículos de consumo que abastece a medio estado de Guerrero (Gobierno del estado de Guerrero, 1996).

2.1.2 Escudo

La palabra Acapulco se le considera de origen náhuatl la cual esta compuesta por *acatl* que significa carrizo, *poloa* que significa destruir y *co* que significa lugar. Lo cual contiene un significado “lugar donde se destruyen los carrizos”.

El escudo que identifica al municipio de Acapulco de Juárez se ilustra en la Figura 3; representa dos manos que destruyen un carrizo, los tallos de las hojas sueltas son de

color verde tierno, los brotes en el tallo son verdes, las manos café claro y naranja y amarillo al final (Centro Nacional de Desarrollo, Gobierno del Estado de Guerrero, 2001).



Figura 3. Escudo que representa al Municipio de Acapulco de Juárez Del Gobierno del Estado de Guerrero, (2001), Recuperado el 30 de Agosto del 2004 de <http://www.elocal.gob.mx/work/templates/enciclo/guerrero/municipios/12001a.htm>

2.1.3 Leyendas

2.1.3.1 Acatl y Quiáhuatl.

Olivar (2003) menciona que la leyenda inicia cuando una tribu Yope que se había establecido en las inmediaciones de la bahía, se ve atacada por otra tribu de origen náhuatl,



que los derrota y obliga a huir. La tribu náhuatl era nómada por lo que momentáneamente se establece en el lugar que habitaban los Yopes.

Durante su estancia en la cuenca de la bahía, nace Acatl hijo del jefe de dicha tribu, quien lo encomienda a la protección de Quetzalcóatl. Los nómadas abandonan el lugar que ocuparan en busca de otros sitios de caza (Olivar, 2003).

Transcurren los años y Acatl, con el consentimiento de su padre, va en busca de su futura esposa y en su peregrinar llega al sitio donde se encontraba una tribu y se enamora perdidamente de Quiáhuitl, la hija del jefe, sin saber que pertenecía a la tribu Yope que su padre había derrotado (Olivar, 2003).

El padre de Quiáhuitl, por el odio y rencor que tenía contra el padre Acatl que lo había expulsado de las inmediaciones de la bahía, niega el permiso para los esponsales y maldice a Acatl, invocando a sus dioses para que lo hechicen. Acatl entristecido, llega al refugio donde había nacido y dando paso a su desilusión, sin saber que con ello se cumplía el hechizo, lloró tanto su amargura, que las perlas incontenibles de sus ojos humedecieron su atlético cuerpo, que poco a poco se fue deshaciendo, derritiéndose completamente, para convertirse en un charco de lodo y no de sangre, del cual, como hijos de Acatl, brotaron unos carrizos (Olivar, 2003).

Quetzalcóatl, furioso por el daño que le habían ocasionado a su hijo, castiga a los Yopes en la persona de Quiáhuitl, convirtiéndola en una nube. Una tarde la nube penetra por la bocana a la bahía y habiendo localizado los carrizos, hijos de su amado Acatl, la furia



y celos la invaden, por lo que se arroja sobre ellos en forma de tromba, destruyéndolos y arrasándolos para morir en el lodazal y fundirse en Acatl, compartiendo así su destino (Olivar, 2003).

De esta leyenda se desprenden las definiciones de Acapulco: “lugar de las cañas en el lodo, en el lugar de los carrizos grandes o de las cañas grandes, carrizal destruido o en el lugar en el que fueron destruidos o arrasados los carrizos” (Olivar, 2003, sección de leyendas, párr. 4).

2.1.3.2 El primer extranjero en Acapulco.

Olivar (2003) menciona de la existencia de otra leyenda que dice que el primer extranjero que llegó a Acapulco era un monje chino con el nombre de Fa Hsien quien visitó el pequeño poblado en tiempos prehispánicos, alrededor del 417 d.C., mucho antes que Cristóbal Colón hubiera cruzado el Atlántico para descubrir América. De regreso en China, el monje relató sobre el hermoso pueblo que llamó *Ye Pa Ti* o el “Lugar de las Aguas Hermosas”.

Contó que al llegar encontró a amigables nativos pertenecientes a la rama de los indios Nahoá, con quienes pudo comunicarse a través de buena voluntad y señas. Le dio a los nativos su primera probada de arroz y a cambio le dieron a él tortillas de maíz, venado seco y cerdo salvaje. Les dejó muestras de vestimentas de seda y aparentemente logró cruzar en varias ocasiones más, trayendo cada vez consigo más artículos para trueque.

Esta leyenda habla sobre encuentros y comercio tempranos con la cultura china, pero aunque existe testimonio de esto en varios registros chinos, es poca la evidencia física con la que se cuenta (Olivar, 2003, sección de leyendas, párr. 5).

2.1.4 Ubicación

La ciudad de Acapulco se encuentra ubicada al sur de Chilpancingo que se le considera la capital del estado, limita al norte con los municipios de Chilpancingo y Tierra Colorada, al sur con el Océano Pacífico, al oriente con el municipio de San Marcos y al poniente con el municipio de Coyuca de Benítez tal como se muestra en la Figura 4 que ilustra la distribución geográfica del estado de Guerrero (Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, 2001, sección de municipios, párr. 14).

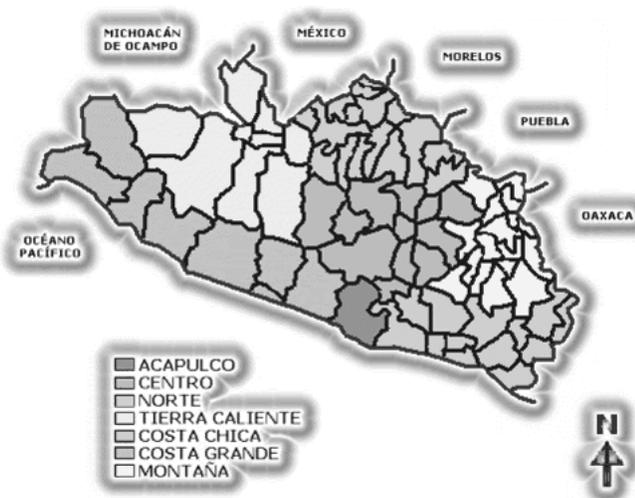


Figura 4. Mapa de la ubicación de los Municipios del estado de Guerrero. Del Gobierno del Estado de Guerrero, (2001), Recuperado el 10 de Octubre del 2004 de <http://www.guerrero.gob.mx/geografia/regiones.html>



2.2 Economía

2.2.1 Actividad Económica

Según el Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, (2001) La actividad económica de Acapulco se basa principalmente en la actividad turística del puerto, ya que es la mayor fuente de ingresos debido a que cuenta con infraestructura de calidad turística internacional así como atractivos naturales como lo son las playas de la Isla de la Roqueta, La Quebrada, Puerto Marqués, Pie de la Cuesta, así como atractivos culturales en los que destacan el Fuerte de San Diego.

El Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, (2001) dice que también obtiene actividad económica de otras fuentes como lo es la agricultura, donde se cultiva tomate, jitomate, maíz, frijol, chile verde, sandía y melón; en la ganadería donde se dedican a la crianza especialmente de ganado bovino y caprino; en la industria se encuentran embotelladoras de refrescos, pasteurizadora de leche, fabrica de cemento, fabrica de hielo, beneficiadora de limón, fabrica de jabón, plantas de energía eléctrica y la industria aceitera.

En cuanto al comercio existen variedad de establecimientos de los cuales son relevantes los establecimientos comerciales del giro industrial (Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, 2001, sección de actividad económica).



2.2.2 Atractivos

Se dice que esta ciudad cuenta con atractivos tanto culturales como turísticos como lo son monumentos históricos, de los cuales destacan la Diana cazadora ubicada en la zona dorada de Acapulco sobre la Costera Miguel Alemán, el clavadista, la Nao de China así como la Basílica de la Señora de la Soledad además de murales realizados por Diego Rivera (Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, 2001, sección de cultura y turismo).

También se encuentra el museo histórico de Acapulco llamado el Fuerte de San Diego el cual muestra distintos tiempos de la historia del puerto y Cháirez (2004) menciona que “exhibe una interesante colección de objetos relacionados con la larga historia de la Nao de China dispuestos en varias salas que albergaron a los soldados que lo defendían. Además destacan objetos religiosos y de uso cotidiano...” (p. 29). Como lo muestra claramente la Figura 5 donde se aprecia una cocina tradicional.

En cuanto a días festivos hay varias fiestas populares como el carnaval que se realiza en el mes de febrero, además de que en el mes de noviembre se realiza la famosa feria de la Nao de China que es puramente artesanal y ganadera y en cuanto a tradiciones no puede faltar el día tan memorable para los acapulqueños como lo es el día de la virgen de Guadalupe (Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, 2001, sección de cultura y turismo).

En cuanto a música, la ciudad de Acapulco cuenta con canciones representativas del estado como lo es “costa de fuego” de Alejandro Gómez Maganda un intérprete destacado de la música guerrerense además del símbolo musical del sur con el maestro José Agustín



Ramírez donde sobresalen temas conocidos tradicionales como lo son las canciones que son “Acapulqueña”, “Atoyac”, “Camino de Costa Grande”, “Camino de Chilpancingo”, “El Toro Rabón”, “por los Caminos del Sur”, “Lináloe y Ometepec” además de la famosa “San Marqueña” donde colaboró con la introducción del tema incluyendo el vals Maria Elena en el cual fungió como coautor (Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, 2001, sección de cultura y turismo).

El Centro Nacional de Desarrollo Municipal, Gobierno del Estado de Guerrero, (2001) Además de esto ofrecen una gran variedad de atractivos naturales como lo son las playas precisamente ubicadas en las 3 zonas principales del puerto como lo son: el Acapulco Tradicional que se ubica desde Caleta al parque Papagayo donde destacan la playa Caleta, playa Caletilla, playa Roqueta, playa La Angosta, playa Tlacopanocha, playa Manzanillo, playa La Honda, playa La Larga, playa Hornitos, playa Tamarindos, playa Hornos y la playa Papagayo.

El Acapulco Dorado zona que se ubica desde el Hotel Plaza las Glorias Paraíso Radisson hasta la Base Naval donde sobresalen las playas como la playa El Morro, playa Condesa y la playa Icacos y en el Acapulco Diamante zona que se ubica desde la carretera escénica y termina por el área de Barra Vieja donde se sirve en tradicional pescado a la talla y aquí mismo se encuentran la playas Pichilingue, playa Puerto Marqués, playa Majahua, playa Revolcadero y la playa de Pie de la Cuesta que se ilustran en la Figura 6 la distribución geográfica de la bahía de Acapulco (Olivar, 2003, sección de atractivos turísticos naturales).

Según Cháirez (2004) menciona que “Acapulco es uno de los centros turísticos mas concurridos e importantes del país, debido a su gran cantidad de playas en las que posible disfrutar del sol, la arena y el mar; además, ofrece el interesante atractivo de su vida nocturna y una gran variedad de eventos artísticos y culturales” (p. 38).



Figura 5. Tradicional cocina del Fuerte de San Diego. De “Guerrero, cómo y dónde”, por

Ignacio Urquiza, 2004, p.28



Figura 6. Mapa de la distribución geográfica de las playas de la bahía de Acapulco. Del Gobierno del Estado de Guerrero, (2002), Recuperado el 13 de Octubre del 2004 de <http://www.monografias.com/trabajos12/macapul/macapul.shtml#SERVICIOS>

En cuanto a lagunas destacan la laguna de Pie de la Cuesta así como la Laguna Coyuca, la Laguna de Chautengo, la Laguna de Tecomate y la Laguna de Tres Palos. Todas estas ubicadas a los diferentes polos de la bahía como noroeste, sureste y este de Acapulco (Cháirez, 2004, p. 68).

Para fomentar el convivió familiar en turistas y pobladores se ofrece el Parque Papagayo, Parque de la Reina y el parque recreativo de la colonia La Laja, además de un zoológico ubicado en la Isla del Antiguo Leprosario donde se ubica El Faro (Olivar, 2003, sección de atractivos turísticos naturales).

También se encuentran los principales espectáculos tradicionales ofrecidos en escenarios naturales por acapulqueños como lo es el show que ofrecen los clavadistas de la famosa Quebrada espectáculo que identifica y distingue intencionalmente al puerto de Acapulco. Como lo ilustra la Figura 6 donde se aprecia claramente.

Este espectáculo se realiza por clavadistas originarios del puerto los cuales demuestran su valor y fuerza al lanzarse a un acantilado de 45 metros de altura lo cual causa admiración y respeto (Cháirez, 2004, pág. 64).



Figura 7. Imagen del espectáculo de la Quebrada. De Acapulco, (2004), Recuperado el 20 de Diciembre del 2004 de <http://gjoachim.club.fr/acapulco.htm>

2.3 Tradiciones

2.3.1 Pescadores de Tiburón: un oficio legendario que conserva sus raíces

Según Acapulco Guide Magazin (2004) a través de los años se ha mantenido la fiel tradición de la pesca de tiburón en la bahía de Acapulco. Esta se inicio cuando nació el puerto y por muchos años fue la principal actividad económica de la bahía. Como lo ilustra la Figura 8. Sin embargo a pesar de que este oficio es considerado uno de los más sacrificados del puerto debido a las condiciones tan primitivas en las que se realiza con la finalidad de obtener el anhelado tiburón, huachinango, pez vela, dorado y róbalo, los pescadores cumplen con la fiel tradición de encomendarse a la virgen de los mares y *a diosito* la cual a través del tiempo se ha heredado generación tras generación hasta nuestra actualidad. Como se ilustra en la Figura 9. A pesar del sacrificio de este oficio los pescadores relatan “es bonito y nos encanta ir a alta mar y lo que hacemos ya que tiene algo de magia, la brisa del mar, la luna, el aire fresco, las estrellas y la inmensidad es algo que no cambiaríamos por nada” (p. 9).



Figura 8 y 9. Pescadores de Tiburón y Pescador de Huachinango, Dorado y Róbalo.

De “Acapulco en el Sueño”, por Lola Álvarez, 1993, s.p.



2.3.2 Antecedentes de la Comida Guerrerense

La Universidad Pedagógica Nacional (2004), menciona en su octava semana de actividades, una característica de la población mexicana es la diversidad étnica, ya que en Meso América existían numerosos grupos de los cuales sobreviven una gran parte de ellos en el territorio nacional.

Aproximadamente de cada 100 millones de mexicanos 9 millones son de origen indígena los cuales hablan diferentes lenguas como Náhuatl, Maya, Mixteco, Zapoteco, Purépecha, Seri y Tarahumara. Cada lengua constituye una manera de ver la vida y concebir el mundo además de representar una cultura diferente.

La herencia de los antepasados es una de las riquezas más grandes de nuestra cultura mexicana, ya que sus diferentes expresiones culturales forman parte de nuestra identidad, la cual se manifiesta a través de nuestras costumbres; en cómo se preparan los alimentos, en las danzas, las fiestas, la lengua, la artesanía, la forma de vestir y la música. La agricultura permitió a los mesoamericanos subsistir de forma segura y así desarrollar diferentes formas de cultura.

Por esto, entre las herencias más importantes de Meso América está la herencia de los alimentos. En el inicio de la agricultura los principales cultivos que desarrollaron sus habitantes son:

- El maíz el cual es la base de la alimentación, además de que en el pasado fue un alimento muy valorado por los pueblos indígenas;



- La calabaza la cual forma parte importante de la comida de los habitantes de Meso América para complementar la su alimentación con el fruto y las semillas en náhuatl se le conoce como *ayotl*;
- El frijol que fue uno de los alimentos básicos de los antepasados y conocido por los españoles como judías y su nombre en náhuatl es *etl*;
- El aguacate que forma parte del gran número de frutas cultivadas por los indígenas y su nombre deriva de la palabra náhuatl *Ahuacacuahuitl*; *ahuacatl*, testículo; *cuahuitl*, árbol : árbol de testículos;
- El cacao su nombre viene de la voz maya *cacao* que pasó al náhuatl como *cacahuatl*. Parece que el radical *cau*, *chauc* y *chac*, que significa rayo;
- El chile del náhuatl *Chilli* fue un condimento valioso para los antiguos habitantes de Meso América ya que junto con el maíz y el frijol constituían gran parte de la dieta diaria a la que le agregaban otros alimentos vegetales y animales además fue nombrado por los castellanos *axi*, voz haitiana, y también *pimiento*;
- Incluyendo el jitomate, el tabaco, el hule, el cacahuate y el amaranto.



Según la Universidad Pedagógica Nacional (2004), muchas de las cosas que comemos son herencia indígena, como las tortillas, los tamales, el atole, el pinole y el chocolate, como dulce o como bebida.

El amaranto, preparado con miel, es un dulce que se conoce como alegría. El chicle, que se producía en la zona maya, dio origen a la goma de mascar, que en la actualidad es muy importante en la industria de los dulces.

Es importante mencionar que la comida de diversos lugares se distingue por su sabor; mucho de lo que las personas hacen en su vida cotidiana son costumbres, como emplear chile en las comidas; en las costas, muchas personas preparan platillos con pescado como el pescado a la talla que es originario del puerto de Acapulco así como la tuba de coco y las cocadas.

Como se menciona en la Universidad Pedagógica Nacional (2004), “Las costumbres se aprenden en la familia y en la comunidad. Además de las costumbres, existen las tradiciones como las celebraciones y las fiestas propias de un lugar ya que son parte de ellas. Cada fiesta, tiene su propia manera de llevarse a cabo, y estas son caracterizadas por su música, los danzantes, la comida tradicional y los dulces” (párr. 21).

Las personas que han vivido juntas en el mismo lugar durante el mayor tiempo de su vida tienen costumbres y tradiciones distintas de la gente de otras regiones.



Cháirez (2004) aclara que “en el estado de Guerrero conviven de manera importante varias etnias cuyas expresiones lingüísticas y culturales le han dado a la región una imagen muy especial. Mixtecos, Nahuas, Amuzgos y Tlapanecos comparten la tierra con una importante cantidad de Mestizos y otros grupos de descendencia africana salpicados de elementos mestizos.

Así pues, el raro mosaico de los municipios debe sumarse a las más de 20 lenguas distintas y repartirse en las siete regiones que son: la Montaña, el Norte, el Centro, Acapulco, la Costa Chica, la Costa Grande y Tierra Caliente. Tal diversidad solo deja en claro que la expresión cultural indígena en el estado manifiesta esta diferencia en las distintas formas de expresión... (p. 82).

Sin duda, Acapulco es el centro turístico más importante, lleno de historia y tradición, ya que durante 250 años fungió como el punto de enlace entre los continentes de Asia y América a través del océano Pacífico, por tal motivo enriqueció culturalmente a este hermoso puerto. Muestra de esta hospitalidad cosmopolita acapulqueña es el ceviche, que es muy parecido a platillos que se degustan en Japón y en Perú además de que la gastronomía de la región es deliciosa, especialmente la cecina enchilada (Cedano, 2001).

2.3.3 Festividades

Según el Instituto Cultural *Raíces Mexicanas* & David Rojas, (1996) menciona que hay 3 días festivos en el puerto de Acapulco los que se mencionan a continuación:

- *Martes de Carnaval* la fecha de este día festivo varía cada año dependiendo de la cuaresma, en la cual se realizan diferentes eventos como todo tipo de bailes realizados por conjuntos nacionales como internacionales los cuales desfilan por la ciudad proporcionando alegría a los observadores. Además de esto se realizan eventos como fuegos artificiales, desfiles, batallas de flores y serenatas.

Con el motivo de la celebración de este día se elaboran platillos tradicionales para la conmemoración de esta fecha como ceviche, ostiones en su concha, pescado adobado o asado, róbalo en escabeche, mojarras rellenas, carpa en estofado, pescado en salsa verde, camarones en diversas formas, almejas, pulpos, pozole verde y blanco, cecina seca, enchiladas, tacos, sopes, chalupas (Figura 10), calabacitas con carne de puerco, cochinito en chile ancho, barbacoa, elotes, tortuga, iguana en rojo.



Figura 10. Chalupas. . De “Guerrero, cómo y dónde”, por Ignacio Urquiza, 2004, p.86

De postre se ofrecen arroz con buñuelos, merengues, cocadas, jaleas, conservas; dulces de leche, coco, tamarindo y ajonjolí, helados, mangos en almíbar, calabaza en tacha. En cuanto a bebidas se ofrecen los tradicionales atoles, chocolate, champurrado, cerveza, café de olla, aguamiel, pulque, mezcal, agua ardiente y aguas frescas (Kosberg, 1990).

- *15 de Mayo* Este es el día de San Isidro Labrador uno de los santos más venerados de la región. Esta festividad inicia en el puerto de Acapulco y tiene una duración de 7 días. Se realiza específicamente en La Sabana con el fin de rendirle homenaje a este santo y en el pueblo Xaltianguis se festeja hasta el día 20 de Mayo. A este día se le da vida por medio de las conocidas peleas de gallo así como danzas (Kosberg, 1990).
- *12 de Diciembre* Este es el día más tradicional del puerto de Acapulco ya que a través de los años prevalece esta tradición como lo es la conmemoración del día de Nuestra Señora de Guadalupe. Esta festividad se inicia desde muy temprano con fuegos pirotécnicos donde tradicionalmente todos los niños se visten con atuendo indígena y llevan a cabo la procesión la cual va acompañada por músicos y cantos tradicionales todo con el gusto de celebrar a nuestra patrona de México.

Además de todo esto se elaboran platillos tradicionales de este día como el mole de ajonjolí, pescado en salsa verde, pancita de carnero rellena, tostadas, sopes, quesadillas, tacos, enchiladas, cecina seca, barbacoa de guajolote, pulpos (Figura 11), almejas, gallina estilo guerrero, ostiones, mojarra rellenas, huachinango asado o adobado (Figura 12), pozole, empanadas de marisco, entre otros (Kosberg, 1990).



Figura 11. Pulpo. . De “Guerrero, cómo y dónde”, por Ignacio Urquiza, 2004, p.86



Figura 12. Huachinango. De “Guerrero, cómo y dónde”, por Ignacio Urquiza, 2004, p.86

Según Comida Familiar en Guerrero, en cuanto a bebidas se ofrece café endulzado con piloncillo, atoles, chocolates, champurrado, aguas frescas, pulque, aguamiel, mezcal como el petaquilla, cerveza y agua ardiente. Además de los tradicionales postres como helados, ates de coco, tamales dulces, empanadillas de frutas, merengues, buñuelos, cocada, arroz con leche, dulces de tamarindo y ajonjolí (Kosberg, 1990).

Sin embargo, Cháirez (2004) comenta que la principal festividad es el “12 de Diciembre, fiesta de la Virgen de Guadalupe en las cuales se realizan procesiones y una guerra de flores” (p. 84).

2.3.4 Gastronomía

Arturo Cháirez (2004) aclara que “el marisco y otros productos del mar parecen ser uno de los sellos que distinguen al estado; estos se preparan de variadas formas y en cada región adquieren los ingredientes y las costumbres de sus habitantes. Así podemos mencionar a las famosas pellizcadas, que pueden ser muy sencillas con frijoles y algo de carne de pollo, hasta de pescado, que les da muy buen sabor” (p.86).

El menciona que uno de los platillos acapulqueños por excelencia es el pescado a la talla (Figura 13), preparado con mayonesa y una salsa especial de chile, horneado lentamente a las brasas, una delicia muy famosa en la región cercana a Acapulco llamada Barra Vieja, donde también se pueden saborear los camarones de estero al mojo de ajo o a la diablo como lo ilustra la Figura 14 (Cháirez. 2004, p.86).

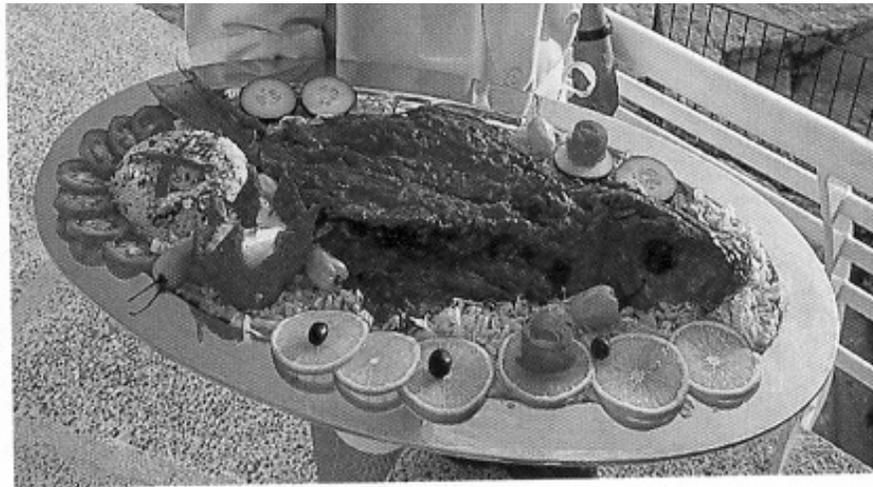


Figura 13. Pescado a la Talla. De “Guerrero, cómo y dónde”, por Ignacio Urquiza, 2004, p.16



Figura 14. Camarones al mojo de ajo. De “Acapulco Guide Magazine”, por Lilián Casarrubias, 2004, p.30

En la mayoría de la costa se consumen platillos a base de pescado o mariscos, acompañados de la famosa *morisqueta*, arroz blanco; en cuanto al área de Tierra Caliente, no existe un desayuno sin el tradicional “aporreadillo”, el cual se prepara con cecina seca, huevo y chile (Cháirez, 2004).

En cuanto al tema de platillo fuerte se encuentra la cecina, los jumiles de Taxco preparados de diferentes formas ya sea guisados o en una rica salsa con chile, esporádicamente habrá tamales de iguana y fiambre el cual es una combinación de carne de puerco, pollo y res con chiles jalapeños, uvas, pasas, almendras y aceitunas. Pero el platillo tradicional por excelencia es el pozole ya que comerlo al estilo guerrerense es llevar a cabo un ritual que inicia con un tarrito de mezcal; este sirve como aperitivo. Como lo muestra la Figura 15.



Figura 15. Tradicional Pozole. De “Guerrero, cómo y dónde”, por Ignacio Urquiza, 2004, p.87

Lo siguiente es un plato de pozole blanco o verde según la preferencia del comensal después se le agregará especias como limón, orégano, cebolla, aguacate, chile verde picado, chicharrón y sardinas que le agregarán un sabor único e inigualable.

Y de postre se recomiendan las tradicionales cocadas, nieve de coco y los dulces de tamarindo como se ilustra en la Figura 16 y Figura 17 respectivamente (Cháirez, 2004).



Figura 16. Cocadas. De “Guerrero, cómo y dónde”, por Ignacio Urquiza, 2004, p.87



Figura 17. Nieve de coco. De “Guerrero, cómo y dónde”, por Ignacio Urquiza, 2004, p.87



Según la Secretaría de Educación de Guerrero (2004), “La gran variedad de plantas y animales así como la diversidad de grupos humanos que se establecieron desde tiempos remotos en nuestro territorio determinaron la riqueza de los platillos que caracterizan la comida guerrerense” (párr. 70).

En cada región se ofrece a los visitantes comidas que enorgullecen. En la sierra del norte a la hora del almuerzo se puede saborear los ricos tamales de calabaza; ciruela y frijol con atole de ciruela o de maíz de grano negro con panilli.

Para la comida chilatequile preparado con chile guajillo o verde, masa de maíz y trocitos de carne de res, puerco e iguana, el adobo verde y el chile de ciruela. En eventos como bodas, bautizos, santos, el día de la santa cruz o San Isidro, es común encontrar la cochinita en adobo. De octubre a enero es la temporada de jumiles, no puede faltar en Taxco la famosa salsa de jumil y el mole con jumiles.

Para los días de todos los santos y fieles difuntos se preparan las cajitas de teloloapan que son especies de panques preparados con harinas de arroz (Secretaría de Educación de Guerrero, 2004).

Como lo menciona la Secretaría de Educación de Guerrero (2004), “En cuanto a los valles centrales, por las mañanas o por las noches podemos brindar unas ricas torrijas bañadas con miel de piloncillo, con atole blanco; las empanadas de camote morado y las semitas de piloncillo y requesón”.

Al medio día, una carne enchilada o un guiso de chilatequile. Los jueves son de tradicional pozole que es el blanco o el verde con semilla de calabaza, después de haber saboreado unas tradicionales chalupitas guerrerenses.



El día de la Virgen de la Natividad y en los festejos importantes, no puede faltar el fiambre, preparado con manitas de cerdo, carne de pollo, res y cerdo, chorizo y lechuga, aderezado con vinagre casero y lima agria, y adornado con pan de manteca.

Por otra parte los calentenses nos pueden ofrecer un plato de iguana ya sea en estofado, en salsa verde o en caldo; un aporreadillo que es un guiso a base de carne deshebrada de res con huevo en salsa de jitomate criollo, chile verde, ajo, cebolla y cilantro y unas combas con carne de puerco.

En la región de la montaña el maíz, el chile y el frijol, siguen siendo los alimentos básicos y muchas veces únicos del indígena. Así ofrecen los totopos, la tortilla de camagua o maíz nuevo, los tamales de frijol, ejote y garbanzo y en alguna fecha importante el guisado de armadillo o de carne de res.

En la Costa Grande se puede comer el aporreadillo, el pescado a la talla o el relleno, todos ellos acompañados de la morisqueta que es arroz hervido que sustituye a la tortilla; al final de la comida podemos saborear las empanadas, la nieve y el dulce de coco.

Para desayunar en la Costa Chica, son muy sabrosos los tamales de hoja de plátano con atole de piña o coco (Secretaría de Educación de Guerrero, 2004).

A la hora más acalorada del día se ofrece, el chilate preparado con cacao, arroz dorado y canela, con un poco de leche o la nieve de guanábana.

En la comida, se ofrece iguana en chile ajo, aporreadillo con morisqueta o plátano hervido con caldo de res, acompañado de memelas y tortillas de maíz. Y al final se ofrecerá de postre un bocadillo o dulce de coco con piloncillo. Finalizando el día con la cenando tamales de mojarra (Secretaría de Educación de Guerrero, 2004).

Lappe y Ulloa, (1987) mencionan que Acapulco cuenta con una gran variedad en cuanto a la gastronomía del puerto la cual esta constituida por platillos tradicionales de todas las regiones incluyendo los mariscos de los cuales los más destacados son el ceviche y el tradicional pozole ya sea en verde, blanco o rojo además de los dulces y bebidas representativos del municipio como lo son:

- El tepache su palabra proviene del náhuatl *tepiatl*, que significa bebida de maíz, ya que originalmente era elaborada con este cereal aunque hoy en día su elaboración más conocida es la que se produce por la mezcla de piña y azúcar.

En la actualidad esta bebida se prepara generalmente por la fermentación de pulpa del jugo y la pulpa de piña, manzana, naranja y guayaba, aunque en algunas comunidades indígenas como guerrero aún se mantiene la costumbre de elaborarla con maíz.

Después de uno o varios días de fermentación se obtiene una bebida refrescante de sabor dulce y agradable, pero si la fermentación se prolonga por más tiempo se transforma en una bebida alcohólica y después en vinagre.

- El pulque su palabra tiene una raíz náhuatl que es *poliuhqui*, que quiere decir descompuesto. Es una bebida alcohólica que se obtiene por la fermentación del aguamiel, la savia azucarada de varias especies de magueyes pulqueros. Esta bebida es consumida por poblaciones indígenas y mestizas de muchas regiones del país.



En tiempo de los aztecas esta bebida tenía un significado religioso muy importante, ya que se utilizaba como ofrenda para el dios Mayahuel. Sin embargo, con la caída del imperio azteca el pulque perdió su importancia dentro de los rituales religiosos y en la actualidad permanece solo como una bebida popular (Lappe y Ulloa, 1987).

Se define como una bebida alcohólica, blanca y espesa, que se obtiene haciendo fermentar el aguamiel o jugo extraído del maguey con el acocote.

Esta bebida se hace presente en las festividades y es bebida perfecta tradicional. Dicha bebida tiene una gran importancia nutricional, pues no solo es ingerido como bebida alcohólica, sino como un complemento alimenticio por su alto contenido de proteínas y vitaminas del complejo B.

Tradicionalmente se le ha asignado al pulque algunas cualidades medicinales, por lo que es utilizado para combatir algunos desórdenes gastrointestinales, anorexia e infecciones renales. Además del pulque común, existe el llamado pulque curado al que se le adicionan diversos vegetales durante la fermentación y principalmente frutas.

- La tuba de coco es un vino de palma que se obtiene por la fermentación de la savia del tallo de varias especies de palma, principalmente de la palma de coco. La savia recién obtenida es de color pardo; pero en cuanto comienzan a desarrollarse los microorganismos en ella se clarifican adquiriendo un color blanco.

Cuando la bebida esta lista para consumirse es dulce, algo viscosa, de color blanco, muy efervescente y ligeramente alcohólica, por lo que es utilizada como una bebida refrescante por los mestizos de las costas occidentales de México, específicamente en el estado de Guerrero. Recién fermentada, es una bebida refrescante; y después de la fermentación sirve para hacer vinagre o aguardiente (Lappe y Ulloa, 1987).

Martell (2004), menciona que la Tuba es considerada hace muchos años como la bebida preferida de los Acapulqueños a la que consideran como el jugo misterioso que embruja.

Los historiadores plantean que los primeros cocos fueron traídos a Acapulco en la Nao de China por lo mismo Acapulco es el primer lugar donde se encuentran las palmas más antiguas de América Según (Lappe y Ulloa, 1987).

- Mezcal que es una bebida alcohólica que se extrae por destilación de la cabeza de algunas especies de maguey. Hasta la fecha no hay indicios de que los indígenas mesoamericanos hayan conocido el mezcal antes de la conquista. Esto fue porque este proceso fue introducido por los españoles en el siglo XVIII (Gastronomía y Mezcal, 1998).

Según Gastronomía y Mezcal, (1998) Durante la colonia la autoridad virreinal prohibía, permitía y algunas veces solapaba la elaboración de los aguardientes que procedían del agave según la conveniencia de los intereses reales.



Sin embargo, a pesar de esto la oferta era impulsada por los españoles debido a que a través del maguey podían obtener un intoxicante barato de consumo popular. Todo esto debido a que éste era utilizado especialmente por los dueños de las minas, ya que éstos explotaban a los indígenas y al dárselos de beber a estos neutralizaban las tensiones sociales y disimulaba la fatiga que sentían ante la explotación española además de causar daños a su salud.