

## Tipos de Salsas y sus Características en la Gastronomía Tradicional del Sur de Campeche

**Cecilia de Jesús López Velasco<sup>1</sup>**

[cecilopez@itsescarcega.edu.mx](mailto:cecilopez@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0000-0003-2275-2345>

Tecnológico Nacional de México

ITS de Escárcega

México

**Jocabeth Eunice Naal Espinoza**

[jocabeth\\_naal@itsescarcega.edu.mx](mailto:jocabeth_naal@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0000-0002-8107-2748>

Tecnológico Nacional de México

ITS de Escárcega.

México

**Maximiliano Vanoye-Eligio**

[maxvanoye@itsescarcega.edu.mx](mailto:maxvanoye@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0000-0002-6438-9479>

Tecnológico Nacional de México

ITS de Escárcega.

México

**Arianna del Angel Pacheco May**

[ariannapacheco@itsescarcega.edu.mx](mailto:ariannapacheco@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0000-0002-5054-7843>

Tecnológico Nacional de México

ITS de Escárcega.

México

**Bibiana Piedra Vazquez**

[bibiana@itsescarcega.edu.mx](mailto:bibiana@itsescarcega.edu.mx)

<https://orcid.org/0009-0008-4999-9894>

Tecnológico Nacional de México

ITS de Escárcega

México

### RESUMEN

Las salsas mexicanas son acompañantes fundamentales de los platillos y antojitos tradicionales en la península de Yucatán. Las salsas se elaboran con una amplia variedad de chiles secos o frescos. En la presente investigación se identificaron los tipos de salsas que se elaboran y los platillos asociados en la gastronomía del sur del estado de Campeche. Se llevaron a cabo entrevistas abiertas y semi estructuradas con los propietarios de los establecimientos dedicados a la venta de antojitos y platos típicos. Los resultados arrojan que la salsa roja es la de mayor consumo, la cual los comensales la utilizan para acompañar distintos platillos y antojitos. En conclusión se detectó que las salsas tienen un valor cultural en la gastronomía campechana.

**Palabras clave:** *salsa; antojitos; campeche*

---

<sup>1</sup> Autor principal.

Correspondencia: [cecilopez@itsescarcega.edu.mx](mailto:cecilopez@itsescarcega.edu.mx)

# **Types of sauces and their characteristics in the traditional Gastronomy of southern Campeche**

## **ABSTRACT**

Mexican sauces are essential accompaniments to traditional dishes and snacks in the Yucatan Peninsula. The sauces are made with a wide variety of dried or fresh chiles. In the present investigation, the types of sauces that are made and the associated dishes in the gastronomy of the south of the state of Campeche were identified. Open and semi-structured interviews were carried out with the owners of establishments dedicated to the sale of snacks and typical dishes. The results show that red sauce is the most consumed, which diners use to accompany different dishes and appetizers. In conclusion, it was detected that sauces have a cultural value in Campeche gastronomy.

*Keywords: sauce; appetizers; campeche*

*Artículo recibido 20 setiembre 2023  
Aceptado para publicación: 29 octubre 2023*

## INTRODUCCIÓN

La materia prima o sustancias que se emplean en la producción o elaboración de las salsas parten de una emulsión de fruta o verdura, chiles o combinación de varios ingredientes que en su mayoría son perecederos, por ello exigen condiciones especiales para su conservación (Yáñez, 2021). En la gastronomía, se le denomina salsa a la combinación líquida, semilíquida o cremosa de ingredientes que aportan, color, sabor y textura a las preparaciones, siendo un factor decisivo al momento de la preparación y de la elección del plato. (Santoliva Arias, 2015; Rueda Martínez; 2019; IC, 2023). Por su parte, Beltran Chavez et al. (2022) comenta que las salsas picantes son un condimento que forma parte del día a día de muchas familias en Latinoamérica. Su sabor y nivel de picor son importantes para las cocinas locales. A nivel global, estas salsas han aumentado su popularidad en los últimos años, debido a la mayor apreciación que se les da a las artes culinarias de diferentes países que las emplean como base para sus comidas, como son los casos de México, India o Tailandia. En México, la preparación de las salsas se realiza en base a chiles, que puede ser de poblano, serrano, pasilla, morita, manzana, güero; chilpotle, chipotle o chilpocle; chiltepín, piquín, mulato, chile ancho, mirasol, chilaca, chilchote, cuaresmeño, jalapeño, habanero, tornachile, cora, de árbol, cascabel, entre otros. (Montoya-Ballesteros, 2010; Rincón, 2010; De los Angeles et al., 2023). En nuestro país, el chile es la principal característica de la cocina mexicana, como se mencionó anteriormente hay cerca de un centenar de variedades de chiles y en cada región hay un número de variedades. El chile es uno de los cultivos más importantes y originarios de México a nivel mundial, existen variedades que se adaptan a diferentes climas y tipos de suelo, lo que ha contribuido a su exitosa y amplia distribución geográfica. La mayoría de los platillos y guisos de México se cocinan con pequeños chiles, o se acompañan los alimentos con algún tipo de salsa o (Aguirre, 2015). El consumo de chiles en la península de Yucatán es una práctica alimentaria que condensa aspectos nutricionales, culturales, históricos, sociales y económicos (Pérez y Estrella, 2014; Aguilar, 2015; Flores y Sánchez, 2020) Su alto consumo ha sido asociado a los estímulos que provoca tanto para la saciedad, salivación y mejor digestión al combinarse con otros alimentos, además se le confieren propiedades medicinales y antioxidantes. El uso de este alimento cuenta con tal arraigo que es parte de la distinción en la cultura mexicana y en el sur del país (Montes, 2010).

Por ello, en la presente investigación se identificaron los tipos de salsas que se elaboran y los platillos asociados en el sur del estado de Campeche.

La materia prima o sustancias que se emplean en la producción o elaboración de las salsas parten de una emulsión de fruta o verdura, chiles o combinación de varios ingredientes que en su mayoría son perecederos, por ello exigen condiciones especiales para su conservación (Yáñez, 2021). En la gastronomía, se le denomina salsa a la combinación líquida, semilíquida o cremosa de ingredientes que aportan, color, sabor y textura a las preparaciones, siendo un factor decisivo al momento de la preparación y de la elección del plato. (IC, 2023). Por su parte, Beltran Chavez et al. (2022) comenta que las salsas picantes son un condimento que forma parte del día a día de muchas familias en Latinoamérica. Su sabor y nivel de picor son importantes para las cocinas locales. A nivel global, estas salsas han aumentado su popularidad en los últimos años, debido a la mayor apreciación que se les da a las artes culinarias de diferentes países que las emplean como base para sus comidas, como son los casos de México, India o Tailandia. En México, la preparación de las salsas se realiza en base a chiles, que puede ser de poblano, serrano, pasilla, morita, manzana, güero; chilpotle, chipotle o chilpocle; chiltepín, piquín, mulato, chile ancho, mirasol, chilaca, chilchote, cuaresmeño, jalapeño, habanero, tornachile, cora, de árbol, cascabel, entre otros. (De los Angeles et al., 2023). En nuestro país, el chile es la principal característica de la cocina mexicana, como se mencionó anteriormente hay cerca de un centenar de variedades de chiles y en cada región hay un número de variedades. El chile es uno de los cultivos más importantes y originarios de México a nivel mundial, existen variedades que se adaptan a diferentes climas y tipos de suelo, lo que ha contribuido a su exitosa y amplia distribución geográfica. La mayoría de los platillos y guisos de México se cocinan con pequeños chiles, o se acompañan los alimentos con algún tipo de salsa o (Aguirre, 2015). El consumo de chiles en la península de Yucatán es una práctica alimentaria que condensa aspectos nutricionales, culturales, históricos, sociales y económicos. Su alto consumo ha sido asociado a los estímulos que provoca tanto para la saciedad, salivación y mejor digestión al combinarse con otros alimentos, además se le confieren propiedades medicinales y antioxidantes. El uso de este alimento cuenta con tal arraigo que es parte de la distinción en la cultura mexicana y en el sur del país (Montes, 2010).

Por ello, en la presente investigación se identificaron los tipos de salsas que se elaboran y los platillos asociados en el sur del estado de Campeche.

## **METODOLOGÍA**

El estudio se realizó en la ciudad de Escárcega, perteneciente al municipio del mismo nombre en el estado de Campeche. Para lograr el objetivo, se seleccionaron aquellos establecimientos tomando en cuenta los siguientes criterios: el primero fue que tuvieran mínimo 10 años de antigüedad ofreciendo alimentos en la localidad y que ofrecieran platillos y o antojitos tradicionales de la región. En los establecimientos seleccionados se aplicó (previamente diseñada y validada) una entrevista abierta semiestructurada a los propietarios de comercios que se dedican a la venta de platillos y antojitos en la ciudad. La entrevista se dividió en dos partes, por un lado con preguntas generales sobre el establecimiento y por otra parte, preguntas específicas sobre los platillos o antojitos que ofrecen, los tipos y técnicas de preparación de las salsas, así como los ingredientes que se emplean para su elaboración. La información obtenida se capturó en una base de datos en el programa Excel 2013 para su análisis.

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

Para identificar las salsas de la gastronomía local de Escárcega se aplicó una encuesta a 21 establecimientos de alimentos y bebidas, donde se les preguntó que tipos de salsas sirven en sus establecimientos, de la encuesta obtuvimos el resultado de 11 salsas, siendo estas la salsa de tomate rojo, salsa de tomate verde, salsa de chile habanero, salsa macha, salsa de guacamole, salsa de chile guajillo, salsa de molcajete, salsa verde con calabaza, salsa pico de gallo, crema de ajo y la salsa de chile chipotle. También encontramos otras salsas menos populares como la salsa bruja y la salsa tabasqueña. (tabla 1)

### **Tabla 1**

Salsas más consumidas en los establecimientos de alimentos y bebidas de Escárcega

<b>Salsa roja (tomate rojo)</b>
<b>Salsa verde (tomate verde)</b>
<b>Salsa de habanero</b>
<b>Salsa macha</b>
<b>Salsa de guacamole</b>
<b>Salsa de chile guajillo</b>

---

**Salsa de molcajete**

---

**Salsa verde de calabaza**

---

**Salsa pico de gallo**

---

**Crema de ajo**

---

**Salsa de chile chipotle**

---

De las once salsas identificadas se pudo observar que la más consumida por los comensales es la salsa roja, en segundo lugar, en el gusto de los comensales se encuentra la salsa verde, en tercer lugar, se encuentra la salsa de chile habanero, en cuarto lugar, la salsa verde de calabaza, seguida de la salsa de molcajete, salsa macha, salsa de chile guajillo, salsa de pico de gallo, salsa de chipotle y en último lugar o menos consumida tenemos la crema de ajo.

Las principales técnicas que se utilizan para la elaboración de estas salsas son, hervido, sofrito, asado y horneado. Siendo la más utilizada la técnica de hervido, seguida por el sofrito, el asado y la menos utilizada el horneado.

También pudimos hacer una clasificación de las salsas ya que algunas son picantes, otras no pican, otras se caracterizan porque los ingredientes van crudos y otras salsas tienen una base de aceite. Tabla 2

**Tabla 2**

Clasificación de las salsas

<b>Salsas picantes</b>	<b>Salsas sin picante</b>	<b>Otras</b>
<b>Salsa roja</b>	Salsa roja	Salsa bruja
<b>Salsa verde</b>	Salsa verde	Salsa tabasqueña
<b>Salsa macha</b>	Salsa de guacamole	
<b>Salsa de habanero</b>	Salsa verde de calabaza	
<b>Salsa de molcajete</b>	Crema de ajo	
<b>Salsa de chipotle</b>		
<b>Salsa de chile guajillo</b>		
<b>Salsa verde de calabaza</b>		
<b>Salsa pico de gallo</b>		

Los usos de estas salsas son muy similares casi todos los establecimientos, por ejemplo, la salsa roja en general se utiliza para los antojitos como los panuchos, chalupitas, sopes, tamalitos, tacos dorados, flautas, etc. Por otro lado la salsa verde se emplea más para tacos de bistec, tripa, campechanos, etc,

también se emplea en las enchiladas verdes, sopes, tacos dorados y flautas, la salsa macha es muy utilizada en los establecimientos que venden tacos de barbacoa así como consomé de borrego, la salsa de chile habanero se utiliza principalmente en los establecimientos donde venden pescados y mariscos, sin embargo también se emplean en los antojitos dependiendo el gusto del comensal, la salsa de chile guajillo al igual que la salsa verde principalmente se emplea en tacos de bistec, tripa y campechanos y los antojitos elaborados a base de estos ingredientes, la salsa de molcajete se emplea en algunos antojitos como los sopes, los guaraches, quesadillas al comal, etc. La salsa de chile chipotle se emplea principalmente en las hamburguesas y los hot dogs, así como la pizza, la salsa verde de calabaza y el pico de gallo también se emplea principalmente en los tacos y antojitos hechos a base de bistec, tripa, campechanos entre otros, el guacamole también se sirve con los antojitos como los sopes, guaraches, burritos, nachos, etc. Y la salsa de crema de ajo la sirven en algunos establecimientos donde se ofrecen alimentos como tacos y tortas árabes. Los resultados coinciden con la información que actualmente maneja el mercado nacional, en donde se expone que el consumo de salsas como complemento ha incrementado a nivel mundial (FIQA, 2023; GOULA, 2023)

## **CONCLUSIONES**

En total se detectaron once tipos de salsas que los comensales las consumen con su platillo o antojito de su preferencia. La salsa roja y verde fueron las de mayor mención por los establecimientos de alimentos y bebidas, comentando que la salsa roja se aplica más en el consumo de antojitos fritos, mientras que la salsa verde para tacos y tortas. Los propietarios si hicieron hincapié en el éxito del consumo de sus platillos por medio de los tipos de salsas que se ofrecen, por ello las salsas representan un valor cultural en el sureste mexicano. También se observó que el chile habanero que se produce y comercializa en la región es el ingrediente determinante para proporcionar el sazón de las salsas picantes, los propietarios de igual forma mencionaron que el 80% de los comensales prefieren las salsas picantes mientras que el 20% restante optan por solicitar las salsas que no pican, esta población son aquellos que no consumen picante y la población infantil, el segundo ingrediente más importantes son los tomates, ya que estos son los que funcionan como base para integrar todos los demás componentes que se puedan requerir dependiendo el tipo de salsa

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Aguilar, J. A. Z. (2015). La DO del chile habanero de la península de Yucatán; Factor de impulso económico y social para la región. Un acercamiento a la realidad empresarial: Análisis y posturas de las empresas y el factor de emprendimiento. Universidad Tecnológica Metropolitana, Yucatán, México, 105-113.
- Aguirre, E. M. V. (2015). El chile como alimento. Ciencia, 8.
- Beltran Chavez, D. J. T., & Farfan Leon, S. M. (2022). Factores de éxito para la penetración de empresas peruanas y mexicanas al mercado de EE. UU. en el segmento de salsas picantes.
- De los Angeles, G. V. M., Xochitl, R. C., González, H., María, R. P. O. N., & de la Luz, R. V. M. (2023). Determinación de capsaicina en salsas tradicionales de Saltillo, Coahuila. [https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/16495/Beltran\\_Farfan\\_Factores-%C3%A9xito-penetracion-empresas-peruanas.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/16495/Beltran_Farfan_Factores-%C3%A9xito-penetracion-empresas-peruanas.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Consultado el 10 de julio de 2023.
- FIQA (2023). El mercado de las salsas en México. <https://fiqa.com.mx/el-mercado-de-las-salsas-en-mexico/>. Consultado el 21 de agosto de 2023.
- Flores, L. M. L., & Sánchez, O. E. (2020). Entorno productivo del chile habanero en la Península de Yucatán, México. Metabolómica y cultivo del chile habanero.
- GOULA. (2023). <https://goula.lat/muy-salsas-ni-el-etiquetado-ni-la-pandemia-frenan-el-crecimiento-salsero/>. Consultado el 05 de septiembre de 2023.
- IC, Institucional Colombia. (2023). Todo lo que tienes que saber sobre los tipos de salsas en la cocina. <https://www.institucionalcolombia.com/tendencias-gastronomicas/ingredientes/todo-lo-que-tienes-que-saber-sobre-los-tipos-de-salsas-en-la-cocina/>. Consultado el 08 de agosto de 2023.
- Montes, H. S. (2010). Recopilación y análisis de la información existente de las especies del género Capsicum que crecen y se cultivan en México. Informe Final. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). México, D.F.
- Montoya-Ballesteros, L. C., Gardea-Béjar, A., Ayala-Chávez, G. M., Martínez-Núñez, Y. Y., & Robles-Ozuna, L. E. (2010). Capsaicinoides y color en chiltepín (*Capsicum annum* var. *aviculare*):

Efecto del proceso sobre salsas y encurtidos. Revista mexicana de ingeniería química, 9(2), 197-207.

Pérez, O., & Estrella, D. (2014). Percepción de la imagen corporal y prácticas alimentarias entre indígenas mayas de Yucatán, México. Revista chilena de nutrición, 41(4), 383-390.

Rincón, V. H. A., Torres, T. C., López, P. L., Moreno, L. L., Meraz, M. R., Mendoza, H. V., & Castillo, J. A. A. (2010). Los chiles de México y su distribución. SINAREFI.

RP, Republica de Panamá. (2023). La demanda de salsas y aderezos en el mercado de México <https://intelcom.gob.pa/informe/la-demanda-de-salsas-y-aderezos-en-el-mercado-de-mexico>. Consultado el 08 de septiembre de 2023

Rueda Martínez, J. S. (2019). Dar a conocer las diferentes frutas que se cultivan en los municipios de Piedecuesta, los Santos y Lebrija a través de una propuesta de salsas para implementarla en platos colombianos.

Santoliva Arias, P. S. (2015). Desarrollo de un plan de negocios para la elaboración y comercialización de fondos culinarios para empresas de alimentos y bebidas (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2015).

Yáñez Bahena, A. I. (2021). Evaluación de la vida en anaquel de una salsa picante casera para su comercialización.