

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 31, Número 57. Enero - Junio 2021

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

Comidas y bebidas en celebraciones y ritos
como rasgo de identidad cultural tabasqueña

Celebrity and rite meals as food cultural identity in Tabasco

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v31i57.1055>
e211055

Dora Centurión-Hidalgo*

<https://orcid.org/0000-0003-0622-9431>

Judith Espinosa-Moreno**

<https://orcid.org/0000-0002-8864-3304>

Lourdes Baeza-Mendoza*

<https://orcid.org/0000-0002-5809-9977>

José Alberto García-Centurión*

<https://orcid.org/0000-0003-2693-5552>

Fecha de recepción: 04 de noviembre de 2020.

fecha de envío a evaluación: 03 de diciembre de 2020.

Fecha de aceptación: 10 de diciembre de 2020.

*Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

Centro, Tabasco, México.

**Autora para correspondencia:

Judith Espinosa-Moreno.

Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

División Académica de Ciencias Agropecuarias.

Km 25, Carretera Villahermosa-Teapa, Ranchería La Huasteca 2ª Sección, C. P. 86298.

Centro, Tabasco, México. Tel. 993 358 15 00 Ext. 6602.

Dirección: juespinosa@hotmail.com

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: realizar un registro de las comidas y bebidas que están presentes en las fiestas y rituales en el estado de Tabasco como parte de la identidad alimentaria tabasqueña. Metodología: la recuperación de la información se realizó mediante encuestas aplicadas a habitantes del estado y que mencionaron su participación en celebraciones de tipo familiar y social, así como los alimentos que consumen en cada una. Resultados: se encontró que cada familia participa en diferentes fiestas y rituales; que existen alimentos propios de estas celebraciones y que algunos son exclusivos o emblemáticos de alguna de ellas. Limitaciones: el presente trabajo no reporta la cultura alimentaria de los habitantes de todos municipios del estado porque la respuesta a la encuesta enviada no fue la esperada, aunque se consideró que se logró la representatividad a lo largo del estado. Conclusiones: se consideró que algunas comidas dan identidad a la cultura alimentaria tabasqueña porque se preparan con recursos naturales locales.

Palabras clave: alimentación contemporánea; cultura alimentaria; tradiciones; rescate; revaloración; celebraciones; ritos; Tabasco.

Abstract

Objective: The aim of the present research was the registration of meals and beverages present in parties and rituals of the state as a part of the Tabasco alimentary identity. Methodology: The information was recovered in a questionnaire applied to Tabasco inhabitants who mentioned their participation in different familiar parties and rituals as well as the meals that they consumed in each one. Results: It was found that every family celebrate different parties and rituals and that there are different emblematic meals several of them. Limitations: The present paper does not report the alimentary culture of all the state inhabitants because the response of the survey was not the expected one, although the municipality representativity along the state was achieved. Conclusions: It was considered that several specific meals were registered as part of the identity of Tabasco alimentary culture because they are prepared with local natural resources.

Key words: contemporary food; alimentary culture; traditions; rescue; revaluation; celebrations; rites; Tabasco.

Introducción

Desde tiempos prehispánicos, las fiestas se han organizado siguiendo un calendario sustentado en los ciclos agrícolas, de acuerdo con la cultura local. Un fenómeno cultural se presenta de la mano con el ciclo de vida y con el ciclo agrícola, de manera destacada en los momentos más relevantes, con el nacimiento y la muerte, la siembra y la cosecha (Ojeda y Dávila, 2015; Iturriaga, 2015).

En este contexto, es fundamental definir el concepto de fiesta. Homobono (2004) define la fiesta como un hecho social total, una celebración cíclica de expresión ritual y simbólica, que contribuye a significar el tiempo y a demarcar el espacio. En ella se sitúa, en oposición al tiempo ordinario y a la vida cotidiana, y establece una relación dialéctica, paradójica y contradictoria, entre lo sagrado y lo profano, la ceremonia religiosa o cívica y lo lúdico, la celebración y la rutina, las dimensiones de lo público y de lo individual. Ello contribuye a la toma de conciencia y a la creación de identidad colectiva. Así mismo, Escudero (2017) la describe como la experiencia festiva que recorre la historia de la humanidad imprimiendo pautas de una práctica cultural universal en la que espacio y tiempo configuran otros modos de vida. La significación de la fiesta radica en la socialización en torno a condiciones económicas, políticas y culturales que se expresan en la práctica social.

Por otro lado, Ocampo (2006) afirma que las fiestas se han definido como “un conjunto de actos y diversiones que se organizan para regocijo público con motivo de un acontecimiento conmemorativo”, mientras que el rito “se expresa en una ceremonia religiosa en la cual se hace el culto”. En ambos conceptos se expresan las costumbres, tradiciones, comidas típicas dentro del contexto sociocultural (Ocampo, 2006, p. 34). Durante las reuniones familiares, las fiestas comunales y las ceremonias se descubren platillos y bebidas que se incorporan al acervo personal. Cada temporada del año ofrece frutas y verduras que se asocian al clima, a las fiestas y al paso del tiempo (Vargas, 2013).

En México, la gran cantidad de fiestas religiosas tienen relación con el calendario santoral católico y del ciclo agrícola. Con la conquista hispana en América, se transpusieron las creencias, la fe y las liturgias de los hispánicos con las culturas y religiones originarias de México. Aunado a ello, también las religiones traídas a América por los esclavos irrumpieron en la gestación de las nuevas formas de religiosidad en las poblaciones (Domínguez, 2018). Desde una perspectiva antropológica, la alimentación humana debe ser comprendida como un fenómeno complejo, dado que como expresión sociocultural atraviesa a la totalidad de la actividad humana en contextos biológicos, sociales y culturales en el transcurso de su historia (Aguilar, 2014). La alimentación en las fiestas sí parece ser un rasgo que refuerza la pertenencia al grupo, quizá por la misma función social de las celebraciones o como un esfuerzo por no perder la identidad totalmente (Bertrán, 2012).

En todas las culturas, las comidas festivas manifiestan la historia de la comunidad; así, en México se puede encontrar la identidad nacional ligada a los alimentos que se consumen en esas fechas especiales (Sánchez, 2006). Las diferencias regionales y culturales contribuyen aún más a las complejas preparaciones culinarias. La comida para bautizos, bodas y funerales, así como para Pascua, Navidad y las fiestas de Todos los Santos, se volvió parte de la vida común (Rodríguez, 1965). La importancia de los rituales está relacionada con prácticas colectivas, ya sean estas familiares o comunitarias; muchas de ellas se asocian con comidas rituales que se comparten entre los participantes y con las que también honran a sus muertos (Manrique, 2015). Es la mejor forma de expresar socialmente las emociones provocadas por la muerte de una persona cercana, de hecho, el duelo será más fácil de enfrentar si el doliente mantiene una buena relación con familiares y amigos, lo que se conoce como “redes de apoyo” (Gómez-Gutiérrez, 2011; Mendoza, 2006).

Las prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de la identidad cultural, la relación con los recursos naturales comestibles, así como las formas de preparación de los

alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación, comprenden los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, de una comunidad dada (Meléndez y Cañez, 2009; Vallès, Garnatje, Carrió, Parada y Rigat, 2013). Por ejemplo, Ferreira de Almeida (2011) estableció un acercamiento a la concepción de la comida como productora de identidades de Trinidad y de Bahía, Brasil, que incluye elementos artísticos, pero también religiosos y políticos.

Los alimentos que se eligen están cargados de contenidos y del contexto donde se sirven. Cada uno está acompañado de una encrucijada de historias, ritos, ritmos y elecciones que son puestos en práctica en los hábitos alimentarios que se comparten con los demás (Rodríguez, 2012).

Durante las reuniones familiares, las fiestas comunales y las ceremonias se descubren más platillos y bebidas que se incorporan al acervo personal. Cada temporada del año ofrece frutas y verduras que se asocian al clima, a las fiestas y al paso del tiempo (Vargas, 2013). Por ejemplo, las comidas en la época de Semana Santa son actualmente una muestra del mestizaje gastronómico, donde figura la tradición en la utilización de productos disponibles en la época y el cambio de la rutina en la alimentación, con la disposición de comidas de un amplio espectro de sabores dulces, salados, ácidos y amargos que se muestran en platillos y bebidas de exquisito sabor (Sedó, 2016).

Cuanto más ceremonial es la ocasión (bodas, velorios y otras reuniones solemnes) se asocia una comida especial, más “tradicional”, es el menú que se ofrece a los invitados (Kemper, 2011). Mintz (2003) menciona que las comidas que se originan en tradiciones culinarias se consideran como platos emblemáticos porque representan algo más que el mismo alimento. Por su carácter distintivo se relacionaron en otra época con métodos culinarios e ingredientes típicos de ciertos lugares y, tal vez, disponibles solo allí, por lo que estas comidas se vinculan íntimamente con la economía local.

Los gustos por la comida han variado generalmente por zonas y están un tanto determinados por la costumbre. En época prehispánica, podía también hablarse de comidas del diario y comidas

ceremoniales o festivas. Durante las fiestas no solo se preparaban platillos especiales más ricos y elaborados como el mole, sino que además se comía en abundancia (Castelló, 1986). El apego a la comida es, sin embargo, uno de los más fuertes. Muchas otras cosas se olvidan, pero no el aprecio por la comida local que es pegajoso y trae recuerdos. La gente que cambia de poblado arrastra consigo sus modos de comer y sus recetas y recibe con gusto los tamales, el pan, el queso que le mandan de su tierra (Castelló, 1986).

Ávila et al. (1988) hablan de las comidas y bebidas de la vida cotidiana cuando obtuvieron datos, para el Atlas Cultural de México (Gastronomía), en relación con el ciclo de vida humana: en el bautismo, en el matrimonio y en la muerte, así como en el ciclo festivo anual católico del cual tomaron como representativas las fechas de Cuaresma, Semana Santa, Todos Santos, Navidad, Año Nuevo; además de algunas fiestas patronales y ciertas fiestas vinculadas con el ciclo agrícola.

Por otra parte, Mendoza (2006) afirma que las festividades de Todos los Santos y los Fieles Difuntos, producto de dos tradiciones culturales (europea-hispánica y nahua-prehispánica), consiste en una serie de prácticas y rituales entre las que destacan la recepción y despedida de las ánimas, la colocación de las ofrendas o altares de muertos, el arreglo de las tumbas, la velación en los cementerios y la celebración de los ocios religiosos.

El uso de los alimentos dentro de las ofrendas, y cuando aparecen relacionados con los ritos en el momento de la muerte, se trata de un complejo entramado en el que se combinan e interactúan la cosmovisión, la vida cotidiana, la religiosidad y las relaciones sociales; en donde se entretajan los diferentes espacios, momentos y significados de las conmemoraciones mortuorias en donde los alimentos ocupan un papel central (Manrique, 2015). Inchaustegui (1987) menciona que no importa la religión que profesen las familias, tanto protestantes como católicos llevan a cabo el levantamiento de la sobra, los nueve días y el cabo de año.

Rubio (1994) describe que, en el estado de Tabasco, se acostumbra que las familias cumplan promesas como agradecimiento por la salud, la armonía y el bienestar de la familia y su hogar, con comidas para el señor de Tila, la Virgen del Carmen o la Virgen de Guadalupe, entre otros santos. Por otro lado, García (1987) conceptualiza al ritual de los Nueve Días, como el último rezo que se realiza con la ceremonia conocida como levantamiento de la cruz que es una forma muy similar al velorio en cuanto al número de personas que asisten, las actividades que se realizan y la distribución de los asistentes en las diferentes áreas de la casa.

En la alimentación contemporánea en México, Dávalos (1968) deduce que la alimentación se realiza más de acuerdo con las tradiciones y cultura que por las necesidades fisiológicas. En un estudio realizado por Garza (2015, p. 93) sobre la comida ritual del Día de Muertos, afirma que “la comida integra un sistema cultural que abarca religión, ritos, conocimientos del medio ambiente y su manejo, costumbres sociales y familiares”.

Por otro lado, Contreras de Jesús, Ramírez y Thomé (2015) estudiaron la valorización de los alimentos y comentan que mediante un proceso de instrumentalización de los valores como atributos diferenciadores orientados al mercado, lo que genera una disputa entre los actores internos y externos involucrados y el desarrollo basados en la valorización de alimentos emblemáticos los cuales definió con base en las peculiaridades materiales y simbólicas, se constituyen en elementos de distinción, diferenciación y cohesión de determinados colectivos.

Dentro de la antropología de la alimentación, la dimensión cultural es de vital importancia para entender diferentes ideologías en los significados de los alimentos, ya que estos motivan preferencias o aversiones en cada persona o sociedad. Sin embargo, cocinar y alimentarse, además de preparar y degustar los alimentos, introduce funciones especializadas, así como placeres y responsabilidades compartidas, crea vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida. También es primordial dentro de la individualidad del ser humano, ya que

el alimento varía según el estado de ánimo; no es lo mismo cuando se come triste, enojado, feliz o frustrado. Dentro de la religión, el acto de alimentarse desempeña un papel preponderante en los diversos momentos sacramentales de las sociedades, incluso algunos productos son sagrados o profanos por su simbolismo (Arias, 2014). Por otro lado, la UNESCO (2002), durante la Reunión de Expertos sobre el Patrimonio Cultural, acordó que

los usos sociales, rituales y actos festivos constituyen costumbres que estructuran la vida de comunidades y grupos, siendo compartidos y estimados por muchos de sus miembros. Su importancia estriba en que reafirman la identidad de quienes los practican en cuanto grupo o sociedad y, tanto si se practican en público como en privado, están estrechamente vinculados con acontecimientos significativos. Esos usos sociales, rituales y fiestas contribuyen a señalar los cambios de estación, las épocas de las faenas agrarias y las etapas de la vida humana. Están íntimamente relacionados con la visión del mundo, la historia y la memoria de las comunidades. Sus manifestaciones pueden ir desde pequeñas reuniones hasta celebraciones y conmemoraciones sociales de grandes proporciones. Cada uno de los subámbitos es vasto, pero tienen muchos puntos en común (p. 23).

En el presente trabajo se plateó como objetivo analizar las comidas y bebidas que están presentes en el territorio tabasqueño durante las fiestas y rituales como parte de la identidad alimentaria.

Materiales y métodos

Para la recuperación de la información sobre las comidas preparadas en las celebraciones que se llevan a cabo dentro del núcleo familiar y en el entorno de la comunidad, se seleccionaron las fiestas familiares y los rituales. En primer lugar, se consultaron fuentes secundarias que describen

diferentes aspectos sobre los municipios del estado y, entre ellos, se describen las tradiciones y costumbres (Álvarez, 1994), fiestas patronales, levantamiento de sombra, Día de los Fieles Difuntos (Álvarez, 1994), además de ritos y conceptos relacionados con la muerte (Rubio y Martínez, 2012).

A partir de esta información se diseñó la encuesta que se aplicó para obtener la información buscada. La primera sección, se diseñó para obtener datos generales del informante (nombre, localidad, municipio, dirección electrónica, edad). También se preguntó si participa en fiestas y rituales. En la segunda sección, se enlistaron las fiestas familiares consideradas más importantes que se realizan dentro del núcleo familiar y se les pidió que anotaran las comidas y bebidas que consumen en cumpleaños, bodas, bautizos, quince años, Día de la Madre, Día del Padre, graduación de escuelas, promesas, Posadas, Navidad, Año Nuevo, levantamiento del nacimiento y que, en los espacios abiertos, describieran otros festejos que realicen.

En la tercera sección, se preguntó sobre las fiestas patronales de su comunidad (fecha y nombre del santo) y las comidas ofrecidas durante la celebración. En la cuarta sección se anotaron los ritos funerarios (velorio, nueve días, cabo de año y otros) para que anotasen las comidas ofrecidas en cada uno. La última parte fue referente a la celebración del Día de los Fieles Difuntos y los alimentos ofrecidos en el altar.

Las encuestas se aplicaron de dos formas: físicamente, entrevistando a los informantes, y también se enviaron electrónicamente a los alumnos, trabajadores, profesores y egresados de tres Divisiones Académicas de la Universidad con el fin de obtener una representatividad de todos los municipios del estado. La información obtenida, de acuerdo con los encuestados que reportaron la participación en las diversas celebraciones, se capturó en una base de datos en Excel para su posterior análisis. Las celebraciones se clasificaron en dos grupos: fiestas y rituales que, a su vez, se agruparon en fiestas decembrinas, familiares y sociales, así como rituales funerarios y religiosos,

respectivamente. En cada uno de ellos se caracterizaron las comidas emblemáticas, es decir, las presentes únicamente en una celebración.

Resultados

Se recuperaron 120 encuestas que abarcaron los 17 municipios que conforman el estado. El 80 % de los informantes fueron mujeres y el 20 % restante, hombres. La edad de los informantes fue entre 18 a 88 años. Para el análisis de los resultados las fiestas se agruparon en: decembrinas (posadas, Navidad, Año Nuevo y levantamiento del nacimiento), familiares (cumpleaños, Día de las Madres, Día del Padre) y sociales (boda, bautizo, XV años y graduación). Por otro lado, los rituales se agruparon en: funerarios (velorio, nueve días, cabo de año) y religiosos (Día de los Fieles Difuntos, fiestas patronales, promesas y Semana Santa).

De forma general, los informantes reportaron haber participado en dieciocho diferentes celebraciones: once fiestas y siete rituales. Se encontró que la fiesta con mayor frecuencia de mención fue el Día de las Madres, lo que puede deberse a que es una fiesta que se acostumbra a festejar en las escuelas, principalmente en las de educación preescolar y primaria (cuadro 1).

Cuadro 1.
Celebraciones ordenadas de acuerdo con la frecuencia de mención

Orden de mención	Fiestas	Rituales
1	Diez de Mayo	Velorio y Nueve días
2	Bodas y cumpleaños	Cabo de año
3	Quince Años	Promesas
4	Bautizos	Día de Fieles Difuntos y Semana Santa
5	Navidad y Año Nuevo	Fiestas patronales
6	Día del Padre y Graduación de escuelas	
7	Levantamiento de nacimiento	
8	Posadas	

Fuente: elaboración propia.

El segundo lugar fue tanto para bodas como para cumpleaños. El tercero fue para la fiesta de quince años, seguido por la Navidad y el Año Nuevo. Las celebraciones con menor participación fueron el levantamiento del nacimiento, las fiestas patronales y las posadas. Aunque no todas son festejadas por las mismas personas. En cuanto a los rituales, los de mayor frecuencia de mención fueron los velorios y nueve días. En segundo lugar, fue el cabo de año; en tercero, las promesas; seguidos por el Día de los Fieles Difuntos, Semana Santa y fiestas patronales.

En el trabajo realizado por Covers (2015) en Nanacatlán de la sierra norte de Puebla, reportó la comida y la conformación de la comunidad a través del tipo de comida que se ofrece, quién la ofrece, en qué acontecimientos se ofrece y el valor simbólico e incluyó las bodas, bautizos, cumpleaños, quince años, posadas, navidad, año nuevo, todos los santos, velorios, entierros, fiestas patronales semana santa. Al comparar sus resultados con los obtenidos en el presente trabajo, se puede decir que las fiestas y rituales son festejos preestablecidos por la cultura mexicana y que son generadores de la identidad. En cuanto a la diversidad de comidas ofrecidas en cada celebración, se encontró que algunas tienen nombres de dominio local y otras nacional e internacional (cuadro 2). En el primer caso, como ejemplo se puede citar al uliche (comida a base de masa de maíz y caldo de guajolote, ofrecido en rituales de origen chontal), el mone (preparado de pescado, carne de cerdo, sesos, su principal ingrediente es el momo, y se cuece envuelto en hoja de *too* o plátano), chirmol (nombre chontal, también llamado pipián en el centro del país, preparado con chiles y semillas de calabaza). El sixguá es de origen maya y se prepara con maíz o yuca cocida en horno de barro. Es importante mencionar que estas definiciones se encontraron en el Diccionario de Americanismo de Santamaría (1988, II). El muso (palabra de origen chontal para referirse al dulce de maíz tostado, molido con miel) es un concepto reportado por Pérez y Cruz (1998).

Entre las comidas con nombres reconocidos en toda la nación están la barbacoa, mole, pibil, mixiote, pozole, tamales, romeritos, entre otras. En cuanto a las comidas con nombre de origen

internacional se mencionaron: lasaña, pizza, hamburguesa, espagueti, carne polaca, suflé, entre otras (cuadro 2).

Cuadro 2.

Origen del nombre de las comidas ofrecidas en las fiestas y rituales tabasqueños

Local	Nacional	Internacional	Mediterráneo
Uliche	Barbacoa	Lasaña	Estofado
Mone	Mole	Pizza	Gigote
Chirmol	Pibil	Hamburguesa	Carnero Verde
Sixguá	Mixiote	Espagueti	Mondongo
Muso	Romeritos	Suflé	Chanfaina
	Pozole	carne polaca	

Fuente: elaboración propia.

Es preciso señalar que los nombres de otras comidas son de origen de mediterráneo (Sert, 2007), y han trascendido desde la conquista, como es el caso del estofado, gigote, carnero verde, mondongo, chanfaina, entre otros. Estos nombres son descritos en una obra de Calderón de la Barca denominada *Los guisados* (2000) cuyos personajes tienen los nombres de algunas comidas preparadas en su época. Algunos de estos guisados han sufrido modificaciones desde que se fusionaron durante la colonia; por ejemplo, en el estado, existe un guisado conocido actualmente como “en verde”. Se infiere que, con base en lo que contiene la receta española para preparar el carnero verde o la chanfaina verde, se prepara una salsa espesa a base de perejil de España molido con pan (Nuevo cocinero mexicano, 1988). Como en el estado de Tabasco los españoles no encontraron el perejil, este fue remplazado con otras hojas de la región como las de chipilín de chile y el pan lo sustituyeron con masa de maíz para espesar el guiso. Esta última combinación se usa en Tabasco para preparar varios guisados en verde.

Entre las bebidas se mencionaron las de origen ancestral como el atole agrio (preparado con maíz que se deja fermentar y después se hace el atole), pozol (maíz reventando, molido y mezclado con cacao), chorreado (chocolate especiado con anís y savia de un árbol para producir la espuma), pinole (maíz tostado y molido), polvillo (pinole molido con granos de cacao) y balché (jugo de

caña fermentado con la cáscara del árbol balché). Estas definiciones se consultaron en el diccionario de Santamaría (1988).

El total de comidas reportadas fue de 146, de las cuales el 27.4 % son consumidas exclusivamente en las fiestas mientras, el 21.2 % sólo en los rituales y el 51.4 % restante se consume en ambas celebraciones (figura 1a).

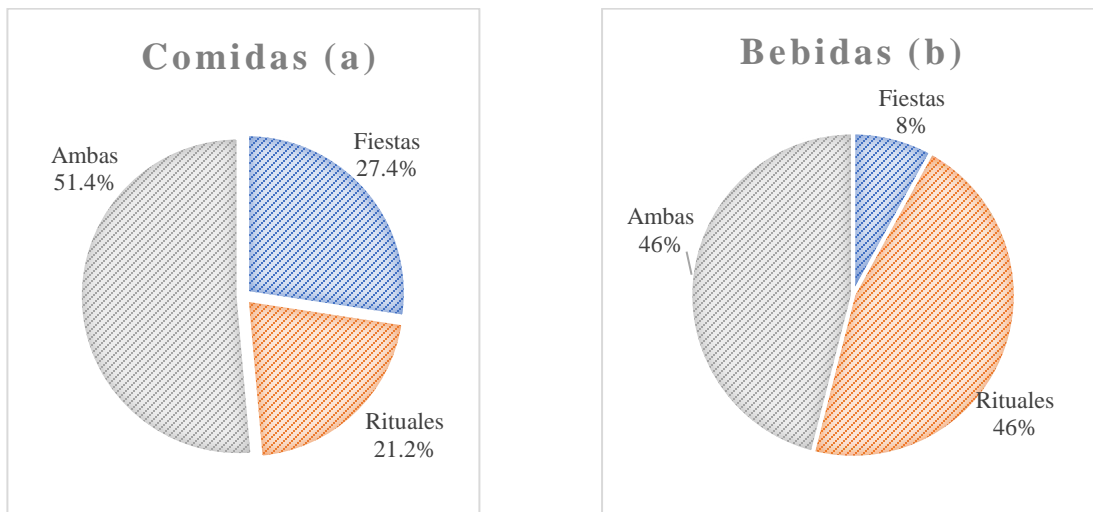


Figura 1. Distribución de comidas y bebidas en las fiestas y rituales tabasqueños. Fuente: elaboración propia.

Por otro lado, en total fueron 26 bebidas, de las cuales el 46 % se ofrece en los rituales, el 8 % en las fiestas y el 46 % para ambas celebraciones (figura 1b). Se encontró que cada una de las celebraciones difiere en el número total de las comidas que se consumen (Anexo A). Por ejemplo, la comida más importante para las posadas fueron las tortas que se preparan de pibil, escabeche u horneado; para la Navidad y el Año Nuevo fue el pavo y/o pollo relleno; para el levantamiento del nacimiento fueron los tamales, en especial los de chipilín. En cuanto a las bebidas que se consumen en las fiestas, las más importantes fueron los refrescos de gas, el ponche y el rompopo.

Es importante mencionar que cuando una comida solo tiene presencia en una fiesta o ritual, y en ninguna otra, se valorizó como emblemática; en las fiestas decembrinas fueron las hojuelas

para las Posadas, el queso napolitano para el Año Nuevo y el marquesote para el Levantamiento del Nacimiento.

La principal comida encontrada en las fiestas agrupadas como familiares fue el mole de pavo criollo, tanto para cumpleaños como para el Día del Padre, y el estofado de pavo para el Día de las Madres. Entre las comidas emblemáticas, se encontró el plátano verde con chicharrón para el cumpleaños, el relleno negro para el Día de las Madres, mientras que para el Día del Padre no se encontró ninguna comida emblemática.

En cuanto a las fiestas sociales (bodas y quince años), la comida más representativa fue la barbacoa que se prepara de borrego, cerdo o res. Es importante describir que la costumbre es prepararla en envoltorios, de aproximadamente de uno a dos kilogramos, envueltos en hojas de plátano y cocidos en el horno de tierra. Por otro lado, la comida de mayor frecuencia en los bautizos fue el mole; para la graduación de las escuelas fue la comida conocida como horneado preparada de res y/o cerdo. Con respecto a las comidas emblemáticas, en las bodas se mencionaron birria, carne ahumada y bosto.

Es de mencionar que el bosto fue reportado únicamente en la zona de la Chontalpa del estado de Tabasco por solo una informante de la tercera edad y que dijo que lo prepara con mojarras criollas. Al buscar información en la literatura sobre este guisado solo se encontró en la obra que reporta la cocina familiar en el estado de Tabasco y donde también lo describen con el nombre de bosuto, el cual aderezado con una hierba aromática muy particular conocida como “muste” y cocido al vapor (Conaculta, 2001). En Tabasco, las hojas de esta planta son usadas “para adobar el mone, tamal especial al que le comunica un sabor apetitoso excelente” (Santamaría, 1988, p. 294).

Por otro lado, los rituales también se agruparon en dos: los funerarios (Velorios, Nueve días y Día de los Fieles Difuntos) y los religiosos (fiestas Patronales, Promesas y Semana Santa). La comida más frecuente en todos ellos son los tamales, con excepción de la Semana Santa en la que

el pescado se consume asado, frito, sudado o empapelado. Se reportó una variedad de tamales los cuales, dependiendo de la forma de la preparación de la masa, reciben el nombre: si el maíz es solo cocido se prepara el tamal llamado de masa colada y si el maíz es nixtamalizado se le llama manea, revuelto o de masa dura; si es preparado a partir de elote, se le conoce como tamal de maíz nuevo. Existe un tipo de tamal de masa dura que es de forma cilíndrica, la masa se colorea con achiote y se le llama chanchamito. En cuanto al sabor, preparan con carne de cerdo, de gallina, pavo, pescado, pato, caracol (shote), cangrejo (azul), pejelagarto, cocodrilo, frijol negro, frijol pelón, chipilín, chaya, col (repollo).

Sánchez (2006) describió que los tamales son un platillo tradicional mexicano ya que están presentes en todas las mesas mexicanas sin importar el grupo social, en cada región se preparan de manera diferente. Por otro lado, Mora, González y Ortiz (2012, p.40) reportaron que, en los municipios de Tabasco, donde hay hablantes de lengua chontal (Nacajuca, Centla, Jonuta, Macuspana y Centro), ofrecen tamales y café durante el velorio.

Se encontraron las comidas que solo se consumen en los rituales, estas son: uliche (preparado con pavo, pollo o pescado) y dulces regionales de frutos tropicales en almíbar. Algunos de los informantes describieron, al menos, una veintena, entre ellos: nance, camote, calabaza, mango, ciruela, coco, guapaque, grosella, plátano, papaya, oreja mico, lima cereza, guayaba, naranja agria melocotón. Debemos mencionar que los dulces siempre se acompañan de pozol con cacao sin azúcar, bebida que da identidad alimentaria al tabasqueño; en los ritos funerarios es tradicional ofrecerlo al terminar el ritual de la diez de la mañana.

En cuanto a la comida del medio día, se ofrece caldo de pollo con verduras locales: yuca, plátano, chayote, calabaza criolla, y si no es época de alguna de ellas, se añade zanahoria y papa. Entre las comidas más socorridas en los ritos funerarios se mencionó el picadillo con menudencias, que generalmente se consume al medio día. Manrique (2015) reportó que, durante los rosarios del

novenario en Mixquic, Distrito Federal, ofrecen diferentes alimentos: tamales, tortas, chilaquiles, enchiladas, gorditas.

En Tabasco, el día de los Fieles Difuntos se festeja colocando en el altar las comidas y bebidas que disfrutaba el finado. Generalmente, lo arreglan el día primero de noviembre, que es dedicado a los niños y para ellos ponen churros, majar, leche y agua como bebidas emblemáticas. Esta costumbre se comparte en el trabajo Garza (2015) sobre la comida ritual del día de muertos en Culhuacán e Iztapalapa, Ciudad de México, donde menciona que, en los altares de casa dedicados a los niños, hay un vaso de leche, agua y dulces, entre otros alimentos. Por otro lado, Zarauz (2010) describió que en el altar se colocan tamales de diversas características, panes de dulce y fruta de la región.

Un registro nuevo de la presente investigación es la descripción de un tamal denominado *Chum' to*, especial para el día de los Fieles Difuntos. Para ello fue necesario entrar en contacto con la informante Isabel Notario, cuyo esposo, Francisco Damián Gerónimo, es maestro bilingüe español-chontal. La señora Notario describió que este tamal es preparado con masa desleída, espesa y sazonada con algunas hojas de la planta mustia o muste. Se sumerge en la masa una mojarra criolla. El pescado, con la masa que se adhirió, se coloca sobre una hoja de too y encima se le pone más masa batida y unas rebanadas de tomate, cebolla, chile, ajo y otras hojas de mustia; se envuelve (empata) como tamal y se cuece al vapor.

Se encontró que para el día dos de noviembre, las comidas emblemáticas son el pibipollo (un tamal que originalmente se horneaba enterrado) y el frijol con puerco. Notemos que, en el altar del día de los Fieles Difuntos, las bebidas conforman elementos especiales, pues se encontró el 65 % de todas las mencionadas, entre ellas: leche, atole de pinole o de polvillo, agua, bebidas espirituosas (licor, tequila, vino, wiski) y el balché (jugo fermentado de caña). Como bebidas emblemáticas se encontraron el té de manzanilla o canela y el atole de maíz sancochado. Garza (2015) describió

que, en la ofrenda para los adultos, además de la comida están las bebidas espirituosas como el tequila.

Dentro de los rituales religiosos se consideraron las fiestas patronales y las promesas en las que se ofrecen 50 y 52 comidas, respectivamente; ambas celebraciones comparten el turulete (galleta de maíz tostado) como emblemático. Por otro lado, en la Semana Santa se registró el mayor número de menciones para el pescado y fue el ritual en el que se presentó la mayor cantidad de comidas emblemáticas (19 en total) y, entre ellas, se mencionaron: arroz con camarón u ostión, calamares en su tinta. croquetas de atún o minilla, gallina en sangre, hicotea en sangre, kivi de trigo, leche quemada, minilla de pescado, ostiones al tapesco, pan de cazón, papín, sardina seca o camarón con huevo, tortilla gruesa rellena de camarón y queso, entre otras. Casos muy particulares, representativos de la zona de la sierra de estado, fueron el caldo de frijol con shote y la chapaya con huevo. La chapaya es la inflorescencia de una palma que florea para la época de los días santos (Anexo A).

Hay que observar que algunas comidas se ofrecen tanto en las fiestas como en los rituales, entre ellas destacan los tamales y la ensalada de pollo, así como el escabeche y la barbacoa que no se consumen en la semana santa. Ávila et al. (1988) reportan que dividieron el país en doce regiones en orden descendente de marginalidad para describir la gastronomía en el *Atlas Cultural de México*. La quinta sección corresponde al Golfo centro en la incluyeron a la península yucateca y al estado de Tabasco ya que afirman que comparten costumbres culinarias por ser estados vecinos. Por otro lado, refiere que entre los alimentos que se consumen es la región está una diversidad de tamales, tortuga en sangre o en verde, pejelagarto asado, puchero, pipián, frijol con puerco y uliche.

En otra investigación, Conaculta (2010) se dio a la tarea de trabajar con los sectores de turismo y de cultura de las 32 entidades federativas, con el propósito de estrechar los lazos entre ambos sectores, en la elaboración de una ficha de recursos referentes al *Catálogo de Recursos*

Gastronómicos de México que pone valor a la riqueza alimentaria que define a cada una de las entidades del país. Esta riqueza es entendida como un factor de identidad cultural y también como un activo recurso para afianzar la oferta turística de México. Para ello, se crearon rutas; la que corresponde a los estados de Chiapas, Campeche, Yucatán, Quintana Roo y Tabasco se denominó Ruta El Misterio, porque es donde está el origen de los mayas. Las comidas típicas de esta región son: mondongo en verde, pejelagarto asado, jigote de pavo, tamales, escabeche, chirmol, tortuga en sangre, carne salada con plátano verde.

Conclusiones

Las comidas y bebidas que se preparan y consumen durante las fiestas y rituales en el estado de Tabasco, expresan la historia de la comunidad, así como las costumbres y tradiciones ligadas a los recursos naturales comestibles de la región. con lo que se han generado alimentos especiales con los que se crean vínculos sociales que van más allá del simple hecho de compartir una comida. Con ellos se encuentra la identidad alimentaria fusionada en las celebraciones cuando se prepara un alimento exclusivo para una fiesta o un ritual considerándose emblemático. Por lo tanto, se reafirma que fiesta, ritual e identidad son conceptos entrelazados.

Referencias

- Aguilar, P. P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1): 11-31.
- Álvarez, J. R. (1994). *Diccionario enciclopédico de Tabasco*. Tabasco: Gobierno del Estado de Tabasco-Instituto de Cultura de Tabasco. Tomos I y II. 705 p (en el apartado de Tradiciones y costumbres, pp. 637-638).
- Arias, G. J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los “imaginarios alimentarios” en el simbolismo del cacao en México. *Anales de Antropología*, 48(1): 79-95.
- Ávila, D., Bastarrachea, R., Díaz, A., Flechsig, N., Moedano, G., Norman, O., et al. (1988). *Atlas Cultural de México, Gastronomía*. México: Editorial Planeta, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Grupo, pp: 99-104.
- Bertrán, M. (2012). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En Adame, C. *Alimentación en México ensayos de Antropología e Historia* (págs. 135-151). Ediciones Navarra.
- Castelló, Y. T. (1986). *Presencia de la comida prehispánica*. México: Fomento Cultural Banamex, A. C.

- Calderón de la Barca, P. (2000). *Los guisados [mojiganga]*. Edición digital a partir de *Entremeses, jácaras y mojigangas*, Madrid, Castalia, 1983, pp. 404-414. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, (2000), URI: <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcm0423>
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta, 2001). *La cocina familiar en el estado de Tabasco*. México: Océano.
- Conaculta (2010). *Catálogo de Recursos Gastronómicos de México*. México: Patrimonio Cultural y Turismo, Cuaderno 17: 295-300.
- Contreras de Jesús, D., Ramírez de la O, I. y Thomé, H. (2015). Entre el desarrollo económico y la apropiación cultural. Apuntes para el debate sobre la valorización de alimentos emblemáticos. *Estudios Sociales* 47(25): 325-347
- Covers, C. (2013). *La práctica de la comunidad. Representación, ritual y reciprocidad en la Sierra Totonaca de México*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Netherlands Organisation for Scientific Research, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Dávalos, E. (1968). *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano*. México: SEP, Subsecretaría de Asuntos Culturales, Cuadernos de Lectura Popular 57.
- Domínguez, A. (2018). La fiesta patronal de la virgen de Candelaria en Acala, Chiapas: Organización, religiosidad y performance. (Tesis de Maestría en Antropología Social). CIESAS. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Diciembre 2018.
- Escudero, L. (2017). Las fiestas populares en el Ecuador: un factor de interacción comunitaria. *Universidad y Sociedad*, 9(2), 27-33. Recuperado de <http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>
- Ferreira de Almeida, C. (2011). Cocinando identidades en el Caribe expandido: literaturas, comidas y música. *Cuadernos de Literatura*, 30:88-106.
- García, H. (1987). Análisis estructural de los ritos funerarios de San Miguel Aguasuelos, Veracruz. *La Palabra y el Hombre*, 62, 15-21. Recuperado de <http://cdigital.uv.mx/handle/123456789/2127>
- Garza, M. (2015). Comida ritual del día de muertos en Culhuacán e Iztapalapa, pueblos originarios de Ciudad de México. C. Good y L. E. Corona de la Peña (Coord.) *Comida, cultura y modernidad en México*. México: Conaculta- INAH-ENAH.
- Gómez-Gutiérrez, J (2011). La reacción ante la muerte en la cultura del mexicano actual. *Investigación y Saberes*, 1(1), 39-48.
- Homobono, I. (2004). Fiesta, ritual y símbolo: epifanías de las identidades. *Zainak*, 26, 33-76.
- Inchaustegui, C. (1987). *Las márgenes del Tabasco Chontal*. Tabasco: Gobierno del Estado de Tabasco.
- Iturriaga, N. (2015). *Gastronomía. Historia Ilustrada de México*. DEBATE. Conaculta.
- Kemper, R. V. (2011). La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: tradiciones y transformaciones. En: J. Long (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, pp: 365-395.
- Manrique, M. (2015). Ritual y prácticas funerarias en Mixquic y Zapotitlán, Distrito Federal. En: C. Good y L. E. Corona de la Peña (Coord.). *Comida, cultura y modernidad en México*. México: Conaculta- INAH-ENAH. pp:113-128.
- Meléndez, J. y Cañez De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, (17 Núm. Esp.), 181-204. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es
- Mendoza, E. (2006). Que viva el día de muertos. Rituales que hay que vivir en torno a la muerte. En: *La festividad indígena dedicada a los muertos en México*. México: Conaculta, Patrimonio Cultural y Turismo, Cuaderno 16, 24-39.
- Mintz, W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. México: CIESAS. Ediciones de la Reina Roja, Conaculta.
- Mora, T., González, Y. y Ortiz, S. (2012). Ceremonias para los muertos entre los chontales de Tabasco. En: M. Á. Rubio y Martínez, M. (comp.). *Ritos y conceptos relacionados con la muerte*. UNAM.
- Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. (Reproducción facsimilar). (1992). 3ª Facsimilar. Miguel Ángel Porrúa Grupo Editorial.
- Ocampo, J. (2006). *Las fiestas y el folclor en Colombia*. Bogotá: Panamericana Editorial.
- Ojeda, L y Dávila, A. (2015). La cocina tradicional indígena de Michoacán. *Diálogo*, 18(1), 47-66.
- Pérez, B. y de la Cruz, S. (1998). *Diccionario Chontal-Español, Español-Chontal*. México: Conaculta, INAH, Gobierno del Estado de Tabasco.
- Rodríguez, P. (2012). El estudio antropológico de la alimentación. En C. Adame. *Alimentación en México, ensayos de Antropología e Historia*. España: Ediciones Navarra.
- Rodríguez, V. (1965). *La comida en el México antiguo y moderno*. Colección Pormaca 21. México: Editorial Pormaca.

- Rubio, A. (1994). Tiempo de peregrinar: El Señor de Tila y la cosmovisión de los chontales. *América Indígena* 1-2, 119-148.
- Rubio, A. y Martínez, Y. (2012). De sombras, sapos y espíritus. Relatos sobre los días de muertos entre los chontales de Tabasco y los Pames de Querétaro. En M. A. Rubio y M.Y. Martínez (comps.). *Ritos y conceptos relacionados con la muerte*. México: UNAM.
- Sánchez, V. (2006). La fiesta del gusto: la construcción de México a través de sus comidas. *Opción* 22, (51): 9-25.
- Santamaría, F. (1988). *Diccionario General de Americanismos*. Tomos I, II y III. Tabasco: Gobierno del Estado de Tabasco.
- Sedó, P. (2016). Sabores y aromas de la mesa tica en la Semana Santa. Costa Rica: Universidad de Costa Rica Proyecto Trabajo Comunal Universitario 486. Recuperado de <http://www.kerwa.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/15688/Tradiciones%20en%20%20Semana%20Santa%20Costa%20Rica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sert, F. (2007). *El goloso. Una historia europea de la buena mesa*. Madrid: Alianza Editorial.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2002). *Usos sociales, rituales y actos festivos*. Reunión de Expertos sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial: Ámbitos prioritarios para una Convención Internacional. Enero 22 a 24 de 2002. Río de Janeiro (Brasil). Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/ usos-sociales-rituales-y-00055>
- Vallès, J., Garnatje, T., Carrió, E., Parada, M., Rigat, M. (2013). Identidad propia e identidad con medios adoptados. En: *Plantas de siempre y plantas nuevas en la cultura alimentaria del área lingüística catalana*. Memorias Simposio Identidad de la Cultura Alimentaria. Conabio, UNAM.
- Vargas, L. A. (2013). Un banquete de la cocina mexicana. En E. Florescano (coord.). *El Patrimonio Nacional de México*, Tomo II. México: FCE, Conaculta. pp: 266-322.
- Zarauz, H. (2010). *Altars y ofrendas del día de muertos*. México: Primer Concurso Nacional de Fotografía. Conaculta.

Anexo A. Comidas y bebidas que se consumen durante las fiestas y rituales en el estado de Tabasco.

COMIDAS	Fiestas decembrinas				Fiestas familiares			Fiestas sociales				Rituales funerarios			Ritos religiosos			
	Posadas	Navidad	Año Nuevo	Levantamiento	Cumpleaños	Día de las Madres	Día del Padre	Boda	Bautizo	XV Años	Graduación	Velorio	Nueve días	Cabo de año	Día de los Difuntos	Fiestas patronales	Promesas	Semana santa
Carne fría	★	★	★	★	★		★	★		★								
Serpentina/niño envuelto	★	★	★	★	★		★				★							
Pavo/pollo relleno	★	★	★			★					★							
Pierna enjamonada	★	★	★						★	★								
Buñuelos	★		★	★		★												
Carne búlgara	★							★										
Hamburguesas	★			★	★													
Hojuelas	★																	
Coctel/ensalada de frutas		★	★	★							★							
Envinado		★	★	★				★	★	★								
Pastel de carne		★	★	★	★													
Carne hawaiana		★	★					★		★								
Pierna rellena		★	★					★		★								
Pollo a la naranja agria		★	★		★		★											
Lasaña		★	★								★							
Brazo gitano		★			★													
Lomo glaseado/ciruela		★								★	★							
Gelatina de mosaico		★	★															
Bacalao		★	★															
Cherna a la española		★	★															
Ensalada manzana/navidad		★	★															
Lechón horneado		★	★															
Pan borracho		★	★															
Pan azteca		★	★															
Pastel frío/Carlota		★	★															
Pavo a la galantina		★	★															

Pay de queso/pollo		★	★																
Pollo con mostaza		★	★																
Romeritos		★	★																
Flan			★			★													
Queso napolitano			★																
Marquesote				★															
Pastel					★	★	★												
Panza de borrego rellena					★		★												
BBQ						★	★		★	★									
Chicharrón con plátano					★														
Relleno negro						★													
Birria									★										
Bosto									★										
Carne ahumada									★										
Dulces regionales											★	★	★	★	★	★	★	★	★
Caldo de pollo con macarrón/ fideos											★	★	★	★	★	★	★	★	★
Uliche											★	★	★	★	★	★	★	★	★
Caldo de pollo con verduras											★	★			★				★
Muso (dulce de pinole)												★					★		
Picadillo de menudo											★	★	★						
Picadillo con zanahoria/papa											★	★			★				
Salbutes													★		★				
Enterrado de frijol													★	★	★				
Sixguá de elote o yuca													★	★					★
Manjar de arroz/coco														★	★				★
Pescado frito en arroz														★					★
Churros														★			★		
Pibipollo														★					
Frijol con puerco														★					
Turulete															★	★			
Arroz con camarón de popal/ostión																			★
Calamares en su tinta																			★

Caldo de frijol con shote																		★
Chapaya con huevo																		★
Croquetas de atún/minilla																		★
Gallina en sangre																		★
Hicotea en sangre																		★
Kivi de trigo																		★
Leche quemada																		★
Minilla de pescado																		★
Ostiones al tapesco																		★
Pan de cazón																		★
Papín																		★
Sardina seca /camarón con huevo																		★
Tortilla gruesa rellena camarón/queso																		★
Tamales	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Ensalada de pollo	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Escabeche	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Barbacoa	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Espagueti	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	
Horneado	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	
Mole	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	
Carne polaca	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	
Pibil	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★
Ensalada de coditos	★	★	★	★	★		★		★	★		★	★	★		★	★	
Sándwich	★	★	★	★				★			★	★	★	★		★	★	
Tortas	★	★	★	★	★		★		★		★	★	★	★	★	★	★	
Claveteado /lengua res	★	★	★	★				★		★		★	★				★	
Arroz horneado	★	★	★				★						★					★
Carne asada	★	★	★		★	★	★		★		★						★	
Bocadillos, volovanes	★	★		★		★					★	★	★		★	★	★	
Budín	★	★											★		★	★	★	
Nance/ciruela/mango curtido	★	★		★											★		★	
Arroz con leche	★			★									★			★		★

Empanadas	★			★							★	★	★	★	★	★	2	★	
Flautas	★		★													★			
Frijoles charros	★				★	★	★		★							★			
Panuchos	★						★						★			★	★		
Pastelitos fritos	★			★				★			★	★		★			★		
Pechugas rellenas	★							★	★	★	★						★	★	
Salchichas chipotle/ salchitacos/banderillas	★				★		★	★	★	★	★	★			★		★		
Tacos	★			★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Tostadas	★												★				★	★	★
Tostones/ plátano machacado	★							★					★	★		★	★	★	
Pizza	★				★						★						★		
Arroz con o sin menudencias		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Estofado		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	
Albondigón o sandwichón		★	★		★												★		
Ensalada de mariscos		★	★		★													★	
Sancochado/consomé de pavo/pollo		★	★		★	★	★	★	★	★	★		★		★	★	★	★	
Carne deshebrada guisada		★	★			★										★	★		
Encocado		★	★			★			★	★	★							★	
Mone cerdo/pescado/sesos		★			★		★		★							★	★	★	
Adobo		★		★				★	★		★		★	★	★				
Chiles rellenos		★													★			★	
Picadillo pavo/pollo/jigote		★		★	★	★	★	★	★	★	★			★		★	★		
Rajas de chile poblano		★		★		★										★			
Carnitas			★	★	★	★	★		★	★					★	★	★		
Pozole			★	★	★	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★		
Marqueta de frijol/gallinita/refritos			★			★			★						★				
Mondongo rojo/en verde			★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		
Pescado o mojarra frito/asado			★		★	★	★								★			★	
Puchero			★			★	★	★			★	★	★	★	★	★	★	★	
Patitas de cerdo curtidas			★					★	★	★					★	★	★		

Carne picada con arroz				★								★	★	★		★	★	
Chicharrón a la mexicana o en escabeche				★	★	★	★								★	★	★	
Enchiladas				★	★	★	★		★				★		★	★	★	
Caldo de pescado/ camarón/chilpachole					★	★	★				★				★			★
Pejelagarto asado					★	★	★								★			★
Chirmol					★	★		★							★		★	★
Coctel de mariscos					★	★												★
Mixiote					★		★	★	★	★			★					
Pierna a la pimienta					★		★							★				
Pipián					★		★		★			★						★
Pollo con arroz					★		★						★					
Ceviche					★													★
Alambre de pollo/brochetas											★							★
Albóndigas						★												★
Bistec a la mexicana						★					★	★	★	★				★
Crema de vegetales						★		★	★		★							★
Plátanos rellenos						★			★			★			★	★		★
Pollo asado o frito						★												★
Empanizados, camarón, pollo					★		★					★			★	★	★	★
En verde, pochitoque/camarón						★												
Calabaza con camarón					★										★			★
Chaya con plátano verde								★						★	★			
Chanfaina								★										
Tinga								★						★		★	★	
Totoposte								★				★		★			★	
Caldo tlalpeño									★						★	★		★
BEBIDAS																		
Ponche de frutas	★	★	★															
Rompope	★	★	★															
Guarapo												★						
Te												★			★			
Agua de fruta de temporada												★	★	★				

Atole avena o con cacao													★	★	★				★
Atole de maíz sancochado													★				★		
Chorreado																			
Leche																	★		
Atole de pinole																	★		
Atole de polvillo																	★		
Atole agrio																	★		
Balché																	★		★
Agua																	★		
Refrescos	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★		
Champurrado	★			★									★				★		★
Café		★	★	★					★				★	★	★	★			★
Horchata		★	★	★	★		★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Agua de jamaica		★	★	★	★	★	★	★		★	★	★	★	★	★				★
Tequila		★	★	★	★			★	★								★		★
Vino		★	★	★	★			★	★								★		
Whisky		★	★	★	★			★	★								★		
Pozol				★	★							★	★	★	★	★	★		
Atole de masa con leche				★									★				★	★	★
Cerveza							★												
Chocolate									★				★	★	★	★			★