



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE
MÉXICO**



CENTRO UNIVERSITARIO TENANCINGO

**PATRIMONIO GASTRONÓMICO LOCAL COMO
ELEMENTO DE IDENTIDAD DEL MUNICIPIO DE
ZACUALPAN, ESTADO DE MÉXICO**

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO COMO LICENCIADO EN
GASTRONOMÍA**

P R E S E N T A

PABLO EDUARDO GARCÍA PÉREZ

DIRECTORES DE TESIS:

MTRA. MARISOL OROZCO GUERRERO

MTRO. JOSÉ ANTONIO SUÁREZ RÍOS

ASESOR:

MTRO. JOSÉ FRANCISCO HOLGUÍN GARCÍA

Tenancingo, Estado de México; Diciembre de 2017

TABLA DE CONTENIDO

Resumen.....	6
Abstract.....	8
Introducción.....	10
Antecedentes.....	11
Metodología.....	17
Marco referencial.....	20
Presentación de resultados.....	60
Análisis de resultados.....	111
Discusión de resultados.....	113
Conclusiones.....	115
Recomendaciones.....	117
Referencias bibliográficas.....	118
Mesografía.....	119
Entrevistas.....	122
Anexo 1.....	125
Anexo 2.....	128
Anexo 3.....	136
Anexo 4.....	148
Índice de tablas	
Tabla 1: Coordenadas geográficas del Municipio de Zacualpan.....	49
Tabla 2: Escuelas del Municipio de Zacualpan.....	54
Tabla 3: índice anual de producción.....	55
Tabla 4: Sitios de valor histórico.....	58
Índice de figuras	
Figura 1. Jeroglífico de Zacualpan.....	48
Figura 2. Mapa de localización de Zacualpan.....	48
Figura 3. Mapa de las comunidades del municipio de Zacualpan.....	50

DEDICATORIA

Es increíble cómo pasa el tiempo, muchas veces me vi lejos de poder obtener un título universitario, porque al igual que tú, pasé momentos de estrés, cansancio, desvelo, insomnio, en fin; todos aquellos sentimientos que son parte de la vida de un estudiante, pero que al final, personas extraordinarias, desafiamos los obstáculos para impulsarnos y alcanzar nuestras metas.

Por favor guarda silencio quiero contarte un secreto, pero antes quiero asegurarme que nadie te escuche, ¿listo?: bien, lo que te quiero decir es que concuerdo con la letra de la canción que dice: los caminos de la vida, no son como yo pensaba... ¿sabes por qué? A decir verdad, jamás imaginé que la gastronomía se convertiría en mi profesión... ¡es verdad! ¡y no, no estoy loco! Permíteme decirte por qué: toda mi adolescencia anhelé convertirme en un abogado y poder defender aquellas causas justas que a veces se vuelven nulas; pero entonces... lo mismo pensé y ¿qué tiene que ver el derecho con la gastronomía? Es ridículo, lo sé... Pero bastó conocer a una persona, cuya pasión por la repostería me llevaría a conocer más de este delicioso mundo, fue así como empecé mi experiencia en la cocina; intenté elaborar una gran cantidad de postres por mi propia cuenta, pero ninguno dio resultado, así que en ese momento comprendí cual era mi desafío y lo acepté. Al principio no fue nada fácil, pues al igual que muchos mi idea acerca de la gastronomía se quedó corta con todo lo que en realidad abarca la materia; no obstante, es así como hoy, me encuentro en la recta final para cerrar este ciclo y oficialmente convertirme en Licenciado en Gastronomía, y si te soy sincero, estoy satisfecho, tengo la convicción de haber elegido la profesión que me permitirá seguir desarrollando mis habilidades y alcanzar mis objetivos personales y profesionales.

Por esta razón dedico este trabajo a ti, que te das la oportunidad de leer estas líneas; porque si lo haces seguramente te apasionas por temas relacionados con el patrimonio gastronómico; anhelo que pueda convertirse en un material útil y que el conocimiento que puedas adquirir a través de él, lo sumes para generar más herramientas teóricas, que mucha falta hacen.

AGRADECIMIENTOS

*Todo tiene su tiempo, su principio y su fin, y todo lo que se quiere
debajo del cielo tiene su hora.*

Eclesiastés 3.1

Quiero hacer uso de estas primeras líneas para agradecer a Dios, por el privilegio de mantenerme en pie y permitirme llegar a esta etapa; hasta este momento me ha llenado de grandes bendiciones y soy consistente de que todo lo que he logrado es gracias a él.

Agradezco a mis padres Rosa Ma. y Pablo, quienes han invertido sin medida en mi formación. Sepan que estoy enteramente agradecido por todo lo que me han dado; comparto este logro con ustedes y espero que también vean cumplido uno más de sus sueños.

Gracias a mis hermanos por fortalecerme con su apoyo, cada uno de ustedes ha hecho ameno mi camino y mis logros también son de ustedes; espero que algún día nuestros descendientes puedan apreciar las investigaciones que nos permitieron obtener nuestros títulos universitarios y demás grados que han de venir.

Durante este lapso he conocido a muchas más personas que han sido un motor de inspiración para que yo pudiera dar el último paso de esta etapa y para que profesionalmente siga perfeccionándome; gracias a los chicos CEDVA “mis primeros alumnos”, porque ustedes me han hecho valorar todo lo que la vida pone frente a nosotros; sin que se dieran cuenta estar con ustedes me ha impulsado a continuar preparándome; me gustaría verlos también a ustedes alcanzar sus sueños y les deseo lo mejor.

Agradezco a la Universidad Autónoma del Estado de México porque a través del Centro Universitario Tenancingo, nos brindó un espacio para hacer palpable nuestro objetivo y convertirnos en profesionistas, por ello sigo aquí.

Gracias a todos los profesores que participaron en mi formación, sus conocimientos en mí, han comenzado a dar sus frutos.

Por último, pero no menos importante, agradezco el apoyo de tres personas que han convertido su labor ordinaria en algo extraordinario; su apoyo ha sido esencial para el desarrollo de este proyecto, me refiero a mis directores de tesis, la Mtra. Marisol Orozco Guerrero y al Mtro. José Antonio Suárez Ríos, además de mi asesor el Mtro. Francisco José Olguín García; gracias por su apoyo incondicional pues su responsabilidad y alto grado de conocimientos me permitieron desarrollar el tema con una perspectiva más amplia.

Pablo Eduardo García Pérez

¡GRACIAS POR TODO!

RESUMEN

Zacualpan es uno de los 125 municipios que integran el Estado de México cuyo patrimonio gastronómico es objeto de estudio de la presente. Dicho patrimonio es definido por Macía Mejía (2011) como el valor cultural inherente añadido por el hombre a los alimentos; es decir integra las tradiciones y significados alimentarios del pueblo como parte de su identidad.

Dicha investigación tiene como objetivo: identificar la gastronomía tradicional del municipio de Zacualpan para comprobar si el municipio cuenta con una identidad gastronómica; el resultado intenta ser una herramienta de protección y salvaguarda de platillos regionales, cuyas bases son el reflejo de una cultura milenaria que ostenta el patrimonio inmaterial y al mismo tiempo otorga identidad al pueblo y que el municipio aporta a la cultura de la nación.

Para el desarrollo de la presente, se realizó una recopilación de datos tratados a partir de una ficha técnica, en la que se detalla la información de acuerdo a los elementos que retoma la Geografía Cultural según Carl O. Sauer (2004), los cuales son: Ecología terrestre, origen y difusión de las culturas, evaluación cultural del entorno, forma de asentamiento, cultura material y no material. Dichas fichas fueron completadas a través de la investigación documental para conocer el contexto del municipio y de los lugares seleccionados, además de consolidar la obtención de información a través de un trabajo de campo mediante la aplicación de entrevistas, realizado en cinco comunidades del municipio con cocineras tradicionales. Además, se aplicaron encuestas a la población para conocer la percepción que tienen acerca de los platillos inventariados, así como el conocimiento acerca de la gastronomía local.

Finalmente, de acuerdo a términos estadísticos y con base en los resultados obtenidos se determinó que el municipio de Zacualpan, sí cuenta con un patrimonio gastronómico que otorga identidad a la población, el cual está integrado por platillos tradicionales en los que generalmente el ingrediente

protagónico se produce dentro de la región. Esta información permitió conformar un catálogo integrado por platillos de festividades religiosas como los tamales de lengua y pulque amarillo, cuyo consumo tradicional se realiza durante las festividades de la Natividad en Gama de la Paz; el atole de amaranto y pipiloles (tostadas dulces de maíz). Así mismo, la comida festiva por excelencia tanto en actividades civiles como religiosas y que la sociedad así reconoce, es el mole rojo acompañado con tamales de haba y/o frijol. Entre los productos de temporada se enlistan la sopa de chilacayote con elote, mejor conocida como pico de gallo; el caldo rojo de pollo consumido con tamales de elote durante la temporada de lluvias o las tortitas de quelite zorro y zompantle, platillos típicos de cuaresma; el tamal de capulín, mejor conocido como capultamal, la carne de cerdo en salsa de jumil, etc. No obstante, es necesario realizar diversas acciones encaminadas a la revalorización de la gastronomía local, tanto con la población de la región como al exterior de municipio.

PALABRAS CLAVE: PATRIMONIO GASTRONÓMICO, IDENTIDAD, GEOGRAFIA CULTURAL

ABSTRACT

Zacualpan is one of the 125 municipals that integrate the state of Mexico in which gastronomical riches is the object of study in the present time, and because of this, it is important to know and share the food customs of the towns within it. However, it is very complex to relate each municipal with a gastronomical product or dish that distinguish each of them individually.

The process of finding each distinguished dish goes far beyond knowing the gastronomy of Zacualpan due to the development of protection and safeguard towards regional dishes from the culture itself. This protection is based by an integrate millennial culture that builds up the immaterial patrimony that yields the identity of the town and that Zacualpan inherits to the culture of the nation.

The main objective is to identify the traditional gastronomy of Zacualpan in order to prove if that municipal contains a gastronomical identity. For this, a geographical analysis was made through the use of a standard technique in which it detailed the information in line with the elements that resume the Cultural Geography according to Garcia Luna (1998) and Carl O. Sauer which are defined as follows; Land ecology, origin and diffusion of the cultures, cultural evaluation of environment, form of settlement, cultural material and non material. Such standards were completed through an ethnographic process that was done in five communities of the municipal with traditional cooks. The application of this process concluded in integrating a gastronomical catalog of Zacualpan along with completing surveys in the communities to know the perception they have of the dishes, as well as the knowledge about the local gastronomy.

Finally, according to the statistical terms and the base of results obtained, it was determined that Zacualpan does indeed contain a gastronomical patrimony that gives identity to the town. This is integrated through traditional dishes that generally have a protagonist ingredient that is produced within the region all of

which were compiled into the development of the dish catalog. This catalog contains the dishes typically made in this region during religious festivities such as “tamales de lengua y pulque amarillo” typically consumed during Christmas in the Gama De La Paz. Another example found in the catalog is the “atole de amaranto y pipilotes” (sweet tostadas made of corn) as well as the dish that is festive due to its excellence found in civil activities as well as religious that society recognizes is “Mole Rojo” with tamales made of “haba y frijol”. Amongst the dishes of the season are soup of “chilacayote con elote” which is commonly known as “pico de gallo”, “Caldo rojo de pollo” which is consumed with tamales made of corn during the raining season: “tortitas de quelite zorro y zompantle”, “carne de cerdo en salsa de jumil” ,typical dishes of lent, tamales made of “capulin” commonly known as “capultamal”, etc. However, it is necessary to undergo diverse actions gearing towards the revaluation of the local gastronomy with the community of the region and communities outside of its municipal.

KEY WORDS: GASTRONOMICAL PATRIMONY, IDENTITY, CULTURAL GEOGRAPHY

INTRODUCCIÓN

Erróneamente se ha pensado que la gastronomía únicamente se centra en la manipulación de alimentos, no obstante, dicha disciplina es mucho más compleja que el acto mismo de elaborar un platillo.

Si bien, comer es un acto biológico que todo ser vivo realiza, se debe entender que no todos lo hacen en las mismas condiciones, ya sea por la región que habitan, por cuestiones religiosas, por condiciones económicas, etc., cada ser humano se alimenta de lo que dispone; es ahí donde la gastronomía toma un rumbo diferente, pues conocer las diversas formas de alimentación de la sociedad sigue siendo tema de interés de esta rama.

Ejemplo de ello es la presente investigación denominada: ***Patrimonio Gastronómico Local Como Parte de la Identidad del Municipio de Zacualpan, Estado de México***, la cual busca identificar los recursos gastronómicos del municipio que conforman su patrimonio, generando así la documentación de las tradiciones gastronómicas cotidianas y festivas de las comunidades que lo comprenden, para finalmente determinar si éstas son o no consideradas por la población como parte de su identidad y por ende de su patrimonio. El primer apartado de la investigación aborda el planteamiento y diseño, basados en la investigación cualitativa. Posteriormente se conformó un marco referencial, en el cual se enfatizan temas de la gastronomía mexicana y su desarrollo desde la época prehispánica y colonial, hasta llegar a la época contemporánea, dichos temas permiten dimensionar las características de la gastronomía del país, para posteriormente puntualizar acerca de la gastronomía del estado de México y más aún del municipio de Zacualpan. Así mismo, para ampliar el conocimiento acerca del territorio, se obtuvo información acerca de sus generalidades geográficas, sociales y económicas.

Seguido de ello, fueron integrados los resultados que se obtuvieron en el trabajo de campo, mediante un inventario de productos gastronómicos y un catálogo de platillos, mismos que permitieron conformar una encuesta aplicada a los

habitantes para por fin determinar si la comunidad reconoce su identidad gastronómica.

Enseguida se dan a conocer las conclusiones; en ellas se analizan y discuten los resultados, los cuales permiten verificar los objetivos mediante la comprobación de la hipótesis planteada.

Finalmente fueron integradas algunas propuestas para fortalecer el tema, y los anexos que respaldan el contenido del trabajo.

ANTECEDENTES

Alimentarse es una de las principales necesidades del ser humano y él mismo se ha encargado de convertirlo en un placer, es decir, además de saciar su hambre busca generar experiencias y emociones que lo sacien íntegramente. Bajo este argumento puede comprenderse por qué la gastronomía constituye una de las expresiones más representativas del hombre y por consiguiente de su sociedad; y es que en la gastronomía dialogan el tiempo y la geografía, la riqueza de la tierra y la historia, las costumbres, los ritos, las fiestas; sin duda “la gastronomía” constituye una de las expresiones culturales más rica y expresiva de la sociedad. Por eso hay que cultivarla, hay que conocerla y difundirla, hay que enriquecerla y entenderla en toda su complejidad. (Connega, 2012)

El mismo autor afirma que es precisamente a través de la gastronomía, de sus usos y costumbres que podemos conocer la historia de los pueblos, su geografía, su clima, sus cultivos, la forma como hacen el comercio, sus creencias, sus tendencias, la manera en que se relacionan quienes forman parte de una comunidad, la forma como actualizan el conocimiento y lo hacen quehacer cotidiano. A partir de estas afirmaciones puede apreciarse cómo algo tan habitual como alimentarse puede definir al ser humano y su cultura.

Para Magri Harsich (2008) la gastronomía incluye además, el momento de elaboración como una rica manifestación de los sentimientos y costumbres de nuestros pueblos. Porque, hay que decirlo: el patrimonio gastronómico no sólo cumple la función de alimentarnos, también la de proporcionarnos placer y la de estimular todos nuestros sentidos. Éste es un arte dinámico que se halla determinado por factores geográficos como el clima, los tipos de suelo; factores históricos como invasiones, colonizaciones e inmigraciones que han contribuido con sus costumbres y alimentos a la cocina de los pueblos. “Justamente, para conocer un pueblo es preciso conocer su memoria y su cultura”. (Magri Harsich, 2008) Alrededor del mundo existen diversos grupos, cuya cultura ha sido desarrollada a partir de las características de la región que habitan, ya que elementos como el relieve, clima, vegetación, fauna, entre otros, intervienen en la forma de vida y por supuesto en la alimentación de sus habitantes; es así como hoy día podemos identificar la gastronomía tradicional de distintos lugares.

Muestra de esa riqueza culinaria es la gastronomía mexicana, la cual fue reconocida en el 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2010), la cual la define como “un modelo cultural que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales, así mismo la identifica como un elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y transmiten de generación en generación”.

El Estado de México forma parte de dicho acervo culinario, pues gracias a las características de sus distintas regiones muchos de sus municipios cuentan con productos o platillos que los identifican, tal es el caso de Sultepec con los frutos del horno; Aculco con la producción de lácteos; Coatepec con la elaboración del pepeto y Tenancingo con el obispo, por mencionar algunos. (INAFED, 2010)

Por otra parte, Zacualpan es uno de los 125 municipios que integran el Estado de México cuya riqueza gastronómica es objeto de estudio de la presente, pues como ya se ha señalado, es importante conocer y difundir la tradición alimentaria de los pueblos, no obstante, en el caso de dicho municipio, es complejo relacionarlo con algún producto gastronómico o platillo que lo distinguan del resto de los pueblos.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Con base en lo anterior, se reitera que algunos lugares son reconocidos por algún rasgo gastronómico, sin embargo, no todos corren con la misma fortuna, pues también es común conocer que gran parte del patrimonio gastronómico de los pueblos ha perdido su importancia ante la sociedad, respecto a esto Sánchez Botero (2014) menciona:

“...A pesar de la enorme riqueza de la comida local en América Latina, de las sofisticadas y complejas técnicas para transformar productos, así como de la aceptación que ésta tiene; nuestros países han venido perdiendo capacidad en conocimientos para emplear y tratar los elementos básicos de la comida tradicional, importante valor cultural capaz de configurar un marco integral de identidad. Se ha dejado de lado la investigación, conocimiento y aplicación de los usos y costumbres en el tratamiento de las cocinas locales, regionales y nacionales, propias de nuestros países, las cuales implican técnicas en la transformación y combinación de productos y también versiones estéticas propias que representan un alto potencial gastronómico. Una interpretación para este fenómeno muy extenso, es la sobrevaloración de lo extranjero y el poco orgullo con que se porta la cultura gastronómica propia”.

La misma autora reconoce que eliminar propuestas culturales gastronómicas locales es una práctica frecuente, no obstante, hoy es contrarrestada por los movimientos de revitalización y rescate de propuestas tradicionales variadas.

Dicho fenómeno también ha afectado la gastronomía del Municipio de Zacualpan en el Estado de México, territorio cuya identidad gastronómica se ha debilitado con el paso del tiempo debido a distintos fenómenos como la pérdida de recetas, el desuso de técnicas tradicionales, la ausencia de quienes practicaban y hacían perdurar los secretos culinarios por generaciones, la falta de valorización de esta cultura, así como la pérdida de ingredientes; respecto a ello Álvarez citado por Viesca y Barrera (2010), en un estudio realizado acerca de la pérdida de biodiversidad y su impacto en la gastronomía menciona: “en la actualidad se observa que muchos de los hábitos alimenticios se han modificado drásticamente por factores culturales, económicos y sociales, debido a la desvalorización y desaprovechamiento de los recursos... lo cual se manifiesta en la poca diversidad de platillos, generando una homogenización en la comida”.

A través de las fuentes que documentan la gastronomía zacualpense y mediante de un diagnóstico previo de observación en el municipio, se presume que un bajo número de personas identifican sus costumbres gastronómicas, a pesar de contar con elementos que la distinguen. La misma monografía de Zacualpan en un breve apartado, esboza de manera general la gastronomía zacualpense; la cual está completada por “el mole rojo y verde combinado con tamales de frijol o haba, el jumil en salsa verde, carne de puerco en salsa de jumil, mole de olla, el atole de maíz, frijol, ciruela, arrayán y el chileatole, además de la pancita o menudo (Estrada Carrión, 1990). Como puede apreciarse, la lista anterior se conforma por algunos platillos regionales y otros de la gastronomía nacional, no obstante, es importante conocer las características que definan la identidad gastronómica del municipio para enriquecer dicho conocimiento.

Al no existir un respaldo escrito sobre el patrimonio gastronómico de Zacualpan, se corre el riesgo de perder la autenticidad de los platillos, teniendo como

consecuencia la pérdida de identidad, y al mismo tiempo gran parte de su cultura e historia.

A partir de lo observado y para poder realizar el presente estudio, es necesario responder a los siguientes cuestionamientos:

¿Cuáles son los productos gastronómicos del municipio de Zacualpan?,

¿Cuáles son los alimentos que las personas elaboran tanto de manera cotidiana como en los momentos más significativos de sus vidas?,

¿Los habitantes del municipio conocen su identidad gastronómica?

JUSTIFICACIÓN

La realización de la investigación, va más allá de conocer la identidad gastronómica del municipio de Zacualpan, pues pretende formar parte de una cultura de protección y salvaguarda de platillos regionales, cuyas bases integran aquella cultura milenaria que constituye el patrimonio inmaterial que propicia la identidad del pueblo y que Zacualpan hereda a la cultura de la nación.

Sánchez Botero (2014) menciona que:

“Las manifestaciones gastronómicas son entes vivos que nacen, crecen, se reproducen y también pueden morir si no participan de condiciones de valoración y adaptabilidad, para ello es importante contrarrestar los efectos negativos y peligrosos de “virus” destructores de estos sistemas propios”.

Para lograr la preservación de este aspecto cultural Romero Contreras, Gonzáles Viesca & Hernández Téllez (2010) consideran que es importante comprender, que las cocinas regionales requieren de reconocimiento, investigación, preservación e impulso especial, ya que representan un medio fundamental de supervivencia cultural y desarrollo económico.

Pueden ser muchas las variables que alteren la cultura y orillen a la pérdida de identidad de una sociedad, en este sentido Viesca Gonzáles & Barrera García (2010) destacan que la gastronomía de una región es función de la biodiversidad,

cultura y tiempo; por lo tanto, está sujeta a cambios en esos elementos que conllevan a la pérdida del patrimonio gastronómico tradicional del país. Por tal motivo es favorecedor ampliar la cultura de preservación de bienes tanto materiales como inmateriales.

Gracias a los proyectos impulsados por el Gobierno Federal y a la colaboración de un gran número de eruditos en materia de rescate del patrimonio, se desarrolló el proyecto al cual se ha hecho referencia con anterioridad y mediante el cual se reconoció a la cocina mexicana como “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad”, que promueve la conservación y salvaguarda del patrimonio gastronómico de México.

En otras palabras, lo que se pretende es evitar que el territorio zacualpense pierda su patrimonio gastronómico y más bien pueda fortalecer su identidad, por lo tanto, es importante evitar que el tiempo borre por completo la memoria de las tradiciones culinarias del municipio, pues es bien sabido que el tiempo no perdona y si hoy es difícil, mañana puede ser casi imposible, por ello permitamos que las nuevas generaciones conozcan y se interesen por el noble sabor de la gastronomía zacualpense.

HIPÓTESIS

El municipio de Zacualpan cuenta con productos y alimentos cotidianos que le otorgan identidad gastronómica, la cual es poco reconocida por la población.

OBJETIVO GENERAL

- ✓ Identificar la gastronomía tradicional del Municipio de Zacualpan, para identificar si el municipio cuenta con una identidad gastronómica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Conocer las tradiciones culinarias de cada una de las comunidades a investigar.

- ✓ Identificar y describir las características de los platillos representativos.
- ✓ Conocer si los pobladores del municipio reconocen los productos gastronómicos como parte de la identidad zacualpense.

DESARROLLO METODOLÓGICO

Para alcanzar los objetivos propuestos, fueron consideradas varias herramientas metodológicas que permitieron la recolección de la información.

En primera instancia, la información documental fue obtenida mediante visitas al archivo y biblioteca municipal de Zacualpan, la biblioteca del Centro Universitario UAEM Tenancingo, visitas a los archivos de las localidades estudiadas, visitas electrónicas en las páginas de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), entre otras.

El trabajo de campo se realizó bajo un enfoque cualitativo, cuyo propósito según Hernández Sampieri (2014), es examinar la forma en que los individuos perciben y experimentan los fenómenos que los rodean, profundizando en sus puntos de vista, interpretaciones y significados. Dicha metodología permitió conocer las tradiciones culinarias de las comunidades del municipio de Zacualpan a partir de testimonios de los habitantes, obtenidos mediante entrevistas abiertas, las cuales según el mismo autor "...se fundamentan en una guía general de contenido y el entrevistador posee toda la flexibilidad para manejarla". Ahora bien, se permite al entrevistado la realización de matices en sus respuestas y durante el transcurso de la misma se relacionan temas que construyan un conocimiento generalista y comprensivo de la realidad del entrevistado. Dicho instrumento fue aplicado a las cocineras de las comunidades y en algunos casos también participaron algunos varones. La entrevista, permitió conocer los hábitos alimenticios de las personas, tanto del día a día como en ocasiones especiales, para ello se plantearon algunas preguntas como: ¿qué comen de manera cotidiana?, ¿cómo y dónde obtienen sus productos?, ¿qué productos siembran en su comunidad?, ¿qué platillos consumen en momentos especiales?, etc.

Por otro lado, la información versada a través de las entrevistas permitió realizar una clasificación de los ingredientes, productos y platillos más utilizados en el municipio, a través de un inventario gastronómico, el cual es descrito por Andrade Vera, Cañar Zamora, Toranzos Narváez & Carvanche Franco (2012) como un registro ordenado de los diferentes elementos que componen el patrimonio gastronómico de una región, los cuales pueden ir desde los productos utilizados en la elaboración, hasta los pensamientos y recursos patrimoniales intangibles. Una vez conformado el inventario se procedió al análisis de la información mediante el método descriptivo, el cual según Danhke (1989), citado por Hernández Sampieri (2014) menciona que, “un estudio descriptivo busca especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis”. Dicho análisis se efectuó mediante el uso de una ficha técnica, en la que se detalla información de acuerdo a los elementos que retoma la geografía cultural, la cual es definida por Sauer (2004) como “la rama de la geografía que se interesa por las obras humanas que se inscriben en la superficie terrestre y que imprimen una expresión característica. Concibiendo así la relación de la cultura con temas y problemas geográficos y la aplicación geográfica a los temas y problemas culturales”. En otras palabras, Sauer busca analizar las huellas que dejan las acciones productivas y de reproducción de los grupos humanos, para ello propone los siguientes criterios: la forma de impacto del hombre sobre la ecología terrestre, el origen y difusión de las culturas, evaluación cultural del entorno, forma de asentamiento, y cultura material y no material. La formulación de la ficha a partir de estos razonamientos, permitió conocer qué productos y platillos identificados cuentan con elementos para ser considerados como parte de la gastronomía tradicional del municipio.

Para finalizar el trabajo de campo, se aplicó una encuesta con el objeto de conocer si la población reconoce su patrimonio gastronómico. Para tal efecto, las encuestas fueron estructuradas por medio del escalamiento tipo Likert según Hernández Sampieri, Fernández Collado & Baptista, (2006). Utilizando el paquete

estadístico denominado Statical Package for the Social Sciences o Paquete Estadístico para las Ciencias Sociales. Dicha escala permite medir actitudes y conocer el grado de conformidad del encuestado con cualquier afirmación que se le proponga. Los ítems utilizados son: Muy de acuerdo, de acuerdo, ni de acuerdo ni en desacuerdo, totalmente en desacuerdo. Para conocer la encuesta véase el anexo 1.

Para determinar el perfil de los encuestados que formaron parte de la muestra, se empleó el muestreo no probabilístico en el cual, “la elección de los elementos no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características de la investigación o de quien hace la muestra”. (Hernández Sampieri; Fernández Collado & Baptista, 2006).

Es importante mencionar que debido a la ola de violencia que enfrenta el país y que desafortunadamente a alcanzado al municipio, se analizaron diferentes alternativas que permitieran conocer la opinión de la población sin poner en riesgo la integridad del encuestador, esto a raíz de un percance sucedido durante el trabajo de campo, por lo que se optó por aplicar las encuestas a alumnos de la Escuela Preparatoria No. 91 al considerarlos como el vínculo con personas de diferentes lugares, es decir se les encomendó que lo contestaran con su familia.

Derivado de lo anterior, el número de encuestas aplicadas fue de 107, debido a que se utilizó la fórmula para determinar el tamaño de “N”, de acuerdo a poblaciones finitas o con reemplazo, como se muestra a continuación.

$$N = \frac{N Z^2 PQ}{D^2 (N - 1) + Z^2 PQ}$$

Donde:

P = proporción aproximada del fenómeno en estudio en la población de referencia

Q = proporción de la población de referencia que no presenta el fenómeno en estudio (1-P).

La suma de la p y la q siempre debe dar 1.

N = tamaño de la población

Z = nivel de confianza.

MARCO REFERENCIAL

A fin de fortalecer la investigación es conveniente precisar las ideas que dan sentido y direccionan el tema. A continuación, se abordan los argumentos relacionados a la presente.

Cultura

Según la UNESCO (2006) "...la cultura puede considerarse como el conjunto de rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o un grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias y que la cultura da al hombre la capacidad de reflexionar sobre sí mismo"; mientras que (Harris, 2003) la resume como el conjunto de tradiciones y estilos de vida adquiridos por los miembros de la sociedad.

Para (White, 1997), la cultura tuvo su origen cuando nuestros antepasados adquirieron la capacidad de simbolizar, es decir, de crear y dotar de significados una cosa o hecho y correspondientemente captar y apreciar tales significados.

De acuerdo en lo anterior, la cultura son todos aquellos elementos que el ser humano desarrolla como parte de su personalidad, mismos que se ven reflejados en su núcleo social; así mismo puede entenderse a la gastronomía como parte de la cultura ya que los hábitos alimenticios del pueblo determinan en gran manera la forma de vida de su sociedad.

Gastronomía

Es notorio como el hombre ha seguido una evolución constante en la obtención y preparación de sus alimentos; este instinto le ha permitido crear una infinidad de productos que conforman su gastronomía, pero qué es la "gastronomía". Uno de los primeros que buscó definir esta palabra fue Brillant Savarin en su obra "Fisiología del Gusto", publicada en 1825. Considerado como el primer gran

gastrónomo, conceptualizó a la gastronomía como "... el conocimiento razonado de cuanto al hombre refiere en cuestiones de alimentación, englobando en él los alimentos, las bebidas, los sentidos, la historia; los ingredientes, su clasificación, orígenes y producción; la física y química de las reacciones, la cocina como un espacio, el gusto por la cocina, las artes, la administración, la política, las clases sociales, la administración, el comercio y un plano más allá de lo material". (Brillant Savarin, 2001)

Así mismo González Lara (2010) define a la gastronomía como el estudio de la relación entre la cultura y alimento, la cual integra varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Como se puede apreciar, la gastronomía es vista desde distintos ángulos, no obstante, puede entenderse como la habilidad del ser humano para alimentarse; por gusto y placer o mera necesidad, con o sin responsabilidad, con la elegancia de un vino y cubertería brillante o simplemente de pie sobre una banquetta; estos mismos comportamientos originan patrones de identidad que en mayor o menor proporción se heredan de una generación a otra, dando paso a un nuevo patrimonio.

Patrimonio

DeCarli (2006) citado por Fundación ILAM s.f. define al patrimonio como un conjunto de bienes culturales y naturales, tangibles e intangibles, generados localmente y que una generación hereda/transmite a la siguiente con el propósito de preservar, continuar y acrecentar dicha herencia.

El mismo autor reitera que el origen de todo patrimonio es local y solo el paso del tiempo y el consenso social permiten que este patrimonio pueda llegar a ser asumido como patrimonio regional, nacional o mundial; no obstante, para ello hay que conservarlo.

El patrimonio ha ido ocupando un lugar importante en los temas que tratan sobre el rescate y conservación; autores como Bonfil (1993) y Becerril (2003), citados por Palma Peña (2013) concuerdan que existen bienes individuales o sociales

que merecen revalorarse; para ello todo patrimonio (cultural, natural, tangible e intangible) depende para su transmisión y preservación, en primera instancia, de la comunidad en donde tuvo origen o bien, que estuvo de alguna manera involucrada en su desarrollo.

“En efecto, lo que unas generaciones transmiten a otras no son solo cosas: son también ideas, conocimientos, representaciones del mundo, valores, costumbres y tradiciones, además de objetos, testimonios y documentos de otras épocas”. (Colucci González & Falcón Soto, 2013)

Como puede apreciarse, es necesario evitar pasar desapercibido cualquier carácter patrimonial, pues de acuerdo a su naturaleza puede apreciarse, rescatarse y difundirse.

A fin de salvaguardar el patrimonio, organismos como la UNESCO lo divide en patrimonio en cultural y natural, el primero se subdivide en tangible e intangible. En este último ha sido clasificada la gastronomía.

Patrimonio cultural inmaterial

Según la UNESCO (2011) se entiende por “patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”.

Dicho patrimonio se manifiesta particularmente en los siguientes ámbitos: las tradiciones y expresiones orales; las artes del espectáculo; los usos sociales, rituales y actos festivos; los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; las técnicas ancestrales tradicionales. UNESCO (2011)

En síntesis, el patrimonio cultural inmaterial puede ser considerado como una expresión del hombre, es decir: todo en lo que interviene y transforma para su desarrollo intelectual y de los que le rodean; y cuyos fines no atenten contra su integridad ni la de terceros.

La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial

Con base en lo anterior, la gastronomía cuenta con elementos suficientes para ser considerada patrimonio cultural inmaterial, pues cumple funciones que van más allá de los hábitos alimenticios; está involucrada en el simbolismo a través de la religiosidad, rituales, tradiciones, usos y prácticas transmitidas de generación en generación. El patrimonio gastronómico es definido por Macía Mejía (2011) como el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales–, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo. De acuerdo al autor, la cocina mexicana cumple en su mayoría dichas características, por no generalizar, pues es bien sabido que los mexicanos otorgan un importante valor a su mesa, desde la siembra y cosecha de productos en el campo, hasta la llegada de los mismos a sus mesas; y que decir de los momentos especiales en los que la comida es un ícono esencial; un buen taco no puede faltar para recibir o despedir a una persona entrañable, para formalizar acuerdos, para reunir a toda la familia, o simplemente para celebrar. De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido con la cotidianidad de la sociedad y el transcurso de su historia. Se trata de un acervo que se va enriqueciendo y modificando por generaciones.

Sin duda la gastronomía es uno de los patrimonios que más se hereda, sin minimizar la pérdida o desplazamiento de la misma. Padilla citado por Meléndez Torres (2009) expone: Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los

mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores.

Lo anterior confirma que la gastronomía es un ente vivo capaz de producir sentimientos y emociones en la memoria de quien la disfruta o hace quehacer cotidiano, a través de conocimientos antiguos que pasan de una generación a otra, otorgándoles identidad.

Alimentación e identidad

Antes de asociar estos dos términos debe considerarse el concepto de identidad, el cual es referido de acuerdo a estudios antropológicos y sociológicos como “la diferenciación y reafirmación de una persona frente a otra o como el sentido de pertenencia, a una colectividad, a un sector social o un grupo de referencia; la identidad sólo es posible y puede manifestarse a partir del patrimonio cultural. (Molano L, 2007)

Luego pues, Cañas Meléndez (2010) considera que la Identidad cultural es el conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que enlazan a un grupo social y que actúan como esencia para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia. Entonces ¿por qué decimos que la cocina de un pueblo es parte de su identidad o que ayuda a definir y a construir su identidad? Torres, Madrid de Zito, & Santoni (2004) aportan una respuesta concreta: si la identidad cultural es lo que diferencia a una cultura de otra y lo que nos identifica frente al otro mediante un sistema de inclusiones y exclusiones de significados que diseña un perfil peculiar, es claro que la alimentación define a un grupo, le impone un sello y etiqueta, los cuales son percibidos por el extraño como propios de otro, pero que en el caso de la alimentación, incide con la atribución de un pueblo que se reconoce así mismo cuando prepara y come determinadas comidas y preparaciones.

Es lógico que haya manifestaciones culturales que expresen más su sentido de identidad que otras, pero la gastronomía siempre será un reflejo del corazón cultural de una sociedad. Mintz (2003) lo explica de la siguiente manera: comer no es una actividad puramente biológica pues los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado...". En otras palabras, como humanos somos capaces de reconocer y darle a los alimentos una condición y un valor diferente además de su consumo, pues le son dados significados culturales, económicos, históricos, idiosincráticos o comunicativos que poco tienen que ver con su naturaleza original.

El patrimonio gastronómico local como elemento de identidad

En los párrafos anteriores se ha hablado de cómo el ser humano desarrolla distintas particularidades que lo diferencian del resto de los seres vivos; cuando estas características son compartidas por su núcleo social surgen elementos diferenciadores entre un grupo y otro; dicho término ha sido denominado como 'identidad cultural'. Respecto a la gastronomía la interpretación sugiere que el ser humano, en efecto, cocina para alimentarse, sin embargo, lo hace de acuerdo a su entorno cultural ya que cocinar y comer expresan formas y estilos de vida.

A la par, ha sido contextualizado el patrimonio como una herencia que se transmite de generación en generación.

Para poder interpretar al patrimonio gastronómico como un elemento de identidad cultural, se debe entender que el origen de toda identidad es local y surge desde la interiorización de un pueblo, cuyo sentido de pertenencia permite que su cultura trascienda.

Guadalupe Pérez San Vicente (2002) plantea una serie de reflexiones sobre la gastronomía y cómo se constituye a través de tres postulados:

1. Cada cocina posee su propio espíritu, integrado por un conjunto de normas que la identifican y caracterizan, las cuales no pueden ser transgredidas a riesgo de perder su propia idiosincrasia, es decir, su identidad.
2. La cocina se origina en un ámbito geográfico, determinado por su tierra, su cielo, sus ciudades y sus hombres, más sus insumos y productos.
3. Una cocina permite ser diferenciada por el conjunto de sus platillos.

Pérez San Vicente confirma que la gastronomía local, cuenta con elementos sólidos para otorgar identidad a los individuos que la practican y consumen, al respecto Ravenscroft & Westering (2002) citados por Bortnowska & Alberton (2015) reconocen a la gastronomía como propiedad intelectual que reafirma la cultura regional y enfatiza su naturaleza única, o sea una combinación de ambiente, costumbres, clima y población que no puede ser reproducida auténticamente en otros lugares, por lo tanto los alimentos Según Azevedo (2010), deben ser producidos localmente para contribuir con los procesos de desarrollo local que son capaces de hacer frente a la competencia global, pues no es positivo sólo para la reintroducción y el mantenimiento de la diversidad, sino también para reforzar el orgullo de la comunidad y reforzar la identidad y la cultura local.

Respecto al patrimonio gastronómico Azevedo (2010) citado por Bortnowska & Alberton, (2015). Asegura que, “El conocimiento de los orígenes gastronómicos posibilita el rescate de ritos y rituales, de preparaciones y comestibles, inherentes a la cultura local, posibilitando la continuidad de la gastronomía tradicional.

Con base en lo anterior; la investigación pretende asociar aquellos productos culinarios que trascienden en la cultura Zacualpense y que la comunidad continúa preservando, como parte de su identidad cultural.

Antecedentes de la gastronomía mexicana

No es difícil reconocer las habilidades del ser humano para adaptarse a las diferentes situaciones que rigen su entorno, pues a lo largo de la historia se han obtenido evidencias de cómo el hombre ha desarrollado distintas técnicas de

supervivencia; desde la prehistoria hasta la actualidad se ha esforzado por conocer, analizar y dar respuesta a un sinnúmero de escenarios a los que se enfrentaba día con día.

Así, por ejemplo, el descubrimiento del fuego significó un gran salto en la evolución de la sociedad primitiva, aquel elemento era uno de los ingredientes propicios para el desarrollo de nuevas tecnologías, ya que no se conformaron con su luz y calor; lo aprovecharon como una nueva forma de comunicación, perfeccionaron sus herramientas de defensa, aprendieron a confeccionar productos de barro, pero sin duda alguna el mayor beneficio lo obtuvieron en su forma de alimentación. (Carrillo González, 2012)

Antes de que el hombre conociera el fuego, basaba su alimentación en el consumo de frutas, hierbas e insectos al natural, es decir era mínimo su procesamiento, en aquel entonces el hombre comía simplemente para saciar su hambre y sobrevivir, no obstante, esta situación cambió cuando se percató que con la ayuda del fuego podía modificar la textura, color, sabor, y aroma de los productos que siempre había consumido; poco a poco empezó a aderezar y guisar su propia comida y también a comer por placer, sin duda este fue el comienzo del arte culinario. (Atlas Cultural de México, 2008). Dicho proceso se mejoró aún más cuando el hombre pudo establecerse en un solo lugar y aprendió a cultivar el campo y criar su propio ganado, pues empezó a tener la oportunidad de disponer de recursos durante y después de cada temporada. (Campana, 2008) Recordemos que la alimentación era el motivo principal por el que el hombre primitivo se movía de un lugar a otro; cuando comenzó a domesticar las plantas y los animales, además de entender el comportamiento del clima en las diferentes estaciones del año, pudo establecerse en un solo lugar, dando paso a la formación de los primeros pueblos. (Bayardo Ramírez, 2015)

La transición entre alimentarse simplemente para sobrevivir y disfrutar de un alimento mientras se nutre, ha permitido desde un principio el desarrollo de técnicas, recetas y la sofisticación de alimentos, permitiendo la creación de tradiciones gastronómicas en cada pueblo y de las que por supuesto México se

ha enriquecido, pues desde sus diferentes etapas históricas arroja resultados culinarios que lo colocan como una de las culturas más auténticas; para entenderlo mejor, se abordará su historia gastronómica desde la época prehispánica, virreinal, contemporánea, etc.

Gastronomía prehispánica

Distintas fuentes documentan acerca de la forma de vida de los indígenas prehispánicos, los dioses en que creían y su forma de adorar, sus oficios, los productos que elaboraban, y la manera en que se alimentaban no fue la excepción. Algunos escritores como Bernal Díaz del Castillo y Fr. Bernardino de Sahagún describieron con gran detalle los productos y platillos que encontraron al llegar a territorio americano, gracias a ello hoy podemos conocer el pasado gastronómico del país.

Mesoamérica constituía un área dotada de grandes riquezas naturales, la diversidad de sus ecosistemas permitía que sus habitantes encontraran en ella una fuente inagotable de recursos (García Acosta, 1991), pues desde lo que se mueve en el agua, lo que brinca o se arrastra sobre la tierra y lo que ella misma produce como frutas o vegetales, eran utilizados para elaborar deliciosos y complejos manjares, tal fue la impresión de los conquistadores que Bernal Díaz del Castillo (2012) los calificó como gastrónomos consumados y nos es para menos, pues al llegar al centro del país, se dio cuenta de las costumbres alimentarias del emperador Moctezuma, al respecto relata:

...en el comer le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza, teníanlos puestos en braceros de barro chicos debajo, porque no se enfriasen, y de aquello que el gran Montezuma había de comer guisaban más de trecientos platos y cuando había de comer salíase Moctezuma con sus principales y mayordomos y le señalaban cuál guisado era mejor y de qué aves y cosas estaba guisado... cotidianamente guisabanle gallinas, faisanes, perdices de la

tierra, codornices, patos bravos y mansos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, palomas, liebres y conejos... y él sentado en un asentadero bajo, rico y blando y la mesa también baja... le ponían sus manteles de mantas blancas y unos pañizuelos... y cuatro mujeres muy hermosas y limpias le daban agua a manos y otras dos mujeres le traían el pan de tortillas. Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao... y sobre cincuenta jarros grandes hechos de buen cacao con su espuma... Y después de que el gran Moctezuma había comido, luego comían todos los de su guarda. (Díaz del Castillo, 2012)

Por supuesto que Moctezuma formaba parte de la nobleza azteca, se le tenía como emperador y era tributado por numerosos pueblos, su alto grado dentro de la sociedad le permitía tener algunos privilegios, ejemplo de ello es que podía consumir productos frescos del mar, los cuales al igual que los mensajes, eran llevados por un grupo bien coordinado de veloces corredores que atravesaban de un extremo a otro (González Garnio, 2007). No se puede negar que desde aquel tiempo había una estratificación social y dicha característica se veía reflejada en su alimentación, pues mientras la nobleza de Tenochtitlan se alimentaba bastante, la comida de los plebeyos era un poco más escueta y menos variada, lo cual no significa que estuviera mal sazonada y sin buen sabor. Según Fr. De Sahagún (2006), los plebeyos realizaban sus primeras actividades en ayunas, posteriormente consumían atole de maíz. A medio día se llevaba a cabo la comida principal que consistía en tortillas calientes y frijoles, no obstante, podían acompañarse con salsas, verduras o alguna proteína de origen animal de vez en cuando. Por la noche se hacía la tercera comida del día, en la que consumían algo similar que al medio día según sus posibilidades, en el último caso tomaban nuevamente un poco de atole.

Tomando como referencia lo anterior, se puede notar la diferencia entre la alimentación del pueblo y sus gobernantes, no obstante, desde aquel tiempo y

hasta el día de hoy, la característica que unifica y define la dieta del mexicano son tres productos: el maíz, el frijol y el chile. (Santillán, 2014)

La cosmovisión de los primeros pobladores los llevó a considerar sagrados todos los productos que se obtienen de la tierra, así, por ejemplo: el maíz era una semilla muy preciada en distintas civilizaciones, al considerarlo según la mitología como la materia con que los dioses dieron vida al hombre; por esta razón no debe ser extraño que gran parte del repertorio gastronómico de México, recaiga sobre el uso del mismo. (García Acosta, 1991)

Los principales productos que los mexicas elaboraban con el maíz, eran las tortillas, atole y tamales. Al respecto Novo (2010) menciona:

Las tortillas tenían diversas presentaciones, las de todos los días se llamaban ueitlaxcalli, eran tortillas grandes, muy blancas, delgadas, anchas y muy suaves. Las totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli que quiere decir tortillas blancas, calientes y dobladas, compuestas en un chiquíhuitl, y cubiertas con un paño blanco, eran exclusivamente para la nobleza indígena. Comían también otras tortillas que llamaban quauhtlaqualli, eran blancas, grandes, gruesas y ásperas; había unas no muy blancas, pero de buen comer que se llamaban tlaxcalpacholli. También se vendían unas untadas con chilmolli o rellenas de carne y las que se cocían debajo del rescoldo.

El atole se elaboraba de masa de maíz o maíz tostado, tortillas molidas o elotes asados y molidos y podían ser sazonados con frijoles, agua de maíz aceda, chile, agua de cal o con miel. Se conocía como nequatolli a aquel que se endulzaba con miel, mientras que el que se condimentaba con chile se llamaba chilnequatolli y el atole hecho con harina muy espesa y sazonado con tequixquitl se denominaba quauhnexatolli.

Los tamales por su parte, eran de muchas maneras, algunos de ellos blancos redondeados o cuadrados, se rellenaban de frijol con el que se formaba un caracol

en lo alto. Había otros rojizos, cuya masa era expuesta al sol o al fuego durante dos días para que se tiñera; estos podían rellenarse de pescado, rana, guajolote u otro animal. (De Sahagún, 2006)

Como se puede observar, el maíz es uno de los productos más aprovechados en la cultura mexicana; puede consumirse tierno, sazón o seco. García Acosta (1991) explica los principales usos de este producto: Cuando el grano está seco puede tostarse o cocerse en nixtamal (hervir en agua con cal), cuando es tierno se consume hervido o asado; además cuando la mazorca es tierna puede producir en ella la famosa trufa mexicana, mejor conocida como huitlacoche; no obstante, no solo el grano ha sido utilizado desde dicha época, el totemoxtle u hoja de maíz es usada para envolver tamales; la caña era utilizada para construir sus chozas o darla como alimento a sus animales, entre otras.

Del mismo modo los prehispánicos tenían algunas bebidas preferidas o más bien sagradas, entre ellas se encuentra el pulque o néctar de los dioses, al que Sahagún (2006) se refirió como vino de la tierra, el cual fungió como bebida ritual y como ofrenda ceremonial, por lo que su consumo se restringía a la nobleza y a los sacerdotes, los cuales lo consumían para tener contacto con sus dioses.

Otra bebida, quizá la más importante fue el chocolate; los indígenas consideraban al cacao como un grano supremo y tanta era su relevancia dentro de la cultura, que también fue utilizado como moneda dentro del territorio. La bebida era llamada “xocolatl” y no era como ahora la conocemos, consistía más bien en una bebida generalmente amarga, no obstante, la modificaron añadiéndole algunos productos como miel, vainilla y/o chile, y como ya se ha mencionado el emperador Moctezuma acostumbraba tomarla varias veces al día.

Las primeras civilizaciones desarrollaron distintos métodos y técnicas en función de los productos que disponían, así por ejemplo, entre los géneros de origen vegetal más apreciados en la cocina prehispánica se encuentran: el amaranto, semilla con la que elaboraban tortas con miel y las dedicaban a sus dioses; aguacate, al que los españoles calificaron como “fruta sabrosa”, “fruta mantequilla” y al que incluso confundían con peras; dicho producto tuvo tanto

merito, que lo catalogaban como la mejor fruta de la Nueva España; la calabaza también fue uno de los productos más consumidos, algunos autores la consideran como el cuarto ingrediente básico de la alimentación prehispánica (Lozoya, 1990); otros productos básicos en su alimentación fueron: el tomate, jitomate, papa, quelites entre los que destacan: huauzontles, quintoniles, verdolagas, pápalos, etc. También predominaba el uso de nopal, cacahuete, chíá, chilacayote, chayote y algunas raíces como la jícama, el camote y guacamote; así mismo entre los sazonzantes más importantes se encuentran: el epazote, vainilla, hoja santa, achiote y el mismo chile. Por otro lado, las principales frutas apreciadas eran: tejocote, chirimoya, guayaba, capulín, zapote, mamey, pitahaya, piña, tuna, ciruela, chíá, por mencionar algunos. (De Sahagún, 2006)

El conocimiento que desarrollaron los indígenas respecto al uso de productos comestibles les permitió utilizar hierbas, tallos, raíces, flores, etc., para curar sus enfermedades, dando paso al desarrollo de la tradicional herbolaria mexicana, la cual aún se conserva en algunos hogares; pero eso no es todo, los indígenas también practicaban el consumo de flores, mejor conocido como florifagia. Entre las principales se encuentran: la noche buena, cempasúchil, flor de calabaza, zompantele, gualumbos o quiotes, etc. (Lozoya, 1990)

Algunos creen que la alimentación prehispánica era muy pobre y prescindía de algunos nutrientes esenciales, específicamente en la obtención de proteínas, sin embargo, es importante resaltar que las culturas mesoamericanas encontraron diversas fuentes de las que podían obtener dicho nutriente, por ejemplo, mediante el consumo de insectos o “entomofagia” (Viesca González & Romero Contreras, 2009). Sahagún relata que entre los que más se consumían se encuentran los chapulines, jumiles, gusanos de maguey, escamoles y hormigas chicatanas; estas especies las consumían de diferentes maneras: asadas, tostadas e incluso vivas y las podían encontrar en diferentes épocas del año según su temporalidad. No obstante, los insectos no eran la única fuente de proteína, también consumían algunos animales domésticos como: guajolotes a los que Sahagún (2006) describe como aves de cola redonda, que, aunque tienen plumas en las alas no

vuelan, y se alimentan de maíz y hierva, también cometa que su carne es la mejor de todas las aves. Otro de los animales domésticos que consumían eran dos razas de perros: “xoloiz-cuintle” y “tlalchichl”, los cuales eran engordados y a decir de Sahagún era muy buenos para comer; entre las especies que cazaban se encuentran el venado, jabalí, armadillo, ratas, iguanas, serpientes, etc. También consumían productos del agua como: cangrejos, caracoles, ranas, camarones, ajolotes, entre otros.

Lo anterior es apenas una muestra del amplio repertorio de ingredientes utilizados en la cocina prehispánica, no obstante, un aspecto más que hay que resaltar son las técnicas usadas en sus preparaciones. Los indígenas prehispánicos comían sus productos asados, sin duda fue el primer método de cocción que utilizaron, al colocar trozos de carne sobre las brasas o en el rescoldo, consumían también productos hervidos como frijoles u otros vegetales a los que se les agregaba agua de tequesquite o sal. Lo que respecta a los productos cocidos al vapor, resaltan principalmente aquellos que eran envueltos, ya fueran en hojas de maíz, pencas de maguey o en mixiotes (delgadas hojas sacadas de la penca de maguey). Otro método que es importante resaltar, es utilizando hornos subterráneos (pib), los cuales se tapizaban con piedras ardientes y brasas, y sobre ellos se colocaban pencas de maguey, enseguida capas de lo que había de cocerse, cubriendo todo finalmente con más pencas. (García Acosta, 1991)

La tecnología de los primeros pueblos de América distaba mucho de la que ahora se utiliza en cada hogar, sin embargo eso no fue impedimento para que las culturas desarrollaran métodos mediante los cuales pudieran conservar sus productos, por ejemplo, conservaban sus alimentos mediante el deshidratado, dicho método era usado principalmente en las carnes, las cuales salaban para eliminar la mayor cantidad de agua y evitar la reproducción de microorganismos propios de la descomposición, también acostumbraban ahumarlas para mantenerlas en buen estado. En el caso de vegetales como frutas y algunas verduras, aprendieron a enterrarlos bajo las cenizas en frío, las cuales disminuían su proceso de maduración.

Se dice que comer es un arte de cohesión social y no es nada nuevo, pues para los antiguos mexicanos era un rito tan importante que desde aquel entonces no se concibe un hogar sin cocina, cocina que en aquel tiempo debió ser rústica pero con los instrumentos necesarios para que la mujeres tuvieran las facilidades para preparar su comida, así por ejemplo entre los principales artefactos antiguos de México según García Acosta (1991) resaltan:

El metate y molcajete, ambos eran labrados en piedra basáltica y servían para moler alimentos. El metate por su parte es una piedra rectangular con cierto desnivel, que se usa generalmente para moler granos como el maíz, para ello se apoya de una mano de metate o metlapil (*mataatl*=metate y *pilli*=hijo), la mujer se coloca detrás del metate y muele como si se deslizara sobre él, delante del cual se coloca un tepextatl, bandeja de madera sobre la cual iba cayendo la masa de maíz. El molcajete (*molcalixitl*, de *molli*=salsa y *cáxitl*=cajete) consiste en un mortero cóncavo en el que se muelen especialmente salsas con ayuda de un tejolote. Uno más de los utensilios básicos era comal, que consiste en un disco delgado de barro cocido, el cual se colocaba sobre tres piedras en medio de las cuales se hacía fuego. En el comal se tostaban y asaban granos, semillas, chiles y principalmente en él se cocían las tortillas. También existía una olla especial en la que se cocían los tamales, era mejor conocida como *comitalli*, cumplía las funciones de una vaporera actual. Algunos otros utensilios que se tenían en las cocinas prehispánicas eran las vasijas, ollas y cazuelas, principalmente de barro. Para almacenar agua usaban tinajas de barro cocidas, las cuales enterraban en el piso, de esta manera siempre tenían agua fresca. El instrumental culinario se completaba con cucharas de madera, jícaras, jarros, platos de barro, tecomates, bules y recipientes para guardar alimentos como canastas, chiquihuites y ayates.

Lo antes mencionado es una muestra de la conformación de las costumbres alimentarias de los pueblos mesoamericanos, las cuales fueron modificadas con el paso del tiempo, tal como lo marca la historia.

Gastronomía Virreinal

El interés de los reyes de España por enseñorearse del oro y especias de la India, los llevaría a buscar una ruta más corta y segura por agua. Esto provocó que la tripulación desembarcara sobre las costas de una tierra desconocida para ellos... era el inicio del encuentro entre dos mundos, cada uno evolucionado a su manera. (García Acosta, 1991)

Con la llegada de los españoles a territorio mexicano en 1519, se inició una transformación sociocultural que remataba en los ámbitos políticos, económicos y religiosos del México prehispánico; para los aztecas la entrada de hombres blancos significaba el cumplimiento de una profecía, hecho que los españoles no dudaron en aprovechar para someter al pueblo y saquear sus ciudades, no obstante existen algunos aspectos mediante los cuales México o mejor dicho la Nueva España fuera enriquecida, ejemplo de ello es la gastronomía virreinal, cuya característica predominante fue el mestizaje, producto de la entrada de diversas especies amínales y vegetales que los españoles utilizaban y que al combinarse con los productos y técnicas de los indígenas, dieron como resultado la gastronomía tradicional mexicana; lo cual puede constatarse en las obras citadas de Fr. Bernardino de Sahagún y Salvador Novo.

Una de las primeras formas en las que los españoles trataron de conquistar a los pueblos de Mesoamérica, fue a través de la religión. Los conquistadores buscaron instituir la creencia de un Dios único y bueno, sembrando en el corazón de los indígenas la religión católica y el culto a las imágenes y símbolos que ellos traían (Garduño, 2010); los encargados de la evangelización fueron las ordenes mendicantes de agustinos, dominicos y franciscanos, quienes, mientras compartían su fe en comunidades lejanas, se beneficiaban con la creación de monasterios, lugares que además de ser testigos de la conversión del pueblo,

fueron también los responsables de contribuir al mestizaje entre la cocina indígena y española. Además de las salas de adoración, los antiguos claustros estaban conformados por una cocina a la usanza española, es decir ya no se ponían tres piedras sobre el suelo ahora el fuego se colocaba sobre una estructura alta; llegaron también los primeros utensilios de metal aunque no dejaron de usarse los artículos de barro, hacía su entrada triunfal el vino, entre muchas otras cosas, sin embargo, un área que los monjes supieron explotar, fueron los jardines en los realizaron los primeros injertos, sembraron especies que traían de Europa y en donde por supuesto también aprendieron a cultivar las especies propias de México (Guerrero, 2007). A dicho proceso de transformación culinaria, se adhirieron las órdenes de religiosas quienes dieron rienda suelta a su creatividad dentro de las cocinas de los conventos, generando una de las cocinas más representativas del país.

Entre los primeros productos traídos por los españoles y que rápido se adaptaron a las condiciones de esta tierra, se encuentran el trigo, centeno, cebada, avena; coles, chícharos, espinacas, rábanos, zanahorias, berenjenas, betabeles, pepinos, lechugas, alcachofas, acelgas, perejil y cilantro. También trajeron otros granos como garbanzos, habas y lentejas; frutas como melones, higos, dátiles, nueces, almendras, avellanas y variados cítricos: naranjas, limones y toronjas. Por supuesto, entre las varias hortalizas que traían no faltaban ajos y cebollas y en los mismos navíos venían gallinas, cerdos, cabras, borregos, reses traídas con el objeto de abastecer de carne y leche. Desde luego también trajeron caballos con intenciones militares y para facilitar el trabajo de carga. (SIC, 2008)

Proveniente de Asia y llevado a España por los árabes, llegó el arroz, tan arraigado a la dieta popular cotidiana. Muchas especias y yerbas de olor de la India y de otros orígenes, fueron parte del bagaje español en su inmigración a México: pimienta blanca y negra, canela, mostaza, azafrán, albahaca, anís, mejorana, jengibre, romero, orégano, menta y nuez moscada, entre otras.

Los españoles trajeron técnicas de conservación de alimentos como los embutidos, el secado y cristalización de frutas, conservas en almíbar a base de azúcar o piloncillo y los escabeches, por mencionar algunos. (SIC, 2008)

Durante el Virreinato, el mestizaje culinario se conformó en los diversos niveles de la escala social, desde los hogares modestos, mercados, las mesas de la nobleza, hasta con la aparición de los primeros establecimientos de hospedaje y alimentación. (SIC, 2008)

Los productos que trajeron los españoles fueron suficientes para fusionarlos con ingredientes y técnicas indígenas, con ello se dio paso al origen de la gastronomía mexicana, tal como la conocemos hoy día.

Así, por ejemplo, Quiróz (2014) menciona que la llegada del trigo propició la elaboración de una gran variedad de panes, de los cuales surge el pambazo relleno de papas con chorizo, pollo, frijoles, etc., y frito o bañado con salsa roja, acompañado de crema y queso añejo; y que decir de los apreciables antojitos mexicanos fritos en manteca de cerdo y que en su forma básica se bañan con frijoles, lechuga, salsa, crema y queso. La lista de productos y platillos que surgieron durante esta época es muy amplia, ya que como se ha mencionado, el mestizaje no se limitó a la cocina; uno de los aspectos que impactó en ella de forma indirecta, fue la cultura religiosa, pues a partir de las numerosas festividades surgen platillos representativos, por ejemplo: la gastronomía cuaresmal incluye: romeritos en mole, huazontles capeados, caldos de habas o lentejas y un sinfín de platillos preparados con pescado y mariscos, además de las torrijas y capirotadas, por mencionar algunos. Un ejemplo más, es la gastronomía navideña que incluye tamales, bacalao, romeritos, ponche, buñuelos y los representativos aguinaldos o colaciones, etc.

Como ya se ha mencionado, los conventos fueron verdaderos centros de creaciones culinarias, pues en ellos surgen algunos de los platillos más

emblemáticos a nivel nacional como el mole poblano y los chiles en nogada, sin olvidar el rompopo, la cajeta, la fruta en almíbar o cristalizada, por mencionar algunos; no obstante, también las haciendas jugaron un papel importante en la consolidación de la gastronomía de la época, ya que se convirtieron en grandes centros de producción agrícola y ganadera, en la que por supuesto la mano de obra era indígena, por esta razón las mujeres del pueblo tuvieron acceso a las cocinas de sus patrones en donde fijaron nuevamente la fusión gastronómica entre México y España (Guerrero, 2007).

El virreinato no fue el único hecho que marcó su influencia dentro de la gastronomía; existen algunos eventos más que también incurrieron en el bagaje culinario.

Es después de la independencia de México, cuando un gran número de extranjeros de diversos países, entre ellos Francia se acercaron a México, influenciando por supuesto en diversas áreas como el arte, la política y la educación. Sin embargo, fue hasta la dictadura de Porfirio Díaz, cuando se dio gran relevancia a los usos y costumbres extranjeras, principalmente europeas. (Novo, 2010)

Salvador Novo (2010) menciona que los franceses propagaron la buena manera de vivir, vestirse, alimentarse, habitar y comer, esto implicó el arribo de hosteleros, cocineros, reposteros, entre los muchos comerciantes y cuyos establecimientos crecían con abundante prosperidad. Refiere que el afrancesamiento de las costumbres consistió en elevar el nivel de elegancia en torno a la mesa, prueba de ello son: vajillas suntuosas, grandes centros de mesa, cubiertos dorados y mantelería fina, además de creaciones gastronómicas de alta cocina que se sirvieron en las cenas y casas de hombres importantes de aquella sociedad.

Al respecto el mismo autor alude:

Una minuta redactada en francés confería una clara superioridad a quien pudiera descifrarla y le extendía una patente aristocracia, distención y mundanidad. ¿Quién iba a pedir un caldo con verduras y menudencias como el que sorbía y soplaba en casa, si en la minuta del restaurant podía señalar el renglón que anunciaba lo mismo, pero con el nombre elegante de petite marmite? ¿Quién un cocido si había pot au feu?... Los franceses poseían el secreto para bautizar con nombres crípticos y desorientadores los variados platillos que listaban en sus restaurantes, no le llamaban al pan pan y al vino vino: sino de muchas impresionantes maneras, a lo que solo la disección o el paladeo revelaran que no era más que carne, o huevo, pescado, o pollo, debajo de unas salsas espesas y bien ligadas. (Novo, 2010)

Para dar cuenta de la suntuosidad de los banquetes organizados por Porfirio Díaz, Novo menciona uno de ellos, ofrecido el 3 de julio de 1910 con motivo de las fiestas del centenario, el cual estuvo a cargo del chef francés Sylvain quien, según su presupuesto, el costo ascendió a 126,000 pesos. Para dicho evento se dispusieron de: 13,000 platos de servicio, 1,500 platones, 1000 saleros y pimenteros, 11,900 copas de diversos tamaños más 20,400 cubiertos de plata; servido por 350 camareros, 16 primeros cocineros, 24 segundos y 60 ayudantes. Para el consomé y las salsas ocuparon tres reses y tres terneras; para la sopa 100 tortugas; 1500 truchas; 2000 filetes de res; 800 pollos; 400 pavos, 10,000 huevos; 180 kilos de mantequilla; 600 latas de espárragos; 90 latas de hígado de ganso; 400 latas de hongos; 60 kilos de almendras; 160 litros de crema: 380 litros de leche; 2,700 lechugas... y diez toneladas de hielo, además de la gran cantidad de cajas de vino, jerez, coñac, champaña y agua mineral. Como se puede observar, la alta cocina era una costumbre arraigada para la clase gubernamental

de aquel entonces; no existía límites cuando se trataba de impresionar, hecho que la clase baja repudiaba y que no tardaron en contrarrestar.

El 20 de noviembre de 1910 México vio el inicio de otro de sus más importantes hechos históricos: el inicio de la “Revolución Mexicana”, la cual buscaba entre otras cosas, el respeto a los derechos de todos los mexicanos. Al respecto Zumaya de la Fuente (2010) menciona: la Revolución de 1910 replanteó muchos de los valores y expresiones culturales mexicanos que parecían haber decaído durante el porfiriato. Con Porfirio Díaz hubo avances económicos, industriales y algunos historiadores determinan que hasta culturales y científicos, pero también un olvido de la clase campesina que culminó en una guerra para buscar la justicia y la equidad. El revolucionario mexicano quería hacer resurgir al indígena, al campesino, al rancharo, al proletariado y a las clases media y baja. (Zumaya de la Fuente, 2010)

No obstante, luchar por sus derechos no fue cosa fácil. Dicho suceso requería un desplazamiento continuo y la mayor parte del tiempo se prescindía de alimentos suficientes para subsistir, lo que desencadenó grandes cambios en las costumbres alimentarias, pero siempre bajo la responsabilidad de las heroicas “Adelitas”; sobre nombre con el que se reconoció a todas las mujeres que se unieron al movimiento, pero con el que el General "Pancho Villa" reconoció por primera vez a Altagracia Martínez, una mujer perteneciente a la clase alta en la Ciudad de México pero simpatizante de la Revolución. (Sánchez, 2012)

Se cuenta que estas legendarias mujeres llevaban con ellas una colección de especias y utensilios básicos para la labor culinaria; ollas, comales y hasta metates eran parte de la carga. De sus cocinas improvisadas en cualquier territorio tomado por sus tropas, salían los platillos que habrían de mantener a los soldados de pie para la lucha; pero no solo eso, también eran despachadoras de

trenes, correos, espías, abastecedoras de armas, telegrafistas y propagandistas de las ideas revolucionarias. (Sánchez, 2012)

De acuerdo a una hipótesis realizada por el Centro de Investigación de Alimentación y Desarrollo, existieron regiones estratégicas que, debido a su localización geográfica, lograron mantenerse fuera de combate. Estas comunidades subsistieron y abastecieron a otros poblados gracias a sus conocimientos de cocina ancestral. (Hernández, 2016)

En los estados de Sinaloa, Sonora y Baja California, se sostuvieron a base de carne seca y mariscos; por otro lado, con la de la siembra del trigo preservaron una gran variedad de caldos, gorditas y atoles. A este apartado de antojos, estos pueblos se mantuvieron alejados de la hambruna gracias a la recolección de verdolagas, quelites y chile chiltepín. (Hernández, 2016).

Los estados del centro, gracias a su geografía lacustre, adaptaron su dieta con jumiles, ranas, ajolotes y charales que, en conjunto con la flora de la región, formaron un mestizaje gastronómico. Por su parte, el pulque mantuvo su papel relevante en los alimentos de las clases bajas. Al final, la Revolución no fue hecha solo con armas, “sino con maíz y frijol,” (Hernández, 2016).

Lo anterior fue parte de la lucha de la clase baja, sin embargo, no puede pasar desapercibido el gran revuelo ocasionado por la introducción de productos tecnológicos que hacían que los trabajos de cocina se tornaran más llevaderos, y a los que, por supuesto los “indios” como algunos los llamaban, permanecían al margen, ya sea porque no tenían la posibilidad económica para adquirirlos o porque verdaderamente llevaban su patriotismo hasta en la mesa.

... y los braceros de carbón; y el metate; y el molcajete; y las ollas; y las cazuelas; y las cucharas de madera; y el molinillo; y el cedazo de cerda; todo acabó... Ahora cocinamos con gas, en trastos de aluminio. Adiós al bracero, al aventador, al carbón.

Adiós al metate y al molcajete. Nos auxilia una licuadora capaz de triturar sin discernimiento granos y ollejos, frutas y cascarras. Y un refrigerador en que podemos conservar en hibernación cadáveres de pollos y momias de pescados. Y legumbres en latas; y café en polvo. Y tortillas fraguadas a máquina. (Novo, 2010)

Gastronomía contemporánea

Los avances tecnológicos no dejan de sorprender a la sociedad, la innovación es un tema que nunca pasa de moda y que cualquiera que se atreva a ponerla en práctica con responsabilidad, se pone a la vanguardia. Lo mismo ha sucedido dentro de la cocina; la revolución gastronómica surge a partir de la creación de nuevos productos, técnicas y por supuesto la creatividad de una nueva generación de cocineros inspirados en diversas corrientes gastronómicas y que al fusionar los aspectos mencionados dan paso a la creación de nuevas tendencias que conforman la gastronomía contemporánea.

México no se ha quedado atrás en esta evolución, algunos chefs, gastrónomos, gourmets e investigadores han impulsado el desarrollado de la cocina mexicana en su faceta contemporánea, sin embargo hablar de la cocina mexicana contemporánea es un tema polémico; pues para algunos no es nada menos que la gastronomía casera llevada a grandes restaurantes; para otros más, es la fusión entre recetas, técnicas e ingredientes nacionales con los propios de la alta cocina internacional; mientras que para otros tantos la cocina contemporánea la constituyen los más selectos y sofisticados platillos tradicionales de México.

Bernardo Gonzáles (2008) considera a la cocina contemporánea como la imparable evolución de la alta cocina mexicana experimentada con las nuevas técnicas, ingredientes y fusiones, además con un elemento esencial que buscan

las cocinas del mundo: el rescate de sus cocinas autóctonas, primitivas, tradicionales. Afirma que no hay cocina moderna que no parta de la tradicional.

Otros estudiosos, consideran que esta renovación de la gastronomía mexicana ha tomado un papel cultural mucho más importante y que todo responde a un fenómeno global natural, consecuente del acortamiento de las distancias, el desarrollo de la tecnología y la ciencia, y relaciones cercanas y fraternales entre diversos países. En la gastronomía contemporánea mexicana, el platillo se vuelve o se convierte en una creación artística única e irrepetible. Se es parte de un movimiento conceptual, artístico en el que la vista, el olfato y el gusto se vuelven elementos protagónicos ante las nuevas propuestas gastronómicas. No se trata de cocinar por cocinar, ni mucho menos de preparar alimentos para deglutir, aquí lo importante es crear un concepto en el que el sabor, el color, la textura, la presentación y decoración e incluso el lugar y los espacios en los que se sirve el platillo deben ser únicos, irrepetibles y vanguardistas a la vez. (Aguilar Bello, 2013)

Con base en lo anterior se puede mencionar que la cocina contemporánea de México, es aquella que ha incorporado en su preparación productos o técnicas, que permiten obtener un resultado diverso, sin olvidar la esencia del platillo.

Gastronomía Mexiquense

Dadas las características geográficas del Estado de México, la gastronomía de sus regiones se conforma de acuerdo a la temporalidad de los ingredientes y la producción agrícola y ganadera; no obstante, su base principal sigue siendo el maíz y el frijol.

Hasta hace algunos años la gastronomía del centro de la entidad dependía en gran manera de productos lacustres como: ranas, ahuatles, ajolotes, patos, etc., sin embargo, esta dieta se ha modificado debido al crecimiento de zonas urbanas y la contaminación de la misma (Romero Contreras, Viesca González &

Hernández Téllez, 2010); a pesar de ello, no es un hecho que estas costumbres alimentarias hayan desaparecido por completo.

Los autores antes citados mencionan que en la actualidad la gastronomía del centro está determinada por ingredientes como hongos silvestres, quelites, chilacayotes, chayotes, habas; frutas como peras, duraznos, manzanas, capulines, etc. En cuanto a productos, se encuentran los derivados del cerdo, especialmente el chorizo de Toluca; tamales de haba, frijol; barbacoa, pulque, tamales de capulín; algunas bebidas a base de maíz fermentado como el sendecho y el sendi; y el tradicional alfeñique.

Así mismo, la región norte, de acuerdo a sus características, está conformada por productos e ingredientes diversos y aunque mantenga características comunes con las demás regiones, la conformación de su gastronomía la hace diferente. Ejemplo de ello son los ingredientes que más se utilizan como quelites, nopales, xoconostles, papas, hongos; peras, manzanas, tunas, zarzas y tejocotes. Entre los géneros cárnicos se encuentran el borrego, la res y sus derivados. Algunos de los platillos más representativos son elaborados principalmente a base de nopales, xoconostles y papa; entre ellos destacan: penca de nopal rellena, nopal en metlapique, xoconostles capones, salsa de pepita de calabaza, salsa de xoconostle y por supuesto la barbacoa de borrego. (Favila Cisneros, López Barrera & Quintero Salazar, 2014) (Favila Cisneros, López Barrera, & Quintero Salazar, 2014)

Por último, se hará alusión a la gastronomía del sur mexiquense cuyas bases nuevamente se ven acentuadas en el uso y consumo de maíz; sin embargo, la gastronomía de esta región sigue dependiendo de la temporalidad de los ingredientes, algunos de los más utilizados son: quelites, hongos silvestres, chilacayotes, calabaza, flores de zompantele; ciruelas, capulines, durazno, mango, fresa, etc. Entre los productos y platillos más representativos se encuentran: tamales de frijol y haba, truchas, obispo, pepeto, conservas de frutas, dulces de pipián y licores, por mencionar algunos. (Castro Ricalde, Guía Zaragoza, & López Otero, 2011)

Según Gonzáles Paredes & Castro Reséndiz (s.f.) una característica mexicana que sobresale a nivel nacional es la producción de dulces artesanales, ellos mencionan ... En los estados de centro del país y en especial en el Estado de México hay una rica tradición dulcera, en la cual se ve reflejada la herencia mestiza, que nos ofrece para nuestro deleite: acitrones, ates de durazno, manzana, guayaba y membrillo, batidos de piloncillo, cabellito de ángel, cocadas, cochinitos, chongos, dulces de alfeñique, dulces de cacahuete, frutas cristalizadas, jamoncillos de frutas y pepita de calabaza en forma de gallinitas, limones rellenos de coco.

Sin duda el Estado de México cuenta con un gran legado gastronómico conformado a lo largo de los años, gracias a las costumbres, productos, técnicas y conocimientos de cada uno de los grupos que dan vida a sus micro regiones. A pesar de ello, algunos de estos interesantes rasgos son poco valorados y desconocidos para muchos.

Gastronomía Zacualpense

El territorio en el que se sitúan los pueblos, es determinante para el desarrollo de su gastronomía, pues es el entorno el que se encarga de dotar las materias primas para la preparación de platillos.

La gastronomía cotidiana del municipio de Zacualpan funda sus bases en el uso de maíz y frijol, la mayoría de los hogares del municipio continúan basando su dieta en el consumo de frijoles, tortillas, salsas y atoles; no obstante, la población también aprovecha algunos productos de temporada, entre ellos destacan los quelites (quintoniles, choales, verdolagas, etc.), chayotes, chilacayotes, hongos silvestres, nopales, calabazas, aguacates, papa, tomate y jitomate; hierbas aromáticas como: laurel, tomillo, mejorana, cilantro y epazote, principalmente; las frutas que mejor se han adaptado son: guayaba, durazno, capulín, distintos tipos de ciruela, zapote, naranjas criollas, níspero, pera, entre otros; los productos cárnicos más utilizados son: pollo, res, cerdo y sus derivados. (Plan de Desarrollo Municipal, 2010)

Algunas de las tradiciones culturales del municipio, se ven reflejadas en su gastronomía ejemplo de ello son los platillos de las festividades religiosas, ya que la mayoría de los pueblos realizan convivios para recibir a los visitantes; en estas celebraciones encontrará: tamales, atoles, mole rojo, arroz, pozole, antojitos mexicanos, o algún otro platillo de acuerdo a las posibilidades del hogar, aguas frescas y refresco; así mismo en el municipio se siguen practicando algunas tradiciones como el consumo de: rosca de reyes, mole con tamales el día de la candelaria, tortas de papa o haba en tiempo de cuaresma, las torrijas, etc. (2) La comida representativa de las fiestas sociales en general, consiste en mole rojo y arroz, acompañados con tamales de haba y frijol, no obstante dicho platillo ha ido siendo desplazado por las carnitas de cerdo, barbacoa de borrego o chivo o cocido de res.

Zacualpan también cuenta con algunos productos de temporada, por ejemplo, la producción de tamales de capulín (mayo-julio); elaboración de tlascales (octubre-noviembre); consumo de jumiles (octubre- enero); producción de dulce de pipián (agosto-octubre).

El taco minero fue un producto popular entre los obreros de las minas metalúrgicas de la región, todos los trabajadores solían llevar sus tacos doblados y recalentarlos en su hora de comida; dicho producto consiste en una tortilla de maíz rellena de frijoles refritos y chiles, cuando las posibilidades lo permitían se les agregaban otros productos como huevo, pollo o algún otro ingrediente. Tal parece ser un simple taco, no obstante, su peculiaridad radica en el recalentado; algunas personas afirman que un taco recalentado, paseado y sudado sabe mejor. A pesar de que la minas siguen siendo trabajadas, el consumo de tacos ha ido decayendo por la practicidad que otros productos representan como las tortas, sándwiches, o bien por comida casera cuyo consumo ya no implica arder leña, sino más bien, oprimir unos cuantos botones para que el microondas haga su labor.

Precisamente el taco minero, dio origen a un evento gastronómico: “la feria del taco”, la cual surgió como propuesta por parte de la Mtra. Josefina Jaimez Muños

para rescatar y promover el consumo de dicho producto característico del municipio hasta hace algunos años.

Al respecto la maestra dice: La Feria del Taco, se ha venido realizando año con año a partir del 2006. Se ha llevado a cabo en el mes de noviembre a la par de los festejos del aniversario de la Revolución Mexicana. Surgió como un proyecto académico dentro de la asignatura de Economía en las Instituciones del nivel Medio Superior de esta localidad, (Escuela Preparatoria Oficial No 91 y CBT Profr. Guillermo Ménez Servín, Zacualpan). El principal objetivo ha sido el de poner en marcha una actividad económica en beneficio de la población de este Municipio, promoviendo parte de su riqueza gastronómica; año con año, los estudiantes de la Preparatoria y del CBT, han participado de forma entusiasta en la organización y puesta en marcha del evento, invitando a todos los zacualpenses a formar parte de esta iniciativa, para lograr que esta feria se convierta en un exquisito destino gastronómico. (Jaimez Muñoz, 2015)

CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE ZACUALPAN

A fin de conocer el contexto territorial y demográfico de Zacualpan a continuación se presenta un breve bosquejo de las principales características del municipio.

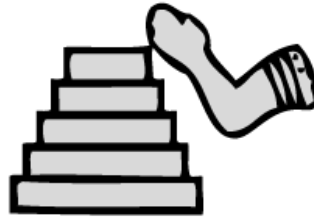
Entorno geográfico

Localización

Localizado en la sierra sur del Estado de México, el Municipio de Zacualpan, es un territorio privilegiado por sus agradables paisajes y excelentes vistas panorámicas, además de la calidez de su gente, su historia y su cultura.

Zacualpan es una palabra de origen náhuatl que se compone de dos vocablos: zacualli, “pirámide” y pan “sobre”, sobre la pirámide. Su jeroglífico, es el que se presenta en la figura 1 y significa: “Donde se guardan objetos valiosos”. (INAFED, 2005)

Figura 1. Jeroglífico de Zacualpan.



Fuente: Plan de desarrollo municipal

Fuente: Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México

Limita al norte con los municipios de Almoloya de Alquisiras, Coatepec Harinas e Ixtapan de la Sal (Estado de México); al sur, con municipios de Guerrero: Pilcaya, Tetipac e Ixcapuzalco; al este, con Tetipac y Pilcaya (Guerrero), y al oeste con el municipio de Sultepec, Estado de México. (Estrada Carrión, 1990). (Véase figura 2)

Figura 2. Mapa de Localización del Municipio de Zacualpan, Estado de México.



Fuente: Mapa de México.com.mx

Su ubicación geográfica oscila entre las siguientes coordenadas (véase tabla 1):

Tabla 1. Coordenadas Geográficas del Municipio de Zacualpan

	Máximas	Mínimas
Latitud	18°51'07"	18°43'17"
Longitud	99°56'56"	99°49'30"
Altitud	2,054 (msnm)	

Fuente: Elaboración propia basada en el Plan de Desarrollo Municipal

Superficie

Según el Plan de Desarrollo Municipal (2010), la superficie del Municipio es de 301.47 km², la cual está integrada por 11 barrios que conforman la cabecera municipal denominada "Zacualpan" y en donde se concentran la mayor parte de habitantes y servicios, por consiguiente, las mejores condiciones de vida en todo el territorio zacualpense; también existen treinta y seis rancherías cuya población es inferior a los 200 habitantes; y nueve pueblos: Ayotuxco, Coloxtitlán, Gama de la Paz, Huitzoltepec, Mamatla, San Antonio Amealco, Teocalzingo, Tetzicapán y Zacualpilla. Existen algunas características en torno a estos últimos, entre ellas destaca su edad, pues según la monografía del municipio dichos asentamientos son los más antiguos, además que concentran un mayor número de población grespecto a las rancherías y, por último, su origen. Algunos de estos pueblos fueron creados desde la época prehispánica, otros conformados por esclavos durante la época colonial y unos más se formaron como villas españolas. (Véase figura 3)

Figura 3. Mapa de las Localidades del Municipio de Zacualpan.



Fuente: Ayuntamiento Municipal

Precipitación

Las condiciones geográficas, ambientales, climatológicas y demás, son elementos ideales que al fusionarse hacen de Zacualpan un territorio complejo y excepcional. Cabe mencionar que el municipio limita con la franja de tierra caliente, la cual se extiende por algunos municipios de Michoacán, Guerrero y el Estado de México, por tanto, el territorio zacualpense presenta características similares a dicha región, por ejemplo, en él se conjugan tres tipos de clima: semicálido, cálido y templado. La zona de clima semicálido se localiza en la

porción oriente del municipio; el clima cálido se ubica en la porción poniente y sur poniente, mientras que el clima templado en la zona norte y centro, con estas referencias se sabe que durante el invierno la temperatura puede disminuir hasta los 18°C o más, mientras que en el verano puede rebasar los 30°C, a pesar de ello, dicho aumento se ve amortiguado por las abundantes lluvias de temporada, la cual inicia durante la última semana de junio y termina a principios de octubre, generando una precipitación media anual que va desde los 1100 mm a los 1400mm (Plan de Desarrollo Municipal, 2010). No obstante, dadas las alteraciones que ha sufrido el clima a nivel mundial durante los últimos años, dicho periodo puede manifestar algunas variaciones.

Hidrología

El municipio se ve favorecido por el paso de tres cuencas hidrológicas: cuenca arroyo de Coronas, cuenca rio de Acevedocla y cuenca rio de Almoloya, estas permiten la captación de agua para las actividades domésticas, mientras que, para el consumo de la población, el agua potable se obtiene de sus pozos naturales o manantiales, de los cuales se han registrado por lo menos 24. (Plan de Desarrollo Municipal, 2010)

Por fortuna las abundantes lluvias de verano, propician la formación de ríos de temporada, los cuales ocupan las principales cañadas o quebradas naturales, con ello los propietarios de presas, estanques y bordos, se ven favorecidos para poder captar el recurso, ya que, durante los meses de sequía, las altas temperaturas ocasionan que el líquido se evapore en gran manera y para este momento los arroyos se encuentran prácticamente secos.

Orografía

Orográficamente el municipio es descrito como una zona montañosa, y dada su fisiografía algunos se atreven a catalogarlo como el “pueblo vertical”, mientras que otros prefieren denominarlo como “un rincón cerca del cielo” por sus múltiples elevaciones, ocasionadas por situarse entre los sistemas del Eje Volcánico y la

Sierra Madre Sur, esto ocasiona que dentro de su superficie se encuentren collados y cerros, entre los más importantes: cerro de la tentación, las torres, las coronas, cerro alto, piedra grande, el picacho, el capulín, San Vicente, Santa Lucía, el campamento, cerros cuates, palo trenzado, la campana, cerro grande, puerto obscuro, las palomas y las mariquitas; sus escasos terrenos planos se ven representados por mesetas que conforman principalmente las comunidades de Piedra parada, Los ejidos, Agua dulce y Despoblado; por último se encuentran dos pequeños valles denominados Los Planes y Apetlahuacan” (Plan de Desarrollo Municipal, 2010). Tomando como referencia lo antes dicho, se puede apreciar que la mayor parte del terreno municipal es accidentado, por lo que dicho sea de paso se requiere de mucha inversión, ya sea para edificar o cultivar algún producto.

Flora

En cualquier territorio, los recursos naturales son esenciales para el uso, consumo y desarrollo de actividades que la población considere convenientes, en este sentido, Zacualpan cuenta con una amplia vegetación, integrada principalmente por bosques y arbustos, entre las especies arbóreas destacan: encino, pino blanco, pino chino, madroño, aile, fresno, tzompantle, cuahuilote, cedro, cucharillo, trompillo, cacahuananche, palo dulce y sauce; las especies arbustivas son: chapul, jarilla, ocotillo, cazahuate, yoyote, Santa Teresa, capulixtla y otros, mientras que entre las especies frutales se pueden encontrar: tres variedades de zapote, capulín, aguacate, anona, chirimoyo, nanche, nogal silvestre, durazno, tejocote, tuna, granada, membrillo, arrayán, pera, chabacano, níspero, manzana, perón, chicozapote, ciruelas, mamey, tamarindo, lima, limón, plátano, mango, nanche, huajucote, guayaba y huamúchil. (Plan de Desarrollo Municipal, 2010) Con estos recursos la población busca mantenerse activa cosechando las frutas de temporada para consumo doméstico y venta en pequeña escala en el tianguis dominical de la cabecera municipal. Una actividad más, que abunda en las comunidades, es la compra y venta de leña, lo que ocasiona que los bosques

poco a poco vayan disminuyendo; una solución ante este problema, podría ser la permanente reforestación, es decir las personas que talan podrían ser conscientes del beneficio que generaría mantener los bosques poblados ya que, de no ser así, tanto su economía como el municipio en general, pronto se verán seriamente afectados.

Fauna

Respecto a la fauna que favorece al municipio, se pueden apreciar especies como: conejos, ardillas, mapaches, zorrillos, zorras, murciélagos, tejones, armadillos, gatos monteses y venados cola blanca, por mencionar algunos.

Entre las variedades de aves se encuentran: águilas, gavilancillos, zopilotes, cuervos, tecolotes, lechuzas, calandrias, gorriones y ruiseñores, entre otras.

Por su parte, en las especies de reptiles destacan, el escorpión, la iguana, la víbora de cascabel y varias especies de lagartijas. Así mismo es importante mencionar que existen por lo menos 31 especies de insectos entre los que destaca el jumil, insecto comestible con el que se elaboran algunos platillos típicos de la región. Dentro de la fauna doméstica encontramos animales de carga como caballos y burros; aves de corral como gallinas, gallos y guajolotes; vacas, cerdos, cabras y borregos. (INAFED, 2010)

Desafortunadamente la fauna del municipio también se ha visto afectada por acciones directas del hombre sobre las mismas especies o como se mencionó con anterioridad, sobre la modificación de su hábitat. Ante esta situación el municipio ha cancelado los permisos para cazar dentro de su territorio. De esta manera se fomenta la preservación principalmente del venado cola blanca.

ENTORNO SOCIAL

Población

De acuerdo al último Censo de Población y Vivienda, hasta el año 2015, la población del municipio se estimó en un total 14,958 habitantes (INEGI, 2015); lo cual permite considerar al territorio como un municipio relativamente pequeño y

en el que la mayoría de su población vive en comunidades rurales con difícil acceso a algunos servicios como se verá a continuación.

Educación

La educación, es un aspecto fundamental para el desarrollo de una sociedad, es también considerada como uno de los derechos universales, es decir, todos los seres humanos deberíamos tener acceso a ella, no obstante, respecto a este tema Zacualpan presenta cierto índice de rezago pues de acuerdo a las estadísticas del IGECEM (2014) en el Municipio el grado de escolaridad predominante es la educación primaria. La población infantil y juvenil del Municipio, registra un rango entre el 16 y el 20% de analfabetismo. En términos generales, la población alfabetizada de 15 años y más dentro del Municipio es mayor al 85%. Dentro de la población alfabetizada registrada, se tiene que el 54.23% cuenta con educación primaria, el 20.90% con educación secundaria y el 5.55% con nivel bachillerato. Hasta el 2010 se registró un 7.14% con estudios de nivel licenciatura o equivalente y solo el 1.12% con estudios de posgrado. Lo anterior reporta que el nivel de preparación de la población es muy bajo, lo que redundará en su situación económica.

Con respecto a lo anterior, el número de escuelas de los diferentes niveles educativos se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 2. Escuelas del Municipio de Zacualpan

NIVEL EDUCATIVO	NÚMERO DE ESCUELAS
Preescolar	48
Primaria	53
Secundaria	28
Escuela de bachillerato	2
Centro de educación para los adultos	8

Fuente: Elaboración propia basada en Estadísticas Municipales de México

Emigración

Zacualpan es catalogado como un Municipio de alta marginación, ya que no cuenta con suficientes fuentes de trabajo y los recursos naturales no son de disponibilidad inmediata, lo que ocasiona que los ciudadanos emigren en busca de mejores condiciones de vida, principalmente a los Estados Unidos. (Plan de Desarrollo Municipal, 2010)

ENTORNO ECONÓMICO

Agricultura

Como se mencionó con anterioridad, debido a la morfología del Municipio y al tipo de suelo, las tierras de uso agrícola son muy escasas, pese a ello, la superficie sembrada durante el temporal es de 5,892 hectáreas, mientras que 325 hectáreas aproximadamente corresponden a siembras de riego. (Plan de Desarrollo Municipal 2010)

El uso del suelo agrícola es diverso, entre las principales actividades se encuentran el cultivo de frutas y verduras, principalmente a nivel doméstico, las cuales se comercializan en el tianguis, los principales productos son: el guacamote, calabaza, chile, chayote, ejote, tomate, jitomate, ciruela, naranja, cebolla, caña, aguacate, durazno y capulín. La producción agrícola municipal, en lo relacionado a granos básicos cosechados, reporta las siguientes cantidades:

Tabla 3. Índice anual de producción

PRODUCTO	CANTIDAD
Avena forrajera	1,004 toneladas
Frijol	675 toneladas
Maíz	20,289 toneladas

Fuente: Elaboración propia basada en Estadísticas Municipales de México

Como se puede observar, la agricultura representa una de las principales actividades del municipio, sobre todo porque se cultivan los granos básicos de la alimentación del pueblo, con todo ello, la agricultura no representa un eje potencial económico, ya que la misma población reconoce que hoy día las siembras requieren de una gran inversión económica y de mano de obra, lo cual no es suficiente para asegurar una alta producción ya que también interfieren aspectos climatológicos.

Ganadería

Esta actividad es desarrollada en su mayoría por particulares dedicados a la cría y engorda de ganado ovino, bovino, porcino, caprino y producción avícola, fundamentalmente para el autoconsumo. (Plan de Desarrollo Municipal, 2010)

Minería

La explotación de metales constituye un factor predominante en la economía del municipio, a pesar de que hoy día se encuentra en un nivel de muy baja productividad y la mano de obra que actualmente requiere es mínima.

La zona de explotación minero-metalúrgica dentro del municipio se ubica en las proximidades de la cabecera municipal, teniendo una producción mayoritaria de plata respecto al oro. Cabe destacar que el oro es extraído asociado con otros minerales como el zinc. Dentro de las principales regiones mineras del municipio se encuentran: Coloxtitlán, La Canal, San Jerónimo, Teocaltzingo, Mamatla, Ayotuxco y Tetzicapán; los principales minerales extraídos son: oro, plata, plomo, zinc y cadmio.

Dentro de los yacimientos de minerales no metálicos destacan; arcilla, caolín, caliza, roca, grava, arena, turba, florita, estaño y sal natural, los cuales no son explotados en grandes cantidades, sino en menor escala. Entre los principales yacimientos se encuentran los depósitos de caliza ubicados en Huitzoltepec y Apetlahuacan; las salmueras naturales de Mamatla, Teocaltzingo e Ixtayotla y los

yacimientos de cantera rosa situados en las zonas de Piedra Parada, Tepextitla y Tres Cruces. (Plan de Desarrollo Municipal, 2010)

Pesca

El Municipio cuenta con algunos almacenamientos de agua dulce, aptos para la cría y desarrollo del sector acuícola, sin embargo, por falta de infraestructura, equipamiento e incluso desconocimiento del tema, es una actividad no explotada ni desarrollada formalmente como sector económico, no obstante, se practica esta actividad en pequeña escala con la cría de tilapias en bordos y presas principalmente. (Plan de Desarrollo Municipal, 2010)

Comercio

El comercio de la Cabecera Municipal está representado por pequeños establecimientos de productos básicos para abasto de la población local, el cual se sustenta por un tianguis semanal y el mercado municipal.

Dentro de los negocios comerciales que hay en el Municipio se encuentran: misceláneas, tiendas de ropa, zapaterías, restaurantes, fondas, panaderías, materiales para construcción, mueblerías, talleres mecánicos, farmacias, neverías y papelerías, entre otros.

Aspectos Culturales

La cultura es parte esencial de los pueblos y es necesario que como tal se reconozca, en este sentido el municipio busca salvaguardar su historia y cultura mediante la preservación de sitios que han sido testigos de hechos históricos, así como del constante ir y venir de generaciones que dan continuidad al paso de la historia. La siguiente tabla describe los principales sitios, que forman parte del testimonio histórico del municipio.

Tabla 4. Sitios de valor histórico y cultural

SITIO	DESCRIPCIÓN
Templo parroquial de San José	Se ubica en la Cabecera Municipal, en el barrio de San José; fue construido en 1529 y se dice que ahí fue velado el cuerpo de Cuauhtémoc, último emperador Azteca.
Presidencia Municipal:	Es un edificio construido a fines del siglo XVI, originalmente fue Monasterio de los Frailes Agustinos, y a mediados del siglo XIX empezó a fungir como presidencia.
Hotel Real de Zacualpan:	Casa construida a mediados del siglo XVI, cuyo dueño fue Don Juan de Salcedo, primer español que obtuvo por merced los territorios de Sultepec, Almoloya de Alquisiras, Texcaltitlán y Zacualpan, entre otros.
Acueducto los Arcos	Fue construido a fines del siglo XVIII y fungió como medio para transportar el agua de los manantiales del Bobo, Roque Díaz y la Genoveva hasta las haciendas. Se localiza al lado oeste del municipio en el kilómetro 3. 5 de la carretera Zacualpan - Mamatla.
Fuente de Tres Caras	Se localiza en la calle Roque Díaz y fue construida a fines de la época colonial. Durante esa época tuvo gran importancia ya que en ese tiempo no se tenía una red de agua potable, razón por la cual la gente se abastecía de allí acarreando el agua en cántaros.
Ex Hacienda la Cadena	Fue construida a mediados del siglo XVII y consolidada como hacienda de beneficio, localizada a un kilómetro de la Cabecera, sobre la carretera Zacualpan - Tetzicapán, actualmente este inmueble se encuentra abandonado.
Ex hacienda de Gama de la Paz	Esta Hacienda fue construida en el siglo XV, localizada actualmente en Gama de la Paz. Esta hacienda fue construida principalmente de piedra y se usaba en

	actividades minera. Aún se conserva en ella, restos del Acueducto del Molino.
Templo de la inmaculada concepción	Su construcción se inició a mediados del siglo XVII y se concluyó a finales del siglo XVIII. Este inmueble fue construido por mandato de Fray Juan de Zumárraga, arzobispo de México, y fueron los franciscanos quienes iniciaron su edificación.
Templo de Zacualpilla	Fue construida en el siglo XVI y es un sitio visitado por miles de personas que asisten a pedirle favores al llamado señor de Zacualpilla.
Templo de Mamatla	Se construyó en el siglo XVI, tiene un estilo barroco y en este inmueble se venera al Señor de Chalma, razón por la cual los fieles creyentes visitan este sitio todo el año, pero en especial en la semana de pascua.

Fuente: Plan de Desarrollo Municipal (2010)

Artesanías

México se caracteriza por el ingenio y creatividad de sus habitantes, representado en su música, prendas, platillos e incluso en las pequeñas obras de arte que las personas elaboran con sus propias manos, haciendo uso de los recursos que le rodean, otorgando a sus regiones, pueblos o ciudades, una identidad a partir de sus artesanías. Entre los artículos representativos de Zacualpan, se pueden encontrar lámparas de bejuco, lámparas de carburo hechas con latón, figuras prehispánicas hechas de piedra, cinturones de piel cocidos a mano, juguetes de madera y figurillas de papel maché, las cuales se pueden encontrar en el tianguis dominical, en algunas tiendas de regalos o bien, directamente con los productores. (INAFED, 2010)

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

Como se mencionó en la propuesta metodológica, para lograr los objetivos, se hizo uso de algunos instrumentos mediante los cuales se recabó la información que precisa dicha investigación. En este apartado, se abordan los resultados obtenidos; los primeros conforman un inventario, el cual presenta los productos y platillos identificados en las comunidades estudiadas, el segundo integra los ingredientes que se producen en la región y que caracterizan la gastronomía municipal; ambos formatos corresponden a una adaptación basada en: Novo (1979), Chizmar (2009), Long (2011), Hernández (2011), Halloran et al (2013), y San Juan (2014).

Antes, cabe señalar que, para efectos de la presente, solo se estudiaron cinco comunidades del municipio; las cuales fueron seleccionadas a partir de su origen, ya que su formación data desde tiempos prehispánicos o bien durante el virreinato, es decir son consideradas las más antiguas; así mismo, se consideran las más grandes de acuerdo a su número de pobladores (Bernal Ocampo, 2010); esto ha permitido que conserven varios de sus rasgos culturales. Las comunidades mencionadas son: Coloxtitlán, Gama de la Paz, Huitzoltepec, Mamatla y Tetzicapan. El trabajo de campo en cada una de ellas consistió en la aplicación de entrevistas, dirigidas a personas mayores de 18 años principalmente mujeres, ya que en algunos casos los varones se sienten ajenos a este tema, no obstante, en algunos sitios si participaron, aportando datos que por su cotidianidad las amas de casa no consideraban relevantes.

A continuación, se presentan los resultados del inventario gastronómico realizado en las comunidades mencionadas. Para obtener información a fondo, véase el anexo no. 4

COLOXTITLÁN



Coloxtitlán es uno de los pueblos más antiguos que conforman el territorio de Zacualpan, su nombre significa “lugar donde abundan alacranes” (Bernal Ocampo 2015). Según la monografía del municipio, Coloxtitlán fue un pueblo originado por esclavos, quienes trabajaban las minas metalúrgicas, el campo y en casas de españoles. (INAFED, 2010). Actualmente las principales actividades económicas de la población son: fabricación de tabique; elaboración de tortilla a mano, la cual

se vende en la cabecera municipal; el trabajo del campo y la minería. (Bernal Ocampo, 2015).

Entre los personajes ilustres del municipio, figura Joaquín Velázquez Cárdenas y de León (1732-1786), quien nació en la ex hacienda de Acebedocla, perteneciente a Coloxtitlán, fue un distinguido catedrático de la Universidad de México, impartió física y matemáticas. Fue astrónomo y dominó temas relacionados a la geodesia y asuntos mineros. Ejecutó la galería de desagüe de los lagos del valle de México y la interpretación correcta sobre la cuenca del valle de México, dictó las pautas de la reforma minera y fue el primer director general del Real Tribunal de Minería, entre otros. (INAFED, 2010)

Sus fiestas patronales se realizan el 20 de enero en honor a San Sebastián y según lo marque el calendario se celebra a la Santísima Trinidad.

Entre sus principales costumbres y tradiciones se encuentran: Representación del viacrucis, el cual recorre la principales calles de la comunidad y en la que participan los miembros de la misma; la celebración del día de muertos, en ella las personas ponen ofrendas en sus hogares y asisten el primero de noviembre al panteón a donde llevan flores y veladoras; las posadas, la celebración de la navidad inicia una semana antes con las tradicionales posadas en las que después de la letanía se reparten envoltorios, cañas, ponche, tamales, pozole o según las posibilidades del organizador. Una de las tradiciones más importantes es el festejo de las fiestas patrias, ya que la comunidad realiza una representación de la lucha entre españoles e indígenas y la cual congrega a visitantes de otras comunidades.

La gastronomía de esta comunidad está basada en el consumo de productos de temporada, así como de maíz y frijol, ingredientes básicos en la alimentación del pueblo, así mismo la gastronomía de Coloxtitlán se ha visto influenciada por festividades religiosas. A continuación, se presenta una serie de platillos identificados como tradicionales dentro de la comunidad.

ATOLE DE ELOTE CON CALABAZA

Bebida

6 personas

Ingredientes:

- 1 elote tierno
- 2 elotes sazones (más duros)
- 1 calabaza huichayota chica
- 1 rama de anís silvestre
- 5g de tequesquite
- Piloncillo al gusto
- 2lt de agua



Procedimiento:

Hervir agua en un recipiente de barro.

Desgranar los elotes; aquellos que ya no están tiernos se muelen en el metate para obtener una masa que dará consistencia a la bebida, colar e incorporar al agua hirviendo. Añadir los granos de elote tierno junto con la calabaza cortada en cubos hasta que estén bien cocidos.

Mezclar el tequesquite en media taza de agua y mover, posteriormente se deja reposar para que la tierra se asiente. Una vez que la calabaza y los granos de elote están cocidos se incorpora el claro de tequesquite y se endulza con piloncillo.

Por último, se licúa el anís con un poco de agua, se cuela si es necesario y se incorpora a la preparación, dejándolo dar un último hervor.

Información relevante:

Dicha bebida se consume en los meses de agosto y septiembre por la temporalidad de los ingredientes.

Sustituyendo el piloncillo por un poco de sal, las comunidades obtienen un chile atole (el comensal agrega salsa de chile manzano con epazote y limón).

Su consumo está ligado a la fiesta de la comunidad de Tetzicapan, la cual se celebra en honor a San Nicolás Tolentino el día 10 de agosto. Hace algunos años las señoras acudían con sus milpas adornadas para recibir la bendición sobre la cosecha, hasta ese día, se limitaba el consumo de algunos de los productos de la temporada como: elotes, chilacayotes, calabazas y frijol tierno. Por la tarde se hacía un convivio en el que muchas señoras llegaban con su atole de elote con calabaza.

ATOLE DE MAÍZ

Bebida

6 personas

Ingredientes:

300g de maíz crudo

Piloncillo o sal al gusto

1.5lt de agua



Procedimiento:

Remojar el maíz durante una noche, posteriormente molerlo preferentemente en metate hasta obtener un polvo muy fino. Una vez molido es necesario que se pase varias veces por un tamiz para retirar la cutícula que desprende. Si desea puede dejar algunos trozos de maíz para que adquiera otra textura.

Ya que se obtuvo suficiente polvo, se mezcla con agua tibia y posteriormente se incorpora al agua hirviendo. Se mueve constantemente para evitar que se queme y se deja hervir hasta que los trozos de maíz estén suaves. Si se prefiere se puede endulzar con piloncillo o agregar un poco de sal.

Información relevante:

La mayoría de las personas mayores de 50 años coinciden en que el atole de maíz era una bebida de consumo diario; sin embargo, por todo el trabajo que

implica su elaboración, su consumo ha disminuido drásticamente, actualmente son muy pocas las personas que de vez en cuando lo elaboran.

De acuerdo al trabajo de campo realizado, las personas elaboraban continuamente esta bebida por su aporte nutrimental, ya que cuando se carecía de almuerzo, un buen jarro de atole les calmaba el apetito y les permitía realizar sus actividades sin ningún problema hasta la hora de la comida.

PICO DE GALLO

Sopa

6 personas

Ingredientes

3 elotes tiernos
1 chilacayote chico
1 diente de ajo
¼ de cebolla
Chile manzano al gusto
Epazote
Sal
1.8lt de agua



Procedimiento:

Desgranar los elotes y hervirlos con cebolla y ajo, cuando están semi cocidos, se agrega el chilacayote cortado en cubos medianos. Se agrega chile manzano y sal al gusto. Ya cuando está suave el chilacayote, se agrega el epazote y se dejar hervir durante tres minutos. Se sirve caliente y se consume con limón.

Información relevante:

El pico de gallo es una sopa que se consume durante los meses de agosto y septiembre.

Se desconoce por qué se le denomina pico de gallo a pesar de que la versión original no lleva ningún tipo de carne, no obstante, algunos creen que el nombre viene a partir del chile manzano, pues esta sopa resulta ser muy picante.

Actualmente la comunidad ha convertido esta sopa en un plato fuerte añadiéndole piezas de pollo y/o camarones secos.

Debido a la cercanía de la comunidad con el pueblo vecino de Tetzicapan, los pobladores participan de la tradición de no cortar elotes antes de la fiesta de San Nicolás (se realiza el 10 de septiembre)

MOLE ROJO

Plato fuerte

6 personas

Ingredientes:

50g de chile pasilla
50g de chile mulato
50g de pipián molido
15g de pasitas
50g de cacahuete
50g de almendra
1 rajita de canela
½ bolillo
1 tortilla dorada
1 plátano macho
1 tablilla de chocolate
15g de ajonjolí
5 galletas marías
3 clavos de olor
3 pimientas
Sal c/n
6 muslos de pollo
100g de manteca de cerdo



2lt de caldo de pollo

Procedimiento:

Retirar las semillas a los chiles, una vez limpios se asan ligeramente y se reservan. En el mismo recipiente se tuestan los cacahuates, las almendras peladas, el ajonjolí, las pasas, pimienta y demás especias.

En un poco de manteca se dora la tortilla y el pan, reservar. En la misma grasa se fríen los primeros ingredientes, sumando el plátano y las galletas.

Posteriormente se muelen todos los ingredientes en seco, en el molino de mano y posteriormente se remuelen en el metate incorporando un poco de caldo hasta obtener una pasta suave y homogénea.

Por último, se sella el pollo con manteca, a continuación, se incorpora la molienda y hasta que esté bien frita se le agrega caldo, se añade chocolate al gusto, y se rectifica el sabor con sal. Se mueve constantemente hasta que la carne está bien cocida.

Información relevante:

El mole de dicha comunidad tenía una característica peculiar pues carecía de notas dulces, por el contrario, predominaba un sabor intenso a comino, sin embargo, esta preparación ya no se realiza de tal manera, pues ahora el mole rojo es ligeramente dulce y picante.

A pesar de que para muchas familias el mole es sinónimo de fiesta, la elaboración artesanal ha disminuido por todo el trabajo que implica; ahora muchas personas prefieren comprar la pasta para ahorrar tiempo y esfuerzo.

En algunos lugares la carne se hierve para obtener el caldo que servirá para la elaboración, en Zacualpan la mayoría de las cocineras cuecen la proteína junto con la pasta de mole, para que todos sus jugos enriquezcan la preparación, cuando la carne ha alcanzado su cocción la retiran, ya que para una fiesta dejan hervir el mole hasta por 7 horas.

MOLE VERDE

Plato fuerte

6 personas

Ingredientes:

200g de semilla de pipián

5g de cominos

50g de chile serrano

3 dientes de ajo

¼ de cebolla

1 ramita de tomillo

6 muslos de pollo

50g de manteca de cerdo

Sal c/n

2lt de agua



Procedimiento:

Hervir pollo con ajo y cebolla.

Tostar las semillas de pipián enteras (con cáscara) y molerlas hasta obtener un polvo fino, licuarlo junto con los cominos, el chile, el ajo, el tomillo y poca agua.

Freír la salsa en manteca de cerdo e incorporar caldo de pollo. Mover constantemente hasta que la salsa esté bien cocida. Sazonar con sal al gusto e incorporar las piezas de pollo.

Información relevante:

A pesar de que el mole es el platillo oficial de las fiestas, el mole con menor presencia es el verde a pesar de que elaboración es más sencilla que la del mole rojo.

TAMALES DE HABA

**Antojito
tamales.**

Rinde aproximadamente 25

Ingredientes:

1kg de masa para tamal. (El nixtamal se deja hervir alrededor de 5 minutos, no más porque cuando se muele queda una masa pegajosa y dificulta la elaboración de los tamales)

500g de haba semi cocida

Totomoxtle c/n

Sal c/n

100g de manteca de cerdo (opcional)

Agua c/n



Procedimiento:

Se humedece la masa con un poco de agua, (solo para hacerla manejable) se sazona con sal y se mezcla muy bien. Si se desean hacer con manteca, se bate la manteca hasta que forme burbujas, se añade el polvo de maíz, agua necesaria y sal. Para este tipo de tamales la masa no debe quedar suelta, su consistencia es similar a la que se utiliza para hacer tortillas.

A parte se muelen las habas en seco, es decir no se debe añadir el caldo de su cocción, su molienda debe de formar una masa y salar.

Posteriormente se extiende la masa de un grosor de aproximadamente 3mm, se le unta una capa de haba y posteriormente se enrolla. Una vez formado un taco se porciona del tamaño deseado y se coloca en la hoja de maíz previamente hidratada.

Otra técnica para formar el tamal es el de la tortilla, se hacen varias tortillas y se apilan alternando con la masa de haba, hasta obtener el tamaño deseado. Posteriormente se corta en rectángulos y se colocan sobre la hoja de maíz. Se colocan en una vaporera y se llevan a cocción por aproximadamente 50min.

Información relevante:

Dichos tamales son el complemento oficial del mole rojo o verde, se consumen incluso más que las tortillas respectivamente.

La técnica de la tortilla es menos utilizada porque se desperdicia mucho producto e invierte más tiempo.

Los tamales de haba o frijol sustituyen al taco placero de otras regiones, pues en Zacualpan lo que las personas acostumbran almorzar son tamales de frijol con chicharrón, pápalos, aguacate o algún otro producto de temporada.

Hasta hace aproximadamente 30 años, la venta de tamales de haba era una de las principales actividades económicas para las mujeres de la comunidad, su venta se realizaba los domingos en el tianguis de Zacualpan, hoy día no hay una sola mujer que elabore los tamales y los venda en la plaza.

TORTAS DE QUELITE ZORRO

Plato fuerte

6 personas

300g. de quelites zorros

2 huevos

Aceite c/n

400g de tomate

Chile serrano al gusto

1 ajo

Agua c/n

Sal c/n



Preparación:

Batir las claras a punto de turrón, posteriormente se le agregan las yemas y un poco de sal. A continuación, se incorporan los quelites limpios, se forman pequeñas tortas y se fríen en aceite.

Se elabora una salsa con los ingredientes restantes, se pone a hervir y cuando está bien cocida se le agregan las tortas, se dejan hervir durante 5 minutos y se retira del fuego.

Información relevante:

Se le denomina quelite a varias especies silvestres comestibles cuando aún están tiernas, ejemplo de ello son las verdolagas, romeritos, huauzontles, entre otras; la mayoría de estas especies crecen como arbusto, no obstante, en Zacualpan se le denomina quelite zorro o quelite de palo, al retoño de un árbol familia de los guajes y cuya temporada de producción es en los meses de marzo y abril.

Los españoles que vivían en la comunidad de Tetzicapan, se encargaban de menospreciar este producto por tener un aroma muy fuerte. Actualmente los pobladores de aquella comunidad siguen sin consumirlo.

Los platillos que se elaboran con este ingrediente forman parte de la gastronomía de cuaresma, por la temporada en que se producen.

TORTAS DE ZOMPANTLE

Plato fuerte

6 personas

Ingredientes:

300g de flores de zompantle tiernas

30g de tequesquite

2 huevos

Aceite c/n

50g de Chile guajillo

500g de jitomate



1 diente de ajo

500ml de agua

Sal c/n

Procedimiento:

Limpiar las flores. Se consumen preferentemente las flores tiernas que no se han abierto, si ya están abiertas se debe retirar el pistilo para evitar que la preparación amargue.

Se disuelve un poco de tequesquite, se deja asentar la arena para utilizar únicamente el agua. A este resultado las personas le denominan claro de tequesquite. Posteriormente se ponen a hervir las flores con el claro de tequesquite hasta que estén suaves.

Batir las claras a punto de turrón e incorporar las yemas, posteriormente agregar las flores.

Con la ayuda de una cuchara se van formando pequeñas tortas y se pasan a freír. Para la salsa: asar chiles, jitomate y ajo; hidratar los chiles y licuar con los demás ingredientes asados.

Freír la salsa e incorporar suficiente agua y sal, dejar hervir y cuando esté a media cocción incorporar las tortas. Dejar que la salsa termine de sazonar

Información relevante:

Las tortas de flores de tzompantle forman parte de la gastronomía de cuaresma, ya que su temporada de producción se da entre los meses de marzo y abril. En la comunidad se distinguen por lo menos dos variedades de colorín, las flores que se pueden comer son aquellas de color rojo intenso, porque existen unas un poco más rosadas pero según la experiencia de las cocineras aquellas flores hacen daño.

Las cocineras tradicionales advierten que si no se hierven las flores con tequesquite nunca se van a cocer.

CLEMOLE DE RES

Plato fuerte

6 personas

Ingredientes:

- 6 trozos de codillo de res
- 3 papas chicas
- 3 calabazas de castilla chicas
- 3 zanahorias medianas
- 100g de ejotes
- 1 elote
- 3 dientes de ajo
- ¼ de cebolla
- 1 ramita de epazote
- 50g de masa
- Para la salsa:
- 50g de chile ancho
- 1 ajo
- ¼ de cebolla



Procedimiento:

Lavar y hervir la carne con ajo y cebolla.

Lavar y desinfectar verduras. Una vez limpias cortar la calabaza y las papas en 4, pelar la zanahoria y cortarla en bastones de aproximadamente 4cm de largo. Cortar los ejotes en pequeñas tiras, aproximadamente de 3cm. Cortar el elote en rodajas. Cuando la carne esté a media cocción, se empiezan a incorporar las verduras, de acuerdo a su orden de cocción.

Para la salsa: retirar las semillas a los chiles e hidratarlos, licuarlos con ajo y cebolla. Colar la salsa e integrar al recipiente donde se están hirviendo los demás ingredientes.

Desleír la masa en un poco de agua fría e incorporarla al caldo. Salar y rectificar sazón. Una vez que se incorpora la masa se debe mover de vez en cuando para evitar que se peque.

Ya que están cocinas la carne y las verduras se le incorpora el epazote y se deja hervir por 5 minutos más. Se sirve caliente y se acompaña con cebolla picada y limón.

Información relevante:

El clemole es un platillo de consumo habitual, es decir no se requiere de fechas especiales, sin embargo, durante los meses de septiembre y octubre se acompaña con tamales de elote.

Algunas personas consumen los tamales de elote, como si fuera el mismo elote hervido, es decir: al tamal le untan mayonesa y queso.

CARNE DE CERDO EN SALSA DE JUMIL

Plato fuerte

6 personas

6 pares de costillas de cerdo

400g de tomate

50g de chiles verdes

1 cucharada de jumiles

3 ajos

¼ de cebolla

Sal c/n



Procedimiento:

Colocar la carne en una cazuela y agregarle agua (apenas que cubra la proteína) añadir ajo y cebolla y hervir hasta que se evapore todo el líquido. Retirar el ajo y la cebolla. En el mismo recipiente, a fuego bajo se deja sellar la carne. (A veces no es necesario añadirle grasa, ya que la carne suelta la propia).

Para la salsa se licúan los tomates y los chiles crudos, ajo y cebolla además de los jumiles previamente asados. La salsa se incorpora al recipiente donde se encuentra la carne y se deja hervir hasta que esté bien cocida. Rectificar sazón.

Información relevante:

A pesar de que el Estado de Guerrero es el más conocido por la recolección de jumiles, Zacualpan colinda con dicho territorio, lo cual permite que en sus cerros también se reproduzca dicho insecto.

La recolección de jumiles varía, pero oscila entre los meses de octubre y diciembre.

El insecto puede consumirse crudo, seco o tostado.

TORREJAS

Postre

6

personas

Ingredientes:

3 teleras o bolillo de preferencia duros.

1 huevo

200g de piloncillo

Aceite c/n

1 raja de canela

1lt de agua



Procedimiento:

Porcionar el pan en rebanadas de aproximadamente 3cm. se bate el huevo a punto de turrón y se sumergen en él lo trozos de pan, posteriormente se doran en aceite. En una olla se realiza un jarabe con agua piloncillo y canela al gusto,

cuando esté hirviendo se le agrega el pan capeado, se deja hervir hasta que el pan esté suave.

Información relevante:

Las torrijas son un postre tradicional de la cuaresma y consiste en un pan capeado y ahogado en jarabe de piloncillo con canela.

GAMA DE LA PAZ



Gama 2008). Las principales actividades económicas del pueblo son: la minería, el trabajo del campo y en menor proporción la producción de dulces de pipián y azúcar, así como dulces cristalizados. Los dulces de pipián mejor conocidos como “pipilitas” y los borreguitos (dulces de azúcar) se elaboran para la celebración del día de muertos. Por su parte los dulces cristalizados los elaboran de manera permanente y los venden los domingos en la plaza municipal y en eventos festivos. (Gama Díaz 2016).

Su templo religioso conserva un estilo plateresco, en él se celebra a la Virgen de la Natividad el 8 de septiembre, además del 25 de diciembre el nacimiento de Cristo, es decir, la Navidad es una fiesta que celebran juntos.

Entre sus tradiciones más importantes se encuentran la celebración de la semana santa; el día de muertos, en la que participan los huehuenches: grupos de

hombres quienes visitan todas las casas y realizan un rezo, al finalizar el casero les ofrece fruta, pan y cera, esto es sucesivo en todas las casas hasta clarear la mañana. Al finalizar la jornada los huehuenches se reúnen en la iglesia para desayunar; para finalizar, todos los grupos de huehuenches se dirigen al panteón en donde llevan a cabo el último rosario del novenario y al que se suma toda la comunidad.

Las posadas son la víspera de la fiesta patronal por lo que las celebran con gran devoción, en ellas se reparten colaciones, tamales, ponche y se rompen piñatas. (Rosales Gama, 2008).

De acuerdo al estudio realizado, los platillos más representativos de la comunidad son los siguientes:

PULQUE AMARILLO, CHARAP

Bebida

Ingredientes:

- 1.5 lt. de pulque
- 300g de piloncillo
- 1 hoja maíz



Procedimiento:

Se coloca el pulque en un recipiente de barro. Es necesario que el recipiente esté destinado para fermentar esta bebida y evitar que adquiera otras características. Posteriormente se dora en el comal la hoja de maíz sin llegar a quemarla y se agrega entera al pulque.

Por último, se hierve un trozo de piloncillo con agua, hasta obtener un jarabe, mejor conocido como “miel de piloncillo”, cuando está lista se deja enfriar y se agrega un poco al pulque, la que sobre se reserva. A partir de este momento cada

tercer día se le agrega miel de piloncillo para que continúe fermentándose y sazone hasta el día en que ha de servirse.

Información relevante:

El pulque amarillo era la bebida más representativa de la navidad en Gama de la Paz, incluso más que el mismo ponche.

Las familias que continúan preservando dicha bebida, inician la fermentación por lo menos 7 días antes de consumirlo, pero prefieren hacerlo con 15 días de antelación.

Actualmente la bebida puede estar fermentada con cáscara de piña, aunque la receta tradicional es la que se ha presentado.

A decir verdad, en Gama no se produce pulque, sin embargo, los tlachiqueros de otras comunidades lo iban a vender a la comunidad.

TAMALES DE LENGUA

Antojito

Rinde 25 tamales

Ingredientes:

1kg de masa para tamal (Se relava el nixtamal, se escurre y se remuele para obtener una masa pulverizada)

500g de carne de cerdo deshebrada

c/n del caldo donde se coció la carne

125g de manteca de cerdo

10g de royal

c/n de sal

Para la salsa roja:

100g de chile guajillo

1 ajo

¼ de cebolla

Agua c/n

Sal c/n



Totomoxtle c/n

Procedimiento:

Batir la manteca hasta que se formen pequeñas burbujas, posteriormente se le agrega la harina de maíz previamente cernida, royal y sal, (debe quedar un poco más salado de lo normal) alternando con caldo. Se incorporan todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. La masa no debe quedar ni aguada ni muy seca, se sabe que la masa ya está lista cuando al introducir un poco de masa en un vaso con agua, esta flota.

Para la salsa: Retirar las semillas a los chiles e hidratarlos, licuarlos con cebolla, ajo y sal; rectificar sazón.

A continuación, se procede a armar los tamales: en hojas de maíz secas, previamente hidratadas, se extiende un poco de masa en la mitad de la hoja, en medio se le coloca carne deshebrada y salsa, posteriormente se junta con la otra mitad de la hoja y se colocan en la vaporera. Se cuecen por aproximadamente 1 hora.

Información relevante:

Los tamales son la cena oficial de la celebración de la navidad en Gama de la paz, reciben el nombre de tamales de lengua por su forma, ya que se extienden por toda la hoja, es decir quedan ligeramente delgados. A pesar de que también suelen elaborar tamales con salsa verde, rajas, etc., los tamales navideños siguen prefiriéndose de salsa roja e invariablemente carne de puerco.

Por cuestiones del antojo, las mujeres embarazadas no pueden participar en la elaboración de los tamales, ya que, según las cocineras de mayor experiencia, el antojo evita que los tamales terminen su cocción. Si por algún motivo se retrasara la cocción de los tamales, las cocineras colocan un muñeco de masa sobre la vaporera y le cantan o le bailan.

PIPILITAS

Ingredientes:

1kg de pipián

300g de azúcar glas

300ml de agua



Procedimiento:

Descascarar el pipián y lavar la semilla con agua. Una vez limpia se pone a secar por lo menos 24 horas.

Una vez seco el pipián se muele hasta obtener un polvo muy fino.

Se elabora un jarabe “bola suave” con azúcar glas, cuando ha llegado a tal punto se incorpora el pipián molido y se mueve constantemente hasta que la mezcla se desprende del recipiente. Es necesario que durante este procedimiento se mantenga el fuego bajo para evitar que la preparación se queme.

Se deja enfriar la masa y posteriormente se moldea.

Información relevante:

Las pipilitas son un dulce hecho a base de pipián y reciben su nombre por la forma que los artesanos le dan. Dicho dulce solo se comercializa durante las dos últimas semanas de octubre, ya que son uno de los productos que integran las ofrendas a los muertos.

A pesar de que es muy corto el tiempo de su venta, su elaboración inicia por lo menos 3 meses antes, limpiando y pelando el pipián.

Gama de la Paz es una de las pocas comunidades de Zacualpan que se dedican a la producción anual de dulces de pipián.

Como puede apreciarse la gastronomía de Gama de la Paz, también cuenta con varios productos relacionados a festividades religiosas, pero no son los únicos, la comunidad también consume: el atole de elote con calabaza, la sopa de chilacayote, el mole rojo, etc., los cuales han sido abordados con anterioridad.

HUITZOLTEPEC



Huitzoltepec es una comunidad de origen prehispánico cuyo nombre significa “Lugar o cerro del espinillo viejo”. (Bernal Ocampo, 2015). Sus primeros habitantes identificaron el potencial de estas tierras así que se dedicaron a la explotación de

bancos de cal, no obstante, hoy día las principales actividades económicas de la comunidad son: elaboración y venta de tamales de frijol, los cuales comercializan en las plazas de los municipios aledaños como Almoloya de Alquisiras, Ixtapan de la Sal, Tonalico y por supuesto Zacualpan; el cultivo del campo y en menor proporción extracción y cocción de cal (López Sotelo 2016). Dicha comunidad es una de las más grandes de Zacualpan y con alto grado de marginación, la alimentación de la población se basa en maíz y frijol y algunos otros productos de temporada. En su templo se venera a nuestra Sra. De la Asunción el 14 de febrero.

La comunidad es muy participativa y tiene una costumbre muy peculiar: en cada celebración cívica, social o religiosa, las personas acostumbran convivir con tamales de frijol y mole rojo, es una característica que al menos en el municipio los hace resaltar.

Además de su fiesta patronal, la comunidad preserva la costumbre de celebrar el día de muertos con gran peculiaridad; ahí durante toda la noche del 31 de octubre se tocan las campanas y las ofrendas nuevas se componen de canastos. Los familiares y amigos acostumbran llevar una canasta con fruta, pan, dulces, velas y una servilleta nueva, bordada especialmente para el difunto. Al finalizar dicha celebración, el casero desocupa la canasta y la regresa al dueño con algún otro producto como muestra de agradecimiento. (Rivas, 2015)

A continuación se presentan los platillos identificados

ATOLE DE MAÍZ

Bebida

6 personas

Ingredientes:

- 300g de maíz entero
- 200g de piloncillo o sal c/n
- 1.8lt de agua
- 1 raja de canela



Procedimiento:

Tostar el maíz sin que se queme. Posteriormente se muele de preferencia en el metate hasta obtener un polvo muy fino. Si se desea se puede reservar un poco cuando apenas se ha quebrado para agregarlo y darle una textura diferente a la bebida.

Posteriormente es necesario que se pase la molienda por un tamiz, para retirar el exceso de cutícula. Ya que se obtuvo suficiente polvo fino, se mezcla con agua tibia y posteriormente se incorpora al agua hirviendo. Se mueve constantemente para evitar que se queme y se deja hervir hasta que los trozos de maíz estén suaves en caso de que así lo hay preferido. Se añade la canela y deja hervir hasta que hay impregnado su sabor.

Si se desea puede dejarse simple y cuando se sirve cada quien le agrega una pizca de sal, pero si se prefiere dulce entonces se agrega el piloncillo hasta que se diluya por completo y se retira del fuego.

Información relevante:

A diferencia del atole de Coloxtitlán, en Huitzoltepec tuestan los granos de maíz, lo cual permite obtener un sabor completamente diferente, además de agregar canela.

Las personas de esta comunidad también coinciden en que este atole es parte de la alimentación básica del pueblo.

Varias familias lo siguen consumiendo como parte de su desayuno.

ATOLE DE FRIJOL

Bebida

6 personas

Ingredientes:

300g de frijol flor de mayo

1.8lt de agua

250g de piloncillo



Procedimiento:

Hervir agua.

Tostar el frijol sin que se queme para evitar que amargue la preparación, posteriormente se muele en el metate hasta dejar una harina muy fina. Ya que se obtuvo suficiente, se incorpora a la olla de agua hirviendo. Se mueve constantemente para evitar que se queme y se deja hervir hasta que el frijol se sienta bien cocido. Se agrega el piloncillo al gusto hasta que se diluya por completo y se retira del fuego.

PULQUE AMARILLO, CHARAPE O TEPACHE

Bebida

6 personas

Ingredientes:

1.5 lt de pulque

300g de piloncillo

Cáscara de piña o naranja criolla

1 raja de canela

300ml de agua



Procedimiento:

Colocar el pulque en un recipiente de barro con las cáscaras. Hervir un trozo de piloncillo con canela hasta obtener un jarabe no muy espeso, cuando está lista se deja enfriar y se agrega junto con el pulque. A partir de este momento cada tercer día se le agrega miel de piloncillo para que continúe fermentándose y sazone hasta el día en que ha de servirse.

TAMALES DE FRIJOL

Antojito

Rinde aproximadamente 25 tamales

Ingredientes:

1kg de masa para tamal. (El nixtamal se deja hervir alrededor de 5 minutos, no más porque cuando se muele queda una masa pegajosa y dificulta la elaboración de los tamales)

500g de frijol semi cocido

Totomoxtle c/n

Sal c/n

100g de manteca de cerdo

Agua c/n



Procedimiento:

Se humedece la masa con un poco de agua, (solo para hacerla manejable) se sazona con sal y se mezcla muy bien. Si se desean hacer con manteca, se bate la manteca hasta que forme burbujas, se añade el polvo de maíz, agua y sal. Para este tipo de tamales la masa no debe quedar suelta, su consistencia es similar a la que se utiliza para hacer tortillas.

A parte se muelen el frijol en seco, es decir no se debe añadir el caldo de su cocción, su molienda debe de formar una masa.

Posteriormente se extiende la masa de un grosor de aproximadamente 3mm, se le unta una capa de frijol y posteriormente se enrolla. Una vez formado un taco se porciona del tamaño deseado y se coloca en la hoja de maíz previamente hidratada.

Otra técnica para formar el tamal es el de la tortilla, se hacen varias tortillas y se apilan alternando con la masa de haba, hasta obtener el tamaño deseado. Posteriormente se corta en rectángulos y se colocan sobre la hoja de maíz.

Se llevan a una cocción a vapor por aproximadamente 50min.

Información relevante:

Dichos tamales son el complemento oficial del mole rojo o verde.

Los tamales de haba o frijol sustituyen al taco placero de otras regiones, pues en Zacualpan lo que las personas acostumban almorzar son tamales de frijol con chicharrón, pápalos, aguacate o algún otro producto de temporada.

Las cocineras de esta comunidad han preservado la costumbre de hacer mole y tamales para cualquier tipo de evento comunitario, además de que continúan vendiendo sus tamales en las ferias o los fines de semana en las principales plazas de la región (Tonatico, Ixtapan, Coatepec, Almoloya de Alquisiras y por supuesto Zacualpan).

MAMATLA



Mamatla es también una de las primeras comunidades de Zacualpan, su origen es prehispánico y su nombre significa: “Lugar de terrazas o escaleras” (Bernal Ocampo, 2015). Las principales actividades económicas a las que se dedica la población son: el comercio, y la horticultura. Muchas personas se dedican al cultivo de hortalizas como espinacas, acelgas, cilantro, rábano, etc., los cuales venden durante la semana en el mercado municipal, también suelen aprovechar los productos de temporada como el durazno, el capulín, membrillo, pera, entre otros.

Su templo fue construido en 1592, en honor a el Sr. Santiago Apóstol, pero desde mediados del siglo XVIII, se venera al Sr. de Chalma (Cristo Crucificado), durante la semana de pascua. Dicha celebración constituye una de las principales de todo el municipio, atrae a un gran número de visitantes de otros municipios, incluso de otros estados; hasta el día de hoy es de las pocas fiestas patronales más largas, pues se realiza durante toda la semana y no hay un solo día en el que dejen de llegar peregrinaciones y otros visitantes congregados por la devoción.

Además de la fiesta patronal, los habitantes conservan otras tradiciones como la celebración del día de muertos con ofrendas y las posadas en diciembre.

PIPILOLES

Antojito

25 pipiloles

Ingredientes:

1kg de masa de maíz blanco

Azúcar c/n



Preparación:

Para hacer las tostadas de maíz se debe remoler la masa en el metate, si es necesario se le añade un poco de agua, su consistencia debe quedar como si se fueran a hacer tortillas.

Para dar forma a los pipiloles se debe seguir remoliendo hasta en la orilla del metate con la finalidad de que la masa vaya cayendo. Se debe tener cuidado para evitar que la tortilla que cae no se rompa. A continuación, se pasan al comal caliente y se dejan tostar, se debe estar dando vueltas para evitar que se quemen.

Una vez dorados los pipiloles se espolvorean con azúcar.

Información relevante:

Los pipiloles forman parte de una tradición religiosa, pues son el desayuno con el que se inicia la fiesta de la Pascua en Mamatla.

El sábado de gloria las mujeres de la comunidad de Mamatla se dan cita en la iglesia del pueblo para lavar la ropa de todas las imágenes, quienes durante esa semana permanecen completamente cubiertas a la vista del público. Las mujeres van al río acompañadas de la banda de viento para realizar tal labor. A su regreso el mayordomo les ofrece un peculiar desayuno, que consiste en una tostada de maíz azucarada y atole de amaranto.

TAMALES DE CAPULÍN

Dulce

8 tamales

Ingredientes:

1kg de capulines

150g de harina

Azúcar c/n



Procedimiento:

Se ponen a hervir los capulines con el azúcar y muy poca agua, se dejan en el fuego hasta que la fruta se deshaga y la pulpa se desprege del recipiente, posteriormente se le añade harina conforme vaya necesitando. (La harina solo se utiliza para ligar y mejorar la consistencia del producto, así que es posible que no se utilice la cantidad propuesta.)

Se deja enfriar la mezcla y posteriormente se coloca en hojas para tamal.

PAN DE MAMATLA

Desde hace por lo menos 35 años, la familia Díaz Rosales se ha encargado de dar a conocer su comunidad gracias al pan que elaboran y aunque prescindimos de las recetas, no podemos dejar de dar el crédito a este producto, mejor conocido como pan de Mamatla.

Todos los domingos se puede encontrar el puesto de la señora Honorina con sus tinajas repletas de finos, conchas y hojaldras, los cuales hasta hace un par de años eran horneadas con leña y su sabor ahumado predominaba, sin embargo actualmente, por cuestiones ecológicas los productores han decidido hornearlo en estufa de gas.



Título: Pan de Mamatla; Autor: Pablo E. García Pérez

TETZICAPAN



Por último, toca conocer acerca de una comunidad originada por familias españolas, cuya posición social los llevó a recibir el adjetivo de “clasilacos” (Piña, 2015).

Tetzicapan significa “Sobre el hormiguero”, durante sus primeros años vivió un esplendor económico muy importante, por tal motivo fue conocido como: Real de

San Lorenzo (Bernal Ocampo, 2015). Algunos historiadores afirman que fue la primera comunidad que contó con electricidad, incluso antes que la misma capital mexicana (INAFED, 2005). En Tetzicapan podían encontrarse otros servicios como tiendas de raya, correos e incluso una fábrica de refrescos. Actualmente es una comunidad muy pequeña, tras la decadencia en la extracción de metales, muchas familias salieron en busca de otra fuente de empleo (Piña, 2005)

Su templo es uno de los más antiguos que aún se conservan, su fiesta principal es el 10 de agosto en la que se venera a San Lorenzo y la segunda es el 10 de septiembre en honor a San Nicolás Tolentino. Existe controversia acerca del lugar de origen de Don Joaquín Velázquez Cárdenas y de León científico reconocido a nivel nacional, algunas fuentes documentan que nació en esta comunidad, no obstante, el territorio que mencionan pertenece a la comunidad de Coloxtitlán. (INAFED, 2005)

Hoy día la principal actividad económica de la comunidad es el trabajo en el campo.

Entre sus principales tradiciones permanecen la celebración de la semana santa, el día de muertos y navidad.

Tetzicapan, es una comunidad cercana a Coloxtitlán, lo cual ha provocado que prácticamente su gastronomía sea la misma, además de que históricamente, la caída de producción metalúrgica provocó la salida de la mayoría de las familias españolas. Sin embargo, las pocas personas que quedaron preservan algunos de sus hábitos alimenticios por ejemplo siguen sin consumir el quelite zorro, ya que desde los primeros pobladores fue tachado como un producto desagradable.

Otros datos que permiten dimensionar el comportamiento de las familias acomodadas es que gustaban de apreciar el arte teatral; en la parte posterior al templo de San Lorenzo, existe un pequeño escenario y unas gradas, en donde las personas refinadas gustaban de disfrutar de obras teatrales, mejor conocidas como novelas, durante las cuáles consumían galletas y café.

Otra tradición popular fue la de regalar envoltorios (aguinaldos/colación) en las posadas, pero solo a las personas distinguidas, dichos envoltorios consistían en

un trozo de papel de estraza, el cual llevaba un ligero bordado alrededor y en el que se incluían algunos dulces, lo que no se podía omitir eran cacahuates pelados.

Por último, se puede mencionar a grandes rasgos la cotidianidad de su gastronomía pues a decir verdad si bien los españoles vivían en condiciones económicas favorables al resto de las comunidades, la región limita el acceso a algunos servicios, no obstante cada semana había un pequeño tianguis en donde se vendía carne fresca, queso de rancho, pan, leche, frutas y verduras. La comida diaria de las personas consistía en tortillas, frijoles y huevo; comer huevo en aquella época era un lujo.

Como puede observarse la comida de los españoles también era poco variada pero no limitada.

El resto de los platillos de los que se obtuvo información se han omitido ya que fueron descritos anteriormente.

Con base a lo anterior, puede decirse que el municipio de Zacualpan, al igual que muchos otros, ha conformado su historia a través del tiempo, con el ir y venir de generaciones que, a su paso, han interactuado con su espacio, otorgándole características que lo definen y distinguen de los demás. Es así como en la sierra del sur del Estado de México se ubica el Picacho de oro, un pueblo lleno de costumbres y tradiciones, Zacualpan... un rincón cerca del cielo.

El siguiente apartado presenta un breve inventario de los ingredientes producidos en la comunidad, así como de las principales técnicas culinarias y utensilios más utilizados.

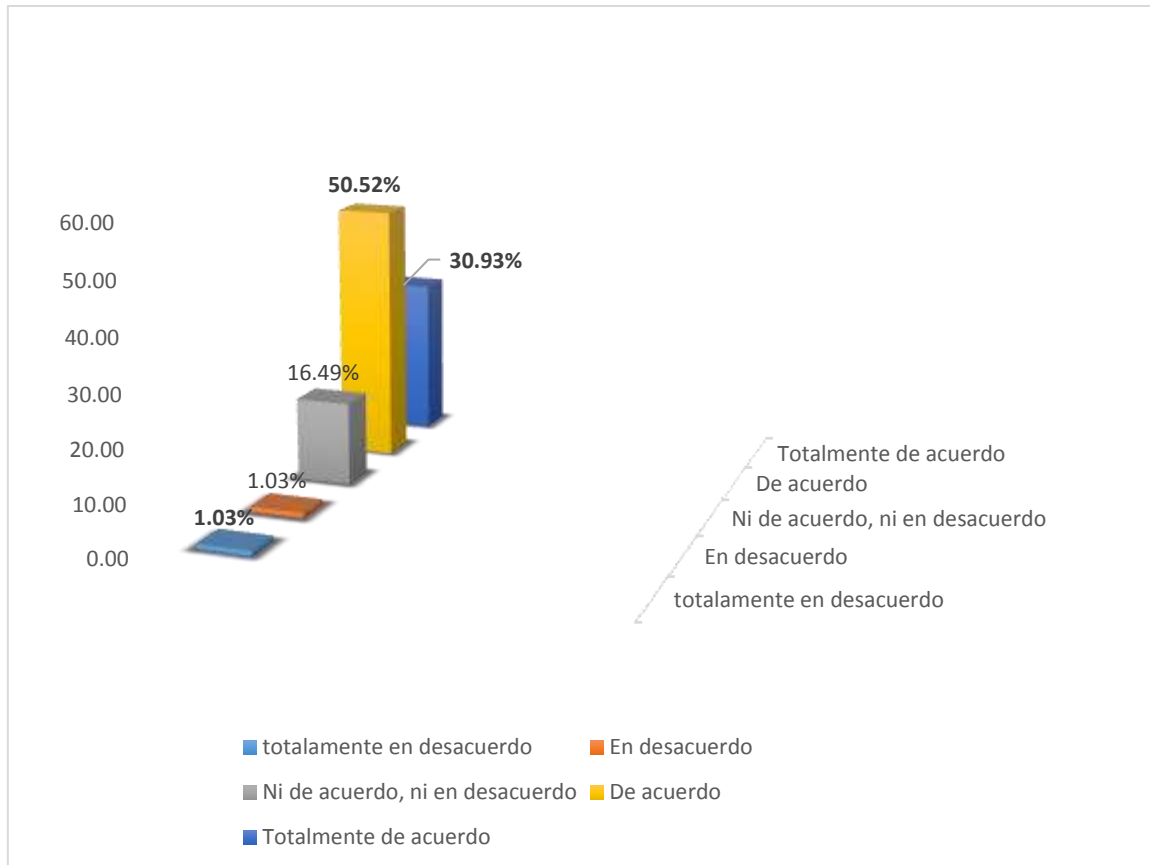
Una vez clasificados los ingredientes, productos y platillos, se realizó un análisis mediante cédulas de información basadas en la teoría de Carl O. Sauer, (1927) según García Luna (1978). Dicho filtro permitió identificar qué elementos pueden considerarse como parte de las tradiciones gastronómicas de las localidades, ya que aquel producto o platillo que no se relacionaba con las características establecidas por la geografía cultural, fue desechado al no presentar argumentos suficientes que permitieran valorarlo como tal.

La información versada en las fichas técnicas pudo traducirse en una encuesta, aplicada a alumnos de la escuela Preparatoria Of. No. 91 cuyo objeto fue conocer si los habitantes reconocen su patrimonio gastronómico. Dicha encuesta cuestiona de manera directa a los pobladores si consideran que los platillos que se les presentan forman parte de la gastronomía tradicional zacualpense.

A continuación, se presentan los resultados obtenidos mediante la aplicación de las encuestas, los cuales han sido clasificados en una serie de gráficas que permiten al mismo tiempo realizar una breve descripción de los mismos.

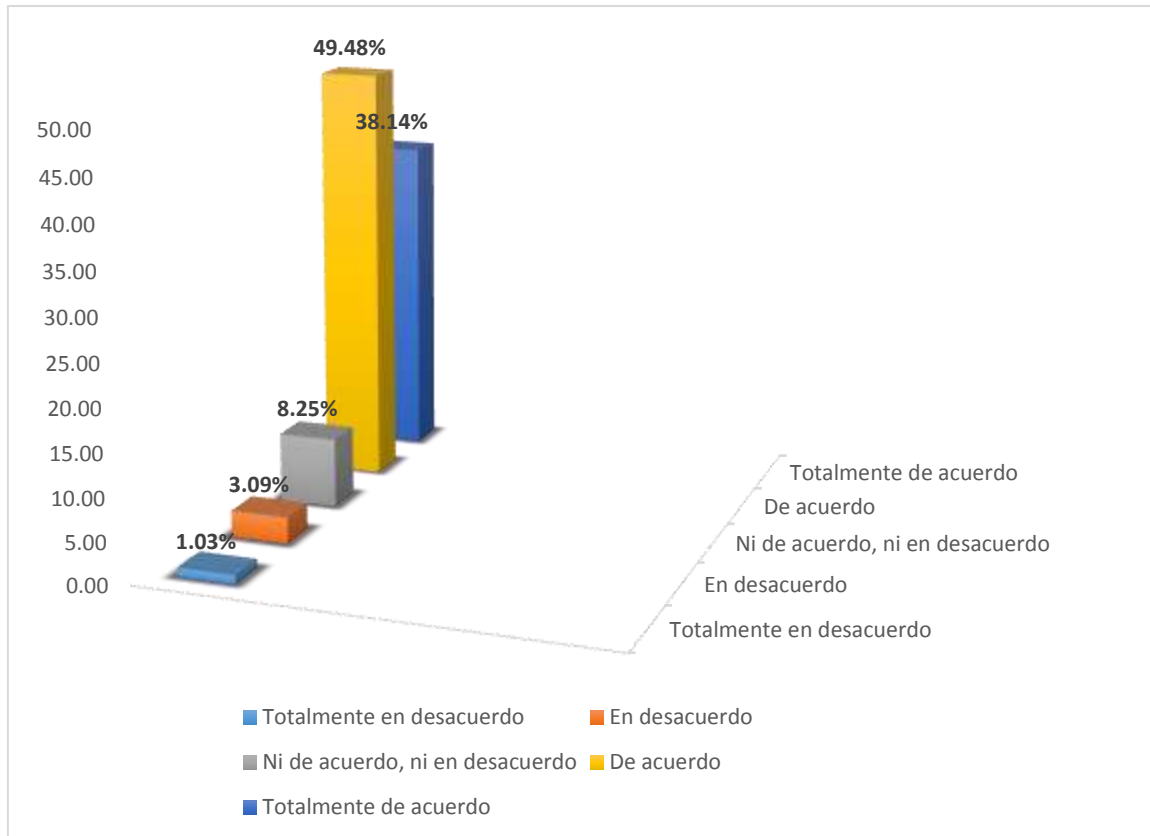
GRÁFICAS

Grafica 1. ¿Considera que la tradición de consumir tamales y pulque amarillo durante las festividades de navidad en la comunidad de Gama de la Paz, forman parte de la gastronomía tradicional del municipio?



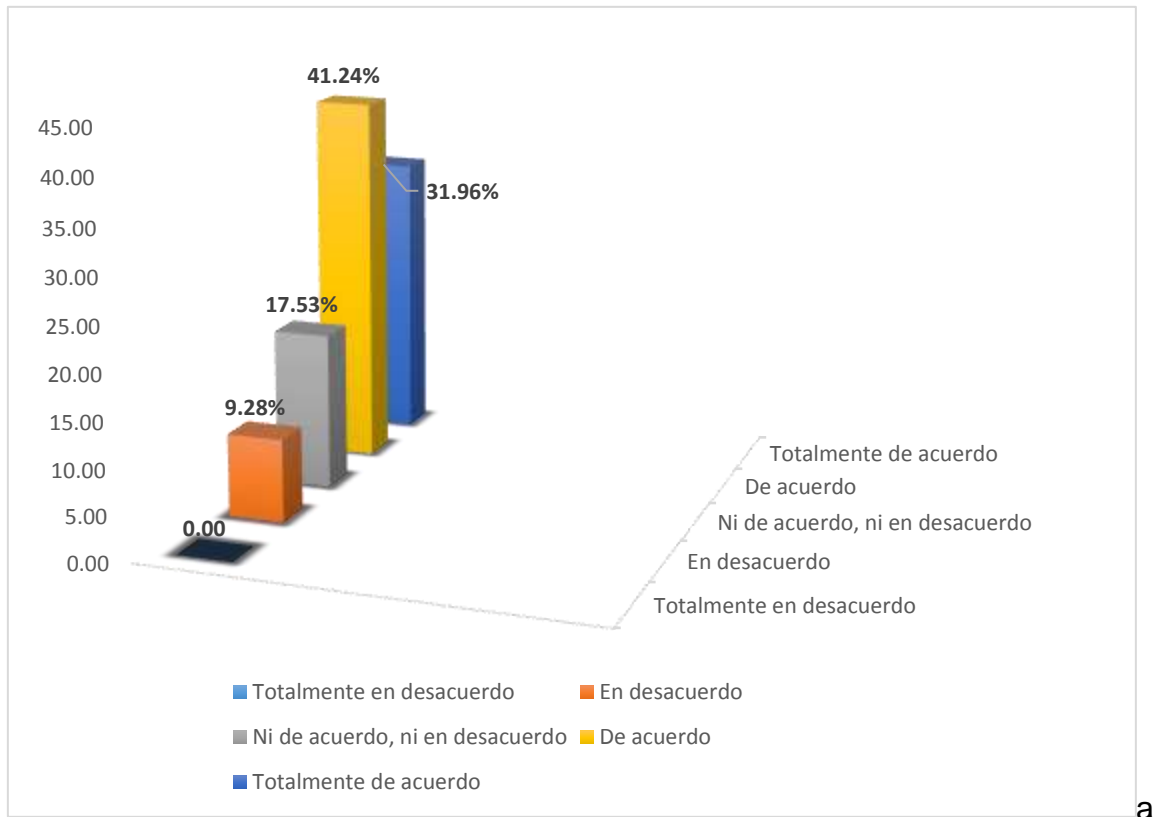
De acuerdo a términos estadísticos y con base a los resultados obtenidos en la primera gráfica, se afirma que el consumo de tamales y pulque amarillo en la comunidad de Gama de la Paz, es una tradición con la cual se identifica la población, ya que más del 50% de los encuestados contestaron de forma positiva, mientras que apenas un 2.6% no la considera como parte esencial de los recursos gastronómicos del municipio.

Grafica 2. ¿Cree que los tamales de haba y de frijol, con lo que comúnmente se acompaña el mole y cuya producción se da en mayor proporción en las comunidades de Coloxtitlán y Huitzoltepec, son un producto representativo de la gastronomía zacualpense?



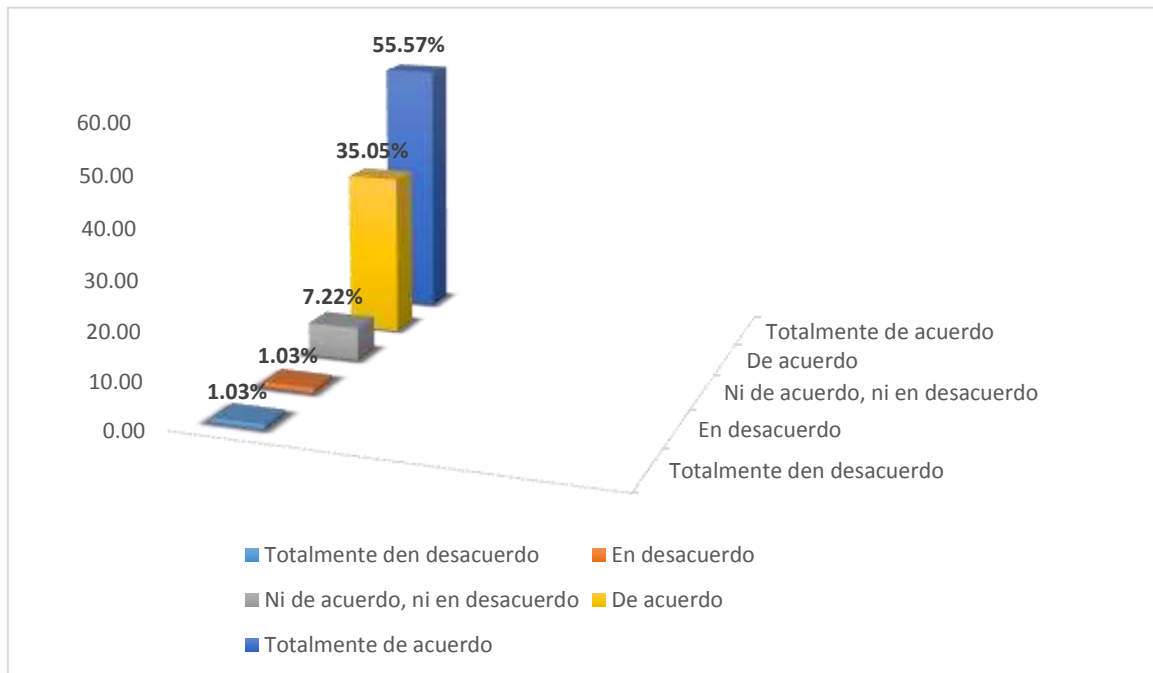
Al cuestionar a los pobladores sobre la importancia de los tamales de frijol y de haba dentro de las costumbres alimentarias del pueblo, el 87.63% de los encuestados, considera dicho producto como representativo de la gastronomía zacualpense; sin embargo la gráfica muestra que para un 12.37% tal producto no es relevante. A pesar de que dicha cifra no rebasa el 15%, sigue siendo un número considerable, lo cual desafortunadamente coincide con lo que las vendedoras dominicales comentan, pues debido a la disminución del consumo de estos tamales, algunas de sus compañeras han tenido que irse a las plazas de otros municipios mientras que algunas otras sencillamente han dejado de venderlos.

Gráfica 3. ¿El pan de Mamatla es muy reconocido dentro y fuera del municipio por propios y visitantes, considera que es uno de los productos por el que el municipio debe ser reconocido?



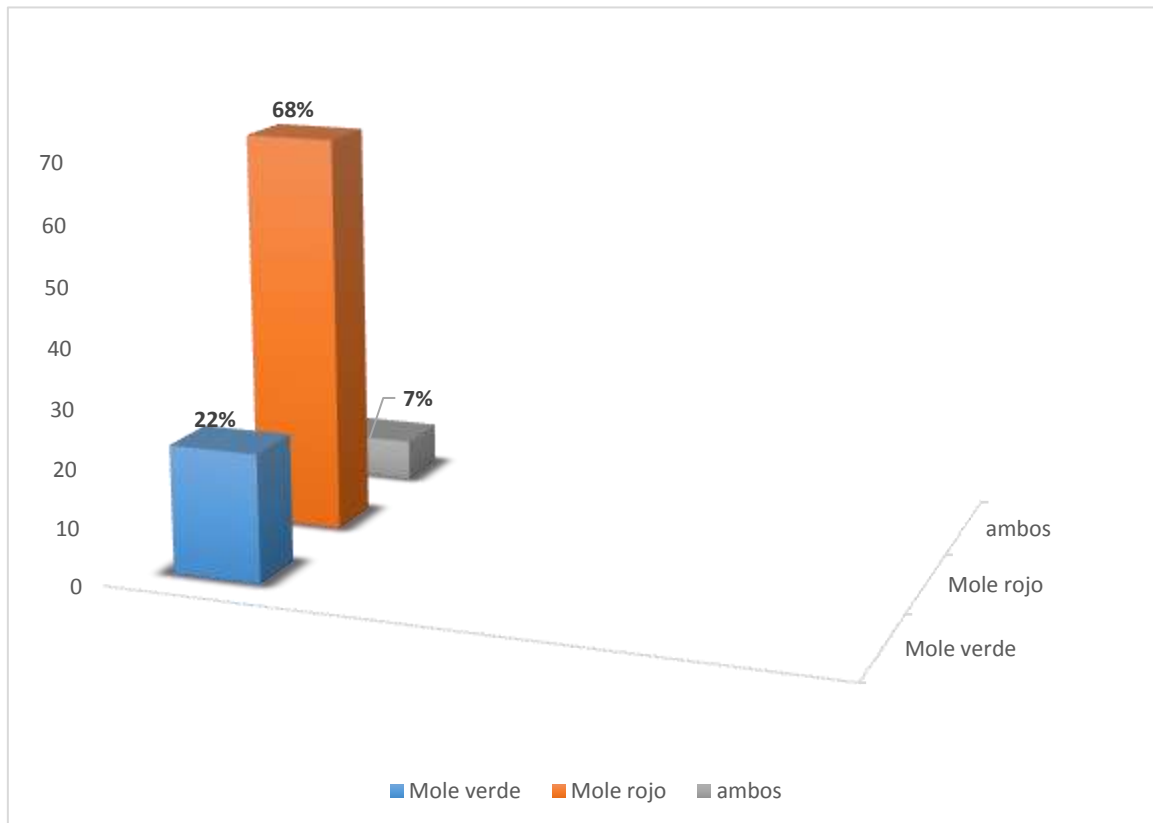
La presente gráfica muestra la percepción de los zacualpenses respecto al pan de la comunidad de Mamatla; el cual a pesar de que solo se comercialice una vez a la semana en la plaza de la cabecera municipal, es considerado por el 73.20% como un producto que forma parte de las tradiciones alimentarias de las familias zacualpenses y que además caracteriza al municipio frente a los visitantes; no obstante más del 15% de los encuestados se muestran imparciales, lo cual refleja la poca relevancia del producto para dichas personas, más el 9.28% para quienes definitivamente no tiene importancia alguna.

Gráfica 4. ¿Según su punto de vista, el mole es uno de los platillos predilectos en las festividades del municipio?



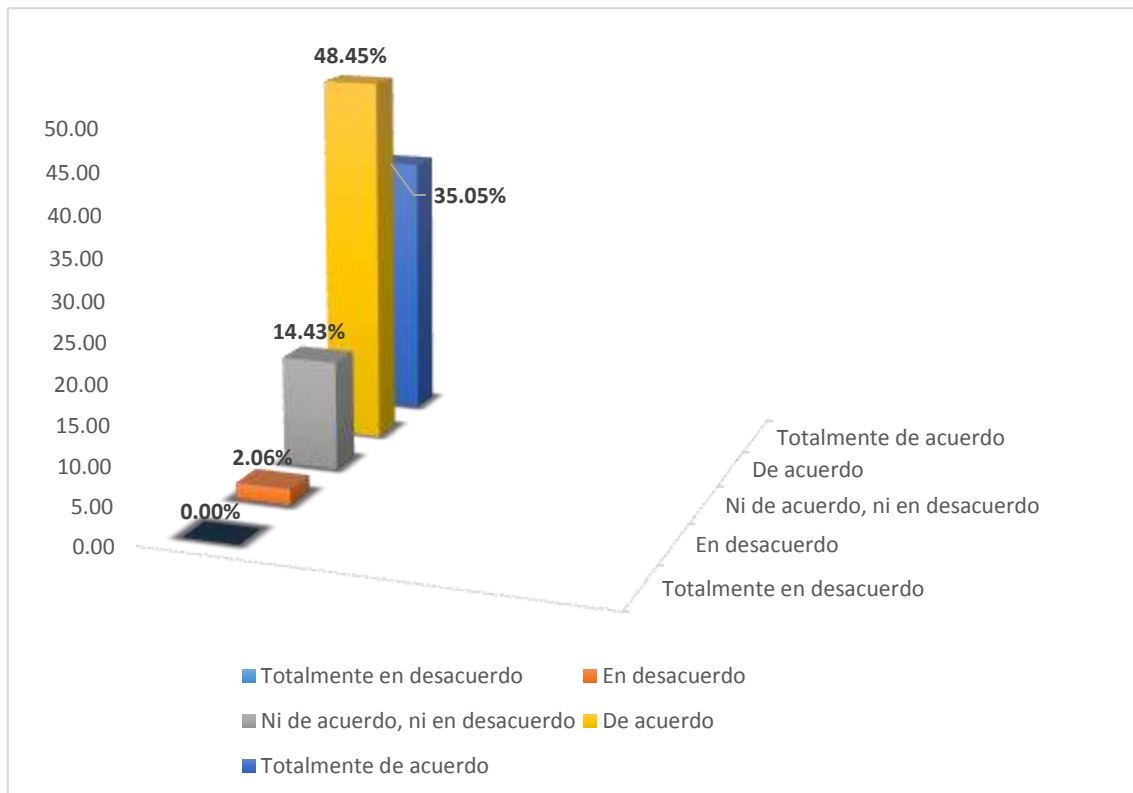
El mole es uno de los platillos más emblemáticos de México y lo ha sido también para Zacualpan, pues más del 90% asegura que continúa siendo el plato predilecto en celebraciones que ameritan productos más elaborados, no obstante, la gráfica muestra un mínimo pero importante porcentaje de personas que definitivamente no consideran esta elaboración primordial dentro de sus eventos, ya que ha sido desplazado por otros platillos como: las carnitas y barbacoas de res, borrego o chivo, aunado a que elaborar mole es muy costoso.

Gráfica 5 ¿Cuál es el mole que más consume?



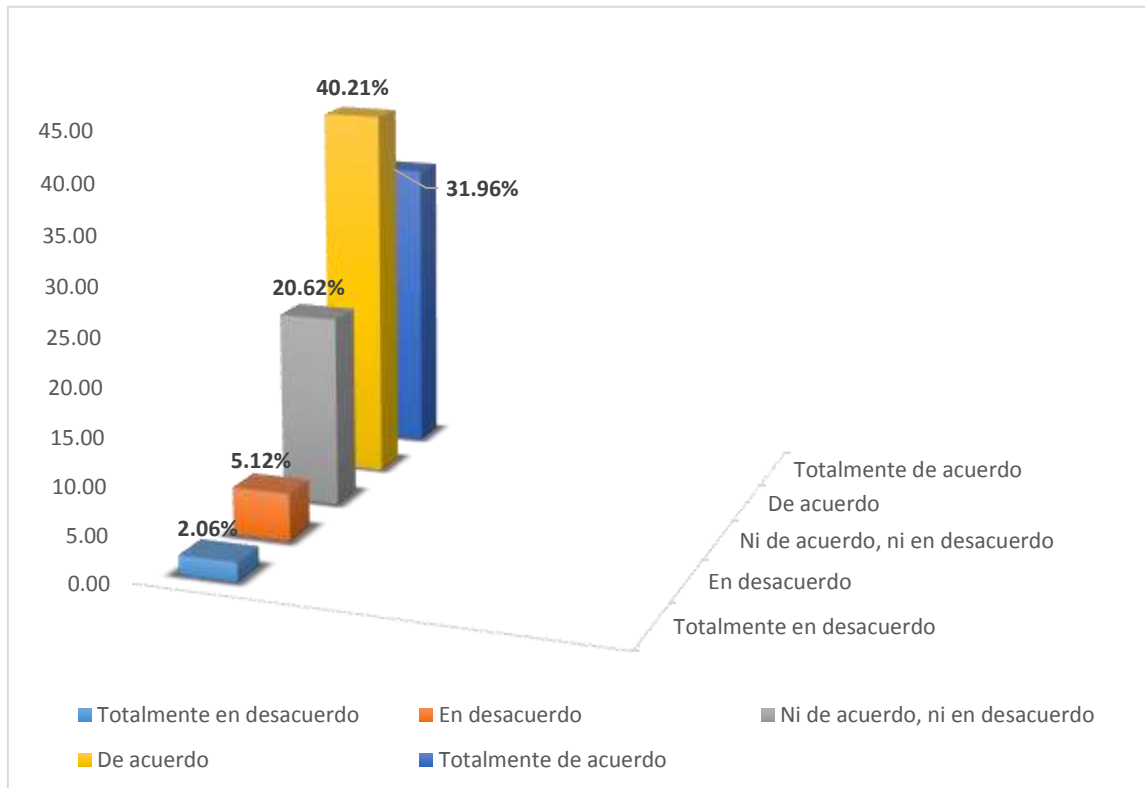
Para complementar las respuestas de la gráfica 4, se cuestionó a la población sobre sus preferencias en el consumo del mole, los resultados muestran que la mayoría de la población se inclina por el consumo del mole rojo, el cual a decir verdad es el que más se elabora para compartir durante alguna celebración. El 22% prefiere el mole consumir mole verde, el cual generalmente se consume entre familia.

Gráfica 6. ¿El chilacayote, borrego o pico de gallo como mejor se conoce en las comunidades de Coloxtitlán y Tetzicapan, es una sopa con productos de la temporada de lluvias (chilacayote, granos de elote, chile manzano y epazote), cree que debe ser un platillo con el cual los Zacualpenses nos sintamos identificados?



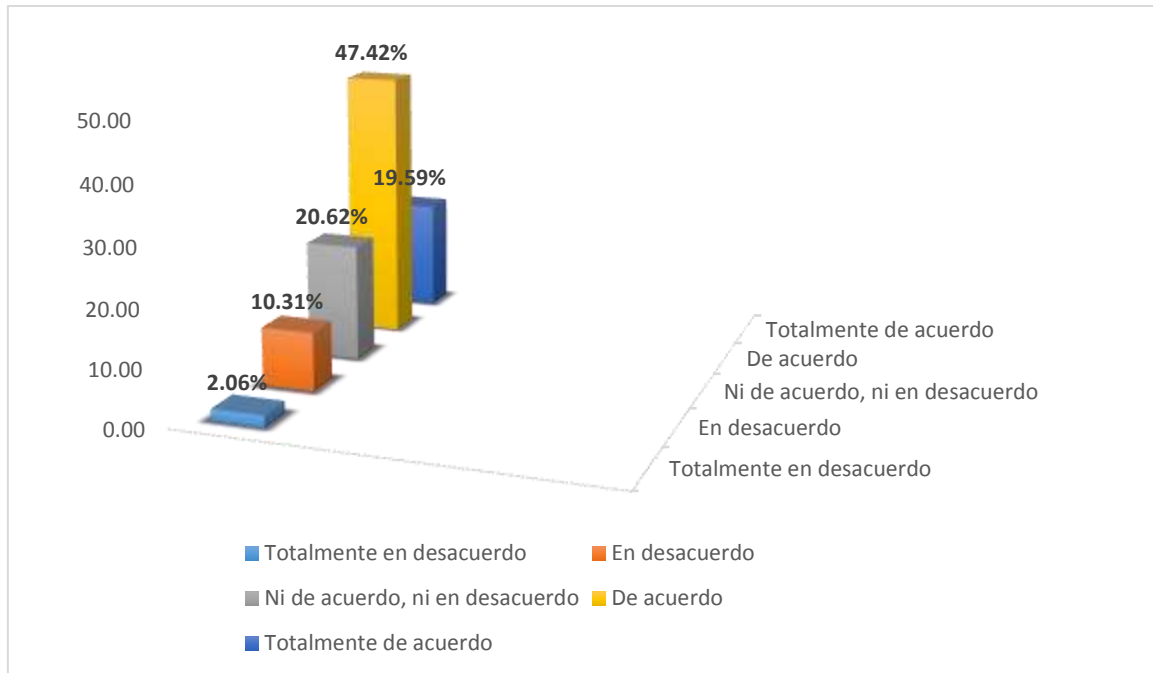
La gastronomía local de Zacualpan se conforma por varios platillos de temporada, ejemplo de ello es el pico de gallo, chilacayote o borrego; la gráfica 6, afirma que el 83.51% de la población, considera a dicha preparación como un elemento particular del municipio, mientras que en la contraparte el 2.06% la percibe como una preparación simple, es decir carece de elementos potenciales para considerarla como un platillo importante, sin embargo, estadísticamente, sí puede considerarse al pico de gallo, dentro del repertorio culinario propio de Zacualpan.

Gráfica 7. ¿Los atoles forman parte de la alimentación del pueblo, entre ellos destaca el atole de elote de calabaza, chile atole y atole de maíz, está de acuerdo que son los atoles más consumidos en el municipio?



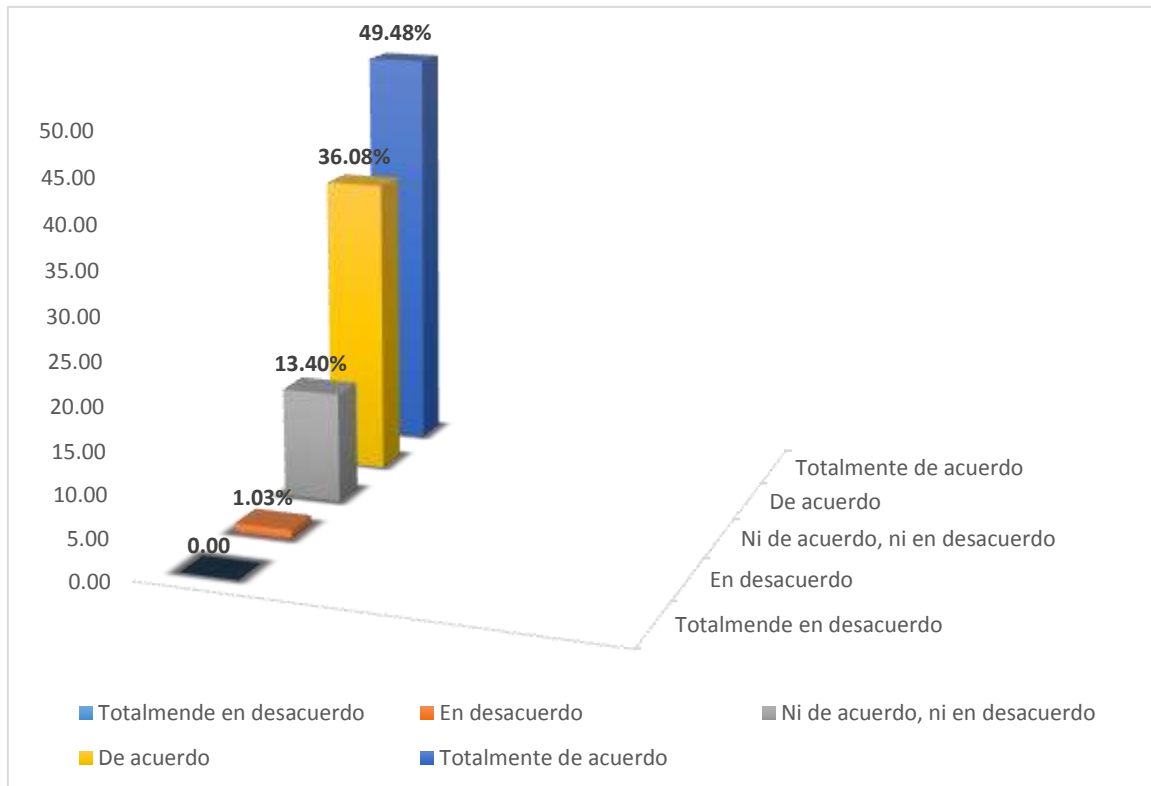
Los atoles son un producto consumido frecuentemente en el municipio, fueron un elemento básico en la alimentación de las personas adultas durante su infancia; algunos de los más representativos son: el atole de elote con calabaza, el chile atole y el atole de maíz. La gráfica 7, muestra que más del 70% de los encuestados considera a los antes mencionados como los principales, por otra parte, el 7.22% no considera estos atoles como los más representativos, ellos creen que algunos otros como el de masa, frijol, amaranto, ciruela y cacahuate pueden tener la misma importancia o incluso más que los otros.

Gráfica 8. ¿El quelite de árbol o quelite zorro, es un ingrediente de temporada que se consume de diferentes formas, entre ellas tortas en salsa verde, supone que tanto el ingrediente como los productos que con él se elaboran, forman parte de la distinguida gastronomía de Zacualpan?



De acuerdo a los resultados obtenidos, el 47.42% de la población acepta estar de acuerdo en reconocer al quelite y sus platillos como productos distinguidos de la gastronomía del municipio, esta respuesta es reforzada por un 19.59%, quienes manifiestan estar totalmente de acuerdo; mientras que otro 12.37% no concuerda con las primeras cifras. Finalmente, un 20.62% no está a favor ni en contra de considerarlo así. De esta manera se puede señalar, que a pesar de que un alto porcentaje de la población esté en contra de considerar al quelite y sus preparaciones como característicos de la gastronomía zacualpense, la mayoría refiere estar de acuerdo con la propuesta.

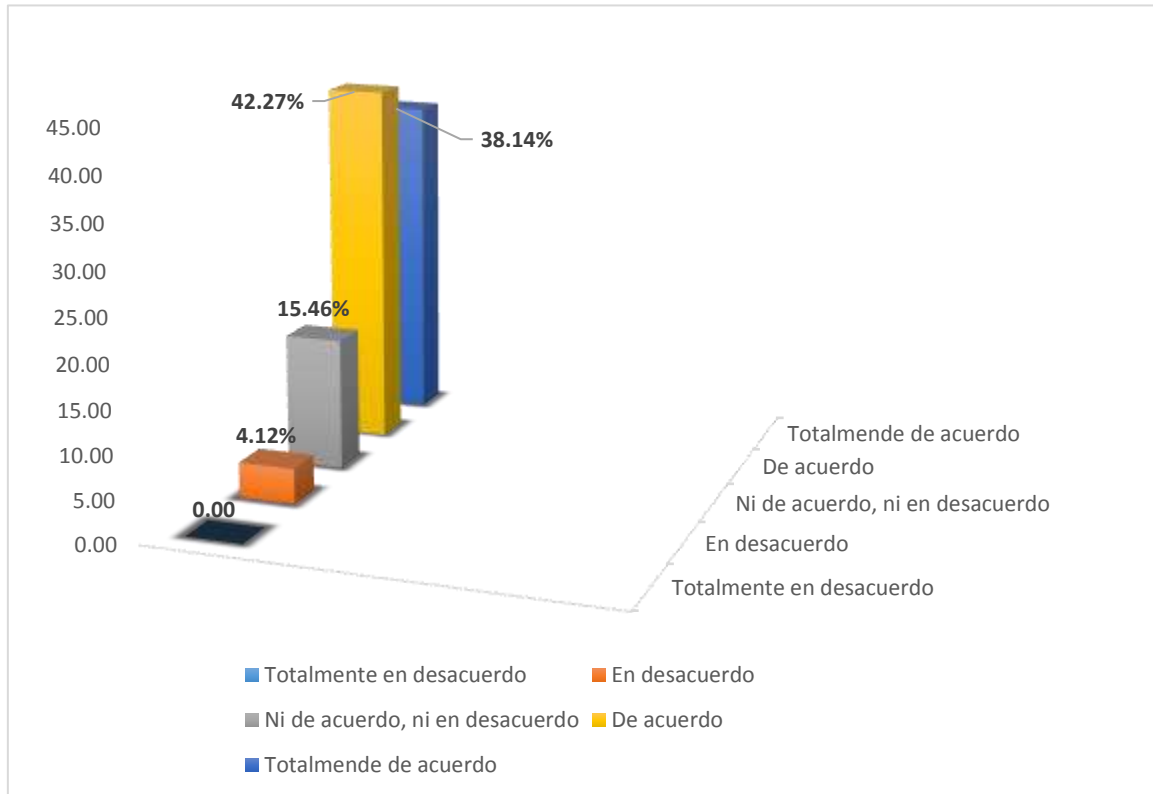
Gráfica 9. ¿Está de acuerdo que la carne de cerdo en salsa de jumil debe ser señalado como un platillo representativo de nuestra gastronomía?



La gráfica 9, muestra el grado de aceptación de la carne de cerdo en salsa de jumil, como platillo representativo de Zacualpan; según los resultados, el 85.57% de la población, refiere estar a favor de tal consideración; el 13.40% permanece indiferente a tal preparación, mientras que solo el 1.03% considera absolutamente, que no es un platillo que debería reconocerse como representativo de la gastronomía zacualpense.

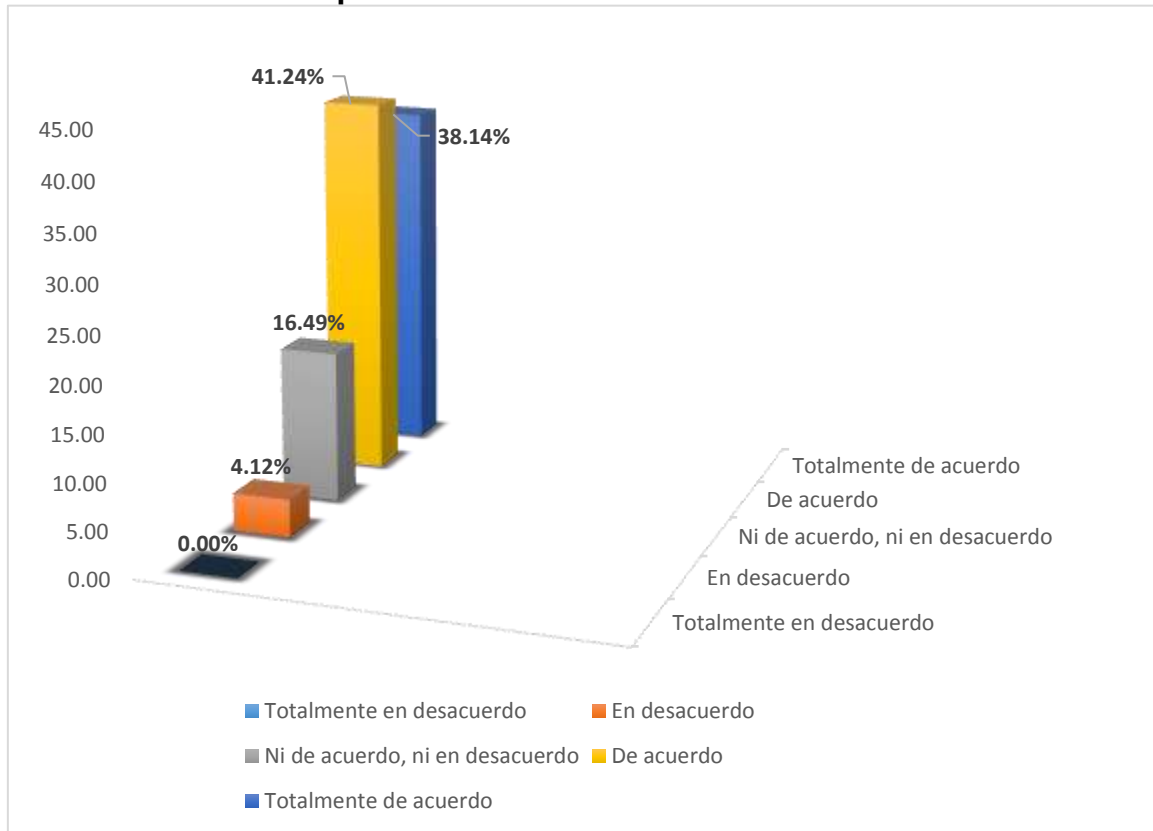
Por lo tanto, de los resultados derivados de esta gráfica, se concluye estadísticamente, que la carne de cerdo en salsa de jumil, sí forma parte del patrimonio gastronómico de Zacualpan.

Gráfica 10. ¿Las tortas de flores de zompante son un platillo tradicional dentro del municipio, cree conveniente considerarlas como parte de la auténtica gastronomía zacualpense?



De acuerdo a los resultados obtenidos en esta gráfica, se sostiene que el 42.27% de la población, está de acuerdo en considerar a las flores de zompante y sus platillos como parte de la auténtica gastronomía de Zacualpan, así mismo el 38.14% lo ratifica, al responder estar totalmente de acuerdo. En polo opuesto el 4.12% contradice las primeras afirmaciones al mostrar su desacuerdo para tal consideración. En este sentido puede confirmarse, que tanto el ingrediente como los platillos que con él se elaboran, son productos auténticos que conforman las tradiciones culinarias de Zacualpan.

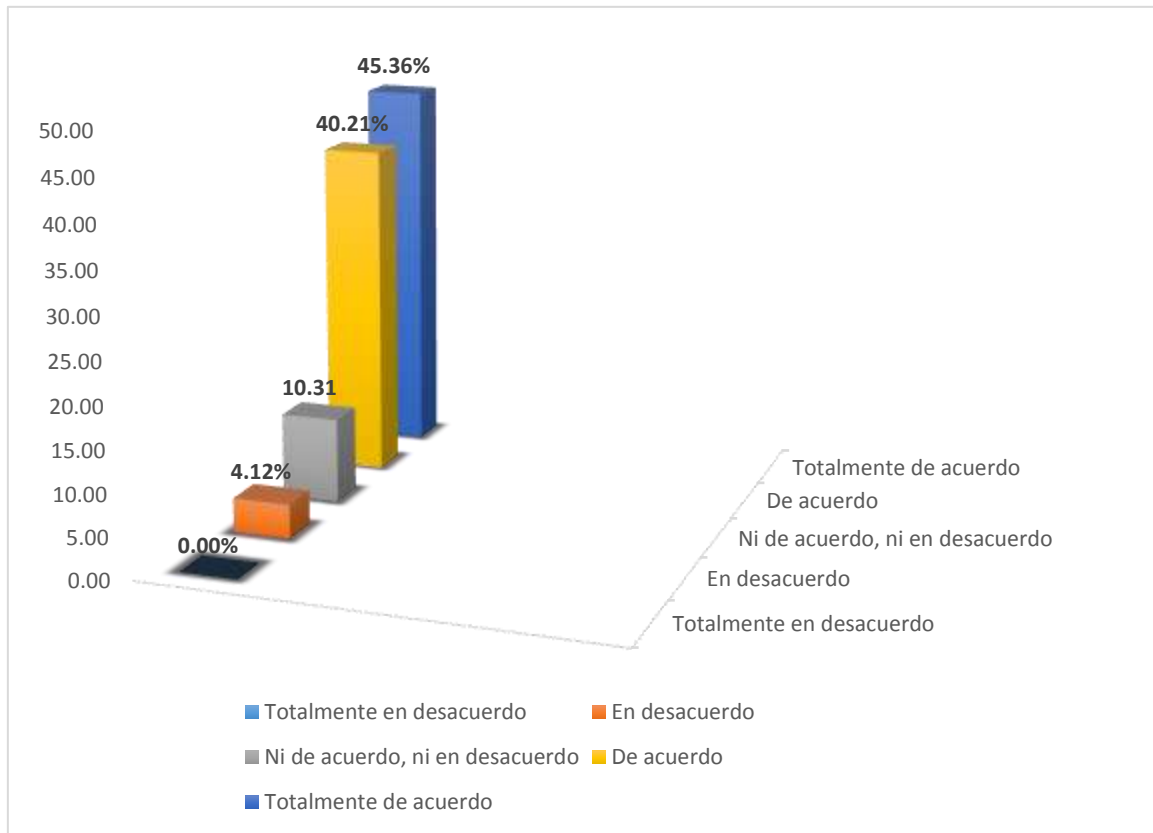
Gráfica 11. ¿En algunas comunidades es común consumir tamales de elote con caldo rojo, piensa que este platillo forma parte de la gastronomía tradicional del municipio?



En la presente gráfica se observa que, un total de 79.38% de los encuestados conocen acerca del consumo de tamales de elote con caldo de pollo, por lo cual manifiestan estar a favor de considerarlos como platillos representativos del municipio, en tanto que otro 4.12% dice estar en desacuerdo. Para otro 16.49% dicho consumo no tiene relevancia por lo que puede o no considerarse de tal forma.

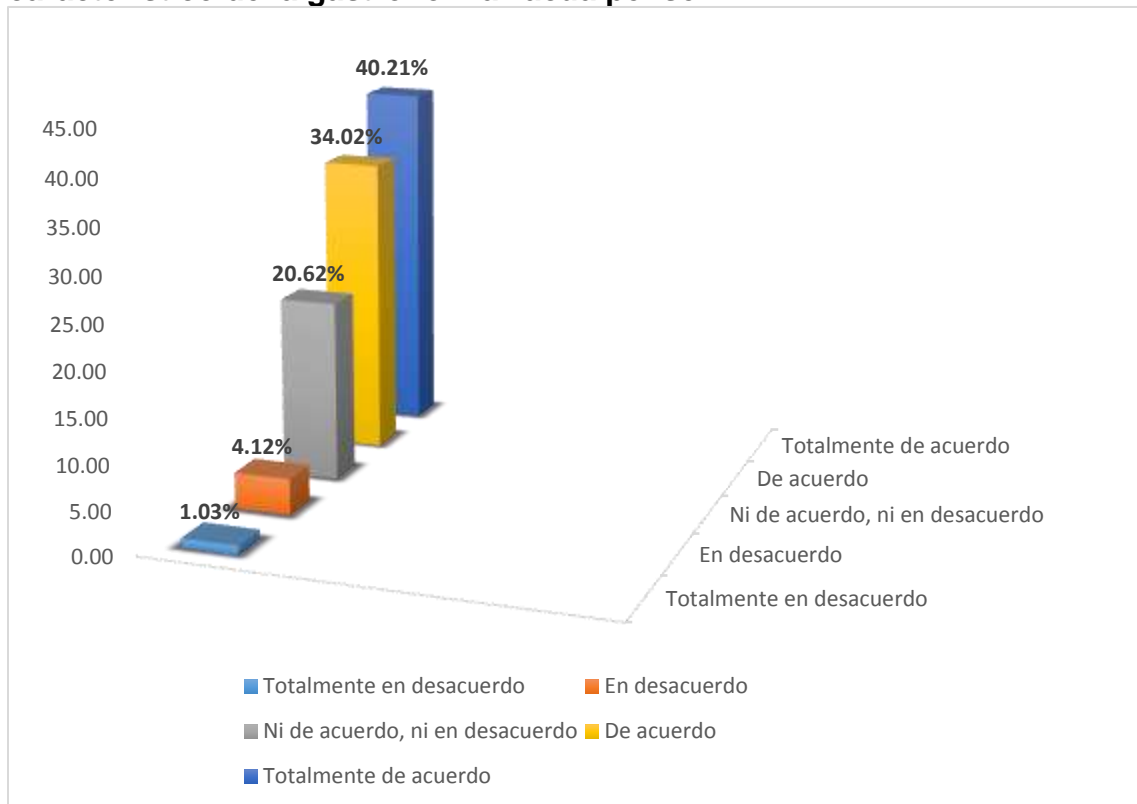
Por lo tanto, se considera que consumir caldo de pollo con tamales de elote, sí es una costumbre característica del municipio, por lo que puede considerarse como parte de su identidad gastronómica.

Gráfica 12. Algunas comunidades elaboran dulces de pipián, especialmente para el día de muertos, cree que esta tradición es característica de la gastronomía del municipio



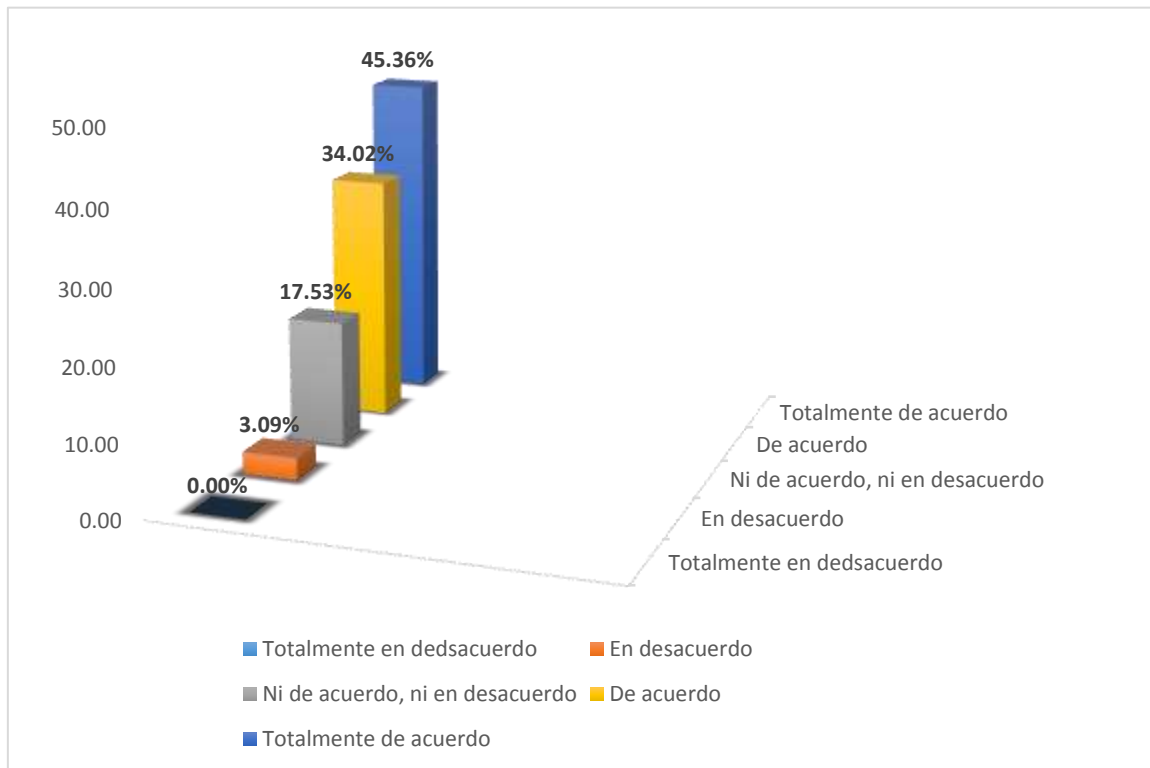
Desde el punto de vista estadístico, la gráfica 12, que corresponde a la aceptación del dulce de pipián como característica culinaria del municipio, manifiesta tener un valor altamente significativo, al considerar que la mayoría de la población, 45.36% respondió estar totalmente de acuerdo, lo cual puede corroborarse con el otro 40.21% que respondió estar de acuerdo. No obstante, dicho resultado se ve contrarrestado con la percepción del 4.12% quienes afirman estar en desacuerdo; a pesar de, puede considerarse a la preparación a los dulces de pipián como un producto característico del municipio.

Gráfica 13. ¿Desde su punto de vista, las torrijas son un postre característico de la gastronomía zacualpense?



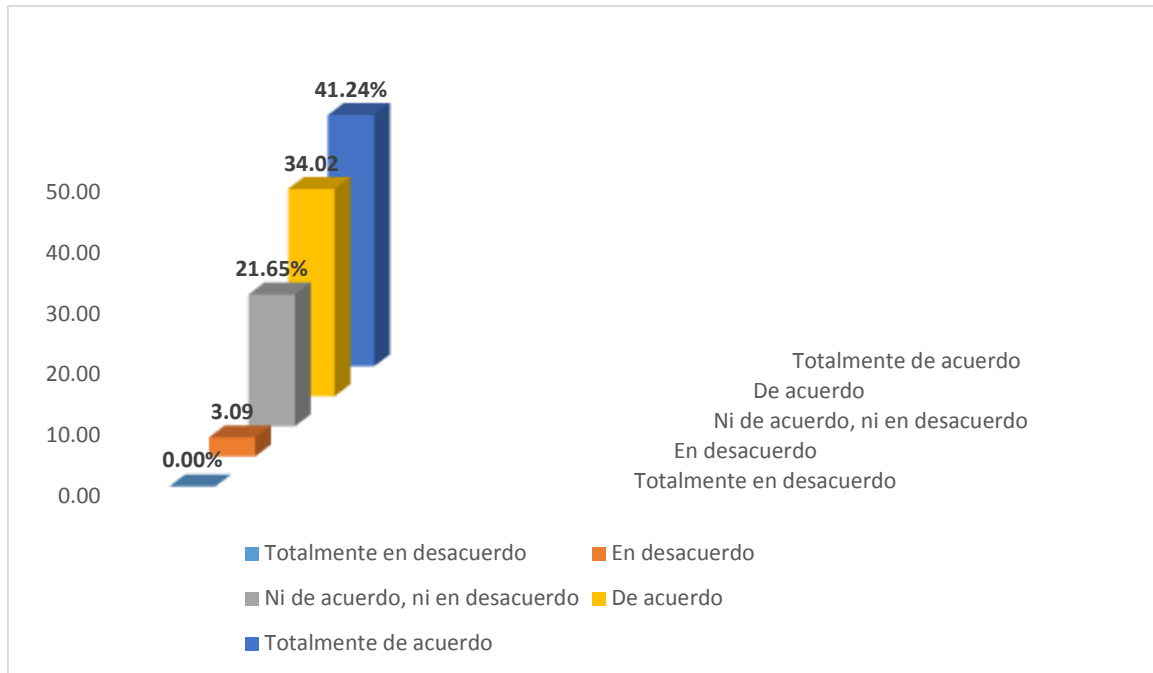
Como se puede apreciar, la gráfica 13 muestra el nivel de aceptación que tienen las torrijas como postre de alto consumo en Zacualpan, por lo cual se puede decir que la mayor parte de la población las consideran como un producto característico de Zacualpan, ya que las dos mayores cifras 34.02% y 40.21%, respondieron positivamente a los ítems de acuerdo y totalmente de acuerdo, respectivamente; mientras que el 5.15% no acepta que las torrijas sean considerados como algo característico del municipio.

Gráfica 14. ¿Considera que el capultamal es un producto que distingue a la gastronomía del municipio?



En la gráfica 14, que responde acerca de la percepción de los zacualpenses frente a los tamales de capulín, se obtuvo, que el 45.36% de la población está totalmente de acuerdo al considerarlos como un producto más que integra la gastronomía de Zacualpan, otro 34.02% menciona estar de acuerdo; el 17.53% no está ni de acuerdo, ni en desacuerdo y el 3.09 está en desacuerdo. Con base a lo anterior, puede considerarse estadísticamente que los tamales de capulín, sí pueden ser considerados como parte del patrimonio gastronómico del municipio.

Gráfica 15. Durante la mañana del sábado de gloria, en la comunidad de Mamatla se ofrece un peculiar desayuno el cual consiste en atole de amaranto y pipiloles (tostadas dulces de maíz). ¿Cree que dicha tradición debe valorarse como parte de la gastronomía auténtica del municipio?



La presente gráfica muestra valores en orden decreciente en el que por lo menos el 75% se obtuvieron los siguientes resultados, el 41.24% de la población considera a los pipiloles como parte de la gastronomía auténtica de Zacualpan al responder, totalmente de acuerdo; otro 34.02% menciona estar de acuerdo, mientras que un 21.06% no se muestra ni a favor ni en contra; finalmente el 3.09 manifiesta su desacuerdo ante tal planteamiento. Con lo anterior, se puede afirmar que los pipiloles, sí son considerados como un producto gastronómico zacualpense.

Como se puede apreciar, la mayoría de los encuestados identifica los productos y platillos como parte de la gastronomía tradicional de Zacualpan, es decir, las personas reconocen su patrimonio gastronómico.

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Durante el desarrollo de la investigación se ha dicho que la gastronomía local es una variable que consolida la cultura de una sociedad y puede considerarse como un factor potencial que fortalece la identidad de los pueblos; en este sentido los gráficos anteriores confirman la relevancia de la gastronomía para los zacualpenses, ya que de acuerdo a las estadísticas, la mayoría de los pobladores identifica la gastronomía tradicional de su municipio, no obstante, una de las premisas que da pie a esta investigación menciona que la identidad gastronómica de Zacualpan es poco reconocida. En este apartado se esbozan de manera general los resultados a fin reafirmar los mismos.

Para un mejor uso de los datos, las tradiciones culinarias de Zacualpan pueden clasificarse en: cotidianas, de temporada, de festividades religiosas y de fiestas sociales; esta clasificación destaca el comportamiento de los habitantes del municipio frente a los distintos momentos de su vida.

Al respecto, se puede resaltar que existen algunos platillos que únicamente se elaboran en comunidades y fechas específicas, tal es el caso del pulque amarillo y los tamales de lengua elaborados en la comunidad de Gama de la Paz y consumidos durante la festividad de la Natividad, o de los pipiloles tradicionales de la fiesta de Pascua en Mamatla; si bien su producción y consumo se da en un momento específico y únicamente en las comunidades mencionadas, estos productos se han popularizado gracias a las fechas a las que están ligados. La fiesta de Mamatla en la que se venera el señor de Chalma es la fiesta más larga de todo el municipio y probablemente la más grande; recibe un gran número de visitantes de los municipios aledaños y de los estados de Guerrero, Michoacán y Morelos principalmente. La fiesta da inicio con un desayuno ofrecido por el mayordomo, el cual consiste en atole generalmente de amaranto y los tradicionales pipiloles, es así como las personas locales y los visitantes son partícipes de tal tradición, convirtiéndolos en un producto auténtico de la gastronomía zacualpense y mejor aún, reconocidos no solo por propios sino por visitantes quienes también dan fe de este aspecto gastronómico. El caso de los

tamales y pulque de Gama de la Paz es similar, todos los visitantes son atendidos por los vecinos de la comunidad con tamales. Los lugareños preservan la tradición de comer tamales desde la noche buena, es decir, mientras que en otros hogares se puede consumir pozole, mole, pavo, etc., la cena oficial en Gama, la constituyen los tamales. Es muy común escuchar en esas fechas la frase: vamos a los tamales a Gama, lo cual pareciera insignificante, sin embargo, el hecho de que las demás personas asocien dicho evento religioso con un aspecto gastronómico da cuenta no solo de una tradición, sino de una identidad cultural que se complementa con la devoción de las personas y el momento de compartir con sus seres queridos.

Por otra parte se encuentra el mole rojo, consumido generalmente en eventos sociales; tal tradición pareciera perder fuerza frente a preparaciones como las carnitas de cerdo, barbacoas o menús contemporáneos, no obstante, pese a lo laborioso de la preparación y el gasto económico que implica, el mole sigue viéndose como un platillo de gala, por ello a pesar de que el menú oficial sea otro, se ha arraigado la tradición de colocar mole al centro de las mesas para que los invitados lo degusten; en algunas ocasiones dicha preparación se reserva para las personas distinguidas del evento. Tal aspecto muestra como las personas se resisten a renunciar a una tradición de muchos años, pues hasta hace algunas décadas el mole era el único platillo que se servía.

Es importante destacar que la gastronomía zacualpense también es caracterizada por hacer uso de los productos de temporada, entre los que destacan aquellos elaborados con quelites zorros, flores de zompante o jumil. El hecho de que la comunidad preserve aquellos ingredientes que se producen dentro de la región fortalece su patrimonio, dicho de otra manera, confirma las palabras del texto antes mencionado: es precisamente a través de la gastronomía, de sus usos y costumbres que podemos conocer la historia de los pueblos, su geografía, su clima, sus cultivos... sus creencias, etc. Definitivamente la gastronomía zacualpense también mantiene características identitarias a partir de sus ingredientes.

Finalmente se encuentran los productos de consumo cotidiano, entre los que se encuentran los atoles, los cuales por su naturaleza pasaban desapercibidos por algunas personas al considerarlos insignificantes, pero bastó conocer la variedad de este tipo de preparaciones para entender que dicha bebida constituye un elemento básico en la alimentación de los zacualpenses, característica que no todos los pueblos comparten.

Como se puede observar, el municipio de Zacualpan cuenta con un patrimonio gastronómico sólido conformado por varios productos y platillos, algunos son más reconocidos que otros, pero finalmente la presente ha hecho posible documentarlos para continuar con su preservación.

DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

Dime lo que comes y te diré el Dios al que adoras, dónde vives, a que cultura perteneces y en cuál grupo social estás incluido. Sophie Bess (s.f.), citado por Nunes Dos Santos (2007). Pareciera mentira, pero es real, para conocer a un pueblo se puede iniciar por conocer sus hábitos alimentarios, ya que en torno a ellos giran un sin fin de expresiones culturales que finalmente caracterizan al grupo social que las practica. Es a través de estos rasgos que se ha podido identificar la gastronomía local zacualpense, la cual ha sido reconocida por sus propietarios como un elemento que los mantiene vivos, y no por el hecho de representar un medio de supervivencia, sino como una forma de vida, mediante la cual se expresa gratitud a un ser supremo, a la tierra por producir sus frutos, incluso que fortalece los lazos de hermandad entre seres humanos. -Cómo no agradecer por todo lo que tenemos, primero por las fuerzas para trabajar el campo, porque gracias a eso tenemos que comer; comemos de lo que sembramos, lo que se da en el campo durante el temporal y nunca nos quedamos sin comer. (Rivas, 2016) Estas fueron las palabras de la señora Amanda cuyo rostro se mostraba enteramente agradecido por haber heredado de su mamá la tradición de vender tamales de frijol, para los cuales tiene que trabajar

arduamente el campo y obtener la materia prima. Es así como se prueba el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos, al cual hace referencia Macía Mejía (ibídem), pues desde el cultivo de sus granos, las formas como preparan y presentan sus alimentos, las fechas u ocasiones en las que los consumen, forman parte de una memoria común y producen sentimientos o emociones tanto en las personas que las elaboran como en las que los consume. Por citar otro ejemplo, haciendo uso de las redes sociales y tomando en cuenta que son un medio que permite interactuar a un grupo de personas de forma instantánea, bastaría con preguntarle a alguna que se encuentre fuera del municipio, qué le recuerda alguno de los platillos localizados; seguramente más de uno recordaría su hogar, y haría una remembranza acerca de las personas que cocinan en su casa, los momentos en lo que se disfrutaba tal elaboración y las personas con quienes compartían, etc., aun así a pesar de la distancia, muchos de ellos conservarían su sentido de permanencia. Esta es la mejor forma de reafirmar la identidad cultural de los individuos a partir de la preservación de sus valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que lo enlazan a un grupo social y que a pesar de cambiar de residencia no se olvidan del todo, como lo menciona Cañas Meléndez (2010).

Al respecto, parecería que la identidad gastronómica de Zacualpan está bien fortalecida y no presenta riesgo alguno, no obstante, debe verse a la identidad gastronómica tal como lo menciona Sánchez Botero (ibídem), quien afirma que las manifestaciones gastronómicas son entes vivos que nacen, crecen, se reproducen y también pueden morir si no participan de condiciones de valoración y adaptabilidad. De acuerdo a ello, cabe mencionar que durante el trabajo de campo también se reconocieron algunos productos que por diferentes circunstancias se han dejado de hacer, tal es el caso del mole de cominos, de los tamales chinos, de las gorditas de espiga de milpa, de la sopa de chipil, etc., productos que solo han quedado en el recuerdo de quienes tuvieron la fortuna de probarlos y que no pudieron integrarse debido a la poca información que se obtuvo; por tal motivo es necesario reconocer que con el paso del tiempo es

probable que las nuevas generaciones pierdan el interés por preservar su cultura, siendo esta última un fenómeno dinámico, es decir, que se encuentra en permanente transformación ya sea por factores internos o externos. (Bonfil Batalla, 2004). Esta situación vuelve más vulnerable al patrimonio pues a decir verdad debido a las condiciones económicas de las comunidades las personas constantemente salen de las comunidades y cuando regresan han modificado en mayor o menor proporción su cultura.

Otro factor ante el que no se puede ser indiferente y que pudiera estar ligado la transformación de la cultura, es la globalización, la cual se ha permeado en distintos aspectos de la sociedad y que apoyada por los medios masivos de comunicación difunde patrones culturales ajenos que generalmente terminan siendo aceptados.

Pueden ser múltiples las causas que den paso a la transformación de la cultura y en el peor de los casos la pérdida de identidad, no obstante poder identificarlos y trabajar para mitigar sus efectos es precisamente “identidad” sentir que eres parte de algo y que se algo te pertenece, es ahí donde defiendes lo que es tuyo.

CONCLUSIONES

Una vez finalizada la investigación se puede concluir, que el municipio de Zacualpan, conserva un importante legado gastronómico que ha sido transmitido de generación en generación; dicha herencia es el resultado de una manifestación cultural que se refleja en cada uno de los platillos conocidos a partir de la presente y en los que se resume la gastronomía zacualpense

Así mismo se hace manifiesto que cada una de las comunidades cuenta con recursos y tradiciones que finalmente a pesar de pertenecer a una misma región las hacen únicas. Un mismo platillo se puede llamar diferente entre una y otra, y se puede elaborar y/o consumir de diferente manera.

Las comunidades aún conservan rasgos tradicionales antiquísimos que, ya sean de tipo social o religioso, desembocan en una tradición alimentaria; pues como se mencionó con anterioridad: comer no solo es un acto biológico si no también un acto de cohesión social; lo cual fue apreciado en todas las comunidades ya que la mayoría de los platillos son utilizados para celebrar y compartir con los allegados.

Es verdad que existen otros lugares en donde se consumen los mismos o similares platillos que en Zacualpan, no obstante, una sola característica los puede hacer diferentes. Ejemplo de ello son los tamales de frijol, los cuales se elaboran en otros municipios, sin embargo Huitzoltepec utiliza una técnica desde hace muchos años, antes de que las personas tuvieran acceso a bolsas de plástico, y la cual consiste en envolverlos en hojas de chirimoyo y mantas; esta técnica aromatiza al producto impregnándole un sabor diferente.

Por último, cabe resaltar que algunos atributos más que definen a los platillos antes mencionados como parte del patrimonio gastronómico de Zacualpan son su origen, tradición y consumo. Si bien es difícil rastrear por completo el origen de las preparaciones, cuentan con rasgos suficientes de acuerdo a la geografía cultural para considerarlos como platillos tradicionales de Zacualpan, ejemplo de ellos son las fechas específicas en las que se elaboran y consumen.

Con fundamento a la investigación realizada y de acuerdo a la hipótesis planteada, se afirma, que el municipio de Zacualpan, Estado de México, cuenta con una identidad gastronómica reconocida por la población, no obstante, se aclara que es poco difundida y preservada por las nuevas generaciones.

Así mismo se ratifica que la presente cumplió con los objetivos propuestos, los cuales permitieron identificar y analizar la gastronomía tradicional del municipio.

RECOMENDACIONES

- Difundir los resultados obtenidos, a través de un artículo que será entregado en la presidencia municipal, con el objetivo de que dicha instancia busque circularlos en las redes sociales del Estado, como la Secretaria de Turismo del Estado de México, a fin de que el municipio empiece a ser reconocido por su gastronomía.
- Buscar ante las instancias correspondientes el reconocimiento de las cocineras tradicionales del municipio, para que difundan la gastronomía zacualpense en los encuentros gastronómicos que se han popularizado en distintos espacios.
- Trabajar en conjunto con las escuelas de nivel medio superior para generar actividades que fortalezcan la identidad gastronómica cultural en los alumnos.
- Conformar una ruta gastronómica que permita a propios y visitantes degustar los platillos que integran el catalogo anterior, además de apreciar los escenarios naturales y arquitectónicos de Zacualpan.
- Vincular actividades que promuevan el rescate y difusión de la gastronomía zacualpense a través de la feria del taco.

BIBLIOGRAFÍA

- Atlas Cultural de México. (2008) *Gastronomía. Instituto Nacional de Antropología e Historia.* México D.F. Planeta
- Barceló, Q. R. (2007). "Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos", en Lagunas, D. (coord.). *Antropología y turismo. Claves culturales y disciplinares.* Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés Editores. México.
- Bernal Ocampo, C. (2010). *Monografía de Zacualpan.* Zacualpan, Estado de México.
- Brillant Savarin, J. A. (2001). *Fisiología del Gusto.* España: Óptima.
- Bortnowska, K., & Alberton, A. (2015). Comida Local y Memoria Gustativa. *El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil)*, 718-736.
- Castro Ricalde, D., Guía Zaragoza, J. G., & López Otero, R. (2011). Los Tesoros Culinarios del Sur del Estado de México. *Culinaria*, 29-44.
- Delgado García, Gregorio. (2010). Conceptos y metodología de la investigación histórica. *Revista Cubana de Salud Pública*, Enero-Marzo, 9-18.
- De Sahagún, B. (2006). *Historia General de las Cosas de la Nueva España.* México: Porrúa.
- Díaz del Castillo, B. (2012). *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España.* México: Porrúa.
- Estrada Carrión, R. (1990). *Monografía de Zacualpan.* Zacualpan, Estado de México.
- García Acosta, V. (1991). *Los Señores del Maíz.* México, D.F.: Pangea .
- Garduño, E. (2010). Reseña de la Conquista de América. El Problema del Otro de Tzevetan Todorov. *Culturales*, 181-197.
- González Paredes, N., & Castro Reséndiz, J. (S.f.). Los Dulces Regionales, Tradición, Costumbre e Identidad Mexiquense.
- Harris, M. (2003). *Antropología Cultural.* España: ALIANZA .
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. & Pedro Baptista. *Metodología de la Investigación.* México D.F.: Mc GRAW-HILL, 2006.
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación.* México, D.F.: McGRW-HILL.
- Lozoya, X. (1990). *Los Señores de las Plantas. Medicina y Herbolaria en Mesoamérica .* México: PANGEA.
- Mintz, S. W. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado.* México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- Molano L, O. L. (07 de mayo de 2007). Identidad Cultural Un Concepto que Evolucionara. *Revista Opera* no. 07. Bogotá, Colombia.
- Novo, S. (2010). Cocina Mexicana Historia Gastronómica de la Ciudad de México. En S. Novo, *Cocina Mexicana Historia Gastronómica de la Ciudad de México* (pág. 339). México, DF.: Porrúa .
- Palma Peña, J. M. (septiembre de 2013). El Patrimonio Cultural, Bibliográfico y Documental de la Humanidad. Revisión Conceptuales, Legislativas e Informativas para Educar sobre el Turismo. México, Distrito Federal.
- Quiroz Quintana, Irving. "Panes Mexicanos". México: Larousse, 2015.
- Romero Contreras, Alejandro Tonatiuh; Viesca González, Felipe Carlos; HernándezTéllez, Marivel. *Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México.* Ciencia Ergo Sum, vol. 17, 2010, pp. 239-252
- Sampieri, R. (2006). *Metodología de la investigación.* México: McGraw-Hill.

Sauer, Carl O. «Introducción a la Geografía Histórica.» *Revista de la Universidad Bliviana*, vol. 3, 2004.

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la. *Scripta Ethnologica*, 55-66.

Viesca González, F. C., & Romero Contreras, A. T. (2009). La Entomofagia en México. Algunos Aspectos Culturales. *El Periplo Sustentable*, 57-83.

Viesca González, C. F., & Barrera García, V. D. (2009). La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía en México. *CULINARIA*, 29-49.

White, L. A. (1997). *La Ciencia de la Cultura: Un Estudio del Sobre el Hombre y la Civilización*. Barcelona, España: PAIDOS.

Zacualpan, A. d. (2010). *Plan de Desarrollo Municipal*. Zacualpan, Estado de México.

MESOGRAFÍA

Aguilar Bello, J. (01 de octubre de 2016). *Revista "El Conocedor"*. Obtenido de <http://revistaelconocedor.com/cocina-contemporanea-mexicana/>

Andrade Vera, Camilo, Ana Cañar Zamora, Andrés Toranzos Narváez, y Wilmer Carvanche Franco. *Inventario de Recursos Gastronómicos con Potencial Turístico*. 2012.

<http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/1623/3/3202.pdf.txt> (último acceso: 12 de octubre de 2016).

B. López, C. &. (24 de septiembre de 2016). *La Gastronomía Como Expresión Cultural*. Obtenido de https://euroamerica.org/wp-content/uploads/2016/04/IXSeminarior_LopezPortillo_Gastronomia2016.pdf.

Bayardo Ramírez, M. G, “Parte I: Algunos datos que son parte de las bases nativas de la gastronomía mexicana”, Sobre los fogones de México, Distrito Federal, 2015, <<http://ungranodefrijolymaiz.blogspot.mx/>>

B. López, C. &. (24 de septiembre de 2016). *La Gastronomía Como Expresión Cultural*. Obtenido de https://euroamerica.org/wp-content/uploads/2016/04/IXSeminarior_LopezPortillo_Gastronomia2016.pdf.

Bertran Vilá, M. (2010). *Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México*. Recuperado el 08 de mayo de 2014, de <http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a04v20n2.pdf>

Bosa López, J. (2009). *La antropología de la alimentación*. Recuperado el 08 de mayo de 2014, de <http://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id5.html>

Campana, J. L. (10 de 12 de 2008). *mailxmail*. Obtenido de <http://www.mailxmail.com/curso-america-mesoamerica/primeros-pueblos>

Cañas Melendez, D. D. (2010). Universidad Andrés Bello. Recuperado el 06 de mayo de 2016, de <http://www.google.com.mx/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=5&ved=0CEcQFJAE&url=http%3A%2F%2Fwww.unab.edu.sv>

Carrillo González, R. (11 de enero de 2012). *Anatomía de la Historia*. Obtenido de <http://anatomiadelahistoria.com/2012/01/la-domesticacion-del-fuego-en-la-edad-de-piedra-y-ii/>

- Cervantez Reyes, L. A. (28 de julio de 2012). *La Fondark*. Obtenido de <https://arkeopatias.wordpress.com/2012/07/28/la-identidad-frente-a-la-globalizacion-el-patrimonio-nacional-y-su-significacion-para-las-identidades-colectivas-en-mexico-una-propuesta-de-analisis-2/>
- Ciencias, A. M. (s.f.). *Revista Ciencia* . Obtenido de http://revistaciencia.amc.edu.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=105
- Científica, C. (05 de junio de 2012). *Mestizaje Culinario*.
- CINU. (05 de diciembre de 2002). *Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural*. Obtenido de <http://www.cinu.org.mx/eventos/cultura2002/doctos/conv.htm>
- Colucci González, M. d., & Falcón Soto, A. G. (septiembre de 2013). *La Buena Vida por Alberto Soria*. Caracas, Venezuela. Obtenido de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=64629832002>
- Coria Páez, A. L., Pastor Roman, I., & Torres Hernández, Z. (2013). *Propuesta de metodología para elaborar una investigación científica en el área de Administración de*. Barranquilla, Colombia: Pensamiento & Gestión. Obtenido de:
- Cota Guzmán, H. (2015). *Identidad y Gastronomía en el México contemporáneo*. Obtenido de *Revista gastronómica digital*, Universidad del Claustro de Sor juana, México, D.F.
- SIC. (10 de octubre de 2008). *Conaculta*. Obtenido de Sistema de Información Cultural: http://sic.conaculta.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=96
- CONACULTA. (2012). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. México, D.F.: Distripal. Obtenido de: http://sic.conaculta.gob.mx/ficha.php?Historia=verdadera_nespaña=96
- Connega. (02 de Octubre de 2012). *Consultoría de Negocios Gastronómicos*. Obtenido de <http://www.restaurantesdemexico.com.mx/delasemana/>
- Cota Guzmán, H. (2015). *Identidad y Gastronomía en el México contemporáneo*. Obtenido de *Revista gastronómica digital*, Universidad del Claustro de Sor juana, México, D.F.
- Favila Cisneros, H., López Barrera, M., & Quintero Salazar, B. (2014). *La Gastronomía Tradicional del Norte del Estado de México. El caso de Acambay. Cuadernos Interculturales*, 13-34.
- González Garnio, Á. (07 de enero de 2007). *La Jornada* . Obtenido de <http://www.jornada.unam.mx/2007/01/07/index.php?section=opinion&article=028a1cap>
- González Lara, J. Y. (04 de agosto de 2010). *La gastronomía peruana y la identidad diasporica en la formacion de espacios transnacionales*. Obtenido de ISSUU: <https://issuu.com/ladiasporaperuana6/docs/la-gastronomia-peruana-y-la-identid/6>
- Guerrero, A. (2007). *Cocina, Despensa y Comida en los Conventos Franciscanos de Querétaro en la Época Colonial. Ciencia*. Obtenido de http://revistaciencia.amc.edu.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=105
- Hernández, M. d. (18 de mayo de 2016). *El Universal*. Obtenido de <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2016/05/18/la-revolucion-de-la-comida>
- IGECEM. (2014). *Instituto de Información e Investigación Geográfica, Estadística y Catastral del Estado de México*. Obtenido de http://igecem.edomex.gob.mx/productos_estadisticos
- ILAM. (s.f.). *Los Diversos Patrimonios* . Obtenido de Fundación ILAM: <http://www.ilam.org/index.php/es/programas/ilam-patrimonio/los-diversos-patrimonios>

- INAFED. (2010). *Sistema de Información Municipal*. Obtenido de <http://www.snim.rami.gob.mx/>
INAFED. (s.f.). *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Estado de México*.
Obtenido de
<http://inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15117a.html>
- INEGI. (2015). *Censo General de Población y Vivienda*. Obtenido de
<http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/enchogares/especiales/intercensal/>
- LLauradó, O. (12 de diciembre de 2014). *La Actualidad Sobre la Investigación por Internet*.
Obtenido de <http://www.netquest.com/blog/es/la-escala-de-likert-que-es-y-como-utilizarla/>
- Macía Mejía, R. H. (13 de junio de 2011). *Patrimonio Gastronómico*. Recuperado el 5 de junio de 2016, de <http://rasahelenamaciamejia.galeon.com/index.html>
- Magri Harsich, G. (2008). *Universidad de Palermo*. Obtenido de Reflexión Académica en Diseño y Comunicación:
http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez de la Fuente, G. M. (Noviembre de 2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Obtenido de
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Pérez de Legaspi, A. (s.f.). *Gastronomía Prehispanica*. Obtenido de
http://www.academia.edu/1905447/Gastronom%C3%ADa_Prehisp%C3%A1nica
- Pérez San Vicente, G. (2002). *Congreso Sobre: Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe. Cuadernos*. Obtenido de CONACULTA:
<http://studylib.es/doc/7363014/tomo-1---conaculta>
- Romero Contreras, Alejandro Tonatiuh; Viesca González, Felipe Carlos; HernándezTéllez, Marivel. *Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México*. Ciencia Ergo Sum, vol. 17, 2010, pp. 239-252
- Sánchez Botero, E. (2014). *Potencial y Riesgo de la Gastronomía en América Latina*. Obtenido de
<http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno1.pdf>
- Sánchez, R. (27 de noviembre de 2012). *La Gastronomía de la Revolución Mexicana*. Obtenido de <http://www.mundodehoy.com/noticias/13274.rss>
- Santillán, M. L. (04 de junio de 2014). *Ciencia UNAM*. Obtenido de La Milpa, Tradición Milenaria Familiar:
http://ciencia.unam.mx/leer/356/La_milpa_tradicion_milenaria_de_agricultura_familiar
- Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la. *Scripta Ethnologica*, 55-66.
- UNESCO. *Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura*. 2009. <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/> (último acceso: 06 de octubre de 2016).

UNESCO. (2011). *Patrimonio Inmaterial*. Obtenido de

<http://www.unesco.org/new/es/mexico/work-areas/culture/intangible-heritage/#topPage>

Viesca Gonzáles, C. F., & Barrera García, V. D. (2009). La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía en México. *CULINARIA*, 29-49.

Zumaya de la Fuente, Z. (19 de noviembre de 2010). Obtenido de

<http://sgastronomia.blogspot.mx/2010/11/revolucion-mexicana-revolucion.html>

ENTREVISTAS

Avilés Avilés, Epifania, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (04 de septiembre de 2016).

Avilés Brito, Armando, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (04 de septiembre de 2016).

Avilés Avilés, Celia, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (22 de septiembre de 2016).

Camacho Arias, Consuelo, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (10 de septiembre de 2016).

Cortéz Díaz, Victoria, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (19 de septiembre de 2016).

Cortéz Jaimez, Natividad, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (18 de septiembre de 2016).

Damián García, Agustina, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (13 de septiembre de 2016).

De la Rosa Martínez, Obdulia, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (22 de septiembre de 2016).

Florentino Pérez, Clicerio, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (07 de septiembre de 2016).

Flores García, Gregorio, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (04 de septiembre de 2016).

Gama Díaz, Eliodoro, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (10 de septiembre de 2016).

Gama Díaz, Norberta, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (07 de septiembre de 2016).

- Gama Popoca, María, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (10 de septiembre de 2016).
- Gama Ronces, Isabel, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (07 de septiembre de 2016).
- García Damián, Luis, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (05 de septiembre de 2016).
- Hernández Chimalpopoca, Isaac, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (18 de septiembre de 2016).
- Jaimez Muñoz, J. (19 de diciembre de 2015). Origen de la Feria del Taco. (P. E. García Pérez, Entrevistador)
- Juárez Juárez, Nicolás, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (19 de septiembre de 2016).
- López Sotelo, Marta, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (18 de septiembre de 2016).
- Martínez López, Reina, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (10 de septiembre de 2016).
- Martínez Pérez, Agustín, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (13 de septiembre de 2016).
- Martínez Pérez, Sebastiana, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (13 de septiembre de 2016).
- Peña Damían, Arcadia, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (11 de septiembre de 2016).
- Pérez Gama, Reina, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (07 de septiembre de 2016).
- Rivas, Amanda, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (19 de septiembre de 2016).
- Rodríguez Martínez, Gloria, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (18 de septiembre de 2016).
- Rosales Porcayo, Honorina, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (22 de septiembre de 2016).
- Sotelo Cortéz, Ilarina, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (18 de septiembre de 2016).
- Sotelo Sandoval, Martha, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan*. (04 de septiembre de 2016).

Vega Olea, Amada, entrevista de Pblo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (04 de septiembre de 2016).

Zagal Brito, Carlos, entrevista de Pablo Eduardo García Pérez. *Identificación de la gastronomía tradicional de Zacualpan* (13 de septiembre de 2016).

ANEXOS

Anexo 1.



**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE
MÉXICO**



CENTRO UNIVERSITARIO TENANCINGO

La presente es exclusivamente para uso académico.

No. de Cuestionario: _____

Fecha: _____ Lugar de procedencia: _____

Objetivo: Identificar el nivel de aceptación de la gastronomía tradicional del municipio de Zacualpan por su misma población.

Instrucciones: Responda a los siguientes cuestionamientos o encierre la opción que considere adecuada.

1.- Escriba el nombre de 5 platillos tradicionales, que usted considere representativos del municipio de Zacualpan: _____

2.- ¿Considera que la tradición de consumir tamales y pulque amarillo durante las festividades de navidad en la comunidad de Gama de la Paz, forman parte de la gastronomía tradicional del municipio?

- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

3.- ¿Cree que los tamales de haba y de frijol, con los que comúnmente se acompaña el mole y cuya producción se da en mayor proporción en las comunidades de Huitzoltepec y Coloxtitlán, son un producto representativo de la gastronomía Zacualpense?

- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

4.- ¿El pan de Mamatla es muy reconocido dentro y fuera del municipio por propios y visitantes, considera que es uno de los productos por el que el municipio debe ser reconocido?

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

5.- ¿Según su punto de vista, el mole es uno de los platillos predilectos en las festividades del municipio?

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

¿Cuál es el que más consume?

a) Mole verde b) Mole rojo c) Ambos

6.- ¿El chilacayote, borrego o pico de gallo como mejor se conoce en las comunidades de Coloxtitlán y Tetzicapan, es una sopa con productos de la temporada de lluvias (chilacayote, granos de elote, chile manzano y epazote), cree que debe ser un platillo con el cual los Zacualpenses nos sintamos identificados?

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

7.- ¿Los atoles forman parte de la alimentación del pueblo, entre ellos destaca el atole de elote con calabaza, chile atole y atole de maíz, está de acuerdo que son los atoles más consumidos en el municipio?

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

¿Conoce algún otro? _____ ¿Cuál? _____

8.- ¿El quelite de árbol o quelite zorro, es un ingrediente de temporada que se consume de diferentes formas, entre ellas las tortas en salsa verde, supone que tanto el ingrediente como los productos que con él se elaboran, forman parte de la distinguida gastronomía de Zacualpan?

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

9.- ¿Está de acuerdo que la carne de cerdo en salsa de jumil debe ser señalado como un platillo representativo de nuestra gastronomía?

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

10.- ¿Las tortas de flores de zompante son un platillo tradicional dentro del municipio, cree conveniente considerarlas como parte de la auténtica gastronomía Zacualpense?

- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

11.- ¿En algunas comunidades es común consumir tamales de elote con caldo rojo, piensa que este platillo forma parte de la gastronomía tradicional del municipio?

- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

12.- ¿Algunas comunidades elaboran dulces de pipián, especialmente para el día de muertos, cree que esta tradición es característica de la gastronomía del municipio?

- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

13.- ¿Desde su punto de vista, las torrijas son un postre característico de la gastronomía Zacualpense?

- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo

14.- ¿Considera que el capultamal es un producto que distingue a la gastronomía del municipio?

- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo



15.- Durante la mañana del sábado de gloria, en la comunidad de Mamatla se ofrece un peculiar desayuno el cual consiste en atole de amaranto y pipiloles (tostadas dulces de maíz). ¿Cree que dicha tradición debe valorarse como parte de la gastronomía auténtica del municipio de Zacualpan?




- a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo



GRACIAS POR SU APOYO!



ANEXO No. 2




INVENTARIO DE PLATILLOS IDENTIFICADOS




NOMBRE	LOCALIDAD DONDE SE CONSUME	DESCRIPCIÓN -Características del producto	OBSERVACIONES	FOTOGRAFÍA
Pulque amarillo, charape o tepache	Gama de la paz y Huitzoltepec	Es un pulque de color amarillento, fermentado con miel de piloncillo y hojas de maíz. (Pérez Gómez, 2015)	En Gama de la Paz el pulque amarillo es una bebida típica de las fiestas de la Natividad. En la actualidad su consumo ha disminuido; prácticamente lo elaboran las familias que mantienen familiares de edad avanzada. (Piña, 2015) En Huitzoltepec es una bebida de fiestas sociales o convites comunitarios. De igual manera que en la anterior su consumo ha disminuido. (Cortés Jaimes, 2015)	 <p>Título: Tepache Autor: Edible Baja Arizona Fuente: http://ediblebajaarizona.com/tepache-tesguino</p>
- Atole de elote con calabaza	Coloxtitlán, Tetzicapan	Es una bebida tradicional que se consume desde hace muchos años: Ingredientes base: elotes tiernos, calabaza, tequesquite, anís y piloncillo.	-En la actualidad el atole se endulza con piloncillo, antes se consumía simple o con una pizca de sal. (Damián García, 2015)	 <p>Título: Atole de elote Autor: Willie Vásquez González Fuente: https://www.sabrosia.com/2013/07/atole-que-es-y-como-se-prepara/</p>




<p>Atole de maíz</p>	<p>Coloxtitlán, Huitzoltepec.</p>	<p>Esta es una bebida muy consumida en las comunidades, las personas adultas la toman con mayor frecuencia, ya que representa un producto básico de su infancia.</p>	<p>-Hasta hace aproximadamente 50 o 60 años, las personas consumían este atole simple o con una pizca de sal o salsa. Cuando tenían en su despensa piloncillo, lo cortaban en pedacitos, entonces tomaban un poco de atole y comían un trozo de piloncillo. (Damián García, 2015)</p>	 <p>Título: Atole de maíz Autor: Anayeli Monroy Fuente: http://viveedomex.blogspot.mx/</p>
<p>Chile atole</p>	<p>Coloxtitlán, Huitzoltepec, Mamatla y Tetzicapan</p>	<p>Es una bebida tradicional consumida principalmente durante los meses de septiembre y octubre. Los ingredientes base son los mismos que el atole de elote con calabaza, la diferencia es que se condimenta con salsa de chile manzano, epazote y limón, al gusto. (Flores García, 2015)</p>	<p>A las generaciones recientes no les es muy grata esta bebida. (Flores García, 2015)</p>	 <p>Título: Chile atole Autor: Fuente: Pinterest.com</p>
<p>Chilacayote, borrego o Pico de gallo</p>	<p>Coloxtitlán, Gama de la Paz, Huitzoltepec, Mamatla y Tetzicapan.</p>	<p>El pico de gallo es una sopa en donde los protagonistas son los ingredientes de la temporada de lluvias: chilacayote y elote, dicha sopa es sazonada con chile manzano y aromatizada con epazote. El plato original no lleva carne, sin en cambio hoy día se puede encontrar con pollo o cerdo y chile guajillo.</p>	<p>-En otros lugares pico de gallo es el nombre de una salsa, en estas comunidades se conoce así a dicha sopa. -Se conoce como pico de gallo en las comunidades de Coloxtitlán y Tetzicapan (Avilés Brito, 2015) y como Chilacayote o borrego en Gama de la Paz, Huitzoltepec y Mamatla. (Cortés Díaz, 2015)</p>	 <p>Título: Sopa Tlaxcala Autor: Mike Nordman Fuente: http://www.o3chiapremium.com/sopas-y-pastas-con-chia.php</p>


<p>Clemole con tamales de elote</p>	<p>Coloxtitlán, Tetzicapan, Huitziltepec.</p>	<p>Las comunidades mencionadas, denominan clemole a un caldo rojo con pollo o res, espesado con un poco de masa y al que se le agregan verduras como calabaza, ejotes, zanahorias y papas y se aromatiza con epazote. La característica esencial radica en su consumo, ya que se acostumbra acompañar con tamales de elote. (Avilés, 2015)</p>	<p>Según el Nuevo Cocinero Mexicano en Forma de Diccionario, un clemole es un caldillo de chile con tomates, en el que se guisan todas las carnes y legumbres al estilo del país (1989, pág. 173) Los tamales de elote son muy rústicos, prácticamente solo se muele el elote y se sazona la masa con un poco de tequesquite. (Avilés, 2015)</p>	 <p>Título: Mole de olla Autor: Cocina Fácil Fuente: http://www.cocinafacil.com.mx/recetas/13/08/13/caldo-rojo-de-verduras/</p>
<p>Mole rojo</p>	<p>Coloxtitlán, Gama de la Paz, Huitzoltepec, Mamatla y Tetzicapan</p>	<p>El mole rojo es un platillo especial que se elabora en las comunidades para celebrar fechas memorables, se sirve con arroz rojo y se acompaña con tamales de frijol y/o haba.</p>	<p>A pesar de ser uno de los platillos predilectos de las fiestas, en la actualidad pocas personas elaboran mole casero debido a la cantidad de ingredientes que se utilizan, además de todo el tiempo y trabajo que implica su elaboración. El consumo de este platillo ha ido disminuyendo por la incorporación de barbacoa o carnitas; a pesar de ello en la mayoría de las comunidades una cazuela de mole nunca falta. (Reyes Hernández, 2015)</p>	 <p>Título: Mole rojo con pollo Autor: Ana Sotelo Fuente: http://mx.emedemujer.com/sabor/receta-del-dia-mole-rojo-con-pollo/</p>

<p>Mole verde</p>	<p>Coloxtitlán, Tetzicapan.</p>	<p>El mole verde es una salsa espesa, elaborada a base de pipián. A diferencia de otros lugares, el mole verde de la comunidad se realiza con pocos ingredientes: pipián, chiles verdes, tomates, tomillo, comino y ajo. (Damián García, 2015)</p>	<p>En celebraciones especiales, el mole verde al igual que el rojo suele servirse con arroz rojo y tamales de haba y frijol.</p>	 <p>Título: Mole verde Autor: Especiality Food Fuente: http://www.ranchoviejo.mx/products/mole-verde</p>
<p>Tamales de frijol</p>	<p>Coloxtitlán, Huitzoltepec</p>	<p>Los tamales de frijol van ligados al consumo de mole. La característica peculiar es su estructura, ya que están formados por capas de masa de maíz y ligeras capas de frijol.</p>	<p>Los tamales forman parte de una tradición heredada desde hace muchos años. Coloxtitlán fue cuna de tamaleras, las mujeres hacían tamales y los vendían en el tianguis dominical de Zacualpan; aunque algunas mujeres lo sigan elaborando, ya no los venden, ahora solo son para el consumo doméstico. (Juárez Flores, 2015) Por su parte las mujeres de Huitzoltepec todavía conservan la tradición de salir a vender los tamales de frijol, ya no solo en Zacualpan, ofrecen su producto en las plazas de Almoloya de Alquisiras, Ixtapan de la Sal y Tonalico. (López Sotelo, 2015)</p>	 <p>Título: Tamales de frijol Autor: Pablo E. García Pérez</p>

Tamales de haba	Coloxtitlán	Al igual que los tamales de frijol, los tamales de haba mantienen la misma estructura y también están ligados al consumo de mole.	El tamal de haba es producto del mestizaje culinario en México, pese a que la técnica de elaboración es de origen prehispánico, los tamales de haba se empezaron a realizar con la entrada del haba durante el virreinato. (Cultura Científica, 2012) Las tamaleras de Huitzoltepec identifican a Coloxtitlán como el lugar en donde se hacen los tamales de haba. (Rivas, 2015)	
Tamales de navidad	Gama de la paz	Aunque la mayoría de las comunidades elaboran tamales, los tamales de Gama tienen características que los hacen únicos: se extienden en toda la hoja (son delgados), se rellenan únicamente con carne de cerdo y salsa verde o de chile guajillo. (Pérez Gómez, 2015)	Constituyen el platillo oficial de la cena de navidad y las festividades del 24 y 25 de diciembre en honor a la Navidad. -Su consumo va de la mano con el pulque amarillo. En las demás comunidades los tamales se hacen más abultados. En un principio solo se hacían de salsa de chile guajillo, en la actualidad se elaboran también de salsa verde. Lo único que si siguen preservando es la carne de cerdo. (Martínez Pérez, 2015)	 <p>Título: Tamal de pollo con chile pasilla Autor:</p> <p>Fuente: https://cursos-especiales.org/receta-de-tamales-estilo-sonora/</p>
Torta de quelites de palo o quelites zorros	Coloxtitlán, Huitzoltepec	Los quelites de palo dan origen a un platillo sumamente sencillo, ya que solo son hervidos en agua y sal, pueden acompañarse de limón y chile verde en trozos o salsa de jitomate. También se elaboran tortitas capeadas en huevo y ahogadas en salsa de tomate o jitomate. (Damián García, 2015)	La temporada de este producto es durante la última semana de marzo y las primeras dos semanas de abril aproximadamente. A decir verdad, es un árbol el que se conoce como quelite zorro, no obstante, la parte comestible son los retoños tiernos y las flores antes de que se abran. (Damián García, 2015)	 <p>Título: Tortitas de quelites Fuente: http://www.mis-recetas.org/recetas/show/42626-tortitas-de-cebollines-en-salsa-verde</p>

<p>Carne de puerco en salsa de jumil</p>	<p>Coloxtitlán, Huitzoltepec, Gama de la Paz, Mamatla y Tetzicapan</p>	<p>En el municipio es muy popular acompañar un taco con salsa verde de jumil en molcajete, sin embargo una de las recetas tradicionales más conocida es la carne de cerdo en salsa de jumil. (Bernal Ocampo, 2010)</p>	<p>El jumil es un insecto que se consume desde tiempos prehispánicos (Enciclopedia Guerrerense, s.f.) La recolección del insecto va desde octubre hasta enero aproximadamente. Hasta hace muchos años, los hombres salían a los cerros de estas comunidades para recolectarlos. (Hernández Cortez, 2015)</p>	 <p>Título: Costillas en salsa verde Fuente: http://www.youtube.com/watch?v=RIKG_XbrBYw</p>
<p>Torta de flores de zompantele</p>	<p>Coloxtitlán, Tetzicapan, Gama de la paz</p>	<p>Existen diversas formas de consumir la flor de colorín, pero la más popular en las comunidades es en torta. (Damián Peña, 2015)</p>	<p>La temporada de este producto es entre los meses de marzo y abril, por lo que su consumo forma parte de la gastronomía de cuaresma. (Damián Peña, 2015)</p>	 <p>Título: Tortitas de flor de colorín Autor: Printertest Fuente: https://www.pinterest.com/pin/263179171944921789/</p>
<p>Torreas</p>	<p>Coloxtitlán, Gama de la Paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan</p>	<p>Las torreas son un producto tradicional consumido principalmente en la temporada de cuaresma. Son elaboradas con bolillos o teleras duras capeados en huevo y sumergidas en jarabe de piloncillo y canela. (Reyes Hernández, 2015)</p>		 <p>Título: Torreas Autor: Pedro Vázquez Fuente: https://cookpad.com/es/buscar/torreas</p>

<p>Dulce de pipián</p>	<p>Gama de la paz</p>	<p>Los dulces de pipián son un producto típico que se monta en los altares de la celebración del día de los santos. Su preparación consiste principalmente en semilla de pipián molida con azúcar glas, se forman principalmente las famosas pipilitas. (Pérez Gama, 2015)</p>	<p>Si bien su consumo es primordial durante las fechas indicadas, su elaboración inicia por lo menos en la segunda quincena de septiembre.</p>	 <p>Título: Pipilitas Autor: Pablo E. García Pérez</p>
<p>Pipiloles</p>	<p>Mamatla</p>	<p>Los pipiloles son unas tostadas de maíz dulces.</p>	<p>Se consumen en las festividades patronales, las cuales se realizan una semana después de la semana santa. (Rosales, 2015)</p>	 <p>Título: Pipiloles Autor: Profr. Cristóbal Bernal Ocampo.</p>
<p>Pan de Mamatla</p>	<p>Mamatla</p>	<p>Los famosos panes de Mamatla se cocen en horno de leña, por lo que su sabor es muy característico, además que son panes grandes en forma de conchas u hojaldras, además de los finos de piloncillo.</p>	<p>Se consume generalmente los días domingos, cuando los productores lo venden en la plaza.</p>	 <p>Título: Pan de Mamatla Autor: Pablo E. García Pérez</p>

Tamal de capulín	Mamatla	Los tamales de capulín son elaborados entre los meses de mayo y junio. Consisten básicamente en pulpa de capulín cocida con un poco de harina y azúcar. (Rosales, 2015)	Su consumo se da en la temporada en que se produce este producto, aproximadamente en los meses de	 <p>Título: Tamales de capulín Autor: Pablo E. García Pérez</p>
------------------	---------	---	---	--


Fuente: Elaboración basada en Novo (1979), Chizmar et al (2009), Long (2011), Hernández (2011), Halloran et al (2013), y San Juan (2014)




Anexo No. 3



INVENTARIO DE PRODUCTOS UTILIZADOS



OBJETIVO: catalogar los productos más utilizados en los platillos representativos de las comunidades.




CATEGORÍA: RECURSOS GASTRONÓMICOS MÁS UTILIZADOS

TIPO	SUBTIPO	NOMBRE	LOCALIZACIÓN (Comunidad en la que se consumen)	DESCRIPCIÓN -Características del recurso (fuente), lugar de origen, temporalidad	FOTOGRAFÍA
Materia prima animal	Mar				
	Tierra				
	Aire				
	Entomofagia	Jumil	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	El jumil es un insecto típico de la zona de Guerrero, sin embargo, por la cercanía del municipio a dicho territorio, se puede encontrar el insecto dentro de algunos cerros de Zacualpan. El insecto es pequeño, de un centímetro aproximadamente y con sabor a yodo.	 <p>Título: Jumiles Autor: Arturo Cuevas Fuente: http://imgarcade.com/jumiles-de-guerrero.html</p>
	Lacustre				
	Otros				

Materia prima vegetal	Vegetales	- Chilacayote,	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Estos productos se cultivan en la comunidad durante la temporada de lluvias y forman parte de los productos que se siembran con el maíz. Es familia de las calabazas, por lo que crece en una guía.	 <p>Título: Chilacayotes Fuente: http://mexicocooks.typepad.com/.a/6a00d8341c571453ef015435aaa03c970c-popup</p>
		Calabaza	Coloxtitlán y Tetzicapan.	Existen algunas variedades de calabaza que solo se cultivan durante la temporada de lluvias, una de ellas es la huichayota con la que tradicionalmente se elabora el atole. También aprovechan su semilla para comerla.	 <p>Título: Calabazas de México Fuente: http://www.keyword-suggestions.com/Y2FsYWJhemEgbWV4aWNhbmE/</p>
		Elotes	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	El maíz es el principal producto que se cultiva en las comunidades. Desafortunadamente solo se cultiva una vez al año, ya que el agua es muy escasa. Recibe el nombre de elote cuando está tierno.	 <p>Título: Elotes Fuente: http://www.heb.com.mx/elote-blanco-23695.html</p>




Frutas	Capulín	Mamatla	El capulín es una fruta que únicamente se cosecha entre los meses de mayo a julio. Dentro del municipio son pocas las comunidades que lo cultivan; su mayor aprovechamiento es mediante la elaboración de tamales.	 <p>Título: Capulín Autor: Gastronomía a libreta Fuente: http://gastroapuntesuniversitarios.blogspot.com/2011/07/capulín.html</p>	
Hojas	Totomoxtle	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Se obtiene de la producción de maíz, cuando el maíz se cosecha se deshoja con cuidado para obtener las hojas lo más completas posibles.	 <p>Título: Totomoxtle Fuente: http://shop.latorilla.de/epages/80025728.sf/es_ES/?ObjectPath=Shops/80025728/Products/112</p>	
Bulbos					
Raíces					




Hierbas y sazonantes	Epazote	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Esta hierba aromática es muy utilizada para sazonar especialmente los caldos. Algunas amas de casa la mantienen en sus macetas como planta de ornamento.	 <p>Título: Epazote Autor: Pablo E. García Pérez</p>
Chiles, ajís, picantes	Chile manzano,	Coloxtitlán, Huitzoltepec, Tetzicapan.	Es común encontrar algunos hogares de la comunidad con una planta de chiles manzanos, por lo que es un ingrediente muy utilizado en salsa o rebanado.	 <p>Título: Chile manzano Autor: AgroM. Fuente: https://www.latienditademihuerto.com/producto/chile-manzano/</p>
	Chile serrano			
	Chile guajillo			
	Chile ancho			
	Chile mulato			
Cereales	Maíz			
	Arroz			



	Leguminosas	Frijol	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Al igual que el maíz, el frijol es uno de los productos que más se siembran en las comunidades. Forma parte de la alimentación básica de la mayoría de los habitantes.	 <p>Título: Tipos de frijol Autor: La voz de la cultura Fuente: http://auditivafm.blogspot.mx/2012/04/el-sabor-de-mexico.html</p>
		Haba	Coloxtitlán	El haba es un producto utilizado específicamente en algunas preparaciones ya que no se produce en el municipio y es relativamente cara.	 <p>Título: Haba seca Fuente: http://frutossecosylegumbres.com/home/69-habas-secas-peladas-comprar-.html</p>
	Oleaginosas	Cacahuate	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Este producto es utilizado en varias preparaciones como atoles y salsas, entre ellas el mole. En Tetzicapan y Mamatla algunas familias lo siembran en muy bajas cantidades, generalmente para consumo del hogar.	 <p>Título: Cacahuate Autor: Bio enciclopedia Fuente: http://www.bioenciclopedia.com/cacahuate/</p>
	Otros				


Florifagia	Flores comestibles cultivadas				
	Flores comestibles Silvestres	Flor de zompantele	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	La flor de zompantele es un producto anual. Debe tomarse en cuenta que existen por lo menos dos variedades una de ellas no comestible. Las personas de la comunidad las distinguen por su color: dicen que las de color rojo fuerte son las únicas que se pueden comer.	
		Quelite zorro		El quelite zorro es la flor de un árbol conocido por la comunidad como "árbol de quelites zorros", dicho producto florece de manera anual durante la temporada de cuaresma.	Título: Flor de colorín Fuente: http://pinterest.com/pin/393783561141026436/
Materia prima perteneciente al reino fungí	Hongos cultivados				
	Hongos silvestres				
Especias					
Sales	Minerales				
	Marinas				
	Otras mezclas				

Utensilios	Metal	Vaporera	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Las vaporeras de aluminio son utilizadas generalmente para la cocción de tamales	 <p>Título: Material de aluminio Autor: Grocer México Fuente: http://www.mexgrocer.com/9121.html</p>
	Piedra	Metate	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	El uso de este artefacto ha menguado, sin en cambio algunas personas lo utilizan para extender su masa y hacer los tamales de frijol y haba o dar una textura más fina a cualquier molienda.	 <p>Título: Metate Fuente: http://fotorecurso.com/image/BS</p>
		Molcajete	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Aunque ya no es muy utilizado, de vez en cuando las personas muelen sus salsas como complemento de sus platillos, es muy común comer un taco de frijoles con salsa de molcajete.	 <p>Título: Molcajete Autor: Grocer México Fuente: http://www.mexgrocer.com/50409-87421-s.html</p>
	Madera	Cuchara molera	Coloxtitlán, Gama de la paz,	Las cucharas que utilizan para mover los moles son grandes y de	

			Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	madera, las personas las adquieren en los mercados fuera del municipio, ya que ahí no se elaboran.	
	Fibras				
		Cazuela de barro	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Aunque el uso de productos de barro ha disminuido, la comunidad sigue empleando las cazuelas, generalmente en los hogares en los que tienen cocinas de humo.	 <p>Título: Cazuelas y jarritos de barro Fuente: http://mx.class.posot.com/cazuelas-de-barro-y-ollas-jarritos-bases/</p>
	Otros	Olla de barro	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	La mayoría de los hogares conserva la tradición de tomar café de olla o frijoles de olla, en este sentido el uso de tal recipiente persiste.	 <p>Título: olla de barro Fuente: http://www.pic2fly.com/La+Olla+De+Barro.html</p>
Técnicas	Cocción	Hervir	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Técnica que consiste en cocer un producto a través de un elemento líquido.	 <p>Título: Ebullición Fuente: http://tzss.org/?p=2165</p>

		Vapor	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Técnica mediante la cual se da cocción a un producto a través de calor húmedo.	 <p>Título: Técnicas de calor Fuente: http://www.nosolocartuchos.es/blog/truco-para-el-cartucho-hp-con-cabezal-incluido/</p>
		Fritura	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	La fritura consiste en sumergir un producto en un elemento graso y dejar que dore.	 <p>Título: Fritura Autor: Catello Fuente: http://www.naturalcastello.com/frituras-tecnicas-culinarias/</p>
	Preparación	Cortar	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Técnica que consiste en cortar los productos necesarios, de acuerdo a los requerimientos de la receta.	 <p>Fuente: http://frumanista.blogspot.mx/2014/02/the-knives-you-need.html</p>

		Licuar	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Consiste en triturar alimentos sólidos para hasta obtener una mezcla líquida.	 <p>Título: Arroz al cilantro Fuente: http://www.cocinasana.com/arroz-al-cilantro/licuar-cilantro/</p>
		Hidratar	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Consiste en sumergir un elemento sólido en un elemento líquido.	
		Atortillar	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	El termino atortillar es utilizado en la comunidad para referirse específicamente en la elaboración de tamales en capas, ya que se forma una especie de tortilla que se rellena, después se enrolla y se porciona para formar los tamales.	 <p>Título: tamal de frijol Autor: García M. Fuente: https://garciatamaltradition.wordpress.com/the-different-types-of-tamales/</p>

		Moler	Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.	Consiste en dar una textura más fina a cualquier producto; se refiere a esta técnica generalmente haciendo uso del metate o molcajete.	 <p>Fuente: http://www.gourmetsleuth.com/articles/detail/make-masa-nixtamal</p>
	Maceración				
	Conservación				
	Recolección	Jumil	Huitzoltepec y Mamatla	Recolección de jumil en los cerros	 <p>Título: Jumiles Autor: Arturo Cuevas Fuente: http://imgarcade.com/jumiles-de-guerrero.htm</p>
	Permanentes				

<p>Ciclos agrícolas</p>	<p>Temporal</p>	<p>Cultivo de milpa</p>	<p>Coloxtitlán, Gama de la paz, Huitzoltepec, Mamatla, Tetzicapan.</p>	<p>Debido a las características del territorio del municipio de Zacualpan, en la mayoría de las comunidades seleccionadas no hay siembras de riego, por lo que durante la temporada de lluvias se aprovecha para sembrar los productos básicos de la alimentación zacualpense como son: el maíz y el frijol. El ciclo agrícola de producción va del mes de junio a noviembre, durante estos meses se siembra y recoge la cosecha. Durante la temporada en que no se siembra, la mayoría de las personas se dedican a la venta de leña para sustentar a su familia.</p>	 <p>Título: Milpa Fuente: http://www.flickr.com/photos/40020528@N07/3743289449/</p>
<p>Conocimientos tradicionales sobre cocina</p>	<p>Saber-hacer local</p>				
	<p>Tianguis (mercados sobre ruedas semanales)</p>	<p>Tianguis</p>	<p>Coloxtitlán, Huitzoltepec, Mamatla y Tetzicapan.</p>	<p>Los tianguis representan una ventaja para las personas que no tienen posibilidades de ir a la cabecera municipal a hacer su despensa, generalmente solo se venden productos básicos como frutas y verduras. En el caso de Coloxtitlán los días miércoles se ubican un par de puestos, ahí asisten también los vecinos de Tetzicapan. En Huitzoltepec, los jueves llegan puestos con pan, carne, frutas, verduras, trastes y poca ropa. En Mamatla varias personas se dedican al comercio en las comunidades.</p>	 <p>Título: Tianguis Zacualpan Autor: Pablo E. García Pérez</p>

Fuente: basado en Novo (1979), Chizmar et al (2009), Long (2011), Hernández (2011), Halloran et al (2013), y San Juan (2014)

ANEXO 4: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS O PLATILLOS

COLOXTITLÁN

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Atole de elote con calabaza
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: Los principales productos para elaborar este atole son: el elote y la calabaza, los cuales se cultivan durante la temporada de lluvias. Ganadería Pesca ✓ Recolección: El elemento aromatizante para este atole es el anís silvestre, el cual se recolecta en el campo. Esta hierba crece principalmente en zonas húmedas y con suficiente exposición solar durante la temporada de lluvias.
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Los atoles son una de las principales fuentes de alimentación en Zacualpan y sus comunidades (Bernal Ocampo, 2000), en esta comunidad se distingue el consumo del atole de elote con calabaza, y aunque no sabe quién lo elaboró por primera vez, la mayoría de las personas mayores recuerdan que desde que eran pequeños fueron alimentados con este atole, por tal motivo continúan elaborándolo durante la temporada de lluvias. (Juárez, 2015)
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prehispánico: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin en cambio con la introducción del piloncillo durante el virreinato

	<p>se empezó a endulzar. Algunos abuelitos recuerdan que tomaban su atole simple o con una pizca de sal.</p> <p>Virreinal Contemporáneo</p>
<p>FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)</p>	<p>✓ Rural: El atole se produce dentro de la comunidad, se desconoce si alguna persona lo practica fuera de este sitio.</p> <p>Urbano Mixto</p>
<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elote tierno -Calabaza huichayota -Anís silvestre -Tequesquite -Piloncillo <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano -Colador -olla
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>La receta original del atole de elote con calabaza es elaborada completamente con productos de temporada, hasta hace algunos años se consumía simple o con sal al gusto, sin embargo, hoy día se puede encontrar endulzado con piloncillo e incluso con azúcar. Su consumo está ligado a la fiesta de la comunidad vecina de Tetzicapan, las mujeres acudían con sus cañas de maíz adornadas para recibir la bendición, por la tarde se hacía un convivio en el que muchas señoras llegaban con su atole de elote con calabaza. Algunas personas adultas, recuerdan su infancia con este atole, ya que, al tener una variedad limitada de productos, este y otros platillos eran el alimento diario para muchos (durante la temporada). Procedimiento: Poner a hervir agua en un recipiente de barro. Hidratar una cucharada de tequesquite en una taza de agua, dejar reposar. Desgranar los elotes y moler en el metate los ya están sazones, hasta obtener una masa suave, colarla y agregar al agua hirviendo. Se debe mover constantemente para evitar que se pegue y queme. Dejar hervir. Cortar la calabaza en cubos y agregar al atole. Agregar el claro de tequesquite y dejar hervir.</p>

	<p>Endulzar al gusto con piloncillo. Por ultimo licuar el anís y agregar a la preparación, dejar que hierva durante cinco minutos y retirar del fuego.</p> <p>Este tipo de bebida es muy consumida en la temporada de lluvias como parte del desayuno o cena.</p> <p>Producto sazón: se denomina así a los productos maduros cuyas características físicas se han intensificado, en el caso del elote se dice elote sazón a los que ya están un poco duros si llegar a ser mazorcas.</p> <p>Claro de tequesquite: las personas identifican como claro de tequesquite al agua más clara del resultado de hidratar dicha tierra con agua, al principio se forma un agua sucia, pero cuando la tierra se asienta se obtiene el claro de tequesquite y es lo único que se utiliza. Esta técnica también se aplica a la cal y se obtiene el claro de cal.</p>
--	--

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Atole de maíz
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: el producto principal para elaborar esta bebida es el maíz Ganadería Pesca Recolección:
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.

<p>ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)</p>	<p>Los atoles son una de las principales fuentes de alimentación en Zacualpan y sus comunidades, en el caso de Coloxtitlán quienes consumen el atole son sobre todo los abuelitos, ya que desde pequeños fue la base de su alimentación. Dado que es un atole que requiere suficiente trabajo, muchas personas de las amas de casa actuales ya no lo elaboran.</p>
<p>EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO</p>	<p>Prehispánico ✓ Virreinal: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin embargo, la introducción del piloncillo durante el virreinato se empezó a endulzar. Contemporáneo</p>
<p>FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)</p>	<p>✓ Rural Urbano Mixto</p>
<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes: -Maíz entero crudo -Piloncillo o sal Utensilios: -Metate o molino de mano -Colador -olla</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>En la actualidad el consumo de este atole es esporádico, ya no se consume con tanta frecuencia, ha caído en desuso por su laboriosa elaboración (Damián García, 2015). Algunas personas que lo preparan lo hacen porque les parece agradable y otras cuantas lo elaboran cuando su economía no les permite adquirir otros productos. Para su elaboración se remoja el maíz durante una noche, posteriormente se muele preferentemente en metate hasta obtener un polvo muy fino. Es necesario que se pase varias veces por un tamiz, para retirar toda la piel blanca que sale. Si se desea se pueden dejar algunos trozos de maíz para que adquiera otra textura el atole. Ya que se obtuvo suficiente polvo fino del maíz, se mezcla con agua tibia y posteriormente se incorpora al agua hirviendo. Se muele constantemente para evitar que se quemé y se deja hervir hasta que los trozos de maíz estén suaves. Si se desea puede dejarse simple y cuando se sirve cada quien le agrega</p>

	<p>una pizca de sal, pero si se prefiere dulce entonces se agrega el piloncillo hasta que se diluya por completo y se retira del fuego. Hoy día las personas solo lo consumen dulce. Aunque es una bebida tradicional, su elaboración implica mucho trabajo por lo que su consumo ha ido disminuyendo poco a poco.</p> <p>Moler en el metate es una técnica que conservan muchas mujeres de la comunidad, aunque existan molinos eléctricos para moler el nixtamal, las mujeres remuelen su masa en el metate.</p>
--	--

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	PICO DE GALLO
TIPO	<p>Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol)</p> <p>✓ Entrada/ sopa</p> <p>Plato fuerte</p> <p>Postre</p>
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<p>✓ Agricultura: principalmente por la producción de elotes.</p> <p>Ganadería</p> <p>Pesca</p> <p>Recolección</p>
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	<p>El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. En lo que respecta al chilacayote se siembra junto al maíz, sin embargo, esta planta no necesita abono. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.</p>
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	<p>No se tiene el dato específico sobre quien realizó por primera vez esta sopa, pues la mayoría de las personas recuerdan su consumo desde su infancia. Se consume principalmente en septiembre y octubre.</p>

EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	✓ Prehispánico Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Elote tierno -Chilacayote -Chile manzano -Epazote -Sal Utensilios: -Olla de barro, tabla para picar, cuchillo.
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Al igual que otras comunidades, la sopa de chilacayote o pico de gallo es muy consumida en Coloxtitlán. Su consumo se da en mayor proporción durante los meses de septiembre y la primera quincena de octubre, ya que entonces se encuentran elotes y chilacayotes tiernos. Debido a la cercanía de la comunidad con el pueblo vecino de Tetzicapan, los pobladores participan de la tradición de no cortar elotes antes de la fiesta de San Nicolás. Lo consume toda la familia, sobre todo porque significa consumir los productos para los cuales se ha trabajado arduamente. Preparación: Se desgranar los elotes y se hierven en agua suficiente con cebolla y ajos, cuando están semi cocidos, se agrega el chilacayote cortado en cubos medianos. Se agrega chile manzano y sal al gusto. Ya cuando están suaves los chilacayotes, se agrega el epazote y se dejar hervir durante tres minutos. Se sirve caliente y se consume con limón.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	MOLE ROJO

TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: Por la utilización de maíz y frijol para la elaboración de los tamales y los ingredientes propios para elaborar el mole. ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo y manteca de cerdo. Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Otro factor que afecta al medio ambiente es la utilización de leña pues la comunidad no cuenta con recursos suficientes para cocinar con gas.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Aunque el mole es un platillo típico de la gastronomía mexicana, la comunidad lo ha adoptado como el platillo especial para conmemorar las fechas más importantes y desde hace muchos años es el platillo oficial de todas las fiestas, sean sociales o religiosas y su consumo va acompañado de tamales de frijol. Una característica peculiar de la comunidad es que son muy participativos y encuentran un sinfín de ocasiones para poder convivir y preparar tamales de frijol y mole rojo.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: Para el mole: -Chile pasilla

	<ul style="list-style-type: none"> -Chile mulato -Pasas -Cacahuate -Almendra -Canela -Bolillo -Tortilla dorada -Chocolate -Ajonjolí -Clavo de olor -Pimienta -Hiervas de olor -Sal -Pollo -Manteca de cerdo -Galletas marías -Plátano Macho <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cazuela de barro, comal de barro, molino de mano, metate, cuchara de madera. <p>Para los tamales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Masa para tamal -Manteca -Sal -Haba molida -Frijol molido -Totomoxtle <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano, cazuela para batir, metate, cuchillo y vaporera.
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>En la actualidad el mole sigue siendo uno de los platillos predilectos de la comunidad, a pesar de que la mayoría de personas opta por comprar pasta pre elaborada y sazónarla moliendo un poco de más chiles y especias para darle un toque casero. Elaborar mole para</p>

	<p>una fiesta requiere de un gran trabajo de anticipación, en la comunidad existe la costumbre de reunirse en la casa donde se realizará la fiesta, por lo menos un día antes para empezar a elaborar toda la comida, las mujeres conservan una algarabía única de las vísperas de fiesta. Al ser un producto festivo su consumo reúne a toda la familia, incluso en el recalentado, porque la tradición dice que sabe mejor.</p> <p>Para hacer el mole se desvenan los chiles y se asan en el comal, ahí mismo en el comal se asan los cacahuates, las almendras peladas, el ajonjolí, pimienta y todas las especias (sin quemar). En un poco de manteca se dora una tortilla y el pan. Después se muelen todos los ingredientes en el molino de mano en seco y se remuelen en el metate incorporando un poco de agua hasta obtener una pasta suave y homogénea. Posteriormente en la cazuela se sella el pollo limpio con un poco de manteca. A continuación, se le agrega la salsa y hasta que esté bien frita y se le agrega caldo de pollo, se mueve durante un largo rato hasta que se cueza.</p>
--	---

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	MOLE VERDE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: Por la siembra de calabaza para obtener el pipián que es el ingrediente principal ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo. Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra generado por la producción del mole verde es mínimo, ya que las calabazas se siembran entre el maíz, esta planta no necesita de mayores cuidados

	más que rodear su raíz con suficiente tierra. Esta planta no necesita ni abono ni fumigante. Los demás ingredientes no se producen en la comunidad.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	El mole verde se realiza en menor proporción a diferencia del mole rojo no obstante también se considera como un platillo de fiesta ya que únicamente se elabora en ocasiones especiales.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Semilla de pipián -Cominos -Chile serrano -Ajo -Tomillo -Pollo -Aceite o manteca Utensilios: -Cazuela de barro y cuchara de madera.
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Elaborar mole verde no es muy difícil, sin embargo, algunas personas optan por comprarlo pre elaborado. Para hacer el mole se tuestan las semillas de pipián y se muelen finamente. Posteriormente se fríe en un poco de manteca. Por otro lado, se muelen los cominos, el chile serrano, el ajo y tomillo en un poco de caldo de pollo. Esta mescla se incorpora al pipián frito y se mueve constantemente. Como ya se mencionó anteriormente el mole es un platillo de celebración, el cual va acompañado de arroz rojo y tamales de haba y/o frijol.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TAMALES DE FRIJOL
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte: Se consumen con mole Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: producción de maíz y frijol Ganadería: Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. El único daño que puede generar la producción de frijol es que la tierra no se descansa, ya que el frijol no necesita abono y generalmente se limpia con el azadón para evitar fumigarlo.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se sabe quién enseñó a los pobladores a elaborar los tamales, ni a partir de quien o cuando surge la tradición de celebrar los eventos sociales o religiosos con tamales de frijol y haba con mole, los pobladores aseguran que es una tradición muy antigua heredada por sus antepasados. Aunque Coloxtitlán ya no cuenta con señoras que vayan a vender sus tamales a la cabecera municipal, algunas personas de Huitzoltepec mencionan que las abuelitas hasta hace algunos años mencionaban que los días domingos se ponía una gran fila de mujeres con su chiquihuite lleno de tamales de frijol y de haba, las de Huitzoltepec llevaban de frijol y las de Coloxtitlán de frijol y haba.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	✓ Prehispánico Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano

	Mixto:
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Masa para tamal (El nixtamal se deja hervir alrededor de 5 o 10 minutos, no más porque cuando se muele queda pegajosa y dificulta la elaboración de los tamales pues se pega en la superficie que se extiende) -Frijol hervido y molido sin caldo (debe quedar una pasta seca) -Hojas de maíz -Metate -Vaporera
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	<p>Hasta hace algunos años las mujeres de Coloxtitlán eran bien conocidas por vender tamales de frijol y haba. Se ubicaban todas las señoras de rodillas detrás de sus chiquigüites, hacían una fila de entre 15 a 20 mujeres en la calle principal de Zacualpan. Llevaban también su ollita de mole para vender sus tamales. Hoy día las señoras ya no venden tamales en la plaza, aunque siguen elaborándolos ahora solo son para consumo familiar. Ahora el pueblo se reconoce por la venta de tortillas hechas a mano. Todos los días algunas mujeres salen de la comunidad para ir a vender sus tortillas casa por casa a la cabecera municipal.</p> <p>Para elaborar tamales se extiende la masa sobre un metate (actualmente ya lo hacen incluso sobre una mesa para mejorar la comodidad) y se coloca una capa de frijol, el frijol debe quedar ligeramente más salado de lo normal, ya que la masa no lleva sal. Enseguida se enrolla como un taco y se porcina del tamaño que se desee. A continuación, se colocan una o dos porciones en hojas de maíz previamente hidratadas, se doblan los extremos de la hoja hacia el centro, incluyendo la punta, se colocan en una vaporera y se cuecen por alrededor de una hora.</p> <p>La elaboración de tamales de frijol y haba data desde hace muchos años, aun las abuelitas recuerdan que sus mismas abuelitas se dedicaban a la elaboración y venta de este producto, cabe señalar que en aquellos años no habían llegado las bolsas de plástico para envolver sus tamales y mantenerlos calientes, por lo que además de envolverlos en varias mantas, les colocaban hojas de chirimoyo. Las hojas de chirimoyo generan un sabor diferente y agradable que hace a los tamales adquieran un sabor único.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TAMALES DE HABA
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte: Se consumen con mole Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: producción de maíz y haba Ganadería: Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se sabe quién enseñó a los pobladores a elaborar los tamales, ni a partir de quien o cuando surge la tradición de celebrar los eventos sociales o religiosos con tamales de frijol y haba con mole, los pobladores aseguran que es una tradición muy antigua heredada por sus antepasados. Aunque Coloxtitlán ya no cuenta con señoras que vayan a vender sus tamales a la cabecera municipal, algunas personas de Huitzoltepec mencionan que las abuelitas hasta hace algunos años mencionaban que los días domingos se ponía una gran fila de mujeres con su chiquihuite lleno de tamales de frijol y de haba, las de Huitzoltepec llevaban de frijol y las de Coloxtitlán de frijol y haba.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	✓ Prehispánico Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:
CULTURA MATERIAL	Ingredientes:

<p>Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Masa para tamal (El nixtamal se deja hervir alrededor de 5 o 10 minutos, no más porque cuando se muele queda pegajosa y dificulta la elaboración de los tamales pues se pega en la superficie que se extiende) -Frijol hervido y molido sin caldo (debe quedar una pasta seca) -Hojas de maíz -Metate -Vaporera
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>Hasta hace algunos años las mujeres de Coloxtitlán eran bien conocidas por vender tamales de frijol y haba. Se ubicaban todas las señoras de rodillas detrás de sus chiquigüites, hacían una fila de entre 15 a 20 mujeres en la calle principal de Zacualpan. Llevaban también su ollita de mole para vender sus tamales. Hoy día las señoras ya no venden tamales en la plaza, aunque siguen elaborándolos ahora solo son para consumo familiar. Ahora el pueblo se reconoce por la venta de tortillas hechas a mano. Todos los días algunas mujeres salen de la comunidad para ir a vender sus tortillas casa por casa a la cabecera municipal.</p> <p>Para elaborar tamales se extiende la masa sobre un metate (actualmente ya lo hacen incluso sobre una mesa para mejorar la comodidad) y se coloca una capa de haba, el haba debe quedar ligeramente más salada de lo normal, ya que la masa no lleva sal. Enseguida se enrolla como un taco y se porcina del tamaño que se desee. A continuación, se colocan una o dos porciones en hojas de maíz previamente hidratadas, se doblan los extremos de la hoja hacia el centro, incluyendo la punta, se colocan en una vaporera y se cuecen por alrededor de una hora.</p> <p>La elaboración de tamales de frijol y haba data desde hace muchos años, aun las abuelitas recuerdan que sus mismas abuelitas se dedicaban a la elaboración y venta de este producto, cabe señalar que en aquellos años no habían llegado las bolsas de plástico para envolver sus tamales y mantenerlos calientes, por lo que además de envolverlos en varias mantas, les colocaban hojas de chirimoyo. Las hojas de chirimoyo generan un sabor diferente y agradable que hace a los tamales adquieran un sabor único.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TORTAS DE QUELITE ZORRO
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: por la utilización de chiles y tomates Ganadería: Pesca ✓ Recolección: recolección de quelites
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	En realidad, la elaboración de este platillo genera poco impacto sobre la tierra ya que el quelite no requiere sembrarse. Lo que produce mayor daño es el uso de leña, ya que la mayoría de las personas tienen cocinas de humo.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se sabe a partir de qué año se consumen las tortas de quelite zorro, aunque ahora son muy comunes, las personas acostumbraban consumir los quelites solo hervidos, cuando sus posibilidades económicas les permitían hacían las tortitas. Hoy día la mayoría de las personas consumen el ingrediente en torta.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Quelites zorros -Huevo -Aceite -Tomate -Chile serrano

	-Ajo - Agua y sal
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	No existen muchas referencias sobre el ingrediente, por lo que se piensa que el nombre de quelite zorro les fue otorgado por los españoles, ya que vivían en la comunidad vecina y no los consumían por considerarlos un alimento de pobres, además de olor fuerte. La temporada de dicho ingrediente le permite formar parte de la gastronomía cuaresmal. Generalmente lo consumen las personas mayores, ya que, por su fuerte aroma, la población joven desprecia tal producto. Las tortitas de quelite zorro son consumidas durante la cuaresma, ya que es entonces cuando el árbol florece. Los habitantes conocen como quelite a la flor cuando es tierna y es el único momento cuando se come, ya que cuando se abre toma la forma de una pelusa. Para elaborar las tortas se batan las claras a punto de turrón, posteriormente se le agregan las yemas y un poco de sal. A continuación, se incorporan los quelites, se forman pequeñas tortas y se fríen en aceite. Se elabora una salsa con los ingredientes restantes, se pone a hervir y cuando está bien cocida se le agregan las tortas, se dejan hervir durante 5 minutos y se retira del fuego.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TORTAS DE ZOMPANTLE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	Agricultura: ✓ Ganadería: por la utilización del huevo Pesca ✓ Recolección: por la recolección de flores de zompantle
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	En realidad, la elaboración de este platillo genera poco impacto sobre la tierra ya que la flor no requiere sembrarse, además que es un producto de temporada. Lo que produce mayor daño es el uso de leña, ya que la mayoría de las personas tienen cocinas de humo.

<p>ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)</p>	<p>El consumo de flores zompantle es muy antiguo, existen algunas preparaciones como los frijoles con flores, o las flores simplemente fritas, sin embargo, el platillo más arraigado son las tortas en salsa roja. Aunque se desconoce el origen del platillo, año con año las personas consumen este producto, el cual forma parte de la gastronomía de cuaresma.</p>
<p>EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO</p>	<p>Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Virreinal Contemporáneo</p>
<p>FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Rural Urbano Mixto:</p>
<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes: -Flores de zompantle -Tequesquite -Huevo -Aceite -Chile guajillo -Ajo - Agua y sal</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>Las tortitas de flor de zompantle son consumidas durante la cuaresma, ya que es entonces cuando el árbol florece. Según los habitantes de la comunidad existen dos tipos de árboles de colorín por lo que hay que saber distinguir bien el producto, ya que los dos son muy similares, aparentemente la única diferencia es el color de las flores, pues las que sí se comen tienen un rojo intenso, mientras que las otras son de un rojo pálido. Se dice que el zompantle contiene una pequeña dosis de droga por lo que hay que consumirlo de manera moderada, la reacción que las personas han tenido es abundante sueño. Se dice que el consumo de la flor equivocada puede causar la muerte.</p> <p>Algunos de los secretos culinarios con respecto al uso y preparación de las flores son: Las flores se deben hervir siempre en agua caliente, si se inicia su cocción desde frío, las flores no se cuecen. Para que las flores queden suaves se deben cocer con un poco de agua de tequesquite, de lo contrario quedan correosas.</p> <p>Para elaborar las tortas se vierten las flores en agua hirviendo, se les agrega un poco de agua de tequesquite y se dejan hervir aproximadamente 20 minutos. Posteriormente se escurren y se dejan enfriar. Ya que están frías se les añade huevo suficiente hasta</p>

	incorporar bien la mezcla se forman pequeñas tortas y se fríen en aceite. Se elabora una salsa con los chiles previamente hidratados y los ajos, se fríe y se pone a hervir, cuando está bien cocida se le agregan las tortas, se dejan hervir durante 5 minutos y se retira del fuego.
--	---

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TORREJAS
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa Plato fuerte ✓ Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	COLOXTITLÁN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: producción de harina ✓ Ganadería: Por la utilización de huevo Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Las torrejadas son un postre típico de cuaresma, aunque no son originarias de la comunidad las personas acostumbran prepararlas por lo menos una vez durante esta temporada
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	Rural Urbano ✓ Mixto
CULTURA MATERIAL	Ingredientes: -Telera o bolillo, rezagados (duros)

Materia prima, producto terminado, utensilios.	-Huevo -Piloncillo -Aceite -Canela en raja -Agua
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Torrejas: Las torrejas son un postre tradicional de cuaresma, raramente se preparan en otra época del año. Muchas familias acostumbran comerlas frías en cualquier momento del día. Para elaborar dicho producto se porciona el pan en trozos pequeños, se bate el huevo a punto de turrón y se sumergen en él lo trozos de pan, posteriormente se doran en aceite. En una olla se realiza un jarabe con agua piloncillo y canela al gusto, cuando esté hirviendo se le agrega el pan capeado, se deja hervir hasta que el pan esté suave.

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS Y PLATILLOS DE GAMA DE LA PAZ

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Pulque amarillo, charape o tepache
TIPO	<input checked="" type="checkbox"/> Bebida fermentada Entrada Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	GAMA DE LA PAZ
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<input checked="" type="checkbox"/> Agricultura: Los ingredientes para elaborar esta bebida son: pulque, hoja de maíz y piloncillo, sin bien esta bebida es muy tradicional en la comunidad, ni el pulque ni el piloncillo son producidos ahí. Ganadería Pesca Recolección:
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	Preparar esta bebida en la comunidad, no genera un gran impacto sobre la tierra ya que lo único que se obtiene ahí son las hojas de maíz. Sin embargo, producir maíz en la comunidad

	debilita la tierra en gran manera ya que la mayoría de los cultivos son fumigados y abonados con productos químicos que poco a poco dañan la tierra, haciendo que durante la próxima siembra se utilicen productos más fuertes.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo: cómo surge, quién lo elaboró, cuándo)	No se tiene el dato específico sobre quien realizó por primera vez esta bebida con las características propias con que se realiza dentro de la comunidad, las personas de más avanzada edad reconocen que ha sido una tradición heredada desde generaciones atrás, pues mencionan que desde que eran pequeños, sus mamás y abuelas ya lo preparaban. Esta bebida era distintiva de la celebración de bodas, antes que llegaran las botellas de bebidas alcohólicas, pero sobre todo en noche buena y navidad, sin embargo, su producción y consumo ha disminuido principalmente ante las nuevas generaciones. Esta bebida se ofrece con tamales de chile durante la navidad.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Pulque -Piloncillo -Hojas de maíz Utensilios: -Olla de barro para fermentar
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	El pulque amarillo como mejor lo conocen en Gama de la Paz, charape o tepache, es una bebida fácil de preparar, pero requiere su tiempo, ya que para poder consumirse se empieza a fermentar con miel de piloncillo 10 o 15 días antes de la fecha especial. Para elaborar pulque amarillo se necesita pulque, piloncillo, agua y una hoja de maíz. Dicha bebida se consume durante el 24 y 25 de diciembre, y aunque es una bebida embriagante no es muy fuerte, por lo que lo consumen tanto hombres como mujeres mayores. Procedimiento: Se coloca la cantidad de pulque que se desee preparar en una olla de barro, dedicada especialmente para fermentar esta bebida. Se dora en el comal la hoja de maíz y

	se agrega entera al pulque. Se hierva un trozo de piloncillo hasta obtener un jarabe, mejor conocido como “miel de piloncillo”, cuando está lista se deja enfriar y se agrega junto con el pulque. A partir de este momento cada tercer día se le agrega miel de piloncillo para que continúe fermentándose y sazone hasta el día en que ha de servirse.
--	--

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Atole de elote con calabaza
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	GAMA DE LA PAZ
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: Los principales productos para elaborar este atole son: el elote y la calabaza, los cuales se cultivan durante la temporada de lluvias. Ganadería Pesca ✓ Recolección: El elemento aromatizante para este atole es el anís silvestre, el cual se recolecta en el campo. Esta hierba crece principalmente en zonas húmedas y con suficiente exposición solar durante la temporada de lluvias.
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra derivado de la producción de atole puede ser indirecto ya que los campesinos siembran maíz para poder consumirlo en forma de tortillas principalmente, sin embargo, la producción de maíz tiene un alto impacto sobre la tierra porque año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Los atoles son una de las principales fuentes de alimentación en Zacualpan y sus comunidades, por lo que en esta comunidad también se nota el consumo del atole de elote con calabaza, y aunque tampoco se sabe quién lo elaboró por primera vez en la comunidad,

	la mayoría de las personas mayores recuerdan que desde que eran pequeños fueron alimentados con este atole y aun lo siguen elaborando durante la temporada de lluvias.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<p>✓ Prehispánico: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin en cambio con la introducción del piloncillo durante el virreinato se empezó a endulzar los atoles. Algunos abuelitos recuerdan que tomaban su atole simple o con una pizca de sal.</p> <p>Virreinal Contemporáneo</p>
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<p>✓ Rural Urbano Mixto</p>
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elote tierno -Calabaza huichayota -Anís silvestre -Tequesquite -Piloncillo <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano -Colador -olla
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	<p>La receta original del atole de elote con calabaza se elaboraba completamente con productos de temporada, sin en cambio hoy día se puede encontrar endulzado con piloncillo e incluso con azúcar.</p> <p>Procedimiento: Poner a hervir agua en un recipiente de barro. Hidratar una cucharada de tequesquite en una taza de agua, dejar reposar. Desgranar los elotes y moler los más sazones en el metate hasta obtener una masa suave, colarla y agregar al agua hirviendo. Se debe mover constantemente para evitar que se pegue y queme. Dejar hervir. Cortar la calabaza en cubos y agregar al atole. Agregar el claro de tequesquite y dejar hervir. Endulzar al gusto con piloncillo. Por ultimo licuar el anís y agregar a la preparación, dejar que hierva durante cinco minutos y retirar del fuego.</p>

	<p>Producto sazón: se denomina así a los productos maduros cuyas características físicas se han intensificado, en el caso del elote se dice elote sazón a los que ya están un poco duros si llegar a ser mazorcas.</p> <p>Claro de tequesquite: las personas identifican como claro de tequesquite al agua más clara del resultado de hidratar tierra de tequesquite con agua, al principio se forma un agua sucia, pero cuando la tierra se asienta se obtiene el claro de tequesquite y es lo único que se utiliza. Esta técnica también se aplica a la cal y se obtiene el claro de cal.</p>
--	---

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	CHILACAYOTE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) ✓ Entrada/ sopa Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	GAMA DE LA PAZ
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: Los principales productos para elaborar esta sopa son: elote, chilacayote, chile manzano y sal Ganadería Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. En lo que respecta al chilacayote se siembra junto al maíz, sin embargo, esta planta no necesita abono. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se tiene el dato específico sobre quien realizó por primera vez esta sopa, pues la mayoría de las personas recuerdan su consumo desde su infancia. Se consume principalmente en septiembre y octubre.

EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	✓ Prehispánico Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Elote tierno -Chilacayote -Chile manzano -Epazote -Sal Utensilios: -Olla de barro, tabla para picar, cuchillo.
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Se puede notar algunas diferencias en este platillo a diferencia del de Tetzicapan, el primero es el nombre y aunque la preparación es casi igual, en esta comunidad no utilizan el epazote. Además, en este lugar lo consumen como una botana, es decir no necesita ser la hora de la comida para consumirlo. Su consumo se da en mayor proporción durante los meses de septiembre y la primera quincena de octubre, ya que entonces se encuentran elotes y chilacayotes tiernos. Preparación: Se desgranar los elotes y se hierven en agua suficiente con cebolla y ajos, cuando están semi cocidos, se agrega el chilacayote cortado en cubos medianos. Se agrega chile manzano y sal al gusto. Ya cuando están suaves los chilacayotes, se agrega el epazote y se dejar hervir durante tres minutos.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Mole rojo

TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	GAMA DE LA PAZ
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	Agricultura: ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo y manteca de cerdo. Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz y frijol ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Aunque el mole es un platillo típico de la gastronomía mexicana, la comunidad lo ha adoptado como el platillo especial para conmemorar las fechas más importantes y desde hace muchos años es el platillo oficial de todas las fiestas, sean sociales o religiosas y su consumo va acompañado de tamales de frijol.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: Para el mole: -Chile pasilla -Chile mulato -Pasas -Cacahuete -Almendra -Canela -Bolillo

	<ul style="list-style-type: none"> -Tortilla dorada -Chocolate -Ajonjolí -Clavo de olor -Pimienta -Hiervas de olor -Hoja de aguacate -Sal -Pollo -Manteca <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cazuela de barro, comal, molino de mano, metate, cuchara de madera. <p>Para los tamales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Masa para tamal -Manteca -Sal -Haba molida -Frijol molido -Totomoxtle <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano, cazuela para batir, metate, cuchillo y vaporera.
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>Existen algunas creencias acerca de la elaboración de tamales, se dice que las mujeres embarazadas no los pueden hacer, ya que no se cocerían. Un tamal tarda aproximadamente 50 minutos en cocerse, cuando pasa este tiempo y los tamales siguen sin terminar su cocción se dice que se le antojaron a alguien, entonces algunas señoras les ponen un muñeco de masa a la vaporera para que terminen de cocerse.</p> <p>Para los tamales: Se utiliza masa nixtamalizada, relavada y remolida; se obtiene una harina fina y seca, se bate con un poco de manteca y sal. El frijol se hierve en un poco de agua y sal (no tienen que quedar muy suaves), después se muelen en el molino de mano. Posteriormente se extiende una capa delgada de masa sobre el metate y encima se coloca una capa de frijol o haba, a continuación, se enrolla y se parte en trozos de</p>

	aproximadamente cinco centímetros, se colocan dos porciones en una hoja de totomoxtle previamente hidratadas, se colocan en una vaporera durante una hora y media o hasta que estén bien cocidos.
--	---

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TAMALES DE CHILE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) <input checked="" type="checkbox"/> Entrada/ sopa Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	GAMA DE LA PAZ
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<input checked="" type="checkbox"/> Agricultura: producción de maíz, chile serrano, tomate y chile guajillo. <input checked="" type="checkbox"/> Ganadería: por el uso de manteca y carne de cerdo Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz y frijol ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado, aunque tanto el tomate, chile serrano y guajillo no se producen dentro de la comunidad, estos cultivos también afectan la tierra debido que para su producción generalmente se utilizan abonos e insecticidas.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se sabe quién enseñó a los pobladores a elaborar los tamales, ni a partir de quien o cuando surge la tradición de celebrar la navidad con tamales de chile y pulque amarillo, los pobladores aseguran que es una tradición muy antigua para celebrar a la virgen de la natividad. Se dice que al principio únicamente se preparaban tamales de salsa de chile guajillo con carne de cerdo, sin embargo, en la actualidad también es costumbre encontrar de salsa verde.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Virreinal

	Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<p>✓ Rural</p> <p>Urbano</p> <p>Mixto</p>
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Masa para tamal (Se relava, se escurre y se muele para obtener una masa pulverizada) -Carne de cerdo deshebrada -Caldo donde se coció la carne -Manteca de cerdo -Royal -Sal -Salsa roja de chile guajillo (guajillo, ajo y sal) -Salsa verde (chile serrano, tomate, ajo y sal)
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	<p>Gama de la paz es muy reconocido porque al ir a la fiesta del pueblo, puedes encontrar en todas las casas de los familiares y amigos tamales de chile, también es muy común escuchar “vamos a Gama a los tamales”. Dicha celebración tiene esa peculiar característica pue se dice que desayunan, comen y cenan tamales de chile, es decir a diferencia de otros lugares en este lugar no cenan pavo, ni brindan con sidra, ahí se comen tamales con pulque amarillo.</p> <p>Existen algunas características de los tamales de Gama, una de ellas es que no se utiliza otra carne para rellenarlos más que de puerco, esta característica prevalece. Estos tamales se extienden en toda la hoja, es decir son delgados y no bultosos como generalmente se encuentran. Las personas que reconocen que pueden hacer y comer tamales de chile, cualquier día del año, pero como los de la navidad no hay ningunos.</p> <p>Receta: Para elaborar tamales se bate la manteca hasta que burbujee, se le agrega la harina de maíz previamente cernida, una pisca de royal y sal suficiente (debe quedar un poco más salado de lo normal), se incorporan perfectamente. Se le agrega un poco de caldo y se rectifica la sal. La masa no debe quedar ni aguada ni muy seca, se sabe que la masa ya está lista cuando al introducir un poco de masa en un vaso con agua, esta flota. A continuación, se procede a armar los tamales: en hojas de maíz secas, previamente hidratadas, se extiende un poco de masa en la mitad de la hoja, en medio se le coloca carne</p>

	deshebrada y salsa verde o roja, posteriormente se junta con la otra mitad de la hoja y se colocan en la vaporera. Se cuecen por aproximadamente 1 hora.
--	--

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	DULCES CRISTALIZADOS
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa Plato fuerte ✓ Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	GAMA DE LA PAZ
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: producción de frutas como: durazno, higo, guayaba, membrillo; chilacayote, etc. Ganadería: Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	Aunque la mayoría de los frutos que se utilizan son de temporada, cuando es necesario los árboles son fumigados con productos químicos para evitar que una plaga invada la cosecha.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Aunque los dulces cristalizados se pueden encontrar en varias partes del país, existe una tradición familiar por parte de las hermanas gama, mejor conocidas como las Norbertas (nombre de una de ellas), aunque no son las únicas personas que elaboran este tipo de productos, los dulces que estas señoras comercian los días domingos, son muy reconocidos tanto por los visitantes como por los oriundos del municipio, gracias a la gran variedad que ofrecen.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano

	Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes en general: -azúcar -Piloncillo -Grenetina -Fruta de temporada -Cazuelas
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Existe una variedad muy extensa que dulces que ellas elaboran, aunque muchos de los frutos que utilizan son de temporada, ellas se preparan para guardar lo suficiente, a través de distintas técnicas y poder ofertar los productos todo el año. Técnicas: Almíbar: consiste en preparar alguna fruta en jarabe de azúcar o piloncillo Asolear: consiste en exponer al sol algún producto específico. Ejemplo semilla de calabaza o algunos

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	PIPILITAS DULCE DE PIPIÁN
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa Plato fuerte ✓ Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	GAMA DE LA PAZ
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: producción de calabaza para la obtención del pipián Ganadería: Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	Se puede decir que la preparación de este postre no deja un alto impacto sobre la tierra, ya que la calabaza no necesita ser abonada; a menos que esté en riesgo de ser afectada por una planta la fumigan, ero generalmente no sufre daños, además que su cultivo va asociado con la siembre de maíz y frijol.

<p>ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)</p>	<p>No se sabe cuándo ni por quien fue introducida la elaboración de dulces de pipián, sin embargo, es una de las pocas comunidades del municipio que se caracterizan por preparar este producto típico del día de muertos. Hoy día son varias familias que cada año se dedican a la producción de pipilitas, y aunque también elaboren borreguitos de azúcar, reconocen que esa técnica es relativamente nueva para ellos. Algunas personas comercializan su producto en Taxco Gro.</p>
<p>EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO</p>	<p>Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Virreinal Contemporáneo</p>
<p>FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Rural Urbano Mixto</p>
<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes: -Semilla de pipan pelada y bien lavada (se lava hasta que se le caiga la capa verde) -Azúcar glas -Agua</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>La comunidad únicamente elabora estos dulces para la temporada de muertos y la figura predilecta son las pipilitas. Al igual que en otros lugares de México, estos dulces forman parte del altar de muertos. Cabe señalar que, aunque este producto se comercialice pocos días, el trabajo que esto implica inicia desde por lo menos tres meses antes con descascarar el pipián, ya que pelan de 30 a 50 cuartillos de pepita a mano, posteriormente ya cuando la fecha se acerca, empiezan a lavar con abundante agua la semilla hasta que la capa verde se le caiga, la ponen a secar y la reservan. Posteriormente la muelen hasta obtener un polvo muy fino y por ultimo una semana antes de venderlas, hacen su jarabe con azúcar glas hasta un punto que tienen bien identificado, cuando está listo agregan el pipián molido y mueven constantemente hasta mezclar perfectamente, lo dejan enfriar y moldean.</p>

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS O PLATILLOS DE HUITZOLTEPEC

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Pulque amarillo, charape o tepache
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	HUITZOLTEPEC
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: Los ingredientes para elaborar esta bebida son: pulque, piloncillo, canela, cascara de naranja criolla y piña. Ganadería Pesca Recolección:
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	Preparar esta bebida en la comunidad, no genera un gran impacto sobre la tierra ya que los magueyes no necesitan ningún cuidado y en cuanto a la producción de naranja criolla, los arboles forman parte de las pequeñas huertas de los hogares y no requieren ser ni fumigados ni abonados.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo: cómo surge, quién lo elaboró, cuándo)	No se tiene el dato específico sobre quien realizó por primera vez esta bebida en la comunidad, solo comentan que era una bebida que se servía en las fiestas sociales. En la actualidad son pocas familias que aun acostumbran a hacer dicha preparación.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<ul style="list-style-type: none"> Prehispánico ✓ Virreinal: aunque puede tener origen prehispánico, las características con las que la actualidad se consume, refieren a que es de origen virreinal por la utilización de piloncillo, naranja y canela Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rural Urbano Mixto

<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes: -Pulque -Piloncillo -Cascara de naranja criolla y piña -Canela</p> <p>Utensilios: -Olla de barro para fermentar</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>El pulque amarillo charape o tepache, es una bebida fácil de preparar, pero requiere su tiempo, ya que para poder consumirse se empieza a fermentar con miel de piloncillo 10 o 15 días antes de la fecha especial. Para elaborar pulque amarillo se necesita pulque, piloncillo, agua, canela, cascara de piña y naranja.</p> <p>Procedimiento: Se coloca la cantidad de pulque que se desee preparar en una olla de barro, dedicada especialmente para fermentar esta bebida. Ahí mismo se agregan las cascara de naranja y piña. Se hierve un trozo de piloncillo con canela hasta obtener un jarabe no muy espeso, cuando está lista se deja enfriar y se agrega junto con el pulque. A partir de este momento cada tercer día se le agrega miel de piloncillo para que continúe fermentándose y sazone hasta el día en que ha de servirse.</p> <p>Esta bebida es elaborada para eventos especiales y dado que no es muy fuerte, la pueden consumir tanto hombres como mujeres.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
<p>NOMBRE DEL PLATILLO (significado)</p>	<p>Atole de elote con calabaza</p>
<p>TIPO</p>	<p>✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre</p>
<p>COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA</p>	<p>HUITZOLTEPEC</p>

<p>FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: Los principales productos para elaborar este atole son: el elote y la calabaza, los cuales se cultivan durante la temporada de lluvias. Ganadería Pesca ✓ Recolección: El elemento aromatizante para este atole es el anís silvestre, el cual se recolecta en el campo. Esta hierba crece principalmente en zonas húmedas y con suficiente exposición solar durante la temporada de lluvias.
<p>IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)</p>	<p>El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.</p>
<p>ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)</p>	<p>Los atoles son una de las principales fuentes de alimentación en Zacualpan y sus comunidades, por lo que en esta comunidad también se nota el consumo del atole de elote con calabaza, y aunque tampoco se sabe quién lo elaboró por primera vez en la comunidad, la mayoría de las personas mayores recuerdan que desde que eran pequeños fueron alimentados con este atole y aun lo siguen elaborando durante la temporada de lluvias.</p>
<p>EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prehispánico: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin embargo con la introducción del piloncillo durante el virreinato se empezó a endulzar. Algunos abuelitos recuerdan que tomaban su atole simple o con una pizca de sal. Virreinal Contemporáneo
<p>FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rural Urbano Mixto
<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elote tierno -Calabaza huichayota -Anís silvestre -Tequesquite -Piloncillo <p>Utensilios:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano -Colador -olla
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	<p>La receta original del atole de elote con calabaza es elaborada completamente con productos de temporada, sin embargo hoy día se puede encontrar endulzado con piloncillo e incluso con azúcar.</p> <p>Procedimiento: Poner a hervir agua en un recipiente de barro. Hidratar una cucharada de tequesquite en una taza de agua, dejar reposar. Desgranar los elotes y molerlos en el metate hasta obtener una masa suave, colarla y agregar al agua hirviendo. Se debe mover constantemente para evitar que se pegue y queme. Dejar hervir. Cortar la calabaza en cubos y agregar al atole. Agregar el claro de tequesquite y dejar hervir. Endulzar al gusto con piloncillo. Por último licuar el anís y agregar a la preparación, dejar que hierva durante cinco minutos y retirar del fuego.</p> <p>Este tipo de bebida es muy consumida en la temporada de lluvias como parte del desayuno o cena.</p> <p>Producto sazón: se denomina así a los productos maduros cuyas características físicas se han intensificado, en el caso del elote se dice elote sazón a los que ya están un poco duros si llegan a ser mazorcas.</p> <p>Claro de tequesquite: las personas identifican como claro de tequesquite al agua más clara del resultado de hidratar tierra de tequesquite con agua, al principio se forma un agua sucia, pero cuando la tierra se asienta se obtiene el claro de tequesquite y es lo único que se utiliza. Esta técnica también se aplica a la cal y se obtiene el claro de cal.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Atole de maíz
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre

COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	HUITZOLTEPEC
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: el producto principal para elaborar esta bebida es el maíz Ganadería Pesca Recolección:
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Los atoles son una de las principales fuentes de alimentación en Zacualpan y sus comunidades, en el caso de Huitzoltepec las personas consumen en gran manera el atole de maíz. Aunque tampoco se sabe quién lo elaboró por primera vez en la comunidad, la mayoría de las personas mayores dan fe de que es una bebida muy antigua ya que desde que eran pequeños fueron alimentados con este atole y aun lo siguen elaborando.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<ul style="list-style-type: none"> Prehispánico: Virreinal: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin en cambio con la introducción del piloncillo durante el virreinato se empezó a endulzar. Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<ul style="list-style-type: none"> Ingredientes: -Maíz entero crudo -Piloncillo o sal -Canela (opcional) Utensilios: -Metate o molino de mano -Colador -olla

<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>Aunque el atole de maíz no lleva muchos ingredientes cabe mencionar que es muy sabroso y su preparación requiere invertir un buen tiempo. Primero se tuesta el maíz en al comal, sin que se queme. Posteriormente se muele preferentemente en metate hasta obtener un polvo muy fino. Es necesario que se pase varias veces por un tamiz, para retirar toda la piel blanca que le sale. Si se desea se pueden dejar algunos trozos de maíz para que adquiera otra textura el atole. Ya que se obtuvo suficiente polvo fino del maíz, se mezcla con agua tibia y posteriormente se incorpora al agua hirviendo. Se muele constantemente para evitar que se queme y se deja hervir hasta que los trozos de maíz estén suaves. Si se desea puede dejarse simple y cuando se sirve cada quien le agrega una pizca de sal, pero si se prefiere dulce entonces se agrega el piloncillo hasta que se diluya por completo y se retira del fuego. Aunque es una bebida tradicional, su elaboración implica mucho trabajo por lo que su consumo ha ido disminuyendo poco a poco. Moler en el metate es una técnica que conservan muchas mujeres de la comunidad, aunque existan molinos eléctricos para moler el nixtamal, las mujeres remuelen su masa en el metate.</p>
---	--

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	ATOLE DE FRIJOL
TIPO	<p>✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol</p> <p>Entrada Plato fuerte Postre</p>
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	HUITZOLTEPEC
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<p>✓ Agricultura: el producto principal para elaborar esta bebida es El frijol</p> <p>Ganadería Pesca Recolección:</p>
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de frijol ya que la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos (generalmente el frijol no se abona).

	Por otro lado también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Los atoles son una de las principales fuentes de alimentación en Zacualpan y sus comunidades, en el caso de Huitzoltepec algunas personas también dan testimonio del consumo de atole de frijol.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Virreinal: el origen de este atole puede ser prehispánico sin embargo las personas dan la referencia que se endulza con piloncillo. Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Frijol -Agua -Piloncillo
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Para elaborar este atole se tuesta el frijol en comal de barro y se muele en metate hasta dejar una harina muy fina. Ya que se obtuvo suficiente polvo fino, se incorpora a la olla de agua hirviendo. Se mueve constantemente para evitar que se quemara y se deja hervir hasta que el frijol se sienta bien cocido. Se agrega el piloncillo al gusto hasta que se diluya por completo y se retira del fuego. Son principalmente las personas mayores quienes consumen este atole, pues a muchos de los jóvenes no les agrada su sabor.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	CHILACAYOTE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) <input checked="" type="checkbox"/> Entrada/ sopa Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	HUITZOLTEPEC
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<input checked="" type="checkbox"/> Agricultura: Los principales productos para elaborar esta sopa son: elote, chilacayote, chile manzano, epazote y sal Ganadería Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. En lo que respecta al chilacayote se siembra junto al maíz, sin embargo, esta planta no necesita abono. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se tiene el dato específico sobre quien realizó por primera vez esta sopa, pues la mayoría de las personas recuerdan su consumo desde su infancia. Se consume principalmente en septiembre y octubre.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL	Ingredientes:

<p>Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Elote tierno -Chilacayote -Chile manzano -Epazote -Sal <li style="padding-left: 20px;">Utensilios: -Olla de barro, tabla para picar, cuchillo.
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>Al igual que otras comunidades, la sopa de chilacayote es muy consumida en Huitzoltepec como una botana, es decir no necesita ser la hora de la comida para consumirlo. Su consumo se da en mayor proporción durante los meses de septiembre y la primera quincena de octubre, ya que entonces se encuentran elotes y chilacayotes tiernos.</p> <p>Preparación: Se desgranar los elotes y se hierven en agua suficiente con cebolla y ajos, cuando están semi cocidos, se agrega el chilacayote cortado en cubos medianos. Se agrega chile manzano y sal al gusto. Ya cuando están suaves los chilacayotes, se agrega el epazote y se dejar hervir durante tres minutos. Se sirve caliente y se consume con limón.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
<p>NOMBRE DEL PLATILLO (significado)</p>	<p>MOLE ROJO</p>
<p>TIPO</p>	<p>Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre</p>
<p>COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA</p>	<p>HUITZOLTEPEC</p>
<p>FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: Por la utilización de maíz y frijol para la elaboración de los tamales y los ingredientes propios para elaborar el mole. ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo y manteca de cerdo. Pesca Recolección

<p>IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)</p>	<p>El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Otro factor que afecta al medio ambiente es la utilización de leña pues la comunidad no cuenta con recursos suficientes para cocinar con gas.</p>
<p>ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)</p>	<p>Aunque el mole es un platillo típico de la gastronomía mexicana, la comunidad lo ha adoptado como el platillo especial para conmemorar las fechas más importantes y desde hace muchos años es el platillo oficial de todas las fiestas, sean sociales o religiosas y su consumo va acompañado de tamales de frijol. Una característica peculiar de la comunidad es que son muy participativos y encuentran un sinnúmero de ocasiones para poder convivir y preparar tamales de frijol y mole rojo.</p>
<p>EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO</p>	<p>Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo</p>
<p>FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)</p>	<p>Rural Urbano ✓ Mixto: a pesar de que es una comunidad completamente rural, su producto ha tenido varios alcances, pues la necesidad ha llevado a las mujeres a comerciar sus tamales en los tianguis y ferias de Zacualpan, Ixtapan, Tonatico y Almoloya de Alquisiras.</p>
<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes: Para el mole: -Chile pasilla -Chile mulato -Pasas -Cacahuates -Almendras -Canela -Bolillo -Tortilla dorada -Chocolate -Ajonjolí</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Clavo de olor -Pimienta -Hiervas de olor -Sal -Pollo -Manteca <p>Utensilios: -Cazuela de barro, comal de barro, molino de mano, metate, cuchara de madera.</p>
--	--

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TAMALES DE FRIJOL
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte: Se consumen con mole Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	HUITZOLTEPEC
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: producción de maíz y frijol Ganadería: Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. El único daño que puede generar la producción de frijol es que la tierra no se descansa, ya que el frijol no necesita abono y generalmente se limpia con el azadón para evitar fumigarlo.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS	No se sabe quién enseñó a los pobladores a elaborar los tamales, ni a partir de quien o cuando surge la tradición de celebrar todo evento con tamales de frijol y mole, los pobladores

(historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	aseguran que es una tradición muy antigua heredada por sus antepasados y que se sigue heredando a las nuevas generaciones.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prehispánico Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<ul style="list-style-type: none"> Rural Urbano ✓ Mixto: A pesar de que Huitzoltepec es una comunidad completamente rural, su producto ha tenido varios alcances, pues la necesidad ha llevado a las mujeres a comerciar sus tamales en los tianguis y ferias de Zacualpan, Ixtapan, Tonicato y Almoloya.
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Masa para tamal (El nixtamal se deja hervir alrededor de 5 o 10 minutos, no más porque cuando se muele queda pegajosa y dificulta la elaboración de los tamales pues se pega en la superficie que se extiende) -Frijol hervido y molido sin caldo (debe quedar una pasta seca) -Hojas de maíz -Metate -Vaporera
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	<p>Huitzoltepec es conocido como pueblo tamalero o pueblo del tamal según hacen referencia personas externas y sus mismos habitantes.</p> <p>Un poco de historia: Se dice que durante la época de la revolución, un grupo de hombres llegó para saquear todos los bienes del pueblo, sin embargo mientras bajaban los altos cerros que rodean la comunidad, el general que iba al frente de la tropa encontró a una mujer muy hermosa y de buen corazón que le preguntó a dónde se dirigían, él le confesó que iban a destruir al pueblo que se encontraba abajo, ella le advirtió que ese pueblo estaba formado por gente humilde y trabajadora, pero sobre todo que las personas que vivían allí los esperaban de buena manera. Y así fue, cuando los hombres llegaron al corazón de Huitzoltepec, todo el pueblo los recibió con los brazos abiertos y con suficiente comida para saciar al más hambriento. Por supuesto que lo que habían preparado eran los tradicionales tamales de frijol y el mole rojo, por lo que, al darse cuenta de la bondad de estas personas, los revolucionarios decidieron ser agradecidos y marcharse sin hacer ningún mal. Se dice</p>

	<p>que a partir de ese momento la comunidad busca ganarse la confianza y el corazón de todos aquellos que visitan su tierra.</p> <p>Como ya lo he mencionado, las personas buscan cualquier momento para hacer convites y en los que los tamales y el mole no pueden faltar.</p> <p>Para elaborar tamales se extiende la masa sobre un metate (actualmente ya lo hacen incluso sobre una mesa para mejorar la comodidad) y se coloca una capa de frijol, el frijol debe quedar ligeramente más salado de lo normal, ya que la masa no lleva sal. Enseguida se enrolla como un taco y se porcina del tamaño que se desee. A continuación, se colocan una o dos porciones en hojas de maíz previamente hidratadas, se doblan los extremos de la hoja hacia el centro, incluyendo la punta, se colocan en una vaporera y se cuecen por alrededor de una hora.</p> <p>La elaboración y venta de tamales de frijol data desde hace muchos años, aun las abuelitas recuerdan que sus mismas abuelitas se dedicaban a la elaboración y venta de este producto, cabe señalar que en aquellos años no habían llegado las bolsas de plástico para envolver sus tamales y mantenerlos calientes, por lo que además de envolverlos en varias mantas, les colocaban hojas de chirimoyo. Las hojas de chirimoyo generan un sabor diferente y agradable que hace a los tamales de Huitzoltepec tengan un sabor único.</p>
--	--

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS Y PLATILLOS DE MAMATLA

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	ATOLE DE CALABAZA
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	MAMATLA
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: Los principales productos para elaborar este atole son: el elote y la calabaza, los cuales se cultivan durante la temporada de lluvias. Ganadería

	<p>Pesca</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Recolección: El elemento aromatizante para este atole es el anís silvestre, el cual se recolecta en el campo. Esta hierba crece principalmente en zonas húmedas y con suficiente exposición solar durante la temporada de lluvias.
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	<p>El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.</p>
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	<p>Mamatla es una de las comunidades más tradicionales, los pobladores elaboran diferentes tipos de atoles, entre los que destaca el atole de elote con calabaza. Gracias a su ubicación y vegetación, recibe abundantes lluvias y casi siempre permanece nublado durante esta temporada, lo cual genera frío, por lo que el consumo de este atole es abundante. Las personas que más conservan esta tradición son las mujeres de más avanzada edad, ellas preparan en abundancia el atole, porque además siempre tienen que ofrecer cuando alguien los visita.</p>
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prehispánico: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin embargo con la introducción del piloncillo durante el virreinato se empezó a endulzar. Algunos abuelitos recuerdan que tomaban su atole simple o con una pizca de sal. <p>Virreinal Contemporáneo</p>
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rural: El atole se produce dentro de la comunidad, se desconoce si alguna persona lo practica fuera de este sitio. <p>Urbano Mixto</p>
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elote tierno -Calabaza huichayota -Anís silvestre -Tequesquite -Piloncillo <p>Utensilios:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano -Colador -olla
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	<p>La receta original del atole de elote con calabaza es elaborada completamente con productos de temporada, hasta hace algunos años se consumía simple o con sal al gusto, sin embargo, hoy día se puede encontrar endulzado con piloncillo e incluso con azúcar.</p> <p>Procedimiento: Poner a hervir agua en un recipiente de barro. Hidratar una cucharada de tequesquite en una taza de agua, dejar reposar. Desgranar los elotes y moler en el metate los ya están sazones, hasta obtener una masa suave, colarla y agregar al agua hirviendo. Se debe mover constantemente para evitar que se pegue y queme. Dejar hervir. Cortar la calabaza en cubos y agregar al atole. Agregar el claro de tequesquite y dejar hervir. Endulzar al gusto con piloncillo. Por ultimo licuar el anís y agregar a la preparación, dejar que hierva durante cinco minutos y retirar del fuego.</p> <p>Este tipo de bebida es muy consumida en la temporada de lluvias como parte del desayuno o cena.</p> <p>Producto sazón: se denomina así a los productos maduros cuyas características físicas se han intensificado, en el caso del elote se dice elote sazón a los que ya están un poco duros si llegar a ser mazorcas.</p> <p>Claro de tequesquite: las personas identifican como claro de tequesquite al agua más clara del resultado de hidratar tierra de tequesquite con agua, al principio se forma un agua sucia, pero cuando la tierra se asienta se obtiene el claro de tequesquite y es lo único que se utiliza. Esta técnica también se aplica a la cal y se obtiene el claro de cal.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	CHILE ATOLE
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre

COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	MAMATLA
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: por la producción del maíz Ganadería Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se tiene idea a partir de cuándo se inició el consumo de esta bebida, sin embargo, las familias siguen elaborándolo con frecuencia, es una bebida que se ha transmitido de generación en generación.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<p>Prehispánico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Virreinal: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin embargo, la incorporación de salsa con limón también lo convierten en un platillo mestizo <p>Contemporáneo</p>
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elote tierno -Anís silvestre -Tequesquite -Sal -Epazote -Chile manzano -Limón <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano -Colador

	-olla
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	El chile atole se consume con frecuencia en la temporada de lluvias. En la comunidad de Mamatla el chile atole no es una preparación única del desayuno, comida o cena, representa una bebida que suelen tomarla a cualquier momento, generalmente en compañía de otras personas, por ejemplo, cuando la familia se toma un momento para descansar o cuando alguna persona llega de visita al hogar.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	CHILACAYOTE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) ✓ Entrada/ sopa Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	MAMATLA
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: Los principales productos para elaborar esta sopa son: elote, chilacayote, chile manzano, epazote y sal Ganadería Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. En lo que respecta al chilacayote se siembra junto al maíz, sin embargo, esta planta no necesita abono. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.

ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se tiene el dato específico sobre quien realizó por primera vez esta sopa, pues la mayoría de las personas recuerdan su consumo desde su infancia. Se consume principalmente en septiembre y octubre.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<input checked="" type="checkbox"/> Prehispánico Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Elote tierno -Chilacayote -Chile manzano -Epazote -Sal Utensilios: -Olla de barro, tabla para picar, cuchillo.
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Al igual que otras comunidades, la sopa de chilacayote es muy consumida en Mamatla, también constituye una sopa básica. Su consumo se da en mayor proporción durante los meses de septiembre y la primera quincena de octubre, ya que entonces se encuentran elotes y chilacayotes tiernos. Lo consume toda la familia, sobre todo porque significa consumir los productos para los cuales se ha trabajado arduamente. En la actualidad puede consumirse con viseras de pollo, pollo o cerdo. Preparación: Se desgranar los elotes y se hierven en agua suficiente con cebolla y ajos, cuando están semi cocidos, se agrega el chilacayote cortado en cubos medianos. Se agrega chile manzano y sal al gusto. Ya cuando están suaves los chilacayotes, se agrega el epazote y se dejar hervir durante tres minutos. Se sirve caliente y se consume con limón.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	MOLE ROJO
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	MAMATLA
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	Agricultura: ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo y manteca de cerdo. Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	Un factor que afecta al medio ambiente es la utilización de leña pues la comunidad no cuenta con recursos suficientes para cocinar con gas.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	La comunidad adoptó al mole como el platillo especial para conmemorar las fechas más importantes; es una de las pocas comunidades en la que acostumbran hacer mole completamente casero, aunque algunos hogares también compran pasta pre elaborada. Cuando se trata de cocinar para alguna fiesta generalmente buscan a las abuelitas ya que creen que ellas tienen mejor sazón.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: Para el mole: -Chile pasilla -Chile mulato

	<ul style="list-style-type: none"> -Pasas -Cacahuate -Almendra -Canela -Bolillo -Tortilla dorada -Chocolate -Ajonjolí -Clavo de olor -Pimienta -Hiervas de olor -Sal -Pollo -Manteca <p>Utensilios: -Cazuela de barro, comal de barro, molino de mano, metate, cuchara de madera.</p> <p>Utensilios: -Molino de mano, cazuela para batir, metate, cuchillo.</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>En la actualidad el mole sigue siendo uno de los platillos predilectos de la comunidad, ahora la mayoría opta por comprar producto pre elaborado y sazonarlo moliendo un poco de más chiles y especias para darles un toque casero. Elaborar mole para una fiesta requiere de un gran trabajo de anticipación, en la comunidad existe la costumbre de reunirse en la casa de la fiesta por lo menos un día antes para empezar a elaborar toda la comida, las mujeres conservan una algarabía única de las vísperas de fiesta. Al ser un producto festivo su consumo reúne a toda la familia, incluso en el recalentado, porque la tradición dice que sabe mejor.</p> <p>Para hacer el mole se desvenan los chiles y se asan en el comal, ahí mismo en el comal se asan los cacahuates, las almendras peladas, el ajonjolí, pimienta y todas las especias (sin quemar). En un poco de manteca se dora una tortilla y el pan. Después se muelen todos los ingredientes en el molino de mano en seco y se remuelen en el metate incorporando un poco de agua hasta obtener una pasta suave y homogénea. Posteriormente en la cazuela se sella el pollo limpio con un poco de manteca. A continuación, se le agrega la salsa y hasta que</p>

	esté bien frita y se le agrega caldo de pollo, se mueve durante un largo rato hasta que se cueza.
--	---

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	MOLE VERDE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	MAMATLA
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: Por la siembra de calabaza para obtener el pipián que es el ingrediente principal ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo. Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra generado por la producción del mole verde es mínimo, ya que las calabazas se siembran entre el maíz, esta planta no necesita de mayores cuidados más que rodear su raíz con suficiente tierra. Esta planta no necesita ni abono ni fumigante. Los demás ingredientes no se producen en la comunidad.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	El mole verde se realiza en menor proporción a diferencia del mole rojo, no obstante, su consumo también es sinónimo de fiesta, pues en la mayoría de los hogares solo lo preparan en ocasiones especiales.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:

<p>CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.</p>	<p>Ingredientes: Para el mole: -Semilla de pipián molida -Cominos -Chile serrano -Ajo -Tomillo -Pollo -Aceite o manteca</p> <p>Utensilios: -Cazuela de barro y cuchara de madera.</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>Elaborar mole verde no es muy difícil, sin embargo, algunas personas optan por comprarlo pre elaborado. Para hacer el mole se desvenan los chiles y se asan en el comal, ahí mismo en el comal se asan los cacahuates, las almendras peladas, el ajonjolí, pimienta y todas las especias (sin quemar). En un poco de manteca se dora una tortilla y el pan. Después se muelen todos los ingredientes en el molino de mano en seco y se remuelen en el metate incorporando un poco de agua hasta obtener una pasta suave y homogénea. Posteriormente en la cazuela se sella el pollo limpio con un poco de manteca. A continuación, se le agrega la salsa y hasta que esté bien frita y se le agrega caldo de pollo, se mueve durante un largo rato hasta que se cueza.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
<p>NOMBRE DEL PLATILLO (significado)</p>	<p>TAMALES DE FRIJOL</p>
<p>TIPO</p>	<p>Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte: por ser el complemento del mole Postre</p>
<p>COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA</p>	<p>MAMATLA</p>
<p>FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE</p>	<p>Agricultura: producción de maíz y frijol</p>

(cómo se obtiene la materia prima)	Ganadería: Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. El único daño que puede generar la producción de frijol es que la tierra no se descansa, ya que el frijol no necesita abono y generalmente se limpia con el azadón para evitar fumigarlo.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se sabe quién enseñó a los pobladores a elaborar los tamales, ni a partir de quien o cuando surge la tradición de celebrar los eventos sociales o religiosos con tamales de frijol con mole, los pobladores aseguran que es una tradición muy antigua heredada por sus antepasados.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Masa para tamal (El nixtamal se deja hervir alrededor de 5 o 10 minutos, no más porque cuando se muele queda pegajosa y dificulta la elaboración de los tamales pues se pega en la superficie que se extiende) -Frijol hervido y molido sin caldo (debe quedar una pasta seca) -Hojas de maíz -Metate -Vaporera
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Para elaborar tamales se extiende la masa sobre un metate (actualmente ya lo hacen incluso sobre una mesa para mejorar la comodidad) y se coloca una capa de frijol, el frijol debe quedar ligeramente más salado de lo normal, ya que la masa no lleva sal. Enseguida se enrolla como un taco y se porcina del tamaño que se desee. A continuación, se colocan una o dos porciones en hojas de maíz previamente hidratadas, se doblan los extremos de la hoja

	<p>hacia el centro, incluyendo la punta, se colocan en una vaporera y se cuecen por alrededor de una hora.</p> <p>La elaboración de tamales de frijol y haba data desde hace muchos años, aun las abuelitas recuerdan que sus mismas abuelitas se dedicaban a la elaboración y venta de este producto, cabe señalar que en aquellos años no habían llegado las bolsas de plástico para envolver sus tamales y mantenerlos calientes, por lo que además de envolverlos en varias mantas, les colocaban hojas de chirimoyo. Las hojas de chirimoyo generan un sabor diferente y agradable que hace a los tamales adquieran un sabor único.</p>
--	--

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TORREJAS
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	MAMATLA
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<input checked="" type="checkbox"/> Agricultura: producción de harina <input checked="" type="checkbox"/> Ganadería: Por la utilización de huevo Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	Elaborar este postre principalmente por el uso de leña, ya que la mayoría de los hogares solo tienen cocinas de humo.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Las torrejas son un postre típico de cuaresma, aunque no son originarias de la comunidad las personas acostumbran prepararlas por lo menos una vez durante esta temporada
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico <input checked="" type="checkbox"/> Virreinal Contemporáneo

FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Telera o bolillo, rezagados (duros) -Huevo -Piloncillo -Aceite -Canela en raja -Agua
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Torrejas: Las torrejas son un postre tradicional de cuaresma, raramente se preparan en otra época del año. Muchas familias acostumbran comerlas frías en cualquier momento del día. Para elaborar dicho producto se porciona el pan en trozos pequeños, se bate el huevo a punto de turrón y se sumergen en él lo trozos de pan, posteriormente se doran en aceite. En una olla se realiza un jarabe con agua piloncillo y canela al gusto, cuando esté hirviendo se le agrega el pan capeado, se deja hervir hasta que el pan esté suave.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	PIPILOLES
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte <input checked="" type="checkbox"/> Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	MAMATLA
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<input checked="" type="checkbox"/> Agricultura: Por el cultivo de maíz Ganadería Pesca Recolección

IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Los pipiloles son tostadas de maíz, la cuales se elaboran desde la época prehispánica; seguramente los pobladores de aquel tiempo las utilizaban en sus ceremonias y las ofrecían a sus dioses, probablemente con la evangelización, adaptan esta tradición a sus nuevas costumbres. Los pipiloles se elaboran una vez al año y se sirven como desayuno el sábado de gloria, también se acompañan de un atole de amaranto.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prehispánico: el origen de los pipiloles es completamente prehispánico, no obstante su consumo se ha adaptado a las festividades religiosas traídas de España. ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	Rural: este es un producto que solo se elabora en esta comunidad. Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Masa de maíz -Azúcar -Matate -Comal de barro
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	El sábado de gloria, cada año las mujeres de la comunidad de Mamatla se dan cita en la iglesia del pueblo para lavar las ropas de todas las imágenes, las cuales toda esa semana permanecen completamente cubiertas a la vista del público. Las mujeres van al río acompañadas de la banda de viento para realizar tal labor. A su regreso el mayordomo les ofrece un peculiar desayuno, que consiste en una tostada de maíz azucarada y atole de amaranto. Las tostadas también tienen una forma especial de elaborarse: se remuele la masa en el metate y poco a poco se deja ir cayendo una capa de masa, la cual otra persona debe ir recogiendo para echarla al comal; ya cocidas se espolvorean de azúcar. Al final se obtiene una tortilla amorfa y con algunos pliegues. Generalmente estas tostadas las elaboran las esposas de los mayordomos.

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS O PLATILLOS DE TETZICAPAN

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	TAMALES DE CAPULÍN
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada Plato fuerte ✓ Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	TETZICAPAN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: por la utilización de hojas de maíz. Ganadería Pesca ✓ Recolección: recolección de capulines
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es mínimo ya que el principal ingrediente se recolecta de un árbol que no necesita especiales cuidados. Lo que puede afectar es el uso de leña, no obstante, este producto no lleva cocciones prolongadas.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se sabe quién fue la primera persona que elaboró este tamal o quien les enseñó la técnica, pues es una tradición heredada desde varias generaciones atrás. Hasta el día de hoy las nuevas generaciones siguen aprendiendo acerca de la elaboración de este producto.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	✓ Prehispánico: desde tiempos prehispánicos las personas obtenían pulpa de las frutas y la consumían. Tanto el ingrediente principal como la técnica de elaboración de tamales es mexicana. Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	Rural: Urbano

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mixto: no es el único lugar donde se elaboran, algunas personas los envían a Estados Unidos u otras ciudades a sus familiares
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Capulines -Azúcar -Harina de trigo
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	<p>En otros lugares el tamal de capulín se conoce como capultamal, en el municipio las personas ni siquiera lo asocian con ese nombre.</p> <p>Su elaboración involucra a gran parte de la familia, ya que tanto los hombres como los niños son los que recolectan el fruto y las mujeres elaboran el tamal.</p> <p>Las personas venden sus tamales en el mercado municipal.</p> <p>A través de la observación, se puede identificar que las personas que más compran tamales son las personas de avanzada edad.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Atole de elote con calabaza
TIPO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Bebida caliente sin alcohol Entrada Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	TETZICAPAN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agricultura: Los principales productos para elaborar este atole son: el elote y la calabaza, los cuales se cultivan durante la temporada de lluvias. Ganadería Pesca ✓ Recolección: El elemento aromatizante para este atole es el anís silvestre, el cual se recolecta en el campo. Esta hierba crece principalmente en zonas húmedas y con suficiente exposición solar durante la temporada de lluvias.
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra es derivado principalmente por la producción de maíz ya que año con año utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no

	descansan sus terrenos. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	<p>En esta comunidad también se nota el consumo de atole de elote con calabaza, y aunque tampoco se sabe quién lo elaboró por primera vez en la comunidad, la mayoría de las personas mayores concuerdan que desde que eran pequeños fueron alimentados con este atole y aun lo siguen elaborando durante la temporada de lluvias. (Avilés, 2015)</p> <p>La tradición menciona que hace muchos años la comunidad atravesaba por una gran sequía, por lo que decidieron sacar a San Lorenzo de su altar y llevarlo por las principales calles para que pudiera percibir la situación que la comunidad vivía. Se dice que aquel año hubo un gran milagro y hubo abundantes lluvias y los cultivos rindieron lo suficiente para cada familia. Desde entonces las personas acordaron que como gratitud nadie podía cortar los productos de temporada hasta el día de San Nicolás, en el que las mujeres llevaban una caña con elotes, adornada con flores. Actualmente se ha ido perdiendo esta tradición por la inestabilidad del clima, ya que en ocasiones durante esta fiesta todavía no hay elotes.</p>
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<p>✓ Prehispánico: el origen de este atole es sin duda prehispánico por sus ingredientes, sin embargo con la introducción del piloncillo durante el virreinato se empezó a endulzar. Algunos abuelitos recuerdan que tomaban su atole simple o con una pizca de sal.</p> <p>Virreinal Contemporáneo</p>
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<p>✓ Rural: El atole se produce dentro de la comunidad, se desconoce si alguna persona lo practica fuera de este sitio.</p> <p>Urbano Mixto</p>
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elote tierno -Calabaza huichayota -Anís silvestre -Tequesquite -Piloncillo <p>Utensilios:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Molino de mano

	<p>-Colador -olla</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>El atole de elote con calabaza es elaborada completamente con productos de temporada, hasta hace algunos años se consumía simple o con sal al gusto, sin embargo, hoy día se puede encontrar endulzado con piloncillo e incluso con azúcar. Hasta hace algunos años este atole se repartía por la tarde del 10 de septiembre, una vez que se habían bendecido las cañas, las personas regresaban a sus hogares a cortar los primeros productos como: calabazas, chilacayotes, calabazas y elotes.</p> <p>Procedimiento: Poner a hervir agua en un recipiente de barro. Hidratar una cucharada de tequesquite en una taza de agua, dejar reposar. Desgranar los elotes y moler en el metate los ya están sazones, hasta obtener una masa suave, colarla y agregar al agua hirviendo. Se debe mover constantemente para evitar que se pegue y queme. Dejar hervir. Cortar la calabaza en cubos y agregar al atole. Agregar el claro de tequesquite y dejar hervir. Endulzar al gusto con piloncillo. Por ultimo licuar el anís y agregar a la preparación, dejar que hierva durante cinco minutos y retirar del fuego.</p> <p>Este tipo de bebida es muy consumida en la temporada de lluvias como parte del desayuno o cena.</p> <p>Producto sazón: se denomina así a los productos maduros cuyas características físicas se han intensificado, en el caso del elote se dice elote sazón a los que ya están un poco duros si llegar a ser mazorcas.</p> <p>Claro de tequesquite: las personas identifican como claro de tequesquite al agua más clara del resultado de hidratar tierra de tequesquite con agua, al principio se forma un agua sucia, pero cuando la tierra se asienta se obtiene el claro de tequesquite y es lo único que se utiliza. Esta técnica también se aplica a la cal y se obtiene el claro de cal.</p>

FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS O PLATILLOS DE TETZICAPAN

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	PICO DE GALLO

TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) <input checked="" type="checkbox"/> Entrada/ sopa: sopa Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	TETZICAPAN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	<input checked="" type="checkbox"/> Agricultura: los productos con los que se elabora esta sopa se cultivan principalmente en la temporada de lluvias. Ganadería Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El producto que puede causar mayor impacto sobre la tierra es sin duda la producción del maíz ya que año con año se utilizan abonos para mejorar las cosechas y la mayoría de los campesinos no descansan sus terrenos. En lo que respecta al chilacayote y la calabaza se siembran junto al maíz, sin embargo, estas plantas no necesitan abono, pero sí otros cuidados. Por otro lado, también se puede dañar la flora del lugar debido a que la mayoría de las personas utilizan leña para elaborar sus alimentos.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	No se tiene el dato específico sobre quien realizó por primera vez esta sopa, pues la mayoría de las personas recuerdan su consumo desde su infancia. Se consume principalmente en septiembre y octubre.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	<input checked="" type="checkbox"/> Prehispánico Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	<input checked="" type="checkbox"/> Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Elote tierno -Chilacayote -Chile manzano -Epazote -Sal

	Utensilios: -Olla de barro, tabla para picar, cuchillo.
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Al igual que otras comunidades, el pico de gallo es muy consumida en Tetzicapan. Su consumo se da en mayor proporción durante los meses de septiembre y la primera quincena de octubre, ya que entonces se encuentran elotes y chilacayotes tiernos. Para la elaboración de esta sopa, también se respeta la tradición de no cortar ningún producto antes de la fiesta de San Nicolás. Lo consume toda la familia, sobre todo porque significa consumir los productos para los cuales se ha trabajado arduamente. Dado que la temporada de estos productos es muy corta, las familias elaboran continuamente dicha preparación. Originalmente el platillo es una sopa, no obstante, algunas familias lo convierten en plato fuerte agregándole carne de pollo o cerdo. Preparación: Se desgranar los elotes y se hierven en agua suficiente con cebolla y ajos, cuando están semi cocidos, se agrega el chilacayote cortado en cubos medianos. Se agrega chile manzano y sal al gusto. Ya cuando están suaves los chilacayotes, se agrega el epazote y se dejar hervir durante tres minutos. Se sirve caliente y se consume con limón.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	MOLE ROJO
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	TETZICAPAN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	Agricultura: ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo y manteca de cerdo. Pesca Recolección

IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	Un factor que afecta al medio ambiente es la utilización de leña pues la comunidad no cuenta con recursos suficientes para cocinar con gas.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Aunque el mole es un platillo típico de la gastronomía mexicana, la comunidad lo ha adoptado como el platillo especial para conmemorar las fechas más importantes. En la comunidad hubo una famosa cocinera a la que le quedaba muy bien el mole rojo, su nombre era María Torres, era una excelente cocinera y la mayoría de las personas la buscaban para que cocinara en las fiestas. (García, 2015)
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: Para el mole: -Chile pasilla -Chile mulato -Pasas -Cacahuete -Almendra -Canela -Bolillo -Tortilla dorada -Chocolate -Ajonjolí -Clavo de olor -Pimienta -Hiervas de olor -Sal -Pollo -Manteca

	<p>Utensilios: -Cazuela de barro, comal de barro, molino de mano, metate, cuchara de madera.</p> <p>Para los tamales: -Masa para tamal -Manteca -Sal -Haba molida -Frijol molido -Totomoxtle</p> <p>Utensilios: -Molino de mano, cazuela para batir, metate, cuchillo y vaporera.</p>
<p>CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)</p>	<p>En la actualidad el mole sigue siendo uno de los platillos predilectos de la comunidad, ahora la mayoría opta por comprar producto pre elaborado y sazónarlo moliendo un poco de más chiles y especias para darles un toque casero. Elaborar mole para una fiesta requiere de un gran trabajo de anticipación, en la comunidad existe la costumbre de reunirse en la casa de la fiesta por lo menos un día antes para empezar a elaborar toda la comida, las mujeres conservan una algarabía única de las vísperas de fiesta. Al ser un producto festivo su consumo reúne a toda la familia, incluso en el recalentado, porque la tradición dice que sabe mejor. Para hacer el mole se desvenan los chiles y se asan en el comal, ahí mismo en el comal se asan los cacahuates, las almendras peladas, el ajonjolí, pimienta y todas las especias (sin quemar). En un poco de manteca se dora una tortilla y el pan. Después se muelen todos los ingredientes en el molino de mano en seco y se remuelen en el metate incorporando un poco de agua hasta obtener una pasta suave y homogénea. Posteriormente en la cazuela se sella el pollo limpio con un poco de manteca. A continuación, se le agrega la salsa y hasta que esté bien frita y se le agrega caldo de pollo, se mueve durante un largo rato hasta que se cueza.</p>

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	MOLE VERDE
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa ✓ Plato fuerte Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	TETZICAPAN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	✓ Agricultura: Por la siembra de calabaza para obtener el pipián que es el ingrediente principal ✓ Ganadería: Por la utilización de carne de pollo. Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El impacto sobre la tierra generado por la producción del mole verde es mínimo, ya que las calabazas se siembran entre el maíz, esta planta no necesita abono más bien otros cuidados como rodear su raíz con suficiente tierra. Los demás ingredientes no se producen en la comunidad.
ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	El mole verde se realiza en menor proporción a diferencia del mole rojo; aunque se realiza con menos frecuencia, su consumo también es sinónimo de fiesta.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto:
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: Para el mole: -Semilla de pipián molida -Cominos

	<ul style="list-style-type: none"> -Chile serrano -Ajo -Tomillo -Pollo -Aceite o manteca <p>Utensilios: -Cazuela de barro y cuchara de madera.</p>
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Elaborar mole verde no es muy difícil, sin embargo, algunas personas optan por comprarlo pre elaborado. Para hacer el mole se desvenan los chiles y se asan en el comal, ahí mismo en el comal se asan los cacahuates, las almendras peladas, el ajonjolí, pimienta y todas las especias (sin quemar). En un poco de manteca se dora una tortilla y el pan. Después se muelen todos los ingredientes en el molino de mano en seco y se remuelen en el metate incorporando un poco de agua hasta obtener una pasta suave y homogénea. Posteriormente en la cazuela se sella el pollo limpio con un poco de manteca. A continuación, se le agrega la salsa y hasta que esté bien frita y se le agrega caldo de pollo, se mueve durante un largo rato hasta que se cueza.

DATO	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL PLATILLO (significado)	Torrejas
TIPO	Bebida (fermentado, destilado o sin alcohol) Entrada/ sopa Plato fuerte ✓ Postre
COMUNIDAD EN QUE SE ELABORA	TETZICAPAN
FORMA DE EXPLOTACIÓN POR PARTE DEL HOMBRE (cómo se obtiene la materia prima)	Agricultura: producción de harina Ganadería: por la utilización de huevo Pesca Recolección
IMPACTO SOBRE LA ECOLOGÍA TERRESTRE (efectos que produce)	El único efecto negativo que trae elaborar torrejas, es la quema de leña ya que la mayoría de los hogares continúan usando fogones.

ORIGEN Y DIFUSIÓN DE LAS CULTURAS (historia del platillo, quién lo elaboró, cuándo)	Las torrijas son un postre típico de cuaresma, aunque no son originarias de la comunidad existe la costumbre arraigada de prepararlas por lo menos una vez durante esta temporada. Con especial esmero las amas de casa compran su pan para dejarlo endurecer durante varios días.
EVALUACIÓN CULTURAL DEL ENTORNO	Prehispánico ✓ Virreinal Contemporáneo
FORMA DE ASENTAMIENTO (en dónde fue elaborado y los alcances que ha tenido)	✓ Rural Urbano Mixto
CULTURA MATERIAL Materia prima, producto terminado, utensilios.	Ingredientes: -Telera o bolillo, rezagados (duros) -Huevo -Piloncillo -Aceite -Canela en raja -Agua
CULTURA NO MATERIAL (Nombre del producto, tradiciones de consumo, técnicas, receta, etc.)	Torrijas: Las torrijas son un postre tradicional de cuaresma, raramente se preparan en otra época del año. Muchas familias acostumbran comerlas frías en cualquier momento del día. Para elaborar dicho producto se porciona el pan en trozos pequeños, se bate el huevo a punto de turrón y se sumergen en él lo trozos de pan, posteriormente se doran en aceite. En una olla se realiza un jarabe con agua piloncillo y canela al gusto, cuando esté hirviendo se le agrega el pan capeado, se deja hervir hasta que el pan esté suave.

Tenancingo, México 16 de Junio de 2015

**P. EN R.E.I. ELIZABETH ESTEFANÍA BRITO GARCÍA
ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
DEL CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO**

PRESENTE

El que suscribe Lic. En Ga. José Antonio Suárez Ríos, por medio de este conducto me dirijo a usted de la manera más atenta para hacer de su conocimiento que el alumno **Pablo Eduardo García Pérez** con número de cuenta **0723717** pertenece a la generación **2010-2015** de la **Licenciatura en Gastronomía** y solicita el registro del protocolo de tesis titulado: **IDENTIFICACIÓN DEL PATRIMONIO TRADICIONAL Y ENDÉMICO DEL MUNICIPIO DE ZACUALPAN.**

Sin más por el momento me despido de usted enviándole un cordial saludo.

LIC. EN G. JOSÉ ANTONIO SUÁREZ RÍOS

DIRECTOR DE TESIS



Tenancingo, México, a 3 de Agosto de 2015

**P. L. en REI ELIZABETH ESTEFANÍA BRITO GARCÍA
ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO
DE EVALUACIÓN PROFESIONAL DEL
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO
PRESENTE**

Por este medio le hago llegar las observaciones realizadas al protocolo de tesina "**Identificación de la gastronomía tradicional y endémica del municipio del municipio de Zacualpan Estado de México**" presentado por el alumno de la licenciatura en gastronomía Pablo García Pérez, con número de cuenta **0723717**, dichas observaciones se enumeran a continuación:

- 1.- Se recomienda reestructurar la investigación, ya que no se sustenta teóricamente el planteamiento del problema y la justificación.
- 2.- Las preguntas de investigación deben responderse con los objetivos.
- 3.- Los objetivos particulares deben permitir el logro del objetivo general, los planteados no tienen relación.
- 4.- Los conceptos no están relacionados con el objeto de estudio y se trabajaron de manera aislada.
5. No se indicaron en la metodología las técnicas y herramientas a utilizar para desarrollar la investigación.

Sin más por el momento reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE


MARDT y TA. Marcela Orozco Guerrero

Profesora de tiempo completo

Del Centro Universitario UAEM Tenancingo

Tenancingo de Degollado, Estado de México, a 10 de agosto de 2017

LIC. R.E.I PAOLA YATZIRI AYALA FRANCO
ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO
P R E S E N T E

Sirva este conducto para informarle que la tesis titulada: **PATRIMONIO GASTRONÓMICO LOCAL COMO IDENTIDAD DEL MUNICIPIO DE ZACUALPAN ESTADO DE MÉXICO**, presentada por el pasante de la licenciatura en gastronomía, **Pablo Eduardo García Pérez**, con número de cuenta: **0723717**, cumple con los criterios especificados en el reglamento de evaluación profesional en la modalidad de tesis, por lo queda liberado, a fin de que se turne a revisión y pueda registrarse y así continuar con los tramites de titulación.

Sin más por el momento me reitero a sus órdenes para aclaración o información adicional alguna. Agradezco su atención. Le envío un cordial saludo.

ATENTAMENTE



MTRA. MARISOL OROZCO GUERRERO

Tenancingo, Estado de México. 30 de agosto de 2017.

L. en R.E.I. PAOLA YATZIRI AYALA FRANCO.
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL.
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM-TENANCINGO.

Presente:

El que suscribe, Lic. En Gastr. Benjamín Ernesto Ramírez Araujo, designado revisor del documento de titulación en modalidad de tesis titulada "Patrimonio Gastronómico local como identidad del municipio de Zacualpan Estado de México", presentado por el pasante de la Licenciatura en Gastronomía Pablo Eduardo García Pérez con número de cuenta 0723717; emite el siguiente dictamen: **Aprobado con comentarios.**

Los comentarios respecto al documento se orientan en cuatro aspectos, enunciados a continuación:

1. Uso de fuentes.

Se considera desequilibrado el uso de fuentes electrónicas a comparación con las referencias bibliográficas. El hecho de buscar contextualizar el escenario en el que se desarrolla el municipio de Zacualpan refiere de manera directa una fundamentación bibliográfica más allá de 4 libros.

2. En lo que corresponde al Marco conceptual.

Al referirse al Patrimonio Gastronómico como fuente de identidad, es necesario profundizar conceptualmente hablando, pues se presentan datos monográficos, sin ostentar una propuesta de lo que se va a entender como patrimonio ni identidad, y sin una correlación con el inventario de ingredientes, utensilios, técnicas y platillos con dichos conceptos.

3. El Análisis de Resultados.

Se sugiere dar un espacio explicando los resultados de la pregunta 1 "Escriba el nombre de 5 platillos tradicionales, que usted considere representativos del municipio de

Zacualpan." Esto con la intención de poder analizar y comparar la presencia de dichos platillos en la memoria de los pobladores, dando pie a futuras investigaciones o continuación de la misma, para la proyección o, de ser posible, el rescate de las mismas.

4. En términos generales.

Con el afán de dejar clara las ideas, evitando caer en mal interpretaciones, dar una revisión profunda para corregir errores de dedo. Del mismo modo, si nos estamos apoyando en una idea, hecho o concepto, la forma correcta es colocar "con base en".

Dicho lo anterior, quedo en contacto para las aclaraciones pertinentes.

Atentamente.



Lic. En Gastr. Benjamín Ernesto Ramírez Araujo.

Docente en el Centro Universitario UAEM-Tenancingo.

Tenancingo Estado de México; 31 de Agosto de 2017.

L. en R.E.I Paola Yatziri Ayala Franco
Jefa del departamento de evaluación profesional
Centro Universitario UAEM Tenancingo

PRESENTE:

Por este medio me permito hacerle llegar la revisión del documento titulado:

**PATRIMONIO GASTRONÓMICO LOCAL COMO IDENTIDAD DEL MUNICIPIO
DE ZACUALPAN ESTADO DE MÉXICO** cuyo dictamen considero debe ser como:

Aprobado con correcciones

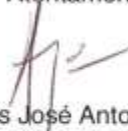
Por las razones que enumero a continuación.

- Las gráficas que se presentan en el documento no proporcionan información relevante para la investigación, parecería que sólo se incluyen para engrosar las páginas del documento, se recomienda hacer una discusión más detallada de lo encontrado en la investigación.
- así mismo en el catálogo de productos que se propone, falta realizar la descripción de los platillos y productos, también dejar en claro la importancia que tienen en la gastronomía de Zacualpan.
- El apartado de anexos es muy voluminoso, si la información contenida en las fichas elaboradas ya fue decantada y utilizada para elaborar el trabajo escrito no es necesario incluirla toda en este apartado, basta con un ejemplo de la ficha utilizada para que el lector tenga la idea de cómo se elaboró dicha ficha y la recopilación de la información, (incluir todas las fichas es el equivalente de agregar las transcripciones íntegras de las entrevistas o de todos los cuestionarios aplicados en una encuesta).
- Se sugiere reservar las fichas para realizar un recetario o catálogo posterior que sea factible de ser publicado, por lo tanto descartarlos del grueso de los anexos.

Se hacen las presentes sugerencias y observaciones con el único afán de mejorar el trabajo de tesis del alumno Pablo Eduardo García Pérez con el afán de ayudarlo a realizar una investigación de calidad de la que pueda hacer uso en el futuro con publicación de artículos especializados.

El tema elegido me parece que es interesante y pertinente para aportar como universitario al conocimiento disciplinario de la gastronomía, sin embargo hace falta realizar un esfuerzo extra con apoyo de sus directores para que cumpla con las características necesarias.

Atentamente:



L. en G. Andrés José Antonio Juárez Ortega

Profesor de asignatura del Centro Universitario UAEM Tenancingo

Tenancingo de Degollado a los 23 días del mes de Noviembre del 2017

**Lic. En R.E.I. PAOLA YATZIRI AYALA FRANCO
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE EVALUACIÓN PROFESIONAL
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO
P R E S E N T E**

Con el envío de un cordial saludo, hago de su conocimiento que han sido atendidas las observaciones y sugerencias emitidas por parte de los revisores de la tesis titulada: ***Patrimonio Gastronómico Local Como Elemento de Identidad del Municipio de Zacualpan, Estado de México***, realizada por el ***tesista Pablo Eduardo García Pérez*** con número de cuenta **0723717**, de tal manera que después de haber hecho una revisión exhaustiva del documento, solicito a usted su venia para que el citado alumno continúe con los correspondientes trámites administrativos y pueda culminar con éxito su proceso para obtener el título como licenciado en gastronomía.

Sin otro particular y esperando contar con su valiosa colaboración, quedo de usted

ATENTAMENTE



MARDTyTA Marisol Orozco Guerrero
Directora de Tesis



Universidad Autónoma del Estado de México
Centro Universitario Tenancingo

Tenancingo, Estado de México; 23 de Noviembre de 2017,

**C. PABLO EDUARDO GARCIA PÉREZ
PASANTE DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMIA
P R E S E N T E**

Por este conducto comunico a Usted, que con base en el Reglamento de Facultades y Escuelas Profesionales de la UAEM que en su Capítulo VIII artículo 120, 121 y 122, así como el Reglamento de Opciones de Evaluación Profesional de la UAEM Capítulo I artículo 6º, puede proceder a realizar la elaboración en formato electrónico del trabajo de Tesis: **"PATRIMONIO GASTRONOMICO LOCAL COMO ELEMENTO DE IDENTIDAD DEL MUNICIPIO DE ZACUALPAN, ESTADO DE MÉXICO"** y continuar con los trámites y requisitos requeridos para efecto de poder sustentar su examen profesional y obtener el título de **LICENCIADO EN GASTRONOMIA**.

Sin otro particular, quedo a sus apreciables órdenes.

ATENTAMENTE
PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
*"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los
Estados Unidos Mexicanos"*

DRA. LUZ MARÍA ROBLES HERNÁNDEZ
SUBDIRECTORA ACADÉMICA
CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO

c.p. Dra. Luz María Robles Hernández, Subdirectora Administrativa/VLR
c.c.p. Archivo PYAF/DEP

Departamento de Titulación





8.11 Carta de Cesión de Derechos de Autor: Evaluación Profesional
Centro Universitario UAEM Tenancingo
Subdirección Académica
Departamento de Evaluación Profesional



Versión Vigente No. 00

Fecha: 23/11/2017

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

El que suscribe **Pablo Eduardo García Pérez**, autor del trabajo escrito de evaluación profesional en modalidad de Tesis: "**Patrimonio Gastronómico Local como parte de la identidad del municipio de Zacualpan Estado de México**". Por medio de la presente con fundamento en lo dispuesto en los artículos 5, 18, 24, 25, 27, 30, 32 y 148 de la Ley Federal de Derechos de Autor, así como los artículos 35 y 36 fracción II de la Ley de la Universidad Autónoma del Estado de México; manifiesto mi autoría y originalidad de la obra mencionada que se presentó en Centro Universitario UAEM Tenancingo para ser evaluado con el fin de obtener el Título Profesional de Licenciado en Gastronomía.

Así mismo expreso mi conformidad de ceder los derechos de reproducción, difusión y circulación de esta obra, en forma **NO EXCLUSIVA**, a la Universidad Autónoma del Estado de México; se podrá realizar a nivel nacional e internacional, de manera parcial o total a través de cualquier medio de información que sea susceptible para ello, en una o varias ocasiones, así como en cualquier soporte documental, todo ello siempre y cuando sus fines sean académicos, humanísticos, tecnológicos, históricos, artísticos, sociales, científicos u otra manifestación de la cultura.

Entendiendo que dicha cesión no genera obligación alguna para la Universidad Autónoma del Estado de México y que podrá o no ejercer los derechos cedidos.

Por lo que el autor da su consentimiento para la publicación de su trabajo escrito de evaluación profesional.

a) Texto completo

b) Por capítulos

c) Solamente portada y tabla de contenido

Se firma presente en la ciudad de Tenancingo Estado de México, a los veinte tres días de Noviembre de 2017.


Pablo Eduardo García Pérez
Nombre y firma de conformidad