

Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), enero-febrero 2025,
Volumen 9, Número 1.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1

GASTRONOMÍA EN TECAMACHALCO, PUEBLA, MÉXICO Y ZONA DE INFLUENCIA

**GASTRONOMY IN TECAMACHALCO, PUEBLA, MEXICO AND
SURROUNDING AREA**

María Leticia Solares-Muñoz

Universidad Tecnológica de Tecamachalco – México

María de los Ángeles Flores-Aguilar

Universidad Tecnológica de Tecamachalco -México

Tania Ivette Hernández-Barrera

Universidad Tecnológica de Tecamachalco - México

Alicia Sagrario Gámez de la Vega

Universidad Tecnológica de Tecamachalco - México

Gastronomía en Tecamachalco, Puebla, México y zona de influencia

María Leticia Solares Muñoz¹

leticia.sm@personal.uttecam.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0003-4857-2828>

Universidad Tecnológica de Tecamachalco
Puebla, México

María de los Ángeles Flores Aguilar

angeles.fa@personal.uttecam.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0003-2275-3639>

Universidad Tecnológica de Tecamachalco
Puebla, México

Tania Ivette Hernández Barrera

tania.hb@personal.uttecam.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0001-7856-7566>

Universidad Tecnológica de Tecamachalco,
Puebla, México

Alicia Sagrario Gámez de la Vega

alicia.gv@personal.uttecam.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0001-5935-1647>

Universidad Tecnológica de Tecamachalco,
Puebla, México

RESUMEN

La importancia que ha ganado la gastronomía no es sólo por las tendencias de mercado que tiene esta disciplina, sino porque con ella se reconoce la identidad de un pueblo. Esta investigación surge como resultado de una investigación previa denominada “Dinamismo del Turismo Sostenible: Tipo de Turismo en Tecamachalco y zona de influencia” (Flores Aguilar, et al 2023) en la que entre sus hallazgos, la identidad que perciben los visitantes de Tecamachalco y sus alrededores es con la gastronomía de la zona de Tecamachalco. El objetivo general es esclarecer mediante una investigación cualitativa, cuál es la comida de Tecamachalco y Zona de Influencia (ZI), que le da identidad a su cocina para proyectarla como aporte cultural y turístico al mercado. Esta investigación se rigió por el análisis cualitativo, en el que se buscó comprender y explorar fenómenos desde una perspectiva descriptiva y subjetiva de la gastronomía de Tecamachalco y su ZI, el análisis de caso, fue el más adecuado para esta investigación. Los hallazgos principalmente fueron los platillos e ingredientes más utilizados: La cemita blanca, platillos con chile copi: salsas, molitos o el zolote, la barbacoa junto con el pulque, la torta de chalupa y los tacos de batea.

Palabras clave: gastronomía, identidad cultural, tecamachalco, turismo sostenible, investigación cualitativa

¹ Autor Principal

Correspondencia: leticia.sm@personal.uttecam.edu.mx

Gastronomy in Tecamachalco, Puebla, Mexico and surrounding area

ABSTRACT

The importance that gastronomy has gained is not only due to the market trends that this discipline has, but because it recognizes the identity of a town. This research arises as a result of a previous research called "Dynamism of Sustainable Tourism: Type of Tourism in Tecamachalco and its area of influence" (Flores Aguilar, et al 2023) in which among its findings, the identity perceived by visitors to Tecamachalco and its surroundings is with the gastronomy of the Tecamachalco area. The general objective is to clarify through qualitative research, what is the food of Tecamachalco and its Zone of Influence (ZI), which gives identity to its cuisine to project it as a cultural and tourist contribution to the market. This research was governed by qualitative analysis, in which we sought to understand and explore phenomena from a descriptive and subjective perspective of the gastronomy of Tecamachalco and its ZI, the case analysis was the most appropriate for this research. The findings were mainly the most commonly used dishes and ingredients: white cemita, dishes with chile copi: sauces, molitos or zolote, barbacoa along with pulque, chalupa cake and batea tacos.

Keywords: gastronomy, cultural identity, tecamachalco, sustainable tourism, qualitative research

*Artículo recibido 19 diciembre 2024
Aceptado para publicación: 24 enero 2025*



INTRODUCCIÓN

El problema de investigación, radica en la **pérdida gradual de identidad cultural y desaparición de recetas tradicionales**, la ausencia de la promoción de la gastronomía regional evita el rescate y preservación de las tradiciones culinarias, que podría asegurar que las recetas e ingredientes tradicionales sigan siendo parte del patrimonio cultural. Aunado a ello, la **falta de Turismo Sostenible** a raíz de la nula generación de actividades turísticas que promuevan un crecimiento sostenible y culturalmente relevante. Sin el reconocimiento de la gastronomía como un atractivo turístico no es posible promover un turismo más sostenible, que se enfoque en las experiencias auténticas y en el consumo responsable de productos locales. Así como la **falta de la Promoción de Identidad Regional** que provoca baja visibilidad de la región en términos de cultura y patrimonio. Considerando entonces que la gastronomía puede convertirse en un símbolo de la identidad local, ayudando a posicionar a Tecamachalco y su zona de influencia como un destino cultural y culinario atractivo, tanto dentro como fuera del estado.

La justificación y la relevancia del tema, es fundamental debido a su potencial para contribuir al desarrollo socioeconómico y la preservación cultural. La gastronomía no sólo representa una fuente de ingresos a través del turismo, sino que también actúa como un medio para fortalecer la identidad local y rescatar tradiciones culinarias que corren el riesgo de perderse con el tiempo. Según Flores-Aguilar et al. (2021), el turismo gastronómico puede dinamizar la economía local, creando empleos y fomentando el uso de productos agrícolas de la región, lo que impulsa tanto el comercio local como el reconocimiento de la riqueza cultural de la zona. Además, reconocer la gastronomía como parte del patrimonio cultural facilita la promoción de la sostenibilidad turística, un aspecto clave para asegurar el equilibrio entre el desarrollo económico y la preservación de los recursos naturales y culturales (Sánchez & Anzola, 2021). Este enfoque permite que Tecamachalco se posicione como un destino atractivo y sostenible, tanto para turistas nacionales como internacionales.

Marco Teórico

Esta disciplina se encarga de los vínculos que las personas tienen con su historia, su cultura y los ecosistemas que los rodean, ya que es de donde se consiguen los recursos e ingredientes. La gastronomía implica elementos culturales y sociales muy diversos y es aquí de donde parte la degustación y el



expertise culinario. (Anahuac, s.f.) Reducido a su mínima expresión es el estudio de la conexión existente entre las personas, la cultura y la comida.

Patrimonio gastronómico

El patrimonio cultural, según la UNESCO (2021), abarca expresiones vivas como tradiciones y conocimientos, incluyendo el patrimonio gastronómico. Este se define como el valor cultural de los platillos y productos típicos, profundamente influenciados por la historia, geografía y tradiciones de un territorio (Diccionario de Gastronomía, s.f.). La gastronomía mexicana, declarada Patrimonio Intangible de la Humanidad el 16 de noviembre de 2010, es parte de la identidad nacional y regional, además de un atractivo turístico destacado (Secretaría de Turismo, 2020). Según CANIRAC Nacional (s.f.), México cuenta con 18 rutas gastronómicas, 155 destinos, 31 Pueblos Mágicos, y más de 1,500 platillos y bebidas típicas.

Sostenibilidad, turismo y gastronomía

De acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2021) el desarrollo sostenible se refiere al turismo “que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales medioambientales para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas”.

Gastronomía y nutrición

La frase de Hipócrates "Que tu alimento sea tu medicina y la medicina tu alimento" difiere de las perspectivas que asocian la gastronomía con la "glotonería" o el placer de comer. Sin embargo, no se puede ignorar el valor nutricional de la alimentación. La nutrición abarca el uso, consumo, descomposición y transporte de nutrientes a través del torrente sanguíneo para el crecimiento, mantenimiento y reparación del cuerpo (Diccionario del cáncer, s.f.; Corio Andújar & Arbonés Fincias, s.f.). Según el IMSS (2015), los alimentos deben considerarse por su calidad nutriente, mientras que Cartay (2019) destaca que el nutricionista regula procesos homeostáticos mediante una planificación alimentaria saludable. Este proceso implica factores biológicos, ambientales, culturales, sociohistóricos, económicos y políticos (pág. 35).

Estudios previos y aportaciones de este proyecto

La investigación de Rivera Pinto (2023) analiza estrategias globales para posicionar la oferta culinaria

como recurso turístico mediante festivales, rutas y mercados, destacando tradiciones, productos locales y diversidad cultural, con apoyo de sectores públicos y privados. Como resultado, se identificó que Santa Marta, Colombia, gracias a su ubicación geográfica y patrimonio culinario, tiene el potencial de ofrecer turismo gastronómico a nivel nacional e internacional.

El artículo "Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural" analiza cómo la gastronomía y su diversidad motivan el turismo y contribuyen a la identidad cultural. Mediante observación y encuestas a propietarios de bares y *bartenders*, se identificó que los turistas valoran la gastronomía como un motivo de viaje, buscando platillos, saberes y culturas específicas. La comida y las bebidas fomentan la interacción social, asociándose con momentos de placer y alegría. Ferias, festividades y restaurantes se consideran espacios clave para esta experiencia, vinculando directamente la gastronomía con el turismo gastronómico (Torres Oñate y Romero Fierro, 2017).

La investigación de Reyes Uribe, Guerra Ávalos y Quintero Villa (2017) analiza la relación entre turismo agroecológico y gastronomía local en Bueno de Andrada, São Paulo, Brasil, destacando su impacto en la preservación cultural y el desarrollo sostenible. Los resultados muestran que la demanda de experiencias auténticas fortalece la colaboración entre productores agrícolas y restauranteros, fomentando la gastronomía local y atrayendo turistas interesados en la autenticidad. Esto genera beneficios económicos para la comunidad y preserva prácticas culinarias tradicionales mediante eventos culturales.

La obra "Gastronomía Mexicana: Una Cultura para el Desarrollo Turístico" (2015) expone las razones que llevaron a la gastronomía mexicana a ser reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Entre ellas destacan: la diversidad de técnicas culinarias que influyen en los sabores regionales, el maíz como alimento emblemático, la amplia variedad de platillos a lo largo del país y la adaptabilidad de la cocina mexicana a otras gastronomías del mundo (Rodríguez González, 2015).

El contexto lo conforman los antecedentes históricos, sociales, culturales, demográficos, que a continuación se presentan

En el libro "En la mandíbula de piedra preciosa, historia y cultura de Tecamachalco", Alejandra Gámez (2016) menciona que Tecamachalco es una ciudad con antecedentes históricos que datan de tiempos prehispánicos, ya que fue fundada por los Popolocas. El 13 de agosto de 1861 es denominado Villa de

Tecamachalco de Guerrero, en honor al héroe de la Independencia. El 6 de septiembre de 1877, Tecamachalco recibió la categoría de ciudad por el Congreso del Estado, otorgándole el nombre de Tecamachalco de Guerrero (pág. 19 – 23).

Actualmente, su población sigue en crecimiento con 80,771 habitantes, siendo 52% mujeres y 48% hombres, de acuerdo con el Censo de Población y Vivienda 2020 de INEGI. Los rangos de edad que tienen mayor población, son de 5 a 9 años (8,239 habitantes), de 0 a 4 años (8,085 habitantes) y de 15 a 19 años (7,989 habitantes). Entre ellos concentran el 30.1% de la población total de Tecamachalco. (DataMéxico, 2020).

Otro aspecto es el salario promedio mensual, que en el segundo trimestre de 2024 fue de \$4,950, por lo que el nivel socioeconómico predominante en Tecamachalco, Puebla; se encuentra mayormente en los niveles D y D +, que corresponden a la clase baja y baja-alta. Estos niveles suelen estar asociados con un acceso limitado a servicios, educación y empleos bien remunerados, y una fuerte dependencia de actividades como la agricultura, el comercio informal, el trabajo en pequeñas empresas, así como al surgimiento de pequeños negocios y emprendimientos locales. Existen escuelas para los diferentes niveles educativos: preescolar, primaria, secundaria, bachillerato y nivel superior; pero el 60% de la población cuenta con estudios de nivel básico; un 30.5% tiene primaria y un 29.5% cuenta con secundaria terminada. (DataMéxico, 2020).

En relación al aspecto cultural, se destaca la celebración de la feria anual a la Virgen de la Asunción, donde se realizan diversas actividades culturales, gastronómicas y recreativas, así como la celebración del día de muertos, semana santa, feria del convento, entre otras festividades. Tecamachalco cuenta con el emblemático convento de San Francisco patrimonio histórico y arquitectónico, así como la parroquia de la Asunción reconocida por su arte virreinal.

Este proyecto surge como resultado de una investigación previa denominada “Dinamismo del Turismo Sostenible: Tipo de Turismo en Tecamachalco y zona de influencia”, (Flores Aguilar, et. al 2023) en la que entre sus hallazgos la identidad que perciben los visitantes de Tecamachalco y sus alrededores es con la gastronomía y generar proyectos que promuevan la “Vocación Turística”, de la zona de Tecamachalco.

El objetivo general del trabajo de investigación es esclarecer mediante una investigación cualitativa,



cuál es la comida de Tecamachalco y ZI, que le da identidad a su cocina para proyectarla como aporte cultural y turístico al mercado. Esto se logrará a través de tres objetivos específicos: Identificar los platillos, pan y bebida propios del lugar; Reconocer ingredientes, utensilios, oficios y familias; La comida como fuente de nutrición, medicina y símbolo.

METODOLOGÍA

Esta investigación cualitativa exploró y describió la gastronomía de Tecamachalco y su Zona de Influencia (ZI), utilizando un análisis de caso para comprender los elementos que identifican su cocina y su potencial como recurso cultural y turístico. El estudio se centró en tres variables: los platillos locales (comida, bebida y panadería); el contexto culinario (ingredientes, utensilios, oficios y familias); y el rol de la comida como fuente de nutrición, medicina y símbolo cultural. Estas dimensiones, respaldadas por un marco teórico riguroso, permitieron una visión integral de la gastronomía regional.

El proceso incluyó entrevistas a profundidad y una sesión de grupo. Se realizaron ocho entrevistas entre marzo y mayo, con participantes de 33 a 73 años, incluyendo amas de casa, comerciantes y pensionados de la región. Estas entrevistas fueron registradas en audios y fotografías para su análisis. La sesión de grupo se llevó a cabo el 10 de agosto en el Centro de Negocios de la Universidad Tecnológica de Tecamachalco, con la moderación de Alicia S. Gámez de la Vega y María Leticia Solares Muñoz, seleccionadas por su sensibilidad, asertividad y habilidades comunicativas. Las moderadoras facilitaron una conversación respetuosa y confidencial entre los asistentes.

El enfoque cualitativo permitió profundizar en los aspectos culturales y sociales de la gastronomía local, aportando una perspectiva valiosa para su proyección cultural y turística. La metodología, centrada en la interacción directa con expertos y la comunidad, contribuyó a identificar los elementos que le otorgan identidad a la cocina de Tecamachalco y su ZI, destacándola como un recurso significativo para el desarrollo local.

Tabla 1. Participantes en sesión de grupo

Participantes	
1. Lic. Bernardo Vera Valencia	Gestor cultural
2. Sra. Ariana Román Gutiérrez	Ama de casa
3. Sra. Micaela Magdalena Ramírez Álvarez	Ama de casa, comerciante

4. Tec en C. Patricia Contreras Barrera	Ama de casa
5. Sr. Adán Maldonado Varillas	Empresario

Finalmente, el análisis se concretó a través de la información extraída de las preguntas de investigación, extraída de las entrevistas y la sesión de grupo.

RESULTADOS

1º Parte. Los platillos propios del lugar

Objetivo particular. **Identificar los platillos, pan y bebida propios del lugar**

Los tacos de batea de Tecamachalco se consideran propios del lugar, así como la barbacoa, torta de chalupa, y los molitos² rojos elaborados con chile copi como el de espinazo, de pollo, etc.; la torta de chalupa es como el producto por antonomasia representa el mestizaje culinario.

La señora Micaela Magdalena Ramírez Álvarez menciona que “los tacos de batea son de acá”. El señor Adán Maldonado Varillas señala que “se encuentran en el mercadito y también en otro puesto ubicado en la calle 8 sur y 7 oriente”. La maestra Alicia Sagrario Gámez de la Vega dice que “se venden todos los días desde la mañana” y Don Adán Maldonado afirma que “los tacos de batea son iconos de Tecamachalco”.

Referente a la barbacoa, la Señora Patricia Contreras Barrera menciona que “hay personas que visitan Tecamachalco por la barbacoa”. La señora Ariana Román Gutiérrez comenta que “distinguen la barbacoa por su sazón”. El Lic. Bernardo Vera Valencia dice que utilizan el maguey para la barbacoa. El Sr. Adán Maldonado indica que “Tecamachalco es reconocido por su barbacoa”. La señora Micaela Ramírez menciona que “la barbacoa la venden los sábados en el mercado de la harinera de la 10 a las 12 del día o de 1 a 2 de la tarde”. Bernardo Vera comenta que la “Barbacoa Don Zenón” es muy conocida. El Sr. Adán Maldonado dice que “Tecamachalco es más reconocido por la barbacoa que por las carnitas”.

Con respecto a la torta de chalupa, la señora Ariana Román hace mención que “es importante la manteca al preparar las chalupas y la sazón”. La señora Patricia Contreras menciona que “las chalupas se

² El “Molito” es un término genérico que refiere a una preparación de 1 o 2 clases de chiles más otros ingredientes como jitomate y otras especies. De esta manera, se puede tener el molito de olla, el molito verde, etc. (Pérez y García, 2020)

consumen con doña Agus, que ya falleció”, ahora atendido por su hija. El Lic. Bernardo Vera hace mención que “la gastronomía local es la torta de chalupa”.

La maestra Alicia Gámez menciona que los molitos rojos tienen diferente sabor en la región de Tecamachalco porque son hechos de chile copi.

La bebida propia del lugar es el pulque. En la entrevista, el Lic. Bernardo menciona que “el pulque ha tenido un boom en las últimas décadas en las pulquerías de la ciudad de México, Tlaxcala, Cholula, y hasta meten pulques de sabores, recreando el ambiente de las primeras pulquerías”, y que “es una bebida digna de un restaurante de 5 estrellas”. La Mtra. Alicia Gámez menciona que “el pulque está resurgiendo en el gusto de la gente joven”. El señor Adán menciona que “Tecamachalco fue una zona pulquera”.

Un pan propio del lugar es la cemita blanca, parecida a un pambazo. El Lic. Bernardo menciona que “hay una cemita blanca que la hace su familia de los Vera”. Don Adán dice que “hay un pan que se llama cemita blanca, parecido a un pambazo”.

Hasta ahora, según las entrevistas, no hay bebida propia del lugar que haya desaparecido. Se mencionan los quelites como un platillo que ya no se prepara.

2º parte El contexto de la cocina, que engloba ingredientes, utensilios, oficios y familias

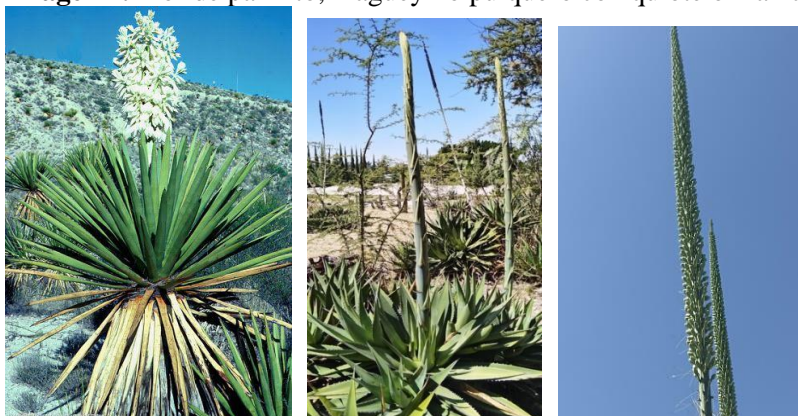
El objetivo particular es reconocer ingredientes, utensilios, oficios y familias que identifican la cocina de Tecamachalco. Uno de los ingredientes más destacados es el chile copi, utilizado en moles y salsas. Según A. Román Gutiérrez (comunicación personal, 10 de agosto de 2023), este chile es propio de la región y valorado por su sabor único, desconocido fuera de la zona. La Mtra. A. Gámez de la Vega menciona una variedad llamada zolote (chile copi viejo y frito).

Otros ingredientes incluyen hierbas como el cilantro, epazote y la pipicha del monte, esenciales según M. Ramírez Álvarez y A. Román Gutiérrez (comunicación personal, 10 de agosto de 2023). B. Vera Valencia resalta insectos como chapulines, jumiles y teshcas, además de frutos del maguey, como mamatces y cacayas, que denomina “vainas”. También menciona semillas de calabaza y girasol (comunicación personal, 10 de agosto de 2023).



Flores y Frutos del Maguey

Imagen 1. Flor de palmito, maguey no pulquero con quiote o mamatce y cacayas



Insectos

Imagen 2. Chapulines, Tecoles y Teshcas



En la cocina tradicional de Tecamachalco, los utensilios de barro, como ollas para cocer frijoles y cazuelas para freírlos, son ampliamente reconocidos. Según Doña Patricia Contreras, el molcajete y el metate también son esenciales, mientras que el Sr. Adán Maldonado resalta que cocinar en barro, como lo hace en casa, realza el sabor de los alimentos (comunicación personal, 10 de agosto de 2023).

En cuanto a los oficios relacionados con la preparación de alimentos, los informantes mencionan a quienes elaboran comida sin una denominación específica. Sin embargo, la Sra. Ariana Román identifica como "tortillera" a quien prepara gorditas y picaditas. También se reconocen especialistas en la preparación de mole y arroz, según Patricia Contreras, Ariana Román y Micaela Ramírez (comunicación personal, 10 de agosto de 2023).

Respecto a familias destacadas por sus habilidades culinarias, Micaela Ramírez menciona a personas del mercado "de la harinera" que, los sábados, despachan barbacoa y otros platillos, atrayendo numerosos clientes (comunicación personal, 10 de agosto de 2023). Además, Adán Maldonado y Doña Patricia Contreras recuerdan a Don Arcadio, del barrio de La Villa, conocido por su destreza culinaria.

En Santiago Alseeca, se identifican hasta cuatro familias relacionadas, todas descendientes de Don Zenón, un referente en la cocina local, según el testimonio de cuatro informantes (comunicación personal, 10 de agosto de 2023). Estas tradiciones resaltan la riqueza cultural de la región.

3º Parte. La comida nutritiva, medicinal y simbólica

Objetivo particular. Identificar cualidades nutritivas, medicinales y de identidad en la comida

Es posible una alimentación saludable a través de las comidas tradicionales. Qué platillos de la región se reconocen por su calidad nutritiva, su propiedad medicinal o su simbolismo.

La gastronomía en México es sumamente variada y nutritiva; sin embargo, carece de un equilibrio adecuado en la dieta. Uno de los principales problemas es el alto consumo de cereales, como la tortilla y el pan. Por ejemplo, la cemita es un alimento ampliamente consumido, lo que contribuye al aumento de triglicéridos en muchas personas debido al excesivo consumo de cereales. Estos alimentos, al ser ricos en energía, pueden acumularse en forma de grasa de reserva cuando se consumen en exceso. Además, el consumo de cerveza y otros alimentos como los tacos al pastor y los tacos árabes también contribuyen a este desequilibrio.

En el desayuno, la situación no es diferente; predominan alimentos como el atole y la torta de tamal, que son básicamente cereales. Aunque estos ingredientes son saludables, la falta de equilibrio en la dieta y la escasa práctica de actividad física agravan la situación.

Hablando del pulque, este tiene múltiples beneficios para la microbiota intestinal y puede ayudar a prevenir el insomnio. No obstante, es importante consumirlo en cantidades moderadas, ya que algunas personas llegan a consumir hasta un litro. En resumen, aunque los ingredientes de la dieta mexicana son saludables, el equilibrio en su consumo es fundamental y, lamentablemente, es algo que muchas veces no se observa.

¿Consideran que hay algún otro alimento sano y nutritivo?

Se tiene todo lo necesario, pero falta conocimiento sobre cómo balancear los alimentos. A veces, en el desayuno se comen gorditas, una concha y un atole, lo que representa un exceso. Según lo indica el Señor Adán Maldonado, “debemos aprender a balancear nuestra alimentación. De nada sirve tener una oferta tan amplia y natural si no sabemos equilibrar, y ahí es donde comienza el problema” (comunicación personal, 10 de agosto de 2023).



Aunado a ello se excede en el uso de grasas. Como lo menciona Ariana Román, en el almuerzo, por ejemplo, se prepara una comida que es una bomba. Se utiliza el chile copi, que es tan picante, además no se combina con jitomate, es lo que se conoce como salsa macha. Añadimos el nopal con un huevo asado, una tortilla de manteca con la misma salsa y un vaso de pulque (comunicación personal, 10 de agosto de 2023). De esta manera, se ingieren alimentos que pueden predisponer a la gastritis porque son ricos en grasa, picante y en condimentos. En suma, el problema no es la falta de productos naturales, porque se tiene una riqueza y diversidad de alimentos, como lo menciona el Señor Adán Maldonado, el verdadero problema es que no sabemos balancearlos. (comunicación personal, 10 de agosto de 2023).

¿Qué platillo se acostumbran preparar en las fiestas patronales del lugar?

En esta región, cada persona celebra de la manera que prefiere y puede, adaptándose a sus gustos. Sin embargo, desde hace aproximadamente 15 años, se ha establecido una tradición que atrae a gente de los pueblos circundantes. Esta tradición comenzó cuando un presidente municipal decidió ofrecer tacos de mole poblano el 15 de agosto, después de la salida de la misa en honor a la patrona del lugar. Incluso los sacerdotes son invitados a participar en la calle principal. En el primer año, se repartieron 23 cazuelas de mole, preparadas por las mujeres de la comunidad. Cada persona recibía un plato que incluía un pedazo de pollo, mole y arroz.

Como lo menciona la Sra. Micaela, “desde el primer año fue la nuera de una vecina, quien comentó a su suegra: "Suegra, preparamos unos tamalitos de frijol muy ricos y a todos les dábamos uno. Solo nosotros llevábamos tamales y nos proporcionaban las tortillas y otros complementos." (comunicación personal, 10 de agosto de 2023). Desde entonces, esta práctica se ha convertido en una costumbre establecida en la celebración.

Por otra parte, la Sra. Patricia Contreras comenta que los visitantes de otras regiones suelen preguntar qué pueden comer, y las opciones más mencionadas son mixiotes, barbacoa y mole. Estos tres platillos son los más solicitados. La Mtra. Alicia Gámez añade que, por costumbre, estos son los platillos que más se ven en las festividades. El Sr. Adán Maldonado observa que en las fiestas, ya sean patronales o particulares, los alimentos más destacados son el mole negro, la barbacoa y las carnitas. La Sra. Ariana Román agrega que, a menudo, se sirven los tres platillos juntos, mientras que la Sra. Patricia Contreras insiste en incluir también los mixiotes como una opción preferida

En algunos hogares, acostumbran cocinar platillos como pozole de pollo con tostadas bien preparadas, mole de olla, chilaquiles verdes y rojos, mole de res, mole verde de res, mole con pollo, pipián de pollo, habas guisadas con nopales, caldo de habas y torta de camarón.

Complementario a lo anterior, la Sra. Micaela Ramírez comenta a su familia que siempre hay algo para comer, y que, aunque no se puede preparar todo al mismo tiempo, es importante hacerlo y disfrutar de los olores y sabores que cada comida ofrece. Cada platillo lleva ingredientes específicos, como rabo de mestiza, huevo, jitomate, cebolla, guajillo, pipicha y rajitas de chile miahuateco, que enriquecen el sabor y aroma de las comidas. (comunicación personal, 10 de agosto de 2023).

Es posible concluir que cada familia, según sus posibilidades, prepara en casa lo que les gusta y lo que resulta en sus posibilidades económicas.

DISCUSIÓN

A decir de De´Ángeli (2003) la cocina mexicana es de adaptación al contexto, no tiene parámetros establecidos, poco ortodoxa y carente de recetas ya que confía en la sabiduría heredada porque lo que cuenta es la sazón, los ingredientes calculados con la mano, además de que por circunstancias ancestrales lo que se cocina depende de productos propios de la localidad, plantas y animales; por otra parte, la califica como localista, sentimental, casera y femenina (pág. 176), situación que podemos ver en el celo de cada ama de casa que guarda “los secretos caseros” y que en Tecamachalco, no es la excepción.

A partir de este marco de De´Ángeli, en Tecamachalco se destacan las siguientes características: en primer lugar, en cuanto su producción de plantas y animales tenemos:

Un ingrediente considerado propio del lugar es el chile Copi, originario de las poblaciones de Tehuacán, Miahuatlán, Tecamachalco y Xochitlán. Es de forma alargada y se puede usar maduro, pero principalmente se comercializa y usa seco para preparar salsas y molitos; otro uso es el zolote, el mismo chile, es alargado y cuando está maduro es rojo, su tamaño puede ser de entre 10 y 14 centímetros de longitud y 1.5 centímetros de ancho. (Aguilar, 2010, Pág. 59)

Otro elemento distintivo es el pulque. Su producción nacional en 2022 fue de 186,108.11 toneladas en la república mexicana, dichas obtenciones se ubican principalmente en Hidalgo, Tlaxcala y el Estado de México, de acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2023). Por otro lado, Flores



Escalante (2003) lo ubica su importancia en los estados antes mencionados, pero también resalta Puebla, Querétaro, Oaxaca y San Luis Potosí (pág. 52).

Esta popular bebida es en inicio un líquido blanco dulce que se extrae del corazón del maguey que, de acuerdo a la clasificación botánica, forman el grupo o género Agave, este nombre científico pasó al uso común, y actualmente maguey y agave se usan indistintamente (SDR. 2016).

La persona encargada de la extracción y fermentación se le conoce como Tlachiquero y su producción es todo un arte que requiere de su experiencia y destreza. La bebida como tal se puede consumir recién salida del maguey que entonces, por el sabor dulce se le llama aguamiel. Para hacerla una bebida fuerte se almacena en contenedores de madera o bien de barro, donde la fermentación ocurre por la acción de levaduras y bacterias ambientales. Como resultado se obtiene una bebida levemente alcohólica con un sabor también ligeramente agrio y viscoso. El pulque, al fermentar se convierte en lo que se le denomina popularmente como "curado", una variedad enriquecida con sabores como piña, fresa, nuez, guayaba o algún otro sabor (SDR, 2023).

Actualmente y de acuerdo a César Ponce presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales (ANPT). El mercado del pulque se recupera y está entrando a una nueva época dorada; en cifras de la misma ANPT, su valor de comercial ascendió a 900 millones de pesos, y en 2022 experimentó un crecimiento de 18% (Aguilar, 2023).

No se puede ignorar que junto con el pulque la barbacoa es uno de los alimentos que se acompaña. En tiempos prehispánicos, se utilizaban carnes de aves, venados y pescados, y luego se introdujo ganado ovino, bovino y porcino durante la colonia (Vázquez, 2020). Flores y Escalante (2003) en su glosario de términos de su obra Breve historia de la cocina mexicana, define la barbacoa como “cocimiento de carnes dentro de un hoyo caliente que se cubre con pencas de maguey, petates y tierra” El mismo autor relaciona ampliamente el consumo del Pulque y la barbacoa como costumbre.

Los tacos de batea, es un platillo típico de la región desde hace más de 50 años; su nombre “de batea” tiene su origen en la forma en que se distribuían: la gente salía a venderlos en la batea, parte trasera de la camioneta, así fue como las personas denominaron el nombre de tacos de batea; también se les conoce como tacos de menudo. Están compuestos por dos tortillas sobre las cuales se colocan ya preparados algunos órganos de res cocidos conocido como “menudo” o menudencia (víscera: corazón, lengua,



panza), sesos (cerebro) y moronga (sangre) y se sirve con salsa roja o verde, cilantro y cebolla picaditos, rabanitos y se acompaña con unos toques de limón. Sobre las salsas puede haber variedad en el sabor que depende de los ingredientes y por supuesto de las personas que lo preparan. En general es un taco, como tantos otros, pero con la singularidad de su nombre y, por supuesto, de su preparación.

La torta de chalupa es un antojito³ que se sirve principalmente en la tarde-noche, está compuesta por las chalupas, tortillas pequeñas que se fríen en manteca, se les agrega salsa verde o roja, carne deshebrada de puerco o res y cebolla picada. Posteriormente, se abre una torta y se llena con las mismas. El conocimiento popular dice que fue creada por la señora María Valiente. Esta delicia se puede encontrar en el centro del municipio Av. Juárez y 11 Oriente en Tecamachalco, Puebla, hoy tortas de chalupa “Doña Agus”, (su hija). Finalmente, el pan. Tenemos la cemita blanca, elaborada tradicionalmente y de venta por la mañana en la Panadería de los Vera. Es una especie de pambazo, pan suave y esponjoso.

Armelagos (2018) explica que los sistemas alimentarios están estructurados por la tecnología (herramientas y recursos para su extracción del medio), el sistema social (el modo de organización para el sustento de la comunidad), y por supuesto, de la ideología (creencias, ideas del mundo que rodea a la comunidad) (pág. 108).

Como ya se había mencionado uno de los informantes y por la propia observación de este grupo investigador, hay en la cocina de Tecamachalco ese sincretismo entre la propia cultura gastronómica y de la que viene de fuera (la tecnología, sus insumos); se resalta entonces la fusión de un elemento de otra cultura como es la harina de trigo y el maíz; en cuanto a sistema social, la torta de chalupa es un antojito, que tienen como característica ser vendidas en la calle como manera de sustento; no así es un platillo que se sirva en casa, claro está, esta condición no es indispensable. Por otra parte, ideológicamente es una forma de comida social y tradicionalmente aceptado y hasta se reconoce como propio del lugar, así como por otras entidades, basta con ver la publicación de un periódico reconocido en la comunidad, el Universal “Torta de chalupas, otro antojo poblanísimo” por Erika Rodríguez (2022), junto con la barbacoa y el taco de batea.

³ Antojito. Según la RAE (2014) son pequeñas porciones de maíz cocido de diferentes maneras y que se acompañan de ingredientes variados, otra acepción es botana. Tacos, tostadas, molotes, quesadillas.

Continuando con la parte ideológica de los sistemas alimentarios se observa no solo el reconocimiento de estos alimentos, sino que con motivo de la Feria de Tecamachalco celebrada anualmente, con los festejos de la Virgen de La Asunción en el mes de agosto, se acostumbra a realizar la ya tradicional Feria del Mole, donde se reúnen los tecamachalquenses para degustar esta comida poblana, en esta actividad participan vecinas de diferentes poblaciones de Tecamachalco con la elaboración de mole poblano, que forma parte de la identidad del municipio, ya que se prepara en las 22 comunidades de este y es representativo de la cocina poblana y mexicana. (Simón, 2023). Dicho evento en el 2024 cumple 15 años de celebración de manera consecutiva. Esta feria se crea con la idea de promover la gastronomía que existe en el estado de Puebla, en particular el mole y la forma de preparación en Tecamachalco. Barra y Pérez (2020), mencionan que, de acuerdo con el Sistema de Información Cultural, entre los variados ingredientes que componen este platillo se encuentran: cacao, chocolate de tablilla, chile ancho, chile mulato, chile pasilla, chipotle, jitomate, almendra, plátano, nuez, ajonjolí, clavo, canela, perejil, pimienta, cebolla, ajo y tortillas. La receta tiene varios cambios en el número y cantidad en el que se integren los ingredientes, lo cual ofrece un sabor diferente, según la molera que lo prepare. En el concurso dependerá de cada participante la gestión que haga de ellos para conseguir un mejor sabor, y, sin embargo, impera la parte individual del cocinero o cocinera. Con esta última información vemos nuevamente cumplida la característica de individualismo que de De´Ángeli menciona; y es lo que da variedad al sazón y sabor de los alimentos preparados.

CONCLUSIONES

El fin de estos y otros certámenes es atraer turismo a la región y mostrar el talento de las amas de casa, los chefs y los aficionados a la cocina que gustan de preparar platillos como el mole poblano (Carrizosa, 2014). A esta actividad cada año llegan visitantes originarios de diferentes partes del estado de Puebla, quienes prueban y comparten el tradicional platillo con todos los asistentes (Sánchez, 2015).

El objetivo general del trabajo de indagar para esclarecer mediante una investigación cualitativa, cuál es la comida de Tecamachalco y ZI, que le da identidad a su cocina para proyectarla como aporte cultural y turístico al mercado. Esto se indagó a través de tres objetivos específicos: Identificar los platillos, pan y bebida propios del lugar; Reconocer ingredientes, utensilios, oficios y familias; La comida como fuente de nutrición, medicina y símbolo.



Como primer objetivo específico identificar platillos, pan y bebidas propias del lugar se tiene como resultado la identificación de: la cemita blanca, platillos con chile copi: salsas, molitos o el zolote, la barbacoa junto con el pulque, la torta de chalupa, los tacos de batea, y se incluye el mole poblano como parte de la cultura gastronómica no solo del estado, sino en sus particularidades de Tecamachalco.

El segundo objetivo reconocer ingredientes, utensilios, oficios y familias se cumplió en el sentido de que a través de los informantes se identifica al chile copi, la pipicha de campo, flores y frutos derivados del maguey y a su vez de otros agaves, los insectos como chapulines y gusanos de maguey o tecoles; en cuanto a familias, las hay y reconocidas en la comunidad por su labor, sobre todo el de barbacoero.

En cuanto al tercer objetivo, Identificar cualidades nutritivas, medicinales y de identidad en la comida, tenemos que los mismos informantes identifican la falta de un equilibrio en la dieta dado que los alimentos que se consumen son en general buenos: el pulque, los nopales, el chile (copi), y también las tortillas y el pan, pero en un justo equilibrio con frutas, legumbres y verduras, por lo que se tiende a la obesidad o la gastritis. De acuerdo a una de las informantes la comida no falta en las casas, ya que nunca falta un guiso en casa, además de resaltar que una de las informantes habla del disfrute del olor y los sabores que se evidencian en dichas comidas.

En este contexto, Armelagos (2018) recalca que las diferencias gastronómicas entre las culturas destacan 4 características “1. los alimentos, que son seleccionados del medio en el que habita la población, 2. la forma de prepararlos, 3. el principio del sabor y 4. las reglas y ritos al comer”, por tales razones la cocina resulta un signo, que caracteriza a cada pueblo. Y como es evidente, la gastronomía de Tecamachalco, no es la excepción.

En general, sobre el objetivo específico, esclarecer mediante una investigación cualitativa, cuál es la comida de Tecamachalco y ZI, que le da identidad a su cocina para proyectarla como aporte cultural y turístico al mercado; tenemos que culturalmente Tecamachalco, posee una identidad y tiene elementos que la hacen distintivas: desde el aprovechamiento de lo que existe en el lugar: flora, fauna, e inclusive una central de abastos, el celo de cada ama de casa para prepararlos, y por ende su sabor y los ritos que con motivo de fiestas o solo por reunir a la familia a la mesa o de que siempre haya algo en casa, se cumple.

Tecamachalco tiene elementos gastronómicos propios, que si bien no son muchos y no están proyectados como un mole poblano (originario del municipio de Puebla) o un mole de caderas (originario del municipio de Tehuacán), bien podría proyectar los diversos guisos con el chile copi y dar más realce a los productos nativos de la zona semiárida donde se encuentra enclavado Tecamachalco y zona de influencia.

La información que se sintetiza en esta investigación impacta en la identidad gastronómica del lugar; sin embargo, es importante resaltar, de acuerdo a Nieto Mejía (2020) la herencia cultural y gastronómica es un recurso identitario que además de contribuir al desarrollo cultural, afianza la representación social de la comunidad (pág. 7); por lo que es importante cultivar una cultura gastronómica más allá de la mera investigación académica, se necesita también la intervención del propio estado y del sector empresarial, para que el propio tecamalchalquense tenga una forma más definida de su propia gastronomía, la aprecie como su herencia y la pueda proyectar para el mundo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Aguilar, Armando. (2023, 9 mayo). Se renueva el consumo de pulque. ¿Será su nueva época dorada?

Goula, Periodismo especializado en la industria alimentaria. <https://goula.lat/se-renueva-el-consumo-de-pulque-sera-su-nueva-epoca-dorada/>

Aguilar-Rincón, V. H., T. Corona Torres, P. López López, L. Latournerie Moreno, M. Ramírez Meraz, H. Villalón Mendoza y J. A. Aguilar Castillo. 2010. Los chiles de México y su distribución. SINAREFI, Colegio de Postgraduados, INIFAP, IT- Conkal, UANL, UAN. Montecillo, Texcoco, Estado de México. 114 p.

Anáhuac. (s.f.). Estudiar Gastronomía: qué implica y cuál es su campo laboral. Anáhuac Mayab. Blog de Licenciatura. <https://merida.anahuac.mx/licenciaturas/blog/estudiar-gastronomia-que-implica-y-cual-es-su-campo-laboral>

Armélagos, G. (2018). Cultura y Contacto: El choque de dos cocinas mundiales, pp. 103130. En Janet Long (Coord.) Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas.

Bananas Co. (2022) El mole poblano y su tradición en Santa Rosa, Tecamachalco [video], de <https://www.youtube.com/watch?v=-xWjtKyHGZY> el 13 de junio del 2024.



- Barra Hernández, Vladimir; Pérez Martínez Selene Itzia (2020) La gastronomía poblana como recurso turístico cultural: una reflexión al panorama actual. En Nieto Mejía, A., ed. Gastronomía y turismo: una reflexión cultural [online]. Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo, 147 p. Libros resultado de investigación collection.
- CANIRAC Nacional. (s.f.). Rutas gastronómicas. [Video]. <https://www.entornoturistico.com/cuales-son-las-18-rutas-gastronomicas-de-mexico/>
- Carrizosa, P. (2014). Con la Feria del Mole, Tecamachalco difunde la tradición gastronómica de Puebla, La Jornada de Oriente, de <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/puebla/con-la-feria-del-mole-tecamachalco-difunde-la-tradicion-gastronomica-de-puebla/> el 04 de junio del 2024.
- Cartay, R. (2019, jul-dic). Aproximación epistemológica a la gastronomía. AGROALIMENTARIA. Vol. 25 (49)
- Corio Andújar, R., & Arbonés Fincias, L. (s. f.). Nutrición y salud. Medicina de Familia. SEMERGEN. [https://doi.org/10.1016/S1138-3593\(09\)72843-6](https://doi.org/10.1016/S1138-3593(09)72843-6)
- Diccionario de cáncer del NCI. (s. f.). Nutrición. Instituto Nacional del Cáncer. <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/nutricion>
- Diccionario de Gastronomía. (s.f.). Patrimonio gastronómico. Academia Iberoamericana de Gastronomía (AIBG) y LID Business Media. <https://dicionariodegastronomia.com/word/patrimonio-gastronomico/>
- Dé Ángeli, G. (2003). Continuidad y ruptura de las costumbres culinarias. Conferencia magistral. En Memorias del 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural Cuadernos 7. Puebla. Conaculta.
- Flores-Aguilar, María de los Ángeles, Hernández-Barrera, Tania Ivette, Hernández-Patricio, Ana Laura. (2023). Chapter 3 Type of tourism in Tecamachalco and zone of influence. González-Herrera, Karina Concepción, Moran-Bravo, Luz del Carmen, Ortega-Pérez, Elizabeth (Coor). Sustainable tourism. Puebla and other entities Proceedings T-I ECORFAN. DOI: 10.35429/P.2023.3.22.33
- Flores-Aguilar, J., Sánchez, M., & Alcalá, A. (2021). Turismo y desarrollo económico en la región de Tecamachalco. Revista Ecorfan.
- Flores y Escalante, Jesús. (2003). Breve historia de la comida mexicana. Edit. Grijalvo S.A. de C.V.



IMSS (2015, 16 julio). Nutrición.

<http://www.imss.gob.mx/salud-en->

[linea/nutricion#:~:text=La%20nutrici%C3%B3n%20se%20refiere%20a,los%20nutrimentos%20por%20el%20organismo](http://www.imss.gob.mx/salud-en-linea/nutricion#:~:text=La%20nutrici%C3%B3n%20se%20refiere%20a,los%20nutrimentos%20por%20el%20organismo)

Morán S. (2008). Capsaicinoides en chiles nativos de Puebla, México; recuperado de <https://www.scielo.org.mx/pdf/agro/v42n7/v42n7a7.pdf> el 04 de junio del 2024.

Organización Mundial del Turismo - OMT. (2021). Desarrollo sostenible.

<https://www.unwto.org/es/desarrollo-sostenible>

Pérez, L., & García, M. (2020). *Sabores de México: Tradición y fusión en la cocina mexicana*. Editorial Gastronómica.

Reyes Uribe, A. C., Guerra Avalos, E. A., & Quintero Villa, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32).

https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-90362017000100009&script=sci_arttext

Rodríguez, Erika. (2022). Torta de chalupas, otro antojo poblanísimo. En Tecamachalco encontrarás estas tortas típicas que lleva años preparándose en la región. *El Universal*, Puebla. <https://www.eluniversalpuebla.com.mx/que-hacer/torta-de-chalupas-otro-antojo-poblanisimo/>

Rivero Pinto, M. A. (2023). Análisis de las estrategias para potenciar el turismo gastronómico en la ciudad de Santa Marta. <https://repositorio.unimagdalena.edu.co/items/c9a792de-0246-474f-8b4d-f767ae0c8ab1>

Rodríguez González, José Ángel - Arvizu López, Bertha Alicia, López Sánchez, Roberto - Camacho González, Griselda Guadalupe, Haro Beas, José Francisco - Gómez Cárdenas, Juan Francisco (2015). *Gastronomía mexicana: Una cultura para el desarrollo turístico*. a Universidad Tecnocientífica del Pacífico S.C.

Sánchez, P., & Anzola, A. (2021). *La sostenibilidad en el turismo: Una aproximación a la gastronomía*. *Revista Buen Viaje*, 24(1), 56-78.

Secretaría de Turismo. (2010). *Celebra la gastronomía mexicana diez años de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*. Secretaría de Turismo, Prensa. Gobierno de México.



<https://www.gob.mx/sectur/prensa/celebra-la-gastronomia-mexicana-diez-anos-de-ser-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad-257259?idiom=es>

Simón, A. (2023) Así fue la Feria del Mole 2023 en Tecamachalco que reunió a miles de personas, 7/24 Noticias Puebla, recuperado de <https://724noticiaspuebla.com/2023/08/16/asi-fue-la-feria-del-mole-2023-en-tecamachalco-que-reunio-a-miles-de-personas/> el 04 de junio del 2024.

Torres Oñate, F., Romero Fierro, J., Fernanda Viteri M. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. Revista de Comunicación de la SEECI, 44, 01-13 doi: <http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-13> Recuperado de <http://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470>

UNESCO. (2021). Patrimonio cultural. Recuperado el 13 de marzo de 2022, de UNESCO: <https://es.unesco.org/fieldoffice/santiago/cultura/patrimonio>

Morán S. (2008). Capsaicinoides en chiles nativos de Puebla, México; recuperado de <https://www.scielo.org.mx/pdf/agro/v42n7/v42n7a7.pdf> el 04 de junio del 2024.

Aguilar-Rincón, V. H., T. Corona Torres, P. López López, L. Latournerie Moreno, M. Ramírez Meraz, H. Villalón Mendoza y J. A. Aguilar Castillo. 2010. Los chiles de México y su distribución. SINAREFI, Colegio de Postgraduados, INIFAP, IT- Conkal, UANL, UAN. Montecillo, Texcoco, Estado de México. 114 p.

Simón, A. (2023) Así fue la Feria del Mole 2023 en Tecamachalco que reunió a miles de personas, 7/24 Noticias Puebla, recuperado de <https://724noticiaspuebla.com/2023/08/16/asi-fue-la-feria-del-mole-2023-en-tecamachalco-que-reunio-a-miles-de-personas/> el 04 de junio del 2024.

Carrizosa, P. (2014). Con la Feria del Mole, Tecamachalco difunde la tradición gastronómica de Puebla, La Jornada de Oriente, de <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/puebla/con-la-feria-del-mole-tecamachalco-difunde-la-tradicion-gastronomica-de-puebla/el04dejuniodel2024>

Sánchez, M. (2015). Festejan al mole en Tecamachalco, El Popular.mx, de <https://elpopular.mx/secciones/municipios/2015/08/16/festejan-al-mole-en-tecamachalcoel04dejuniodel2024>

Vázquez, Gaby. (2020, 13 de junio). Barbacoa: un plato desde la profundidad de la tierra. Culinaria Mexicana. <https://www.culinariamexicana.com.mx/barbacoa-un-plato-profundidad-tierr/>



Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2023). El pulque la bebida prehispánica de México.

Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-pulque-la-bebida-prehispanica-de-mexico>

