

ASÍ SE COME EN VERACRUZ

TO EAT IN VERACRUZ IS
ALWAYS SUCH A PLEASURE



TURISMO GASTRONÓMICO CULINARY TOURISM

ASÍ SE COME EN
VERACRUZ

TO EAT IN VERACRUZ IS
ALWAYS SUCH A PLEASURE





CHEF JOSÉ BURELA



José Burela Picazzo es ampliamente conocido en el ámbito gastronómico regional. Nacido en el Puerto de Veracruz ha sido pionero y gran impulsor de las artes culinarias al abrir la primera escuela de gastronomía en el estado de Veracruz y en el sureste del país.

Tras formarse como Ingeniero Químico en la Universidad Veracruzana en 1974 y realizar una especialidad en Tecnología de Alimentos en Alemania en 1980, emprende una de sus grandes pasiones: cocinar y transmitir sus conocimientos profesionales a través de la impartición de cursos, así como de conferencias y programas de radio y televisión. Asimismo, sus investigaciones lo han convertido en uno de los gastrónomos que más ha profundizado en la cocina de su tierra.

En 1995 fue designado “Chef del año” en el Concurso Nacional de Gastronomía organizado por la revista Gastrotour en la Ciudad de México, así como “Embajador de la cocina Toscana ante el mundo” por la Academia Culinaria de Florencia, Italia, en 2007.

El gusto por los frutos del mar de su tierra natal lo llevó a crear una cocina veracruzana con base en pescados y mariscos, innovadora y exquisita, en la que se mezclan los sabores indígenas con los españoles y los afroamericanos. Esto se ve reflejado en los platillos de su restaurante Ulúa Fish, ubicado en Boca del Río, Veracruz.

Es director de la Escuela de Estudios Superiores en Gastronomía y ha llevado la cocina veracruzana a Estados Unidos, América del Sur, Italia y España.

José Burela Picazzo is known extensively throughout the regional culinary profession. He was born in the Port of Veracruz and has been a pioneer and a driving force in the culinary arts field. José opened the first school of gastronomy in the state of Veracruz. His school was also the first in the southeast part of México.

José attended the University of Veracruz, studying chemical engineering in 1974. He also studied food technology in Germany in 1980, where he specialized in the finer art of cooking and then share professionally his knowledge. José teaches culinary courses, as well as participating in conferences and radio and TV programs. The research he has been doing, has allowed him to become one of the top gastronomic professionals in México.

In 1995 José was appointed “Chef of the year” in the National Contest of Gastronomy in Mexico City. He was also selected as “Ambassador of the Tuscan Cuisine before the world” by the Culinary Academy of Florence, Italy, in 2007.

José is known throughout the world for his ability to create a Veracruzian cuisine based on fish and shellfish. The flavors of his dishes, come from the native, the Spanish and the Afroamericans. There is always a hint of native fruits which highlight the fruits of his native Veracruz.

José Burela Picazzo, master chef and innovator of Veracruz cuisine has shared his cuisine with the lands of The United States, South America, Italy and Spain. Locally, he shares his dishes with the patrons of his restaurant Ulúa Fish, located in Boca del Río, Veracruz.

MENÚ

MENU

SEMBIANZA • ABOUT THE AUTHOR... 03

PRESENTACIÓN • PRESENTATION 08

PRÓLOGO • PROLOGUE 10



ZONA CENTRO

CENTER ZONE

..... 96

ZONA NORTE

NORTH ZONE

..... 14

Chicontepepec 16

Tepetzintla 24

Tamiahua 28

Huayacocotla 34

Pánuco 42

Cazones 48

Tempoal 54

Tantoyuca 60

Pueblo Viejo 64

Temapache 70

Tampico Alto 76

Poza Rica 82

Tuxpan 88

Coscomatepec 98

Córdoba 106

Orizaba 114

Perote 120

Huatusco 126

Xalapa 132

Coatepec 138

Xico 144

Naolinco 150

Misantla 156

Tlapacoyan 162

Martínez de la Torre 168

San Rafael 174

Papantla 180

Tecolutla 186

Nautla 192

Gutiérrez Zamora 198

Vega de Alatorre 202

Boca del Río 208

Veracruz 216





MENÚ

MENU

ZONA SUR

SOUTH ZONE

..... 222

Coatzacoalcos	224
Pajapan	232
Soconusco	240
Sayula	246
Chinameca	252
Playa Vicente	258
Uxpanapa	264
Catemaco	270
San Andrés Tuxtla	276
Santiago Tuxtla	282
Alvarado	288
Otatitlán	294
Chacaltianguis	300
Cosamaloapan	306
Tlacotalpan	312

DÉCIMAS • ESTINELLAS	318
GLOSARIO • GLOSARY	322
BIBLIOGRAFÍA • BIBLIOGRAPHY	326



AGRADECIMIENTOS • ACKNOWLEDGMENTS	328
---	-----

PRESENTACIÓN

Indiscutiblemente, la cocina de mi tierra representa el origen de la grandeza de la gastronomía mexicana. Con la llegada del conquistador Hernán Cortes, hace 490 años a las playas de la Villa Rica de la Veracruz, tuvo lugar una profunda transformación culinaria cocinada lentamente entre productos, utensilios y técnicas de cocina europea e indígena.

Con este incipiente mestizaje, seguramente difícil de entender y mucho más difícil de paladear, por lo menos al principio, tiene lugar la primera gran fusión entre dos importantes cocinas: la española y la indígena, que dio lugar a la comida mexicana con acta de nacimiento en Veracruz. Participar junto a un equipo de talentosos profesionales en esta gran expedición gastronómica resultó ser todo un privilegio. Sin tiempo para conocernos previamente, pero conscientes de la gran importancia del proyecto, abordamos la camioneta el 18 de marzo de este año: el antropólogo y lingüista, Román Güemes Jiménez, especialista en la cultura Huasteca; el fotógrafo Antonio Jiménez Rahal; el asistente de fotografía y video, Raúl Jiménez Rahal; el redactor y corrector de estilo, Abán Praxedis Román Franco; el antropólogo Alfredo Delgado Calderón, especialista en la cultura Olmeca; los jóvenes chefs Jorge Luis Rivera Aggi y Jorge Orozco Vélez; el licenciado en sociología Agustín Dany Jiménez García y quien esto escribe. Juntos recorrimos más de cincuenta municipios para documentar su gastronomía y así rescatar y registrar nuestra tradición culinaria. Desde Pánuco hasta Coatzacoalcos, de Naolinco a Chicontepec y Huayacocotla, de la región de los Tuxtlas hasta Tempoal y Tüxpam, el Soconusco, Coscomatepec, Huatusco, Tlacotalpan, Veracruz... en cada uno de los municipios visitados, su gente y sus costumbres llenaron nuestras bitácoras de investigación y también... nuestros estómagos.

Sentarme a compartir la mesa cotidiana, platicar con su gente sencilla, generosa, hospitalaria, dispuesta a compartir sus secretos ancestrales transmitidos a lo largo de tres o cuatro generaciones, fue una experiencia invaluable. Traer a mi memoria sabores de ayer con humo de leña y constatar la vigencia de los fogones y los comales de barro; las deliciosas salsas molcajeteadas con tortillas recién hechas de maíz morado, amarillo, blanco o de harina de yuca; humeantes atoles o café de maíz tostado con los imprescindibles tamales; y, para el calor, el refrescante y espumoso popo, bebida a base de pasta de cacao tostado. Disfrutar del sabor intenso de la hierbabuena, el epazote y el "culantro" criollos; voltear la vista y redescubrir nuestro pequeño tomate milpero de agradable sabor y fina acidez; cocinar con cebollita morada del sur del estado que tiene gran similitud con el echalotte francés; preparar aguas frescas o postres con pequeñas frutillas rojas como capulines, moras silvestres y el chagalapoli de los Tuxtlas, en contraposición de las populares frambuesas y berries. Encontrar en la hoja de plátano el perfecto sustituto de un tapete antiadherente para elaborar melcochas, pepitorias y cocadas por su resistencia a altas temperaturas y a la que ni siquiera el caramelo se le pega; sorprenderme con la sal rosada de Soconusco y el sabor avellanado de los cachinchines de Misantla...

Un recorrido sin precedente de norte a sur con arduas e intensas jornadas de trabajo, recibidos siempre amablemente por cocineras y cocineros, amas de casa o ancianitas que esperaban con entusiasmo nuestra llegada con el corazón en la mano. A todos ellos mi sincero agradecimiento por ser, sin duda, los protagonistas de este proyecto.

Hoy puedo manifestar con orgullo, que no tan sólo conozco mi estado, sino también a lo que sabe la Huasteca, la montaña, el centro y el sur. Veracruz, sin duda alguna, me deja un agradable sabor de boca que quiero compartir a todos los visitantes dispuestos a conocer la grandeza de nuestra diversidad culinaria.

Chef José Burela Picazzo

PRESENTATION

Indisputably, the cuisine of my beloved land of Veracruz represents the origin of Mexican culinary greatness. The Spanish conqueror, Hernan Cortes, arrived on the beaches of the "Villa Rica de la Veracruz" some 490 years ago. Since Cortes' arrival, a gradual, but deep culinary transformation has taken place. From this transformation which has included products and utensils, as well as European and native techniques, the unique cuisine of Veracruz has developed a wonderful tradition of culinary greatness.

In Veracruz, the first great fusion between two important cuisines, Spanish and native Mexican, began to take place. After many years and many different recipes, the Mexican cuisine of Veracruz began to emerge into the delicious foods which exist today.

Participating with a team of talented professionals was a great privilege for me. The team had no lead time to become acquainted. On March 18, 2009 the following individuals began the adventure: Román Güemes Jiménez, anthropologist and linguist; Antonio Jiménez Rahal, Huasteca culture specialist and photographer; Raúl Jiménez Rahal, assistant photographer and video specialist; Abán Praxedis Román, writer and style corrector; Alfredo Delgado Calderon, anthropologist and specialist in the Olmec culture; Chefs Jorge Luis Rivera Aggi and Jorge Orozco Vélez, both youth specialists; B.D. Agustin Dany Jiménez Garcia, sociologist; and myself. Together we traveled through more than fifty municipalities. From Pánuco to Coatzacoalcos, from Naolinco to Chicontepec and from Huayacocotla, in Los Tuxtlas region to Tempoal and Tüxpam, we went to the Soconusco, Coscomatepec, Huatusco, Tlacotalpan, Veracruz... in each one of the visited municipalities we experienced the uniqueness of the people and their customs. Our minds, notebooks, and yes our stomachs were filled with the culinary pleasures of the regions.

Daily, we enjoyed sharing delicious meals with kind, generous and simple folks, who were willing to share ancient recipe secrets gained from three or four generations of cooks. The smell of the smoke from the firewood; witnessing the current use of old wood ranges and the griddles of clay; delicious "molcajeteadas" sauces served with freshly made tortillas of white, yellow, and purple corn or of flour of yucca; smoking atoles; or coffee made from toasted corn; freshly made tamales; and, refreshing and foamy "Popo", a beverage based on toasted cocoa paste. Enjoying the intense flavor of the mint, the "epazote" and the native "coriander"; to rediscover our small "tomate milpero"; to cook with purple spring onion from southern part of the state was a memorable experience. We also enjoyed water or desserts with small red strawberries as capulines, wild blackberries and the chagalapoli from the Tuxtlas, in contrast to the popular raspberries of today. We were delighted to rediscover in the leaf of the banana tree a perfect non-stick covering to make taffies, hodgepodges and coconut candy. We were also pleased to discover the pink salt from Soconusco. This unprecedented experience from the north to the south of the state of Veracruz was an arduous journey filled with intense workdays. We were received kindly by both male and female cooks, housewives, and "ancianitas" (old ladies), full of enthusiasm. To all of them I express my sincere gratitude for being, without doubt, the protagonists of this project.

Today I can declare with pride, I not only know my state better, but also I know how the people of the Huasteca, the mountain, the center and the south regions, have wonderful and different cuisine tastes. Veracruz, without doubt, leaves a memory of pleasant tastes in my mouth, food I want to share with all visitors willing to know the greatness of our culinary diversity.

Chef José Burela Picazzo

PRÓLOGO

A golpe de remo fuimos a los concheros de Laguna del Ostión. Para llegar pasamos en medio de umbrosos y enormes manglares salpicados de cangrejos huidizos. La salida se dio laguna adentro, en el viejo embarcadero de lo que fue el primer pueblo de Minzapan, desaparecido allá por 1672, cuando a los piratas les dio por robar mujeres y sembradíos de maíz, por quemar casas y pedir rescate por los hombres sustraídos. De esos tiempos idos sólo quedan las higueras, ceibas y apompos centenarios a la vera del antiguo atracadero. Ya en los concheros, en cuestión de minutos los pescadores recolectaron varios kilos de ostiones que llevamos a Pajapan. Allí, las mujeres de la comunidad nos preparaban un festín de aromas y sabores: tetamales, frijoles negros con cangrejo peludo, cangrejo azul, camarones, almejas ahumadas, chocho en huevo y varias exquisiteces de la culinaria tradicional de los nahuas de la costa sureña. Por si fuera poco, un tucán multicolor mordisqueaba ciruelas encima del árbol pleno de retoños bajo el que nos cobijábamos del sol tropical.

Esa fue una, entre muchas, de las inolvidables visitas a comunidad del equipo comandado por el maestro José Burela para registrar de manera acuciosa la gastronomía tradicional del estado de Veracruz. El resultado es esta obra Así se come en Veracruz: Turismo gastronómico, que se proyectó amplia, incluyente y representativa. Fue un trabajo intenso, de norte a sur, de la montaña a los llanos, del trópico a los bosques de niebla, del Barlovento al Sotavento. En la guía están consignadas las recetas de aquellos platillos conocidos por todos y típicos de varias de las regiones del estado: el huatape y el zacahuil de la Huasteca veracruzana, los bocoles del Totonacapan, los tegogolos de Catemaco, los toritos de la Cuenca del Papaloapan, el popo del Sotavento, la carne de Chinameca, y tantos más que los viajeros buscan ansiosos en cada visita a estas tierras fertilísimas.

Pero también se buscó mostrar la diversidad y amplitud de la cocina veracruzana. Por ello se recopilaron recetas tradicionales poco conocidas pero muy significativas para los pueblos y grupos del estado. No se trata de presumir la abundancia y variedad de recursos alimenticios, sino de mostrar que atrás de cada platillo hay un hábitat y una cultura, producto de tiempos y espacios determinados. Atrás de cada vianda, de cada sabor, de cada condimento, hay un nicho ecológico, un conocimiento tradicional, una técnica ancestral, una cultura popular que resiste, empecinada, los embates de una mal entendida modernidad.

Esa variedad de regiones bióticas del estado, se enriquece también con sus culturas indígenas y mestizas. Huastecos, totonacos, nahuas, otomíes y tepehuas se concentran en el norte, en una variedad de regiones como las sierras de Chicontepec, Huayacocotla y Papantla, a las que habría que agregar las costas, manglares y lagunas costeras de Pánuco a Nautla, pasando por Tamiahua y Tecolutla, con una cultura marítima básicamente afromestiza.

En el centro de Veracruz los indígenas están representados por los nahuas de la sierra de Zongolica y los reductos totonacos de la sierras de Misantla y de Perote. Pero la costa central, con su Primer Puerto, espacio diverso y multinacional, afrocaribeño por excelencia, es una explosión de sabores y paisajes, rincones y sonidos que lo hacen un destino apetecible.

Cultura mestiza, distinta, es también la de la cuenca del Papaloapan, donde brillan Otatitlán, Cosamaloapan, Tlacotalpan y Alvarado. De esa cuenca, rica en recursos y cultura, historia y arquitectura, también mostramos su deliciosa cocina tradicional. Y en esta recopilación los Tuxtlas, con su magia y exuberancia, también tiene un lugar especial. Tampoco podían faltar las recetas de nahuas y popolucas de la sierra de Sotapan, de los nahuas de Soconusco y Acayucan y de los afromestizos de Chacalapa. Pero la recopilación quedaría incompleta sin la rica gastronomía de chinantecos y mazatecos de las selvas del Uxpanapa y los llanos de Playa Vicente, que llegaron al sur veracruzano hace más de medio siglo. Fueron decenas de pueblos

PROLOGUE

To stroke of oar we went to the concheros of the Oyster lagoon. To get there we passed through shady and enormous mangrove swamps sprinkled of slippery crabs. We came out right in the middle of the lagoon, in the old pier of what was the very first town of Minzapan, which disappeared sometime in the 1670's, when the pirates used to kidnap women and stole the corn fields, and also to burn houses and to ask rescue by the men subtracted. Of those times gone only remain the fig trees, kapok trees and the centennial apompos near the old pier. Once we where in the concheros, in just a couple of minutes the fishermen collected various kilograms of oysters that we carried to Pajapan. There, the women of the community prepared for us a feast of fragrances and flavors. tetamales, black beans, blue crab, shrimps, smoked clams,

It was one, among many, of the unforgettable visits to community by the team commanded by Professor José Burela to register diligently the traditional gastronomy of the state of Veracruz. The result is this work To eat in Veracruz is always such a pleasure: Culinary tourism. It was an intense work, from north to south, from the mountain to the plains, from the tropic to the foggy forests, from the "Barlovento to the Sotavento". There are consigned in the guide the recipes of those well known plates and typical ones from several of the different regions of the state: the huatape and the zacahuil from the Huasteca of Veracruz, the bocoles from the Totonacapan, the tegogolos from Catemaco, the toritos from the Papaloapan basin, the popo from the Sotavento, the meat from Chinameca, and so many more that the travelers seek anxiously in each visit to these plenteous lands.

It is not about showing off the abundance and variety of the alimentary resources, but it is about showing that behind each plate there is a habitat and a culture, product of seasons and specific spaces. Behind each food, behind each flavor, behind each seasoning, there is an ecological niche, a traditional knowledge, an ancient technique, and a popular culture.

That variety of biotic regions of the state, is enriched also with its native and mixed cultures. Huastecos, Totonacos, Nahuas, Otomíes and Tepehuas concentrate on the north, in a variety of regions as the Chicontepec sierras, Huayacocotla and Papantla, to which need to be added the coasts, mangrove swamps and coastal gaps, from Pánuco to Nautla, passing through Tamiahua and Tecolutla, with a sea based basically on the afromestiza culture

In the center of the state of Veracruz the natives are represented by the Nahuas from the sierra of Zongolica and the Totonacos from the sierra of Misantla and Perote. But the central coast, with its First Port, a diverted and multinational space, Afro-Caribbean by excellence, is an explosion of flavors and landscapes, corners and sounds that make it a tempting destiny.

Different, racially mixed culture, is also the one from the basin of the Papaloapan, where Otatitlán, Cosamaloapan, Tlacotalpan and Alvarado shine. From that basin, rich in resources and culture, history and architecture, we also show their delicious traditional culinary art. And in this collection the Tuxtlas, with their magic and exuberance, have also a special place. They could neither lack the recipes from Nahuas and the Popolucas from the sierra of Sotapan, From the Nahuas of Soconusco and Acayucan and from the afromestizos of Chacalapa. But the collection would remain incomplete without the rich gastronomy from the Chinantecos and Mazatecos from the forests of the Uxpanapa and the plains of Playa Vicente, that arrived to the south of Veracruz more than half century ago.

The economic infrastructure has also conditioned our meals. We eat and drink according to the cultivations, plantations and main farms. Each region moves according to the rhythm that is marked by the nature and the culture: the extensive herds of cattle from the north and

desplazados por la construcción de las grandes presas en el alto Papaloapan. Con ellos la selva aún es generosa, pero conscientes de que la naturaleza necesita ayuda para que siga produciendo, se están organizando para permitir su conservación. Para ellos el tepezcuintle, el armadillo, el venado y el jabalí, son parte cotidiana de su dieta. Pero entre los mazatecos es la yuca el cultivo básico. Con este tubérculo hacen tortillas, atole, tamales, dulce, y una gran cantidad de preparados alimenticios que iguala a la dieta tradicional del maíz.

La infraestructura económica también ha condicionado nuestra mesa. Se come y se bebe según los cultivos, plantaciones y granjas principales. Cada región se mueve con un ritmo marcado por la naturaleza y la cultura: los extensos hatos ganaderos del norte y sur del estado; los inmensos plataneros de Martínez de la Torre; los dulces naranjales de Gutiérrez Zamora; los olorosos vainillales de Papantla; los húmedos cafetales de Córdoba y Coatepec; los ricos cañales de Zempoala, Cabada y Hueyapan; los simétricos piñales de Isla.

Cada nicho ecológico tiene recursos diferenciados, donde todo lo que corre, vuela, nada o se arrastra tiene un espacio especial en la cocina. Pero los aromas y sabores también se dan por temporadas y dependen de las estaciones del año. Cada temporada nos trae frutos, hojas, flores, raíces y cortezas; insectos, aves, peces y reptiles cuyos olores y sabores peculiares asociamos a las fiestas patronales, a las celebraciones tradicionales, a la música y danza, a la identidad particular de cada región veracruzana.

También las ciudades, nuevas y viejas, coloniales o modernas, son crisoles y escaparates donde los mercados populares muestran la riqueza de ingredientes de la comida típica de cada lugar. Algunos pueden parecernos exóticos, otros extravagantes o raros, pero ninguno nos deja indiferentes: la majúa y los chichimbés de Tamiahua, la naranja mateca del puerto de Veracruz, la minilla de Coatzacoalcos, el moste de Acayucan, el chochogo de los Tuxtles, las hojas de acuyo y berijao de Minatitlán, la papayita cimarrona de San Juan Evangelista o la sal rosada de Soconusco, son apenas una breve muestra de lo que podemos encontrar en la cocina veracruzana. Cocina que se alimenta de esteros y manglares, selvas y pantanos, montañas y llanos, encinares y pinares, ríos y lagunas, donde la variedad de paisajes nos invita a degustar con los ojos y la boca la riqueza de un Veracruz pródigo y generoso.

¿Se le antojó? Lo invitamos a nuestra mesa. Así se come en Veracruz.

Alfredo Delgado Calderón

south of the state; the immense banana plantations from Martínez de la Torre; the sweet oranges from Gutiérrez Zamora; the odorous vainillales from Papantla; the humid coffee plantations of Córdoba and Coatepec; the rich cañales of Zempoala, Cabada and Hueyapan; the symmetrical pineapple plantations of Isla.

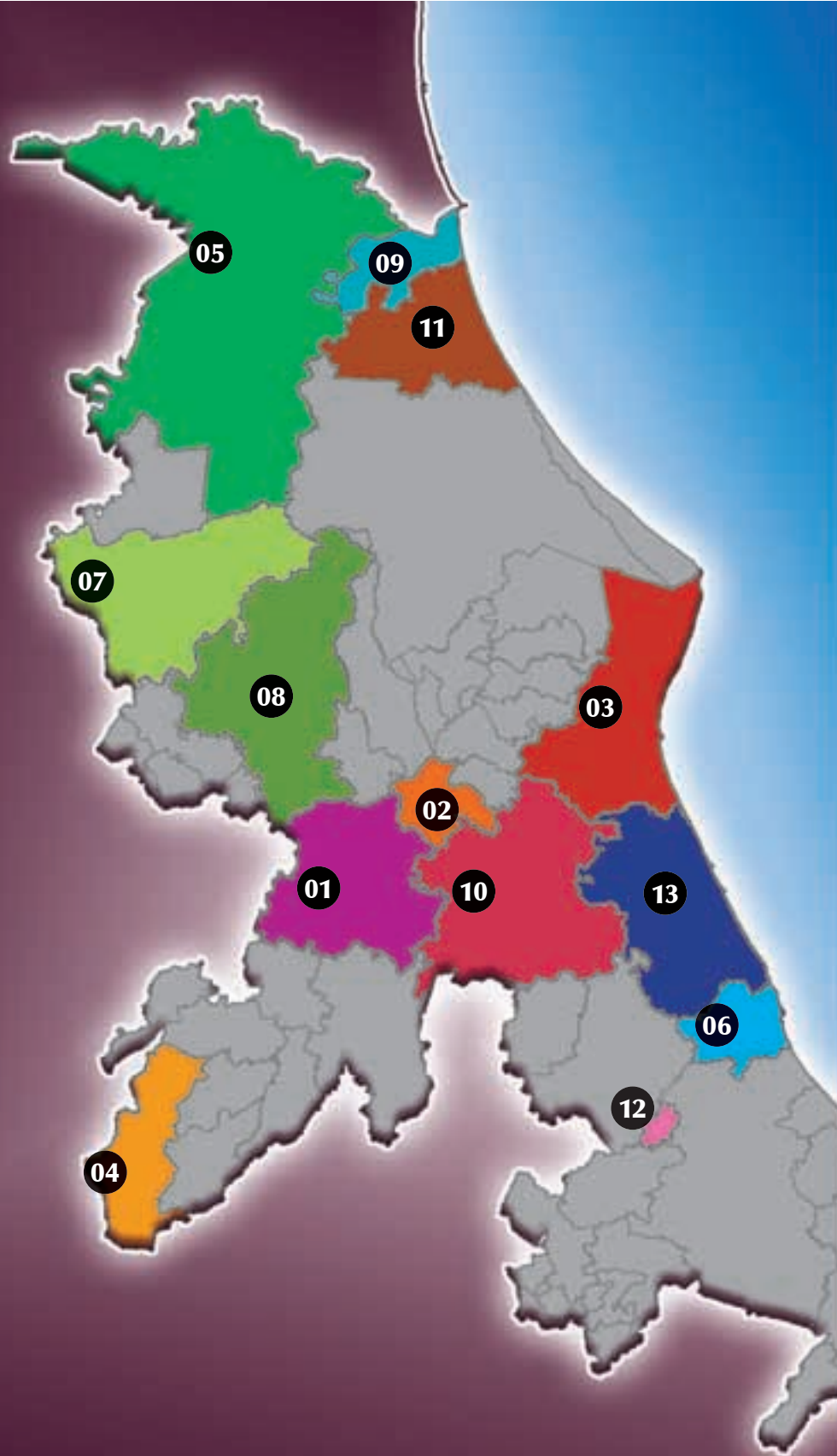
Each ecological niche has different resources, where everything that runs, flies, swims or is dragged has a special space in the culinary art. But the fragrances and flavors also are given for seasons and they depend on the stations of the year. Each season brings us fruits, leaves, flowers, roots and barks; insects, birds, fishes and reptiles which smells and peculiar flavors we associate to the local holidays, to the traditional celebrations, to the music and dance, to the private identity of each region of Veracruz.

Also the cities, new and old, colonial or modern, are crucibles and shop windows where the popular markets show the wealth of ingredients of the typical food of each place. Some may seem to us as exotic, others as eccentrics or rarely, but none left us indifferent: the majúa and the chichimbés from Tamiahua, the mateca orange from the port of Veracruz, the minilla from Coatzacoalcos, the moste from Acayucan, the chochogo from the Tuxtles, the leaves of acuyo and berijao from Minatitlán, the wild papayita from San Juan Evangelista or the pink salt from Soconusco, they are barely a brief sample of what we can find in the culinary art of Veracruz. Culinary art that is full of estuaries and mangrove swamps, forests and swamps, mountains and flat, oak groves and pine forests, rivers and lagoons, where the variety of landscapes invites us to taste with the eyes and the mouth the wealth of a Veracruz lavish and generous.

**Do you have a craving of this? We invite you to our table.
To eat in Veracruz is always such a pleasure.**

Alfredo Delgado Calderón





- 01 CHICONTEPEC
- 02 TEPETZINTLA
- 03 TAMIAHUA
- 04 HUAYACOCOTLA
- 05 PÁNUCO
- 06 CAZONES
- 07 TEMPOAL
- 08 TANTOYUCA
- 09 PUEBLO VIEJO
- 10 TEMAPACHE
- 11 TAMPICO ALTO
- 12 POZA RICA
- 13 TUXPAN

ASÍ SE COME EN VERACRUZ



REGIÓN NORTE NORTH REGION





Se encuentra ubicado en la zona norte del estado, en las coordenadas 20° 58' de latitud norte y 98° 10' de longitud oeste, a una altura de 520 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Tantoyuca e Ixcatepec; al este con Temapache y Tepetzintla; al sur con Ixhuatlán de Madero y Benito Juárez; al oeste con el estado de Hidalgo. Su clima es cálido-extremoso con una temperatura promedio de 22° C.

It is located in the northern part of the state, at the coordinates 20° 58' north and 98° 10' west, to a height of 520 meters above sea level. It borders to the north with Tantoyuca and Ixcatepec; to the east with Temapache and Tepetzintla; to the south with Ixhuatlán de Madero and Benito Juárez; to the west with the state of Hidalgo. The climate is tropical with an average temperature of 22° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capitol)
360 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
420 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz) y
Francisco Javier Mina (Tampico,
Tamaulipas).

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Tuxpan, Veracruz.

CHICONTEPEC

Al llegar a este lugar, nos encontramos con sabores naturales como las hierbas, legumbres y vegetales cultivados en la región. Entre ellos sobresale el frijol chichiméquetl, base de innumerables platillos que conforman la mesa cotidiana de este municipio. Probablemente el nombre de esta legumbre provenga de la palabra "chichimécatl", que es como los nahuas llamaban a los habitantes del norte y el oeste del país, así como a sus costumbres y objetos producidos.

Este municipio cuenta con una gran cantidad de hablantes de lengua indígena (casi el setenta por ciento) y posee, desde la altura donde se encuentra ubicado, una hermosa vista panorámica, tal vez por ello a Chicontepec se le conoce como "El balcón de la huasteca veracruzana".

In this place, we will find many natural flavors such as herbs, legumes and cultivated vegetables. Among these, it is the bean chichiméquetl, which is the base of many dishes, and is an important part of the daily diet for families in this lovely city. Probably, the name of this legume comes from the word "chichimécatl", this is how the Nahuas liked to call inhabitants from the north and the west of the country, as well as to its customs and produced objects.

This municipality counts on a large quantity of speakers of native dialect (almost 70%). Chicontepec has, from the height where is located, a beautiful panoramic view, perhaps because of that, it is known as "The balcony of the Huasteca of Veracruz".



EL BALCÓN DE LA GASTRONOMÍA HUASTECA THE BALCONY OF THE HUASTECA OF VERACRUZ





EL PLATILLO DE BODA WEDDING DISH



Las albóndigas de boda son un platillo obligado si visitas Chicontepec. Se preparan con carne de cerdo, se mezclan con hierbabuena criolla y xonacate (un cebollín blanco propio de la región) y todo se cocina en un caldo de costilla de puerco.

Se acostumbra servir este platillo en la mesa del banquete de bodas. En esta ocasión el tamaño es más grande que el común y el invitado disfruta de ellas durante la fiesta, aunque también es costumbre que al retirarse se lleven unas cuantas a sus casas. Los sones huastecos recrean el oído y se interpretan con violín y huapanguera; mientras que el paladar, el olfato y la vista se deleitan con el arte culinario de Chicontepec.

The wedding meatballs are a dish you must taste if you visit Chicontepec. They are made of pork, they are mixed with native mint and xonacate (a small white onion from the region) and are cooked in a pig rib soup.

It is a tradition to have this dish as the main dish for wedding receptions. At these events, the portions of this dish are larger than the one used for a regular meal. It is common practice at these parties to take home an extra portion of this meal. The Son Huasteco (The Son Huasteco is a style of music originated in this region) amuses the ear and it's played using the violin and the huapanguera; while the vision, the smell and the taste, are delighted with the culinary art of Chicontepec



DE CERRO A CERRO Y DE SON A SON
FROM HILL TO HILL AND FROM SON TO SON



LA TRADICIÓN INDÍGENA ESTÁ EN NUESTROS PLATILLOS

THE NATIVE TRADITION IS IN OUR DISHES

La cocina de Chicontepec se caracteriza por la sencillez y origen orgánico de sus ingredientes. Aquí aún se mantiene la costumbre ancestral de cocinar en fogones hechos de piedra y barro y encendidos con leña de naranjo y guásima.

The Chicontepec cuisine is best recognized for its simplicity and organic ingredients. The ancient custom of cooking on stoves of stone and clay is still observed. These stoves are lighted with firewood of orange tree and guásima.



LA LEÑA AROMATIZA NUESTRA COMIDA
THE FIREWOOD AROMATIZES OUR FOOD



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Piques
Tamales de masa con frijol chichiméquetl, epazote y chile.
Tamales of corn masa with bean chichiméquetl, epazote and chili.

2) Huatape de camarón / Shrimp Huatape
Platillo hecho a base de agua, masa y hierbas de olor.
Made of water, corn masa and smelling herbs.

3) Dulce de calabaza y yuca / Pumpkin and yuca dessert
Con piloncillo y canela.
Coated with brown sugar and cinnamon.

4) Adobo de cerdo / Pork "Adobo"
Preparado con chile chino, chipotle y especias.
It is prepared with chinese chili, chipotle and spices.

5) Mole huasteco
Hecho con diversos ingredientes, como pipián, semilla de cilantro, chile chino, chipotle, chiltepin, tortilla, ajonjolí y cacahuete, entre otros.
Made of diverse ingredients, like pipián, seed of coriander, chinese chili, chipotle, chiltepin, corn tortilla, sesame and peanut, among others.

6) Huatete de carne seca / Huatete of dry meat
Platillo hecho a base de agua, masa y hierbas de olor.
Prepared with water, corn masa and smelling herbs.

SENCILLA, NUTRITIVA Y DELICIOSA

SIMPLE, NUTRITIOUS AND DELICIOUS

Los platillos de este municipio, elaborados a base de maíz, nos remontan a la cocina prehispánica: sencilla, nutritiva y abundante. Ejemplo de ello son los tamales de frijol o piques, los bocoles pintos, el huatape de elote o los atoles de capulín, coyol (un coco pequeño) o malanga (también llamada tequesquelite, que es un tubérculo más grande que el camote). También está presente el mestizaje en los huatapes de carne seca o de camarón, el mole huasteco y los dulces de calabaza y yuca, preparados con piloncillo y canela.



Atoles de:

- 1) Malanga o tequesquelite
- 2) Capulín o peleque
- 3) Naranja de cucho
- 4) Piña
- 5) Frijol
- 6) Elote
- 7) Tamarindo

Atoles of:

- 1) Malanga or tequesquelite
- 2) Capulín or peleque
- 3) Orange of "cucho"
- 4) Pineapple
- 5) Bean
- 6) Corn
- 7) Tamarind



A



B



C



D

OTRAS DELICIAS
OTHER DELIGHTS

The dishes of this municipality, elaborated based on corn, take us back to the pre-hispanic cuisine: simple, nutritious and abundant. Example of that, are the tamales of bean or "piques", the "bocoles pintos", the corn "huatape" or "the atoles" of capulín, coyol (a small coconut) or "malanga" (also called tequesquelite, that is a larger tuber than the sweet potato). The mix between the Spanish and the native cultures are present in the huatapes of dry meat been or shrimp, the mole huasteco and the candies of pumpkin and yuca, prepared with powdered brown sugar and cinnamon.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Pemoles

Galletas de harina de maíz tostado (pinole) con piloncillo. Crackers of toasted corn flour (pinole) dusted with brown sugar.

B) Piques

Tamales de masa con frijol chichimequatl y chile. Tamales of corn mass with bean chichimequatl and chili.

C) Huatape de elote / Corn Huatape

Agua con masa, hierbas de olor y elote. Water with corn mass, smelling herbs and corn.

D) Bocoles pintos

Sopecitos de masa con manteca y sal, mezclada con frijol chichimequatl y cocinados en un comal.

Small corn tortillas with lard and salt, mixed with chichimequatl bean and cooked in a griddle.





Se encuentra ubicado en la zona norte del estado de Veracruz, en las coordenadas 21° 10' de latitud norte y 97° 51' de longitud oeste, a una altura de 260 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Ixcatepec, Cerro Azul, Tancoco y Chontla, al sur con Temapache y Chicontepec. Su clima es cálido-extremoso, con una temperatura media anual de 21°C.

It is located in the northern part of the state of Veracruz, at the coordinates 21° 10' north and 97° 51' west, to a height of 260 meters above sea level. It limits to the north with Ixcatepec, Cerro Azul, Tancoco and Chontla, to the south with Temapache and Chicontepec. Its climate is tropical, with an annual average temperature of 21°C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
320 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
295 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).

Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Tuxpan y Poza Rica, Veracruz.

TEPETZINTLA

El zacahuil es uno de los elementos que identifica a las huastecas, aunque todos se disputan su titularidad. Este platillo es para unos un gran tamal, para otros no lo es estrictamente y para algunos más representa un muerto, pues su forma de bulto y su gran tamaño lo simbolizan. Lo cierto es que es uno de los alimentos que más se consume en la región y se puede encontrar en una amplia variedad de estilos en cuanto a consistencia (aguado y seco), modos de preparación y empleo de ingredientes. Es común hallarlo en los municipios y comunidades de la vasta región norte de Veracruz, así como en la zona huasteca de los estados de Hidalgo, San Luis Potosí y Tamaulipas.

Dentro de la gran lista de lugares en los que se elabora el zacahuil se encuentra Tepetzintla, un sitio en el que la mayor parte de la población vive en torno a este platillo. En este municipio se elaboran diariamente más de trescientos zacahuiles para consumo local y regional. La cantidad se vuelve más exorbitante cuando se conoce el tamaño, pues un zacahuil puede llegar a medir más de metro y medio de largo por un metro de ancho y pesar más de treinta kilogramos. Un zacahuil de estas dimensiones rinde para deleitar a cien personas.

The zacahuil is one of the elements that identifies the huastecas, although many places dispute the ownership. This plate is for some a great tamal, for other is not and for others represents a dead person, because of the form, and the great size. But one thing is true, the Zacahuil is one of the dishes that the people like the most, they can be prepared watery or dried, and can be prepared using different ingredients. Not only people from the Huastec region in Veracruz like it, but in the Huasteca region from other states too, like Hidalgo, San Luis Potosi and Tamaulipas.

Inside the great list of places where the zacahuil can be made, we found Tepetzintla, a place in which most of the population lives around this plate. In this municipality they prepared daily more than three hundred zacahuiles for regional and local consumption. The quantity is more exorbitant when we consider its size. The size of a zacahuil can be around one meter and a half long or even more and one meter wide, more than sixty five pounds of weight. A zacahuil of these dimensions can be eaten by a hundred people.



EL ZACAUIL INUNDA LAS CALLES CON SU AROMA
THE ZACAUIL FLOODS THE STREETS WITH ITS FRAGRANCE



EL PRIMERO QUE DEBE COMER ES EL HORNO THE FIRST ONE THAT SHOULD EAT IS THE OVEN



Casi todas las casas, en sus traspatios, tienen un horno de leña en el que se cocina el zacahuil, el cual se enciende con madera de naranjo y guásima y se mantiene caliente para recibir el gran bulto envuelto en hoja de plátano. El tiempo que debe hornearse varía entre las ocho y las quince horas, de acuerdo con su tamaño. El zacahuil se prepara con masa martajada (grumosa, no fina), carne de cerdo, sal, manteca y chile guajillo molido, todo se mezcla en crudo y se tiende sobre una cama de hojas de plátano. Más adelante se envuelve con las hojas, se amarra con alambres, se deposita en una bandeja de madera y comienza a hornearse. Cuentan que la primera vez que se utiliza un horno se le debe ofrendar el zacahuil, es decir, la gente no lo consume, sino que dejan que el horno se lo “coma”, de este modo nunca habrá problemas con la elaboración. Antes, se utilizaban agujeros en la tierra para hornear y algunas comunidades en la Huasteca todavía continúan haciéndolo.

Almost all the houses, in its backyards, they have a wood-fired oven in which the zacahuil is cooked, which is lit with wood of orange tree and guásima and is kept hot to receive the great lump wrapped in leaf of banana tree. The time that should be baked varies between the eight and the fifteen hours, according to its size. The zacahuil is prepared with crushed mass (lumpy, not fine), pork, salt, fat and shattered guajillo chili, all is mixed in crude and it is spreaded over a banana tree leaves bed. Further on it is wrapped with the leaves, is hitched with wires, is placed in a tray of wood and begins to be baked. They say that the first time that an oven is use to cook a zacahuil, the zacahuil must be given to it, so people dont eat it, in this way they will never have problems while thay cook a zacahuil. Years ago people use to dig hole in the land, to use it as an oven, and even some communities in the Huasteca still continue doing it.

ZACAHUIL, PLATILLO DE LA EQUIDAD ZACAHUIL, DISH OF THE EQUITY

Nos contaron las zacahuileras de Tepetzintla que si un hombre prepara un zacahuil y trata de venderlo, nadie se lo comprará, pues la comunidad no ve esto con buenos ojos. En realidad la elaboración de este platillo se realiza en pareja, tanto el hombre como la mujer participan con actividades diferentes y claramente delimitadas. Mientras las mujeres se encargan de cocinar y despachar el zacahuil, los hombres consiguen la leña, preparan el horno y lo mantienen caliente, cargan el bulto y lo transportan para llevarlo al lugar en el que se venderá. Este platillo, ejemplo de la gastronomía prehispánica, conjuga y suma el trabajo del hombre y la mujer.

The zacahuileras from Tepetzintla tell us that if a man prepares a zacahuil and he tries to sell it, nobody will buy it, because the community does not see this with good eyes. In the real life the elaboration of this plate is carried out in couple, bouth the man and the woman they participate with different activities that are clearly delimited. While the women take charge of cooking and to attend to the zacahuil, the men obtain the firewood, they prepare the oven and they keep it hot, they charge the lump and they transport the zacahuil to the place where is going to be sold. This plate, example of the pre-hispanic cuisine, conjugates and adds the work of the man and work of the woman.





Se encuentra ubicado en la zona norte del estado, en la Huasteca. Sus coordenadas son 21° 17' de latitud norte y 97° 27' de longitud oeste, a una altura de 10 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Ozuluama de Mascareñas y Tampico Alto, al este con el Golfo de México, al sur con Temapache y Tuxpam, al oeste con Tamalín, Chinampa de Gorostiza, Naranjos Amatlán, Tancoco y Cerro Azul. Su clima es cálido-extremoso con una temperatura promedio de 23° C.

It is located in the northern part of the state, in the Huasteca. Its coordinates are 21° 17' north and 97° 27' west, to a height of 10 meters above sea level. Tamiahua limits to the north with Ozuluama of Mascareñas and Tampico Alto, to the east with the Gulf of Mexico, to the south with Temapache and Tuxpam, to the west with Tamalín, Chinampa of Gorostiza, Naranjos, Amatlán, Tancoco and Cerro Azul. Its climate is Tropical with an average temperature of 23° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
276 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
330 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Tuxpam, Veracruz.

TAMIAHUA

Uno de los ejemplos de turismo gastronómico es sin lugar a dudas Tamiahua, ubicado en la Huasteca veracruzana. De diversos puntos de México la gente se traslada a este sitio para probar sus platillos. Los habitantes de la región nos dijeron con orgullo que el camarón y el ostión tamiahuero son conocidos en cualquier parte. Cuando el camarón se extrae de la laguna su color es rosáceo, más adelante, luego del cocimiento, su tono se vuelve más intenso.

Hace años, la cantidad de camarón que se salaba era tan grande que se llamó Saladero a una de las localidades del municipio de Tamalín, del otro lado de la laguna, pues este lugar se dedicaba exclusivamente a este proceso. Actualmente esta actividad ha disminuido, pero los habitantes de Tamiahua continúan capturando ostiones, jaiba, robalo, lisa, pargo, sargo, bagre, mojarra, lebrancha, trucha y chucumite (un robalo más pequeño), entre otros productos.

La Laguna de Tamiahua se ubica entre los ríos Tuxpam y Pánuco. Cuenta con 110 kilómetros de longitud, 25 kilómetros de ancho y su cuerpo llega hasta el estado de Tamaulipas. Es llamada Laguna Madre pues es la fuente principal de trabajo y alimentación del municipio, así como de otros más que lo rodean. Como sus aguas están en contacto con el mar, es posible hallar en ella peces que normalmente sólo se encuentran en el Golfo de México.

One of the best examples of culinary tourism is without doubt Tamiahua, located in the Huasteca of Veracruz. From diverse points of Mexico, people come to this place to try its diverse and exquisite dishes. The inhabitants of the region told us with pride that the shrimp and the oyster Tamiahuero are well known everywhere. When the shrimp is extracted from the lagoon its color is pink, further on, after the cooking, the color comes even more intense.

Years ago, the quantity of shrimp that was salted was so large that one of the localities of the municipality of Tamalín, at the other side of the lagoon, was named Saladero, due to the fact that this place was dedicated exclusively to this process. At present this activity has diminished, but the inhabitants of Tamiahua continue capturing oysters, crab, sea bass, lisa, pargo, bream, vulgar, mojarra, lebrancha, trout and chucumite (a smaller sea bass), among others products.

The lagoon of Tamiahua is located between the rivers Tuxpam and Panuco. It is 110 kilometers long, 25 kilometers wide and its body of water arrives to the state of Tamaulipas. It is called the Mother lagoon therefore is the main source of work and diet of the municipality, as well as of other more than are located around. As its water is in contact with the sea, it is possible to find in the lagoon, fishes that normally are only found in the Gulf of Mexico.



LA CAPITAL DEL MARISCO THE SHELLFISH CAPITAL





LA PIMIENTA ENRIQUECE EL SABOR DEL OSTIÓN THE PEPPER ENRICHES THE FLAVOR OF THE OYSTER

Uno de los productos más representativos de Tamiahua y su laguna son los ostiones. A pesar de su explotación, la abundancia de este producto continúa siendo importante en el lugar. Los pescadores los recolectan y en los restaurantes se preparan de diversas maneras; una de las más famosas, tradicionales y deliciosas es su versión a la pimienta.

Para elaborar este platillo, la pulpa se cuece en agua, luego se lava y se deja escurrir. Más adelante se sofríe en aceite con un poco de cebolla, chile jalapeño y pimienta morrón. Finalmente se le agrega una salsa de pimienta, ajo molido y vinagre y se sirven para degustarse. Se suelen acompañar con enchiladas de cualquier tipo (de pipián, verdes o rojas). El resultado es un platillo que encontrarás delicioso, pues la mezcla de especias hace que el sabor sea especialmente intenso.



One of the most representative products of Tamiahua and its lagoon are the oysters. In spite of its high consume, the abundance of this product continues being important in the place. The fishermen collect them and in the restaurants they are prepared in diverse ways; one of the most famous, traditional and delicious is its version to the pepper.

To prepare this dish, the pulp is cooked in water, then washed and is left to drain. Further fried in oil with a little onion, jalapeno pepper and sweet red pepper. Finally a sauce of pepper, shattered garlic and vinegar are added, and they are ready to be tasted. Enchiladas of any type (of pipian, green or red) are a good option to accompany the oysters. The result is a dish that you will find delicious, definitely the mixture of spices does the flavor of this dish especially intense.

ABUNDANTE DELICIA DE LA LAGUNA
ABUNDANT DELIGHT FROM THE LAGOON

LA LAGUNA ES LA MADRE DE TODOS LOS PLATILLOS

THE LAGOON IS THE MOTHER OF ALL THE DISHES

La muestra gastronómica de esta región está ligada a su origen huasteco, africano y europeo. El resultado de esta mezcla es el actual crisol de sabores, aromas y texturas que conforman la gastronomía de Tamiahua: ostiones en escabeche, salpicón de jaiba, mole de ostión (una singular salsa hecha a base de chile cascabel, pipián y chile de árbol seco muy diferente al mole poblano), bocoles (tortitas solas o rellenas de algún guiso), bocoles "apanaos" (hechos de trigo, de ahí su nombre, y rellenos de algún ingrediente dulce), empipianadas (tortillas dobladas bañadas en una salsa de pipián), paella tamiahuera (arroz con mariscos), pulpo encebollado, camarones rellenos, arroz con camarones, filete relleno y muchos otros más.

The cuisine of Tamiahua is connected with its Huastec, African and European origins. The result of this mixture is the extended variety of flavors, fragrances and textures that conform the cuisine of Tamiahua: oysters in pickling, "salpicon" (splash) of crab, "mole" of oyster (a singular sauce made of "campana (bell) chili", pipián and tree dried chili, quite different than the "mole" from Puebla), bocoles (pancakes filled with some casserole), bocoles "apanaos" (made of wheat, that is way its name, and filled with some sweet ingredients), empipianadas (folded tortillas covered with sauce of pipian), paella tamiahuera (rice with shellfish), onioned octopus, filled shrimps, rice with shrimps, filled fish fillet and many other more.

DE RAÍCES HUASTECAS, AFRICANAS Y EUROPEAS HUASTEC, AFRICAN AND EUROPEAN ROOTS



A



B



C



D



E

LA CHARANGA

HERENCIA AFROMESTIZA **AFRO-MESTIZO** INHERITANCE

En esta expedición gastronómica llegamos hasta la comunidad de Amajahua, en la isla de Cabo Rojo. Durante la colonia, los europeos trajeron esclavos a este lugar, es por ello que el actual método para pescar camarón tiene una clara influencia africana. De acuerdo con el antropólogo Román Güemes, esta técnica sólo se emplea en la costa norte de Veracruz. Según documentos de la colonia, a los nativos (tének o huastecos) les estaba prohibido pescar, pues era una actividad reservada para los esclavos africanos, por lo que sus aportaciones fueron las que prevalecieron.

El método consiste en armar una "charanga", es decir, dos vallas diagonales que convergen en un punto. En este sitio se coloca un candil para atraer a los camarones y una red, llamada yahual, que los atrapa. Los pescadores van sacándolos, poco a poco, con una redcilla redonda. Esta actividad se realiza durante la noche, tres días antes y tres después de luna llena y luna nueva, ya que es el período en el que más abundan los camarones. Además, es probable que los nombres que trajeron los esclavos aún prevalezcan, pues en Cabo Rojo al camarón grande se le llama "quimbombo" y al más pequeño "quimbombito", palabras que probablemente sean de origen africano.

In this culinary expedition we arrived to Amajahua, a community at the "Cabo Rojo" island. During the colony, the Europeans brought slaves to this place, is because of it, that the current method to fish shrimp has a clear African influence. According to the anthropologist Román Güemes, this technique only is used at the north coast of Veracruz. According to documents from The Colony era, fishing was a prohibited activity for the natives (tének or huastecos) the only ones allowed to do it, were the African slaves. That is why now we can observe the African influence in the way people do fishing in this area.

The method consists on assembling a "charanga", it means, two diagonal fences that converge in a point. Upon that a lamp is placed to attract the shrimps and a net, called yahual, traps them, after that the fisherman take the shrimps out from the small round net little by little. This activity is carried out during the night, three days before and three days after full moon and new moon, because that is the time when the shrimps abound. Besides, it is probable that the names that the slaves brought still prevail, therefore in Cabo Rojo, the large shrimp its called "quimbombo" and to the smallest "quimbombito", words that probably have an African origin.



PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHES FROM THE REGION

A) Camarones al mojo / Shrimps to the garlic sauce

Camarones sofritos en mantequilla, marinados en una pasta de ajo, vinagre y un toque picante de chile de árbol.

Shrimps browned in butter, marinated in a paste of garlic, vinegar and a spicy touch of chili of tree.

B) Pulpo encebollado / Onioned Octopus

Suaves y consistentes pulpos salteados con cebolla, chile jalapeño y pimienta morrón verde.

Smooth and delicious octopuses fried with onion, jalapeno pepper and green sweet pepper.

C) Filete relleno / Filled fish Fillet

Filete de trucha empanizado, relleno de jaiba y camarones sofritos con cebolla y perejil.

Breaded fillet of trout, filled with crab and shrimps, browned with onion and parsley.

D) Camarones rellenos / Filled Shrimps

Crujientes camarones rellenos de salpicón de jaiba.

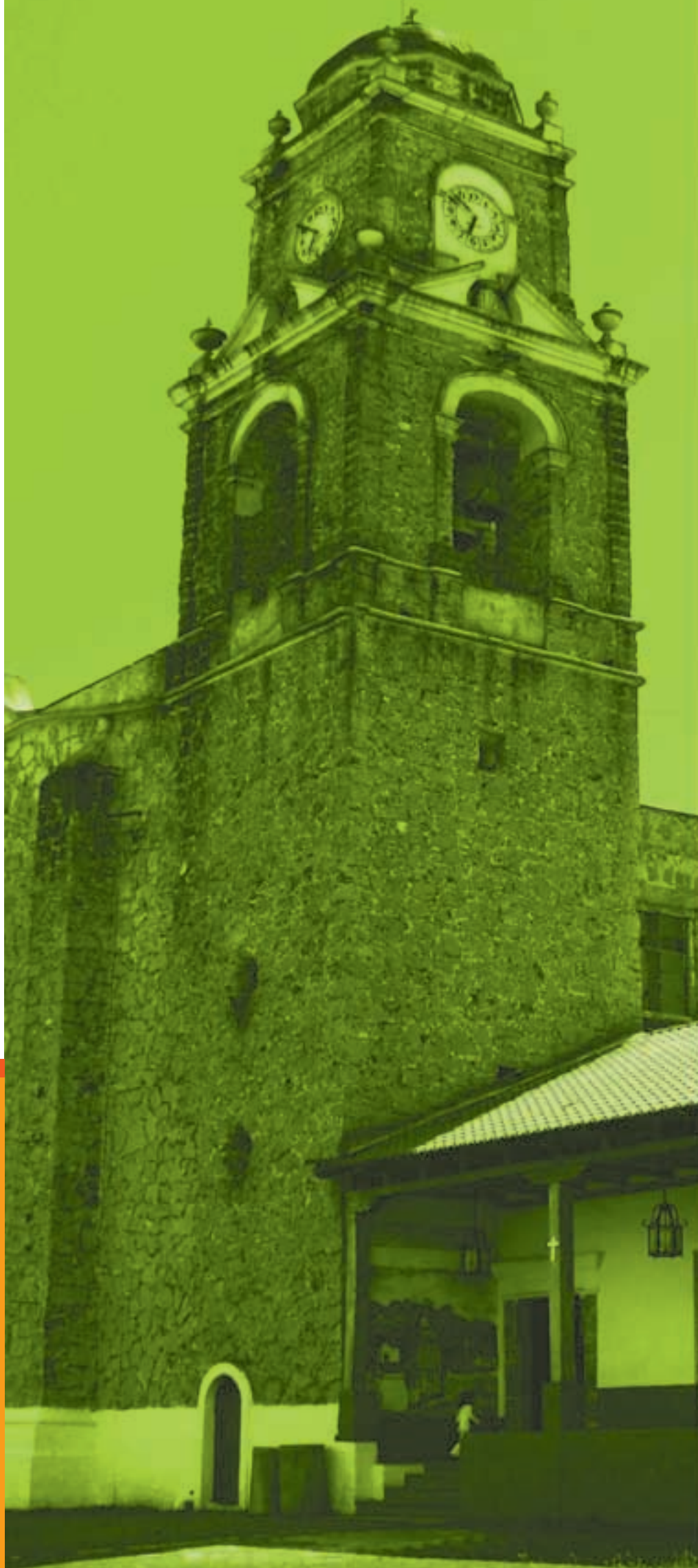
Crunchy shrimps filled with crab.

E) Camarones en escabeche / Shrimps in pickling juice

Camarones en pulpa cocidos y guisados en una salsa de chile ancho molido, pimienta, canela, comino, cebolla, ajo y salsa catsup.

Stewed shrimps pulp in a sauce of shattered chili "ancho" (wide), pepper, cinnamon, farthing, onion, garlic and ketchup.





Se encuentra ubicado en la zona norte del estado, en las coordenadas 20° 32' de latitud norte y 98° 29' de longitud oeste, a una altura de 2,140 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Ixmiquilpan y Zontecomatlán; al este con Texcatepec y Zacualpan; al sur y al oeste con el estado de Hidalgo. Su clima es templado-húmedo con una temperatura promedio de 13.9° C.

It is located in the northern part of the state, at the coordinates 20° 32' north and 98° 29' west, to a height of 2,140 meters above sea level. Huayacocotla borders to the north with Ixmiquilpan and Zontecomatlán; to the east with Texcatepec and Zacualpan; to the south and to the west with the state of Hidalgo. Its climate is temperate and humid with an average temperature of 13.9° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
267 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
328 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Guillermo Villasana López
(Pachuca, Hidalgo).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Pachuca, Hidalgo.

HUAYACOCOTLA

El paisaje del lugar se encuentra adornado con varios cerros como el Tepolo y Jabalí, que además sirven como límite con el estado de Hidalgo; en contraste, las barrancas surcan el municipio, como la Caldera y la misma Huayacocotla, creando un lienzo de alturas y profundidades sin igual. Los cultivos más importantes son el maíz, el frijol y la papa; mientras que la ganadería ocupa un sitio importante en la cría de borregos; todo ello se ve ampliamente reflejado en los platillos de la zona, como la barbacoa o los diversos tipos de tamales.

The landscape of the place is adorned with various hills as the Tepolo and Jabali (Boar), that besides serve like limit with the state of Hidalgo; in contrast, the gullies are the landscape of the municipality as well, like the "Caldera" and "Huayacocotla", creating a canvas of heights and depths without equal. The most important cultivations are the corn, the bean and potatoes; while the stock breeding occupies an important place in the raise of lambs; all this is seen extensively reflected in the dishes of the zone, like the barbecue or the diverse types of tamales.



UN LIENZO DE ALTURAS Y PROFUNDIDADES A CANVAS OF HEIGHTS AND DEPTHS





EL HORNEADO BAJO TIERRA UNDERGROUND COOKING

Para preparar este delicioso platillo se sigue una técnica de origen indígena: el horneado bajo tierra. Antes de la llegada de los europeos, los grupos prehispánicos cocinaban de este modo: envolvían las piezas en hojas de maguey (probablemente de tepezcuintle, guajolote y otros animales) y las enterraban con brasas. Actualmente se sigue un procedimiento similar: en un agujero se coloca un cazo (llamado paila en la región) con garbanzo, arroz, cebolla, chile y agua (para preparar el consomé) y se tapa con una rejilla en la que se deposita la carne. Todo esto se envuelve con hojas de maguey, se cubre de tierra y se deja hornear por alrededor de cuatro horas, el resultado es una carne jugosa y de muy buen sabor, pues el maguey le aporta aroma; mientras que el consomé queda ligeramente espeso y sazonado con el jugo de la carne, ya que éste se deposita sobre el cazo durante el horneado.

To prepare this delicious dishes they use a native origin technique: the underground cooking. Before the arrival of the Europeans, the pre-Hispanic groups cooked this way: they wrapped the pieces in leaves of maguey (probably of tepezcuintle, turkey and other animals), and they buried them with live coal. At present, a similar procedure continues: in a hole, a saucepan is placed (call "paila" in the region) with chickpea, rice, onion, chili and water (to prepare the consommé) and is covered with a grid in which the meat is placed. All this is wrapped with leaves of maguey, the hole is covered with land and is left to bake for around four hours, the result is a juicy meat of a very good flavor. Therefore, the maguey contributes to add fragrance; while the consommé remains slightly thick and seasoned with the juice of the meat, because of this consommé is left in the saucepan during the baking process.





LOS TRADICIONALES TLAOCOYOS
THE TRADITIONAL TLAOCOYOS



DE TRADICIÓN INDÍGENA TENÉK

OF NATIVE TENEK TRADITION

En las alturas de la Huasteca, muchos de los platillos que se preparan tienen su origen en la tradición indígena. Por ejemplo, el maíz se utiliza para preparar tamales (de mole rojo y verde), tlaocoynos (tortitas redondas de masa rellenas de frijol), gorditas (tortitas en forma de rombo preparadas con masa y rellenas de alberjón).

Existen otros platillos representativos de la zona, como el adobo de cerdo (hecho a base de chile guajillo y chipotle) y el mixiote de pollo. Para beber, el visitante puede encontrar delicias únicas, como el atole de teja (hecho con semilla de girasol), el agua de chilaca (una especie de calabaza que sólo se cosecha en invierno) o el rompopo casero a base de yemas de huevo y leche.

In the heights of the Huasteca region, many of the dishes that are prepared, they have their origin in the native traditions. For example, the corn is used to prepare tamales (of green or red "mole"), tlaocoynos (round pancakes of corn mass stuffed with beans), Gorditas (pancakes in the shape of diamond prepared with corn mass and stuffed with alberjón).

There are other typical dishes from the zone, like the "adobo de cerdo" (made using guajillo chili and chipotle) and the mixiote of chicken. To drink, the visitor can find unique delights, like the "atole de teja" (with seed of sunflower), the water of "chilaca" (a special kind of pumpkin that is only available in winter) or the "Rompope" (Eggnog, a delicious homemade liquor made of eggs yolks and milk).

"EN HORNO DE PANADERO"
"IN BAKER FURNACE"



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Adobo
Carne de cerdo cocinada en una salsa de chile guajillo y chile chipotle.
Pork cooked in a sauce of guajillo chili and chipotle.

2) Tamal rojo / Red Tamal
Tamal de pollo y una salsa de chile ancho, chocolate, almendras, canela, pimienta, pasas, clavo, plátano macho y galleta, envueltos en hoja de totemoxtle. Tamal of chicken and a sauce of "chili ancho", chocolate, almonds, cinnamon, pepper, grapes, nail, male banana and cracker, wrapped in leaf of totemoxtle.

3) Tamal verde / Green Tamal
Tamal de pollo y una salsa de tomate verde, chile de árbol, cilantro, ajo y cebolla, envueltos en hoja de papatla. Tamale of chicken and a green tomato sauce, chili of tree, coriander, garlic and onion, wrapped in leaf of papatla.

4) Mixiote de pollo rojo / Mixiote of red chicken
Elaborado con pollo, salsa de chile guajillo, mejorana y tomillo, envuelto en hoja de agave y papel encerado. Elaborate with chicken, sauce of chili guajillo, "mejorana" and "tomillo", wrapped in leaf of agave and wax paper.

5) Mixiote de pollo verde / Mixiote of green chicken
Elaborado con pollo, salsa de chile de árbol, semilla de calabaza y epazote, envuelto en hoja de agave y papel encerado. Elaborate with chicken, sauce of chili of tree, seed of pumpkin and "epazote", wrapped in leaf of agave and wax paper.



"CUANDO
HACE FRÍO
TOMAMOS
ATOLE DE TEJA
Y CUANDO
VIENE EL CALOR
LA CHILACA"

"WHEN
IT IS COLD
WE DRINK
ATOLE OF TEJA
AND WHEN
THE HEAT COMES
THE CHILACA"

Para beber, el visitante puede encontrar delicias únicas, como el atole de teja (hecho con semilla de girasol), el agua de chilaca (una especie de calabaza que sólo se cosecha en invierno) o el rompope.

To drink, the visitor can find unique delights, like the atole of "teja" (made of sun flower seed), the water of chilaca (a special kind of pumpkin that is only available in winter) or the Mexican eggnog (rompope).



EN EL HORNO DEL PANADERO

IN THE OVEN OF THE BAKER

La llegada de los hornos europeos trajo consigo una amplia variedad de galletas y panes que actualmente se preparan en Huayacocotla, como el pan de huevo, la concha de mantequilla o la fruta de horno y de harina (galletas en forma de orejas y de flor, respectivamente), estas delicias se cuecen en el horno de leña también llamado de panadero.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHERS FROM THE REGION

1) Rompope / Eggnog
Bebida alcohólica elaborada con yemas de huevo, leche bronca, refino (aguardiente), canela y almendra.
Elaborate alcoholic beverage with egg yolks, fresh milk, refino (alcohol), cinnamon and almond.

2) Agua de chilaca / Water of chilaca
Bebida preparada con agua y chilaca (calabaza).
Beverage prepared with water and chilaca (pumpkin).

3) Fruta de harina / Fruit of flour
Agua con masa, hierbas de olor y elote.
Water with corn mass, smelling herbs and corn.

4) Fruta de horno / Fruit of oven
Galletas en forma de orejitas, rellenas de queso rallado.
Orejitas are flaky ear-shaped crackers much like Elephant Ears, filled with cheese.

5) Pan de huevo / Bread of egg
Pan horneado con canela.
Bread baked with cinnamon.

6) Conchas / Seashells
Pan horneado con esencia de vainilla, cubierto con una pasta de azúcar y harina.
Bread baked with essence of vanilla, cover with a paste of sugar and flour.

7) Buñuelos / Buns
Masa de harina que se frie en abundante aceite
A flour mass donuts that are fried using plenty of oil.

8) Atole de teja
Bebida elaborada con agua, masa, canela, azúcar y semilla de girasol.
Made of water, corn mass, cinnamon, sugar and sun flower seed.

At the arrival of the European ovens, many recipes were brought to make a wide variety of crackers and bread that at present are prepared in Huayacocotla, like the bread of egg, La Concha (the seashell of butter) or the fruit of oven and of flour (crackers in the shape of ears and of flower, respectively), these delights are cooked in the also called, baker wood-fired oven.





Este municipio se encuentra ubicado a 22° 03' de latitud norte y a 98° 11' de longitud oeste. Su altura es de 10 metros sobre el nivel del mar en promedio. Los límites de este municipio son: el estado de Tamaulipas, al norte; Pueblo Viejo, Ozuluama y Tampico Alto al este; Tempoal, al sur y el estado de San Luis Potosí al oeste. El clima de este municipio es cálido-extremoso, su temperatura promedio es de 24°C y la precipitación es de 1,079.3 mm. La distancia que hay desde Pánuco a la capital es de 540 kilómetros por carretera.

It is located at the coordinates 22° 03' north and to 98° 11' west. To a height of 10 meters above sea level. Panuco borders the state of Tamaulipas, to the north; Pueblo Viejo, Ozuluama and Tampico el alto to the east; Tempoal, to the south and the state of San Luis Potosi to the west. The climate of this municipality is tropical, their temperature average is of 24°C. The distance from Pánuco to Mexico city is of 540 kilometers by highway.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
540 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
594 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Francisco Javier Mina
(Tampico, Tamaulipas).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Tampico, Tamaulipas.

PÁNUCO

El maestro Raúl Pazzi nos recibió en la Casa de Cultura que actualmente preside. Este ilustre personaje de Pánuco ha sido un famoso bailarín de huapango, campeón nacional en este género, gran amante de su pueblo e impulsor de sus tradiciones. Nos guió a lo largo del recinto, una bella casa porfiriana que originalmente fungía como casa de comercio. En sus habitaciones nos empapamos con la historia de Pánuco, plasmada en los muros, mientras el son huasteco amenizaba la tarde, pues aquí existe una escuela donde los jóvenes mantienen la tradición de bailar el huapango.

En este municipio existe un gran número de lugares que visitar, como la Laguna de San Cristóbal o la de La tortuga, en donde es posible pescar o viajar en lancha para adentrarse en sus atractivos naturales. A lo largo de la ribera de Pánuco existen numerosos sitios de recreo, como Palmas Reales, Oviedo y Las Delicias.

Si recorres las calles de Pánuco podrás contemplar las bellezas arquitectónicas que se encuentran a la vista de todos. Su iglesia, construida a principios del siglo veinte, es digna de visitarse. Pánuco es llamado "la cuna del huasteco" y es famoso por su tradición musical. El huapango resuena en sus bellas calles, la quinta huapanguera y la jarana huasteca llevan el ritmo, mientras que los violines adoman y el zapateado da el toque final.



The professor Raúl Pazzi welcome us at the arts center that today he presides. This illustrious personage of Pánuco has been a famous dancer of huapango, national champion in this category, great lover of his town and a promoter of its traditions. He guided us along the precinct, a beautiful "Porfirian house" (from the time of Porfirio Diaz) that originally served as house of commerce. In their rooms we learn a lot from the history of Pánuco, expressed in the walls, while outside the famous "Son Huasteco" was being performed that afternoon, actually in Panuco there is a school where the youth get involved with the tradition to dance "Huapango".

In this municipality there are a great number of places to visit, like the San Cristobal lagoon, or the Tortoise lagoon, where is

possible to do fishing and to go on boat tours to get in contact with its natural attractions. Along the bank of the Pánuco River numerous places of recreation exist, as: Palmas Reales, Oviedo and Las Delicias.

If you walk through the streets of Pánuco you will be able to admire the architectural beauties that are found at the view of everyone. Its church, built at the beginning of the twentieth century, is worthy to be visited. Pánuco is called "the crib of the huasteco" and is famous for its musical tradition. The huapango echoes in its beautiful streets, The "quinta huapanguera and the "jarana" huasteca carry the rhythm, while the violins sounds harmoniously and the tap dance gives the final sound.

UNA RIBERA CON SABOR A HUAPANGO A RIVER BANK WITH HUAPANGO FLAVOR





DESCUBRE EL DELICIOSO PAN HECHO DE MAÍZ TRY THE DELICIOUS FLAVOR OF THE CORN BREAD

La Huasteca es famosa por sus enormes zacahuiles cocinados en hornos de leña, sin embargo, éste no es el único guiso de esas dimensiones que se prepara en la región, pues en los mismos hornos se elabora el típico chojol o zacahuil dulce, un platillo que se sirve como postre y que es muy común en esta zona. En Pánuco se prepara de manera tradicional con masa de maíz, canela, manteca de cerdo y panela, esta mezcla se deposita en hojas de plátano y se cuece en el horno previamente calentado con leña. El resultado es, sin duda, una de las delicias preferidas por la Huasteca veracruzana.

Debido a su semejanza con el budín, actualmente los habitantes de la zona han comenzado a agregarle nueces, pasitas y otras frutas secas, pues de este modo se adorna el platillo y se consiguen nuevos sabores.

The Huasteca is famous for its enormous zacahuiles. They are cooked in wood-fired ovens, nevertheless, this is not the only casserole of those dimensions that is prepared in the region, therefore in the same ovens they prepare the typical chojol or sweet zacahuil, a dish that is served like a dessert. This zacahuil is very common in this zone. In Pánuco this zacahuil is cook in a traditional way with corn mass, cinnamon, lard and panela, this mixture is placed in leaves of banana and is cooked in the oven previously heated with firewood. The result is, without doubt, one of the delights preferred by the people from the Huasteca of Veracruz.

Due to its similarity with the pudding, at present the inhabitants of the zone have begun to add the zacahuil, nuts, raisins and other dry fruits, therefore in this way the plate is decorated and new flavors are obtained.



EL ZACAHUIL TAMBIÉN SE DISFRUTA DULCE / THE SWEET "ZACAHUIL" IS A GOOD TASTE TOO

EL COLORIDO DE LOS HUASTECOS SE APRECIA EN SUS AGUAS

THE COLOR OF THE HUASTECOS CAN BE SEEN IN ITS WATERS

Si quieres conocer platillos representativos de la región Huasteca, uno de los lugares que debes visitar es Pánuco. En esta tierra aromatizada al calor de la leña, deleitada con sus sones y vestida con el color de sus edificios, es posible encontrar una amplia gama de sabores y texturas para el paladar. Uno de los panes considerados como tradicionales es el chichimbré que fue inventado por los griegos hace casi cinco mil años y que se preparaba con gengibre. El platillo y su nombre, según nos contó la gente, llegaron a esta región con los ingleses, y de gingerbread se transformó en chichimbré debido a la dificultad para pronunciarlo. En Pánuco este pan no lleva gengibre, aquí se prepara con piloncillo, canela y clavo molido.

If you want to know representative dishes from the Huasteca region, one of the places that you should visit is Pánuco. In this land aromatized to the heat of the firewood, delighted with the music sound from its "sones" and dressed with the color of its buildings, is possible to find an extensive range of flavors and textures for the palate. One of the breads considered traditional from the region is the chichimbire, that was invented by the Greeks almost five thousand years ago and it was prepared with ginger. The dish and its name, according to the sayings of the people, arrived at this region with the English, and from gingerbread was transformed into chichimbire due to the difficulty to pronounce it. In Pánuco this bread does not carry ginger, here is prepared with powdered brown sugar, cinnamon and shattered nail.

COLORIDAS AGUAS FRESCAS COLORFUL FLAVORED WATERS



1

RICA MEZCLA DE DULCE Y SALADO

Asimismo, el visitante podrá disfrutar de las encarceladas (un pan dulce relleno de requesón y azúcar, cubierto con una capa de pan salado) o los pemoles (galletas hechas con harina de maíz, manteca vegetal y queso seco) que provocan sensaciones nuevas, pues mezclan lo dulce con lo salado. Además, en este lugar se sirven aguas de diversos sabores que pintan de color las calles de Pánuco y puedes encontrarlas a la venta en puestos rodantes. Sobre un estrado, los vendedores colocan vitroleras con agua de plátano (pintada de un fuerte color morado), melón (coloreada de un naranja intenso), jamaica y horchata, entre otros sabores.

Likewise, the visitor will be able to enjoy the "Encarceladas" (a sweet bread filled with cottage cheese and sugar, covered with a layer of salty bread) or the pemoles (crackers made of corn flour, vegetable fat and dry cheese) that cause new sensations, therefore they mix sweet and salty. Besides, in this place, water of diverse flavors are served. This waters paint with its colors the streets of Pánuco and you can find them for sale in rolling carts. On a platform, the hawkers place vitroleras (big glass containers) with water of banana (painted in a strong purple color), melon (colored in an intense orange), Jamaica and horchata, among others flavors.



2

RICH MIXTURE OF SWEET AND SALTY

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Encarceladas / Imprisoned

Pan dulce relleno de requesón y azúcar, cubierto de de pan salado. Sweet bread filled with cottage cheese and sugar, covered with a layer of salty bread.

2) Chichimbré / Chichimbire

Pan elaborado con harina de trigo, piloncillo, canela y clavo molido. Elaborate bread with wheat flour, "piloncillo" (brown sugar), cinnamon and shattered nail.





Se localiza en la zona norte del estado de Veracruz, en las coordenadas 20° 42' latitud norte y 97° 18' longitud oeste, a una altura de 10 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Tuxpam, al este con el Golfo de México, al sur con Papanla, al suroeste con Poza Rica de Hidalgo y al oeste con Tihuatlán. Su clima es cálido-regular con una temperatura promedio de 25 °C.

It is located in the northern part of the state of Veracruz, at the coordinates 20° 42' north and 97° 18' west, to a height of 10 meters above sea level. Cazonés borders Tuxpam to the north, the Gulf of Mexico to the east, Papanla to the south, Poza Rica de Hidalgo to the southwest and Tihuatlan to the west. The climate is sub-tropical with an average temperature of 25 °C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
180 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
396 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Poza Rica, Veracruz.

CAZONES

Cuando llegamos a este sitio apreciamos la grandiosa belleza que hay en este lugar, pues aquí se mezcla el agua dulce con la marina y los tonos verdes y azules se confunden entre las lanchas y las redes. Los pescadores nos contaron que antes los cazones abundaban en la zona y su sabor era altamente apreciado por la población. Tal era la cantidad de estos animales que el municipio adoptó su nombre. Aquí son famosos los paseos en lancha a través de los manglares y se pueden observar aves migratorias que vienen de América del Norte en su travesía hacia el sur.

La barra se localiza en el punto en el que desemboca el Río Cazonés en el Golfo de México, este flujo de agua sirve además como frontera de dos grandes culturas: de un lado son totonacas, mientras que del otro lado se asumen como huastecos. Cerca de la playa se encuentra un arrecife de coral negro, por lo que la zona es frecuentada todo el año por turistas que practican buceo.

En Barra de Cazonés se encuentra el Farallón, una roca enorme que antiguamente funcionó como refugio de piratas y que se encuentra en el río, muy cerca del mar. Este sitio es un mirador natural y en él puedes practicar rapel pues cuenta con una pared de más de quince metros de altura.



When we arrive at Cazonés we appreciate the magnificent beauty. Here the water from the river and the sea mix and the blue and green tones fade away among the boats and the fishing nets. The fishermen told us that before the dogfish were abundant at this zone and their flavor was highly appreciated by the population. Such it was the quantity of the dogfish that the municipality adopted the name of Cazonés. The boat tours through the mangrove swamp are famous and migratory birds coming from North America in their crossing toward the south can be observed.

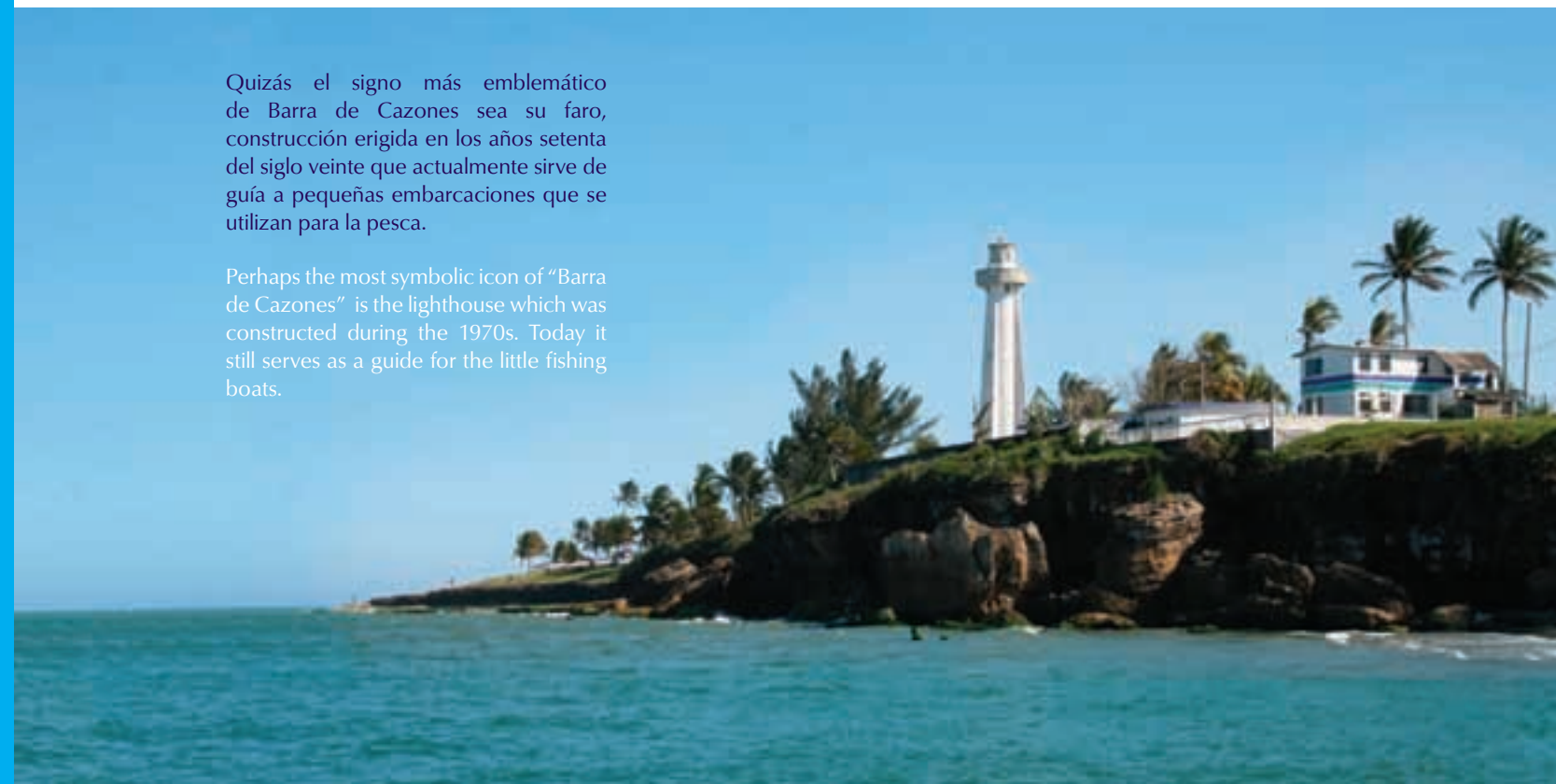
Barra de Cazonés is a sand bar located at the point where the Dogfish River flows into the Gulf of Mexico. Here the river serves as the border of two large cultures: on one side the people consider themselves as Totonacas, while on the other side, they consider themselves as Huastecos. The black coral reef close to the beach attracts the attention of many. It is also a great location, year round, for scuba divers to practice tourists their skills.

At the Cazonés river bar, close to the sea, there is an enormous rock called The Farallón. In old times it functioned as a refuge for pirates. This rock is a natural viewing point. The rock wall stands approximately fifteen meters tall and is a great place for rapelling.

LA FUSIÓN DEL RÍO Y EL MAR THE FUSION OF THE RIVER AND THE SEA

Quizás el signo más emblemático de Barra de Cazonés sea su faro, construcción erigida en los años setenta del siglo veinte que actualmente sirve de guía a pequeñas embarcaciones que se utilizan para la pesca.

Perhaps the most symbolic icon of "Barra de Cazonés" is the lighthouse which was constructed during the 1970s. Today it still serves as a guide for the little fishing boats.





EL SABOR DEL AJO SE APROPIA DEL CAMARÓN THE FLAVOR OF THE GARLIC GETS HOLD OF THE SHRIMP

Uno de los platillos más representativos de Cazones son los camarones al mojo de ajo. Para elaborarlos se abre el camarón cristal por el lomo, se coloca en un recipiente y se condimenta con sal y vinagre. Se pone a calentar aceite en una sartén, se agrega ajo y pimienta molidos y ahí se depositan los camarones. Se dejan cocer a fuego medio, cuando el aceite comienza a burbujear se le incorpora el chile piquín molido y se continúa la cocción. Este delicioso guiso se suele acompañar con arroz blanco cocido y con enchiladas huastecas: rojas, verdes y de chiltepín. Difícilmente se pueden igualar los sabores y la hermosa presentación de este platillo.

One of the most famous traditional dishes of Cazones are the garlic shrimps. Preparation: The crystal shrimp is opened by the back, then is placed in a container and flavored with salt and vinegar. Garlic and ground pepper are added to hot oil in a frying pan followed by the shrimp. Cook to medium heat. When the oil starts to bubble, crushed chile piquín (small chile peppers) are added. This delicious stew is served with cooked rice and enchiladas Huastecas: red, green or chiltepín (chile). The flavors and the beautiful presentation of this dish cannot be matched.





LOS MARISCOS SE ADUEÑAN DE LA MESA

THE SHELLFISH TAKE POSSESSION OF THE TABLE

En la actualidad, a lo largo de la playa, abundan los hoteles y sitios en los que puedes comer. Las palapas, hechas de madera y palma, se alzan frente a los vientos y las olas. En las mesas encontramos filete relleno, camarones en diferentes formas (a la diablo, al mojo de ajo o rellenos), pulpo en su tinta, manos de cangrejo y sopa de mariscos. En este municipio, mitad huasteco, no podían faltar los bocoles (rellenos de queso, huevo o saragaya) y las enchiladas, ya sean verdes, rojas o de pipián. También son famosos los chamitiles (tamales de elote), el platillo marinero (una mezcla de diferentes guisados) y los tamales aguados. Todos ellos son un gran deleite que sin duda tu paladar podrá disfrutar.

Palm roofs, made of wood and palms, appear as sails set against the winds and the waves. Along the beach are many hotels and restaurants where you can taste the local flavors. Stuffed filet, shrimps in many cooking styles, octopus in their ink, crab legs, and shellfish soup. In the tradition of the Huasteco's people, bocoles stuffed with cheese, egg or saragaya, as well as a variety of enchiladas can be tasted. Also the chamitiles (tamales made of corn on the cob), the "Sailor's Dish" (a mixture of different stews), and the half cooked tamales are all excellent choices.

UN DELEITE AL PALADAR
DELIGHT YOUR PALATE

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

11 Filete relleno / Stuffed Filet

Delicioso filete de pescado blanco relleno de mariscos, como caracol, camarón y pulpo guisados con vegetales, hierbas de olor y una salsa diablo ligeramente picante. A delicious filet of white fish stuffed with shellfish, such as winkle, shrimp and stewed octopus, mixed with vegetables and herbs. The filet is then cooked with á la Diablo (devil sauce), which is slightly spicy.





Se encuentra ubicado en la zona norte del estado en las coordenadas 21° 31' de latitud norte y 98° 23' de longitud oeste, a una altura de 50 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con El Higo y Pánuco, al este con Ozuluama y Tantoyuca, al sur con Platón Sánchez y el estado de Hidalgo y al oeste con el estado de San Luis Potosí. Su clima es cálido-extremoso, con una temperatura media anual de 24.1°C.

It is located in the northern part of the state at the coordinates 21° 31' north and 98° 23' of west, to a height of 50 meters above sea level. It limits to the north with "El higo" and Pánuco, to the east with Ozuluama and Tantoyuca, to the south with Platon Sanchez and the state of Hidalgo and to the west with the state of San Luis Potosí. Its climate is tropical, with an annual average temperature of 24,1°C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
470 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
445 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Francisco Javier Mina (Tampico,
Tamaulipas).

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Tampico, Tamaulipas.

TEMPOAL

Parece que en Tempoal siempre hay algo que descubrir. Este municipio, además de poseer una riqueza culinaria muy vasta, también es conocido internacionalmente por su Xantolo o festividad de Todos Santos, la cual se realiza a finales de octubre y principios de noviembre. Esta celebración jugó un papel muy importante cuando la UNESCO decidió declarar el día de muertos de México como patrimonio intangible de la humanidad.

It seems that in Tempoal always there is something to discover. This municipality, besides possessing a very vast culinary wealth, is also known internationally by its Xantolo or festivity of All Saints, which is carried out the end of October and the beginning of November. This celebration played a very important role when the UNESCO decided to declare the day of dead persons of Mexico as intangible patrimony of the humanity.



QUESO, PALMITO Y XANTOLO
CHEESE, PALM HEART AND XANTOLO



PALMAS PARA LA PALMA PALMS FOR THE PALM

Dentro de las peculiaridades culinarias de Tempoal sobresale la preparación de los palmitos y los nopales en escabeche. Se trata de dos productos ampliamente reconocidos por los habitantes de la zona que poseen el sello de fabricación artesanal, así como el sazón casero ya que son elaborados con excelente calidad. Para preparar los palmitos se deben desconchar (quitar la cáscara) y picar, luego se remojan en una bandeja con agua que se va cambiando constantemente cuando ésta se oscurece. Aparte se pone a hervir agua con azúcar y sal y los palmitos se precuecen en esta mezcla; posteriormente se escurren y se depositan en otro recipiente que contiene una mezcla suave de vinagre con especias. Se remueven bien para que el sabor sea uniforme, se dejan reposar y enfriar y finalmente se empaacan al vacío. Para la confección de los nopales el procedimiento es muy semejante: se cortan en tiras, se pasan por la mezcla de agua, azúcar y sal y se depositan en el vinagre.

Inside the culinary richness of Tempoal, the palm hearts and the nopales in pickling have a special place. It is a matter of two products that are extensively recognized by the inhabitants of the zone and they possess the seal of craft production, as well as the homemade touch since they are elaborate with excellent quality. To prepare the palm hearts, first the palm hearts should be peeled off (to remove the shell) and chopped, then they are soaked in a tray with water that goes changing constantly when this is overshadowed. After that the palm hearts are cooked in boiling water with sugar and salt; then the palm hearts are drained and placed in another container that has a smooth mixture of vinegar with spices. They mix the ingredients well in order to get a uniform flavor. Finally they left the palm hearts rest and cool down before they are vacuum packed. To cook the "the nopales" the procedure is very similar: they cut the nopal in slices, then they pass them for the mixture of water, sugar and salt and they place them in the vinegar.



NOPALES EN ESCABECHE
TIRAS DE NOPALES Y
RODAJAS DE ZANAHORIA
CURTIDAS EN UN
DELICIOSO ESCABECHE.

PICKLED LEAVES OF NOPAL
AND SLICED CARROT.





MADEJAS DE TRADICIÓN GASTRONÓMICA

HANKS OF CULINARY TRADITION

Además de la agricultura y la ganadería, una de las actividades más importantes en Tempoal es la industria de lácteos. Este municipio es famoso en la región por los diversos quesos que se confeccionan en los hogares, como el de bola (a veces relleno de mantequilla), el de hebra y el asadero. La gente se dirige a Tempoal para comprar estos singulares productos y algunas familias se dedican a elaborarlos y comercializarlos en diferentes zonas del estado y de la república. Generalmente se sirven acompañando una deliciosa cecina marinada en naranja de cucho, aunque también se pueden disfrutar solos o con tortilla y diferentes salsas.

DE LOS MEJORES QUESOS
SOME OF THE BEST CHEESES

Besides the agriculture and the stockbreeding, one of the most important activities in Tempoal is the milk industry. This municipality is famous in the region by the diverse cheeses that are made in the homes, like that ball cheese (some times is filled with butter), that thread one and the one for grill. The people go to Tempoal to buy these singular products and some families are dedicated to prepare them and to sell them in different zones of the state and in the country. Generally they are served accompanying a delicious orange marinated "cecina", although they can be enjoyed alone also or with tortilla and different spicy sauces.

SE PUEDEN DISFRUTAR SOLOS O CON
TORTILLA Y DIFERENTES SALSAS.
THEY CAN BE ENJOYED ALONE OR
WITH TORTILLAS AND A SPICY SAUCE.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Queso de bola /
Ball Cheese
Exquisitos quesos frescos tipo
Oaxaca, naturales o rellenos de
mantequilla o crema.
Exquisite fresh cheeses Oaxaca
style, natural or filled with butter
or cream.



Se encuentra ubicado en la zona montañosa de la Huasteca veracruzana, en las coordenadas 21° 21' latitud norte y 98° 14' longitud oeste a una altura de 140 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Tempoal y Ozuluama, al este con Chontla e Ixcatepec, al sureste con Chicontepec, al sur con el estado de Hidalgo, al oeste con Platón Sánchez. Su clima es cálido-extremoso con una temperatura promedio anual de 23°C.

It is located in the mountainous zone of the Huasteca Veracruzana, at the coordinates 21° 21' north and 98° 14' west to a height of 140 meters above sea level. It limits to the north with Tempoal and Ozuluama, to the east with Chontla and Ixcatepec, to the southeast with Chicontepec, to the south with the state of Hidalgo, to the west with Platon Sanchez. Its climate is tropical with a average annual temperature of 23°C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
331 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
385 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz) y
Francisco Javier Mina (Tampico,
Tamaulipas).

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Tuxpan, Veracruz y Tampico,
Tamaulipas.

TANTOYUCA

Tantoyuca es un lugar en el que la tradición aún perdura en la Huasteca veracruzana. Los fines de semana podrás ver cómo el mercado se transforma en un lugar único para apreciar la riqueza artesanal. Decenas de artesanos viajan desde varias comunidades a presentar sus productos hechos con palma y piel de ganado vacuno como sombreros, alforjas, estuches para navaja y machete, accesorios para montar a caballo así como la ropa típica del lugar, toda de colores intensos: azules, rosas, rojos y amarillos.

Esas manos que dan forma y color a las artesanías, también elaboran deliciosos platillos como bocoles (reellenos de queso, papa, frijolillo, chicharrón en salsa y huevo), sopecitos con frijoles, pascal, alfajores, cecina (carne salada) con enchiladas de pipián (llamadas también empipianadas), chabacanes, barbacoa de borrego y, como en toda la huasteca, el zacahuil. La capilla de Santiago Apóstol es uno de los templos católicos más antiguos de América. Fue construida entre los años 1543 y 1557 y representa uno de los sitios obligados que debes recorrer cuando visites Tantoyuca.

Tantoyuca is a place with a lot of tradition, the tradition from the Huasteca Veracruzana. On Weekends you will be able to see how the market is transformed into a unique place to appreciate the craft wealth. Scores of artisans travel from several communities to present their products made of palm, cow leather as hats, saddlebags, cases for knife and machete, accessory to ride horses as well as the typical clothes from the place, all of intense colors: blue, roses, red and yellow.

Those hands that give form and color to the crafts, also they prepare delicious plates as bocoles (filled with cheese, Potato, "frijolillo", chicharrón in sauce and eggs), sopecitos with beans, "pascal", alfajores, cecina (salty meat) with enchiladas of pipián (called also empipianadas), chabacanes, lamb barbecue and like in all the huasteca, the zacahuil. The chapel of Santiago Apostle is one of the oldest catholic temples in America. It was built between the years 1543 and 1557 and represents one of the obligated places to visit when you travel to Tantoyuca.



CONOCE EL SABOR DE LA FLOR DE IZOTE TASTE THE DELICIOUS "IZOTE" FLOWER





THE CHILTEPÍN ADDS THE FLAVOR, THE OTHER ADDS THE COLOR

The cattle feeding production at the zone has helped to develop many different recipes to elaborate different dishes based on beef and pork meat. One of the most famous because of its exquisite flavor is the pork adobo. To prepare this dish people use pork chop that is cooked in water with salt. The recipe includes the use of chinese chili (a variety of chili color) and chili chiltepín, they toast, soak and blend the 3 different chilis with garlic and cumin. This sauce is fried in a little vegetable oil and the meat already cooked is added. Finally it is seasoned with salt, and it's ready to be enjoyed. The pork adobo is accompanied with a portion of red rice, creating a singular mixture of smells and flavors.

EL CHILTEPÍN LE DA EL SABOR, EL OTRO LE DA EL COLOR

La producción ganadera de la zona ha dado lugar a numerosos platillos elaborados a base de carne de res y de cerdo. Uno de los más consumidos, por su buen sabor, es el adobo de cerdo. Para elaborar este guiso se utiliza costilla de cerdo que se cuece en agua con sal. El adobo se prepara con chile chino (una variedad de chile color) y chile chiltepín, éstos se asan, se remojan y se muelen junto con ajo y comino. Esta salsa se sofríe en un poco de aceite vegetal y se agrega la carne cocida. Finalmente se sazona con sal al gusto y se sirve, listo para disfrutarse. El adobo de cerdo suele acompañarse con una porción de arroz rojo, creando una mezcla singular de aromas y sabores.





Pueblo Viejo se encuentra ubicado a 22° 11" de latitud norte y a 97° 50" de longitud oeste, su altura sobre el nivel del mar es de 10 metros. Lo circundan el estado de Tamaulipas y el municipio de Pánuco al norte; el Golfo de México al este; el municipio de Tampico Alto al sur y el de Pánuco al oeste. El clima es cálido-extremoso, su temperatura media anual es de 24° C y la precipitación en promedio al año es de 163.5 mm.

Pueblo Viejo is located at 22° 11" north and 97° 50" west, to a height of 10 meters above sea level. Borders the state of Tamaulipas and the municipality of Pánuco to the north; the Gulf of Mexico to the east; the municipality of Tampico el alto to the south and Pánuco to the west. The climate is tropical, their annual average temperature is of 24° C and the average amount of rain for the year is of 163,5 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
450 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
490 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Francisco Javier Mina
(Tampico, Tamaulipas).

Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Tampico, Tamaulipas.

PUEBLO VIEJO

Este municipio se ubica a orillas del Río Pánuco, en contacto con el Golfo de México. El cronista nos contó que el nombre actual del municipio se debe a que en varias ocasiones cambiaron de sitio las oficinas administrativas del poblado, sin embargo, siempre quedaron algunas personas viviendo en este lugar, por lo que se le dio el nombre de Pueblo Viejo, uno de los asentamientos más antiguos de la zona pues fue creado con el nombre de San Luis en 1524.

Caminar por la ribera del Pánuco, adentrarse en la Laguna de Pueblo Viejo o recostarse en la arena virgen de sus playas son algunas de las actividades que no puedes dejar de hacer. Este municipio cuenta con diferentes restaurantes y posadas a lo largo del río y en el Canal del Chijol, en ellos podrás disfrutar de la deliciosa gastronomía tradicional de Pueblo Viejo.

This municipality is located on the banks of the Panuco River, it is in contact with the Gulf of Mexico. The chronicler told us that the current name of the municipality was given because even though in several times the administrative offices were moved, nevertheless, some people remained living in this place, so because of this the name of Pueblo Viejo (Old Town) was given, this is one of the oldest settlements at the zone, it was founded with the name of San Luis in 1524.

A walk by the bank of the Panuco River, to get into the Pueblo Viejo lagoon or to lay back in the virgin sand of their beaches are some of the activities that no one can miss. This municipality has different restaurants and hotels along the river and at the Chijol River Canal. At those restaurants, you are going to be able to enjoy the delicious and traditional cuisine of Pueblo Viejo.



LOS AÑOS MADURAN LAS DELICIAS HUASTECAS
THE YEARS MAKE THIS HUASTEC DISHES EVEN BETTER





"LA ESPECIALIDAD DE LA CASA"
"THE SPECIALTY OF THE HOUSE"

GIVE STRENGTH TO THE BODY WITH THESE DELIGHTS

One of the most important and famous dishes in Pueblo Viejo is the cocktail "Vuelve a la Vida", it is made of a mix of shrimps, pulp of crab, oyster, tomato, onion and sauces ketchup and spicy. The consumers say that this cocktail helps them to recover the strength, so from there it is the name that has received.

Another of the dishes that the people from the town like and that you should try when travel to Pueblo Viejo are the oysters "a la diablo". In this place, the pulp of oyster is placed in the seashells and is marinated with a mixture of pepper, sauce of chipotle, bacon and seasoning juice, further on they are covered with cheese to melt and then when the cheese is gratinated they are ready to be served. The people from this place has the belief that this dish provides energy to the men that eat it, for which, as a joke, they have baptized this dish as: oysters to the viagra.

DELICIAS QUE DAN FUERZA AL CUERPO

Uno de los platillos más importantes de esta población es el cocktail vuelve a la vida, se trata de una deliciosa mezcla de camarón, pulpa de jaiba, ostión, jitomate, cebolla y salsas catsup y picante. Al respecto de este cocktail, los consumidores opinan que sirve para infundir vigor y fuerza, de ahí el nombre que ha recibido.

Otro de los platos que la población del lugar consume y que debes probar cuando viajes a Pueblo Viejo son los ostiones a la diablo. En este lugar, la pulpa de ostión se coloca en las conchas y se marina con una mezcla de pimienta, salsa de chipotle, tocino y jugo sazonador, más adelante se cubren con queso para fundir y se gratinan para servirse. La gente del lugar tiene la creencia de que este platillo proporciona energía a los hombres que lo comen, por lo que, en broma, lo han bautizado como: ostiones a la viagra.





VIENTOS HUASTECOS PERFUMAN LA COMIDA DE LA COSTA

HUASTEC WINDS PERFUME THE FOOD OF THE COAST

La cultura de los tének (huastecos) se puede percibir en los platillos de Pueblo Viejo: la masa se conjuga con el agua y los mariscos y se crea, por ejemplo, el huatape de camarón (preparado con jitomate, hojas de chile, pimienta en grano y epazote). Con este producto marino se crean diversos platillos, como los tamales de calabaza con camarón, los camarones al natural o las empanadas de camarón. Para acompañar la comida se bebe agua de huapilla (elaborada con un fruto amarillo y pequeño que brota de una cactácea) y el tepache (un preparado de cáscara de piña fermentada, también llamado pulque en la zona). Los bizcochos más tradicionales son el chichimbré, los pemoles, las rosas y las conchas.

The culture of the Tenek (huastecos) can be perceived in the dishes of Pueblo Viejo: the corn mass is mixed with the water and the shellfish and then we have a Huatape of shrimp (prepared with tomato, leaves of chili, pepper in grain and epazote). With the shrimp diverse dishes are created, like pumpkin tamales with shrimp, the shrimps alone or the patties of shrimp. To go with the food water of huapilla can be drink (elaborated with a small and yellow fruit that sprouts of a cetacean) and the Tepache (It is made of fermented pineapple shell, also called pulque in the zone). The most traditional biscuits are the chichimbre, the pemoles, the donuts and the seashells.

PRUEBA LA DELICIOSA HUEVA FRITA
TASTE THE DELICIOUS FRIED EGG FISH



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Empanadas

Deliciosas empanadas fritas rellenas de camarón, jaiba y pulpo.
Delicious fried stuffed pies of shrimp, crab and octopus

B) Tamales de camarón / Shrimp Tamal

Tamales de masa rellenos de camarón y una salsa de chile chiltepin.
Stuffed shrimp corn tamal with a sauce of chili "chiltepin"

C) Huatape de camarón / Huatape of shrimp

Caldo espeso de camarón, teñido con hojas de chile y epazote.
Thick broth of shrimp, dying with leaves of chili and epazote.



Se encuentra ubicado en la zona norte del estado de Veracruz en las coordenadas 20° 55' latitud norte y 97° 41' longitud oeste a una altura de 40 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Tepetzintla, Cerro Azul y Tamiahua, al este con Tuxpan, al sur con Tihuatlán, Castillo de Teayo y el estado de Puebla, al suroeste con Ixhuatlán de Madero y al oeste con Chicontepec. Su clima es cálido-extremoso, con una temperatura media anual de 24.3°C.

It is located in the northern part of the state of Veracruz at the coordinates 20° 55' north and 97° 41' west to a height of 40 meters above sea level. It limits to the north with Tepetzintla, Cerro Azul and Tamiahua, to the east with Tuxpan, to the south with Tihuatlán, Castillo de Teayo and the state of Puebla, to the southwest with Ixhuatlán de Madero and to the west with Chicontepec. Its climate is tropical, with an annual average temperature of 24,3°C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
277 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
331 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Tuxpan y Poza Rica, Veracruz.

TEMPACHE

Actualmente la iglesia, dedicada a Nuestra Señora de los Dolores, es una de las muestras más representativas del barroco americano y se trata de una de las construcciones más antiguas de nuestro país y del continente en general. Este templo nos recibió a nuestra llegada a esta población de raíces huastecas, se cree que la edificación de esta parroquia, realizada a mediados del siglo XVI, se hizo con piedras tomadas de basamentos piramidales prehispánicos. Es por ello cuando vengas a Temapache debes visitar este templo, para deleitarte con las bellezas arquitectónicas y embeberte con el aire limpio que recorre el lugar.

Uno de los descubrimientos más grandes que tuvimos fue encontrar acamayas en esta población, realmente una sorpresa para nosotros, pues generalmente se piensa que es un guiso típico de los municipios por los que corre el Río Filobobos. Sin embargo, este hallazgo nos permite asegurar que la ciudad de Álamo es uno de los mejores lugares de Veracruz para comer acamayas.

At present the church, dedicated to "Nuestra Señora de los Dolores", is one of the most representative samples of the American barroco style and is consider as one of the oldest constructions in our country and in the whole continent in general. This temple welcomes us at our arrival to this town of Huastec roots. It is believed that the building of this parish, carried out in the middle of the XVI century, was built using pre-hispanic pyramidal stones taked from the basements. It is because of this, that when you come to Temapache you should visit this temple, to delight yourself with the architectural beauties and to enjoy of the clean air that travels through the place.

One of the largest discoveries that we had was to find acamayas in this town, it was a real surprise for us, therefore generally you think that is a typical casserole from the municipalities close to the Filobobos River. Nevertheless, this find permits us to assure that the city of Alamo is one of the best places in Veracruz to eat acamayas.



AQUÍ TAMBIÉN HAY ACAMAYAS
WE ALSO HAVE ACAMAYAS HERE





A BAILAR CON LAS ENCHILADAS DANCING WITH THE ENCHILADAS

Para las fiestas familiares o del pueblo, el platillo más típico son las enchiladas de baile o baileras. Ya sea el bautizo del sobrino, la boda de la hermana o la celebración del santo patrono, cualquier ocasión es pretexto para deleitarse con el sabor colorido de este guiso.

Para preparar las enchiladas de baile se cuecen guajillo, chile ancho (conocido como chile color en la región) y chipotle, luego se muelen con cebolla y ajo y se sazonan con un poco de sal y de vinagre. Aparte, se sofríe en aceite una pieza de pollo, se retira, se baña en la salsa y se continúa friendo. Se preparan tortillas a mano, se sumergen en la salsa, se sofríen de los dos lados y se doblan por la mitad.

Para acompañar se cortan rodajas de papa y se fríen en el mismo aceite. Todo esto se sirve en un plato y se agrega aguacate, queso fresco rallado, aros de cebolla, rodajas de jitomate, una porción de frijoles refritos, lechuga fresca y verduras en escabeche. Se trata de un platillo realmente apetecible que podrás disfrutar fácilmente, pues son varios los lugares en los que es posible hallarlo.

For the family or town festivals, the most typical plate is the enchiladas of dance or “baileras”. Whether it is the nephew baptism, the sister wedding or the celebration to the patron saint, any time is a good excuse to delight the palate with the colored flavor of this casserole.

To prepare the enchiladas of dance, guajillo, chili ancho (known as chili color in the region) and chipotle are cooked, then they are blended with onion and garlic and then seasoned with a little salt and vinegar. Aside, a piece of chicken is fried in oil, then the piece of chicken is taken to a plate, where it is covered with the sauce that is ready, then continues frying. Tortillas, made by hand, are submerged in the sauce, they are fried both sides and then they are folded and served.

To accompany, potato slices are cut and they are fried in the same oil. All this is served in a dish and avocado is added, grated fresh cheese, hoops of onion, slices of tomato, a portion of fried beans, fresh lettuce and vegetables in pickling. It is a matter of a really tempting plate that you will be able to enjoy easily, therefore are various places in town where you can enjoy this fabulous recipe.

CUALQUIER FIESTA ES PRETEXTO
EVERY TIME IS A GOOD TIME



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Acamayas al mojo de ajo / Garlic Acamayas
Acamayas (langostinos) elaboradas con chiltepin seco, cebolla y tomate.
Acamayas (prawns) elaborate with dry chiltepin, onion and tomato.

B) Mole huasteco
Pollo bañado en salsa de diversos chiles: ancho, guajillo, mulato, pasilla, chipotle y otros ingredientes, como tomate, ajo, cebolla, canela, pipián, ajonjolí y cacahuete.
Chicken bathed in sauce of diverse chilis: chili ancho, guajillo, mulatto, pasilla, chipotle and other ingredients, like tomato, garlic, onion, cinnamon, pipián, sesame and peanut.

C) Platillo huasteco / Huasteco plate
Plato mixto de cecina de res, jamón, tocino, chorizo y plátano frito, acompañado con frijoles fritos, enchiladas y ensalada fresca.
Dish that is a mix of cow meat, ham, bacon, sausage and fried banana, accompanied with fried beans, enchiladas and fresh salad.

D) Camarones rellenos / Filled Shrimps
Deliciosos camarones rellenos de pulpa de jaiba cocinada con chiles secos, envuelto en tocino, empanado y sofríto.
Delicious shrimps stuffed with pulp crab, chili seco, wrapped in bacon, breaded and browned.

MOLES, ACAMAYAS Y PLATOS HUASTECOS

"MOLES", PRAWN AND HUASTEC DISHES

Es complicado hacer una selección de los guisos más representativos de Temapache, pues su gastronomía es muy variada y rica. Sin embargo, los propios pobladores se encargaron de informarnos sobre los mejores platillos. En la tradición de esta región también encontramos el platillo huasteco, se trata de uno de las combinaciones más deliciosas y típicas de Temapache, se prepara con tasajo de res, jamón, tocino, chorizo, queso fresco, frijoles refritos, arroz rojo, enchiladas y una ensalada fresca mixta. La gente de este municipio suele comer esta delicia como un plato completo, no debes perderte la oportunidad de disfrutarlo.

Asimismo, encontramos camarones rellenos empanados, una verdadera sorpresa para el paladar. Para elaborar este guiso se utiliza el camarón "macuil" que se rellena con pulpa de jaiba y salsa de chile piquín y se envuelve con tocino ahumado. En cuanto a las bebidas, son famosos los licuados preparados de diversos sabores, como tamarindo, chocolate, mango, rompopo y plátano a los que se añade un sorbete de vainilla que aporta un delicioso sabor.

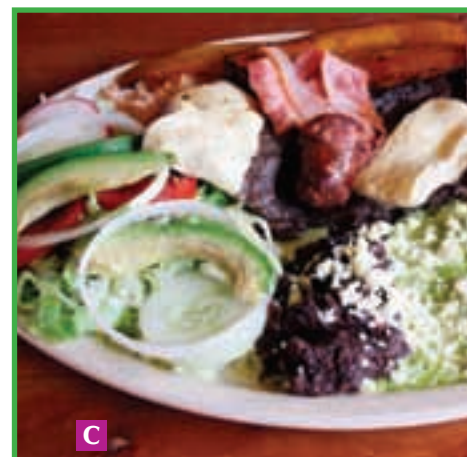
CONOCE NUESTRAS ACAMAYAS
TASTE OUR DELICIOUS PRAWNS



B

It is hard to do a selection of the most representative casseroles of Temapache, therefore its cuisine is very various and rich. Nevertheless, people from the town gave us advice about what were the best plates. In the tradition of this region we also find the Huasteco plate, that it is one of the most delicious and typical combinations of Temapache. The huasteco plate is prepared with cow meat, ham, bacon, sausage, fresh cheese, refried beans, red rice, enchiladas and a mixed fresh salad. The people from this municipality is used to eating this delight as a complete dish, you should not miss the opportunity to enjoy it.

Likewise, we find breaded filled shrimps, a true surprise for the palate. To cook this casserole, "Macuil shrimp" is used. This shrimp is stuffed with pulp of crab and sauce of "chili piquin" and is wrapped with smoked bacon. About drinks the milkshakes are famous, they are prepared of diverse flavors, like tamarind, chocolate, mango, eggnog and banana at the end a sherbet of vanilla that contributes to get a delicious flavor is added.



C



D



Este municipio se halla en las coordenadas 22° 07' de latitud norte y 97° 48' de longitud oeste, su altura es de 20 metros sobre el nivel del mar, en la costa huasteca. Sus límites son Pueblo Viejo, al norte; el Golfo de México, al este; Ozuluama, al sur y Pánuco, al oeste. La temperatura media anual en Tampico Alto es de 24° C.

This municipality is located at the coordinates 22° 07' north and 97° 48' west, to a height of 20 meters above sea level, at the huastec coast. Its limits are Pueblo Viejo to the north; the Gulf of Mexico to the east; Ozuluama to the south and Pánuco to the west. The annual average temperature in Tampico Alto is of 24° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
420 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
475 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Francisco Javier Mina
(Tampico, Tamaulipas).

Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Tampico, Tamaulipas.

TAMPICO ALTO

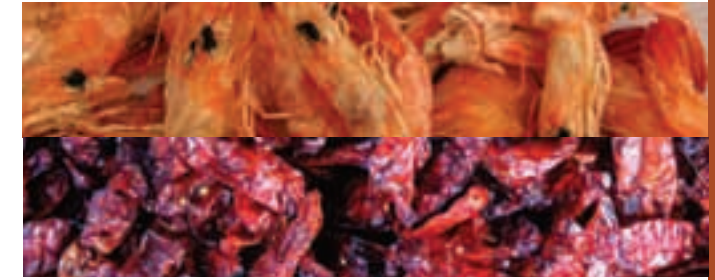
Tampico Alto es una fusión muy peculiar de laguna y mar, pues en su territorio se halla la Laguna de Tamiahua, con grandes zonas de manglares, y también cuenta con playas semivirgenes del Golfo de México, lo que hace que su paisaje y comida sean una síntesis de estos dos ambientes. Las casas tradicionales, construidas con tejamanil (maderas delgadas para hacer techos), palma y bajareque (paredes hechas con palos y apelmazadas con lodo y paja) dan al visitante un marco tradicional de bienvenida.

Aquí se vive y se come tan bien, que la gente cruza el Río Pánuco y se adentra en Veracruz para disfrutar los deliciosos platillos y las bellezas naturales que ofrece Tampico Alto. Sus habitantes nos contaron que Antonio López de Santa Anna delimitó el territorio de Veracruz montando a caballo y que las mejores tierras las dejó para este estado. Probablemente ésta fue una de sus pocas acciones que beneficiaron al pueblo en el que nació.

Tampico alto is a very unique fusion between the lagoon and the sea, actually the Tamiahua's lagoon is located in its territory. There are large zones of mangrove swamps, and also it has semi-virgin beaches on the Gulf of Mexico. In certain way we can say that the landscape and the food in Tampico el Alto, are a synthesis of these two environments. The traditional houses, built with tejamanil (thin woods to do ceilings), palm and mud wall (walls made of sticks, thick mud and straw) give to the visitor a traditional framework of welcome.

Here life is good and the food is great, even the people cross the Panuco River and enters in Veracruz to enjoy the delicious dishes and the natural beauties that Tampico el Alto offers. Some people from the town told us that Antonio López de Santa delimited the territory of Veracruz, He did this travel by horse. He left the best part of the land for this state. Probably this was one of the few actions that he did to benefit the town in which he was born.

SABORES QUE CRUZAN EL RÍO — FLAVORS THAT CROSS THE RIVER



LA HOJA DE PLÁTANO APORTA SU SABOR THE LEAF OF THE BANANA TREE ADDS ITS OWN FLAVOR

Si lo que buscas es pescado, una de las mejores opciones para degustarlo es el filete ruiseñor. Para su elaboración se utiliza trucha y se coloca sobre hojas de plátano, se sazona con cajún y se unta con mantequilla. Luego se cubre con camarón, pulpa de jaiba y de calamar, cebolla, jitomate, cilantro y chile chipotle molido. Finalmente todo se envuelve en las hojas, se coloca dentro de papel aluminio y se cocina a la plancha. El aroma, el color y el placer que provoca en el paladar convierten a este platillo en una experiencia única.

If what you are looking for is fish, one of the better options to taste it is the nightingale fillet. To prepare this delicious dish, people use trout, that is place over a leaf of banana tree, is seasoned with cajún and is greased with butter. Then it is covered with shrimp, pulp of crab and of squid, onion, tomato, coriander and shattered chipotle. Finally all is wrapped in the leaves, is placed inside role aluminun and its grilled. The smell, the color and the pleasure that causes in the palate, convert this plate in an unique experience.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

**A) Filete relleno de mariscos /
Shellfish filled fillet**

Filete de trucha relleno de camarón, jaiba y calamar, bañado en salsa veracruzana.

Shrimp filled trout fillet, crab and squid, bathed in sauce a la Veracruzana.

B) Empanadas

Empanadas de harina de trigo rellenas de jaiba, filete de pescado o camarón pacotilla guisados con cebolla, ajo, comino y chile ancho.

Wheat flour Empanadas (Patties) filled with crab, fish fillet or "pacotilla shrimp" cooked with onion, garlic, cumin and "chili ancho".

**C) Tamales de calabaza y camarón /
Pumpkin and shrimp tamal**

Tamales rellenos de calabaza cocida y camarones sofritos con ajo, cebolla, chiles en vinagre y chile ancho.

Cooked pumpkin and browned shrimps filled tamales prepared with garlic, onion, chili preserved in vinegar and "chili ancho".

**D) Camarones rellenos mixtos /
Mix filled shrimps**

Camarón cristal relleno de salpicón de jaiba o de queso de bola, envueltos en tocino y empanados.

Crystal shrimp filled with crab or ball cheese, breaded and wrapped in bacon.

**E) Camarones en escabeche /
Shrimps in pickling**

Camarones bañados en salsa hecha con chile color, chile chipotle, ramas de canela, pimienta, comino, ajo, clavo, sal, azúcar y vinagre.

Shrimps bathed in a sauce made with color chili, chipotle, cinnamon, pepper, cumin, garlic, nail, salt, sugar and vinegar.

DIFÍCIL DECISIÓN

DIFFICULT DECISION

Cuando caminas por el malecón te encuentras con diferentes restaurantes y te enfrentas a la difícil tarea de decidir qué comer. Entre los platillos que destacan se encuentran las empanadas (hechas con camarón de pacotilla, filete de pescado y pulpa de jaiba, y aderezados con cebolla, ajo, comino y chile color o cascabel) y los tamales de calabaza y camarón (preparados con calabaza de castilla, camarón seco y pelado y una salsa hecha con chiles en vinagre, chile color y polvo de camarón).

Otros guisos elaborados a base de camarón son los camarones rellenos mixtos (elaborados con camarón cristal y rellenos de salpicón de jaiba o de queso de bola o de hebra) y los camarones en escabeche (elaborados con una salsa de chile cascabel, chile color, chipotle y vinagre).



A



B



C



D



E

When you walk at the jetty you find many restaurants that make hard the decision about where and what to eat. From all the different options you have, some of these are the most famous ones: "empanadas" (made with "pacotilla shrimp", fish fillet and crab pulp, and adorned with onion, garlic, cumin and chili "color or cascabel") and the pumpkin and shrimp "tamal"(prepared with pumpkin, dry and peeled shrimp in a sauce made of chilis in vinegar, "chili color" and dried shrimp powder).

Other casseroles that have shrimp as a base ingredient are: the mix filled shrimps (made using crystal shrimp filled with crab and ball or thread cheese) and the shrimps in pickling (elaborated with a sauce of chili bell, chili color, chipotle and vinegar).





Se encuentra ubicado en la zona centro del estado, en las coordenadas 20° 32" de latitud norte y 97° 27" de longitud oeste, a una altura de 50 metros sobre el nivel del mar. Limita al noroeste y este con Papantla; al sur con Coatzintla; al noroeste con Tihuatlán. Su clima es cálido con una temperatura promedio de 24.4° C.

It is located in the north part of the state, at the coordinates 20° 32" north and 97° 27" west, to a height of 50 meters above sea level. It borders to the northwest and east with Papantla; to the south with Coatzintla; to the northwest with Tihuatlán. Its climate is hot with an average temperature of 24.4° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
183 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
249 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Esta ciudad cuenta con servicios.
- Nearest cities
Poza Rica is a urbanized city.

POZA RICA

Poza Rica es una ciudad petrolera de gran dinamismo económico. En ella se reúne, gracias a su ubicación geográfica, la riqueza culinaria de la Huasteca y del Totonacapan. En sus restaurantes y mercados puedes encontrar desde las empipianadas, las enchiladas y los bocoles, hasta los púclacs y los bollitos de anís.

Poza Rica is a petroleum city with a great economic dynamism. Poza Rica thanks to its geographical location gathers the best from the culinary wealth from the Huasteca and from the Totonacapan cuisines. In its restaurants and markets you can find The Empipianadas, The Enchiladas and The Bocoles, the Púclacs and the Bolillitos (teacakes) of anise.



Aquí también se hace zacahuil

En esta ciudad urbanizada, que vive entre la modernidad y la tradición, se elabora también el zacahuil, incluso hay quienes lo preparan a la manera prehispánica haciendo un agujero en la tierra y cocinándolo con leña. El zacahuil ha logrado en Poza Rica conjuntar a la Huasteca y al Totonacapan a través de la comida, pero cada región mantiene las diferencias de preparación que las distinguen. En el Totonacapan se adiciona más caldo a la masa lo que da como resultado un zacahuil semicaldoso mientras que en la Huasteca no se le agrega caldo para obtener un zacahuil consistente y jugoso. De estas dos maneras lo puedes saborear todos los días en esta ciudad, pues lo venden hasta en triciclos en las esquinas de Poza Rica.

Here also people cook The Zacahuil

In this built-up city, that lives between the modernity and the tradition, The famous Zacahuil is cooked, but even more they cook it according with the pre-hispanic recipe, they dig a hole in the land and cooking it with firewood. Through the Zacahuil, Poza Rica has reunited the Huasteca and Totonaca cuisines, but in each region they still keep their own style to prepare it. At the Totonacapan they add more broth to make a watery Zacahuil, but in The Huasteca they don't add any broth to obtain a more consistent and juicy Zacahuil. So in Poza Rica you can find anyone of this two versions, and even there are tricycles on some corners in the city where you can buy and taste this exquisite dish every day.

DE RIQUEZA PETROLERA Y CULINARIA A CULINARY AND PETROLEUM WEALTH





UNMATCHABLE MIXTURE OF COLOR AND FLAVOR

The enchiladas represent one of the most established gastronomic traditions (without cheese), because they are a delicious example of the pre-hispanic cuisine. To prepare them, the boiled corn should be kneaded (corn stew in water with lime) with salt and water, subsequently very thin "Tortillas" are formed, they are placed on the griddle or on the grill. They turn the Tortilla almost immediately so that they can be cooked both-sided in order to avoid they can get dried or burned. Finally they covered them with sauces of different flavors: pipián (elaborate based on pumpkin seed and jalapeno pepper), chile morita or sesame with dry chili; the ingredients are blended with onion, salt is added as it is needed. The result is a colored delight to the palate that can be accompanied with grilled cecina (smoked meat seasoned with sour orange), or marinated pork or grilled chicken breast. You can accompanied the enchiladas with a delicious portion of slightly watered fried beans.

MEZCLA INIGUALABLE DE COLOR Y SABOR

Las enchiladas representan una de las tradiciones gastronómicas más arraigadas (sin queso), pues son un delicioso ejemplo de la cocina prehispánica. Para prepararlas se debe amasar el nixtamal (maíz cocido en agua de cal y molido) con sal y agua, posteriormente se forman tortillas muy delgadas, se colocan en el comal o la plancha y se voltean casi en seguida para que se cocinen de ambos lados y no se resequen ni quemen. Finalmente se bañan con salsas de diferentes sabores: pipián (elaborada a base de semilla de calabaza y chile jalapeño), chile morita o ajonjolí con chile seco; los ingredientes se licuan con cebolla y se les agrega sal al gusto, el resultado es una colorida delicia al paladar que puede ser acompañada con cecina a la plancha (sazonada con naranja agria), con carne enchilada de cerdo o pechuga a la plancha; también se suele servir con frijoles fritos ligeramente aguados.





FUSIONES QUE TRANSFORMAN LOS SABORES

FUSIONS THAT TRANSFORM THE FLAVORS

En Poza Rica la modernidad y el auge económico han traído nuevos sabores a los platillos. En algunos de sus restaurantes puedes encontrar recetas que mezclan elementos nuevos y tradicionales, creando fusiones muy atractivas para el paladar. Algunos ejemplos son los camarones al chamoy (camarón con aguacate y bañado en salsa de chamoy: durazno, azúcar y chile seco), el robalo Terranova (filete bañado con salsa de queso de cabra) y el filete de res a la cerveza (a la plancha, cocinada con salsa de chile jalapeño y cerveza). Estos platillos podrás disfrutarlos y deleitarte con sus sabores en esta ciudad.

In Poza Rica the modernity and the economic boom have brought new flavors to the dishes. In some of the restaurants you can find recipes that mix traditional and new elements, creating very attractive fusions for the palate. Some examples are the shrimps to the "Chamoy" (shrimp with avocado and covered in sauce of "Chamoy": peach, sugar and dry chili), The Newfoundland sea bass (fillet covered with goat cheese sauce) and the cow fillet to the beer (Grilled, cooked with sauce of jalapeno pepper and beer). So, when you are in Poza Rica you can enjoy the new flavors in the city, asking for this unique recipes.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Bocolos surtidos / Bocolos (different styles)

Tortitas de masa rellenas de chicharrón, chorizo y jamón. Small corn tortillas filled with "Chicharron", sausage (chorizo) and ham.

B) Filete de robalo Terranova / Newfoundland sea bass fillet

Filete cocinado con setas y champiñones y bañado en salsa de queso de cabra. Fillet cooked with different kind of mushrooms and covered in sauce of goat.

C) Camarones al chamoy / Shrimps to the chamoy

Camarones bañados en salsa de durazno y chile piquín. Shrimps covered with sauce of peach and "Chili Piquin".

D) Filete de res a la cerveza / Beef to the beer

Corte de res acompañado con salsa preparada con tomate y cerveza. Cut of beef accompanied with a sauce prepared with tomato and beer.

E) Tostada de camarón / Shrimp toast

Pulpa de camarón mezclada con tomate, cebolla, cilantro, aceite y aderezada con mayonesa. Pulp of shrimp mixed with tomato, onion, coriander, oil and seasoned with mayonnaise.





Se encuentra ubicado a 20° 57´ de latitud norte y a 97° 24´ de longitud oeste, a una altura de 10 metros sobre el nivel del mar. El clima de Tuxpan es tropical, la temperatura en promedio anual es de 24 °C y la precipitación media al año es de 1,241 mm. Sus límites son: Tamiahua, al norte; Temapache, al oeste; Tihuatlán y Cazones de Herrera, al sur y el Golfo de México, al este.

It is located at the coordinates 20° 57´ north and 97° 24´ west, to a height of 10 meters above the sea level. The climate in Tuxpan is Tropical with an average temperature of 24° C, the yearly average haste is 1,307 mm. It borders Tamiahua to the north, Temapache to the west, Tihuatlan and Cazones de Herrera to the South and the Gulf of Mexico to the east.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
288 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
235 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Esta ciudad cuenta con servicios.

TUXPAN

Tuxpan es la puerta de la huasteca veracruzana, un lugar de son y de historia, de río y de mar, de bellezas naturales y de grandes partidas. Una de ellas la hizo en el yate Granma el comandante Fidel Castro, rumbo a Cuba, para empezar la revolución. Este hecho es recordado en nuestro vecino país y en Tuxpan provocó la creación del Museo México-Cuba, en el que podrás enterarte de esta historia.

Este puerto es el lugar de encuentro de los distintos matices que tiene la región Huasteca, los cuales se conjuntan en su gastronomía, ya que puedes encontrar desde el conejo al chiltepín hasta la deliciosa saragaya. Uno de los grandes atractivos internacionales de Tuxpan es la práctica de buceo en sus arrecifes y en su puerto hay guías certificados que te pueden sumergir en las bellezas del mundo submarino.

Tuxpan se abre ante tu mirada y puedes contemplar sus zonas de manglares y su extenso malecón ribereño en los recorridos por el río, las hermosas playas que lo embellecen (a sólo diez kilómetros del puerto) y el gran puente que recibe a los viajeros, desde donde puedes admirar la desembocadura del Río Tuxpan en el mar. Al observar su puerto, la mente viaja y es fácil imaginar los grandes barcos que salían de México al mundo, llevando plátano y cítricos; pero lo que mejor te da la bienvenida es su variada y deliciosa gastronomía.

Tuxpan is the door of the Huasteca Veracruzana, a place of music (sones) and history, of river and sea, of natural beauties and large departures. One of them was the one made by the commander Fidel Castro in the yacht Granma, bound to Cuba, to begin the revolution. This fact is recalled in our neighboring country and in Tuxpan it caused the creation of the Mexico-Cuba Museum, in which you will be able to inform you of this history.



This port is the place of meeting for the different shades that has the Huasteca region, and they are well represented in its cuisine, here you can find from the rabbit to the chiltepín to the delicious saragaya. One of the biggest international attractions in Tuxpan is to do scuba diving at their reefs and in the port there are certificated guides that can submerge you in the beauties of the underwater world.

Tuxpan is opened in front of your eyes and you can contemplate its zones of mangrove swamps and its extensive jetty river while you go in a boat tour at the river, the beautiful beaches (to only ten kilometers from the port) and the great bridge that welcomes the travelers, from the bridge you can admire the estuary of the Tuxpan River in the sea. Upon observing its port, the mind travels and is easy to imagine the large ships that left Mexico to the world, carrying banana and citrus; but what better welcomes you is its various and delicious cuisine.

PUERTA DE LA HUASTECA VERACRUZANA DOOR OF THE HUASTECA VERACRUZANA





EN SU ESCUDO ESTÁ EL CONEJO, EN EL PLATO TAMBIÉN

El nombre de este municipio proviene de “tochi” (conejo) y “pan” (tierra), por lo que significa “tierra de conejos”. Por ello, el conejo a la tuxpeña, sin lugar a dudas, es uno de los platillos más emblemáticos y tradicionales de este municipio. El secreto, según nos contaron, se encuentra en la preparación de la salsa. Para elaborarla se utiliza semilla de pipián (calabaza) tostada, ajo asado y chile verde (jalapeño), todo se licua y se sofríe en aceite de oliva. Posteriormente se coloca en una sartén una cama de papas y cebolla en trozos, sobre ella se deposita el conejo, se cubre con más cebolla y se baña con salsa de pipián. Se esparcen unas cuantas tiras de chile y semillas de pipián, se tapa la sartén y se cocina a fuego lento. Este conejo es verdaderamente un deleite para los sentidos que debes probar.

The name of this municipality comes from “tochi” (rabbit) and “bread” (land), for which means “land of rabbits”. Because of it, the rabbit to the tuxpeña, without place to doubts, is one of the traditional and most symbolic plates of this municipality. The secret, according to what they told us, is found in the preparation of the sauce. To prepare it they use seed of pipián (pumpkin) toast, roasted garlic and green chili (jalapeno pepper), all is blended and fried in olive oil. After that a bed of potatoes and onion cutted in pieces is place in a frying pan, over this bed the rabbit is placed and then covered with more onion and bathes with sauce of pipián. They spread some sliced chili and seeds of pipián, the frying pan is covered and then it is cooked to slow fire. This rabbit is truly a delight for the senses that you should try.

THE RABBIT IS IN ITS SHIELD AND ON THE DISHES TOO

CONEJO AL CHILTEPÍN RABBIT TO THE CHILTEPÍN

CONEJO FRITO Y MARINADO EN SALSA DE
CHILTEPÍN SECO, AJO Y SAL.
FRIED AND MARINATED RABBIT IN SAUCE OF DRY
CHILTEPÍN, GARLIC AND SALT.





ENTRE MASA, ENCURTIDOS Y MARISCOS

AMONG MASS, PICKLES AND SHELLFISH

Son muchas las delicias con las que puedes deleitarte en este municipio, como los tamales de frijol o el conejo al chiltepín (frito y marinado en salsa de chiltepín seco, ajo y sal). Con los mariscos se prepara el huatape rojo de camarón, tradicional de la región. También encontramos la torta de hueva, así como empanadas elaboradas con pulpo (condimentado con pimienta, ajo y cebolla), camarón (sazonado con ajo y cebolla) y de la infaltable saragaya huasteca (robalo desmenuzado con chile color, aceitunas y alcaparras).

They are many the delights you can enjoy in this city, like the bean tamales or the rabbit to the chiltepín (fried and marinated in sauce of chiltepín dry, garlic and salt). With the shellfish they prepare the red huatape of shrimp, traditional in the region. Also we find the "torta de hueva" (omelet of fish eggs), as well as the empanadas with octopus (flavored with pepper, garlic and onion), shrimp (seasoned with garlic and onion) and the unforgettable and unique saragaya huasteca (sea bass crumbled with chili color, olives and capers).

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHERS FROM THE REGION

A) Huatape rojo de camarón / Red shrimp Huatape

Hecho con masa y jitomate y aromatizado con epazote. Made of mass and tomato and flavored with "epazote".

B) Torta de hueva / Eggs of fish omelet

Se utiliza hueva salada que se dora, se muele y se fríe en aceite con huevo, cebolla y cilantro. Salty egg is utilized that is fried in oil with egg, onion and coriander.

C) Empanadas de pulpo, camarón y saragaya / Empanadas of octopus, shrimp and saragaya

Elaboradas con pulpo (condimentado con pimienta, ajo y cebolla), camarón (sazonado con ajo y cebolla) y la infaltable saragaya huasteca (robalo desmenuzado con chile color, aceitunas y alcaparras). Elaborate with octopus (flavored with pepper, garlic and onion), shrimp (seasoned with garlic and onion) and the unforgettable and unique saragaya huasteca (sea bass crumbled with chili color, olives and capers).

D) Tamales de frijol

Preparados con frijol de vaina, chile piquín verde, semilla de calabaza y camarón seco, todo envuelto en hoja de plátano. They prepared with bean of sheath, green chili "piquin", seed of pumpkin and dry shrimp, all wrapped in leaf of banana tree.



A



B



C



D



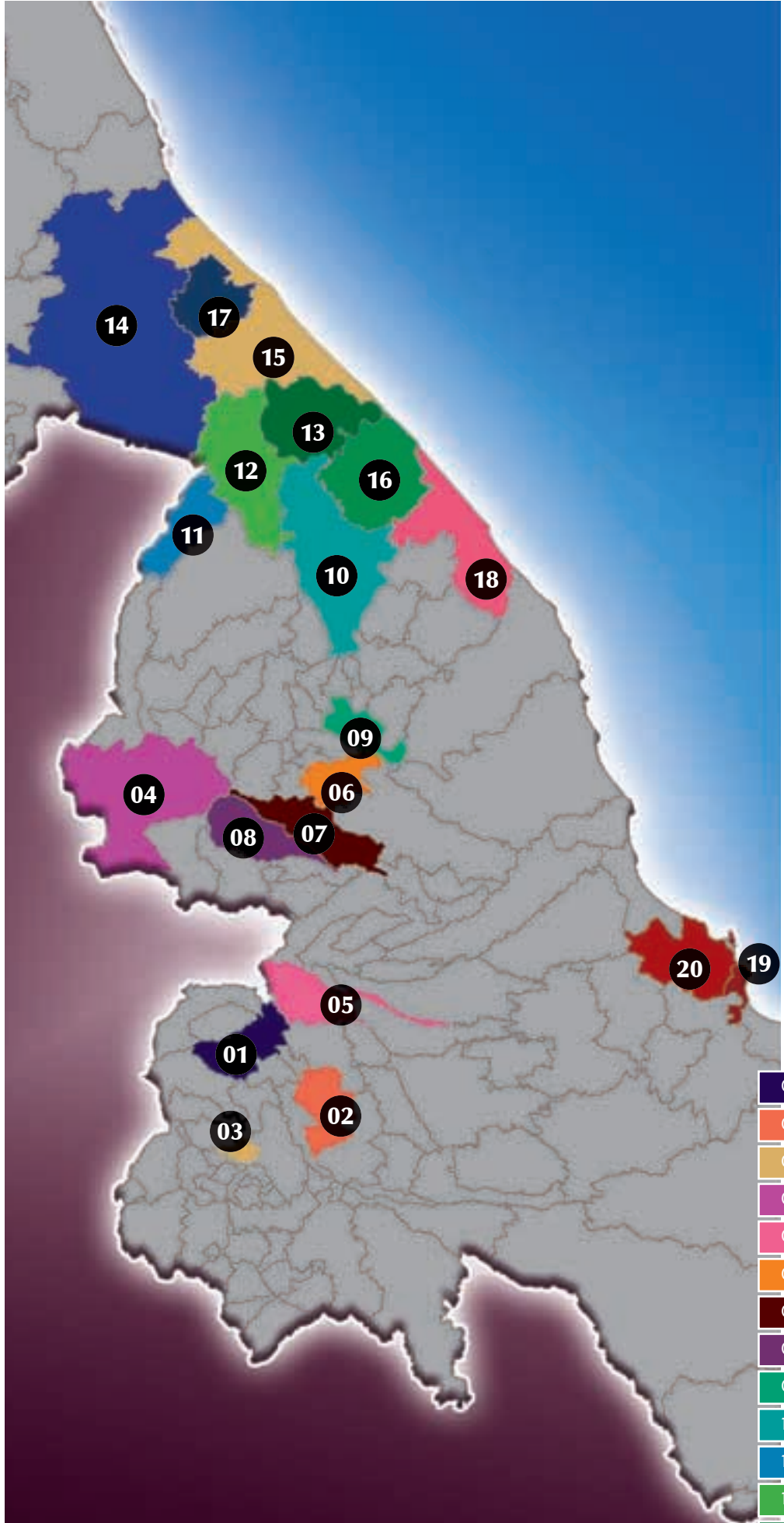
With the Castilla o Macho banana the “tostones” are prepared (The banana is sliced, fried, salted, crushed and fried again)

Finally, two important plates from the place are the Timba-kei and the Sandwich of “cueritos”; these two plates are something you will love to try without doubt, so next time in Tuxpan enjoy them.

Con el plátano castilla o macho se preparan los tostones (se cortan en pedazos se salan y se sofríen en aceite, se retiran, se aplastan y se terminan de dorar).

Finalmente, dos platillos importantes del lugar son el timba-kei y las tortas de cueritos; se trata, sin lugar a dudas, de dos deliciosas singularidades, muy populares en Tuxpan, que tu paladar debe disfrutar cuando visites este importante municipio.





- 01 COSCOMATEPEC
- 02 CÓRDOBA
- 03 ORIZABA
- 04 PEROTE
- 05 HUATUSCO
- 06 XALAPA
- 07 COATEPEC
- 08 XICO
- 09 NAOLINCO
- 10 MISANTLA
- 11 TLAPACOYAN
- 12 MARTÍNEZ DE LA TORRE
- 13 SAN RAFAEL
- 14 PAPANTLA
- 15 TECOLUTLA
- 16 NAUTLA
- 17 GUTIÉRREZ ZAMORA
- 18 VEGA DE ALATORRE
- 19 BOCA DEL RÍO
- 20 VERACRUZ

ASÍ SE COME EN VERACRUZ



REGIÓN CENTRO CENTRAL REGION





Se localiza en la zona centro montañosa del estado, en las coordenadas 19° 04' latitud norte y 97° 03' longitud oeste, a una altura de 1520 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Alpatláhuac y Calchahualco; al este con Huatusco, Ixhuatlán del Café y Tomatlán; al sur con La Perla y Chocamán; y al oeste con Calchahualco y La Perla. Su distancia aproximada por carretera a la capital del estado es de 50 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 19.6 °C; su precipitación pluvial media anual es de 2 mil 69.2 mm.

It is located at the center mountainous zone of the state, at the coordinates 19° 04' north and 97° 03' west, to a height of 1520 meters above sea level. It limits to the north with Alpatláhuac and Calchahualco; to the east with Huatusco, Ixhuatlán del Café and Tomatlán; to the south with La Perla and Chocamán; to the west with Calchahualco and La Perla. The approximate distance by highway to the capital of the state is of 50 Km. Its climate is tempered and humid with an average temperature of 19.6 °C; its annual pluvial precipitation average is of 2 thousand 69.2 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
175 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
120 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Aeródromo de la Luz Francisco I. Madero (Córdoba, Veracruz) y Heriberto Jara Corona (Veracruz, Veracruz).

Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Córdoba y Orizaba, Veracruz.

COŞCOMATEPEC

Arribamos a Coscomatepec un lunes por la mañana con el propósito de recorrer su mercado el día de plaza. Lleno de colorido, gracias a su enorme variedad de frutas, hortalizas y hierbas de olor, el mercado de Coscomatepec se convierte en un verdadero atractivo turístico para el viajero. Flor de izote, capulín, moras, lechugas, pepinos, rabanitos y chile verde tabasqueño, todos cultivados en la región y de origen orgánico, son algunos de los productos que puedes encontrar aquí. También se pueden comprar en este mercado aves, cerdos y caballos.

Desde este lugar es posible apreciar una de las bellezas naturales más importantes, el Citlaltépetl, conocido también como Pico de Orizaba, pues se encuentra muy cerca de aquí, por lo que Coscomatepec te queda de paso si quieres emprender la subida a este volcán. Existen también muchas construcciones tradicionales y de gran belleza arquitectónica que debes visitar cuando te encuentres en Coscomatepec, una de ellas es la iglesia de San Juan Bautista, edificada en el siglo XIX y ubicada en el centro, frente al parque; así como la Capilla de San Diego, una verdadera joya del siglo XVII. Otro de los lugares que debes visitar es el Museo de Antropología ya que ahí puedes admirar vestigios de la cultura totonaca y otras poblaciones indígenas que habitaron en el lugar.



We arrive to Coscomatepec on Monday morning with the purpose to look over the local market the "day of plaza (shopping)". Full of color, thanks to the extended variety of fruits, vegetables and scented herbs; the market of Coscomatepec becomes a great tourist attraction for the traveller. "Izote" flower, "capulín", blackberries, lettuce, cucumbers, radish and Tabasco green chilli, cultivated in the region and from organic grown, are some of the products that you can find here. Also in this market birds, pig's and horses can be bought.

From here is possible to watch one of the most important natural beauties, the Citlaltépetl, also known as Orizaba's Peak, which is located near here, if you want to undertake the climb to this volcano, Coscomatepec is a obliged stop. Many traditional constructions with a huge architectural beauty, that you should visit, are found in Coscomatepec, one of them is the church of San Juan Bautista, built in the 19th century which is located in the town square; there's also the chapel of San Diego, a real jewel of the 17th century. Another of the places that you should visit is the Museum of Anthropology, there you can admire traces of the "tononaca" culture and other native populations that inhabited in the place.

COŞCOMATEPEC, SABORES DE ALTURA
COŞCOMATEPEC, HIGH FLAVORS



SABORES TAPADITOS COVERED FLAVORS

Entre la diversidad de platillos que existen en este bello lugar, destaca uno por su gran tradición y sabor, el tapado de pollo. Para elaborarlo, se hace una salsa de tomate con cebolla y canela, se sofríe en una cazuela y se agrega el pollo. A esto se le incorporan pasitas, aceitunas, almendras, pera, manzana y durazno, lo que da un sabor único a este delicioso platillo. Finalmente se fríe plátano macho y se colocan rodajas en el plato servido, junto con chiles en vinagre. No puedes perderte la oportunidad de probar este sabroso guiso.

Among the big diversity of plates that exist in this beautiful place, emphasizes one by its great tradition and flavour: the chicken "tapado". To elaborate this plate, make a tomato sauce with onion and cinnamon, sauté it in a casserole and add the chicken. To this add some raisins, olives, almonds, pear, apple and peach, those which give a delicious flavour to this unique dish. Finally fríe a "macho" banana and place it slices over the served dish along with pickled chillies. You can not miss the opportunity to try this tasty casserole.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

DESDE LAS ALTURAS DEL CITLALTÉPETL
FROM THE HEIGHTS OF THE CITLALTÉPETL

**A) Chilatole de flor de izote /
Chilatole, the Izote flower**

Delicioso caldo elaborado con carne de cerdo y un recaudo de chile seco con flor de izote.
Delicious broth made of pork, dry chilli and Izote flower.

**B) Manjar de masa /
Delicacy of corn mass**

Delicioso postre que se elabora con masa, canela, azúcar y leche.
Delicious dessert made of corn mass, cinnamon, sugar and milk.

**C) Dulce de capulín /
Capulín candy**

Dulce elaborado con miel de azúcar y un rico capulín de la región.
Candy made of sugar honey and delicious capulín from the region.

**D) Dulces típicos /
Typical candies**

Diversos dulces elaborados con frutas, merengue o preparados con harina y azúcar.
Different candies with fruits, meringue or made of flour and sugar.

**E) Vino de mora /
Blackberry wine**

Mora fermentada mezclada con un poco de aguardiente.
Fermented Blackberry mixed some cane alcohol.

**F) Sopa de papa /
Potato Soup**

Papas hervidas con tomate, perejil y consomé de pollo.
Boiled potatoes boiled with tomato, parsley and chicken consommé.

**G) Sopa de tortilla /
Corn tortilla Soup**

Sabrosa sopa elaborada con tortilla, caldo de pollo y tomate.
Tasty soup with, chicken stock and tomato.

Hay muchos platillos que tienes que probar en este municipio, como el chilatole de frijol gordo, que se prepara con una salsa de pipián y chile seco, o el chilatole de flor de izote, preparado con carne de cerdo y un recaudo de chile seco con flor de izote.



A

Se preparan también algunos caldos muy sabrosos, como la sopa de tortilla (hecha con caldo de pollo y tomate) y la de papa (elaborada con tomate, perejil y consomé de pollo). También destacan algunos postres como el llamado manjar de masa que se elabora con masa, canela, azúcar y leche, o el dulce de capulín que se elabora con miel de azúcar y un rico capulín. Asimismo, debes probar dos bebidas muy sabrosas para las que se utiliza una de las frutas más tradicionales que se cultiva aquí, la mora o morita. Se trata del atole de mora (elaborado con masa, canela y azúcar) y el vino de mora (con mora fermentada, se utiliza aguardiente para darle un mayor nivel de alcohol).



B



C



D



E



F

There are many plates that you have to try in this municipality, like the wide bean "chilatole", that is prepared with a "pipián" sauce and dry chilli, or the "izote" flower "chilatole", prepared with pork and a dry chilli with "izote" flower. Also have other tasty broths that are prepared here like the tortilla soup (made it with chicken broth and tomato) and the potatoe one (made it with tomato, parsley and chicken stock).

There are also some desserts that stand out such as the called as corn dough delicacy that is prepared with corn dough, cinnamon, sugar and milk, or the "capulín" candy that is elaborated with sugar honey and "capulín". Likewise, you should enjoy two of the tastiest beverages in which one of the most popular fruit than is cultivated here is used, the blackberry or "morita". The first is the blackberry "atole" (elaborated with dough, cinnamon and sugar) and the blackberry wine (with a fermented blackberry and "aguardiente" which is utilized to give a higher level of alcohol).



G



EN HORNO SE CUECE EL PAN DE ALTURA

IN OVEN THE FINE BREAD IS COOKED

Concluido el recorrido nos esperaba una humeante y aromática taza de café que acompañamos con el tradicional y exquisito pan de Coscomatepec elaborado artesanalmente en hornos alimentados con leña desde hace más de ochenta y cinco años, dato que no debes ignorar cuando visites esta ciudad.



Once concluded the journey a smoldering and aromatic cup of coffee waits for us which accompany with the traditional and exquisite bread of Coscomatepec which is handmade and baked in ovens fed with firewood since more than eighty-five years ago, data that you should not ignore when visit this city.





Se localiza en las estribaciones del Citlaltépetl, zona centro montañosa del estado, en las coordenadas 18° 53' latitud norte y 96° 56' longitud oeste, a una altura de 860 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con el municipio de Ixhuatlán del Café, al sur con Coetzala, al este con Amatlán de los Reyes y al oeste con Fortín. Al noreste con el municipio de Atoyac. Su distancia aproximada por carretera a la capital del estado es de 90 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 19.9°C; su precipitación pluvial media anual es de 1,800 mm.

It is located in the foothills of the Citlaltépetl, central mountainous zone of the state, at the coordinates 18° 53' north and 96° 56' west, to a height of 860 meters above sea level. It limits to the north with the municipality of Ixhuatlán del Café, to the south with Coetzala, to the east with Amatlán de los Reyes and to the west with El Fortín. At the northeast with Atoyac. Its approximate distance by highway to the capital of the state is 90 Km. Its climate is moderated-humid-rmedium with an average temperature of 19,9°C; its annual pluvial precipitation average is of 1.800 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
175 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
118 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Aeródromo de la Luz Francisco I. Madero (Córdoba, Veracruz) y Heriberto Jara Corona (Veracruz, Veracruz).

Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Córdoba y Orizaba, Veracruz.

CÓRDOBA

Llegamos a Córdoba de mañana y la ciudad nos recibió con sus bellas construcciones, entre las que destacan el edificio del Palacio Municipal (edificado en 1905 y de estilo Toscano Florentino) y la parroquia de la Inmaculada Concepción, un bello templo de principios del siglo XVII que se alza frente al parque del lugar. Se debe mencionar también el Museo de la Ciudad, un hermoso recinto del siglo XVII en el que logramos descubrir la historia de la localidad, así como algunos hallazgos arqueológicos en la región.

Son varios los productos que se preparan desde hace años en este lugar y que se han vuelto tradicionales y famosos, tal es el caso de las piernas de jamón envinado, el pollo cordobés, las tortas de pierna, los chiles chipotles y una gran variedad de dulces caseros, como merengues y cocadas. Entre sus bebidas resalta el típico "menyul", un licor de menta o mint julep preparado con licores y menta y cuyo origen es incierto, aunque se cree que los primeros en preparar esta deliciosa y refrescante bebida fueron los habitantes del sur de Estados Unidos.

We arrive to Cordoba during the morning and the city received us with its beautiful constructions, the ones that more emphasize are the building of the City Hall (built in 1905 with the Florentine Tuscan style) and the parish of the Immaculate Conception, a beautiful temple of beginnings of the 17th century that is raised right in front of the city park. The Museum of the City should be mentioned too, a beautiful site of the 17th century in which inside we discover the history of the locality, as some other archaeological finds in the region too.

There are many different products that are prepared since long ago in this place and that became traditional and famous, such is the case of the ham of leg marinated with wine, the Cordoba chicken, the leg "tortas", the "chipotles" chillis and a great variety of homemade candies, like "meringues" and "cocadas". In their beverages shows out the typical "menyul", a mint liquor or mint julep prepared with liquors and mint and whose origin is uncertain, although is believed that the first in preparing this delicious and refreshing beverage were the southern inhabitants of U.S.



MI TORTA CON CHIPOTLES CORDOBESES MY MEXICAN SANDWICH SPICED WITH CHIPOTLES FROM CORDOBA





THE CORN DOUGH IS FLAVOR AND THICKNESS

One of the most traditional and delicious plates of the beautiful city of Cordoba is the chicken “tezmole” with “izote” flower. This casserole is prepared with “serrano” chilli and “guajillo” and “epazote” is utilized to flavour. To elaborate this plate, clean, boil and then ground the chillies. Place water to boil and add in there the dry shrimp, the corn grains and a little corn dough to thicken. Add to this mixture shattered dry shrimp to spice and the sauce is left to boil to served hot after. This tasty casserole is commonly serve with fresh cheese, mayonnaise and a little lemon, as with tostadas greased with mayonnaise as well. A truly delight for the palate.

LA MASA ES SABOR Y ESPESOR

Uno de los platillos más deliciosos y tradicionales de la bella ciudad de Córdoba es el tezmole de pollo con flor de izote. Este guiso se prepara con chiles serrano y guajillo y se utiliza epazote para darle sabor. Para elaborarlo, se desvenan, se hierven y se muelen los chiles. Se pone a hervir agua y ahí se agrega camarón seco, granos de elote y un poco de masa para espesar. A esta mezcla se agrega también camarón seco molido, para sazonar y la salsa, se deja hervir y se sirve calentito. Este guiso tan sabroso se suele acompañar con queso fresco, mayonesa y un poco de limón, así como con tostadas untadas con mayonesa. Una verdadera delicia para el paladar.





PAISAJES CON AROMA A CAFÉ

LANDSCAPES WITH COFFEE'S AROMA

En las calles de Córdoba la gente come los tradicionales picaditas preparadas con salsas de diferentes tipos, como la verde, preparada con chile huachinango o gordo, la roja, elaborada con chile chipotle o la salsa macha que se hace con chile serrano y cacahuete. Estas picaditas se acompañan con moronas de chicharrón y con queso fresco. Otro de los platillos más representativos de la cocina cordobesa son los langostinos al mojo de ajo, una de las recetas más importantes de este municipio. Estos langostinos se elaboran con ajo picado, jugo de limón, mantequilla, mostaza, vino blanco y rodajas de tomate.

In the streets of Cordoba the people eats the popular "picaditas" made of different types of sauces, like the green one, prepared with red snapper, "gordo" chilli, the red one, elaborated with "chipotle" chilli or the "macha" sauce that is done with "serrano" chilli and peanut. These "picaditas" are served with "moronas" of pork rind and also with fresh cheese. Another of the most representative dishes of the from Cordoba kitchen are the prawns in garlic sauce, one of the most important recipes of this municipality. These prawns are cooked with garlic stung, lemon juice, butter, mustard, white wine and tomato slices.

PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHES FROM THE REGION

1) Pambazos

Platillo elaborado con pan español relleno de frijoles negros cocidos, queso fresco y rodajas de tomate.
Spanish bread filled of stews black beans, fresh cheese and slices of tomato.

2) Barbacoa / Barbecue

Pechuga de pollo bañada en una salsa de chile guajillo, ancho y chipotle, aromatizada con hoja de acuyo y de aguacatillo, envuelta en hoja de plátano y cocida en vaporera.
Chicken breast bathed in a sauce of chilli "guajillo", chilli "ancho" and "chipotle", wrapped in banana tree leaf, with "acuyo" and "aguacatillo" cooked in steam pot.

3) Huachinango a la veracruzana

Huachinango entero cocinado con una salsa veracruzana preparada con tomate, vino blanco, aceitunas, alcaparras, pimienta, cebolla y especias.
Red snapper cooked with a Veracruzana sauce, prepared with tomatoe, white wine, olives, capers, pepper, onion and spices.

EL TÍPICO "MENYUL", UN LICOR DE MENTA
THE TYPICAL "MENYUL", A MINT LIQUOR



1

TAMBIÉN SE COME EL HONGO DEL HUIZACHE

WE ALSO EAT THE "HUIZACHE" MUSHROOM

La cocina cordobesa es rica y variada, en ella se incluyen platillos tales como los tepejilotes (una planta de la región), hongos de encino y de huizache, flor de izote, mole verde, tezmole rojo, chileatole, barbacoa de pollo, tortas de gasparitos (una flor roja), los tamales rancheros, de frijol, de rajas, empanadas, langostinos al chipotle y el famoso plato cordobés. Todas estas delicias te esperan en Córdoba, acá te esperamos.



2

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION

1) Dulces típicos /
Typical Candies

Diversos dulces elaborados con frutas, como el limón y el coco, semilla de calabaza o preparados con harina y azúcar.
Diverse kind of candies made with fruits, like lemon and coconut, pumpkin seed or prepared with flour and sugar.

2) Plato cordobés /
Cordobes Dish

Deliciosa mezcla de ingredientes típicos: carne adobada, filete de res, frijoles refritos, rajas poblanas, arroz blanco, huevo estrellado, ensalada mixta y tiras de queso fresco y aguacate.
Delicious mixture of typical ingredients: adobo meat, beef, fried beans, "rajas poblanas", white rice, fried egg, mixed salad and sliced fresh cheese and avocado.

3) Mintjouplep

Bebida tradicional de Córdoba elaborada con hierbabuena, Amargo de Angostura y algunos licores: brandy, oporto, jerez seco, ron y vermouth rojo.
Traditional beverage from Cordoba elaborated with mint, Angostura bitter and some liquors: brandy, porto, dry Jerez, roun and red vermouth.



3

The Cordoba cuisine is rich and diverse, in its are included dishes as the "tepejilotes" (a plant local), oak and "huizache" mushrooms, "izote" flower, green "mole", red "tezmole", "chileatole", chicken barbecue, "tortas de gasparitos" (a red flower), "tamales rancheros", of bean, of pickled jalapeno pepper, patties, "al chipotle" prawns and the popular Cordoba dish. All these delights are waiting for you in Cordoba, you are welcome.



Se encuentra ubicado en la zona centro montañosa del Estado, sobre el valle del Pico de Orizaba en las coordenadas 18° 51" latitud norte y 97° 06" longitud oeste, a una altura de 1,230 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Mariano Escobedo e Ixhuatlancillo, al este con Ixtazoquitlán, al sur con Rafael Delgado, al oeste con Río Blanco. Su distancia aproximada al sursuroeste de la capital del Estado, por carretera es de 190 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 18° C; su precipitación pluvial media anual es de 1,800 mm.

It is located in the center zone of the state at the mountains area, on the valley of the Peak of Orizaba at the coordinates 18° 51" north and 97° 06" west, to a height of 1,230 meters above sea level. It limits to the north with Mariano Escobedo and Ixhuatlancillo, to the east with Ixtazoquitlán, to the south with Rafael Delgado, to the west with Río Blanco. Its approximate distance to the sursuroeste of the capital of the State, by highway is of 190 Km. Its climate is tempered with an average temperature of 18° C; its annual pluvial precipitation average is of 1,800 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
179 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
138 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Aeródromo de la Luz Francisco I. Madero (Córdoba, Veracruz) y Heriberto Jara Corona (Veracruz, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Orizaba y Córdoba, Veracruz.

ORIZABA

La suave brisa que sopla desde las alturas del Pico de Orizaba, también llamado Citlaltépetl, y una ligera llovizna nos recibieron cuando llegamos a este lugar. Orizaba es una de las cuatro ciudades coloniales del estado, junto con Xalapa, Córdoba y el Puerto de Veracruz. Algunas de sus construcciones que tienes que recorrer datan de la época colonial, como la iglesia de San Juan de Dios edificada en 1618. Otro de los sitios que debes visitar es el convento del Carmen, erigido en el siglo XVIII, así como la iglesia de Santa Gertrudis, uno de los ejemplos más bellos de arte barroco y en el que el pintor José Clemente Orozco diseñó un mural.

Aquí puedes conocer varios lugares naturales que valen realmente la pena, como el Rincón de las Doncellas o bien Ojo de Agua, un balneario con un nacimiento de agua natural en donde, además, podrás paladear las clásicas memelas o picaditas orizabeñas. En este municipio es muy importante la producción de chayote, así como un tipo de aguacate llamado chinene, que es más cremoso que el común, suele comerse untado en tortillas recién hechas y resulta simplemente delicioso. Conocer su volcán, caminar entre sus casas o deleitarse con su gastronomía siempre valdrá la pena si visitas Orizaba.



The smooth breeze that blows from the heights of the "Pico de Orizaba" (Peak of Orizaba), also called Citlaltépetl, and a light drizzle received us when we arrive at this place. Orizaba is one of the four colonial cities of the state, along with Xalapa, Cordoba and the Port of Veracruz. Some of their constructions that you have to visit date from the colonial era, like the church of San Juan de Dios built in 1618. Another of the places that you should visit is the convent of the Carmen, erected in the 18th century, as well as the church of Santa Gertrudis, one of the most beautiful examples of baroque art and in which the painter José Clemente Orozco painted a mural.

Here you can know various natural places that are worth to visit, like the Corner of the Maidens (Rincon de las doncellas) or the Eye of Water, a spa with a spring of natural water where, besides, you will be able to taste the classical "memelas" or "picaditas orizabeñas". In this municipality is very important the production of "chayote", as well as a type of avocado called "chinene", that is creamier than the common one, is used to be eaten with recently made "tortillas" and turns out to be simply delicious. To know its volcano, to walk among its houses or to be delighted with its cuisine will always be worth if you visit Orizaba.

EL CHILATOLE CALIENTE EN LAS ALTURAS THE HOT "CHILATOLE" IN THE HEIGHTS

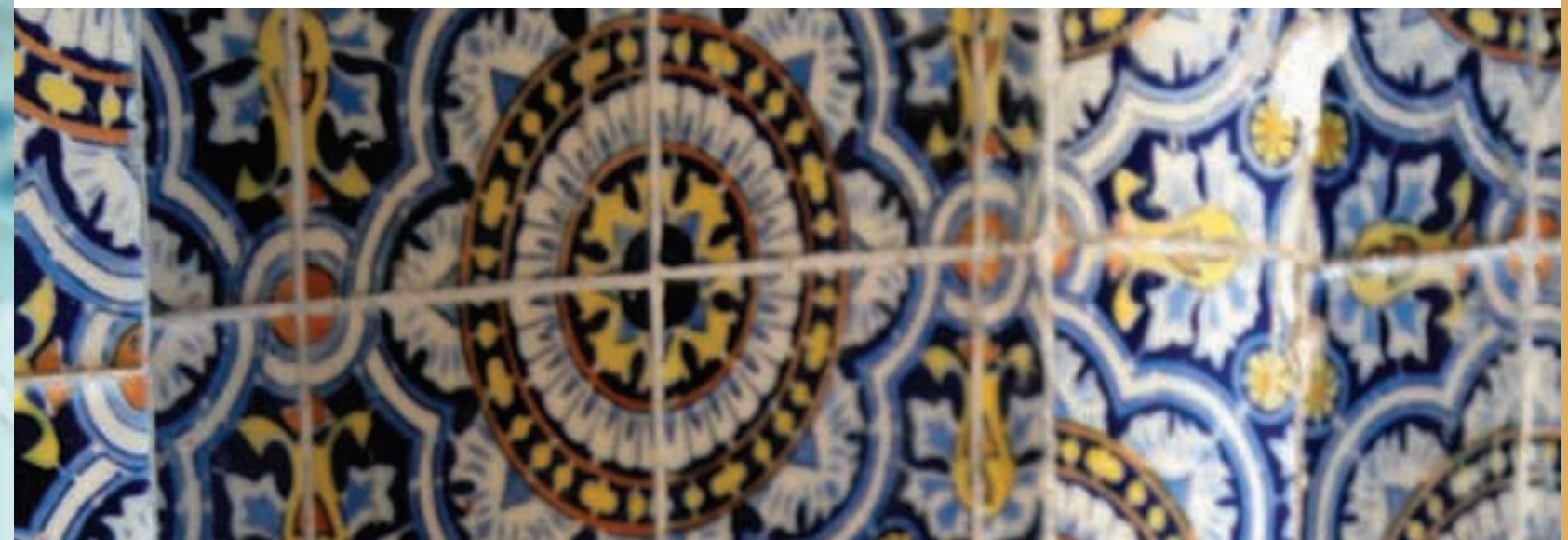




CON CHITO SE HACE VERDE, CON CAMARÓN, ROJO

Las casas tradicionales con techo de teja, la hermosura de las construcciones y el brillante color de las calles de Orizaba son el marco en el que aparecen los puestecitos rodeados de gente que degusta el platillo típico de este lugar: el chileatole, todo un deleite que debes conocer. Aquí lo encontrarás verde, con un poco de “chito”, una carne seca muy popular en Orizaba, o rojo, con camarón.

Para elaborar el chilatole rojo, primero se prepara una salsa con chile guajillo y chile serrano seco hervidos. En una cazuela se hierven camarones y granos de elote, a este recipiente se le agrega una mezcla de masa y camarón seco molido, pasándola por un colador. Luego se agrega la salsa, se prueba de sal y se deja hervir. Este rico platillo suele acompañarse con un poco de mayonesa, queso fresco y limón. Asimismo, se preparan unas tostaditas con mayonesa y queso; definitivamente una muy buena combinación de placer para el paladar.



The traditional houses with tile roof, the beauty of the constructions and the brilliant color of the streets of Orizaba are the framework in which the little stands appear surrounded by people that tastes the typical dish of this place: the “chileatole”, all a delight that you should try. Here you will find the green, with a little “chito”, a very popular dry meat in Orizaba, or red, with shrimp.

To cook the red chilatole you must prepare a sauce with boiled “guajillo chilli” and “dry serrano chilli”. In a crock boil shrimps and grains of corn, to this container add a mixture of corn dough and shattered dry shrimp, passing it for a strainer. Then the sauce is added, is tested of salt and is left to boil. This rich dish is used to accompanying with a little mayonnaise, fresh cheese and lemon. Likewise, some “tostaditas” chips are prepared with mayonnaise and cheese; finally a very good combination of pleasure for the palate.

**WITH CHITO IS GREEN,
WITH SHRIMP, RED**



SABORES QUE SE ENCUENTRAN EN LA CALLE

FLAVORS THAT ARE FOUND ON THE STREET

En las calles de Orizaba la gente disfruta de las bellezas de su ciudad y para compensar la fría tarde no hay nada mejor que deleitarse con unos ricos churros con chocolate, que son muy típicos del lugar y que puedes encontrar en varios puestecitos en la calle. También es posible que aquí encuentres las famosas picaditas, un platillo que se prepara con tortillitas hechas de masa de maíz y cubiertas con salsa, ya sea verde, roja o macha. Para servir se les pone un poco de chicharrón en moronas, queso fresco y cebolla picada.

In the streets of Orizaba the people enjoys the beauties of the city and to compensate for the cold evening there is nothing better than be delighted with some rich fritters with chocolate, that are very typical of the place and you can find them in various stands on the street. Also it is possible that there you can also find the famous "picaditas", a dish that is prepared with "tortillitas" made of corn dough covered with sauce, whether green, red or "macha". To serve it put a little crackling, fresh cheese and stung onion.

PARA TODOS LO GUSTOS
—FOR ALL THE TASTES



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Langostinos al mojo de ajo /Prawn to the garlic
Deliciosos langostinos cocinados a la plancha y bañados en una salsa de aceite de oliva, mantequilla, ajo picado, limón, mostaza y perejil.
Prawns seasoned and cooked to the plate with oil of garlic. Upon being served is added them the garlic sauce prepared with garlic stung, olive oil, butter, juice of lemon and mustard.



Se encuentra ubicado en las coordenadas 19° 34" latitud norte y 97° 15" longitud oeste, a una altura de 2,400 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Altotonga, Villa Aldama, Jalacingo, Las Vigas de Ramírez; al este con Acajete y Tlalnahuayocan; al sureste con Xico; al sur con Ayahualulco, al oeste con el Estado de Puebla. Su distancia aproximada al oeste de la capital del Estado por carretera es de 50 Km. Su clima es frío-seco-regular con una temperatura promedio de 12° C; su precipitación pluvial media anual es de 493.6 mm.

It is located at the coordinates 19° 34" north and 97° 15" west, to a height of 2,400 meters above the sea level. It borders to the north with Altotonga, Villa Aldama, Jalacingo, Las Vigas de Ramírez; to the east with Acajete and Tlalnahuayocan; to the southeast with Xico; to the south with Ayahualulco, to the west with the State of Puebla. Its approximate distance to the west of the capital of the state by highway is of 50 Km. Its climate is cold-dry-regular with a temperature average of 12° C; its annual pluvial precipitation average is of 493,6 mm

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
52 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
154 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
El Lencero (Xalapa, Veracruz)
y Hermanos Serdán (Puebla,
Puebla).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Xalapa, Veracruz y Puebla,
Puebla.

PEROTE

Perote es seguramente uno de los lugares con mayor influencia española de todo Veracruz. En este municipio se instalaron muchos inmigrantes a lo largo del siglo veinte, probablemente mejor acostumbrados al clima de este lugar que al de la zona costera del estado. Los días son fríos en Perote, por lo que su gente está acostumbrada a caminar con ropa apropiada, aunque es común que los visitantes, pensando que Veracruz es un estado cálido, se vean sorprendidos con el clima de esta ciudad.

Constatamos que aquí se preparan carnes frías de gran calidad por lo que gente de la región y del país acude a este sitio para hacerse de ellas y disfrutarlas. Entre los sitios más importantes que debes visitar se encuentra el Parque Nacional Cofre de Perote, pues además de disfrutar de la belleza del lugar, puedes admirar también la cumbre del Citlaltépetl. Asimismo, vimos la preparación de varios platillos muy deliciosos, elaborados con carnes poco comunes como el jabalí, pues en este sitio hay una granja donde se crían estos animales para el consumo humano. En este municipio puedes encontrar carne de avestruz, venado, conejo, cordero, codorniz y pato, entre otras delicias. Otro interesante lugar que debes recorrer es la fortaleza de San Carlos que data de 1770 y cuya función principal era resguardar el antiguo Camino Real de Veracruz a México.



EL ARTE GASTRONÓMICO DE SUS EMBUTIDOS THE CULINARY ART OF ITS STUFFED MEAT

Perote is surely one of the places with greater Spanish influence of the whole Veracruz. In this municipality many immigrants along the twentieth century came to live there, probably better adapted to the climate of this place than one at the coast area of the state. The climate is cold in Perote, for which their people is usual to walk with appropriate clothes, although is common that the visitors, thinking that Veracruz is a hot state, are surprised with the climate of this city.

We verify that here cold cuts of great quality are prepared, for this reason people from the region and from the country come here to buy and to enjoy them. Among the most important places than you should visit is the National Park "Cofre de Perote", therefore besides enjoying the beauty of the place, can admire also the summit of the Citlaltépetl. Likewise, we saw the preparation of very delicious dishes with rare meats as the wild boar, therefore in this place there is a farm where these animals for the human consumption are raised. In this municipality you can find meat of ostrich, deer, rabbit, lamb, bobwhite and duck, among others delights. Another interesting place that you should travel through is the fortress of San Carlos that dates from 1770 and whose main function was to protect the old Camino Real of Veracruz to Mexico.





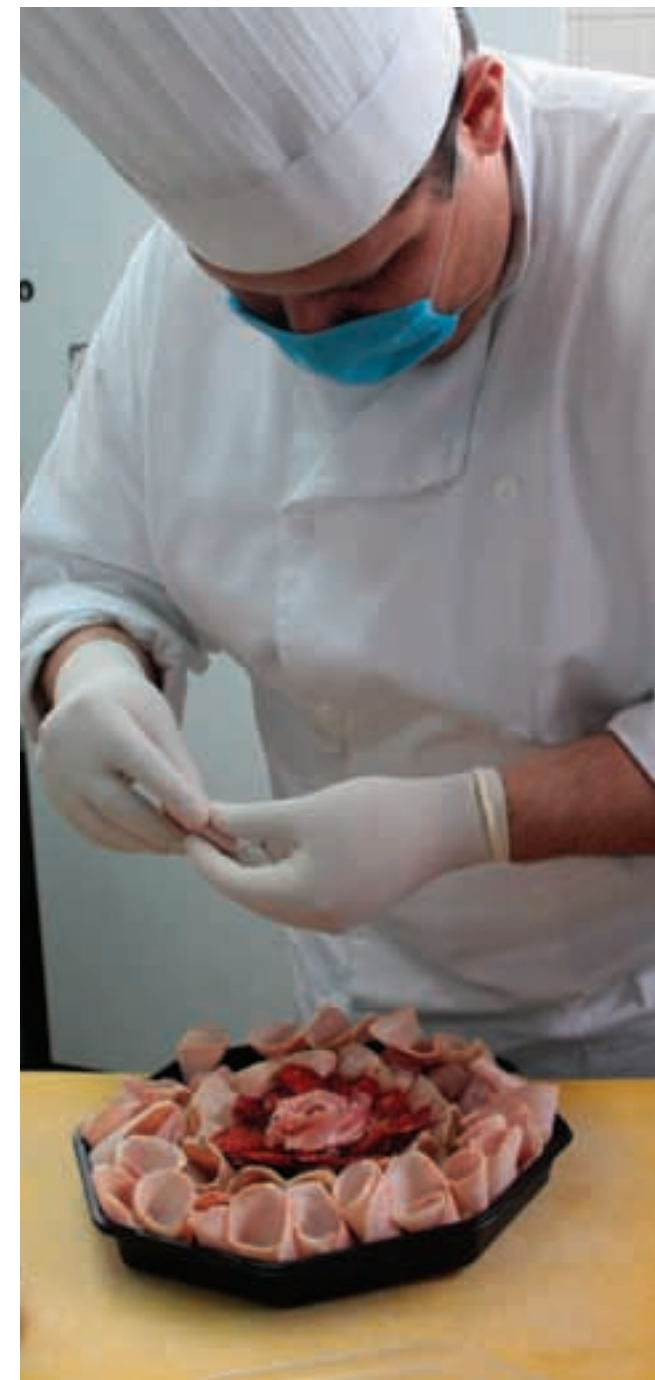
EL SABOR DEL VIEJO CONTINENTE EN PEROTE

Durante el siglo veinte existió una fuerte migración del viejo continente a este lugar, lo que provocó que sus costumbres fueran modificadas, especialmente en el ámbito gastronómico. El jamón serrano, los quesos añejos y el vino tinto se han vuelto parte esencial de las mesas peroteñas. El sazón europeo se ha combinado con la tradición, la tierra fértil y la producción de ganado porcino para crear un lugar delicioso por su comida.

Un ejemplo de la fusión actual de sabores en Perote es el plato de embutidos, una combinación muy buena de clase y sabor. Aquí se conjunta el jamón serrano, el chorizo español, el lomo canadiense, la pechuga ahumada, la pechuga a las finas hierbas, el chorizo tipo de Cantimpalos (denominación de origen española). Esta deliciosa mezcla de carnes se puede servir como un plato principal, pero generalmente sirve de acompañamiento para carnes o pescados guisados a la manera tradicional. Realmente es una delicia peroteña que no debes dejar pasar.

THE FLAVOR OF THE OLD WORLD IN PEROTE

During the twentieth century a strong migration from the old world to this place occurred, that caused that its customs had to be modified, especially in the culinary environment. The Parma ham (jamón serrano), the old cheeses and the red wine become familiar at the tables of the Perote families. The European cuisine has combined with the tradition, the fertile land and the production of pigs to create a delicious place to its food.



An example of the current fusion of flavors in Perote is the dish of cold meats, a very good combination of class and flavor. Here the Parma ham "jamón serrano", the Spanish sausage, the Canadian loin, the smoked breast, the breast to the fine herbs, the Cantimpalos sausage (denomination of Spanish origin). This delicious mixture of meats can be served like a main course, but generally serves of accompaniment for meats or fish stews to the traditional way. Really it is a Perote delight that you should not leave to pass.



A

TAMBIÉN HAY TRADICIÓN AMERICANA AQUÍ

ALSO THERE IS AMERICAN TRADITION

No sólo hay una gran variedad de productos de tipo español que se elaboran aquí, sino que en Perote también existe una fuerte tradición de alimentos típicos del lugar con menos influencia europea. Tal es el caso de la sopa de setas que se prepara sencillamente con chile chipotle, cebolla, epazote y queso. Se sirve en unos tazoncitos y en general se considera como entrada más que como platillo fuerte.

Cuando vengas a Perote debes probar la deliciosa carne de jabalí que aquí se cría. Una de las formas en la que se elabora este platillo es probablemente otro ejemplo de la cocina europea en la zona: jabalí envinado al horno. Se utiliza vino tinto y la carne (maciza de jabalí) se marina durante una noche completa para que absorba el sabor de todas las especias. No debes irte sin probar esta delicia.

Not only there is a great Spanish type products variety that are made here, but in Perote also a strong tradition of typical food of the place with less European influence exists. Such is the case of the soup of mushrooms that is prepared simply with "chipotle", onion, "epazote" and cheese. It is served in some bowls and in general is considered like a first dish more than a main plate.

When you come to Perote should try the delicious meat of wild boar that is raised here. One of the forms in which this dish is made, probably another example of the European cuisine in the zone: wine boar to the oven. Red wine is used and the meat (rear meat of boar) it is marinated during a complete night so that absorb the flavor of all the spices. You should not to leave without trying this delight.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Jabalí envinado al horno /
Oven wine Boar

Carne de jabalí macerada en vino tinto, cebolla, ajo, pimienta, tomillo, orégano, laurel y albahaca, cocida al horno. Wild boar meat marinated in red wine, onion, garlic, pepper, thyme, oregano, bay leaf and basil, cooked to the oven.

B) Papas a la cacerola /
Potatoes to the pan

Pastel de papas horneadas con crema, mantequilla, queso amarillo y de hebra, jamón de pierna, salchicha o chorizo y espolvoreadas con perejil. Cake of potatoes baked with cream, butter, yellow cheese and cheese of thread, Leg ham, sausage and dusted with parsley.

C) Jamoncillos rellenos de mazapán de cacahuete /
Jamoncillos, peanut, marzipan

Creemosas golosinas hechas a base de pepita de calabaza, cacahuete tostado y azúcar. Creamy delicacies done based on pumpkin seed, toasted peanut and sugar.

D) Pollo en salsa de durazno al vino blanco /
Chicken in sauce of peach to the white wine

Jugosa suprema de pollo bañada en salsa de mermelada de durazno de la región, mantequilla, aceite de oliva, cebolla, mostaza, vino blanco, pimienta negra, ajo en polvo y almendras fileteadas. Juicy supreme of chicken bathed in peach jam sauce of the region, butter, olive oil, onion, mustard, white wine, black pepper, garlic in dust and almonds filleted.

E) Sopa de setas /
Soup of mushrooms

Sopa hecha con setas de la región, tocino, cebolla, chiles chipotles, epazote y queso de cabra fresco. Soup made with mushrooms of the region, bacon, onion, "chipotles", "epazote" and fresh goat chesse.



B



C



D



E



Se encuentra ubicado en la zona centro del estado, en las coordenadas 19° 09´ de latitud norte y 96° 58´ de longitud Oeste, a una altura de 1300 metros sobre el nivel del mar. Limita al Norte con Tlatetela y Sochiapa; al Noreste con Comapa; al Sureste con Zentla y Tepatlaxco; al Sur con Ixhuatlán del Café y Coscomatepec; al Oeste con Calchahualco y al Noroeste con el Estado de Puebla. Su distancia aproximada al Sur de la capital del Estado por carretera es de 125 Km. Su clima es cálido-Húmedo con una temperatura promedio de 19.1° C.; su precipitación pluvial media anual es de 1,825.5 milímetros.

It is located in the middle of the state, at the coordinates 19° 09´ north and 96° 58´ west to a height of 1300 meters above sea level. It limits to the north with Tlatetela and Sochiapa; to the northeast with Comapa; to the southeast with Zentla and Tepatlaxco; to the south with Ixhuatlán del Café and Coscomatepec; to the west with Calchahualco and to the northwest with the State of Puebla. Its approximate distance to the south of the capital by highway is of 125 Km. Its climate is hot-humid with an average temperature of 19,1° C.; its annual pluvial precipitation average is of 1.825,5 millimeters.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
120 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
118 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Aeródromo de la Luz Francisco I. Madero (Córdoba, Veracruz) y Heriberto Jara Corona (Veracruz, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Córdoba y Orizaba, Veracruz

HUATUSCO

Huatusco es una hermosa población que se ubica en la llamada región de las altas montañas, en la zona central del estado de Veracruz. Son varios los arroyos que riegan las tierras de este municipio, la mayoría de ellos desembocan en el Río Jamapa. Al recorrer este sitio pudimos observar la belleza arquitectónica de varios de los edificios históricos que aquí se encuentran, como la Torre de Santa Cecilia, obra erigida a finales del siglo XVII y principios del XVIII, así como el templo de San Antonio de Padua.

Huatusco is a beautiful town located in the called Region of the High Mountains, in the central zone of the state of Veracruz. There are many streams that share their water with the lands of this municipality, most of them flow into in the Jamapa river. Upon traveling through this place we could observe the architectural beauty of several historic buildings that are found here, like the Santa Cecilia's tower, workset at ends of the XVII century, beginning of the XVIII century, as well as the temple of San Antonio de Padua.



UN COLORIDO PUEBLO DE LA MONTAÑA A COLORFUL TOWN FROM THE MOUNTAINS





LA HORMIGA MÁS FAMOSA DE LA REGIÓN THE MOST FAMOUS ANT OF THE REGION

El platillo por excelencia de Huatusco es, sin duda, la salsa de hormiga chicatana, una tradición prehispánica que se mantiene vigente en la actualidad. La temporada para capturar este insecto se presenta con la llegada de las lluvias, entre los meses de junio y julio. Los huatusqueños, desde niños, aprenden a paladearla acompañada de tortillas de maíz recién hechas. Un aroma que recuerda a la miel de colmena invade las cocinas al momento de asarlas en el fogón o estufa, lo que pudimos comprobar durante la elaboración de este singular y sabroso platillo.

Es muy sencillo preparar esta salsa, se deben limpiar las hormigas, quitándoles las patas, las alas y la cabeza, y luego se ponen a dorar. También se asa chile verde (llamado tabaquero en la región) y todo se licua con ajo, un poco de agua y sal al gusto. Esta deliciosa salsa se suele comer como acompañamiento de muchos de los guisados que aquí se preparan o también sola, en una tortilla calentita recién hecha a mano y una pizca de sal. Debes venir y disfrutar de esta tradicional muestra de sabor huatusqueño.

The dish for excellence in Huatusco is, without doubt, the sauce of “chicatana” ant, a pre-hispanic tradition that is maintained in use currently. The right season to capture this insect is presented with the arrival of the rains, between the months of June and July. The Huatusco habitants, since children, learn to taste it accompanied by handmade tortillas. A fragrance that recalls to the honey of beehive invades the kitchens at the moment to roast them in the hearth or stove, what we could verify during the elaboration of this singular and tasty dish.

It is very simple to prepare this sauce, the ants should be cleaned, removing them the legs, the wings and the head, and then they begin to gild. Also green chilli is roasted (named “tabaquero” in the area) and all is blended with garlic, a little water and salt to the flavor. This delicious sauce is used to be eat it as accompaniment of many of the stews that here are prepared or also just the sauce in a tortilla recently handmade and a bit of salt. You should come to enjoy this traditional sample of the Huatusco flavour.

DE TRADICIÓN PREHISPÁNICA
OF PRE-HISPANIC TRADITION



LAS HOJAS DE COSAMALO PERFUMAN LOS PLATILLOS

THE COSAMALO LEAVES PERFUME THE DISHES

En Huatusco tuvimos la oportunidad de probar dos platillos realmente impresionantes, los tamales de cosamalo y el tlaltonile de pollo. El primero de estos platillos se prepara con una planta aromática en la que se envuelve un preparado de masa, manteca de cerdo y sal. Estos tamales se comen de manera cotidiana en las calles, incluso existen familias que ya son reconocidas por la comunidad. El tlaltonile, uno de los platillos más tradicionales de Huatusco, se prepara con chile ancho, chile serrano y semilla de pipián, todos los ingredientes se licuan y luego se agrega agua y algunas verduras, como chayote y ejote, así como pollo. La pastita que se forma para elaborar este delicioso guiso también se puede encontrar en las calles de aquí, pues la gente ha comenzado a comercializarlo.

In Huatusco we had the opportunity to try two really impressive dishes, the "cosamalo tamales" and the chicken "tlaltonile". The first one is prepared with an aromatic plant in which is wrapped a corn dough mixture, lard and salt. These tamales are eaten daily in the streets; even there are some families that already are recognized for the community. The "tlaltonile", one of the most traditional dishes of Huatusco, is prepared with "ancho" chilli, "serrano" chilli and pumpkin seed, all the ingredients are blended and then water is added including some vegetables like "chayote" and green bean, as well as chicken. The paste that is formed to devise this delicious casserole can also be found in the city streets, therefore the people has begun to market it.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Tamal de cosamalo /
Tamal of cosamalo

Deliciosos tamales de masa, manteca y sal envueltos en una hoja aromática llamada cosamalo.

Delicious tamale of corn dough, lard and salt wrapped in a leaf aromatic named cosamalo.

B) Tlaltonile

Pasta de chile ancho, chile serrano y pipián cocinada con pollo y verduras.

Paste of "ancho" chilli, "serrano" chilli and "pipián" cooked with chicken and vegetables.

C) Salsa macha / Male Sauce

Salsa picante elaborada con chile chiltepín seco (o chile piquín) molido y un poco de ajo y sal. Se come sola en tortilla o acompañando algún guiso.

Spicy sauce with dried "chiltepín" chilli (or "piquin" chilli) blended and a little garlic and salt. It is eaten alone with tortilla or accompanying some casserole.



EL SABOR DEL CHILE CHILTEPÍN SECO

THE DRIED "CHILTEPÍN" CHILLI FLAVOR





Se encuentra ubicado en la zona norte, en las coordenadas 19° 32' latitud norte y 96° 55' longitud oeste a una altura de 1,460 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Banderilla, Jilotepec y Naolinco, al este con Actopan y Zapata, al sur con Coatepec y al oeste con Tlalnahuacoyan. Su distancia aproximada de la ciudad de México por carretera es de 350 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 18°C; su precipitación pluvial media anual es de 1,509.1 mm.

It is located in the northern part, at the coordinates 19° 32' north and 96° 55' west to a height of 1.460 meters above sea level. It limits to the north with Banderilla, Jilotepec and Naolinco, to the east with Actopan and Zapata, to the south with Coatepec and to the west with Tlalnahuacoyan. Its approximate distance of Mexico City by highway is of 350 Km. Its climate is moderated-humid-regular with a temperature average of 18°C; its annual pluvial precipitation average is of 1.509,1 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
- Xalapa (Capital)
- Puerto de Veracruz
- Port of Veracruz
- 102 km.
- Aeropuerto más cercano
- More nearby airport
- El Lencero (Xalapa, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
- Nearest cities
- Xalapa, Veracruz.

XALAPA



LAS DELICIAS DE LA CIUDAD DE LAS FLORES

THE DELIGHTS OF THE FLOWERS CITY

Xalapa nos recibió con la belleza de sus construcciones, con el calor de sus cocinas y sus calles empedradas que suben y bajan por toda la ciudad. Son incontables los sitios que puedes visitar aquí, en primer lugar se encuentra el Museo de Antropología de Xalapa, que atesora piezas de valor incalculable de tres grandes culturas prehispánicas que habitaron el estado de Veracruz: la totonaca, la huasteca y la olmeca. También es interesante conocer la arquitectura de su catedral y del palacio de gobierno, un edificio erigido en la segunda mitad del siglo XIX, construido de cantera rosa y cuya estructura y decorado es neoclásico.

Xalapa es uno de los lugares con más historia de Veracruz. Su ambiente universitario y un sinnúmero de actividades artísticas hacen de la capital del estado el centro cultural por tradición. Otra de las características de Xalapa son sus bellos jardines e invernaderos en los que se cultivan preciosas orquídeas, por lo que también es conocida como la "Ciudad de las flores".

Xalapa received us with the beauty of their constructions, with the heat of their kitchens and their steep streets that rise and descend around all the city. They are countless places that you can visit here, in the first place the Xalapa's Museum of Anthropology that has hoards pieces of incalculable value of three large pre-hispanic cultures that inhabited the state of Veracruz: the Totonaca, the Huasteca and the Olmec. Also it is interesting to know the architecture of its cathedral and the palace of government, a building erected in the second half the 19th century, built of quarry rose and whose structure and decorated is neoclassical.

Xalapa is one of the places with more history of Veracruz. Its university environment and its endless number of artistic activities make the capital of the state the cultural center by tradition. Another of the characteristics of Xalapa are the beautiful gardens and greenhouses in which are cultivated precious orchids, for which is also known like the "Flowers city".





EL CHILE CHIPOTLE ESPARCE SU AROMA

THE "CHIPOTLE" CHILLI SPREADS ITS FRAGRANCE

Uno de los platillos más famosos de la zona y de Xalapa es el chilpachole de pollo, es uno de los más deliciosos entre los innumerables platillos que se preparan con chile chipotle, la versión ahumada y seca del famoso chile jalapeño de la región. En las casas, en los puestos del mercado o en los restaurantes más lujosos es uno de los platillos más tradicionales y comunes en la ciudad, además de ser un guiso muy rico realmente que se puede disfrutar a cualquier hora del día.

Para elaborar el chilpachole se pone hervir el pollo con cebolla, sal, ajo, cilantro y verduras: ejote, elote y chayote. Cuando el pollo está cocido se retira el cilantro, la cebolla y el ajo. En otra cacerola se hierve chile chipotle y chile ancho con tomate y luego todo se licua con ajo y cebolla. Esta mezcla se incorpora al pollo, se deja hervir para que sazone y se agrega una rama de epazote. Finalmente se le agregan unas orejitas de masa y se dejan cocer en el caldo.

Es tradición que se sirvan en una cazuelita de barro y se acompañen con limón y cebolla. En ocasiones es plato fuerte aunque generalmente se come como sopa.

One of the most famous dishes of the zone and Xalapa is the "chilpachole" chicken, is one of the most delicious among the innumerable dishes that are prepared with "chipotle" chilli, this is the smoky version of the famous jalapeno pepper. In the houses, in the stands of the market or in the most luxurious restaurants is one of the most common and traditional dishes in the city, besides of being a very tasty casserole that you can enjoy to any hour of the day.

To prepare the "chilpachole", the chicken is left to boil with onion, salt, garlic, coriander and vegetables: green bean, corn and mirliton. When the chicken is stew withdraws the coriander, the onion and the garlic. In another pan boils "chipotle" and "ancho" chilli with tomato and blend with garlic and onion. This mixture is incorporated to the chicken, left to boil for seasoning, a branch of "epazote" is added. Finally add some corn dough "orejitas" and left them to cook in the broth.

It is tradition that is served in a clay pansauce and they be accompanied with lemon and onion. Sometimes serves as a main dish, but it is usually eaten like soup.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Pollo relleno con salsa de huitlacoche / Stuffed Chicken with sauce of huitlacoche

Filete de pechuga de pollo relleno de chile poblano, huitlacoche y champiñones, bañado con salsa de huitlacoche y envuelto en papel aluminio.

Stuffed breast chicken fillet of "poblano" chilli, "huitlacoche" and mushrooms, bathed with "huitlacoche" sauce and wrapped in role aluminum.

2) Queso jalapeño / Cheese jalapeno pepper

Típico queso asado en la plancha y cubierto con cebollas y rajas sofridas. Se le agrega un poco de sal, pimienta y el jugo de un limón.

Typical roasted cheese on the plate and covered with onions and browned slices added with little salt, pepper and the juice of a lemon.

3) Mole verde / Green "mole"

Tradicional platillo elaborado con pollo cocinado en una salsa de: acuyo, pepitas tostadas, espinaca, lechuga, cilantro, cebolla, tomate verde, chile jalapeño y ajo.

Chicken cooked in a sauce of: "acuyo", toasted seeds, spinach, lettuce, coriander, onion, green tomato, "jalapeño" chilli and garlic.

ENTRE ENCURTIDOS Y JAMONCILLOS

BETWEEN PICKLES AND JAMONCILLOS

El emblema y símbolo tradicional seguramente es el chile en escabeche. Su método de preparación con vinagre se sabe que se originó en medio oriente, incluso aparece mencionado en los relatos de Las mil y una noches. Llegó a México con los españoles y en Xalapa encontró un lugar exclusivo por la producción de chiles verdes (jalapeños) que se producen en la zona. Ha sido tan ampliamente reconocido este delicioso guiso que actualmente la gente de otros sitios llama "chiles jalapeños" no sólo al chile en si, sino a los preparados en escabeche.

También son populares los dulces de jamoncillo y pasta de cacahuete que se elaboran con formas de diferentes animales. Son elaborados artesanalmente por manos diestras y se cree que su origen es conventual. Asimismo, si recorres las calles de Xalapa, seguramente encontrarás en alguna esquina a señoras con su canasta ofreciendo sopes de maíz blanco o morado, rellenos de haba o frijol que son realmente deliciosos. El queso fresco de cabra es otro de los productos típicos de la zona y lo preparan asado en el comal.

The emblem and traditional symbol of course is the pickled chilli. The method of preparation with vinegar is known that was originated in middle east, even appears mentioned in the stories of *The Thousand and One Nights*. It arrived at Mexico with the Spaniards and in Xalapa found an exclusive place by the production of green chilli (jalapeno peppers) that are cultivated in the zone. So extensively it has been recognized this delicious casserole that at present the people of other places calls "chiles jalapeños" not only to the chilli itself, but to those prepared in pickling.

Also are popular the candies of "jamoncillo" (cream candy) and paste of peanut that are made with forms of different animals. They are elaborated by skilled hands and is believed that their origin was in the convents. Likewise, if you travel through the Xalapa streets, surely will find in some corner to ladies with a "canasta" with "sopes", white or purple corn, filled of bean or broad bean that are really delicious. The fresh goat cheese is another of the typical products of the zone and it is prepared roast in the griddle.



Se localiza en la zona montañosa central del Estado, en las coordenadas 19° 27' latitud norte y 96° 58' longitud oeste, a una altura de 1200 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Acajete, Tlalnehuayocan, Xalapa y Jalcomulco; al este con Emiliano Zapata; al sur con Jalcomulco, Tlaltetela, Teocelo y Xico; y al oeste con Xico y Perote. Su distancia aproximada por carretera a la capital del estado es de 10 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 19.2 °C; su precipitación pluvial media anual es de 1 mil 926 mm.

It is located in the central mountainous zone of the state, at the coordinates 19° 27' north and 96° 58' west, to a height of 1200 meters over the sea level. It limits to the north with Acajete, Tlalnehuayocan, Xalapa and Jalcomulco; to the east with Emiliano Zapata; to the south with Jalcomulco, Tlaltetela, Teocelo and Xico, to the west with Xico and Perote. The approximate distance by highway to the capital of the state is of 10 Km. Its climate is tempered and humid with an average temperature of 19,2 °C; its annual pluvial precipitation average is of 1 thousand 926 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
8 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
112 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
El Lencero (Xalapa, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Xalapa, Veracruz.

COATEPEC

Cuando llegamos a Coatepec descansamos en su parque, admiramos su quiosco y disfrutamos la fresca brisa de su agradable clima. Los hermosos paisajes de este lugar y la armonía de sus construcciones le valieron para ser nombrado Pueblo Mágico. En este sitio debes visitar la parroquia, construida a finales del siglo XVII y dedicada a San Jerónimo. Entre las bellezas naturales se deben mencionar sus arroyos, como el Hueyapan y el Pixquiac, que recorren sus tierras y alimentan el Río de los Pescados, también conocido como La Antigua.

Se debe reconocer que resultan más impresionantes las orquídeas que aquí se reproducen y que puedes admirar en el parque central, sembradas en los árboles y en los jardines de las casas. Coatepec cuenta con criaderos de trucha, por lo que esta especie la podrás encontrar en todos los restaurantes del lugar y en múltiples preparaciones.

When we arrive to Coatepec we rest in its park, we admire the "kiosko" and enjoy the fresh breeze of its pleasant weather. The beautiful landscapes of this place and the harmony of the constructions were worth for to be named Magical Town. In this place you should visit the parish, built to ends of the 17th century and dedicated to San Jerónimo. Among the natural beauties the streams should be mentioned, like the Hueyapan and the Pixquiac that travel through their lands and feed the Pescados river, also known as La Antigua.

It must be admitted that the orchids that here grow are very impressive and you can admire them in the central park, sown around the trees and in the front yards of the houses. Coatepec counts with trout's hatcheries, so you will be able to find this fish in all the restaurants around the city and in multiple presentations.



LA TIERRA DEL CAFÉ THE LAND OF THE COFFEE





LA PRESENCIA DE LA ALMENDRA DA EL TOQUE DISTINTIVO

Entre las innumerables delicias que puedes encontrar en Coatepec destaca la lengua almendrada, un platillo elaborado con lengua de res cocida con sal, laurel, tomillo, orégano y cebolla. Se sirve cubierta de una deliciosa salsa hecha con almendra, tomate, cebolla, ajo, canela, ajonjolí y pimienta; también se le agrega un poco de nata y de caldo en el que se coció la lengua. Sin lugar a dudas se trata de uno de los guisos más sabrosos que puedes encontrar en Coatepec. Se suele servir acompañada de una porción de arroz blanco cocido, la combinación perfecta para este platillo.

Among the innumerable delights that you can find in Coatepec stands out the almond tongue, a dish made with stew beef tongue cooked with salt, bay leaf, thyme, oregano and onion. It is served with a delicious sauce made with almond, tomato, onion, garlic, cinnamon, sesame and pepper covering it; also is added a touch of milk skin and broth from the tongue hat was cooked. Certainly this is one of the tastiest casseroles than you can find in Coatepec. It is usually served with a stew white rice portion, the perfect combination for this dish.

THE ALMOND PRESENCE GIVES IT THE DISTINCTIVE ACCENT



Son varios los platillos tradicionales que puedes encontrar en este lugar, como queso en acuyo, delicia que puedes disfrutar con el aroma y sabor de una de las hierbas más utilizadas en todo el estado de Veracruz. También se deben mencionar las patitas en escabeche, unas apetecibles manitas de cerdo preparadas con vinagre blanco, especias y chile jalapeño, un verdadero gusto al paladar. Asimismo, podrás disfrutar del chilatole de elote, un caldo elaborado con chiles secos: ancho, chipotle y guajillo, epazote y un poco de queso de cabra que le da un toque único.



1



2

PAISAJES CON AROMA A CAFÉ

LANDSCAPES WITH THE COFFEE SMELL

Probablemente lo más conocido de este municipio es su abundante producción cafetalera de gran calidad. Se sabe que a principios del siglo diecinueve se trajo la semilla del café arábigo a este sitio. El clima y la altura de la región han hecho que su sabor y aroma sean de los mejores en el país. Con el café se elabora una gran cantidad de productos como galletas, panqués, crema, bombones, licor, artesanías, dulces, extracto, helado, pasteles, entre muchos otros. Sin lugar a dudas, es un lugar bello y mágico que debes visitar para disfrutar de los paisajes y delicias que hay aquí. Otro de los productos que también se elabora en este lugar y que es ampliamente reconocido en la región y el país es la miel de abeja, que se industrializa y comercializa en Coatepec, Xico, Huatusco y Coscomatepec, y también se mantiene la arraigada tradición de una variada y rica panadería elaborada en hornos de leña.

Probably the best-known thing of this municipality is the abundant coffee production of great quality. It is known that at the beginning of nineteenth-century the seed of the arabic coffee was brought to this place. The climate and the height of the region have done that their flavor and fragrance become in one of the best in the country. With coffee it people prepare a large quantity of products as crackers, pancakes, cream, marshmallows, liquor, crafts, sweet, extract, ice cream, cakes, and many others. Without place to doubts, is a magical and beautiful place that you should visit to enjoy the landscapes and delights that are here. Another of the products that also devises in this place and that is extensively recognized in the area and the country is the bee honey, that is industrialized and commercialize in Coatepec, Xico, Huatusco and Coscomatepec, and also is maintained an established tradition of a diversity and rich bakery elaborated in wood-fired ovens.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION

1) Chilatole de elote /
Chilatole of corn

Caldo preparado con elote hervido cocinado con una salsa de chile ancho, guajillo y chipotle, aromatizado con epazote y acompañado con queso fresco. Broth prepared with corncob cooked with a sauce of "ancho", "guajillo" and "chipotle" chilli, "epazote" and accompanied with fresh cheese.

2) Trucha almadrada /
Almond trout

Trucha entera marinada con ajo molido, bañada en una salsa de almendras, crema y leche, envuelta en papel aluminio y cocinada a la plancha. Entire trout marinated with shattered garlic, bathed in a sauce of almonds, cream and milk, wrapped in role aluminum and cooked to the plate.

3) Queso al acuyo /
Cheese to the acuyo

Queso de cabra asado a la plancha con cebolla fileteada, envuelto en acuyo y servido con guacamole, frijoles refritos y pico de gallo (cebolla, tomate y chile jalapeño). Cheese of roasted goat to the plate with onion filleted, wrapped in "acuyo" and served with guacamole, refried beans and "pico de gallo" (onion, tomato and jalapeno pepper).

4) Patitas en escabeche /
Ducklings in pickling

Patitas de cerdo preparadas con vinagre blanco, especias y chile jalapeño, un gusto al paladar. Legs of pork prepared with white vinegar, spices and jalapeno pepper, a tasty flavor to the palate.



3

Many are the traditional dishes that you can find in this place, like cheese in "acuyo", delight that you can enjoy with the fragrance and flavor of one of the most utilized herbs in whole state of Veracruz. Also should be mentioned the pickled "patitas", an tempting pig's hoofs prepared with white vinegar, spices and jalapeno pepper, a true flavor to the palate. As well you will be able to enjoy the corncob "chilatole", a broth made with dry chillis: "ancho", "chipotle" and "guajillo", "epazote" and a bit goat cheese that gives it a unique touch.



4



Se encuentra ubicado en la zona centro del Estado, en las coordenadas 19° 25' latitud norte y 97° 01' longitud oeste a una altura de 1,320 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Coatepec, al sur con Ayahualulco y Perote al Oeste. Distancia aproximada de la cabecera municipal al sur de la capital del Estado, por carretera es de 15 Km. Su clima es templado-húmedo con una temperatura promedio de 19°C; su precipitación pluvial media anual es de 1,750 mm.

It is located in the central zone of the State, at the coordinates 19° 25' north and 97° 01' west to a height of 1.320 meters above the sea level. It borders to the north with Coatepec, to the south with Ayahualulco and Perote to the West. Approximate distance of the municipal head to the south of the capital of the State, by highway is 15 Km. Its climate is tempered with an average temperature of 19°C; its annual pluvial precipitation average is of 1.750 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
35 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
137 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
El Lencero (Xalapa, Veracruz)
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Xalapa, Veracruz

XICO



MI MERO MOLE CON UN VERDE

MY REAL "MOLE" WITH A "VERDE"

La arquitectura de Xico, sus casas y las calles empedradas, las incontables iglesias antiguas que hay en los diferentes barrios, sus tradiciones festivas y el arraigo de sus guisos hacen de este lugar un sitio que debes conocer y disfrutar obligadamente. En Xico visitamos una de las haciendas con más historia de la localidad, en sus habitaciones pudimos contemplar objetos de uso cotidiano del siglo diecinueve, una cocina tradicional de la época y en el jardín los bellos paisajes que desde ahí se pueden admirar.

Una de las construcciones más bellas e impresionantes que debes visitar en este lugar es la iglesia de Santa María Magdalena, la cual posee fragmentos que datan del siglo XVI y que recibe una gran devoción por parte de los habitantes de Xico. Para esa ocasión la ciudad se viste con arcos de flores, alfombras de aserrín y toros por las calles, que son el principal atractivo de la xiqueñada, la cual se lleva a cabo durante el mes de julio. También tienes que conocer sus hermosas cascadas, como la de Texolo, en donde puedes contemplar su impresionante caída de agua y caminar entre las plantaciones cafetaleras. Además, pudimos ver recetas realmente tradicionales, pues nos mostraron un recetario escrito a mano por una mujer del siglo XIX. Las leyendas también abundan en Xico y en las casas se narran historias de aparecidos y muertes.

The Xico architecture, their houses, the paved streets and the countless old churches that there are in the different neighborhoods, their festive traditions and the roots of their casseroles do of this place a place that you should know and enjoy it. In Xico we visit one of the estates with more history of the locality, in their rooms we could contemplate objects of nineteenth-century routine use, a traditional kitchen of the epoch and from the garden the beautiful landscapes you can admire.

One of the most beautiful and impressive constructions that you should visit in this place is the church of Santa Maria Magdalena, which possesses fragments that date from the XVI century and that receives a great devotion on the part of the inhabitants of Xico. For that occasion you can see the city full of arches of flowers, carpets of sawdust and bulls along the streets, that are the main attraction of the "xiqueñada", which it is carries out during the month of July. Also you have to know its beautiful waterfalls, as that of Texolo, where can contemplate its impressive waterfall and to walk among the coffee plantations. Besides, we could see really traditional recipes, therefore they showed us a recipe book written by hand by a woman of the 19th century. The legends also abound in Xico and in the houses stories about of appeared and deaths.





LOS INGREDIENTES DEL FAMOSO MOLE XIQUEÑO

THE INGREDIENTS OF THE FAMOUS "MOLE XIQUEÑO"

En Xico los condimentos, las sabrosas salsas y la afamada pasta de mole siguen manteniendo vigente el uso del metate y el molcajete. También son muy populares la gran variedad de pastas hechas de chile seco, pipián o cacahuate, todas ellas de exquisito sabor casero y base de innumerables platillos, pero si sabor más tradicional y típico es lo que buscas, sin lugar a dudas debes probar el mole xiqueño, una delicia del lugar.

Para elaborar este platillo se utilizan varios ingredientes que deberán freírse y molerse, uno por uno, en un molino de mano. Este mole incluye chile mulato, chile pasilla, chile guajillo, pasitas hervidas, totopos de maíz, almendras hervidas, cacahuate, avellana tostada, semilla de calabaza, chocolate, canela, plátano macho, ajonjolí, ciruela pasa y anís. Para dar los últimos toques de sabor se utiliza consomé de pollo, sal y azúcar al gusto y un poco de comino. Se trata de uno de los platos más ricos de todo Veracruz y es especialmente bello a la vista.

In Xico the seasonings, the tasty sauces and the made famous paste of "mole" they continue maintaining in force the use of the grinding stone and the mortar. Also they are very popular the great variety of done pastes of dry chilli, "pipián" or peanut, all they of exquisite homemade flavor and base of innumerable dishes, but if typical and more traditional flavor is what you seek, without place to doubts you should try the "mole xiqueño", a delight of the place.

To prepare this dish various ingredients must be fried and to be ground, one by one, in a hand mill. This "mole" includes "mulatto" chilli, "pasilla" chilli, "guajillo" chilli, boiled raisins, crispy corn tortillas, boiled almonds, peanut, countersinks toast, pumpkin seed, chocolate, cinnamon, "macho" banana, sesame, prune and anise. To give the last accent of flavor chicken consommé is used, salt and sugar to the flavor and a little farthing. This is one of the most tasties dishes of all Veracruz and is especially beautiful to the sight.





Café orgánico, miel artesanal y paisajes inigualables conforman la naturaleza de Xico. En este ambiente, uno de los platos que es toda una tradición es el xonequi, que también es el nombre de la hierba con la que se elabora, esta hoja es muy utilizada en la región. Para comenzar se hierven las hojas y cuando ya están cocidas se les agrega frijoles previamente cocidos. Finalmente se le incorporan unas bolitas de masa, se dejan cocer en el agua y el platillo está listo. Debes venir a Xico, para sorprender con su belleza arquitectónica y culinaria.

Ahora que si de licores se trata, debes probar dos muy ricos y tradicionales del lugar, la famosa mora, hecha con zarzamora silvestre, y el digestivo verde, una mezcla de hierbas con agradable sabor y olor anisado. Ambos son originarios de este lugar, donde la mayoría de la población los elabora y vende. La niebla del lugar, el aroma verde de sus praderas y la brisa que corre entre sus cascadas crean el ambiente ideal para que disfrutes de sus deliciosos platillos con sabor a tradición.

EL SABOR TRADICIONAL DE SUS LICORES

THE TRADITIONAL FLAVOR OF ITS LIQUORS



Organic coffee, craft honey and in equable landscapes conform the nature of Xico. In this environment, one of the dishes that is all a tradition is the “xonequi” (also called chonegui), that is the name of the herb they use to prepare it, this leaf is used frequently in the region. To start, boil the leaves and when they are already cooked add the beans previously stews. Finally are incorporated some pellets of corn dough, left to cook in the water and the dishes is ready. You should come to Xico to surprise yourself with its culinary and architectural beauty.



Now, if liquors are what you are researching, you should try two very delicious and traditional from the place, the famous “morita” made of wild blackberry, and the digestive “verde”, a mixture of herbs with pleasant flavor and anise smell. Both are native of this place, where the majority of the population made and sells them. The fog of the place, the green fragrance of its meadows and the breeze that runs between its waterfalls create the ideal environment for the enjoyments of its delicious dishes with traditional flavor.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Chiles rellenos / Stuffed chilli

Deliciosos chiles jalapeños capeados y rellenos de un sofrito compuesto por tomate, cebolla, pasitas, almendras, aceitunas y alcaparras. Delicious jalapeno peppers weathered and filled with a browned composed by tomato, onion, raisins, almonds, olives and capers.

2) Pollo a la naranja / Chicken orange

Pollo sofrido en margarina y cocinado en jugo de naranja, licor de naranja y un poco de harina de trigo. Chicken browned in margarine and cooked in orange juice, orange liquor and a little wheatmeal.

3) Brujitas

Tortitas de masa fritas y rellenas de una mezcla molida de frijoles refritos y hoja de aguacatillo. Pancakes of fried corn dough and filled with a shattered mixture of refried beans and “aguacatillo” leaves.

4) Barbacoa de pollo / Chicken Barbecue

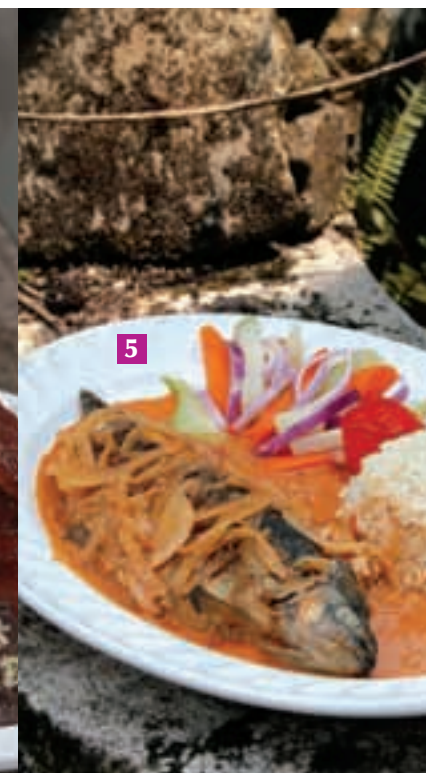
Pollo marinado con ajo, cebolla y pimienta, sofrido y bañado en salsa de chile guajillo. Chicken marinated with garlic, onion and pepper, browned and bathed in sauce of “guajillo” chilli.

5) Trucha enchipotlada / “Enchipotlada” trout

Trucha entera salpimentada y sofrida. Se le agrega una salsa de chile chipotle, ajo y cebolla y se cocina a la plancha envuelta en papel aluminio. Entire trout seasoned and browned. It is added a sauce of “chipotle” chilli, garlic and onion and cooks to the plate wrapped in role aluminum.

6) Pollo en pipián / “Pipián” chicken

Pollo cocinado en una salsa sofrida de chile chipotle, semilla de calabaza, tomate, ajo, cebolla y caldo de pollo, aromatizado con una rama de epazote y servido con arroz blanco cocido. Chicken cooked in a sauce browned of “chipotle” chilli, pumpkin seed, tomato, garlic, onion and chicken consommé, with an “epazote” branch and served with white stew rice.





Se encuentra ubicado en la zona centro montañosa del Estado, en las estribaciones de la Sierra de Chiconquiaco, en las coordenadas 19° 39' latitud norte y 96° 52' longitud oeste, a una altura de 1,540 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Miahuatlán, al noreste con Acatlán, al este con Tepetlán, al sureste con Alto Lucero, al sur con Actopan, Xalapa y Jilotepec, al oeste con Coacoatzintla, al noroeste con Tonayán. Su distancia aproximada al norte de la cabecera municipal, por carretera es de 30 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 16° C; su precipitación pluvial media anual es de 1,639.7 mm.

It is located in the mountainous center zone of the state, in the foothills of the Sierra de Chiconquiaco, at the coordinates 19° 39' north and 96° 52' west, to a height of 1,540 meters above the sea level. It limits to the north with Miahuatlán, to the northeast with Acatlán, to the east with Tepetlán, to the southeast with Alto Lucero, to the south with Actopan, Xalapa and Jilotepec, to the west with Coacoatzintla, to the northwest with Tonayán. Its approximate distance to the north of the municipal head, by highway is of 30 Km. Its climate is tempered with an average temperature of 16° C; its annual pluvial precipitation average is of 1,639,7 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
26 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
128 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
El Lencero (Xalapa, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Xalapa, Veracruz.

NAOLINCO

El caserío de Naolinco con sus techos de teja y un sinnúmero de restaurantes acondicionados en grandes casonas coloniales de principio de siglo, hacen de este municipio un lugar sumamente atractivo e interesante para los viajeros que gustan de una buena mesa y una atmósfera relajada. Esta población totonaca es de las más tradicionales en la región de las montañas, uno de los lugares más bellos e históricos que debes conocer. En este lugar puedes visitar uno de los templos más hermosos y antiguos de todo Veracruz, la capilla de Nuestra Señora del Rosario, cuya construcción inició en el siglo XVI y fue terminada en 1798. Actualmente forma parte del templo parroquial. En el centro de la población se encuentra el parque y, en él, el quiosco, bello ejemplo de la arquitectura del siglo XIX de Veracruz.

Existen muchos lugares naturales de gran belleza como las cascadas de Naolinco, un lugar en el que puedes admirar los paisajes poblados de barrancas, cerros y pequeños valles. Este municipio también cuenta con una porción del llamado bosque de niebla, un complejo natural ecológico. Entre los cultivos más importantes de la zona se encuentra el café, ampliamente reconocido en la zona y en Veracruz, sin embargo, probablemente lo que más se conozca de este lugar sea su producción de chile verde (jalapeño) con el que se elaboran innumerables platillos y su gran producción de artículos de piel y cuero que compran visitantes de todo el país.



The settlement of Naolinco with their tile roofs and an endless number of restaurants conditioned in huge colonial houses from the beginning of the century, make this municipality an extremely attractive and interesting place for the travellers that like a good table and a relaxed atmosphere. This Totonaca town is one of the most traditional in the mountains region, one of the most beautiful and historic places that you should know. In this place you can visit one of the oldest and most beautiful temples of all Veracruz, the chapel of Señora del Rosario, whose construction start in the XVI century and was finished in 1798. Today is part of the parochial temple. In the middle of the town you will find the park, and in it, the kiosk, a beautiful example of the architecture of the 19th century of Veracruz.

Many natural places of great beauty exist, like the waterfalls of Naolinco, a place where you can admire the landscapes populated of gullies, hills and small valleys. This municipality also counts with a portion of the called fog forest, an ecological natural complex. Among the most important cultivations of the zone the coffee stands out, extensively recognized in the zone and in Veracruz, nevertheless, probably this place is better known because their production of jalapeno pepper, with this pepper many dishes are created, as well of their large production of leather articles that the visitors from all the country buy.

CHIPOTLES EN LA MESA Y CUEROS EN LA CALLE CHIPOTLES ON THE TABLE AND LEATHER ON THE STREETS





Muchas veces las personas no saben que un mismo chile es nombrado de diferentes maneras dependiendo de si se encuentra fresco o seco. Por ejemplo, el chile poblano, famoso por los tradicionales chiles en nogada, cuando se deshidratada es conocido como chile ancho o chiliancho. Lo mismo ocurre con el chile jalapeño, en su etapa verde se utiliza para hacerse en escabeche o elaborar salsas, entre muchos otros usos, pero una vez seco y luego de un proceso de ahumado se le conoce como el delicioso chipotle (del náhuatl, "poc̄tli", que significa humo).

Many times the people do not know that the same chilli is named in different ways depending on if it is found fresh or dry. For example, the "poblano" chilli, famous for the traditional chillis in "nogada", when it have been dehydrated is known like "ancho" chilli or "chiliancho". The same thing occurs with the jalapeno pepper, in its green phase is utilized to be made it in pickling or to prepare sauces, among many other uses, but once dry and after a smoked process is known like the delicious "chipotle" (from the Nahuatl, "poc̄tli", that means smoke).

NAOLINCO, EL HOGAR DEL CHIPOTLE NAOLINCO, THE "CHIPOTLE" HOME

En Naolinco no sólo se elaboran chipotles de gran calidad, ampliamente reconocidos en la región, sino que con ellos se prepara una de las delicias más grandes: los chiles chipotles rellenos. Este riquísimo platillo se elabora con un picadillo dulce de pasas, aceitunas, alcaparras, pollo, plátano macho, jitomate y azúcar. Los chiles se cuecen, se rellenan con la mezcla anterior y se capean. Puedes disfrutar de ellos con un poco de arroz rojo y frijoles refritos, una verdadera sorpresa para el paladar, pues conjuga lo picosito con el dulce y lo salado, algo que no debes dejar de probar.

In Naolinco do not only they prepare "chipotles" of great quality, extensively recognized in the region, but with them are prepared one of the largest delights: the stuffed "chipotles" chilli. This delicious dish is made with a sweet hash of raisins, olives, capers, chicken, "macho" banana, tomato and sugar. The chillis are cooked, they are filled with the previous mixture and then are covered with fried egg. You can enjoy this with a little red rice and refried beans, a true surprise for the palate, therefore conjugates it spicy with the candy and the salted, something that should not stop tasting.





DEL BARRO DE LA COCINA AL BARRO DE LA MESA

FROM THE CLAY OF THE KITCHEN TO THE CLAY OF THE TABLE

Si quieres deleitarte con los sabores de Naolinco, definitivamente debes probar el surtido naolinqueño, una combinación muy sabrosa. En este plato se conjugan carne enchilada, chorizo, cecina, un delicioso chile chipotle relleno, frijoles refritos y una ensalada de nopales con queso fresco y cebolla. Éste es uno de los platillos que te dejará complacido con sus sabores.

Otro de los guisos que se preparan aquí es el escabeche de cáscaras de chicharrón, es decir, se utiliza las “cáscaras” del chicharrón, no la “carnita” o “pancita”. Este delicioso platillo se elabora con zanahorias, cebolla y chile cera en rodajas (también llamado manzano), se le agregan hojas de laurel para dar sabor y aroma y un poco de orégano y vinagre. Se suele acompañar con tortillas y a veces con arroz o frijoles.

If you want to be delighted with the flavours of Naolinco, finally you should try the “naolinqueño” assortment, a very tasty combination. In this dish they conjugate spicy meat, sausage, cecina, a delicious stuffed “chipotle” chilli, refried beans and a salad of nopal with fresh cheese and onion. This is one of the dishes that will leave you pleased with their flavors.

Another of the casseroles that are prepared here is the pickle of shells of pork rind, better explained, is utilized the “shells” of the pork rind, not the meat or the paunch. This delicious dish is made with carrots, onion and wax chilli in slices (also called “manzano”), adding bay leaves to give flavour and scent and a little oregano and vinegar. It is used to accompanying with tortillas and at times with rice or beans.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

A) Cáscaras de chicharrón / Shells of chicharrón

Platillo elaborado con las “cáscaras” del chicharrón, zanahorias, cebolla y chile manzano. Se le agregan hojas de laurel y un poco de orégano y vinagre.

Dish made with the “shells” of the pork rind, carrots, onion and wax chilli. Bay leaves and a little oregano and vinegar are added.

B) Cerdo en chileprietto / Pork in “chileprietto”

Costilla de cerdo sazonada en salsa de chipotle, acompañada de arroz rojo.

Pork chop seasoned in sauce of chipotle, accompanied by red rice.

C) Chilatole de pollo / Chicken “chilatole”

Un delicioso pollo cocinado con salsa de chile ancho y chile seco, con elote rebanado y orejitas de masa.

A delicious chicken cooked with sauce of “ancho” chilli and dry chilli, with corn and corn dough “orejitas”.

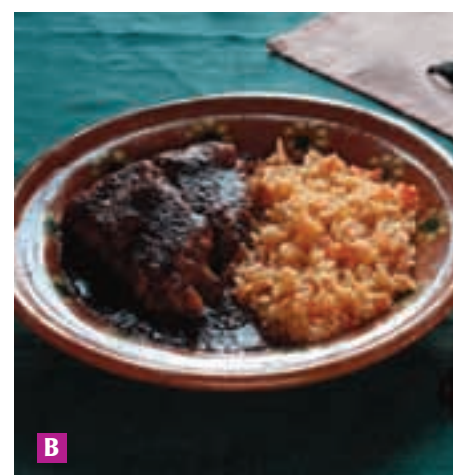
D) Surtido naolinqueño / Dish naolinqueño

Carne enchilada, chorizo, cecina, chile chipotle relleno, frijoles refritos y una ensalada de nopales con queso fresco y cebolla.

Enchilada meat, sausage, jerky, “chipotle” chilli, refried beans and a salad of prickly pears with fresh cheese and onion.



A



B

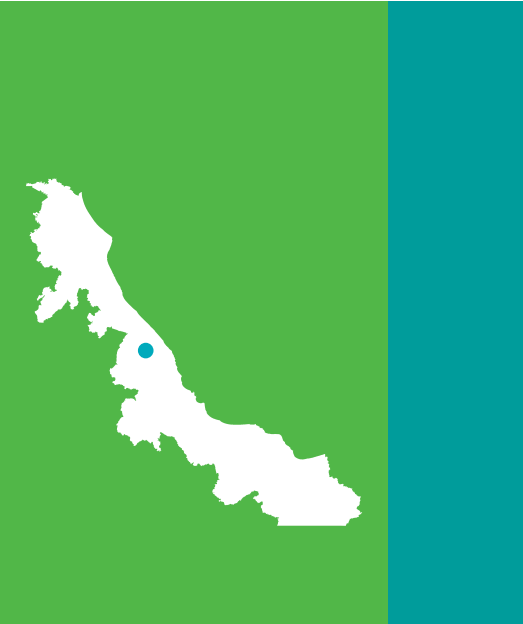


C



D

Constitucional del Estado de Veracruz el E. Febrero A. Dehesa la N. Legislatura alongó la rebatida
 o No. 28 de fecha 5 de sept. de 1910 cuyos efectos entran en vigor el día 15 del mismo mes y año. M
 de y 50 50 S longitud oeste de la Capital de la República, la altura sobre el nivel del mar es de 410
 distancia y 385 Km. a la C. de México.
 Nahuatl quiere decir Lugar de Venados o Mazatl: Venado y llan: Lugar, en memoria de una
 tierro es decir un poro. Naca-Laquimit "Corazón abierto Nacaquinia: Lugar de glotonas quinim
 na pequeña aldea en época remota donde vivía con sus padres la hermosa Xalapa (en
 nilla). Princesa de sangre real totonaca. Pero cierto día, apareció por allí Miltajal
 on de conquista imponía sus armas a toda la comarca para hacer meritos al favor de sus prona
 rosa mujer, quedó prendado de ella y suspendió las hostilidades. Nuevas incursiones emprendió por
 e sus súbditos, hizo para conquistar el alma amorosa de la tierra y de la divina mujer, sin embargo en una
 nte. Al saberlo la joven princesa derrama un llanto permanente tan abundante que formó un manantial
 rrio de pasión. Por eso se dice que quien toma una vez de estas aguas siempre regresará para



Se encuentra ubicado en la zona centro montañosa del estado, en las coordenadas 19° 56' latitud norte y 96° 51' longitud oeste, a una altura de 300 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Nautla, al este con Yecuatla y Colipa, al sur con Chiconquiaco y Landero y Coss, al suroeste con Tenochtitlán, con Altotonga y Atzalán al Oeste, al noroeste con Martínez de la Torre. Su clima es cálido-húmedo-regular con una temperatura promedio de 22.7° C; su precipitación pluvial media anual es de 2,036.4 mm.

It is located in the mountainous center zone of the state, at the coordinates 19° 56' north and 96° 51' west, to a height of 300 meters above sea level. It limits to the north with Nautla, to the east with Yecuatla and Colipa, to the south with Chiconquiaco and Landero and Coss, to the southwest with Tenochtitlán, with Altotonga and Atzalán to the west, to the northwest with Martínez de la Torre. Its climate is tempered with an average temperature of 22,7° C; its annual pluvial precipitation average is of 2.036,4 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:
Xalapa (Capital) Xalapa (Capital) 70 km.
Puerto de Veracruz Port of Veracruz 172 km.
Aeropuerto más cercano More nearby airport El Lencero (Xalapa, Veracruz).
Ciudades urbanizadas y con servicios Nearest cities Xalapa, Veracruz.

MISANTLA

El municipio de Misantla es una espléndida sorpresa cuando viajas por la región de las montañas. Te recomendamos hacer un recorrido por su centro histórico, iniciando en su remodelado parque principal que se encuentra frente al palacio del ayuntamiento, una verdadera joya colonial. Después puedes caminar hacia el Parque de Los Ídolos para posteriormente llegar al popular pocito de Nacaquinia, en donde es tradición beber agua. Mientras avanzamos, vienen a la mente las hermosas notas musicales de las inolvidables canciones de los hermanos Martínez Gil (Pablo y Carlos), dos de los compositores e intérpretes de boleros más famosos del país que son nativos de esta ciudad donde hoy se les rinde homenaje con un monumento.



Continuamos en dirección a la Casa de Artesanías y en el trayecto nos detuvimos a probar los típicos cachinchines tostados que al atardecer salen a ofrecer los jóvenes del lugar, provistos de unas canastas. Estos frutos tienen un sabor avellanado con tonos dulces y amargos, que bien vale la pena paladear. Una belleza arquitectónica de principios del siglo XX es esta Casa de Artesanías, donde cobran vida el son jarocho y los finos bordados misantecos tradicionales de este lugar, además de la sala que alberga piezas arqueológicas totonacas encontradas en las zonas de Paxil y Los Ídolos, donde puedes apreciar estructuras totonacas. Entre las bellezas arquitectónicas que debes visitar se encuentra el templo de la Virgen de la Asunción, construido a finales del siglo XVI y principios del XVII.

The municipality of Misantla is a splendid surprise when you travel through the region of the mountains. We recommend you to visit its historic center, starting from its remodeled central park that is found set against the City Hall building, a true colonial jewel. Later you can walk toward the Ídolos park to subsequently arrive at the popular well of Nacaquinia, where is a tradition to drink water. While we continue, comes to the mind the beautiful musical notes of the unforgettable songs of the Martínez Gil brothers (Pablo and Carlos), two of the most famous composers and interpreters of boleros of the country that were borned here, where today pay homage with a monument.

We continue in direction to the House of Crafts and in the way we stopped to taste the typical toasted "cachinchines" that are offered by young people from the place during the afternoon, provided with some baskets. These fruits have a flavor of hazelnut with bitter and sweet tones, that well is worth to palate. An architectural beauty of beginnings of the 20th century is the House of Crafts, where it takes life the "son jarocho" and the fine embroidered "misantecos" traditional of this place, plus the room that harbors archeological "tonacas" pieces found in the zones of Paxil and Los Ídolos, where you can appreciate structures "tonacas". Among the architectural beauties that you should visit is the temple of the Virgen de la Asunción built to ends of the century XVI and principles of the XVII.

PARA LA SED, AGUA DEL POCITO DE NACAQUINIA —FOR THE THIRST, WATER OF THE WELL OF NACAQUINIA





AGUA DE CAPULÍN CAPULIN WATER

THE "CHILTEPÍN", PRE-HISPANIC FLAVOR THAT MESMERIZE

The "otonaca" flavors can be appreciated clearly in Misantla, here the "papatla" leaves (a plant extensively used in the region), the pumpkin seeds and the "chiltepín" chilli are mixed. Many of the dishes that here are prepared follow the traditional recipes that have been prepared by generations, even is believed that some of them are from pre-hispanic origin because utilize elements that were found since that epoch, as the case of the "chiltepín" chicken, therefore if we change this bird by turkey we will have a clearly elaborate casserole with all native ingredients of America.

To prepare this delight is utilized the "chiltepín" chilli, also known as "piquín" in other regions. This tiny variety of spice is utilized in innumerable casseroles of the Totonacapan region, its flavor is very intense and is utilized so much fresh as dry. In this dish is used already dehydrated, it is mixed with toasted tomato and is added to the chicken that is already boiling with garlic, pepper and onion. It is finished to cook, is tested of salt and is served with the broth. It is used to accompanying with a delicious "capulín" water.

EL CHILTEPÍN, SABOR PREHISPÁNICO QUE EXTASIA

El sabor totonaca se puede apreciar claramente en Misantla, aquí se mezclan las hojas de papatla (una planta ampliamente utilizada en la región), las semillas de calabaza y el chile chiltepín. Muchos de los platillos que aquí se preparan siguen recetas tradicionales que se han preparado por generaciones, incluso se cree que algunas de ellas son de origen prehispánico pues utilizan elementos que se hallaban desde esa época, tal es el caso del pollo en chiltepín, pues si cambiamos esta ave por guajolote tendremos un guiso netamente elaborado con ingredientes originarios de América.

Para preparar esta delicia se utiliza el chile chiltepín, también conocido como piquín en otras regiones. Esta diminuta variedad de picante se utiliza en innumerables guisos de la región del Totonacapan, su sabor es muy intenso y se utiliza tanto fresco como seco. En este platillo se emplea deshidratado, se mezcla con tomate tostado y se agrega al pollo que está hirviendo con ajo, pimienta y cebolla. Se termina de cocer, se prueba de sal y se sirve con el caldito. Suele acompañarse con una deliciosa agua de capulín.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHERS FROM THE REGION

A) Empapatadas

Enchiladas elaboradas con diferentes salsas, acompañadas con tasajo y longaniza ahumada, envueltas en hojas de papatla o papata.

Enchiladas with different sauces, accompanied with jerky and smoked sausage, wrapped in papatla or papata leaves.

B) Atole agrio /Sour "atole"

Bebida preparada con masa que se ha dejado fermentar por algunas horas, se disuelve en agua y se endulza con piloncillo.

Beverage prepared with corn gruel that has left to ferment for some hours, is dissolved in water and is sweetened with powdered brown sugar.

C) Bolas de pipián / Balls of "pipián"

Delicias preparadas con semilla de calabaza tostada y molida en metate, mezclada con agua caliente y amasada.

Delights prepared with toast pumpkin seed and shattered in grinding stone, mixed with hot water and kneaded.

D) Huevos nevados / Snow-covered eggs

Postre elaborado con claras de huevo batidas, cocidas en leche caliente y con un toque de vainilla.

Dessert elaborated with egg yolks beaten, cooked in hot milk and with a vanilla touch.

EL DELICIOSO ACEITITO DEL PIPIÓN

THE DELICIOUS "PIPIÁN" OIL

Se cree que la palabra pipián proviene de una derivación de "pepita" el nombre dado por los españoles a las semillas del pepino y, por extensión, a todas aquellas semejantes en su forma. El caso de la calabaza es justamente éste, en su interior se hallan semillas verdes y pequeñas con las que se elaboran muchos guisos en Veracruz, como el mole de pipián (conocido también solamente como pipián), salsas a base de este ingrediente y, aquí en Misantla, las bolas de pipián. Estas delicias se preparan con las semillas de calabaza tostadas y molidas en metate, a esto se agrega un poco de agua caliente y se amasan hasta obtener el aceite y formar unas tortitas con la mezcla. Se suelen aromatizar con epazote y acompañarse con un delicioso atole agrio.

It is believed that the word "pipián" stems from a derivation of "pepita" the name given by the Spain colonizers to the cucumber seeds and, by extension, to all those similar in its form. The case of the pumpkin is exactly that, in their inside small and green seeds which are used to prepare many casseroles in Veracruz, like the "mole de pipián" (known also only as "pipián"), sauces based on this ingredient and, here in Misantla, the balls of "pipián". These delights are prepared with roasted pumpkin seeds and blended in "metate", to this a little hot water is added and they are kneaded until obtaining the oil and to form some pancakes looks with the mixture. They are used to scent them with "epazote" and to be accompanied with a delicious sour "atole".



También debes probar en tu visita los riquísimos huevos nevados, se trata de un postre muy típico del lugar que se prepara con claras de huevo batidas y pasadas unos instantes en leche caliente para cocerse y con un toque de vainilla, el ingrediente por excelencia de la vasta región del Totonacapan.

Also you should taste in your visit the delicious snow-capped eggs, is a matter of a very typical dessert of the place that is prepared with egg whites beaten and passed through hot milk for a seconds to be cooked and with a touch of vanilla, which is the ingredient by excellence of the vast region of the Totonacapan.

EL SABOR DE LA PAPATA

THE FLAVOR OF THE PAPATA

Otros de los deliciosos guisos que se preparan aquí son las empapatadas, unas enchiladas elaboradas con diferentes salsas y acompañadas con tasajo y longaniza ahumada. Este guiso se envuelve en hojas de papatla o papata, una planta regional, de este modo se conservan en buen estado, se aromatizan y no pierden su frescura. Nos contaron que este platillo solía usarse como almuerzo para llevarse al campo, pues los sembradores podían transportarlo fácilmente desde la casa hasta la parcela.

Other of the delicious casseroles that are prepared here are the "empapatadas", that are "enchiladas" elaborated with different sauces and accompanied with "tasajo" and smoked and spicy pork sausage. This casserole is wrapped in "papatla" leaves or also called "papata", a regional plant, in this way they are conserved in good condition; get scent and do not lose their coolness. They said that this dish was used as lunch meal to be carried to the field. Therefore the workers can transport it easily from the house to the field.





Se encuentra ubicado en la zona centro del estado en las coordenadas 19° 58' latitud norte y 97° 13' longitud oeste a una altura de 430 metros sobre el nivel del mar. Limita al noreste con Martínez de la Torre, al sureste con Atzacan, al sur con Jalacingo. Su distancia aproximada al noroeste de la capital del Estado, por carretera es de 135 Km. Su clima es cálido-húmedo-regular con una temperatura promedio de 18°C. Su precipitación pluvial media anual es de 1500 mm.

It is located in the central zone of the state at the coordinates 19° 58' north and 97° 13' west with 430 meters above sea level. It limits to the northeast with Martínez de la Torre, to the southeast with Atzacan, to the south with Jalacingo. Its approximate distance to the northwest of the capital of the State, by highway is of 135 Km. Its climate is hot-humid-regular with a temperature average of 18°C. Its annual pluvial precipitation average is of 1500mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
111 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
218 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajin (Poza Rica, Veracruz) y
Heriberto Jara Corona, (Veracruz,
Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Tlapacoyan, Veracruz.

TLAPACOYAN

UN CHILPOSO CON BOLAŞ DE PIPÍAN UN CHILPOSO WITH "PIPIAN" BALLS

La ciudad de Tlapacoyan es conocida por el carácter festivo y amable de su gente. Éste es uno de los lugares con mayor tradición y en él existió una ciudad totonaca muy importante que durante la época colonial vivió un desarrollo muy fuerte. Es llamada dos veces heroica, pues en sus plazas se libraron numerosas batallas a lo largo de los siglos XIX y XX. Uno de los templos más bellos de Veracruz se encuentra en este municipio, la iglesia dedicada a Nuestra Señora de la Asunción, cuya construcción se inició en 1683, pero que no fue terminada sino hasta mediados del siglo veinte.

Actualmente, la producción principal de este municipio es el lichí (o litchi), pues de ser un producto consumido sólo regionalmente ha llegado a tener una gran proyección a nivel nacional y ahora incluso se está tratando de colocarlo en el mercado internacional. Son muy conocidas en la región las artesanías elaboradas con hojas de totomoxtle, es decir, hojas secas de maíz, teñidas y con formas muy variadas.

The city of Tlapacoyan is known by the kind and happy character of its people. This is one of the places with greater tradition and in this place a very important Totonaca city existed, during the colonial era had a strong development. It is called two times heroic, therefore in their plazas numerous battles along the 19th century and the XX century took place. One of the most beautiful temples of Veracruz is found in this municipality, the church dedicated to Nuestra Señora de la Asunción, whose construction was initiated in 1683, but that was not finished but to the middle of the twentieth century.

At present, the main production of this municipality is the lychee (or litchi), therefore to be a product consumed only regionally has come have a great projection to national level and now even is being a matter of placing it in the international market. They are very acquaintances in the region that elaborate crafts with leaves of "totomoxtle" (dry corn leaves), stained and with very various forms.





DELICIAS QUE SE PUEDEN LOGRAR CON EL JALAPEÑO

Es complicado determinar cuáles son los platillos más tradicionales de Tlapacoyan. En un lugar con tanta historia, con tantos siglos de cultura totonaca, mestizaje español y buena cocina, no se puede saber a ciencia cierta cuándo se originó un guiso. Sin embargo, existen indicios que pueden decirnos la antigüedad de un platillo: el modo de preparación, los ingredientes y el nombre con el que se conoce. En el caso del chilposo, se cree que su origen es prehispánico, aunque sus ingredientes seguramente han ido variando a lo largo de los siglos.

El chilposo de bolas de pipián se elabora con una pasta hecha con semillas de pipián tostadas, molidas en metate y amasadas hasta que suelten su grasa. Esta pastita se agrega a un recipiente con agua hirviendo y se disuelve en ella formando pequeñas bolitas. A esta mezcla se le añaden camarones secos previamente remojados, rajas de chile jalapeño y huevos duros partidos en mitades.

DELIGHTS THAT CAN BE MADE WITH JALAPENO

It is complicated to determine which are the most traditional dishes of Tlapacoyan. In a place with so much history, with so many centuries of Totonaca culture, it cannot be known to certain science when a casserole was originated. Nevertheless, indications exist that can tell us the antiquity of a dish: the method of preparation, the ingredients and its name. In the case of "chilposo", is believed that its origin is pre-hispanic, although its ingredients surely have been changing along the centuries.

The "pipián" balls "chilposo" is made with roasted pumpkin seeds shattered in "metate" (grinding stone) and kneaded until they give off their grease. This pastry is added to a container with water boiling and is dissolved in she forming small pellets. To this mixture dry shrimps previously soaked, jalapeno chilli slices and hard-boiled eggs cut in halves are added.





ÁTILES Y DELGADÍSIMOS TOTOPOS, UNA DELICIA AL PALADAR

ÁTILES AND THINEST TORTILLA CHIPS, A DELIGHT TO THE PALATE

The kitchens of Tlapacoyan enclose recipes of great popular root and a clearly pre-hispanic influence. The salty or sweet tortilla chips are a clear example of it. They are made of corn dough that extends in thin slices on the "metate" (grinding stone) and then they are cooked in griddles of clay, fed with fire and smoke of



Las cocinas de Tlapacoyan encierran recetas de gran arraigo popular y una influencia claramente prehispánica. Los totopos salados o dulces son un claro ejemplo de ello. Se elaboran con masa de maíz que se extiende en capas delgadas sobre el metate y luego se cocinan en comales de barro, alimentados con fuego y humo de leña hasta obtener un producto crujiente y delgado como hoja de papel... espera, detén la cuchara, deja un espacio, que todavía faltan los famosos tamales del lugar, llamados chilahuates y un atole parecido al champurrado que se elabora con pasta de cacao tostado, masa, piloncillo, canela y clavo. Quienes gustan de una cocina sabrosa, sencilla y tradicional de gran arraigo deberán incluir en su recorrido por Veracruz a Tlapacoyan.

firewood until obtaining a thin and crunchy product as sheet of paper. Still lack the famous tamales of the place, calls " chilahuates", and an atole seemed to the cocktail that devises with paste of roasted cocoa, dough, powdered brown sugar, cinnamon and clove. Who likes of a traditional, simple, and tasty kitchen of great hold should include in his travel through Veracruz Tlapacoyan municipality.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Totopos / Crispy Tortillas

Tostadas rectangulares y muy delgadas elaboradas con masa de maíz blanco, manteca y sal. Rectangular tortilla chips, very thin, elaborated with white corn dough, lard and salt.

2) Chileatole de elote con carne de cerdo / Corncob "chileatole" with pork

Delicioso caldo preparado con costilla de cerdo cocinado con piloncillo, elote desgranado, masa y una salsa de chile chipotle y tomate. Se le agregan bolitas de masa y una ramita de epazote. Delicious broth prepared with pork chop cooked with powdered brown sugar, corncob shelled, dough and a "chipotle" and tomato sauce. Pellets of dough and a twig of "epazote" are added.

3) Calabaza en dulce / Pumpkin in candy

Trozos de calabaza de castilla cocida en miel de piloncillo y canela. Cooked castile pumpkin pieces in honey of powdered brown sugar and cinnamon.

4) Chatitos

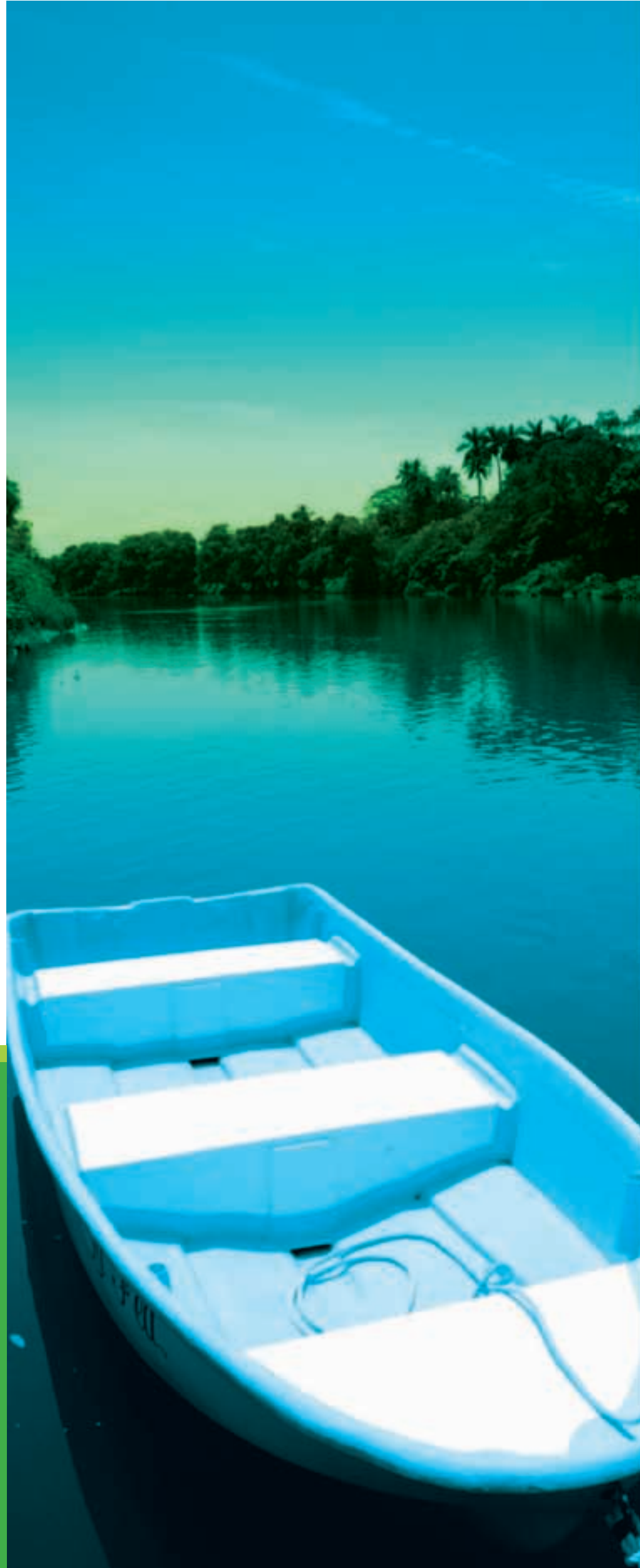
Tortitas elaboradas con plátano macho maduro, masa y harina de maíz, doradas en aceite y espolvoreadas con una mezcla de azúcar y canela molida. Pancakes made with "macho" banana, corn dough and cornflour, golden in oil and dusted with a mixture of sugar and shattered cinnamon.

5) Chilahuates

Tamales de masa rellenos de una mezcla de frijoles negros cocidos, semilla de calabaza, chile chiltepin verde, chayote y cebollín, envueltos en hoja de tapicón y cocidos en vaporera. Corn dough tamales made of a mixture of stew black beans, pumpkin seed, green "chiltepin" chilli, mirlinton and scallion, wrapped in "lapicón" leaf and stews in steam pot.

6) Chole

Delicioso atole elaborado con cacao, panela, agua y masa, aromatizado con clavo y canel. Delicious "atole" elaborate with cocoa, brown sugarloaf, water and corn dough, with clove and cinnamon.



Se encuentra ubicado en la zona Norte del estado, en las coordenadas 20° 04' de latitud norte y 97° 04' de longitud oeste, a una altura de 151 metros sobre el nivel del mar. Limita al Norte con Tecolutla, al Este con Nautla y Misantla, al Sur con Atzalan y Tlapacoyan, al Oeste con el Estado de Puebla y Papantla. Su distancia al Norte de la capital del Estado, por carretera es de 150 Km. Su clima es cálido-húmedo-regular con una temperatura promedio de 23.7° C.; su precipitación pluvial media anual es de 1,293.6 milímetros.

It is located in the northern side of the state, at the coordinates 20° 04' north and 97° 04' west, to a height of 151 meters above the sea level. It limits to the north with Tecolutla, to the east with Nautla and Misantla, to the south with Atzalan and Tlapacoyan, to the west with the state Puebla and Papantla. Its distance to the north of the capital of the state, by highway is of 150 Km. Its climate is semi-tropical with an average temperature of 23.7° C.; its annual pluvial precipitation average is of 1,293,6 millimeters.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
101 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
197 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz) y
Heriberto Jara Corona
(Veracruz, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Tlapacoyan, Veracruz.

MARTÍNEZ DE LA TORRE

Cuando llegamos a Martínez de la Torre nos encontramos con una de las poblaciones más interesantes desde el punto de vista gastronómico y turístico del estado de Veracruz, por la que corre el río Filobobos, uno de los más importantes de la región. Aquí son famosos los viajes por los rápidos en kayak, así como los diferentes atractivos naturales que se encuentran a lo largo del río, un ejemplo es el Estero Tres Bocas, donde puedes practicar pesca. El emblema principal de este municipio se encuentra en los cultivos más importantes que aquí se producen: los cítricos, lo que le ha valido ser llamado "la capital del cítrico".



Desde que los españoles introdujeron el cultivo de naranja a América, a principios de la Colonia, este cultivo se adaptó notablemente en la tierra fértil de Veracruz. En los monasterios y conventos de la época se hizo tradición plantar este fruto en los patios y rápidamente se supo de su buen sabor y calidad. Actualmente, Martínez de la Torre es reconocido en el país y el mundo por la producción de naranja, limón, toronja y cítricos en general. Sus cultivos se exportan al resto de América y a otros continentes, sobre todo el limón. También se debe mencionar que es importante la producción de plátano en la zona.

LA CAPITAL DEL CITRÍCO THE CAPITAL OF THE CITRUS

When we arrive at Martínez de la Torre we find one of the most interesting, since the tourist and gastronomic point of view, localities of the state of Veracruz. The river Filobobos runs through its lands, one of the most important of the region. Here are very popular the trips through the rapids in kayak, as well as the different natural attractions that are found along the river, an example is the Estero Tres Bocas, where you can practice fishing. The main emblem of this municipality is the most important cultivations than here are produced: the citrus, what has been worth to be called "the capital of the citrus".

Since Spain introduced the orange farming to America, at the Colony beginning, this cultivation adapted itself notably in the fertile land of Veracruz. In the monasteries and convents of the epoch become a tradition to plant this fruit at the backyards and quickly was known about its good flavour and quality. Actually, Martínez de la Torre is recognized in the country and the world by the production of orange, lemon, grapefruit and citrus in general. Its cultivations are exported all around America and to other continents, specially the lemon. Also it should be mentioned that the production of banana in the zone is very important.





EL MERO SABOR DEL RÍO THE REAL FLAVOR FROM THE RIVER

En Martínez de la Torre se extraen del río dos productos muy importantes para la gastronomía local y veracruzana, uno de ellos es el bobo, un pez endémico de la zona y que anteriormente se utilizaba para preparar diversos platillos como caldo y filetes, no obstante hoy ya no se consume en Martínez, pues se encuentra en peligro de extinción. El otro producto son las acamayas, típicas y tradicionales del río, conocidos como langostinos en otros lugares y con las que se elaboran muchos guisos realmente deliciosos que debes probar en tu visita. Uno de los más famosos y ricos son las acamayas al chiltepín. Para preparar este delicioso platillo se utilizan acamayas salpimentadas que se cocinan en una sartén con mantequilla y tocino. Una vez cocidas se les agrega limón y chile chiltepín seco y molido (también conocido como chile piquín). Finalmente se prueban de sal y se emplatan en su jugo.

Two very important products for the local gastronomy and for Veracruz are extracted from the river in Martínez de la Torre. One of them is the "bobo", an endemic local fish which in the past was used to prepare different dishes as broth and fillets, nevertheless today is no longer consumed in Martínez, because it is an endangered specie. The other product are the "acamayas", typical and traditional of the river, as well known as prawns in other places. They are prepared in many delicious casseroles that you should taste on your visit. One of the most famous and tasty is the "acamayas al chiltepín". To prepare this delicious dish are utilized spiced "acamayas" that are cooked in a frying pansauce with butter and bacon. Once they are cooked add some lemon and shattered and dry "chiltepín" chilli (also known as "piquín"). Finally they are tested of salt and served in their juice.

CHILTEPÍN O CHILE PIQUÍN
"CHILTEPÍN" OR "PIQUÍN" CHILLI



ENTRE CÍTRICOS Y SABORES DEL RÍO

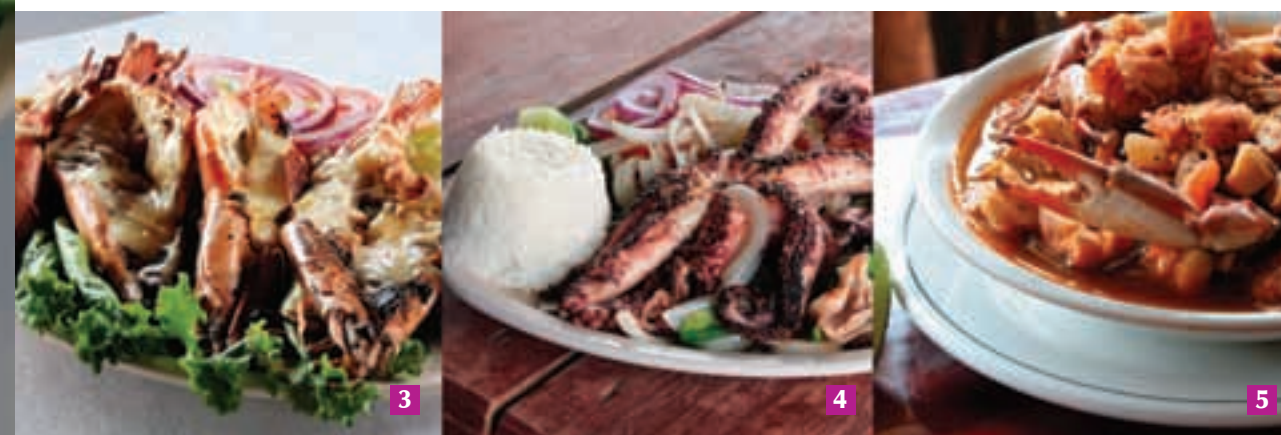
AMONG CITRUS AND FLAVORS FROM THE RIVER



1

When you come to Martínez you should walk among its fields, enjoy the fragrance of the orange blossom, the freshness of the river and the greenness of its landscapes. You will find restaurants where you will be able to delight the traditional flavour of the Martínez cuisine. But you also will find restaurants of highly category, right in the river bank, in which the traditional ingredients, author creations and gourmet kitchen are mixed.

Among the dishes that you should taste in your visit, the snacks stand out, an extensive variety of casseroles made with corn dough, like the “molotes”, the “garnachas” and the patties. In many occasions, the inhabitants used to eat these delights as dinner. This is an opportunity that you should not miss in your visit.



3

4

5



2

Cuando vengas a Martínez debes caminar entre sus plantíos, absorber con los sentidos el aroma del azahar, la frescura de su río y el verdor de sus paisajes. Encontrarás restaurantes en los que podrás disfrutar del sabor tradicional de la cocina martinense, pero también hallarás restaurantes de alta categoría, en plena ribera, en los que se combinan los ingredientes típicos con las creaciones de autor y la alta cocina.

Entre los platillos que debes probar en tu visita se encuentran los antojitos, una amplia variedad de guisos hechos a base de masa, como los molotes, las garnachas y las empanadas. En muchas ocasiones, los habitantes de aquí suelen comer estas delicias como cena y es una oportunidad que no debes perderte en tu visita.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Filete mar y tierra /
Fillet sea and land

Cubos de filete de res y tocino, camarones sofritos, chile jalapeño y chile poblano. Deliciosa mezcla con un toque de salsa tipo inglesa. Beef, bacon, browned shrimps, jalapeno pepper and “poblano” chilli. Delicious mixture with an English type sauce.

2) Empiñanadas rellenas /
Filled Empiñanadas

Tortillas bañadas en salsa de pipián, rellenas de pulpa de cangrejo azul y cubiertas con cebolla y queso fresco. Tortilla bathed in “pipián” sauce, filled with blue crab and covered with onion and fresh cheese.

3) Camarones gratinados/
Shrimps au gratin

Camarones cocinados a la plancha, salpimentados y cubiertos de queso fundido. Shrimps cooked to the plate, seasoned and covered with melted cheese.

4) Pulpos encebollados /
Onion Octopuses

Pulpo marinado con ajo y vinagre, sofrito con cebolla fileteada y rodajas de chile jalapeño. Octopus marinated with garlic and vinegar, browned with filleted onion and slices of jalapeno pepper.

5) Chilpachole

Caldo elaborado con mariscos (jaiba, pulpo, caracol, pescado y camarón) y una salsa de chile chipotle. Broth made with shellfish (crab, octopus, winkle, fish and shrimp) and a “chipotle” sauce.

6) Acamayás al mojo de ajo /
Prawns to the garlic

Deliciosas acamayás bañadas en puré de ajo, fritas en aceite y cubiertas con una salsa de mayonesa y chile chipotle. Delicious prawns bathed in garlic sauce, fried in oil and covered with a mayonnaise and “chipotle” sauce.



6



Se encuentra ubicado en la zona norte del estado en las coordenadas 20° 11 de latitud norte y 96° 51 de longitud oeste. a 15 Km de la carretera 180 a la altura del sitio conocido como el faro y a 25 Km de la ciudad de Martínez de la Torre, Veracruz, en dirección a Nautla, Limita al norte y noreste con Tecolutla, al oeste con Martínez de la Torre, al sur con Misantla y al sureste con Nautla. Su clima es tropical con una temperatura aproximada durante el verano de 35° C y durante el invierno de 18 ° C, manteniendo una humedad alrededor de 80 y 90 %.

It is located in the northern part of the state at the coordinates 20° 11 north and 96° 51 west. to 15 Km of the highway 180 to the height of the place known as the lighthouse and to 25 Km of the city of Martínez de la Torre, Limits to the north and northeast with Tecolutla, to the west with Martínez de la Torre, Misantla and to the southeast with Nautla. Its climate is tropical with an approximate temperature during the summer of 35° C and during the winter of 18 ° C, maintaining a humidity around 80 and 90%.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
183 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
153 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz) y
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Tlapacoyan, Veracruz.

SAN RAFAEL

Este municipio es uno de los más jóvenes de todo Veracruz, pues apenas en el 2003 le fue otorgado su nombramiento, sin embargo, la tradición de San Rafael se remonta muchos años atrás. Al recorrer sus calles descubrimos las construcciones estilo europeo que abundan en este sitio, pues, según nos contaron sus habitantes, a mediados del siglo XIX llegó una colonia francesa al lugar, venían de Champlitte y se establecieron en la población de Jicaltepec, donde construyeron sus casas con techos de dos aguas y tejas de las llamadas escamas de pescado. Su objetivo era poblar el lugar con más inmigrantes, pero les costó mucho trabajo adaptarse al clima, así que sólo algunos permanecieron.

En San Rafael los plantíos de plátano adornan los paisajes, por sus caminos se pueden admirar sus bellos árboles y recorrer el río Filobobos, pues sus tierras gozan del riego de esta afluente. El plátano roatán es probablemente el cultivo más importante de este municipio, además de los cítricos, que también son de gran calidad.

Aquí debes visitar el museo dedicado al encuentro de México y Francia, así como la iglesia antigua del lugar, dedicada a Nuestra Señora del Carmen en Paso de Telaya, cuya arquitectura data de principios del siglo veinte.



This municipality is one of the youngest in the whole Veracruz, therefore barely in the 2003 San Rafael became a city, nevertheless, the tradition of San Rafael goes back many years ago. While we walked on its streets we discover the European style construction that abound in this place. The people told us that in the middle of the 19th century a French colony arrived to the place, they came from Champlitte and they were established in the town of Jicaltepec, where they built their houses with two water and tiles roofs, called fish scales. Their aim was to populate the place, but was hard to them to adapt to the climate, so only few of them remained.

In San Rafael the fields of banana adorn the landscapes, along its roads beautiful trees can be seen and you can travel through the Filobobos river, therefore their lands receive this river irrigation. The banana "roatán" is probably the most important cultivation of this municipality, besides the citrus, they are of great quality.

Here you should visit the museum dedicated to the encounter of Mexico and France, as well as the old church of the place, dedicated to "Nuestra Señora del Carmen" in Paso de Telaya, which architecture date from the beginning of the twentieth century.

QUESOS CON SABOR FRANCÉS CHEESES WITH FRENCH FLAVOR





EN SAN RAFAEL TAMBIÉN HAY TRADICIÓN IN SAN RAFAEL THERE IS TRADITION TOO

Para elaborar el chilehuevo se debe hacer una salsa con tomate, chile verde (jalapeño), cebolla y ajo. Luego se batan ligeramente unos cuantos huevos y se fríen en aceite, una vez que el huevo esté cocido se mezclan con la salsa, se agrega un poco de agua y una ramita de epazote para que saborice y dé olor, se deja hervir durante unos cuantos minutos y está listo para servirse. Se suele comer acompañado de tortillas calientes recién hechas o con "esponjadas", unas tortillas infladas y doradas que se preparan con frijoles refritos, crema fresca y queso rallado. Se trata de un platillo muy sencillo y tradicional que te recomendamos probar si quieres conocer las delicias que se comen en San Rafael.

To prepare the "chilehuevo" a sauce with tomato, green chilli (jalapeno pepper), onion and garlic must be made. Then a few eggs are beaten slightly and fried in oil, once the egg is stewed they are mixed with the sauce, a little water is added and a twig of "epazote" to add flavor and give smell, is left to boil for a few minutes and is ready to be served. It is used to accompany it with recently made tortillas and fried beans, fresh cream and grated cheese. It is a matter of a traditional and very simple dish that we recommend you to try if you want to know the delights that are eaten in San Rafael.

En San Rafael, cuna de la fusión de Europa y México, las casas de tipo francés habitan los paisajes llenos de verdor y humedad. Las tejas forman aleros y el aire con aroma a azahares y plataneros inunda las calles. En este lugar lleno de pasado, se preparan guisos tradicionales mexicanos así como europeos. Un ejemplo de los primeros es el chilehuevo, un plato típico de esta región y uno de los más deliciosos en su sencillez.

In San Rafael, birthplace of the European and Mexican fusion, the French style houses decorate the landscapes of greenness and humidity. The tiles form awnings and the air with fragrance to orange blossoms and banana plantations floods the streets. In this place full of past, Mexican traditional casseroles are prepared as well as Europeans. An example of the first is the "chilehuevo", a typical dish of this region and one of the most delicious in their simplicity.





A



B



C



D

La especial fusión cultural y gastronómica de San Rafael ha dado lugar a interesantes platillos, entre los que destaca una deliciosa repostería a base de galletas, pasteles y postres en general, así como una depurada técnica en la elaboración de exquisitos quesos, como el asadero, el añejo y el doble crema, este último es el preferido por los visitantes.

The special gastronomic and cultural fusion of San Rafael has given rise to interesting dishes, stands out a delicious baking based on crackers, cakes and desserts in general, as well as a great technique for the elaboration of delicious cheeses, like the roaster, the old cheese and the double cream, the last one is which the visitors prefer.

FUSIONES QUE DAN DE COMER AL VIAJERO

FUSIONS THAT FEED THE TRAVELER

En este municipio, que también tiene salida al mar, es posible encontrar varios platillos que se elaboran con productos que ahí se consiguen, como el pulpo a la plancha, que se elabora con una salsa tártara hecha con crema, perejil, mayonesa, mantequilla, cebolla y hierbas de olor. Todos los ingredientes se incorporan con la crema y el pulpo se cocina en la plancha, una vez cocido se sirve y se baña con la salsa. Definitivamente es uno de los platillos que debes probar cuando vengas a esta tierra de mar, plataneros y cítricos.

In this municipality, that has also exit to the sea, is possible to find various dishes prepared with products that are obtained there, like the octopus to the plate, that is elaborated with a tartara sauce made with cream, parsley, mayonnaise, butter, onion and smelling herbs. All the ingredients are incorporated with the cream and the octopus cooks on the plate, once it is stewed is served and it is bathed with the sauce. Finally it is one of the dishes you should try when you come to this land of sea, banana plantations and citrus.

TIERRA DE MAR, PLATANEROS Y CÍTRICOS LAND OF SEA, BANANA PLANTATIONS AND CITRUS



E

PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHES FROM THE REGION

A) Filete champlitte / Fillet champlitte

Filete de novillo cocinado a la plancha y bañado en salsa tártara (una mezcla de mayonesa y pepinillos, aceitunas, alcaparras y cebolla finamente picados). Se acompaña de tortitas de papa y zanahorias al vapor.
Fillet of young bull cooked to the plate and bathed in tartara sauce (a mixture of mayonnaise and gherkins, olives, capers and onion elegantly stung). It is accompanied by potato pancakes and steamed carrots.

B) Soufflé de limón / Lemon soufflé

Postre tradicional desde hace años en la zona, elaborado con claras de huevo batidas y una base de limón con azúcar.
Traditional dessert since a long years ago in the zone, elaborated with egg yolks beaten and a base of lemon with sugar.

C) Filete relleno de mariscos / Stuffed shellfish fillet

Tortilla de filete de pescado rellena de mariscos (camarón, jaiba y pulpo) cocinados con tomate, cebolla y chile jalapeño y frita en aceite.
Fish fillet omelette filled with shellfish (shrimp, crab and octopus) cooked with tomato, onion and jalapeno pepper and fried in oil.

D) Rosca de zanahoria / Thread of carrot

Pan elaborado con harina mezclada con zanahoria rebanada, azúcar y cubierta con un glaseado.
Bread made with flour mixed with carrot slices, sugar and covered with a glaze.

E) Pulpo a la plancha / Octopus to the plate

Delicioso pulpo cocinado a la plancha, bañado con una salsa tártara elaborada con perejil y cebolla picados, mayonesa, crema y hierbas de olor (laurel, tomillo y orégano).
Delicious octopus cooked to the plate, bathed with a tartara sauce elaborated with parsley and onion stung, mayonnaise, cream and smelling herbs (bay leaf, thyme and oregano).



Papantla se encuentra a 97° 09_ 29" de longitud oeste y a 20° 13_ 20" de latitud norte, a una altura de 298 metros sobre el nivel del mar. Los municipios que lo circundan son: Cazones de Herrera y Tihuatlán, al norte; Tecoluitla y Gutiérrez Zamora, al este; Poza Rica, Coatzintla y Espinal, al oeste; mientras que al sur se halla Martínez de la Torre y la la frontera con el estado de Puebla. El clima de esta zona es cálido-regular, su temperatura promedio al año es de 20.8° C y la precipitación de lluvia media anual es de 1,160 mm..

Papantla is located at 97° 09_ 29" west and 20° 13_ 20" north, to a height of 298 meters above the sea level. Papantla borders: Cazones de Herrera and Tihuatlán, to the north; Tecoluitla and Gutiérrez Zamora, to the east; Poza Rica, Coatzintla and Espinal to the west; while to the south Martínez de la Torre and the the border with the state of Puebla. The climate of this zone is tropical, its average temperature is 20,8° C and the annual pluvial precipitation average rain is of 1.160 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
166 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
228 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Poza Rica, Veracruz.

PAPANTLA

Este municipio es uno de los más representativos del Totonacapan (que significa "región de los tres corazones", cuna de la cultura totonaca) y ha sido nombrado Pueblo Mágico, uno de los dos que hay en Veracruz. Papantla cuenta con uno de los centros arqueológicos más importantes de todo México, el Tajín, un lugar que debes visitar. En este municipio también se cultiva, desde hace siglos, una de las plantas más importantes a nivel gastronómico de México y el mundo: la orquídea de la vainilla. Sus usos son múltiples en la cocina dulce y actualmente también se emplea para condimentar carnes o perfumar salsas y aderezos salados.

This municipality is one of the most representative of the Totonacapan region (that signifies "region of the three hearts", cradle of the Totonaca culture) and has been named "Magical Town", one of the two in Veracruz. Papantla counts on one of the most important archaeological centers of all Mexico, the Tajín, a place that you should visit. This municipality also has cultivated, for centuries, one of the most important plants that is used in the Mexican and international cuisines: the orchid of the vanilla. Its uses are multiple in the sweet cuisine and at present also is used to flavor meats or to perfume sauces and salty garnitures.

Probablemente una de las tradiciones más arraigadas y difundidas de este municipio sea la danza de los voladores. Algunos historiadores afirman que se remonta a la época prehispánica y que se trataba de un ritual en honor al sol. Papantla se viste de fiesta anualmente durante el equinoccio de primavera con su evento internacional "Cumbre Tajín", una gran oportunidad para el visitante de paladear auténtica cocina totonaca, elaborada por mujeres indígenas de esta región que, ataviadas con el colorido de sus trajes típicos, manejan con destreza metates, molcajetes y cazuelas y cocinan en fogones encendidos con leña para regocijo de todos los comensales.

Probably one of the most established traditions and known of this municipality are the flyers from Papantla. Some historians affirm that it goes back to the pre-hispanic era and that is a ritual in honor of the sun. Papantla has a yearly festival during the equinox of spring with its international event "Cumbre Tajín", a great opportunity for the authentic visitor to taste the Totonaca cuisine, elaborated by native women of this region that, dress with the color of their typical suits, they handle with dexterity grinding stones, mortars and crocks and they cook in on hearths with firewood for elation of all the visitors.



VOLANDO SE ADORA AL SOL DESDE LAS ALTURAS

—FLYING FROM THE HEIGHTS THE SUN IS WORSHIPPED





NOMBRES TONONACAS PARA LOS PLATILLOS TOTONACA NAMES FOR THE DISHES

Son innumerables los platillos que son tradicionales aquí en Papantla. En medio de sus calles empedradas, su cielo recortado por los voladores y la belleza de su zona arqueológica, nos encontramos con un platillo muy famoso en el lugar: el tashuayahún de cerdo, una verdadera delicia para el paladar. Este delicioso guiso se elabora con codillo de cerdo, la carne se pone a cocer en agua con sal, luego se dora chile chipotle y se muele en molcajete. Éste chile se agrega a la cazuela con la carne, junto con un poco de ajo. Finalmente se prueba de sal y se le agregan cebollines y hierbabuena, una plantita que le da muy buen sabor a la comida. Una delicia de Papantla para el mundo.

VERDADERA DELICIA PARA EL PALADAR TRUE DELIGHT FOR THE PALATE

Innumerable are the traditional plates here in Papantla. In the middle of their paved streets, their sky trimmed by the Papantla flyers and the beauty of their archaeological zone, you can find a very famous plate in the place: the Pork Tashuayahún, a true delight for the palate. This delicious casserole is prepared with elbow of pork, the meat begins to cook in water with salt, then chilli is gilded chipotle and is grounded in the mortar. This chilli is added to the crock with the meat, along with a little garlic. Finally it is tested with salt and they add cebollines and mint, a “plantita” that gives very good flavor to the food. A delight from Papantla to the world.





**PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION**

**A) Helado de vainilla /
Vanilla Ice Cream**

Delicioso y aromático helado preparado con extracto de vainilla natural, leche y azúcar. Delicious and aromatic ice cream prepared with natural vanilla extract, milk and sugar.

**B) Bollitos de anís /
Little anís tamal**

Tamalitos elaborados con una mezcla de masa, piloncillo y anís, todo molido y envuelto en hajas de totomoxtle (hoja seca de maíz) y cocido en vaporera. "Tamalitos" (little tamal) made of a mixture of corn mass, powdered brown sugar and anís, all shattered and wrapped in leaf of totomoxtle (dry leaf of corn) and stew in the steam pot.

C) Púlacles

Tamales de masa rellenos de una mezcla licuada de frijol, cilantro molido, acuyo y pipián tostado. Envueltos en hoja de plátano y cocidos en vaporera. Corn mass tamal filled with a blended mix of bean, shattered coriander, acuyo and toasted pipian. Wrapped in leaf of banana tree and stews in the steam pot.

**D) Pollo envuelto /
Wrapped chicken**

Pollo con salsa de chile chiltepin, envuelto en hoja de plátano y cocinado en vaporera. Chicken with sauce of "chiltepin Chili", wrapped in leaf of banana tree and cooked in the steam pot.

EL USO TRADICIONAL DE LA VAINILLA

THE TRADITIONAL USE OF THE VANILLA

Cuando los europeos conocieron la orquídea de la vainilla y la esencia que los nativos obtenían de ella, vivieron un influjo parecido al que experimentó el dios gordo de la leyenda de la vainilla. Desde entonces, esta flor se ha extendido a lo largo del mundo y representa una delicia culinaria y estética para gente de todos los rincones del planeta. Helados de vainilla natural, pan con extracto de vainilla y artesanías hechas con las vainas trenzadas, son sólo algunos de los productos que podrás encontrar en este municipio, el lugar que actualmente ha conseguido la denominación de origen: Vainilla de Papantla.



Papantla cuenta con una amplia variedad de platillos típicos, como los frijoles en achuchut con orejitas de pipián. Se trata de frijoles cocidos en agua y con unas bolitas hechas de pipián molido. Asimismo puedes probar los deliciosos y tradicionales púlacles (la gente insistió mucho en que se pronuncian acentuados de este modo). Son un tipo de tamal que se elabora con frijol, tomate, pipián molido y acuyo picado, todos los ingredientes se mezclan y se colocan sobre una capita de masa en hoja de plátano. Finalmente se envuelven y se llevan a la vaporera. Este guiso es realmente tradicional y la gente lo concibe como original de Papantla. También existen diversos panes y galletas horneados en el horno de panadero, como los bollitos de anís, la torta de sal, la torta dulce, la masafina, las roscas y las conchas.



When the Europeans knew the orchid of the vanilla and the essence that the natives obtained from her, they lived an experience like the one the fat god experienced in the legend of the vanilla. Since then, this flower has extended along the world and represents a culinary delight and esthetics for people of all the corners of the planet. Ice creams of natural vanilla, bread with statement of vanilla and crafts made of the sheaths braided, are only some of the products that you will be able to find in this municipality, this place is the only one that today has obtained the denomination of origin: Vanilla of Papantla.

Papantla has an extensive variety of typical plates, like the beans in "achuchut" with little ears of pipián. They are stewed beans with pellets of shattered "pipian". Likewise you can try the delicious and traditional "pulacles" (the people insisted a lot in which they are pronounced accentuated in this way). They are a type of tamale made of bean, tomato, shattered pipián and acuyo stung, all the ingredients are mixed and they are placed on a bed of mass in a leaf of banana tree. Finally they are wrapped and they are carried to the steam pot. This casserole is really traditional and the people consider it as original dish from Papantla. Also exist diverse loaves of bread and crackers baked in the oven, like the teacakes of anís, the cake of salt, the sweet cake, the masafina, the threads and the seashells.

CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN: VAINILLA DE PAPANTLA

WITH DENOMINATION OF ORIGIN: VANILLA OF PAPANTLA





Se encuentra ubicado en la zona centro del Estado, en las coordenadas 20° 29' latitud norte y 97° 00' longitud oeste a una altura de 10 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Papantla, al este con el Golfo de México, al sur con Martínez de la Torre, al oeste con Gutiérrez Zamora y Papantla. Su distancia aproximada de la cabecera municipal al norte de la capital del Estado, por carretera es de 105 Km. Su clima es cálido-regular, con una temperatura media anual de 23.6°C ; su precipitación pluvial media anual es de 1,494 mm.

It is located in the center zone of the State, at the coordinates 20° 29' north and 97° 00' west to a height of 10 meters above sea level. It limits to the north with Papantla, to the east with the Gulf of Mexico, to the south with Martínez de la Torres the west with Gutiérrez Zamora and Papantla. Its approximate distance of the municipal head to the north of the capital of the State, by highway is of 105 Km. Its climate is tropical with an annual average temperature of 23,6°C; its annual pluvial precipitation average is of 1.494 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
177 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
193 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Poza Rica, Veracruz.

TECOLUTLA

Costa Esmeralda es una de las zonas costeras más bellas e importantes de todo el estado de Veracruz. Esta población nos recibió con la hermosura de sus bahías y su gran movimiento turístico. A pesar de ser temporada baja, las calles se encontraban llenas de visitantes, pues la gente acude de todos los lugares a recorrer las playas y disfrutar de la comida de Tecolutla. Los hoteles apenas se dan abasto e incluso los pobladores han habilitado sus propias casas para dar hospedaje a los turistas, ya que la demanda es realmente impresionante.



En Tecolutla se producen muchos frutos de gran calidad, muy importantes en la región, como el plátano roatán, la caña de azúcar y especialmente los cítricos. Asimismo, la producción de mariscos es rica en este lugar. Aquí se pueden encontrar sábalos enormes, por lo que cada año se realiza un torneo de pesca a principios de mayo y se trata de pescar el sábalo más grande. Cuentan que el mayor en la historia fue uno que pesaba alrededor de cien kilos, capturado en 1991. Si quieres disfrutar de una playa bella, gastronomía deliciosa y tradición debes visitar Tecolutla, la costa más visitada de todo Veracruz.

Costa Esmeralda is one of the most beautiful coastal and important zones of the whole Veracruz state. This population received us with the beauty of its bays and its great tourist movement. In spite of being low season, the streets were found full of visitors, here the people walk through the beaches and enjoy the food of Tecolutla. The hotels barely are given supply and even the settlers have enabled its own houses to give lodging to the tourists, since the demand is really impressive.

In Tecolutla many fruits of great quality and very important in the region are produced, like the banana roatán, the cane of sugar and especially the citrus. Likewise, the production of shellfish is rich in this place. Here enormous shad can be found, for that reason each year there is a fishing tournament that is carried out at the beginning of May to fish the largest shad. They tell that the biggest shad caught in the history of this tournament was one that weighed around a hundred kilograms, captured in 1991. If you want to enjoy a beautiful beach, delicious gastronomy and tradition you should visit Tecolutla, the most visited coast of Veracruz.

EL PARAÍSO DE LOS TURISTAS THE PARADISE OF THE TOURISTS





A Tecolutla la riqueza marina y la belleza de sus playas lo convierten en uno de los municipios de Veracruz más visitados por el turismo a lo largo de todo el año. Aquí puedes encontrar diferentes tipos de pescado, como el robalo o el sábalo, así como mariscos entre los que destacan los calamares. Con este producto del mar se prepara un sinnúmero de guisos, en su tinta o rellenos, pero una de las formas más deliciosas es la versión de calamares salteados.

En Tecolutla los calamares salteados se preparan con puré de ajo. Se licua el ajo y se vierte en una sartén con aceite caliente, luego se agrega cebolla picada y se deja acitrónar. A esta mezcla se le incorporan especias molidas (generalmente laurel, tomillos, canela y pimienta) y posteriormente el calamar cortado en aros. Se remueve todo para que quede bien mezclado y se deja cocinar por varios minutos. Para servirse se suele acompañar con un poco de arroz cocido y la mezcla de sabores es realmente impresionante

LOS CALAMARES EN SU DELICIOSA SENCILLEZ



THE SQUIDS IN ITS DELICIOUS SIMPLICITY

To Tecolutla the marine wealth and the beauty of its beaches make it one of the most visited municipalities of Veracruz. Here you can find different types of fish, like the sea bass or the shad, as well as shellfish among the ones that emphasize the squids. With this sea product an endless number of casseroles are prepared, in its ink or filled, but one of the most delicious forms is the sautéed squids version.

In Tecolutla the squids sautéed are prepared with puree of garlic. The garlic is blended and placed in a frying pan with hot oil, then onion are added stung and is left to candied citron. To this mixture spices are incorporated, (generally laurel, thyme, cinnamon and pepper) and subsequently the cut squid in hoops. It is removed all so that it remains well mixed and is cooked for various minutes. It is accompanied with a little rice stew and the mixture of flavors make it really impressive.



Una grata sorpresa al paladar en Tecolutla es el coco relleno de mariscos, que se cocina en un hoyo en la tierra, al estilo de la barbacoa, así como los riquísimos dulces artesanales entre los que sobresalen las cocadas y las pulpas de tamarindo. La delicia de estos platillos es una clara muestra de que el coco combina tan bien en la comida salada como en la dulce, por lo que debes atreverte a probar las variedades que aquí se preparan.

Los huevos, generalmente, se piensan como un ingrediente aburrido, algo que se puede comer en cualquier lugar y de formas muy limitadas. Sin embargo, en Tecolutla se dan cita la creatividad y el buen gusto para crear los deliciosos huevos a la tecolutleña. Este guiso, que se ha vuelto típico del lugar, se prepara con una mezcla de huevos y frijoles, esta combinación se deposita sobre una hoja de plátano, se coloca una ramita de epazote y un poco de queso manchego, se envuelve y se lleva a la plancha para que el queso gratine. Se sirve abierto y decorado con unas ricas rodajas fritas de plátano macho o castilla.

LAS PALMERAS SE MECEN DE LO DULCE A LO SALADO

THE PALM TREE SWINGS FROM SWEET TO SALTY

A pleasing surprise to the palate in Tecolutla is the shellfish coconut, that cooks in a pit in the land, in a barbecue style, as well as the delicious craft candies among the ones that the cocadas excel and the pulp of tamarind. The delight of these plates is a clear sample that the coconut combines so well with the salty food as with the candy, for which you should dare to test the varieties that here are prepared.

The eggs, generally, are thought as a bored ingredient, something that can be eaten in any place and any forms very limited. Nevertheless, in Tecolutla they are given the creativity and the good flavor to create the delicious eggs to the tecolutleña. This casserole, that has turned typical of the place. It is prepared with a mixture of eggs and beans, this combination is placed on a leaf of banana, a twig of herbal tea and a little cheese of la mancha, it is wrapped and is carried to the plate so that the cheese meals. It is served open and decorated with some rich fried slices of "macho" banana or "castilla".

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Mole de pescado ahumado /
Mole of smoked fish

Típico guiso tecolutleño de jurel o sábalo ahumado y camarones, en salsa de chile morita, chile color, cebolla, tomate, ajo, canela, pimienta y epazote, espesada con masa.

Typical casserole tecolutleño of jurel or shad smoked and shrimps, in sauce of chilli morita, chilli color, onion, tomato, garlic, cinnamon, pepper epazote, thickened with mass.

2) Dulce de tamarindo /
Sweet of tamarind

Pulpa de tamarindo endulzada con azúcar o bañada en chile, a veces se realizan figuras con ella. Pulp of tamarind sweetened with sugar or bathed in Chile, at times figures with her are carried out.

3) Dulce de coco /
Coconut candy

Coco rayado y endulzado con azúcar, se suelen utilizar diversos colores para darle vistosidad a este dulce.

Coconut bordered and sweetened with sugar, they are used in diverse colors to give him showiness to this candy.

4) Huevos a la tecolutleña /
Eggs to the tecolutleña

Delicioso desayuno de huevos revueltos con frijoles refritos, gratinado con queso manchego y acompañado de rodajas de plátano macho frito.

Delicious breakfast of disordered eggs with refried beans, au gratin with cheese of "La mancha" and accompanied by slices of fried male banana.





Se encuentra ubicado en las coordenadas 20° 12' latitud norte y 96° 46' longitud oeste, a una altura de 10 metros sobre el nivel del mar. Limita al noroeste con Martínez de la Torre, al suroeste con Misantla, al este con Vega de Alatorre y al noreste con el Golfo de México. Su distancia aproximada al norte de la capital del Estado, por carretera es de 180 Km. y 402 por la carretera de la Cd. de México (MEX180). Su clima es cálido-húmedo con una temperatura promedio de 25.5° C; su precipitación pluvial media anual es de 1,338 mm.

It is located at the coordinates 20° 12' north and 96° 46' west, to a height of 10 meters above sea level. It limits to the northwest with Martínez de la Torre, to the southwest with Misantla, to the east with Vega de Alatorre and to the northeast with the Gulf of Mexico. Its approximate distance to the north of the capital of the State, by highway is of 180 Km. and 402 along the road of the Cd. of Mexico (MEX180). Its climate is tropical with an average temperature of 25,5° C; its annual pluvial precipitation average is of 1.338 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
181 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
153 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz) y
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Veracruz, Veracruz.

NAUTLA

Llegamos a este paradisíaco lugar al mediodía. La playa, llamada Maracaibo, nos recibió con una mezcla de brisa, arena y sol. En Nautla se encuentra la desembocadura en el Golfo de México de uno de los ríos más conocidos de la región, el Filobobos o Nautla. Aquí, la pesca es una de las actividades más tradicionales e importantes, y los peces que más se capturan son la mojarra, el besugo, el huachinango y el robalo. Además, es posible encontrar unas de las bellezas artesanales más famosos de la región, se trata de diversos objetos elaborados con hojas de maíz que son muy reconocidos en los municipios circundantes.

Nautla cuenta con un pequeño malecón pintado de brillantes colores y con piso de adoquín. En este lugar se encuentran ubicados los mejores restaurantes de pescados y mariscos, en los que podrás disfrutar de la vista panorámica excepcional del inmenso mar. Este marco es ideal para degustar una sopa de mariscos, arroz con camarón, chiles rellenos de minilla, o bien, un tamal relleno de camarón o pescado.

We arrive at this heavenly place at noon. The beach, call Maracaibo, received us with a mixture of breeze, sand and sun. In Nautla you can find the estuary of one of the best-known rivers of the region in the Gulf of Mexico, the Filobobos or Nautla. Here, the fishing is one of the most traditional and important activities, and the most popular fish are the tilapia, the sea bream, the huachinango and the sea bass. You also can find some of the most famous craft beauties of the region, some very original objects elaborated with leaves of corn that are very accepted in the surrounding municipalities.

Nautla counts on a small jetty painted of brilliant colors and with flat of cobblestone. In this place the best restaurants of fish and shellfish are located, in any of this restaurants you will have the chance to enjoy of the exceptional view of the immense sea. This framework is ideal to taste a soup of shellfish, rice with shrimp, stuffed chillis of "minilla", or well, a shrimp or fish stuffed tamal.



PLAYA, SOL Y MARISCOS BEACH, SUN AND SHELLFISH





LOS SECRETOS DEL CHILE VERDE

In Nautla they combine these two ingredients to do the Stuffed chilli of "minilla". To prepare this plate, the "minilla" is prepared with "chilli ancho" olives, capers, pasitas, garlic and onion. The "chilli ancho" is blended with spices and then seasoned with oil, the remainder of the ingredients stung, along with the fish. The jalapeno peppers begin to boil with sugar, they are opened and cleaned inside and then are filled with the "minilla". Finally they are covered with scrambled egg and fried in very hot oil. This casserole is accompanied with a little rice, although these chillies alone are one of the most delicious dishes from Nautla.

THE SECRETS OF THE GREEN PEPPER

En Nautla se combinan estos dos ingredientes para hacer el chile relleno de minilla. Para elaborar este platillo, se prepara la minilla con chile ancho, aceitunas, alcaparras, pasitas, ajo y cebolla. El chile ancho se licua con especias y ahí se sazonan con aceite el resto de los ingredientes picados, junto con el pescado. Los chiles jalapeños se ponen a hervir con azúcar, se abren y desvenan y se rellenan con la minilla. Finalmente se capean y se fríen en aceite muy caliente. Este guiso se suele acompañar con un poco de arroz, aunque por sí solos representan uno de los paltillos más deliciosos de Nautla.

El chile verde, mejor conocido como jalapeño, es uno de los ingredientes más usados en el estado de Veracruz, se utiliza para elaborar salsas o para los famosos chiles en vinagre (en escabeche). En cuanto a la minilla, se trata de uno de los platillos más famosos en la zona centro y sur del estado, lo puedes encontrar lo mismo en Coatzacoalcos que aquí en Nautla. En general, este guiso se prepara desmenuzando el pescado (de diferentes tipos, según la localidad) y agregándole chile y tomate.

The green chilli, better known as jalapeno pepper, is one of the most used ingredients in the state of Veracruz, it is used to prepare sauces or for the famous chillis in vinegar (in pickle). The minilla, is one of the most famous plates in the center and south zones of the state, you can find the same thing in Coatzacoalcos that here in Nautla. In general, this casserole is prepared crumbling the fish (of different types, according to the locality) adding chilli and tomato.





UNA MEZCLA EN CAZUELITA DE RÍO Y MAR

A MIXTURE OF RIVER AND SEA IN A LITTLE CASSEROLE

Las bellas playas de Nautla no sólo son un atractivo turístico para este municipio, sino que ellas proveen de varios ingredientes al lugar para preparar los más diversos guisos. Asimismo, el río Nautla (Filobobos) aporta algunos elementos que en conjunto crean mezclas realmente sorprendentes. Uno de los más ricos y famosos platillos en este sitio es la cazuela de mariscos que se prepara con pescado, camarón, jaiba, ostión, pulpo, caracol y acamaya, se aromatiza con epazote, el chile chipotle le da el toque de sabor y los tomates se encargan de colorear la cazuelita de barro en la que se sirve.

Cuando vengas a este sitio no debes irte sin probar los tamales que se preparan tanto con camarón como con jaiba, se envuelven en hoja de plátano para que se aromaticen y se les agrega una rica salsa de chile chipotle, chile ancho y tomates. Todo se mezcla en crudo y se lleva a la vaporera.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Empanadas de minilla /
Empanadas of minilla

Empanadas rellenas de minilla de jaiba, guisada con tomate, cebolla, chile verde, ajo, almendras, tomillo, orégano y laurel.

Empanadas you fill with minilla of crab, stewed with tomato, onion, Chile green, garlic, almonds, thyme, oregano and laurel.

2) Tostadas

Tortilla tostada con un guiso de carne y adornada con col fresca. Toast tortilla with a casserole of meat and adorned with fresh cabbage.

3) Cazuela de mariscos /
Crock of shellfish

Caldillo rojo de mariscos (camarón, filete de pescado, jaiba, pulpo, caracol, ostiones y acamayas) condimentado con chiles chipotles y epazote.

Red crock of shellfish (shrimp, fillet of fish, crab, octopus, conch, oysters and acamayas) flavored with chipotles and epazote.

4) Tamales de camarón o jaiba /
Tamales of shrimp or crab

Ricos tamales de costa elaborados en hoja de plátano con masa, camarón y salsa roja de chile ancho, chile chipotle seco, tomate, cebolla, ajo, clavo y pimienta.

Rich tamales wrapped in a leaf of banana with masa, shrimp and red sauce of chili wide, Chile chipotle, dry tomato, onion, garlic, nail and pepper.

The beautiful beaches of Nautla they are not only a tourist attraction for this municipality, but they provide of various ingredients to the place to prepare the most diverse casseroles. Likewise, the river Nautla (Filobobos) contributes some elements that as a group create really surprising mixtures. One of the richest and famous plates in this place is the crock of shellfish that is prepared with fish, shrimp, crab, oyster, octopus, conch and acamaya, to add aroma they use "epazote", the chipotle gives him the sound of flavor and the tomatoes take charge of coloring the cazuelita of clay in which is served.

When you come to this place you should not go without trying the tamales that are prepared so much with shrimp as with crab, they are wrapped in leaf of banana tree to add a wonderful aroma, and then a rich sauce, with chipotle, chilli ancho and tomatoes. All is mixed in crude oil and is carried to the steam pot.





Se encuentra ubicado en la zona central del Estado, en las coordenadas 20°27' de latitud Norte y 97°05' de longitud Oeste, a una altura de 20 metros sobre el nivel del mar. Limita al Oeste con Papantla; al Norte, Este y Sur con Tecolutla. Su distancia aproximada al Norte de la capital del Estado por carretera es de 240 Km. Su clima es cálido-regular con una temperatura promedio de 25.5° C.; su precipitación pluvial media anual es de 1,579.8 milímetros.

It is located in the central zone of the state, at the coordinates 20°27' north and 97°05' west, to a height of 20 meters over the sea level. It limits to the west with Papantla; to the north, south and east with Tecolutla. The approximate distance to the north of the capital by highway is of 240 Km. Its climate is semi-tropical with an average temperature of 25,5° C.; its annual pluvial precipitation average is of 1,579,8 millimeters.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
182 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
198 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Tajín (Poza Rica, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Poza Rica, Veracruz.

GUTIÉRREZ ZAMORA



Este municipio posee una de las playas más hermosas y nos recibió el bello malecón del río Gutiérrez Zamora. A este lugar llegaron muchos italianos durante el siglo XIX, por lo que en este municipio hay una fuerte presencia de Italia que aún se percibe en sus tradiciones. Platicamos con el cronista de la ciudad y nos contó que Gutiérrez Zamora se llamaba Cuauhtlán (tierra de águilas) durante la época prehispánica y que en el transcurso de la Colonia era conocida como Cabezas del Carmen. La razón de este nombre es que existen tres cerros pequeños que desde lejos parecen cabezas. En el río también es posible pescar, la gente captura robalo, jaiba, mojarra y camarón y los prepara de diversas maneras.

Los bellos paisajes de Gutiérrez Zamora conformados por su río, sus tierras fértiles y su aire puro se complementan con la producción de vainilla y de artesanías que aquí se elaboran y que son ampliamente reconocidas en la zona.

This municipality possesses one of the most beautiful beaches and the beautiful jetty of the river Gutiérrez Zamora received us. Many Italians arrived during the 19th century to this place, reason why this municipality has a strong presence of Italy as some of their traditions. We chatted with the historian of the city and he related that Gutiérrez Zamora used to be named Cuauhtlán (land of eagles) during pre-hispanic times and then during the Colony was known like Cabezas del Carmen. The reason of this name is that on the distance three small hills exist and have the shape of heads. Locals fish in the river, and capture sea bass, crab, "mojarra" and shrimp and cook them in diverse ways.

This beautiful landscape of Gutiérrez Zamora is conformed by their river, its fertile lands, its pure air, that complementes with the production of vanilla and as well as crafts that are made and are extensively recognized in the zone.

EL RÍO Y SUS SABORES INUNDAN ESTE LUGAR THE RIVER AND ITS FLAVORS FLOOD THIS PLACE





LA MASA ALCANZA A GUTIÉRREZ ZAMORA THE CORN MASS REACHES TO GUTIÉRREZ ZAMORA

En esta población es normal encontrar muchos guisos que se preparan con mariscos, pero también podrás hallar algunos que mezclan ingredientes netamente indígenas, como el camarón. Tal es el caso del huatape de camarón a la tumbé, este guiso se prepara en realidad con varios ingredientes marinos: robalo, jaiba y camarón cristal. Se corta en trozos tomate y se licua con cebolla y ajo, esta mezcla se agrega a un recipiente en el que se calienta agua y se deja hervir. Más adelante se le agrega masa disuelta para que el caldo espese, se remueve durante algunos minutos y se depositan la jaiba y los camarones en este caldo. Lo último en incorporarse es el pescado y una ramita de epazote que da el toque de sabor. Se sirve calentito, recién "tumbado" de la cazuela y se condimenta con chile piquín seco en polvo y limón.

In this population it is common to find many casseroles that are prepared with shellfish, but also you could find others that mix exclusively native ingredients, like the shrimp. Such is the case of the "huatape of shrimp a la tumbé" this casserole is in fact prepared with some marine ingredients: sea bass, crab and crystal shrimp. A tomato is cut in pieces and is blended with onion and garlic, this mixture is placed in a container adding some heated water and left to boil. Further on is added dissolved mass so the broth get thickened, this has to be stirred during a few minutes and then the crab and the shrimps are placed into the broth. The last thing in being incorporated is the fish and an "epazote" twig which gives the flavour. It is served hot, recently "tumbado" of the crock and is flavored with dry and powdered "piquin" chilli and lemon.

En Gutiérrez Zamora la gente se alimenta de lo que obtiene del río y de los mariscos que comercia con los municipios aledaños. En este lugar es típico un guiso muy singular, el mole de pescado ahumado, una mezcla única de sabores e ingredientes que definitivamente es un placer que debes experimentar. Para elaborar este mole se utiliza una mezcla de chiles: chile seco, chile chipotle y chile ancho. Se combinan con tomate hervido, ajo, canela y clavo, todo se licua y se fríe en aceite. A esto se le agrega agua caliente, una ramita de epazote, se deja hervir y en este momento se agrega el pescado ahumado y se prueba de sal. Suele servirse acompañado de arroz blanco y unas ricas tortillas hechas a mano. En ocasiones se le agregan unas gotas de limón, lo que le da un sabor inigualable.

The Gutiérrez Zamora people basic alimentation comes from the river and of the shellfish that trades with the adjoining municipalities. In this place a very singular casserole is the most popular, the "smoked fish mole", a unique mixture of flavors and ingredients that finally is a pleasure that you should experience. To elaborate this mass a mixture of chillies are used: dry chilli, "chipotle" chilli and "ancho" chilli. They combine with boiled tomato, garlic, cinnamon and nail, and are blended together, then sauté in oil. Add to this mix some hot water, a "epazote" twig is left to boil, at this time the smoked fish is added and is salted. It is served accompanied by white rice and some handmade tortillas. Sometimes with some drops of lemon, what gives an unequal flavour.

PRUEBA EL DELICIOSO MOLE MARINO TASTE THE DELICIOUS MARINE "MOLE"





Se encuentra ubicado en la zona norte en las coordenadas 19° 32' latitud norte y 96° 55' longitud oeste a una altura de 1,460 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Banderilla, Jilotepec y Naolinco, al este con Actopan y Zapata, al sur con Coatepec y al oeste con Tlalnahuacoyan. Su distancia aproximada de la ciudad de México por carretera es de 350 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 18°C; su precipitación pluvial media anual es de 1,509.1 mm.

It is located in the northern part of the state at the coordinates 19° 32' north and 96° 55' west to a height of 1.460 meters above sea level. It limits to the north with Banderilla, Jilotepec and Naolinco, to the east with Actopan and Zapata, to the south with Coatepec and to the west with Tlalnahuacoyan. Its approximate distance of Mexico City by highway is of 350 Km. Its climate is moderated-humid-regular with a temperature average of 18°C; its annual pluvial precipitation average is of 1.509,1 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
121 km.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
206 km.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz) y Tajín (Poza rica,
Veracruz).

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Veracruz, Veracruz.

VEGA DE ALATORRE



PAISAJES DE COLOR Y SABOR LANDSCAPES OF COLOR AND FLAVOR

En Vega de Alatorre nos recibió la torre del reloj apuntando al cielo con su belleza, el parque central con sus árboles y los tradicionales y deliciosos antojitos que suelen cenar sus lugareños. El mar está presente en las mesas de Vega de Alatorre, un ejemplo es el chucumite (un robalo pequeño), uno de los pescados más importantes de la región y con el que se elabora una gran cantidad de platillos.

In Vega de Alatorre the tower of the clock received us aiming the sky with their beauty, the central park with their trees and the traditional and delicious antojitos that are dinned by their locals. The sea is present in the tables of Vega de Alatorre, an example is the chucumite (a small sea bass), one of the most important fish of the region the one used for large quantity of plates.

La localidad de Emilio Carranza es un sitio muy famoso por la producción artesanal de objetos hechos con cuero. Aquí puedes encontrar billeteras, llaveros, sillas de montar, hebillas, fundas y huaraches de gran calidad. De igual manera, los pobladores de Vega trabajan la pita, es decir, la fibra de las hojas del maguey, con la que hacen hermosos bordados. La combinación de estas dos artes se puede descubrir en los famosos cinturones piteados, muy apreciados en la región.

The locality of Emilio Carranza is a very famous place for their craft production mainly leather objects. Here you can find wallets, keys rings, saddles, buckles, cases and sandals of great quality. Similarly, the settlers of Vega de Alatorre work the hiss, in other words, the fiber of the leaves of the maguey, used for beautiful embroidery. The combination of these two arts can be discovered in the famous whistled belts, very appreciated in the region.

Una de sus tradiciones más importantes es la fiesta de Santa Ana, llevada a cabo a finales del mes de julio. Se trata de un evento muy famoso en la zona y en el que se llevan a cabo jaripeos, peleas de gallo, bailes regionales, así como una amplia demostración de la variada y deliciosa gastronomía de Vega.

One of its more important traditions is the festival of Santa Ana, carried out to the end of the month of July. It is a very famous event in the zone with horse shows, cockfight, regional dances, as well as an extensive demonstration of the various and delicious gastronomy.





DEL MAR VIENEN LOS VERDADEROS MARISCOS FROM THE SEA ARE THE TRUE SHELLFISH

Sin lugar a dudas se trata de un lugar donde la naturaleza ha sido pródiga con los excelentes paisajes que abundan, así como con la abundante pesca de escama y mariscos. Uno de los platillos más tradicionales y deliciosos es la cazuela de mariscos que se lleva a tu mesa en el mismo recipiente en la que se preparó, por lo que se mantiene caliente un buen rato, además de que le proporciona mejor vistosidad y presentación al platillo.

Para elaborar este guiso se mezclan acamayas, jaibas, camarones cristal, pulpo, calamar, robalo y ostión. Se prepara un recaudo con tomate, cebolla y ajo y se agrega a una cazuela con agua hirviendo. Los mariscos se depositan en esta cazuela y se dejan cocer. El chile se corta en trozos y se agrega al caldo. Finalmente, se utiliza epazote para dar aroma y consomé de camarón para el toque de sabor. Este platillo no tiene igual, es simplemente delicioso.

Without doubt this is a place where the nature has been prodigal with the excellent landscapes that abound, as well as with the abundant fishing of scale and shellfish. One of the delicious and most traditional plates is the crock of shellfish that is carried to your table in the same container in which was prepared, for which is maintained hot for a while, besides that provides better showiness and presentation to the plate.

To prepare this casserole they mixed acamayas, crabs, shrimps crystal, octopus, squid, sea bass and oyster. It is prepared in a broth with tomato, onion and garlic and is added to a crock with boiling water. The shellfish are placed in this crock and are left to cook. The chilli is cut in pieces and is added to the broth. Finally, herbal tea is utilized to give fragrance and consommé of shrimp for the touch of flavor. This plate does not have equal, is simply delicious.



1

Los restaurantes ubicados a orillas de la laguna te ofrecen ostiones frescos, recién recolectados, y que se pueden acompañar con una amplia variedad de salsas picantes y un poco de limón y sal. Este cuerpo lagunar se encuentra libre de toda contaminación, lo que permite que puedas paladear frescas y jugosas ostras en su hábitat natural.

Grandes extensiones de verdes pastizales colindan con la playa y en ellos la gente se dedica a la cría de ganado y al cultivo de la naranja y el plátano. Sin embargo, la gastronomía se encuentra diseñada con base a productos del mar, por lo que es posible que aquí encuentres un delicioso chucumite que se prepara con una salsa de chile serrano, media crema, cebolla, ajo, cilantro, mayonesa y un poco de agua. El pescado se fríe en aceite y la salsa se sazona en mantequilla. Cuando la salsa está lista se agrega el pescado y se baña perfectamente con ella.

DE LA LAGUNA Y LA PLAYA NACEN LOS INGREDIENTES

FROM THE LAGOON AND THE BEACH THE INGREDIENTS ARE BORN

The restaurants located on the banks of the lagoon offer you fresh oysters, recently collected, and can be accompanied with an extensive variety of spicy sauces and a little lemon and salt. This body of water is found free of any contamination, which allows us to taste fresh and juicy oysters in its natural habitat.

Large extensions of green pasturelands next to the beach are used to the stockbreeding and to the cultivation of the orange and the banana. Nevertheless, the gastronomy is founded on products of the sea, for which is possible that you can find a delicious chucumite that is prepared with a sauce of “chilli serrano” average cream, onion, garlic, coriander, mayonnaise and a little water. The fish is fried in oil seasoned in butter. When the sauce is ready the fish is added and bathes perfectly with her.



2

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Chucumite enchilpayado

Robalito entero frito, bañado en una salsa verde elaborada con crema, mayonesa, chile chilpaya verde, cebolla, ajo, chile serrano y cilantro.

Red snapper entire fried, bathed in an elaborate green sauce with cream, mayonnaise, chili chilpaya green, onion, garlic, chili serrano, coriander.

2) Piñada de mariscos /
Piñada of shellfish

Piña rellena con un salteado de calamar, caracol, camarón, pimienta morron, tomate y cebolla, horneada y gratinada con queso de hebra de la región.

Pineapple fills with a saute of squid, conch, shrimp, pepper morron, tomato and onion, baked and au gratin with cheese of thread of the region.



Se localiza en la zona centro costera del estado en las coordenadas 19° 07' latitud norte y 96° 06' longitud oeste, a una altura de 10 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte y oeste con Veracruz, al este con el Golfo de México, al sureste con Alvarado y al sur con Medellín. Su distancia aproximada por carretera a la capital del estado es de 95 Km. Su clima es cálido-regular con una temperatura promedio de 25 °C; su precipitación pluvial media anual es de 1 mil 694 mm.

It is located in the central coastal area of the state at the coordinates 19° 07' north and 96° 06' west, to a height of 10 meters above the sea level. It limits to the north and west with Veracruz, to the east with the Gulf of Mexico, to the southeast with Alvarado, to the south with Medellín. Its approximate distance by highway to the capital of the state is 95 Km. Its climate is semi tropical with an average temperature of 25 °C; its annual pluvial precipitation average is of 1,694 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
113 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
12 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Heriberto Jara Corona
(Veracruz, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Esta ciudad cuenta con servicios.

BOCA DEL RÍO

Boca del Río es uno de los lugares más bellos y turísticos de Veracruz. Cuenta con playas hermosas como la de Mocambo, que es donde se ubica la zona hotelera de la ciudad. La gente viene a esta bahía a disfrutar de la tranquilidad del mar, a observar las aves marinas que con su paso cubren la tarde y a caminar sobre la arena suave que la brisa remueve. El centro de convenciones de esta ciudad es único en el estado y, si de hacer compras se trata, debes visitar sus grandes centros comerciales en los que encontrarás interesantes y variadas áreas gourmet.



La tradición restaurantera en Boca ya es antigua. La mayoría de los establecimientos tienen varias décadas atendiendo al público y han evolucionado en infraestructura para brindar mejor atención al turismo. Si te encuentras en Boca del Río deberás viajar a Antón Lizardo, a tan sólo veinte kilómetros de distancia, donde podrás disfrutar de una de las rutas gastronómicas más interesantes de la cocina típica de la región: El Estero, El Conchal y Mandinga que te deslumbrarán con sus tamales rellenos de masa y elote, ostiones purificados en su concha, jaibas enchipotladas, picaditas con frijoles y chorizo, así como una gran diversidad de ricos platillos imposible de enumerar.

UNA BOCA QUE SÍ SABE DE MARIÑOS A MOUTH THAT CERTAINLY KNOWS ABOUT SHELLFISH

Boca del Río is one of the most touristic and beautiful places of Veracruz. It counts with beautiful beaches as Mocambo that is where the hotel's area of the city is located. People come to this bay to enjoy the tranquillity of the ocean, to watch the sea birds, and to walk on the smooth sand that the breeze removes. The convention center of this city is unique in the state, and if you like shopping, you should visit the large shopping centers, in which you will find interesting and diverse gourmet areas.

The restaurant's are a tradition in Boca del Río, the majority of the establishments have been open by several decades to the public and they have been evolving in infrastructure to offer the best attention to the tourism. If you are visiting Boca del Río you should travel to Antón Lizardo, only twenty kilometers away, where you will be able to enjoy one of the most interesting gastronomic routes of the typical cuisine of the area: El Estero, El Conchal and Mandiga will dazzle you with their tamales of mass and corn, oysters purified in their seashell, crabs "enchipotladas", "picaditas" with beans and sausage, as well as a big diversity of rich plates, impossible to enumerate.





EL COCO FLOTA ENTRE LOS SABORES DE BOCA THE COCONUT FLOATS AMONG THE FLAVORS OF BOCA

Otra de las recetas más tradicionales y deliciosas de Boca del Río son los sabrosos camarones al coco. En las palapas de las playas, en los restaurantes más lujosos o en las casas se pueden encontrar estas delicias elaboradas con coco fresco y camarones cristal. Para su preparación se abren los camarones por el lomo, en forma de mariposa, y se rellenan de queso crema y coco rallado, luego se cubren con pan molido y coco y se fríen en aceite. Se acompañan con una deliciosa salsa que se prepara con mango manila licuado, vino blanco y queso crema. También se sugiere utilizar una ensalada fresca de lechuga y zanahoria y un poco de frijoles cocidos. Prepárate para disfrutar de uno de los platillos más deliciosos, aromáticos y bien presentados de todo Veracruz.

One of the most delicious and traditional recipes of Boca del Río are the tasty shrimps to the coconut. You can find them in the palm tree tents at the beaches, in the most luxurious restaurants or at the houses. These delights are elaborated with fresh coconut and crystal shrimps. For their preparation the shrimps are opened by the back creating the shape of a butterfly, and are filled with cream cheese and grated coconut, then they are covered with shattered bread and coconut and then are deep fried. This are accompanied with a delicious sauce that is prepared with blended "manila" mango, white wine and cream cheese. Also it is suggested to use a fresh salad of lettuce and carrot and some of stewed beans. Prepare yourself to enjoy one of the most aromatic and delicious plates and well presented of all around Veracruz.



TRADICIÓN RESTAURANtera QUE HALAGA AL VISITANTE

RESTAURANT'S TRADITION THAT FLATTERS THE VISITOR



A

Existen algunos restaurantes que conservan el toque de la comida tradicional y en sus cocinas se prepara: filete relleno de mariscos, caldo largo de robalo, camarones empanizados, etcétera. Aquí también puedes probar los dulces típicos que la gente del lugar vende en canastas: limones, higos y naranjas cristalizados, masafina (galletas pequeñas) así como diferentes tipos de cocadas (dulces de coco).

There are some restaurants that keep the traditional touch on the food, that is prepared in its kitchens: stuffed shellfish fish fillet, sea bass soup, battered shrimps, etc. Also here you can taste the traditional candies that the locals sell in a basket: lemons, figs and crystallized oranges, "masafina" (small crackers) as well as different types of "cocadas" (coconut candies).

En contraste también se puede disfrutar de las nuevas propuestas vanguardistas de cocina de autor, que poseen un alto refinamiento en la incorporación de platillos a base de pescados y mariscos. También puedes degustar la preparación del filete de pescado relleno gigante que se elabora durante las fiestas de Santa Ana, a finales del mes de julio, y que se reparte gratuitamente a todos los visitantes. Además, existen muchos platillos que debes probar cuando te encuentres en Boca del Río, como los deliciosos calamares rellenos de mariscos, un platillo tradicional que se prepara con calamar cocido con cebolla y vino blanco y rellenos de camarón, jaiba y ostión, una verdadera delicia.

In contrast, the modernist offer of author kitchen with a high refinement in the incorporation on plates fish and shellfish base; have a place in this modern municipality. Another of the important aspects is the preparation of the gigantic stuffed fish fillet that is prepared during the festivals of Santa Ana, at the end of the month of July and is shared with all the visitors for free. Also, there are many plates that you should try when visiting Boca del Río, such as the delicious stuffed shellfish squids, a traditional plate that is prepared with squid stewed with onion and white wine and shrimp stuff, crab and oyster; a true delight.

SABORES TÍPICOS Y DE VANGUARDIA
TYPICAL AND VANGUARDIST FLAVORS

PLATILLOS DE LA REGIÓN

DISHES FROM THE REGION

A) Dulces típicos /
Typical candies

Amplia variedad de dulces elaborados a base de leche y algunas frutas cristalizadas, como el higo y el limón.
Wide variety of candies made of milk and some crystallized, like the fig and the lemon.

B) Huachinango relleno en salsa de mango /
Red snapper in sauce of mango

Huachinango deshuesado relleno de camarón, caracol, pulpo, jaiba, y ostión, guisado a la veracruzana con tomate, ajo, aceitunas, cebolla, alcaparras, almendras y aceite de oliva; y bañado con una salsa de mango.
Deboned redsnapper filled with shrimp, conch, octopus, crab, and oyster, stew to the of Veracruz with tomato, garlic, olives, onion, capers, almonds and olive oil; and bathed with a sauce of mango.

C) Lomo de robalo en salsa de mantequilla-limón /
Back of sea bass in sauce of butter-lemon

El suave sabor de este pescado se mezcla con toques de mantequilla y limón sobre una cama de pimientos asados.
The smooth flavor of this fish is mixed with sounds of butter and lemon on a bed of roasted peppers.



B



C

EXPRESIÓN DE REFINAMIENTO CULINARIO

EXPRESSION OF CULINARY REFINEMENT

Una expresión del refinamiento culinario dentro del mosaico de posibilidades que ofrece la gastronomía veracruzana son los camarones Ulúa, cuyo nombre hace alusión a la histórica fortaleza del mismo nombre. Este platillo destaca en su composición por una crujiente pasta philo (o filo) que envuelve camarones, queso gouda y nuez de castilla bañados con una salsa cítrica a la naranja, creando una fina mezcla de sabores y texturas, digna del paladar más exigente. Asimismo, puedes encontrar la parrillada de mariscos, camarones al ajillo y el torito de cacahuete.

A refined culinary expression in the mosaic of possibilities that offers the cuisine of Veracruz is the shrimps Ulúa, name that does allusion to the historic fortress with the same name. This plate excel because its composition of a crunchy philo paste (or filo) that wraps shrimps, gouda cheese and walnut bathed with a citrus sauce to the orange, creating a fine mixture of flavors and textures, worthy of the most demanding palate. Likewise, you can find the grill of shellfish, garlic shrimps and the "torito" of peanut.



PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHES FROM THE REGION

A) Camarones Ulúa / Shrimps Ulúa

Elaborado con pasta philo que envuelve camarones, queso gouda y nuez de castilla, bañada con una salsa a la naranja.

Elaborate with paste philo that wraps shrimps, gouda cheese and walnut, bathed with a sauce to the orange.

B) Langosta / Lobster

Langosta de la costa veracruzana de insuperable calidad y exquisito sabor, cocinada a la Thermidor, a la mantequilla o al mojo de ajo, una grata experiencia al paladar. Lobster of the coast of Veracruz of insurmountable quality and exquisite flavor, cooked to the Thermidor, to the butter or to the garlic sauce of garlic, a pleasing experience to the palate.

C) Camarones al ajillo / Shrimps with garlic

Camarones salpimentados, salteados en aceite de oliva con ajo y chiles serranos secos, acompañados de frijoles refritos. Shrimps seasoned, sautés in olive oil with garlic and "chilli serrano" dry, accompanied with refried beans.

D) Calamares rellenos a la naranja / Stuffed Squids to the orange

Calamar cocido con la cebolla y vino blanco, salpimentado y a la pancha, bañado con una salsa de naranja y rellenos de jaiba, camarón, cebolla, ostión, tomate, aceitunas y alcaparras.

Squid stew with the onion and white wine, seasoned and to the belly, bathed with a sauce of orange and backfill of crab, shrimp, onion, oyster, tomato, olives and capers.





Se encuentra ubicado en la zona norte en las coordenadas 19° 32' latitud norte y 96° 55' longitud oeste a una altura de 1,460 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Banderilla, Jilotepec y Naolinco, al este con Actopan y Zapata, al sur con Coatepec y al oeste con Tlaxiahuacoyan. Su distancia aproximada de la ciudad de México por carretera es de 350 Km. Su clima es templado-húmedo-regular con una temperatura promedio de 18°C; su precipitación pluvial media anual es de 1,509.1 mm.

It is located in central zone of the state, at the coordinates 19° 12' north and 96° 08' west to a height of 10 meters above the sea level. It borders to the north with La "Antigua" to the east with the Gulf of Mexico and to the south with Manlio Fabio Altamirano. Its approximate distance to the southeast of the capital of the State, by highway is of 90 Km. Its climate is tropical, with an annual average temperature of 25,3°C; its annual pluvial precipitation average is of 1.500 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
102 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Heriberto Jara Corona (Veracruz, Veracruz)
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities
Esta ciudad cuenta con servicios.

VERACRUZ



EL SABOR DEL PUERTO ESTÁ EN LA HISTORIA Y SU GENTE

THE FLAVOR OF THE PORT IS IN THE HISTORY AND ITS PEOPLE

Una mañana soleada que nos obligaba a apurar el paso, buscando la sombra de los árboles del zócalo, nos recibió en el puerto de Veracruz. En las calles nos encontramos con el bullicio de la gente; la marimba resonando, un grupo de música norteña, los mariachis infaltables y el son montuno nos hicieron comprender que estábamos en los famosos portales de Veracruz. Al atardecer sentimos la fresca brisa del mar y fuimos testigos del paso de los famosos bailadores de danzón.

A sunny morning that pushed us to hurry up our step, seeking for the shadow of the trees at the "Zocalo" (Main plaza), received us in the port of Veracruz. On the streets we found ourselves with the bustle of the people; the marimba echoing, a group of northern music, the always famous mariachi musicians and the "son montuno" we realized that we were at the famous "Portales of Veracruz". At sunset we felt the fresh breeze of the sea and we witnessed the step of the famous dancers of danzón.

Ataques de piratas, intentos de reconquista e invasiones extranjeras han sido presenciados por los habitantes de este cuatro veces heroico puerto. Un recorrido por su centro histórico te permitirá conocer construcciones coloniales, como el templo de Nuestra Señora de la Asunción, actual catedral, erigida en 1731.

Attack of pirates, intents to reconquer and foreign invasions have been witnessed for the inhabitants of this four times heroic port. A tour through the historic center will allow you to discover colonial constructions, like the temple of Nuestra Señora de la Asuncion. The cathedral, was erected in 1731.

También debes visitar la fortaleza de San Juan de Ulúa, un reducto viviente del Veracruz amurallado. El malecón es otro de los sitios obligados, aquí podrás admirar los buques que arriban, así como el faro Venustiano Carranza, de estilo neoclásico, construido a principios del siglo veinte. No puede faltar tu visita al acuario de Veracruz, donde podrás admirar grandes especies, como tiburones, además de huachinangos, robalos, jureles y otros más. Finalmente, para recobrar los bríos, te recomendamos beber un sabroso lechero preparado con exquisito café veracruzano.

Also you should visit the fortress of San Juan of Ulúa, a living redoubt of the walled Veracruz. The jetty is another of the places you are forced to see; in this place you will be able to admire the ships that arrive, as well as the lighthouse Venustiano Carranza, of neoclassical style, built at the beginning of the twentieth century. You can not miss the aquarium of Veracruz, where you will be able to admire large species of sharks, besides huachinangos, sea bass and other more. Finally, to recover the vigor, we recommend you to drink a tasty milkman prepared with exquisite coffee of Veracruz.





EL SABOR MÁS FAMOSO DE VERACRUZ

THE MOST FAMOUS FLAVOR OF VERACRUZ

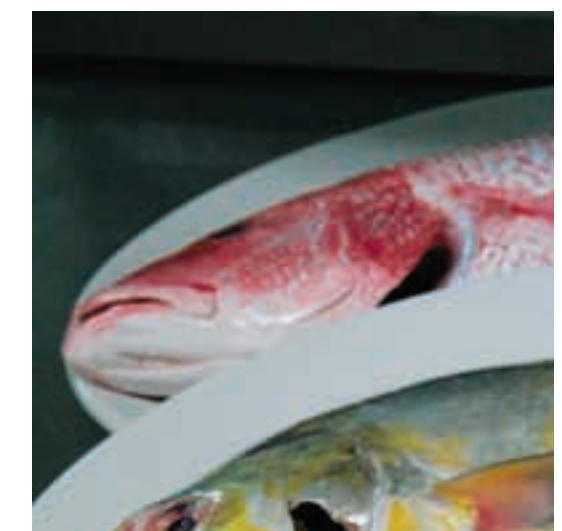


Veracruz is history and innovation, colonial art, alive streets where the people dances, sings, enjoys the famous carnival that yearly is celebrated with true passion during February or March. The visitor will find restaurants of great tradition and other with cuisine of author. This port does not sleep, its streets are inhabited at any hour and you can either try a typical volován sold by the volovaneros in each corner of the center of the city, or eat "Tacos al Pastor" that already have come traditional of the most elegant kitchen fusion, mixture of history and experimentation.

Veracruz es historia e innovación, arte colonial, calles vivas en las que la gente baila, canta, disfruta del famoso carnaval que anualmente se celebra con verdadera pasión durante febrero o marzo. El visitante encontrará restaurantes de gran tradición y otros con cocina de autor. Este puerto no duerme, sus calles están habitadas a cualquier hora y lo mismo puedes probar un típico volován que venden los volovaneros en cada esquina del centro de la ciudad, tacos al pastor que ya se han vuelto tradicionales o la cocina fusión más elegante, mezcla de historia y experimentación.

Una de las preparaciones más famosas y emblemáticas del puerto en el mundo es su salsa veracruzana. Esta delicia tradicional acompaña innumerables guisos, pues lo mismo puede hacerse con carne que con mariscos o pescados. La preparación varía ligeramente según la localidad, pero en general se trata de una clara muestra del mestizaje que en Veracruz se vive cotidianamente. Se combinan elementos de la Europa mediterránea, como las aceitunas y las alcaparras, con ingredientes americanos: tomate y diferentes chiles según la variante. El resultado de esta mezcla lo puedes saborear en un delicioso huachinango a la veracruzana, horneado primero y luego bañado en esta deliciosa salsa.

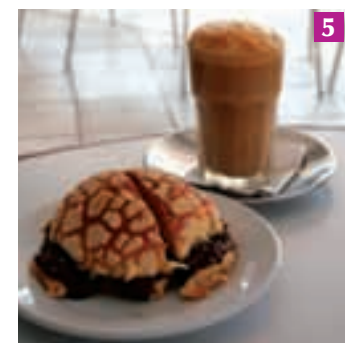
One of the most symbolic and most famous recipes from the port to the world is its "Salsa a la Veracruzana" sauce from Veracruz. This traditional delight accompanies innumerable casseroles, therefore the same salsa can be used with meat or with shellfish or fish. The preparation varies slightly according to the locality, but in general is a matter of a clear sample of the mix of cultures that in Veracruz lives everyday.. They combine elements from the Europe Mediterranean, like the olives and the capers, with American ingredients: like tomato and different chillis. You can taste the result of this mixture in a delicious huachinango a la Veracruzana, baked first and then bathed in this delicious sauce.





LOS SABORES DE LAS CALLES DE VERACRUZ

THE FLAVORS OF THE STREETS OF VERACRUZ



Since the arrival of the first Spanish to the continent through this port, Veracruz has been the entrance of the cultural mix to the country and with justice is called "the gastronomic door of America". Here the ships from the port of Seville, were loaded with the products that the Spanish Crown bought from different places of the world as fabrics, cereals, wine, gunpowder, cheeses, etc. as well with all the things that were produced in the new Spain for consumption of Europe: precious metals, corn, cocoa, sugar, vanilla, fiber, cotton and many more was shipped to Europe.

It is enough to sit at the famous "Portales" to enjoy a beer and at the same time start to delight your palate with the diverse typical plates that every day are sold there: threaded cheese with chillis in vinegar, "volovanes" filled with crab or ham with cheese, mortadella of spawn or fish, stuffed chillis with rice, fresh shrimp ready to be peeled, tegogolos with "pico de gallo" or well a delicious salad of shrimp, A cocktail or a "vuelve a la vida", some octopuses in its ink, ceviche of fish and a lot, a lot more, of the various and delicious dishes that you can enjoy at the port of Veracruz. Also you can not miss the famous "nieves Güero, Güero", tradition that still is maintained.

1) Coctel de camarón / Cocktail shrimp
 Manjar fresco de mariscos como camarones cocidos, pulpo, caracol o jaiba preparados con salsa cátsup, salsas picantes, vinagre con especias, vino blanco, aceite de olivo, cilantro, aguacate y cebolla.
 Fresh delicacy of shellfish as shrimps stews, octopus, conch or crab prepared with catsup spicy sauces, vinegar with spices, white wine, oil of olive, coriander, avocado and onion.

2) Ceviche de peto / Ceviche of "Peto"
 Fresco y delicioso pescado cocido y macerado en jugo de limón, vinagre, un toque de salsas, pimienta, cebolla, tomate y cilantro.
 Fresh and delicious fish stew and marinated in juice of lemon, vinegar, pepper, onion, tomato and coriander.

3) Pámpano al acuyo / Tendril to the acuyo
 Sin duda alguna uno de los platillos que no falta en la mesa porteña es este pámpano en salsa de acuyo, cebolla, ajo, aceite de oliva y vino blanco.
 Without any doubt one of the plates that does not lack on the table of the "porteños" in sauce of acuyo, onion, garlic, olive oil and white wine.

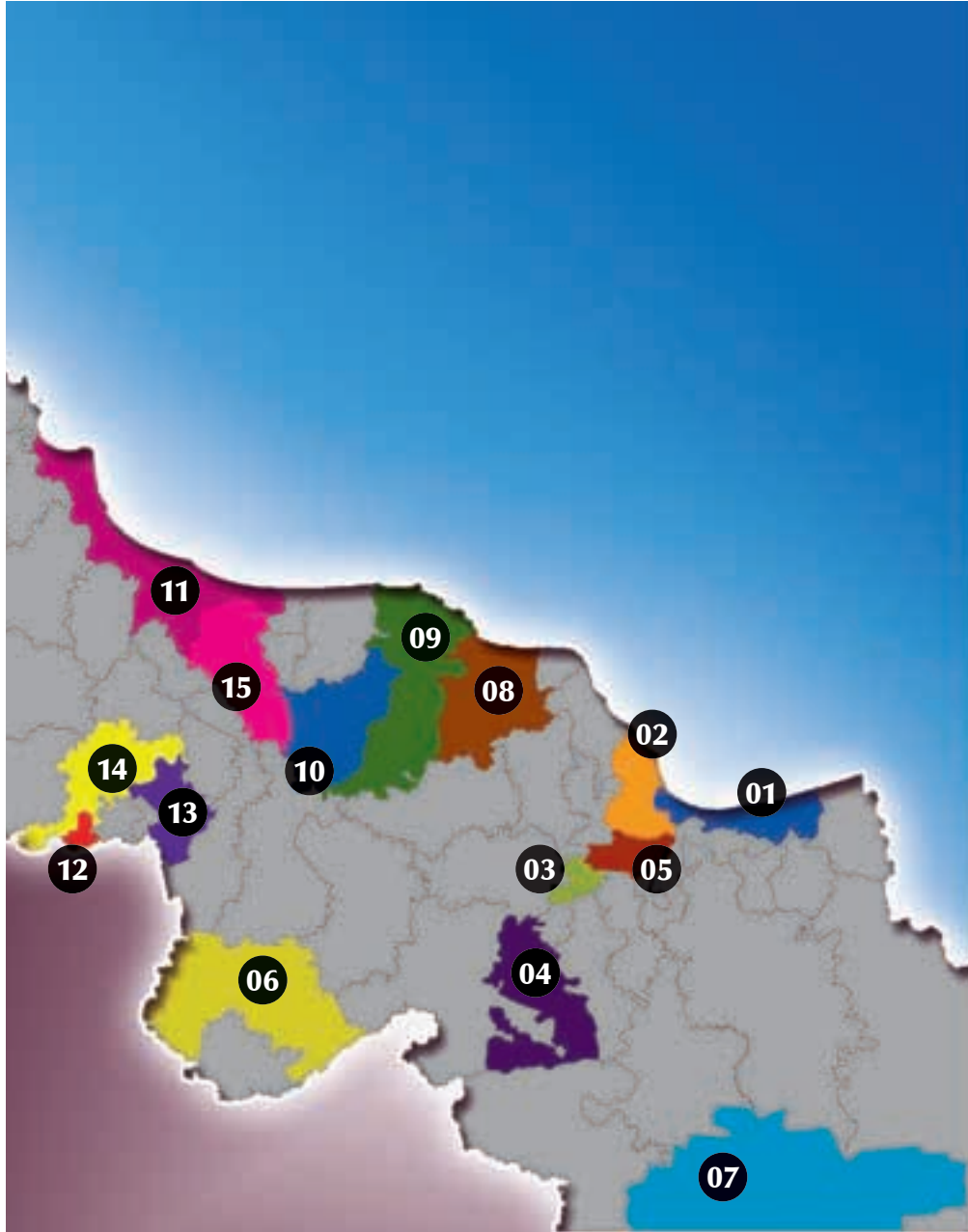
4) Volovanes
 Crujientes y hojaldrados bocadillos rellenos de jamón con queso, champiñones, atún, chorizo o piña.
 Crunchy and puff pastry filled with ham, cheese, mushrooms, tuna, sausage or pineapple.

5) Café lechero con bomba / Milkman Coffee with shins
 Tradicional café jarocho espumoso con leche y acompañado de canillas, un pan típico del lugar.
 Traditional coffee of Veracruz foamy with milk and accompanied by shins, a loaf of typical bread of the place.

Desde la llegada de los primeros españoles al continente por este puerto, Veracruz ha sido la entrada del mestizaje cultural del país y con justicia es denominada "la puerta gastronómica de América". Aquí llegaban los navíos desde el puerto de Sevilla, cargados con los productos que la Corona española compraba a diferentes lugares del mundo como telas, cereales, vino, pólvora, quesos, etcétera. Ahí mismo se embarcaba lo que se producía en la Nueva España para consumo de Europa: metales preciosos, maíz, cacao, azúcar, vainilla, ixtle, algodón y muchos más.

Basta con sentarse a disfrutar de una cerveza y uno podrá disfrutar de los diversos platillos típicos que todos los días

venden y con los que el paladar se regocija: queso de hebra con chiles en vinagre, volovanes rellenos de jaiba o jamón con queso, mortadela de hueva de pescado, chiles rellenos con arroz, camarón fresco cocido para pelar, tegogolos con pico de gallo o bien una deliciosa ensalada de camarón, una campechana o vuelve a la vida de mariscos, unos pulpos en su tinta, ceviche de pescado y mucho, mucho más, de la variada y rica cocina del puerto de Veracruz. También son famosas las nieves en una calle muy cerca de los portales en donde nos contaron que antiguamente un señor vendía nieves gritando: "¡Güero, güero!", tradición que aún se mantiene.



- 01 COATZACOALCOS
- 02 PAJAPAN
- 03 SOCONUSCO
- 04 SAYULA
- 05 CHINAMECA
- 06 PLAYA VICENTE
- 07 UXPANAPA
- 08 CATEMACO
- 09 SAN ANDRÉS TUXTLA
- 10 SANTIAGO TUXTLA
- 11 ALVARADO
- 12 OTATITLÁN
- 13 CHACALTIANGUIS
- 14 COSAMALOAPAN
- 15 TLACOTALPAN

ASÍ SE COME EN
VERACRUZ



REGIÓN SUR
SOUTH REGION





Este municipio se encuentra ubicado al norte del Istmo de Tehuantepec, limita con los municipios de: Chinameca, Moloacán, Oteapan, Minatitlán, Cosoleacaque, Las Choapas, Agua Dulce, Nanchital, e Ixhuatlán del Sureste. Su clima es tropical con lluvias en verano y la temperatura media anual es de 24° C.

This municipality is located at the north of the Tehuantepec Isthmus, it borders with the municipalities of: Chinameca, Moloacán, Oteapan, Minatitlán, Cosoleacaque, Las Choapas, Agua Dulce, Nanchital, and Ixhuatlán of the Southeast. Its weather is tropical with rains during summer and the annual average temperature is 24° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
414 kms.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
317 kms.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Canticas (Cosoleacaque,
Veracruz)

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Esta ciudad cuenta con servicios

COATZACOALCOS



LA CAPITAL DE LA MINILLA THE MINILLA'S CAPITAL

La brisa marina del atardecer se mezclaba con los colores del ocaso, era el rojizo fulgor del sol quien nos dio la bienvenida a Coatzacoalcos. Caminamos por el espacioso y moderno malecón hasta concluir en el Paseo de las escolleras, ahí, donde las olas se impactan y dejan un rastro de espuma a su paso.

A lo largo de la playa puedes admirar una verdadera galería de arte monumental. Se trata de obras pictóricas plasmadas en las fachadas de varios edificios habitacionales, éstas se han convertido recientemente en una referencia obligada de la ciudad de Coatzacoalcos.

En este puerto es muy importante el Encuentro Internacional del Mar, ya que durante este festival se llevan a cabo eventos deportivos, gastronómicos y artísticos, así como conferencias, todo ello relacionado con el mar. Finalmente, se debe mencionar el Mosaico de Culturas (realizado a finales de octubre) en el que se celebra el crisol cultural que hoy existe en Coatzacoalcos debido a las varias migraciones que han tenido lugar a lo largo de los siglos. Esta síntesis de historias y nacionalidades han incidido en la gastronomía actual en la que destaca la comida china, como lo corrobora el gran número de establecimientos que se dedican a esta cocina en toda la región.

The marine breeze of the dusk was mixed with the colors of the sunset, it was the reddish brilliance of the sun that welcomed us to Coatzacoalcos. We walked over the spacious and modern breakwater until we got to the Paseo de las Escolleras, there where the wave's crash and leave a foam mark to their way.

Along the beach, you can admire a true gallery of monumental art. It is a matter of pictorial works expressed in the facades of several housing buildings; these have become recently an obliged reference of the city of Coatzacoalcos.

In this port, the International Encounter of the Sea is very important, during this festival are promoted artistic, gastronomic, and sports events, as well as conferences, all related to the sea. Finally, we must mention the Mosaic of Cultures (carried out at the end of October) in which the cultural crucible, that today exists in Coatzacoalcos due to the several people migrations that have taken place along the centuries is celebrated. This synthesis of stories and nationalities have an impact in the current gastronomy, the Chinese food has a special mention because of the large number of establishments in all the region that are dedicated to cook this kind of food.





UNA DELICIOSA MEZCLA DE TIERRA Y MAR



Uno de los platillos más emblemáticos de Coatzacoalcos es su famoso tamal de minilla, mejor conocido como “taminilla” por los pobladores de la región. Este guiso es realmente delicioso y se puede encontrar en casi cualquier restaurante del puerto. Para elaborar este platillo se mezcla el agua con la masa, se pone a cocer, se le incorpora manteca y se remueve hasta que espese. En una sartén se sazona la minilla con cebolla, ajo y tomate. Sobre hojas de plátano se coloca una capa de masa, encima se pone la minilla y se cubre con hojas de acuyo. La mezcla se envuelve en las hojas de plátano y se cuece en una vaporera. Este delicioso tamal se suele servir con un poco de salsa verde, la cual se prepara con tomate verde y chiles jalapeños.

A DELICIOUS MIX OF LAND AND SEA



One of the most symbolic plates of Coatzacoalcos is its famous “tamal of minilla”, better known like “taminilla” by the settlers of the region. This casserole is really delicious and can be found in almost any restaurant of the port. To make this plate you have to mix water with the mass, cook it and then add the fat and mixed until thicken. In a frying pan the “minilla” with onion, garlic and tomato is seasoned. A layer of mass is placed on banana leaves; the “minilla” goes on the top of this and is covered with “acuyo” leaves. The mixture is wrapped in the banana leaves and is cooked in a steamer. This delicious tamal is used to serving with green salsa, which is prepared with green tomato and jalapeno peppers



LOS SABORES MODERNOS DE COATZACOALCOS

THE MODERN FLAVORS OF COATZACOALCOS



La diversidad de platillos marinos tradicionales que se prepara en Coatzacoalcos incluye guisos como la minilla de cazón (sazonado con epazote, laurel, jitomate, cebolla y pimiento verde y sofrito en manteca de cerdo), las cucarachas de mar (cocidas en agua con aceite vegetal, mantequilla y ajo, se sirven en lechuga y se le rocía un poco de limón), el arroz con camarón (camarón pacotilla y arroz cocidos con zanahoria, pimiento, aceitunas, caldo de pescado, laurel y orégano) y los chiles rellenos de jaiba (chiles poblanos capeados y rellenos de jaiba a la veracruzana).

También es posible que el paladar se recree con el sabor de los camarones al tequila (camarones jumbo cocinados con mantequilla y flameados con tequila), la quesadilla de mariscos (tortillas hechas a mano y rellenas de caracol, pulpo, camarón y queso tipo manchego) y el inigualable pámpano al acuyo (pescado entero cocinado a la plancha con aceitunas, alcaparras, pimiento y acuyo).

Asimismo, puedes encontrar otros guisos que no se preparan con productos del mar, como el plato mixto de antojitos (empanadas de queso, picadas, negrita, carne de Chinameca, frijoles refritos y plátano frito), la ensalada Harry Ñs (lechuga, pepino, jitomate, cebolla, aceitunas negras y queso de cabra), el filete Lázaro (filete de res con papas fritas en cuadros) y la lengua de res a la veracruzana (cocinada con la típica salsa veracruzana de tomate, chile jalapeño, chile guajillo, alcaparras, aceitunas y un poco de vino blanco).

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION

1) Cucaracha de mar / Cockroach of sea
Manjar marino frito con mantequilla y aceite de ajo, condimentado con cebollín, ajo y unas gotas de limón.
Fried marine delicacy with butter and oil of garlic, flavored with little onions, garlic and some drops of lemon.

2) Minilla de cazón / Minilla of dogfish
Singular minilla de cazón guisada con cebolla, pimiento morrón verde y tomate, aromatizada con epazote y laurel.
Singular minilla of dogfish stewed with onion, green sweet red pepper and tomato, aromatized with epazote and laurel.

3) Camarones al tequila / Tequila Shrimps
Jugosos camarones salteados con ajo y flameados al tequila.
Juicy shrimps sprinkled with garlic and blazed to the tequila.

4) Médula campirana / Marrow rustic
Médula de res cocinada en una salsa de chile guajillo y jalapeño, sazónada con ajo y cebolla. Se acompaña de limón y tortillas calientes.
Marrow of cow meat cooked in a sauce of "guajillo chilli" and jalapeno pepper, seasoned with garlic and onion. It goes accompanied with lemon and hot tortillas.

5) Chile poblano relleno de jaiba / "Poblano chilli" filled with crab
Tradicional chile poblano capeado al estilo Coatzacoalcos y relleno de jaiba a la veracruzana.
Traditional "Poblano chilli" covered in the Coatzacoalcos style and stuffed in the Veracruz style.



6

Also it is possible to amuse the palate with the flavor of the shrimps “al tequila” (jumbo shrimps cooked with butter and blazed with tequila), the “quesadilla” of shellfish (handmade “tortillas” filled with snails, octopus, shrimp and “manchego” cheese) and the unequal “pámpano al acuyo” (whole fish grilled with olives, capers, pepper and “acuyo”).

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

6) Platillo mixto / Mixed Plate
Plato de antojitos veracruzanos mixtos: gorditas negras, gorditas blancas, picadas y empanadas, acompañadas de plátanos fritos, frijoles refritos y una típica y sabrosa carne enchilanchada. Dish of mixed antojitos (snacks) of Veracruz: black pudgy, white pudgy, “picadas (corn tortilla, with diverser sauces and fresh cheese) and “empanadas” (patties), accompanied with fried bananas, refried beans and a typical and tasty “enchilanchada meat”.



7

The diversity of traditional marine plates that are prepared in Coatzacoalcos includes casseroles as the “minilla of cazon” (seasoned with “epazote”, laurel leaves, tomato, onion and green pepper and browned in pork fat), the sea cockroaches (boiled in water with vegetable oil, butter and garlic, are served on a lettuce leave and are sprinkled with a little lemon), the rice with shrimp (“pacotilla” shrimp and rice stews with carrot, pepper, olives, fish broth, laurel and oregano) and the crab stuffed chillies of crab (“poblano chilli” battered and stuffed with crab in the Veracruz style).

7) Lengua de res a la veracruzana/ Cow tongue a la Veracruzana
Típica salsa veracruzana hecha con salsa de tomate, aceitunas, alcaparras, pimienta morrón y chiles en vinagre, pero esta vez acompañando una succulenta lengua de res. Typical sauce “a la Veracruzana” prepared with tomato sauce, olives, capers, sweet red pepper and chilli in vinegar, but this time accompanying a succulent cow tongue.



9

8) Pámpano al acuyo / Pompano fish to the acuyo
Suave pámpano empapelado y acompañado con cebolla, tomate, pimienta verde, aceitunas y hojas de acuyo, aderezado con mayonesa, aceite de olivo, vinagre y salsa inglesa. Smooth Pompano wrapped in wax paper and accompanied with onion, tomato, green pepper, olives and leaves of acuyo, adorned with mayonnaise, oil of olive, vinegar and English sauce.

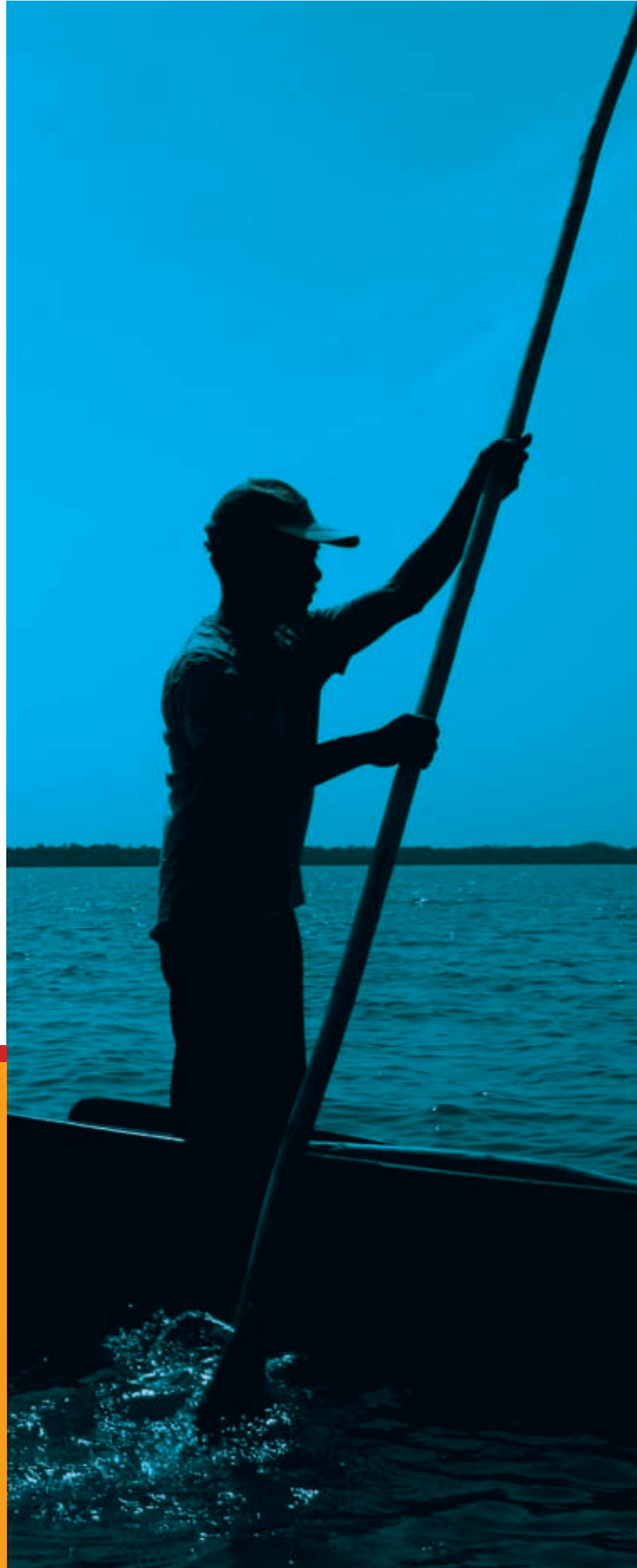
9) Ostiones cuatro por cuatro/ Oysters four by four
Intensa mezcla de ostiones en su concha con: salsa de chipotle, salsa de chilpaya, salsa bechamel, gratinados y a la pimienta, acompañados con tocino. Intense mixture of oysters in its seashell with: sauce of chipotle, sauce of chilpaya, sauce bechamel, au gratin and to the pepper, accompanied with bacon.

Likewise, you can find other casseroles that are not prepared with sea products, as the mixed dish of snacks (cheese “empanadas”, “picadas”, “negritas”, Chinameca meat, refried beans and fried banana), the Harry’s salad (lettuce, cucumber, tomato, onion, black olives and goat cheese), the Lazaro fillet (beef fillet with chopped fried potatoes) and the beef tongue “a la Veracruz” (cooked with the traditional Veracruz salsa made with tomato, jalapeno pepper, “guajillo chilli”, capers, olives and a bit of white wine).



6

8



Pajapan se encuentra ubicado al sur del estado, en las coordenadas 18° 16" latitud norte y 94° 41" longitud oeste, 180 metros de altitud sobre el nivel del mar. Este municipio cuenta con 17 localidades y en él se encuentra la Laguna del ostión. Sus límites son Mecayapan, al norte; Coatzacoalcos y el Golfo de México, al este; Cosoleacaque y Chinameca, al sur y Mecayapan, al oeste. Su clima es cálido-húmedo y su temperatura promedio al año es de 23° C.

Pajapan is located to the south of the state, in the coordinates 18° 16" north latitude and 94° 41" western length, 180 meters of altitude up sea level. This municipality counts with 17 localities and La Laguna del Ostion is found among them. Its limits are Mecayapan to the north; Coatzacoalcos and the Gulf of Mexico to the east; Cosoleacaque and Chinameca to the south and Mecayapan, to the west. The weather is hot-humid and the average annual temperature is 23° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
360 km.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz
280 km.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport
Canticas (Cosoleacaque,
Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities
Coatzacoalcos y Acayucan,
Veracruz.

PAJAPAN

Al llegar a Pajapan, te encontrarás con un lugar privilegiado por los bienes y bellezas naturales que posee. Muchos de los hombres viven de capturar diversos animales que viven en el cuerpo de agua más importante de la zona: la Laguna del ostión. Algunos de los productos que se pueden extraer son la lisa, el chucumite (un robalo chico), el sargo, la jaiba, el camarón de potrero (que es un tipo pequeño y menudo), el camarón de laguna, el cangrejo peludo, y el cangrejo azul, entre otros.

Once arriving at Pajapan you will find with a land privileged by the goods and the natural beauties that it possess. Many people live upon the capture of diverse animals that live in the most important water area in the zone: La laguna del ostion. Some of the species that can be caught here are the "lisa", the "chucumite" (a small sea bass), the "sargo", the crab, the "potrero shrimp" (which is a small kind of shrimp), the shrimp of gap, the hairy crab, and the blue crab, among others.



CAYUCO
Embarcación de madera de balsa,
hechas para el pescador y su carga.
Handmade wooden boat
for the fishermen and it's catch

UN REMANSO CON ABUNDANCIA DE PECES A NATURAL POOL WITH ABUNDANCE OF FISH





EL SABOR MORADO DEL MAÍZ THE PURPLE FLAVOR OF THE CORN

El tamal de piedra es una de las delicias más impresionantes de Pajapan, se trata de un platillo preparado con el maíz morado que se produce en la región y es una referencia obligada para todo aquel que visita este pueblo. Para elaborarlo se mezcla la masa con un poco de aceite y sal y se deja reposar durante algunas horas para que vaya adquiriendo un sabor agrio. Luego se coloca una porción de masa sobre hojas de plátano, se envuelve y se deja cocer en una vaporera en el fogón de leña. Este delicioso guiso se acompaña con una salsa de tomachile, típica del lugar.

The “tamal de piedra” is one of the most impressive delights of Pajapan, it is a plate prepared with purple corn that is produced in the area and is a reference obliged for everyone who visits this town. To prepare it, the mass is mixed with a little oil and salt and is left to rest during some hours to acquire a sour flavor. Then a portion of mass ia put on banana leaves, then is wrapped and is left to cook in a steamer in a firewood bonfire. This delicious casserole is accompanied with a “tomachile” sauce, typical of the place.

PRUEBA LO BLANDITO DE LA PIEDRA TASTE THE SOFT OF THE STONE



MANITAS DE CANGREJO / CRAB CLAWS



EL SABOR A LEÑA DE PAJAPAN

THE FLAVOR OF THE PAJAPAN FIREWOOD

En las mesas de Pajapan se combinan mariscos, pescados, caña de azúcar y diversas plantas que se han usado desde la época prehispánica. Aquí te encontrarás con rarezas gastronómicas como los frijoles cocidos con cangrejo (hervidos con quelites), el huevo con chojcho (el fruto de una palma) y los quelites fritos (sazonados con tomate). A diferencia de otros lugares en los que sólo se cocina la tenaza, en Pajapan se utiliza completo el cangrejo azul en los guisados, ya sea en caldo, frito o a las brasas. Además, los platillos poseen el sabor especial de la leña, pues todo se cocina en parrillas hechas de barro y zacate, alimentadas con madera.

Para aderezar la comida se prepara una salsa llamada tomachile que se elabora a base de tomate criollo (más pequeño que el normal), coachile (un chile diminuto que la gente cultiva en su propio patio), ajo y sal. Todo se acompaña con tortillas hechas a mano y calentadas sobre un comal de barro. La bebida cotidiana es el jugo de caña, que se puede conseguir en el trapiche del pueblo o en el mercado.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHERS FROM THE REGION

A) Frijoles con cangrejo / Beans with crab

Curiosa mezcla de frijoles cocidos, quelites y cangrejos enteros.

A mix of stew beans, sprouts and whole crabs.

B) Almejas a las brasas / Clams to the embers

Jugosas almejas naturales cocidas a las brasas.

Natural clams cooked to the embers.

C) Camarones en caldo / Shrimps in broth

Camarones cocidos en un rico caldo condimentado con salsa de tomate y ajo, molcajetead.

Shrimps stews in a rich broth flavored with tomato sauce and smashed garlic.

D) Camarones de potrero / Shrimps of pasture

Camarones cocidos en un rico caldo condimentado con salsa de tomate y ajo, molcajetead.

Shrimps bathed in a garlic sauce of "chilpaya Chili", garlic and lemon juice.



In the tables of Pajapan are combined shellfish, fish, sugar cane and different plants that have been used since the pre-hispanic era. Here you will find gastronomic peculiarities as the beans boiled with crab (boiled with "quelites"), the egg with chojcho (which is the fruit of the palm) and the fried "quelites" (seasoned with tomato). In contrast with another places in which the claw is the only thing that is cooked, in Pajapan is use the whole blue crab in the stews, whether in soup, fried or to the embers. Also, the plates have the special flavor of the firewood; for everything is cooked in grills made of clay and grass, fed with wood.

To garnish the food is prepared a sauce called "tomachile sauce" that is made of "criollo tomato" (one smaller than the normal one), coachile (a tiny chilli that the people grow at its own backyard), garlic and salt. All is accompanied with handmade tortillas and heated on a griddle of clay. The common beverage is the cane juice that can be found in the town 's market.

OTRAS DELICIAS OTHER DELIGHTS

PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHES FROM THE REGION

A) Molito de cangrejo azul / Molito of blue crab

Rico caldo rojo de cangrejo azul, condimentado con comino y espesado con masa.

Tasty red broth of blue crab, flavored with farthing and thickened with corn mass.

B) Chojcho con huevo / Chojcho with egg

Hebras del corazón del fruto llamado chojcho, el cual nace de una palma, guisado con huevo, cebolla, tomate y cebollín.

Heart's threats of the chojcho fruit, which comes from a palm, stew with egg, onion, tomato and little onions.

C) Tacos de quelites / Tacos of sprouts

Deliciosos tacos de quelites sofritos con tomate criollo, ajo y cebollín.

Delicious Tacos of browned sprouts with native tomato, garlic and little onion

D) Jaibas al mojo / Crabs to the garlic sauce

Jaibas marinadas y sofritas en puré de ajo.

Crabs marinated and browned in purée of garlic.



A



B



C



D

EN CAYUCOS SE COSECHAN LOS OSTIONES

IN CAYUCOS THE OYSTERS ARE HARVESTED

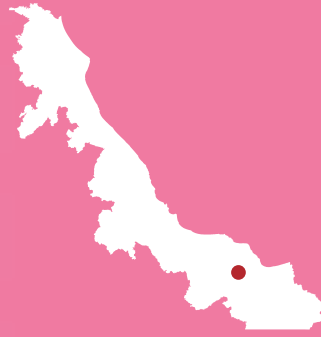
Durante nuestro recorrido visitamos la laguna y contemplamos los manglares de Pajapan en cayuco. Una vegetación espesa y abundante circundó nuestro trayecto y un sinnúmero de aves regionales revoloteaban y adornaban la tarde con sus trinos. Enmedio de este paisaje casi selvático avanzamos lentamente en nuestra embarcación, la cual era conducida habilmente con un solo remo por un pescador.

En estas balsas es complicado mantener el equilibrio, por lo que sus ocupantes deben estar atentos todo el tiempo, de lo contrario se corre el riesgo de que el cayuco se volteé. Al llegar al sitio adecuado, los pescadores se zambulleron a bucear, provistos de un morral en el que depositaban los ostiones y luego regresaban a la barca para vaciarlo y continuar con la recolección. Este delicioso producto lagunero se consume fresco, únicamente con limón y sal, resultan un deleite que no debes perderte, sobre todo si sabes apreciar la sencillez y el contacto con la naturaleza.

During our stay, we visit the gap and we contemplated the mangrove swamps of Pajapan in canoe. An abundant and thick vegetation encircled our journey and an endless number of regional birds flew around and they adorned the afternoon with their trills. In the middle of this almost rain forest landscape we advanced slowly in our embarcation, which was conducted with a single oar by a fisherman.

In these rafts it is complicated to maintain the equilibrium, for which its occupants should be attentive all the time, otherwise there is the risk of sinking the canoe. Once arriving at the right place, the fishermen plunged to dive, provided of a knapsack in which they placed the oysters and then come back to the boat to empty it and to continue with the harvesting. This delicious lagoon product is consumed fresh, only with lemon and salt, they are a delight that you should not miss. And above all if you know how to appreciate the simplicity and the contact with the nature, you will enjoy a great time.





Se encuentra ubicado al sureste del Estado en las Llanuras del Sotavento, en las coordenadas 17° 58" latitud norte y 94° 53" longitud oeste, a una altura de 60 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Soteapan y Chinameca; al este con Jáltipan; al sur con Texistepec y Oluta; al oeste con Acayucan. Su distancia aproximada al sureste de la capital del Estado es de 275 Km. Su clima es cálido-regular con una temperatura promedio de 25° C.

It is located to the southeast of the State in Llanuras del Sotavento, in the coordinates 17° 58" north latitude and 94° 53" western length, to a height of 60 meters above sea level. It limits to the north with Soteapan and Chinameca; to the east with Jáltipan; to the south with Texistepec and Oluta; to the west with Acayucan. Approximate distance to the southeast of the capital of the State is 275 Km. Its climate is hot-medium with an average temperature of 25° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
350 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
250 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Caticas
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities:
Acayucan.

SOCONUSCO



EL REINO DE LA SAL THE KINGDOM OF THE SALT

Cuando recorrimos los caminos sureños del estado, nos encontramos con una grata sorpresa por muy pocos conocida. Generalmente se piensa que la sal es un producto marino o industrializado y poco se sabe de otros yacimientos de los que se explota. En Soconusco conocerás una sal rosada que sólo se produce aquí y que se extrae hirviendo el agua de un pozo. Este producto es utilizado para preparar los platillos cotidianos y algunos la venden a los municipios cercanos. La sal rosada está considerada como un producto gourmet de precio elevado, en Soconusco la encontramos al alcance de todos.

When we traveled through the southern roads of the state, we discovered a pleasing surprise by very few familiar. Generally people think that the salt is a marine product or industrialized and very little is known about other deposits from where is possible to exploit it. In Soconusco you will know a pink salt that is only produced in this place and that is extracted from boiling the water of a well. This product is used by the people to prepare their daily plates and also sold it to people interested from nearby municipalities. The pink salt is respected as a gourmet product that reaches high prices, in Soconusco we find it reachable for everyone.

Se tiene noticia de este yacimiento salino desde tiempos ancestrales, pues se sabe que los pobladores de la zona explotaban el Pozo de la Sal durante la época prehispánica utilizando técnicas que han sido heredadas hasta la actualidad. La sal se extrae a principios de mayo, en la época de sequía, pues es en esta temporada cuando el nivel del agua aumenta y su contenido salino también. Las mujeres mayores se reúnen en el pozo, el ritual comienza con rezos, se sahuma y se colocan ofrendas a la cruz que resguarda el lugar, todo ello como parte de la fiesta de la sal, la más importante del lugar.

There is news of this saline deposit centuries old, as is also known that the settlers of the zone exploited the well of the salt during the pre-hispanic epoch, applying techniques that have been inherited through the years until now. The salt is extracted at the beginning of the month of May, during the drought season, therefore is in this season when the water level enlarges and its saline content also. The older women gather at the well, around the "Santa Cruz" day (May 3); the ritual begins with prayers, its "sahuma" and tributes to the cross are placed to protect the place, all as part of the festival of the salt, the most important one of the place.





LA IGUANA SE DISFRUTA EN NUESTROS GUISOS

WE ENJOY THE IGUANA IN OUR CASSEROLES

Entre la amplia variedad de platillos que existen en Soconusco, destaca el delicioso mole de iguana. Para preparar este delicioso platillo se corta la cola y la cabeza de la iguana, se extraen las vísceras, se le quita la piel y se pone a cocer en agua. Mientras, se asa chile ancho con un poco de ajo y la mezcla se agrega al caldo, también se incorpora un poco de masa para que espese. Esta receta, según nos contaron, se ha transmitido por generaciones y representa uno de los platillos más tradicionales de Soconusco.

Among the extensive variety of plates that exist in Soconusco, emphasizes the delicious "mole of iguana". To prepare this delicious plate the queue and the head of the iguana are cut, the bowels are extracted, the skin is removed and begins to cook in water. While, an "ancho" chilli with a little garlic is roasted and the mixture is added to the broth, also a little mass is incorporated to thicken. This recipe, according to the histories, has been transmitted by generations and represents one of the most traditional plates of Soconusco.

NUESTRA SAL ROSADA PARA EL MUNDO

OUR PINK SALT TO THE WORLD

Para extraer la sal se saca agua del pozo con un balde y se deposita en una paila de aluminio que es calentada con leña. Se deja hervir hasta que el agua se consuma y en su interior quedan las costras de sal. Luego se vacía sobre un costal de yute y se deja secar al sol, durante este paso la humedad restante gotea sobre otro recipiente. La gente de Soconusco clasifica la sal en tres tipos: la sal en sí, el samo (lo que queda adherido a las paredes del cazo) y el piecico (que se forman con el goteo).

To extract the salt you get water from the well with a bucket and place it in a aluminum paila that is heated with firewood. It is left to boil until the water is totally consummated and in its inside remain the crusts of salt. Then empty it on a sack of jute and left to dry under the sun, during this step the remaining humidity drips on another container. The people of Soconusco classify the salt in three types: the salt in itself, the samo (what remains adhered to the walls of the ladle) and the "piecico" (that are formed with the leak).



LA NATURALEZA DE SOCONUSCO

THE NATURE OF SOCONUSCO

In this population the flavor of the firewood, the meat of mount and the native herbs are mixed to offer unique flavors to the palate. Soconusco is characterized by offering the visitor an extensive number of plates, like the beef “mondongo” (elaborate with giblets, “ancho” chilli, garlic, mass, tomato, mint and salt), the “mole de iguana” (iguana cooked in a broth of “chile ancho”, garlic and salt) or the “tamal” of bean (mass and beans mixed and wrapped in a leaf called “ixixil”). Also it counts on various candies that are a delight, therefore they are prepared with traditional methods as papaya (peeled papaya and soaked in water with lime and then sweetened in a honey of sugar) or coconut (grated coconut and soaked that is placed and is sweetened in honey of “piloncillo”).



1) Alfajores

Delicioso dulce hecho con pinole (mezcla de maíz tostado y canela molidos) y miel de azúcar. Delicious candy made with pinole (mixture of toasted corn and shattered cinnamon) and sugar honey.

2) Dulce de papaya / Papaya candy

Postre elaborado con papaya cimarrona cocida en miel de azúcar. Dessert made with wild papaya cooked in sugar honey.

3) Cocadas

Coco rallado, ablandado en agua y hervido en miel de piloncillo. Coconut candy, softened in water and boiled in honey of powdered brown sugar.

4) Tamal de frijol / Bean tamales

Tamales de masa martajada mezclada con frijoles y manteca de cerdo, envueltos en hoja de ixixil y cocidos en vaporera. Tamales of mass crushed mixed with beans and lard, wrapped in leaf of ixixil and stews in steam pan.



En esta población el sabor de la leña, la carne de monte y las hierbas indígenas se mezclan para brindar sabores únicos al paladar. Soconusco se caracteriza por ofrecer al visitante un amplio número de platillos, como el mondongo de res (elaborado con menundencias, chile ancho, ajo, masa, tomate, hierbabuena y sal), el mole de iguana (iguana cocinada en un caldo de chile ancho, ajo y sal) o el tamal de frijol (masa y frijoles mezclados y envueltos en una hoja llamada ixixil). También cuenta con varios dulces que son una delicia, pues se preparan con métodos tradicionales como el de papaya (papaya pelada y remojada en agua con cal y luego endulzada en una miel de azúcar) o el de coco (coco rallado y remojado que se deposita y se endulza en miel de piloncillo).

También se deben mencionar los alfajores (el maíz y la canela tostados se muelen, formando pinole, se coloca una capa de pinole, se cubre con otra de miel de azúcar y se deposita una capa más de pinole). Asimismo, es tradicional el chocolate de metate, elaborado a base de cacao, azúcar y canela. La bebida tradicional es el refrescante popo, el cual se toma frío y se prepara con cacao, arroz, azúcar, canela, chupipi y hielo; esta mezcla se bate con un molinillo hasta sacar espuma y se sirve en jícaras. Una grata experiencia que no debes pasar por alto.

Also the “alfajores” should be mentioned (the corn and the cinnamon toasted are ground, forming “pinole”, a layer of “pinole” is placed, this is covered with another of honey of sugar and again one more layer of “pinole” is placed). Likewise, is traditional the chocolate of “metate”, elaborate based on cocoa, sugar and cinnamon. The traditional beverage is the refreshing one “popo”, which is taken cold and is prepared with cocoa, rice, sugar, cinnamon, “chupipi” and ice; this mixture its beater with a grinder hand until getting foam and is served in cups. It’s a pleasing experience that you should not dismiss.





Se encuentra ubicado en la zona centro sureste del estado, en las Llanuras del Sotavento, en las coordenadas 17° 53" latitud norte y 94° 57" longitud oeste, a una altura de 80 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Acayucan; al este con Oluta y Texistepec; al sur con Jesús Carranza; al oeste con San Juan Evangelista. Su distancia aproximada a la capital del estado es de 382 kilómetros por carretera. Su clima es cálido-regular con una temperatura promedio de 27° C.

It is located in the southeastern downtown of the state, in Las Llanuras del Sotavento, in the coordinates 17° 53" north latitude and 94° 57" western length, to a height of 80 meters up of sea level. It limits to the north with Acayucan; to the east with Oluta and Texistepec; to the south with Jesus Carranza; to the west with San Juan Evangelist. Its approximate distance to the capital of the state is of 382 kilometers by highway. Its climate is hot-medium with an average temperature of 27° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
346 kms.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
249 kms.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Caticas

Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities:
Acayucan, Veracruz

SAYULA



LOS RÍOS ALIMENTAN A SAYULA THE RIVERS FEED SAYULA

Nuestra llegada a Sayula de Alemán constató la abundancia de bellezas naturales que tiene este joven municipio, así como la generosidad de sus pobladores. Su nombre es en honor a uno de sus ilustres personajes, el abogado Miguel Alemán Valdés (1900-1983), quien fuera gobernador del estado y presidente de la república. Sayula cuenta con el río San Juan y otras afluentes, así como una amplia variedad de monte que pueden cocinarse, como armadillo, conejo, tlacuache y la tuza.

En este municipio se producen además ingredientes vegetales como el mango, el mijo, el maíz, la guaya (un fruto ácido de cáscara verde y pulpa anaranjada), chile y café. Asimismo existe producción ganadera, principalmente bovina y porcina. En este lugar se elaboran artesanías con diversos materiales como el barro, con el cual se fabrican cazuelas y platos (llamados tacualones por los habitantes del lugar).

Our arrival to Sayula Aleman verified the abundance of natural beauties that has this young municipality, as well as the generosity of its settlers. Its name is in honor of an illustrious personage, the lawyer Miguel Aleman Valdés (1900-1983), who was governor of the state and president of the republic. Sayula possess the San Juan river and others affluent, as an extensive variety from the mount that can be cooked, like armadillo, rabbit, "tlacuache" and the "tuza".

This municipality also produced vegetable ingredients as mango, "mijo", corn, "guaya" (an acid fruit of green shell and orange pulp), chilli and coffee. Likewise have cattle raiser production, mainly bovine and pork. In this place are produced crafts with different materials as clay, with which are manufactured crocks and dishes (named "tacualones" by the inhabitants of the place).





EL SABOR DEL CACAO SE ELEVA AL CIELO THE FLAVOR OF COCOA IT COMES UP TO THE SKY



Una de las bebidas más deliciosas y populares en el sur del estado es el popo. Para preparar esta maravilla en Sayula, se utiliza cacao tostado, arroz, canela, azúcar y un bejuquillo llamado chupipi o chupipe. El arroz se remoja y se muelen todos los ingredientes hasta que se forma un polvillo. En un recipiente se coloca agua y el polvo de la mezcla se va incorporando poco a poco, luego de pasarse por un colador, es muy importante este paso, porque debe evitarse que se formen asientos en el fondo. Con un molinillo se va batiendo hasta formar espuma, que es el popo en sí, y finalmente se sirve en jícaras y se disfruta frío con unos cuantos hielos. El nombre de esta bebida proviene de la palabra “pocltli”, que en náhuatl significa humo, es decir, el aire que se eleva: la espuma.

One of the most popular and delicious beverages in the south of the state is the “popo”. To prepare this wonder in Sayula, the ingredients are: roasted cocoa, rice, cinnamon, sugar and a “bejuquillo” called “chupipi” or “chupipe”. The rice is soaked and all the ingredients are ground until is formed a dust. Fill a container with water and the dust of the mixture goes easy incorporating on it after being passed by a strainer, this step is very important, because the formation of a layer at the bottom should be avoided. With a grinder keeps beating until having producing foam, which is the “popo”, and finally is served in cups to enjoy it with a few ices cubes. The name of this beverage stems from the word “pocltli”, that in Nahuatl means smoke, that is traduced, the air that is elevated: the foam.





Una actividad importante de la población es la famosa carne de Chinameca, que los convierte en los productores más grandes de la región. Diariamente comercializan este producto en los mercados, principalmente de Minatitlán y Coatzacoalcos. Esta exquisita milanesa de cerdo requiere de un proceso de adobado y ahumado y lleva el nombre de Chinameca en honor al municipio que se autoproclama como inventor de este platillo. Es tan amplia la popularidad de este guiso que se ha extendido a poblaciones del centro del estado, como Boca del Río, Xalapa y el puerto de Veracruz. Otra de las delicias de Sayula es el mole, para elaborarlo se utiliza una mezcla de chiles: ancho, pasilla y mulato, así como otros elementos: ajonjolí, cacahuete, pasitas, ajo, plátano macho, chocolate y azúcar. Todos los ingredientes se tuestan y se muelen a la usanza tradicional, es decir, en molcajete, lo que le otorga un gran sabor a este mole.

CARNE DE CHINAMECA HECHA EN SAYULA

MEAT OF CHINAMECA MADE IN SAYULA

An important activity of the population is the famous production of the Chinameca meat. One of the largest productions of the region. People daily offer this product in the markets, chiefly of Minatitlán and Coatzacoalcos. This exquisite "milanesa" of pig requires a process of marinate and smoke. It owes its name "Chinameca" in honor of the municipality that proclaims itself as the author of this plate. The popularity of this meat is so extensive that has been extended to populations of the center of the state, like Boca del Río, Xalapa and the port of Veracruz.

Another of the delights of Sayula is the "mole", to elaborate it they use a mixture of chillis: "ancho", "pasilla" and "mulato", as well as other elements: sesame, peanut, raisins, banana "macho", garlic, chocolate and sugar. All the ingredients got toasted and are ground in the traditional way, that is to say, in "molcajete", what it offers a great flavor to this "mole".



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Carne enchilanchada /
Spicy meat

Lomo de cerdo bañado en una salsa de chile guajillo, vinagre, semilla de cilantro, pimienta, orégano y cebolla. Ahumada con leña de encino.

Back pork bathed in a sauce of "guajillo chili", vinegar, seed of coriander, pepper, oregano and onion. Smoked with oak firewood.

2) Pasta para mole /
"Mole" paste

Pasta preparada con chile ancho, chile pasilla, chile mulato, ajonjolí, cacahuete, plátano macho, pasitas, ajo, tortilla, pimienta, clavo, canela, cebolla, chocolate, azúcar, ajo y sal.

Paste prepared with "chilli ancho", "pasilla chilli", "mulato chilli", sesame, peanut, male banana, raisins, garlic, "tortilla", pepper, nail, cinnamon, onion, chocolate, sugar, garlic and salt.

3) Tamales dulces /
Sweet tamales

Tamales elaborados con masa de maíz morado, mezclada con miel de piloncillo y acuyo.

Tamales made with mass of purple corn, mixed with honey of powdered brown sugar and "acuyo".

4) Tamales de cerdo /
Pork tamales

Deliciosos tamales elaborados con carne de cerdo, masa, salsa roja de chiles y acuyo, envueltos en hojas de berijao.

Deliciosos tamales made with pork meat, corn mass, red sauce of chillis and "acuyo", wrapped in leaves of berijao.



Chinameca se ubica a 18° 01" de latitud norte y 94° 41" de longitud oeste y a una altitud sobre el nivel del mar de 40 metros. Lo rodean Pajapan y Mecayapan al norte; Cosoleacaque al este; Soconusco, Oteapan y Jáltipan al sur y Soteapan al oeste. El clima de este municipio es cálido-regular, la temperatura media al año es de 26.8° C.

Chinameca is located at the coordinates 18° 01" north and 94° 41" west and to an altitude above the sea level of 40 meters. It borders with Pajapan and Mecayapan to the north; Cosoleacaque to the east; Soconusco, Oteapan and Jáltipan to the south and Soteapan to the west. The climate of this municipality is medium-hot, the average annual temperature is 26.8° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
390 kms.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
289 kms.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Canticas (Cosoleacaque,
Veracruz)

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Coatzacoalcos y Minatitlán,
Veracruz

CHINAMECA



UN NOMBRE QUE SABE A HUMO A NAME THAT TASTE LIKE SMOKE

En las localidades de Chinameca resuenan por las calles las jaranas y las leonas, pues en el municipio se mantiene la tradición ancestral de los soneros, de hecho, si acudes en el mes de junio podrás disfrutar de uno de los festivales de son jarocho más tradicionales y reconocidos de la región. Además, este lugar es famoso en la región, y en todo el estado, por su famosa carne enchileanchada, a tal punto que a este platillo se le ha dado el nombre de "carne de Chinameca" ya que la gente asoció con el tiempo el guiso con este lugar.

Quando te adentres en el sur de Veracruz deberás visitar forzosamente esta lugar, pues la fama que tiene la carne que aquí se prepara no es para nada inmerecida. Si recorres los mercados de las poblaciones vecinas podrás encontrar en sus pasillos varios establecimientos y personas que se dedican a comercializar esta deliciosa carne, aunque, en estricta justicia, se debe mencionar que otro gran productor de este platillo es el municipio de Sayula.

In the localities of Chinameca sound along the streets the "jaranas" and "leonas", therefore in the municipality the ancestral tradition of the "soneros" is preserved, in fact, if you come during the month of June you will be able to enjoy one of the festivals of "son jarocho" more traditional and recognized in the region. Besides, this place is famous in the region, and across the state, by its famous "enchileanchada" meat, such is its fame that to this plate has been given the name of "meat of Chinameca" since people associated it with this place.

If you happen to be in the south of Veracruz you should inevitably visit this place, to taste the famous Chinameca meat. If you travel through the markets of the neighbouring populations you will be able to find in its walkways many establishments and people that are commercializing this delicious meat, although, in strict justice, should be mentioned that another great producer of this plate is the municipality of Sayula.





CON SABOR A ENCINO

Para preparar este delicioso platillo se deben tostar varias especias: ajo, cebolla, semilla de cilantro, orégano, pimienta negra y chile guajillo; esto se muele junto con un poco de vinagre y se forma una pasta ligeramente espesa. Aparte, se filetea lomo o pierna de cerdo, se baña en vinagre, se sala y se deja reposar, luego se pasa por agua y se baña en la salsa. Se toman las tiras de carne y se colocan sobre un fogón de leña de encino y se ahuman hasta que secan. Finalmente se fríen en aceite y se sirven en porciones. Una variante de este platillo, siguiendo el mismo procedimiento, se elabora con costilla de cerdo. Para acompañar este guiso se suelen servir frijoles refritos y longaniza ahumada. Actualmente la carne de Chinameca ha extendido su popularidad hasta la zona centro del estado, convirtiéndose en uno de los platillos más representativos y solicitados de la cocina de Veracruz, una delicia que no debes pasar por alto.

WITH OAK FLAVOR

To prepare this delicious plate, several spices have to be toast like: garlic, onion, cilantro seed, oregano, black pepper and "chile guajillo"; this is ground along with a little vinegar and a slightly thick paste will be formed. Aside, back or leg of pork, covers in vinegar, adds salt and is left to rest, then is passed through water and cover with the sauce. Then take the sliced meat and placed on an oak firewood bonfire and leave them to smoke until it dries. Finally they fried it in oil and it is served in portions. A variant of this plate, continuing with the same procedure, could be made with pork chop. As a side dish it is usually served with refried beans and smoked spicy pork sausage. Actually the Chinameca meat has extended its popularity to the centre of the state, becoming one of the most requested and representative plates of the kitchen of Veracruz, a delight that you should not miss.



1

Chacalapa es una de las principales localidades de Chinameca y cuenta con un río del mismo nombre que riega sus tierras y le proporciona una gran riqueza gastronómica. En este sitio se prepara una gran cantidad de sabrosos guisos, algunos de los cuales se consideran como típicos de aquí, tal es el caso del mole vaquero que representa una verdadera singularidad en la zona. También se preparan los tamales de carne de res picada (elaborados con masa, chiles habanero y guajillo, especias, la carne picada y se envuelve en hojas de plátano) y el mogomogo (plátano molido, ya sea verde o maduro, frito en aceite vegetal y sazonado con sal al gusto).

Una bebida típica de aquí es el té con té (una infusión preparada con zacate limón, canela, hojas de naranjo y azúcar al gusto), suele beberse caliente y con frecuencia se sirve en los velorios para acompañar los tamales de cerdo o de res. Una tradición de Chacalapa que aún existe es su famoso pan artesanal cocinado en horno rústico con leña. Sobresale, entre los diferentes tipos, el llamado pan de mantequilla: suave, esponjoso y con un delicioso sabor para acompañar con café, leche o chocolate.

LA DELICIAS DE CHACALAPA Y SU PAN DE MANTEQUILLA

CHACALAPAS' DELIGHTS AND ITS BREAD OF BUTTER



2

Chacalapa is one of the main localities of Chinameca and counts with a river of the same name that irrigates its lands and gives a great gastronomic wealth. In this place a large quantity of tasty casseroles are prepared, some of which are considered typical, such as the "mole vaquero" that represents a true singularity in the area. Also the "tamales" of mince beef are prepared (elaborate with mass, "chile habanero" and "guajillo", spices, the mince meat and is wrapped in banana tree leaves) and the mogomogo (smashed banana, whether green or ripe, fried in vegetable oil and seasoned with salt to the flavour).



3



4

A typical beverage from this place is the tea with tea (an infusion prepared with grass lemon, cinnamon, leaves of orange tree and sugar to the flavour), it is a hot drink and frequently is served at the funerals to accompany the tamales of beef or pork. A tradition of Chacalapa that still exists is its famous handmade bread baked in a rustic oven with firewood. Standing out, among different types, the called butter bread: smooth, soft and with a delicious flavour to delight with coffee, milk or chocolate.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION

- 1) Mole Vaquero / Cowboy mole**
Caldo de res cocinado en una salsa de chile guajillo, cebolla, ajo y sal, una delicia tradicional de Chacalapa.
Beef broth cooked in a sauce of "guajillo chilli", onion, garlic and salt, a traditional delight of Chacalapa.
- 2) Tamal de res / Beef Tamal**
Tamal elaborado con masa, chiles habanero y guajillo, especias, carne picada de res y envuelto en hojas de plátano.
Tamale made with corn mass, "habanero chilli" and "guajillo chilli", spices, ground beef and wrapped in leaves of banana tree.
- 3) Negritas**
Tortitas fritas de masa mezclada con frijol.
Fried "tortillas" mixed with bean.
- 4) Mogomogo**
Torta de plátano macho dulce o salada que acompaña muy bien diversos platos en el desayuno o la comida.
Crocketts made of platano macho that accompanies very well diverse dishes in the breakfast or lunch.



Se encuentra ubicado en el sur del estado, en las coordenadas 17° 50" latitud norte y 95° 49" longitud oeste, a una altura de 50 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con José Azueta e Isla; al este con Juan Rodríguez Clara; al sur y oeste con el estado de Oaxaca. Su clima es cálido-húmedo con una temperatura promedio de 27° C.

It is located at the south of the state, at the coordinates 17° 50" north and 95° 49" west, to a height of 50 meters above sea level. It limits to the north with José Azueta and Isla; to the east with Juan Rodríguez Clara; to the south and west with the state of Oaxaca. Its climate is hot and humid with an average temperature of 27° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
350 km

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
255 km

Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Cantitas (Cosoleacaque,
Veracruz).

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Acayucan, Veracruz

PLAYA VICENTE



YUCA, LA REINA DE LA MESA

YUCCA, THE QUEEN OF THE TABLE

Muy temprano, de mañana, partimos hacia el municipio de Playa Vicente. Aquí puedes ver sus pintorescos caseríos, en medio de prados verdes y flores semejantes a una bella estampa fotográfica que, sumada a la hospitalidad, generosidad y alegría de su gente te invitan a sentirte como en casa. Si recorres el sur encontrarás en este lugar un verdadero crisol de tradiciones gastronómicas, musicales y culturales más importante de la región. En esta tierra que limita al sur y oeste con el estado de Oaxaca se conjugan diversos grupos indígenas: mazatecos, chinantecos y zapotecos, cada uno con sus particularidades culturales, además de la población mestiza que aquí habita. Sus bellezas naturales abarcan ríos como el Playa Vicente, en cuya ribera el viajero puede disfrutar de descanso y recreo en un sitio hermoso y tranquilo.

Este sitio también es famoso por la tradición del son jarocho y varios grupos reconocidos nacional e internacionalmente son originarios de aquí. Asimismo, la arquitectura que domina en la cabecera, de principios del siglo veinte, dota al municipio de una vista agradable e interesante para los viajeros. Probablemente este conjunto de atractivos, unido a la vasta gama de platillos y tradiciones gastronómicas, han provocado que Playa Vicente sea reconocida por los habitantes de la región y del país como "La joya escondida del Papaloapan".

Early morning we depart to the municipality of Playa Vicente. Here you can see their picturesque settlements, in the middle of green fields and flowers which seem like a beautiful photographic stamp that, added to the hospitality, generosity and happiness of its people that invite you to feel at home. If you travel through the south, you will find in this place a true crucible of a very important cultural, musical, and gastronomic traditions of the region. In this land that limits to the south and west with the state of Oaxaca were diverse native groups conjugate: mazatecos, chinantecos and zapotecos, each one with its cultural particularities, besides the racially mixed population that here inhabits. Its natural beauties include rivers as the Vicente Beach, in whose bank the traveler can enjoy of restful and recreation in a quiet and beautiful place.

This place is also famous for the tradition of the "son jarocho" and some bands recognized nationally and internationally are native from here. Likewise, the architecture that dominates is from the begging of the twentieth century, bringing to the municipality a pleasant and interesting view for the travelers. Probably this assembly of attractions, united to the wide selection of plates and gastronomic traditions, have caused Playa Vicente to be recognized by the inhabitants of the region and the country as "The hidden jewel of the Papaloapan".





DE LA HARINA AL MOLE DE YUCA

Una de las delicias más tradicionales y deliciosas de Playa Vicente es el mole de yuca. Para preparar este delicioso platillo se cocina con una salsa de chile seco y achiote y la carne se cuece con sal, ajo y cebolla. El acuyo aromatiza este guiso y se utiliza masa de yuca para espesar el mole. La masa de este tubérculo se elabora con yuca cruda, se troza y se pasa por el molino de mano, el resultado es una pasta que también se utiliza para preparar muchos otros platillos.

FROM THE FLOUR TO THE "MOLE" OF YUCCA



One of the most delicious and traditional delights of Playa Vicente is the "mole de yuca". To prepare this plate you need a dry chilli sauce and "achiote" and the meat is cooked with salt, garlic and onion. The "acuyo" gives scent to this casserole and mass of yuca is utilized to thicken the "mole". The mass of this tuber is made of raw yuca, once diced it is passed through the hand operated mill, the result is a paste that is also use to prepare many other plates.



Uno de los principales cultivos de la región es sin duda la yuca, también llamada mandioca, que constituye uno de los alimentos fundamentales del lugar, debido a su alto contenido de almidón y sustancias proteicas que aportan energía y nutrientes. Frita, cocida o como harina forma parte de numerosos platos de la gastronomía cotidiana en esta localidad, donde aún persiste el uso de los fogones y los comales de barro. Se sabe que este tubérculo es originario de África, aunque hay quienes sostienen que en América se encontraba antes de la llegada de los europeos.

Muchos de los platillos que se elaboran en Nuevo Ixcatlán, una de las localidades que visitamos, se hacen con yuca. Ejemplos de estos deliciosos guisos son los frijoles con bolas de yuca (cocinados con cebolla, manteca de cerdo y chile seco y acompañados con bolitas de yuca), los tamales de yuca (elaborados con masa de yuca, salsa de chile seco y caldo de costilla) y los tamales de frijol siete cueros (frijoles refritos), así como la tortilla de yuca.

LA YUCA, HERENCIA AFROMESTIZA

THE YUCA, AFRO-MESTIZO HERITAGE



One of the main harvests in the region is without doubt the yuca, also called tapioca, which is part of the primary foods of the place, due to its high level of starch and substances with protein that provide energy and nutrients. Fried, cooked or as flour is part of many dishes of the typical gastronomy in this locality, where the use of the hearths and the griddles of clay still persist. It is known that this tuber is native of Africa, although there is others who support that in America was found before Europeans arrived.



Many of the plates that are prepared in Nuevo Ixcatlán, one of the localities that we visited, are done with yuca. Examples of these delicious casseroles are the beans with balls of yuca (cooked with onion, lard and dry chilli and accompanied with yuca balls), the tamales of yuca (elaborate with yuca mass, dry chilli sauce and rib broth) and the tamales of bean "siete cueros" (refried beans), as well as the yuca tortilla.



PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHS FROM THE REGION

1) Frijoles con bolas de yuca / Beans with balls of yuca

Caldosos frijoles cocidos con bolitas hechas con masa de yuca, sazonados con chile seco, ajo, cebolla y perfumados con epazote.

Beans stews with balls made of yuca mass, seasoned with "dry chilli", garlic, onion and scented with epazote.

2) Tortilla de yuca / Tortilla of yuca

Calientes tortillas elaboradas con masa de maíz y yuca, hechas en comal de barro con leña.

Tortillas made with mass of corn and yuca, on a clay frying pan

3) Dulce de yuca / Candy of yuca

Elaborado con miel de piloncillo en la que se hierva la yuca cruda, un dulce tradicional de Playa Vicente.

Elaborated with honey of brown sugar and raw yuca, a traditional candy of "Playa Vicente"

4) Tamales de yuca / Tamales of yuca

Tamales hechos con masa de yuca, rellenos de carne de cerdo y salsa roja de tomate, ajo y chiles secos, aromatizados con hojas de acuyo.

Tamales made with yuca mass, stuffed with pork meat and red tomato sauce, garlic and dry chillis, scented with "acuyo" (Mexican pepper leaf) leaves.



Se Localiza en el Sureste del Estado de Veracruz, con una altitud promedio de 38.25 metros, sobre el nivel del mar. Presenta una gran variedad de climas, entre los que destacan el cálido-regular, ecuatorial y tropical; con una temperatura media anual de 25°C; su precipitación pluvial media anual es de 2,900 mm.

It is located in the Southeast of the State of Veracruz, with an altitude average of 38.25 meters, above sea level. It presents a great variety of weathers, the most common are the hot-medium, equatorial and tropical ones; with an annual average temperature of 25°C; its annual pluvial precipitation average is of 2,900 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
480 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
400 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Cantitas
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities:
Acayucan, Veracruz y Matías Romero, Oaxaca.

UXPANAPA



DELICIOSOS BEJUCOS PREHISPANICÓS DELICIOUS PRE-HISPANIC REEDS

Cuando llegamos a Uxpanapa nos sumergimos en los verdes campos de este lugar: las palmeras cargadas de cocos y la hierba fresca aromatizaba el día. Aquí encontramos uno de los lugares con más tradición y con hermosos paisajes típicos del sur del estado. Por él corren varios ríos, los más importantes son el Coatzacoalcos y el Uxpana, el Nanchital y el Burro. También son importantes las Lagunas de La Merced y de El Manatí.

When we arrive at Uxpanapa we submerge ourselves into the green fields of this place: loaded palm trees of coconuts and the fresh herb scent the day. Here we find one of the places with more tradition and with beautiful typical landscapes of south of the state. In this place many rivers flow; the most important are the Coatzacoalcos and the Uxpana, the Nanchital and El Burro. The lagoons of "La Merced" and "El Manatí" are also important.

Uxpanapa se encuentra en el extremo sur del estado, colinda con Tabasco y Oaxaca y aquí se mezclan muchos sabores e ingredientes tradicionales de la cocina veracruzana. En esta región la gente solía cocinar carne de monte, es decir, animales no criados sino cazados en los parajes como el tepezcuintle, un animal endémico de la región y que anteriormente se preparaba de diversas maneras como, por ejemplo, asado con chile chilpaya.

Uxpanapa is located in the south border of the state, it borders with Tabasco and Oaxaca and in here many flavours and traditional ingredients of the culinary art of Veracruz are mixed. In this region the people used to cook wild meat, meaning wild animals hunted in the wilderness, for instance the "tepezcuintle", an endemic animal from the region that in the past was prepared in many different ways like roast with "chilpaya" chilli.





LOS BEJUCOS PREHISPÁNICOS

THE PRE-HISPANIC REEDS

El cocolmeca es un bejuco que es típico de la zona sur veracruzana, sus usos son variados, por ejemplo, en la herbolaria la emplean incluso las personas que quieren bajar de peso. Sin embargo, sus empleos culinarios son mucho más impresionantes. En Uxpanapa se utiliza para preparar una de las bebidas más deliciosas, el popo, un preparado de cacao que es realmente delicioso. Y en los fogones de las cocinas también sirve para preparar un platillo muy sencillo y sabroso: el cocolmeca con tomate.

Para elaborar este delicioso platillo se utiliza una gran cantidad de bejuquitos, se trozan y se ponen a hervir en agua con sal y cebolla. Se prepara una salsa con chile de árbol asado y tomate sin semilla, se muelen estos ingredientes y se agregan al cocolmeca. Una vez que ya se cocinó la mezcla se incorporan unas cuantas hojas de acuyo, la hierba aromática por excelencia del sur de Veracruz, y se deja hervir un rato. Este plato de fácil elaboración combina con maestría ingredientes tradicionales y prehispánicos de Uxpanapa.

The cocolmeca is a “bejuco” that is native of the south zone of Veracruz, it is used in various ways, for example, in the herbalist area some people use it to loss weight. Nevertheless, their culinary uses are a lot more impressive. In Uxpanapa is utilized to prepare one of the most delicious beverages, the “popo”, a mixture of cocoa that is really delicious. And in the hearths of the kitchens it is also use to prepare a tasty and very simple plate: the “cocolmeca” with tomato.

To prepare this delicious plate we use a large quantity of “bejuquitos”, then we cut them and then we put them to boil in water with salt and onion. A sauce of roasted chilli de arbol is prepared with tomato without seed, these ingredients are mixed and then we add them to the “cocolmeca”. Once the mixture is cooked a few leaves of “acuyo” are mixed with all our ingredients, the aromatic herb by excellence of the southern of Veracruz, and is left to boil a while. This dish of easy elaboration combines with mastery pre-hispanic and traditional ingredients of Uxpanapa.



1



2



3

UNA GRAN DELICIA CON PUROS FRIJOLITOS

A GREAT DELIGHT WITH BEANS

The Uxpanapa's food is really delicious. The people of this municipality are used to eat elaborate and succulent plates with simplicity. One of them, that left us so impressed, was the "tamal de frijol de siete cueros". This rich plate is called like this because when you are making it you first spread a layer of mass and on top of this one another one of beans and then you fold it three times, so that you end up with seven layers (four of mass and three of beans). It is prepared with beans, an "aguatillo" leaf and dry tree chilli, these ingredients are mixed, then you make the roll of mass and beans and then you cut it in small portions. They are wrapped in "berijao" leaves and they are cooked in a steamer. It is truly a delight that we recommend you to taste, you will see that the simplicity is not against the good eating.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Tamales de frijol de siete cueros /
Tamales of bean of seven leathers

Rollo de masa de yuca con frijol molido, cortado en trozos individuales y envueltos en hoja de pozole, cocidos al vapor. Yucca mass roll with shattered bean, cut in individual pieces and wrapped in pozole leaf, steam stewed.

2) Caldo de cerdo /
Broth of pork

Caldo elaborado con costilla y espinazo de cerdo, cocinado con un recaudo hecho en molcajete de tomate criollo, chile de árbol asado, cilantro, cebollín blanco, orégano orejón, hierbabuena, ajo y achiote.

Broth made with pork rib and backbone, cooked with fresh vegetables, native tomato, roasted chilli of tree, coriander, white little onion, rough oregano, mint, garlic and "achiote".

3) Molito de masa /
Corn mass "mole"

Caldo de pollo cocinado con una salsa de chile de árbol seco, tomate, ajo y cebolla, también lleva acuyo y cebolla fileteada. Se le agrega masa para espesar.

Chicken broth cooked with a sauce of dry chilli of tree, tomato, garlic and onion, also "acuyo" and sliced onion. Corn mass is added to thicken.

La comida de Uxpanapa es realmente deliciosa. La gente de este municipio está acostumbrada a comer platillos suculentos y elaborados con suma sencillez. Uno de ellos, que nos dejó realmente impresionados, fue el tamal de frijol de siete cueros. Este rico platillo se llama de este modo porque se tiende una capa de masa, una de frijol sobre ella y se dobla tres veces, por lo que se forman siete capas (cuatro de frijol y tres de frijoles). Se prepara con frijoles, hoja de aguatillo y chile de árbol seco, estos ingredientes se muelen, se hace el rollo de masa y frijoles y se corta en pequeñas porciones. Se envuelven en hojas de berijao y se cuecen en la vaporera. Es realmente una delicia que te recomendamos probar, verás que la sencillez no está peleada con el buen comer.

También se preparan otros platillos realmente ricos, como el molito de masa, para prepararlo se pone a hervir pollo en agua con sal, se hace una rica salsa con tomate y chile de árbol seco y se agrega al pollo. También se agregan hojas de acuyo durante unos minutos para aromatizar y un poco de masa para que espese el caldo. En ocasiones, cuando se sirve, se agrega una hoja de acuyo al molito, para dar mayor sabor. Estos son sólo algunos ejemplos de las delicias que puedes comer en el hermoso Valle de Uxpanapa.

Also other really tasty plates are prepared, like the "molito" of mass. To prepare it you begin to boil chicken in water with salt, then you make a rich sauce with tomato and dry tree chilli which is added to the chicken. You can also add "acuyo" leaves for few minutes to scent it and also little mass to thicken the broth. Sometimes, when served, a "acuyo" leaf is added to the molito, to give more flavor. These are only some examples of the delights that you can eat in the beautiful Uxpanapa Valley.



Catemaco se encuentra ubicado en las coordenadas 18° 42' de latitud norte y 95° 11' de longitud oeste a una altitud de 340 metros sobre el nivel del mar. Las fronteras de este municipio son: el Golfo de México al norte; los municipios de Mecayapan y San Pedro Soteapan al este; Hueyapan de Ocampo al sur y San Andrés Tuxtla al oeste. Su clima es húmedo-templado con periodos calurosos en la época del verano, la temperatura media al año es de 25° C.

Catemaco is located in the coordinates 18° 42' of latitude north and 95° 11' of western length to an altitude of 340 meters up to the sea level. The borders of this municipality are: the Gulf of Mexico to the north; the municipalities of Mecayapan and San Pedro Soteapan to the east; Hueyapan of Ocampo to the south and San Andrés Tuxtla to the west. Its weather is humid-temperate with warm periods during summer; the average annual temperature is 25° C.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
267 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
170 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Caticas (Cosoleacaque,
Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Acayucan y San Andrés Tuxtla,
Veracruz.

CATEMACO



TODO LO QUE DA EL LAGO
SE COCINA

EVERYTHING THAT THE LAGOON
OFFERS IS COOKED

Al llegar a este lugar nos encontramos con una panorámica del bello Lago de Catemaco, uno de los sitios que debes visitar obligadamente. En este cuerpo de agua se encuentra la Isla de Tanaxpillo, mejor conocida como la isla de los monos, pues en ella habitan macacos traídos desde Tailandia. Además, puedes admirar en el lago varias especies endémicas como los tegogolos (caracoles), los topotes (un pez pequeño) y las mojarras, que son uno de los productos más utilizados en la gastronomía local. En sus orillas también se encuentra Nanciyaga, uno de los lugares más bellos, tranquilos y relajantes que puedes encontrar y en cuyos manglares es posible observar cocodrilos, pues es una de las reservas ecológicas más importantes de todo Veracruz.

Catemaco es ampliamente reconocido por la tradición de brujos y hechiceros que aquí pueblan, una característica muy particular de la región de los tuxtlas, pues a este lugar acude gente de todas las latitudes y esferas sociales en busca de "limpias", curas a enfermedades misteriosas o para solicitar un hechizo, ya sea de amor, fortuna, riqueza o algún maleficio. Sin embargo, más atractiva resulta la diversidad de platillos que puedes disfrutar en los innumerables restaurantes que se encuentran a orillas del lago y en las calles principales de la ciudad.

Upon arriving at this place we find a panoramic view of the beautiful Lake of Catemaco, one of the places that you are undertake to visit. In this water area you can find the island of Tanaxpillo, better known as the monkeys island, because it is inhabited by macaques brought from Thailand. Besides, you can admire in the lake several endemic species as the "tegogolos" (snails), the "topotes" and the tilapias, that are one of the most utilized products in the local gastronomy. Near its edges you can also find Nanciyaga, one of the most relaxing, quiet and beautiful places. With its magical mangrove swamps it is possible to watch crocodiles, which makes it is one of the most important ecological reserves of Veracruz.

Catemaco is extensively recognized for the tradition of sorcerers and witches that live there, this is a very particular characteristic of the region of the tuxtlas, because many people from all the latitudes and social levels come to this place looking for "limpias", treats to mysterious illnesses or to request a spell, whether of love, fortune, wealth or some curse. Nevertheless, the diversity of food plates that you can enjoy in the innumerable restaurants that are found on the banks of the lake and at the main streets of the city are most attractive.





Si quieres disfrutar un platillo verdaderamente delicioso y además tradicional, debes probar los tegogolos. Se trata de uno de los productos más típicos de Catemaco y ampliamente conocidos en la región. Se preparan de diversas maneras, pero una de las más famosas y ricas es con pico de gallo. La elaboración es muy sencilla, sólo se cuecen los tegogolos y se mezclan con cebolla, cilantro, salsa verde y un poco de limón. Para hacer la salsa se licua chile jalapeño, cebolla, ajo, tomate y cilantro. Este platillo es muy fresco y delicioso, incluso lo puedes encontrar en la calle, pues hay mujeres que lo suelen vender en cubetas por las aceras.

EL CARACOL MÁS RICO DE LA REGIÓN

THE RICHEST CONCH OF THE REGION

If you want to enjoy a truly traditional and delicious plate, you should taste the "tegogolos". One of the most typical products of Catemaco and extensively known in the region. They are prepared in diverse ways, but one of the most famous and tasty is made with "pico de gallo". The elaboration is very simple, the "tegogolos" have to be cooked and then mix with onion, cilantro, green salsa and a touch of lemon. To prepare the salsa you have to blend jalapeño pepper, onion, garlic, tomato and cilantro. This plate is very fresh and delicious; more over you can find it in the streets, usually there are many women selling it in buckets by the sidewalks.





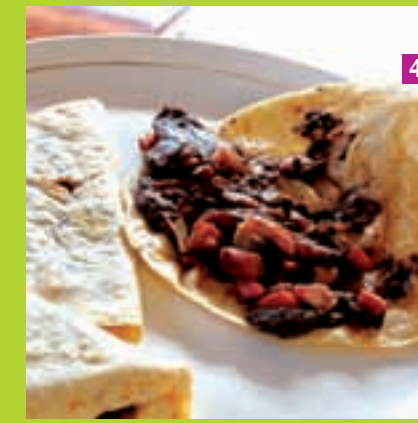
La comida de Catemaco es conocida por el empleo de diversos productos que se producen en la región, empezando por el lago mismo. Entre los guisos más succulentos y tradicionales que ofrece este municipio nos encontramos con la mojarra en tachogobi (mojarra asada y sazonada en salsa de tomate criollo), los tegogolos a la mexicana (cocinados con tomate, chile jalapeño y cebolla) y la minilla de anguila. La carne de chango es uno de los platillos más emblemáticos de la zona, pues se tiene noticia de su preparación desde hace más de cien años. Se le conoce de este modo porque antiguamente los pobladores preparaban este guisado con carne de mono araña, un animal que abundaba en la región. Actualmente para elaborarlo se marina carne de cerdo con chile ancho y posteriormente se ahuma con leña.

SABORES TRADICIONALES DEL LAGO

TRADITIONAL FLAVORS OF THE LAGOON



The Catemaco food is known by the use of different products that are produced in the region, starting with the ones coming from the lake. Among the most traditional and succulent casseroles that offer this municipality we find the tilapia plate in Tachogobi (which is a tilapia grilled and spiced in a sauce of “criollo” tomato), the dish of “tegogolos a la mexicana” (cooked with tomato, jalapeno pepper and onion) and the “minilla” of eel. Monkey meat is one of the most symbolic plates of the zone; because as far as we know it has been prepared since some hundred years ago. It is famous because formerly the settlers used to prepare this stew with meat of spider monkey, an animal that abounded in the region. Nowadays to prepare this dish we marinate pork meat with “chile ancho” and then it is smoked with firewood.



PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHS FROM THE REGION

1) Mojarra tachogobi / Tachogobi tilapia
Mojarra salpimentada y asada, cocinada en una salsa de tomate criollo, cebolla, ajo y consomé de pollo.
Tilapia seasoned and roasted, cooked in a native tomato sauce, onion, garlic and chicken stock.

2) Topotes fritos / Fried topotes
Deliciosos pescados regionales fritos en aceite y salados, suelen comerse como aperitivo.
Delicious fried regional fish in oil and salted, they are used to be eating as appetizer.

3) Minilla de anguila / Minilla of eel
Deliciosa minilla elaborada con anguila desmenuzada y cocinada con tomate, cebolla, aceitunas, alcaparras, ajo, achiote y laurel.
Delicious minilla made with crumbled eel and cooked with tomato, onion, olives, capers, garlic, “achiote” and laurel.

4) Momochos
Asientos del chicharrón que generalmente se comen en una tortilla caliente.
remains of chicharrón that generally are eaten in a hot tortilla

5) Piña rellena de mariscos / Shellfish stuffed pineapple.
Mariscos (camarón pacotilla, jaiba, pulpo cocido, salmón y camarón cristal) sofritos en aceite y mantequilla, sazonados con cebolla, tomate, vino jerez, vino blanco, ajo y aceite de oliva. A esta mezcla se añade la pulpa de piña y se sirve en la cáscara.
Shellfish (shrimp, crab, octopus stew, salmon and crystal shrimp) browned in oil and butter, seasoned with onion, tomato, jerez wine, white wine, garlic and olive oil. To this mixture the pulp of pineapple is added and is served in the shell.

6) Mojarra al chile limón / Tilapia fish at “chilli-lemon”
Mojarra cocinada en una salsa verde preparada con chile jalapeño, ajo, cebolla, limón y sal. Se le agrega cilantro y cebolla picada al servirse.
Mojarra tilapia cooked in a green sauce made of jalapeno pepper, garlic, onion, lemon and salt. Coriander and onion shattered are added upon being served.



Se encuentra ubicado en la zona sur del Estado en la Sierra de San Martín, en las coordenadas 18° 27" latitud norte y 95° 13" longitud oeste, a una altura de 300 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con el Golfo de México; al este con Catemaco; al sur con Hueyapan de Ocampo; al oeste con Santiago Tuxtla y Angel R. Cabada. Su distancia aproximada al sureste de la capital del Estado por carretera es de 275 Km. por carretera.

It is located in the south zone of the state in La Sierra de San Martín, the coordinates 18° 27" north 95° 13" west to a height of 300 meters over the sea level. It limits to the north with the Gulf of Mexico; to the east with Catemaco; to the south with Hueyapan of Ocampo; to the west with Santiago Tuxtla and Angel R. Cabada. Its approximate distance to the southeast of the capital by highway is of 275 Km.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
524 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
157 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Heriberto Jara Corona (Veracruz, Veracruz)
Cantitas (Cosoleacaque, Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con servicios
Nearest cities:
San Andrés Tuxtla y Alvarado, Veracruz.

SAN ANDRÉS TUXTLA



TOPOTES PARA COMER
Y DESPUÉS UN BUEN TABACO

TOPOTES TO EAT
AND LATER A GOOD TOBACCO

Arribamos a San Andrés Tuxtla por la tarde, pudimos admirar su centro histórico recientemente remozado. En conjunto, el parque y la catedral conforman un bello espacio, digno de una estampa. La tranquilidad del lugar, el trato amable de su gente y la gran variedad gastronómica te invitan a quedarte aquí para disfrutar un sinnúmero de incomparables paisajes conformados por sus playas vírgenes, sus caídas de agua y sus sabrosos platillos.

We arrived to San Andrés Tuxtla in the afternoon, we could admire its historic center recently renovated. All together, the park and the cathedral conform a beautiful space, worthy of a stamp. The tranquility of the place, the kindness of its people and the great variety of its cuisine invite you to stay here to enjoy an endless number of incomparable landscapes conformed by their virgins beaches, waterfalls and their tasty plates.

El Salto de Eyipantla es uno de los sitios que debes conocer, se trata de una cascada de cincuenta metros de alto que ha sido escenario de numerosos filmes. También debes visitar la Laguna Encantada, la cual ofrece la refrescante oportunidad de bañarse en ella, además es el sitio en que los brujos de la región realizan sus rituales cada año. Su nombre se debe a que en época de sequía el nivel del agua crece en lugar de disminuir.

The Eyipantla waterfall is one of the places that you should visit, it is a waterfall fifty meters high, that has been setting in numerous movie films. Also you should visit the Enchanted lagoon (laguna encantada), which offers the refreshing opportunity to do swimming, besides this is the place in which the sorcerers of the region carry out their rituals each year. Its name is due to that in dry season the water level grows instead of diminishing.

Desde hace muchos años, San Andrés ha sido reconocido por la siembra de tabaco. Anteriormente su producción era vendida a las grandes tabacaleras, sin embargo, hoy cuenta con empresas que se dedican a industrializarlo y fabricar puros de gran calidad, por lo que debes detenerte a disfrutar uno de los mejores tabacos del país y del mundo.

Since many years ago, San Andrés has been recognized for the sowing of tobacco. Previously its production was sold to the large cigarette manufacturers, nevertheless, today counts on businesses that are dedicated to industrialize it and to manufacture tobacco cigars of great quality, for that reason you should stop there to enjoy one of the best tobaccos of the country and the world.



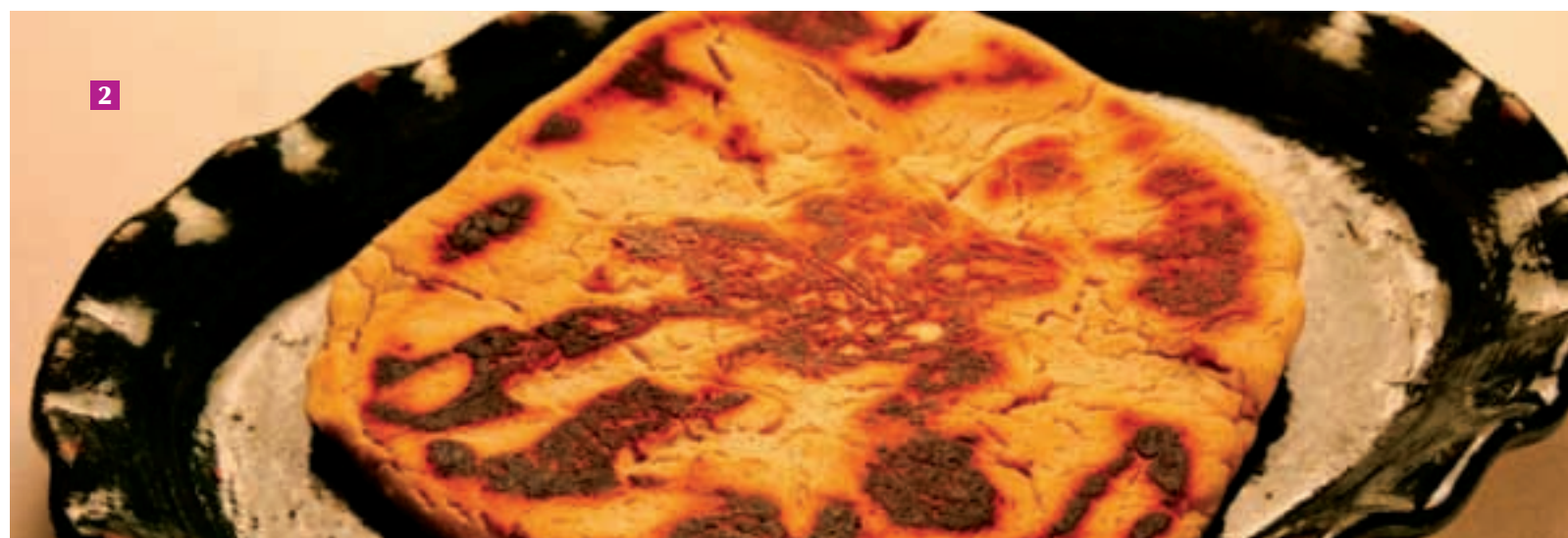


EL SABOR DEL TOPOTE THE TOPOTE FLAVOR

Entre la variedad amplia de platillos que se pueden encontrar en este lugar, destaca el tapixte de topote, uno de los guisos más representativos y tradicionales de San Andrés. Para prepararlo se colocan los topotes (un tipo de pescado de la región) sobre hojas de bexo, se cubren con salsa de tomachile (preparada con chile, tomate de milpa y cebolla) y se colocan hojas de epazote de cilantro (una hierba de la región). Todo se envuelve en las hojas de bexo, luego en hojas de berijao y se cuece en una vaporera. Este platillo utiliza muy pocos elementos, pero el resultado es realmente delicioso.



Among the extensive variety of plates that can be found in this place, emphasizes the “tapixte of topote”, one of the most traditional and representative casseroles of San Andrés. To prepare it, the “topotes” (a type of fish of the region) are placed on leaves of “bexo”, they are covered with “tomachile” sauce (prepared with chilli, “milpa” tomato and onion) and leaves of “epazote” of cilantro (an herb of the region) are placed. All is wrapped in “bexo” leaves, and then in “berijao” leaves and is cooked in a steamer. This plate uses only few elements, but the result is really delicious.



Son muchos los platillos tradicionales que se preparan en San Andrés Tuxtla, si llegas a este lugar puedes disfrutar de delicias como los tamales, ya sea de frijol (elaborados de forma triangular, con un poco de manteca y envueltos en hojas de bexo) o los de capita (una capa de masa, sobre ella una capa de frijol, se enrollan y se colocan hojas de canela).

También es muy típico el frito, un platillo hecho con espinazo de cerdo cocido en agua y luego sazonado con un chile criollo que los pobladores llaman uña de picho, así como varias especias. Para acompañar la comida se elaboran totopoxtes raspados (una tostada de maíz, se llaman así porque la tortilla se raspa en el comal para hacerla más delgada); asimismo, se elaboran cebollas en escabeche que dan sabor a la mayoría de los guisos.

Además, en San Andrés puedes encontrar una gran variedad de deliciosas frutas en dulce, como el llamado melocotón en la región (que es una especie de calabaza), la toronja y la papaya. En general se preparan haciendo una miel de azúcar y la fruta se cuece en esta mezcla.

POSTRES QUE SON UN ENCANTO AL PALADAR

DESSERTS THAT ARE A CHARM TO THE PALATE



There are many traditional plates that are prepared in San Andrés Tuxtla, if you arrive at this place could enjoy delights as the tamales, whether of bean (make them triangular, with a little fat and wrapped in “bexo” leaves) or those “de capita” (a layer of mass, on a layer of bean, rolled up and placed with cinnamon leaves).

Also it is very typical “el frito”, a plate stew with pork backbone cooked in water and seasoned with “Chilli criollo” chilli that the settlers call “nail of picho”, as well as several spices. To accompany this food prepare scraped “totopoxtes” (a corn tostada, they are called thus because the tortilla is scraped on the griddle to make it thinner); likewise, could prepare brine onions that give flavor to most of the casseroles.

Besides, in San Andrés you can find a great variety of delicious fruits in syrup, like a type of peach in the region (that is a kind of pumpkin), the grapefruit and the papaya. In general they are prepared making honey of sugar and the fruit is cooked in this mixture.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

1) Tamales de capita / Tamales of “capita” (layer)

Tamal elaborado con una capa de masa, una de frijoles cocidos y otra de masa. Se enrolla, se envuelve en hojas de canela y se cuece en vaporera.

Tamale made with a layer of corn mass, other one of stews beans and another of corn mass. It is rolled up, and wrapped in leaves of cinnamon and is cooked in a steam pan.

2) Papayán de res / Beef Papayán

Tortilla gruesa de masa de maíz, azúcar, sal y manteca de cerdo, cocida a la plancha

Thick corn mass tortilla, sugar, salt and lard, cooked to the plate.

3) Papaya en dulce / Sweet papaya

Papaya pelada, cortada en trozos, reposada en cal y hervida en miel de azúcar

Peeled Papaya, cut in pieces, laid in lime and boiled in honey of sugar.

4) Melocotón en dulce / Sweet peach

Melocotón (un tipo de calabaza) pelado, cortado en rebanadas y hervido miel de azúcar.

Peach (a type of pumpkin) peeled, cut in slices and boiled in honey of sugar.

5) Yuca al ajillo / Yuca with garlic

Yuca cocida en tiras, untada con ajo molido y sal y frita en aceite.

Yuca cooked in stripes, greased with shattered garlic and salt and fried in oil.

6) Frito / Fried

Espinazo de cerdo cocinado en un caldo de chile de uña de picho (un tipo de serrano criollo), hojas de cebollín, orégano, hierbabuena, cilantro, perejil, cebolla y sal.

Pork backbone cooked in a broth of chilli of black bird nail (a type of “serrano chilli”), leaves of green onion, oregano, mint, coriander, parsley, onion and salt.



Se encuentra ubicado en la zona sur del estado, en las estribaciones de la Sierra de los Tuxtlas, coordenadas 18° 28" latitud norte y 95° 18" longitud oeste, a una altura de 200 metros sobre el nivel del mar. Limita al norte con Angel R. Cabada; al este con San Andrés Tuxtla; al sur con Hueyapan de Ocampo; al oeste con Isla y Tlacotalpan. Su distancia aproximada al sureste de la capital del estado por carretera es de 260 Km. por carretera.

It is located in the south zone of the state, in the foothills of the Sierra de los Tuxtlas, coordinates 18° 28" north latitude and 95° 18" western length, to a height of 200 meters above sea level. It limits to the north with Angel R. Cabada; to the east with San Andrés Tuxtla; to the south with Hueyapan de Ocampo; to the west with Isla and Tlacotalpan.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
240 kms.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
143 kms.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz)
Cantitas (Cosoleacaque,
Veracruz).

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Alvarado y San Andrés Tuxtla,
Veracruz.

SANTIAGO TUXTLA

Cuando caminas por las calles de este lugar te sorprende la belleza de sus edificaciones, así como la monumental cabeza olmeca que se encuentra en el parque central de la ciudad. Santiago Tuxtla, Catemaco y San Andrés forman la triada conocida como los tuxtlas, ampliamente conocida por los vestigios arqueológicos de la llamada "cultura madre", así como por la belleza de sus paisajes y la arquitectura de sus pueblos. Se cuenta que el nombre de Tuxtla, proveniente de "tochi" (conejo) y "tla" (locativo), se debe a que fue en el año de los conejos cuando los mexicas conquistaron este lugar.



Recomendamos visitar el Museo Regional Tuxtleco, en cuyas salas se exhiben piezas arqueológicas y coloniales que narran la transformación que ha vivido esta zona a lo largo de los siglos. Una de las figuras más emblemáticas es la efigie conocida como "El negro", un monolito tallado muy conocido en la región que representa la cabeza de un hombre y su cuerpo acostado que se cree que fungía como piedra de sacrificios. El nombre con el que popularmente se le conoce es debido a sus facciones semejantes a las de las etnias africanas y su fama ha sido ocasionada porque se le atribuyen poderes magnéticos, de modo que las personas acuden a visitarla para comprobar su energía.

When you walk along the streets of this place the beauty of its buildings surprises you, as well as the monumental Olmec head that is placed at the city's central park. Santiago Tuxtla, Catemaco and San Andrés form the triad known as the tuxtlas, extensively known by the archaeological traces of the so called mother culture, as well as by the beauty of its landscapes and the architecture of its towns. It is said that the name of Tuxtla, comes from "tochi" (rabbit) and "tla" (locative), because it was in the year of the rabbits when the Mexicas conquered this place.

We recommend you to visit the Regional Museum Tuxtleco, for in its rooms archaeological and classical pieces are exhibited and also relate the transformation that has taken place in this zone along the centuries. One of the most symbolic figures is the effigy known as "El negro", a very popular carved monolith in the region that represents the head of a man and his body lay down. It is believed that it was used like a stone of sacrifices. Its name was given because of its similar factions with the African ethnic groups. It has become very famous because of the magnetic powers which are given to it, people go and visit it to prove its energy.

SABOR A HUMO QUE SORPRENDE AL PALADAR

SMOKY FLAVOR THAT SURPRISES THE PALATE





LOS HUESOS AHUMADOS SABEN MÁS RICOS THE SMOKED BONES TASTE BETTER

Algo peculiar de Santiago Tuxtla en su cocina es el uso del comal o las brasas de leña o carbón para asar una gran variedad de ingredientes y preparar innumerables platillos, entre ellos destacan los huesos asados a la brasa, con los que se prepara el delicioso chilpachole de huesos de puerco. Este platillo es muy sencillo de preparar y es común que la gente lo elabore como un guiso cotidiano.

Para comenzar, se deben poner a asar huesos de pierna de cerdo, ya sea en las brasas o en un comal. Más adelante se parten en trozos y se hierven en agua junto con hojas de acuyo. En este momento se agrega recaudo previamente preparado con cebolla, ajo y chile. Sin duda es uno de los platillos más sencillos, de gran tradición y más delicioso que podrás encontrar en Santiago Tuxtla.

Something peculiar of Santiago Tuxtla in its culinary art, is the use of the griddle or the embers of firewood or coal to roast a great variety of ingredients and to prepare innumerable plates, among them stands out the roasted bones on ember, with which the delicious "chilpachole" of pig bones is prepared. This plate is very simple to prepare and is very common for the locals to prepare it as a daily casserole.

To start, you should begin to roast pig leg bones, whether in the embers or in a griddle, next, cut them into pieces and boil them in water with acuyo leaves. Finally you add another ingredient called "recaudo" previously prepared with onion, garlic and chilli. No doubt this is one of the easiest plates, of great tradition and one of the most delicious that you will be able to find in Santiago Tuxtla.





1



2

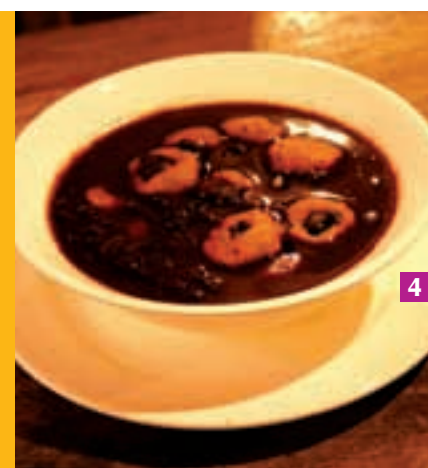


3

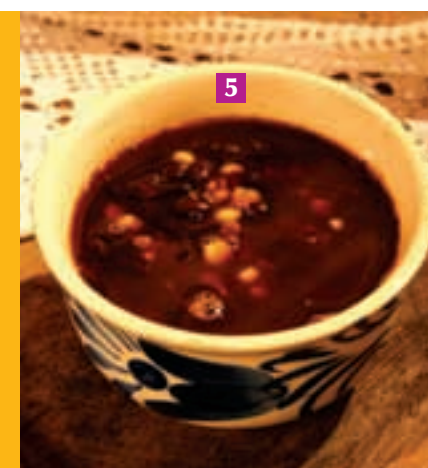
SABORES QUE AMENIZAN EL PALADAR

FLAVORS THAT ENLIVEN THE PALATE

Son varios los platillos tradicionales que se preparan en Santiago Tuxtla, como el pollo en chilpachole (elaborado con pollo asado y luego hervido en una mezcla de ajo, tomate, cebolla, epazote y chile jalapeño). Asimismo, se cocinan frijoles en diferentes formas, como con chocholes (cocidos en agua, con hojas de aguacatillo y con bolitas de masa, que son los llamados “chocholes”), con chonegui y chicharrón (que es una hierba de la región) y con elote (elote desgranado, cebolla, tomate, ajo y sal al gusto). Finalmente, es famosa la silueza, un platillo muy sabroso y tradicional que se prepara con elote desgranado, chile serrano, cebolla, tomate, ajo y con huesos de cerdo asados que le dan un gran sabor.



4



5

There are many different traditional plates that are prepared in Santiago Tuxtla, like the chicken in “chilpachole” (made of roasted chicken and then boiled in a mixture of garlic, tomato, onion, “epazote” and jalapeno pepper). Likewise, beans are cooked in different forms, for instance with “chocholes” (its stews in water, with “aguacatillo” leaves and with pellets of mass, that are named “chocholes”), with “chonegui” and pork rind (that is a local herb) and with corn (shelled corn, onion, tomato, garlic and salt to the flavor). Finally, the famous “silueza”, a traditional and very tasty plate that is prepared with shelled corn, “serrano” chilli, onion, tomato, garlic and bones of roasted hog that gives it a great flavor.

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION1) Pollo en chilpachole /
Chicken in chilpachole

Pollo asado y cocinado en un caldo de ajo, tomate, cebolla, chile jalapeño y epazote. Se agrega una ramita de epazote para saborizar.

Roasted chicken and cooked in a broth of garlic, tomato, onion, jalapeno pepper and “epazote”. A twig of “epazote” is added to give flavor.

2) Silueza

Se hace un caldo con huesos de cerdo asados a las brasas y hervidos. A este caldo, sin los huesos, se le agrega un recaudo de chile serrano, cebolla, tomate, ajo, manteca, acuyo y sal. Al final se le agregan granos de elote.

A broth with bones of roasted pork to the embers and boiled. To this broth, without the bones, is added a group of fresh vegetables and “serrano chilli”, onion, tomato, garlic, fat, “acuyo” and salt. At the end we add grains of corn.

3) Frijoles con chonegui y
chicharrón /
Beans with chonegui and
chicharrón

Frijoles hervidos con hojas de chonegui, chicharrón y un poco de masa, para espesar.

Beans boiled with leaves of chonegui, chicharrón and a some corn mass to thicken.

4) Frijoles con chocholes /
Beans with chocholes

Frijoles hervidos con unas bolitas elaboradas con masa, hoja de aguacatillo y manteca de cerdo.

Beans boiled with some balls of corn mass, leaf of “aguacatillo” and lard.

5) Frijoles con elote /
Beans with corn

Frijoles cocidos con granos de elote y un recaudo de tomate, cebolla, ajo y sal. Se le agrega también un poco de manteca de cerdo.

Beans stews with grains of corn, group of fresh vegetables, tomato, onion, garlic and salt. It is added also a little lard.



Alvarado se encuentra ubicado a 18° 46' de latitud norte y a 95° 46' de longitud oeste y a 10 metros de altura sobre el nivel del mar. Sus límites son Boca del Río al norte; el Golfo de México al este; Lerdo de Tejada, Tlacotalpan y Acula al sur y los municipios de Ignacio de la Llave, Tlaxicoyan y Medellín, al oeste. La distancia por carretera desde la capital del estado es de 190 kilómetros. El clima de este municipio es cálido-regular, la temperatura promedio anual es de 26.1 °C y su precipitación media al año es de 1,748.3 mm.

Alvarado is located to 18° 46' of north latitude and to 95° 46' of western length and to 10 meters up of the sea level. This area is limited to the north with Boca del Río; the Gulf of Mexico to the east; Lerdo de Tejada, Tlacotalpan and Acula to the south and the municipalities of Ignacio de la Llave, Tlaxicoyan and Medellín, to the west. The highway distance from the capital to here is about 190 kilometers. The climate of the municipality is medium-warm, having an average annual temperature of 26,1 °C and its annual pluvial precipitation average hasta the year is 1,748,3 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
170 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
74 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz).
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Veracruz y Boca del Río,
Veracruz.

ALVARADO



LA TIERRA DEL ARROZ A LA TUMBADA

THE LAND OF THE RICE
"A LA TUMBADA"

Atardecía cuando los integrantes de la expedición gastronómica arribamos al típico, bullanguero y generoso Puerto de Alvarado. Un conjunto arquitectónico que salta a la vista lo integran el palacio municipal, la catedral de San Cristóbal (en honor a la Virgen del Rosario), el parque con piso de mármol y el quiosco central. Con motivo de la celebración de las fiestas de Las Cruces de Mayo, la población participa en la elaboración de cinco toneladas de arroz a la tumbada, el platillo tradicional alvaradeño, el cual se prepara el último domingo de mayo.

It was the sunset when all the members of the gastronomic expedition arrived to the typical, noisy and generous Port of Alvarado. An architectural assembly that is obvious, integrated by the city hall, the cathedral of San Cristobal (in honor of the Virgin of the Rosario), the park of marble floors and the central kiosk. Because of the celebration of the festival of Las Cruces de Mayo, the people participates in the elaboration of five tons of rice "a la tumbada", the traditional plate of Alvarado, which every last Sunday of May is prepared.

Los astilleros de este puerto han sido ampliamente reconocidos, pues en ellos se han construido innumerables embarcaciones; una de las más famosas es la Marigalante, un navío que es reproducción de la nao Santa María en la que llegó Cristóbal Colón. Tuvimos la oportunidad de observar la construcción de un trimarán llamado Zamná, el cual surcará las aguas del mar promoviendo la paz en el mundo.

The shipyards of this port have been extensively recognized. Innumerable ships have been built there; one of the most famous is the "Marigalante", a ship that is a reproduction of the Santa María ship in which Christopher Columbus arrived to America. We also had the opportunity to admire the construction of a trimarán called Zamná, which will sail through the oceans promoting the peace in the world.

También debes recorrer el estero de Alvarado, aquí puedes visitar los manglares que rodean este cuerpo de agua. Asimismo, debes deleitarte con las diversas playas que se encuentran a lo largo de la costa, como Playa Azul, las Escolleras, Paso Nacional, Lacava, Mata de Uva, Antón Lizardo, Mandinga y el Conchal.

Also you should look over through the estuary of Alvarado; here you can visit the mangrove swamps that surround this water area. Likewise, you should delight yourself with the many beaches that are found along the coast, like: Playa Azul, Las Escolleras, Paso Nacional, Lacava, Mata de Uva, Antón Lizardo, Mandinga and El Conchal.





TUMBADITO Y CALDOSITO

TUMBADITO AND CALDOSITO

El platillo más representativo de Alvarado, probablemente, sea el arroz a la tumbada, llamado así, según cuentan algunos, porque se "tumba" del fuego y se sirve rápidamente para evitar que se seque. Para preparar este guiso se sofríe el arroz en un poco de aceite, acompañado de ajo y cebolla, y luego se cuece con agua y sal. Aparte, se prepara un caldo hecho con jitomate, ajo cebolla, chipotle y chile ancho, todos los ingredientes se hierven y se licuan. Este recaudo se sofríe en una cazuela con aceite, se le agrega ajo y cebolla picados y los mariscos (camarón, pulpo y jaiba entera). Se cuece esta mezcla y se incorpora el arroz; finalmente se condimenta con laurel, sal, pimienta y tomillo, y se mezcla bien para evitar que se formen bolas de arroz. Este delicioso platillo se sirve caliente, recién salido de la cazuela, es un verdadero ejemplo de la comida veracruzana y uno de los más emblemáticos y deliciosos de Alvarado.



The most representative plate of Alvarado probably is the rice "a la tumbada", called like this by the local's. It has to be taken off the fire and served as quickly as possible, to avoid drying itself. To prepare this casserole you need to sauté rice in a little oil, adding garlic and onion, and then cooked with water and salt. Aside, prepare a broth with tomato, garlic, onion, "chipotle" and "chile ancho"; boil all the ingredients and blended together. Sauté this mixture in an oiled crock, add some chopped garlic and onion and the shellfish (shrimp, octopus and whole crab). When this mixture is cooked the rice has to be incorporated; finally is flavoured with bay leaf, salt, pepper and thyme, and it is mixed well to avoid that balls of rice be formed. This delicious plate must be served hot and recently left the crock; this is a true example of the food of Veracruz and one of the most symbolic and delicious from Alvarado.



1

MARISCOS DE ALVARADO PARA EL MUNDO

SHELLFISH FROM ALVARADO TO THE WORLD

Alvarado is a privileged area because of the marine wealth of its beaches, the majority of the shellfish that are prepared here are captured in their seas, and many of them are market in other municipalities or transported to other parts of the country or the world. This municipality is known by its local dish “minilla” of fish (elaborate with tomato, onion, cilantro, jalapeno peppers, bay leaf, thyme and chipotle); it is also known by their “naca” roe with garlic plate (prepared with white wine, chicken stock, “guajillo”, garlic oil and orange). The most popular shellfish that here is seized and market is the shrimp. In their port, it is possible to admire the enormous kingfishers ships that usually are found docked here.

NAVÍOS CAMARONEROS HABITAN EL PUERTO
SHRIMP SHIPS INHABIT THE PORT

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION

1) Hueva de naca al ajillo / Egg to be born with garlic
Hueva de un pez llamado naca cocinada con vino blanco, jugo de naranja y consomé de pollo. Esta mezcla se agrega a una sartén con chile guajillo salteado.
Eggs of a fish called naca cooked with white wine, juice of orange and chicken stock. This mixture is added to a frying pan with “chile guajillo saute”.

2) Minilla de pescado / Minilla of fish
Minilla elaborada con pulpa de robalo desmenuzada. Se cocina en una mezcla de tomate, cilantro, chile jalapeño y cebolla picados, se le agrega chile chipotle y hojas de laurel y tomillos. A veces lleva alcaparras y aceitunas.
Minilla made with pulp of crumbled sea bass. It is cooked in a mixture of tomato, coriander, jalapeno pepper and chopped onion, is added with chipotle and leaves of laurel and thyme. Sometimes it goes with capers and olives.

Alvarado es una población privilegiada por la riqueza marina de sus playas, la mayoría de los mariscos que aquí se preparan se capturan en sus mares y muchos de ellos se comercializan en otros municipios o se transportan a otras partes del país y del mundo. Este municipio es conocido por la minilla de pescado que aquí se prepara (elaborada con jitomate, cebolla, cilantro, jalapeños, laurel, tomillo y chipotle), también es conocida su hueva de naca al ajillo (preparada con vino blanco, consomé de pollo, guajillo, aceite de ajo y naranja). Uno de los mariscos que más se captura y comercializa es el camarón. En su puerto es posible que conozcas los enormes buques camaroneros que cotidianamente se encuentran atracados aquí.



2



Este municipio se halla a 18° 11" de latitud norte y 96° 02" de longitud oeste. Su altura es de 10 metros sobre el nivel del mar. Las fronteras de Otatitlán son: Cosamaloapan al norte; Tlacojalpan al este; al sur con el estado de Oaxaca. La distancia aproximada a Xalapa (la capital del estado) es de 180 kilómetros por carretera. El clima es templado-húmedo-regular, su temperatura media anual es de 18° C y su precipitación en promedio al año es de 1,800 mm.

This municipality is located at 18° 11" north 96° 02" west. Its height is 10 meters above sea level. The borders of Otatitlán are: Cosamaloapan to the north; Tlacojalpan to the east; to the south with the state of Oaxaca. The approximate distance to Xalapa (the capital of the state) is of 180 kilometers by highway. The climate is tempered semi-humid, its annual average temperature is of 18° C and its average to the year is of 1,800 mm.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
190 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
90 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz)
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Cosamaloapan, Veracruz.

OTATITLÁN



LAS DELICIAS CON PLÁTANO MACHO THE DELIGHTS WITH "MACHO" BANANA

Cuando recorras el sur de Veracruz y llegues a este lugar, te encontrarás con una impresionante construcción de finales del siglo XVI y principios del XVII, se trata del templo que alberga al famoso Cristo Negro. Esta imagen es conocida en la región y en todo el país por la cantidad de favores y milagros que otorga y es objeto de innumerables peregrinaciones que llegan a visitarlo por devoción. Además, esta efigie, según estudios históricos, forma parte de la triada constituida por los Cristos Negros de Esquipulas (en Guatemala) y de Chalma (en el Estado de México), únicos en América. La leyenda de los pobladores cuenta que el Cristo apareció en una balsa, atrapada entre árboles de tamarindo y desde entonces comenzó su veneración.

Sin embargo, muchos de los visitantes que llegan a este municipio lo hacen movidos por otras razones. El son jarocho ha vivido en los últimos años un auge impresionante en la región y en el país en general, de modo que la gente ha comenzado a visitar poblaciones en las que se mantiene la tradición sonera. Esto no sólo ha traído beneficios económicos para las localidades, sino que el turismo cultural permite que los platillos tradicionales sobrevivan y los visitantes puedan conocerlos y disfrutar de ellos, tal es el caso de Otatitlán.

When travel through the south of Veracruz and arrive at this place, you will find an impressive construction from the ends of the XVI century and beginnings of the XVII, this temple lodges the famous Black Christ. This image is known in the region and all around the country because of the quantity of miracles that has done. It is object of innumerable pilgrimages that visit him for devotion. Besides, this effigy, according to historic investigations form splits of the triad constituted by the Black Christ's of Esquipulas (in Guatemala) and of Chalma (in the State of Mexico), unique in America. The settler's stories counts that the Christ was found in a raft, stuck between tamarind trees and since then, his devotion began.

Nevertheless, most of the visitors that arrive at this municipality are motivated for other reasons. The "son jarocho" has experienced in the last years an impressive boom in the region and in the country. It is getting popular to visit villages and know more about the "sonera" tradition. This not only brings financial gain for the localities, but also a cultural tourism that allows the tradition to be kept. Visitors can enjoy them, in places such as Otatitlán.





EL VARIADO SABOR DE LOS PLÁTANOS THE DIVERSE FLAVOR OF THE BANANAS

El plátano macho, herencia africana en América, ha dado lugar en Veracruz a un sinnúmero de platillos. A lo largo del estado te puedes encontrar con postres, platos fuertes y guarniciones preparadas con este fruto. En Otatitlán se elabora uno de los platillos más sencillos, deliciosos y tradicionales, basado en este producto: el molote de plátano.

Para preparar este guiso se machacan los plátanos machos cocidos y se forman bolitas rellenas de queso fresco, luego se fríen en aceite y se sirven bañados con un poco de crema y queso. Además, sus usos son variados, pues puede servirse como postre, como guarnición o como plato fuerte mismo.



The “macho” banana, African inheritance to America, has given place to an endless number of plates in Veracruz. You can find along the state many different desserts, main courses and garnishes prepared with this fruit. In Otatitlán people prepare a traditional, delicious and easiest plate, based on this product: the “molote” of banana.

To prepare this casserole, cook stew the “macho” bananas and pound them to form pellets that are filled with fresh cheese, then they fried them in oil and serve them bathed with cream and cheese. Besides, its uses are diverse; it can be served as dessert, like garrison or as a main course.



1

Uno de los ingredientes más representativos del sur de Veracruz es la llamada hoja de tlanepa o acuyo. En otros sitios es conocida como hierba santa y se utiliza para dar aroma y sabor a innumerables platillos. En algunos sitios, el acuyo se cocina con diferentes ingredientes para preparar tamales, para sazonar caldos o para crear salsas, algo semejante ocurre en Otatitlán. Si quieres conocer las posibilidades de esta hierba, no debes marcharte sin probar el mole verde de costilla de res en acuyo, uno de los guisos más famosos y de muy buen sabor del lugar.

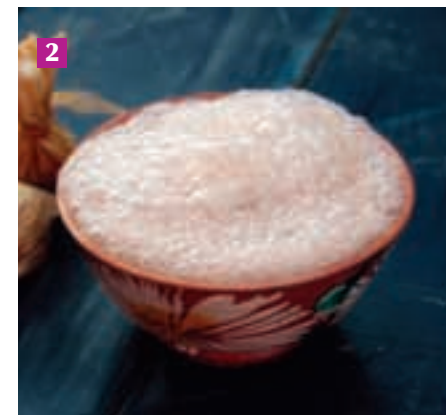
Otros de los platillos que se preparan en Otatitlán son el conejo en adobo seco (cocinado con chile ancho, chile pasilla, chile chipotle y especias), empanadas de minilla en pejeperuco (reellenas con un pescado de la región, plátano macho, aceitunas y alcaparras) y la mojarra en escabeche (cocinada en salsa de chile guajillo, chile chipotle, vinagre, ajo, cebolla, tomate y laurel). Dos de los postres más emblemáticos y tradicionales de Otatitlán son el gaznate, unos conitos fritos hechos de harina y reellenos de merengue, y la masafina, que son unas bolitas de harina azucaradas y cocidas en el horno.

EL AROMATIZANTE SABOR DEL ACUYO

THE GREAT FLAVOR OF THE "ACUYO"

One of the more representative ingredients in the southern of Veracruz is the called leaf of tlanepa or acuyo. In other places is known like holy herb and is utilized to give fragrance and flavor to innumerable plates. In some places, the "acuyo" is cooked with different ingredients to prepare tamales, for season broths or to create sauces, somewhat similar occurs in Otatitlán. If you want to know the possibilities of this herb, you should not go without tasting the green "mole" of beef rib in acuyo, one of the most famous casseroles and of excellent flavor from the place.

Other plates that are prepared in Otatitlán is the rabbit dry adobo (cooked with "ancho" chilli, "pasilla" chilli, "chipotle" chilli and spices), "empanadas" patties of "minilla in pejeperuco" (filled with a regional fish, "macho" banana, olives and capers) and the "mojarra en escabeche" (cooked in "guajillo chilli" salsa, "chipotle" chilli, vinegar, garlic, onion, tomato and laurel). Two of the most traditional and symbolic desserts of Otatitlán is the "gaznate", and small fried cones facts of flour and backfill of "merengue", and the "masafina", that are pellets of sweeter flour and backed in the oven.



2



3



4



5

PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION

1) Mole verde / "Mole Verde" (Green Mass)
Costilla de res cocida y cocinada en una salsa de hojas de acuyo, cebolla y ajo, se acompaña con bolitas de masa y rodajas de plátano macho fritas.
Cow rib cooked in a sauce of leaves of "acuyo", onion and garlic, is accompanied with pellets of corn mass and slices of fried "plátano macho".

2) Popo
Espumante y refrescante bebida ancestral hecha a base de cacao, canela, azúcar y un bejuco que le otorga el cuerpo burbujeante a tan deliciosa bebida
Bubbling and refreshing ancient beverage made with cocoa, cinnamon, sugar and a reed that offers a delicious beverage to the bubbly body.

3) Mojarra en escabeche / Tilapia escabeche
Jugosa mojarra al estilo sureño, bañada en salsa roja y cubierta de aros de cebolla.
Juicy tilapia cooked in the southern style, bathed in red sauce and covered with hoops of onion.

4) Conejo en adobo seco / Rabbit in dry "adobo"
Conejo deshebrado y guisado en una salsa de chiles secos.
Rabbit unthreaded and stew in a sauce of "dry chilli".

5) Empanadas de pejeperuco / "empanadas" (Patties) of pejeperuco
Ricas empanadas reellenas de minilla preparada con un pescado de la zona llamado pejeperuco.
Delicious patties filled of minilla prepared with a fish of the zone called pejeperuco.



Este municipio se ubica a 18° 18' de latitud norte y a 95° 50' de longitud oeste, a una altitud de 10 metros sobre el nivel del mar. Las fronteras de este municipio son Cosamaloapan al norte; José Azueta al este; Tuxtilla al oeste y el estado de Oaxaca al sur. La distancia que hay desde la cabecera a la capital del estado es de 180 kilómetros, por carretera, aproximadamente. El clima de este lugar es cálido-regular, su temperatura media anual es de 26° y su precipitación en promedio al año es de 198.3 milímetros.

This municipality is located at 18° 18' north to 95° 50' west, to an altitude of 10 meters over the sea level. The limits of this municipality are Cosamaloapan to the north; José Azueta to the east; Tuxtilla to the west and the state of Oaxaca to the south. The distance that there are from the top of the capital of the state is of 180 kilometers, approximately by highway. The climate of this place is hot-medium, its annual average temperature is of 26° and its annual pluvial precipitation average to the year is of 198.3 millimeters.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
260 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
158 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz)
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Cosamaloapan, Veracruz.

CHACALTIANGUIS



TIERRA CON SABOR A MANGO LAND WITH MANGO FLAVOR

Las casas de Chacaltianguis son de una arquitectura muy singular y este pintoresco lugar es característico por su delicioso mango Manila, ampliamente reconocido por su calidad en todo Veracruz. Este lugar también es tradición, es redescubrir los sabores naturales de antaño que se han ido diluyendo en la modernidad, pero que aquí permanecen anclados para regocijo de quienes lo visitan. Aquí tienes la oportunidad de degustar el mejor tamal de elote con carne de puerco de la región, los populares tamales rancheros de masa, el tradicional manjar de arroz con canela hecho en anafre con carbón y una panadería completamente artesanal.

The houses of Chacaltianguis have a very singular architecture and this picturesque place is popular thanks to its delicious "Manila" mango, extensively recognized by its quality along Veracruz. This place is also tradition, and the rediscovery of the old natural flavours that have been dissolving with the modernity, but that here remain anchored for the delight of those who visit it. Here you have the opportunity to taste the best "tamal" of corn with pork meat of the region, the popular "tamal ranchero" of flour, the traditional delicacy of rice with cinnamon cooked on coal and a complete handmade bakery.

Entre las bellezas naturales que existen en este municipio se encuentra el arroyo Obispo, que corre a lo largo de la zona y desemboca en el Papaloapan. Además existen otros dos cuerpos de agua importantes: la Laguna del lagarto y la Del burro. En este municipio se lleva a cabo, a finales del mes de mayo, la Feria del Mango, una muestra ganadera, agrícola y gastronómica en donde participan productores de la región y en la que se llevan a cabo diversas actividades como jaripeo, encuentros de son jarocho y palenques.

Among all the natural beauties that exist in this municipality the "Obispo" creek, that runs along this zone and flows into the Papaloapan. Besides other two important bodies of water well known: "Laguna del Lagarto" and "Laguna del Burro". This municipality host the celebration, at the end of the month of May, the Fair of the Mango, a sample of cattle raiser, agricultural and gastronomic exposure where local producers participate and in which diverse activities are promoted as "jaripeo" (horses ride), events of "son jarocho" and palenque pit.





EL DULCE SABOR DEL ELOTE

En Chacaltianguis uno de los platillos más representativos y deliciosos es el tamal de elote, un guiso realmente delicioso y portador de una amplia tradición culinaria. Para elaborar este tamal, lo primero que se debe hacer es preparar la masa, para ello se desgrana elote y se muele en molino con azúcar, sal, mantequilla, leche y manteca. Se utiliza costilla de cerdo reposada con sal. También se desvenan y asan chile ancho y de árbol, se muelen junto con la semilla del chile y se sazona con sal. Todo se envuelve en hojas de pozole y se cuece en la vaporera. Estos tamales son muy típicos de Chacaltianguis y cada mordida, sin lugar a dudas, es una experiencia única que tu paladar agradecerá.



THE SWEET FLAVOR OF THE CORN

In Chacaltianguis one of the most representative and delicious plate is the "tamal" of corn, a really delicious casserole and bearer of an extensive culinary tradition. To elaborate this "tamal", the first thing that should be done is to prepare the mass, for it shells corn and is ground in a mill with sugar, salt, butter, milk and fat. Settled pork chop with salt is also utilized. Also they toast and clean inside "chile ancho" and "chile de arbol", and are ground together with the chilli seed and seasoned with salt. All this is wrapped in "pozole" leaves and is cooked in a steamer. These "tamales" are very typical of Chacaltianguis, and each bite without doubt, is a unique experience that your palate will thank.



Cuando llegues a Chacaltianguis y pruebes su comida, tu paladar será bombardeado por una mezcla inigualable de sabores y texturas, pues lo mismo puedes comer borrego que elote o manjar de arroz. Son muchos los platillos tradicionales que se preparan en las cocinas de este municipio; por ejemplo, se prepara barbacoa de tres tipos de carne distinta: de borrego, cerdo o res (para elaborarse, la carne se marina en diferentes salsas, se envuelve con hoja de pozole y se cocina en vaporeras).

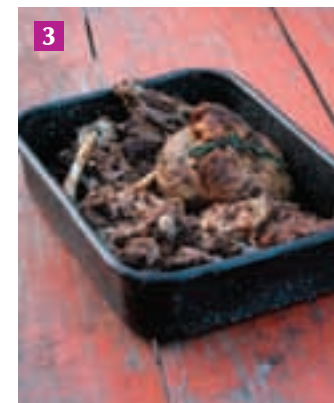
Otra muestra de la cocina de este municipio son los tamales de cerdo (pulpa de cerdo sazonada con acuyo, con salsa de chile ancho y seco y envuelto en hojas de plátano). Para culminar, el visitante debes probar dos de los postres más emblemáticos del lugar: el manjar de arroz (empanadas rellenas de arroz con leche y aromatizado con canela) y el niño envuelto de coco (un pan relleno de una pasta hecha con agua de coco y miel de azúcar). Luego de este recorrido gastronómico podrás afirmar que has visitado Chacaltianguis.

LOS SABORES DE CHACALTIANGUIS

THE FLAVORS OF CHACALTIANGUIS



When you arrive to Chacaltianguis and taste its food, your palate will be bombarded by an unequal mixture of flavours and textures, so here you can eat lamb as well as than corn or delicacy of rice. There are many traditional plates that are prepared in the kitchens of this municipality; for example, barbecue of three types of different meat is prepared: lamb, pork or beef (for cook, the meat is marinated in different sauces, is wrapped with “pozole” leaves and cooks in steamers).



Another sample of the cuisine in this municipality are the “tamales” with pork (pulp of pork seasoned with “acuyo”, with sauce of dry “chile ancho” and wrapped in banana tree leaves). To finish, the visitor should try two of the most symbolic desserts of the place: the delicacy of rice (patties fill of rice with milk and aromatized with cinnamon) and the “niño envuelto” of coconut (a loaf, fill of a paste made with coconut water and honey of sugar). After this gastronomic journey you will be able to affirm that you have visited Chacaltianguis.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHES FROM THE REGION

**1) Empanadas de manjar de arroz /
Rice delicacy Patties**

Dulces empanadas de harina de trigo y manteca de cerdo rellenas de un suave manjar de arroz con un toque de canela y vino jerez dulce.
Sweet patties of wheat flour and lard fill with a smooth delicacy of rice with a touch of cinnamon and sweet jerez wine.

**2) Niño envuelto de coco /
Coconut wrapped bread**

Delicioso pan a base de harina de trigo, manteca, mantequilla y leche, relleno de dulce de coco.
Delicious bread made of wheat flour, fat, butter and milk, coconut candy backfill.

**3) Barbacoa de borrego /
Barbecue of lamb**

Jugosa carne de borrego preparada con limón, chile ancho, pimienta, comino, orégano, tomillo, hoja de aguacatillo, laurel, clavo y ajo.
Juicy meat of lamb prepared with lemon, “chili ancho”, pepper, farthing, oregano, thyme, leaf of “aguacatillo”, laurel, nail and garlic.

**4) Pilte de jolote /
Pilte of turkey**

Envuelto típico de pescado de río, bañado en salsa roja.
Wrapped typically of fish of river, bathed in red sauce.



Cosamaloapan se encuentra ubicado a 18° 22" de latitud norte y a 95° 48" de longitud oeste, su altura es de 10 metros sobre el nivel del mar. Sus fronteras son: Tierra Blanca e Ixmiquilpan, al norte; Chacaltianguis, Otatitlán, Tlacojalpan, Tuxtilla y el estado de Oaxaca, al sur; Carlos A. Carrillo, al este y Tres Valles, al oeste. El clima de este municipio es cálido subhúmedo, su temperatura en promedio anual de 25.8° C y la precipitación media al año es de 1.307 mm. La distancia entre este municipio y la capital del estado es de 240 kilómetros por carretera, aproximadamente.

Cosamaloapan is located to 18° 22" of north latitude and to 95° 48" of western length, its height is of 10 meters up to the sea level. Its borders are: Tierra Blanca and Ixmiquilpan to the north; Chacaltianguis, Otatitlán, Tlacojalpan, Tuxtilla and the state of Oaxaca to the south; Carlos A. Carrillo, to the east and Tres Valles, to the west. The climate of this municipality is hot-half humid, its average annual temperature of 25.8° C and the average haste to the year is of 1,307 mm. The distance between this municipality and the capital of the state is of 240 kilometers approximately by highway.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
255 kms.

Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
158 kms.

Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz).

Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Esta ciudad cuenta con servicios

COSAMALOAPAN

LA MESA DEL SOTAVENTO

Al llegar a Cosamaloapan debes visitar un claro ejemplo de arte sacro, ya que este municipio cuenta con un templo edificado durante la segunda mitad del siglo XIX dedicado a la Señora de Nuestra Soledad (también conocida como Nuestra Señora de Cosamaloapan) y llamado actualmente Basílica Liberiana. También puedes recorrer en lancha el Papaloapan o deleitarte con la belleza de las lagunas que aquí hay, como la de El Mirador. En su cocina ocupan un lugar importante los elementos incorporados por los negros en el siglo XVI, pues de este mestizaje cultural nació la fisonomía musical, culinaria y dancística del jarocho del sotavento.

THE TABLE OF THE SOTAVENTO

Upon arriving at Cosamaloapan you should visit a clear example of sacred art, this municipality has a temple, built during the second half of the 19th century in honor to the Lady of Nuestra Soledad (also known as Our Lady of Cosamaloapan) and actually called Liberian Basilica. Also you can sail through the Papaloapan or to delight you with the beauty of the lagoons that exist here. In its food style an important place is occupied by those elements incorporated by black people in the XVI century, therefore of this cultural mestizaje the musical physiognomy, culinary, and dances of the "jarocho del sotavento were born"





DE MARQUÉS A DUQUE, EL PAN CAMBIA DE LINAJE

Uno de los platillos dulces de mayor arraigo en este municipio es el beso de Duque, un postre elaborado a base de pan y una miel de jerez. Para preparar esta delicia se utiliza un pan de la región conocido como marquesote (se cree que el origen de su nombre proviene de una forma despectiva para llamar a los marqueses), este bizcocho se muele y aparte se baten claras de huevo a punto de turrón, se le agregan las yemas y se cubre con la mezcla el pan. Este preparado se hornea y se baña con miel de azúcar, el resultado es un sabroso plato dulce que sin lugar a dudas merece el título nobiliario que se le ha dado.

FROM MARQUIS TO DUKE, THE BREAD CHANGES ITS LINEAGE

One of the sweet plates deep rooted in this municipality is the kiss of Duke, a dessert based on bread and honey of Jerez. To prepare this delight they use a loaf of bread of the region known as "marquesote" (is believed that the origin of its name stems from a contemptuous form for call the marquise), this biscuit is grounded, and aside the eggs are beaten white to the verge of nougat, then the yolks are added on and the bread is covered with the mixture. This mix is baked and covered over with honey of sugar, the result is a tasty dessert that without doubt deserves the title that it is has been given.





ENTRE POSTRES Y PLATILLOS TÍPICOS

BETWEEN DESSERTS AND TYPICAL PLATES

If you respond to this area looking ahead of new flavors you will find a singular stimulus to the palate that is the "pilte de jolote". This delight is of deep rooted in the area and is prepared with "jolote", a regional fish. This plate turns out to be novel therefore is cooked in a steamer and is added "chile de arbol" salsa and guajillo, with "acuyo" leaves and wrapped in pozole leaves.

You also should try the "tamal of cazuela" that uses for its elaboration mass beaten with lard and salt. First the chicken is boiled and is seasoned in a "chile ancho" sauce, guajillo and tomato, further on the mass to this mixture is added and is left to boil. Without doubt it is a plate that you should not miss.



PLATILLOS DE LA REGIÓN
DISHS FROM THE REGION

1) Sopa pía / "Pia" Soup
Postre elaborado con marquesotes remojados en un ponche de leche, huevo, azúcar, vainilla y almendra, cubierto con merengue y decorado con pasitas. Dessert made with marquesotes deeped in a punch of milk, egg, sugar, vanilla and almond, cover with ham and decorated with raisins.

2) Tapiste de pollo / Tapiste of chicken
Envuelto de pollo y plátano macho verde marinado y cocido al vapor en una salsa de chile chipotle, chile de arbol, chile verde y chile chilpaya seco. Wrapped of chicken and green marinated "platano macho" and stew to the vapor in a sauce of "chilli chipotle, "chilli tree), Chile green and Chile chilpaya seco.

3) Tamal de cazuela / Tamal of "cazuela" (frying pan)
Tamal de masa cocida de consistencia ligera y fluida el cual se sirve solo o acompañado de carne de pollo desmenuzada y salsa roja. Light consistency corn mass cooked tamal which is served alone or accompanied by meat of crumbled chicken and red sauce.



Si acudes a esta población en busca de nuevos sabores te encontrarás con el singular estímulo al paladar que es el pilte de jolote. Esta delicia es de gran arraigo en la zona y se prepara con el jolote, un pez regional. Este platillo resulta novedoso pues se cuece en una vaporera y se le agrega salsa de chile de árbol y guajillo, con hojas de acuyo y envuelto en hojas de pozole.

También debes probar el tamal de cazuela que utiliza en su elaboración masa batida con manteca de cerdo y sal. Primero se hierve el pollo y se sazona en una salsa de chile ancho, guajillo y tomate, más adelante se agrega la masa a esta mezcla y se deja hervir. Sin lugar a dudas es un platillo que no te debes perder



La ciudad de Tlacotalpan se sitúa en la región costera del este del estado mexicano de Veracruz. Aunque el área ha sido habitada desde épocas precolombinas el actual asentamiento fue fundada como puerto de río sobre la ribera del Río Papaloapan a mediados del siglo XVI. Esta ciudad sirve como el asiento municipal del municipio del mismo nombre. Está situado en las coordenadas: 18°37" N 95°40" W, con una altura de 10 mts sobre el nivel del mar.

The city of Tlacotalpan is located in the eastern coastal region of the Mexican state of Veracruz. Although the area had been inhabited since pre-Columbian times, the modern-day settlement was founded as a river port on the banks of the Río Papaloapan in the mid-16th century. It serves as the municipal seat for the municipality of the same name. It is located at the Coordinates: 18°37" N 95°40" W, with a height of 10 mts above the sea level.

DISTANCIAS A: / DISTANCES TO:

- Xalapa (Capital)
Xalapa (Capital)
196 kms.
- Puerto de Veracruz
Port of Veracruz:
99 kms.
- Aeropuerto más cercano
More nearby airport:
Heriberto Jara Corona (Veracruz,
Veracruz)
- Ciudades urbanizadas y con
servicios
Nearest cities:
Cosamaloapan y Alvarado,
Veracruz.

TLACOTALPAN



POSTRES CON SABOR A CIELO HEAVENLY DESSERTS

Viajamos de tarde en lancha a través del enorme estero que la gente ha nombrado Laguna de Alvarado y luego río arriba por el Papaloapan para llegar a Tlacotalpan. Pudimos admirar las bellezas de los manglares, con sus aves y árboles que se alzan entre el agua dulce y el mar. Cuando llegamos al pueblo, recorrimos las calles, donde puedes contemplar la hermosura arquitectónica de sus casas, las cuales se edificaron a finales del siglo dieciocho, luego de que un incendio devastó en 1788 el pueblo antiguo. Estas bellas construcciones le han valido a Tlacotalpan el reconocimiento de la UNESCO para ser designado como Patrimonio de la Humanidad.

Tlacotalpan es uno de los destinos turísticos más importantes del estado de Veracruz: sus tradiciones musicales y dancísticas, el bello colorido de sus casas y el sabor de sus platillos reciben año con año a los visitantes que acuden a la fiesta en honor a la Virgen de la Candelaria. El templo dedicado a esta patrona es uno de los más bellos del estado y data de 1783, año en el que abrió sus puertas a los feligreses. Los postres conventuales, creados por las primeras órdenes religiosas que llegaron a México, le dieron a Tlacotalpan su bien ganada fama en la elaboración de repostería, ejemplo de ello son: la sopa borracha, la sopa pía, el beso de Duque, los dulces de leche y los marquesotes.

We travel in the evening by boat through the huge estuary named Laguna de Alvarado and then up to the river by the Papaloapan in order to arrive to Tlacotalpan. We could admire the beauties of the mangrove swamps with their birds and trees that are raised between the fresh water and the sea. When we arrived to the town, and walked over the streets, to contemplate the architectural beauty of its houses, which were built during the end of the eighteenth-century, after a fire that devastated the old town in 1788. These beautiful constructions have given Tlacotalpan the recognition of the UNESCO to be appointed as world heritage.

Tlacotalpan is one of the most important tourist destinations of the state: their musical and dance traditions, the colorful of its houses and the flavor of its plates receive each year visitors that attend the festival in honor of the Virgen de la Candelaria. The temple dedicated to this Virgin is one of the most beautiful and it dates from 1783, year in which it opened its doors. The desserts, gave Tlacotalpan their popularity in the elaboration of pastry making, example of it are: the "borracha" soup, the "sopa pía", the kiss of Duke, the milk candies and the marquesotes.





TRADICIÓN REPOSTERA DE TLACOTALPAN CONFECTIONER TRADITION OF TLACOTALPAN



Entre los diferentes postres que se preparan en Tlacotalpan y que poseen un fuerte arraigo en la localidad, destaca la sopa borracha. Se sabe que muchos de los platillos dulces que actualmente se elaboran en este lugar llegaron con los conventos que se establecieron durante la época colonial. Desde entonces, Tlacotalpan es ampliamente reconocido en la zona y en todo Veracruz como uno de los pueblos con más tradición repostera.

Para elaborar la sopa borracha se prepara una miel de azúcar con un poco de canela, se retira del fuego y se le agrega jerez, en esta mezcla se bañan marquesotes (un pan de la región) y se colocan en un recipiente. Se prepara un merengue con miel de almendras y con él se cubre los panes, finalmente se decoran con pasitas. Realmente es una delicia que debes probar cuando viajes a Tlacotalpan.

Among the different desserts that are prepared in Tlacotalpan and has a deep acceptance in the locality, the “borracha” soup is the most famous one. It is known that many of the sweet plates that actually are created in this place, arrived with the convents that were established during the colonial era. Since then, Tlacotalpan is extensively recognized in the zone and in all Veracruz as one of the towns with more tradition of pastry making.

To prepare the “borracha” soup, a honey of sugar is made with a little of cinnamon, take the honey off from fire and some “jerez” wine is added, in this mixture soak marquesotes (a local loaf of bread) and they are placed in a container. Done a “merengue” with honey of almonds. With this mixture the loaves of bread are covered, finally they are decorated with pasitas. Is a truly delight that you should try when travel to Tlacotalpan.

LOS SABORES TRADICIONALES DEL RÍO

THE TRADITIONAL FLAVORS OF THE RIVER



En Tlacotalpan la gente aprovecha las delicias del río para preparar deliciosos platillos, diversas especies regionales se utilizan en su cocina para dar sabor. La gente nos contó que antiguamente se cocinaban pequeñas larvas de camarón llamado tizmiche, el cual podía utilizarse en diferentes guisos, uno de los más representativos eran las tortitas de tizmiche, elaboradas con chile serrano, cilantro y cebolla. Sin embargo, actualmente este pescado no se consume, pues se encuentra en peligro de extinción, por lo que la gente de la comunidad ya no lo utiliza en sus platillos.

En Tlacotalpan puedes encontrar chilpachole de jaiba (un caldo elaborado con chile chilpaya, tomate y un poco de masa). El acuyo o tlanepa sobresale entre las hierbas que se utilizan para aromatizar los guisos, con él se prepara el tapado de jolote (un pescado regional que se prepara en caldo de acuyo y chilpaya), los camarones al acuyo (camarones fritos en salsa de acuyo y chile chilpaya) y el jolote al acuyo (jolote envuelto en acuyo y frito en una salsa de chile ancho, cebolla y tomate). El robalo se prepara de diversas maneras en esta región y aquí es común encontrarlo relleno (de aceitunas y chile jalapeño, horneado y bañado en escabeche) o en sopa (en caldo de chipotle y tomate y con zanahorias y papas).

In Tlacotalpan the people take advantage of all the delights from the river to prepare delicious plates, many regional species are utilized in their cuisine to add flavor. The people told us that different casseroles used to be cooked years ago, with a small larvae of shrimp called "tizmiche". One of the most representative were the pancakes of "tizmiche", elaborate with "Serrano" chilli, cilantro and onion. Nevertheless, actually this fish is not consumed, because today it is under risk of extinction, because of this the people of the community no longer use it in its plates.



PLATILLOS DE LA REGIÓN DISHES FROM THE REGION

1) Jolote al acuyo

Jolote guisado a base de acuyo, ajo, cebolla, tomate, aceite de oliva, chile ancho y limón, aromatizado con un toque de comino.

Jolote cooked with "acuyo", garlic, onion, tomato, olive oil, "chilli ancho" and lemon, aromatized with with a little touch of cumin.

2) Sopa de robalo / Soup of sea bass

Confortante caldo rojo de robalo y verduras, como papas, zanahoria, apio y espinacas. Soothing red broth of sea bass and vegetables, with potatoes, carrot, celery and spinaches.

3) Sopa de cielo / Heavenly soup

Postre elaborado con capas de marquesotes cubiertos con dulce de almendra y decorados con pasas. Dessert made with layers of marquesotes covered with candy of almond and decorated with raisins.

4) Robalo relleno / Sea bass backfill

Suculento robalo en escabeche, marinado con limón, sal, ajo, vino blanco, pimienta, orégano y laurel. Deshuesado, relleno y cocido al horno. Succulent sea bass in pickling, marinated with lemon, salt, garlic, white wine, pepper, oregano and laurel. Boneless, backfill and stew to the oven.

5) Camarones al acuyo / Shrimps to the acuyo

Ricos camarones del estero, sofritos en una salsa de acuyo, ajo, cebolla y chile chilpaya. Tasty shrimps of the estuary, browned in a sauce of acuyo, garlic, onion and "chilli chilpaya"

6) Chilpachole de jaiba / Chilpachole of crab

Rico caldo rojo de jaiba elaborado con cebolla, ajo, tomate, aceite de oliva, chile chilpaya y epazote, espesado con masa. Tasty red broth of elaborate crab with onion, garlic, tomato, olive oil, "chilli chilpaya" and epazote, thickened with corn mass.

DECIMAS / ESTINELLAS

AQUÍ EN MI VERDE RIBERA

*Con la brisa mañanera
que te abanica al llegar,
te invito a desayunar
aquí en mi verde ribera.
En cada mesa te espera,
de su menú legendario,
el sabor extraordinario
de un lejano sentimiento,
sazonado al fuego lento
de su pueblo hospitalario.*

*Sin cerrar el calendario
y en cualquier amanecer,
disfrutarás con placer
su legado culinario.
Es mi ribera escenario
donde el producto del río,
te dejará amigo mío
la invitación al regreso,
en los colores y un beso
del sonriente caserío.*

*A medio día el rocío
te invitará con certeza,
a que tomes en su mesa
cualquier "torito" bravío.
El de cacahuate frío,
el de jobo o de limón,
será la justa ocasión
para pedir un "ceviche",
las "tortitas de tismiche"
o el "moste de camarón".*

*No existe en otra región
comida más exquisita;
la "hueva de naca" frita
no tiene comparación.
Y me darás la razón
porque no habrás encontrado,
el sabor en otro lado
de los "tamales de elote",
del "tapado de jolote",
o el de un "caldo de pescado".*

*La exquisitez del pasado
que en su cocina aparece,
en cada platillo ofrece
lo jamás imaginado.
Guarda en su postre almendrado
todo un mágico ritual,
que enriquece a ese historial
el "mostachón" y el "buñuelo",
donde es la "sopa del cielo"
repostería celestial.*

*El mensaje espiritual
de aquel ayer se recibe,
porque al degustar revive
cada receta ancestral.
El legado cultural
de su cocina es orgullo,
donde sin dudar incluyo
en esa lista de honor,
por su exquisito sabor
"camarones al acuyo"*

*Con la luz de aquel cocuyo
fue iluminado el sendero,
para que amigo viajero
lo sientas por siempre tuyo.
Cuando acompaña el murmullo
del viento cada bocado,
ningún adjetivo dado
exagerado rebasa,
a un "tamalito de masa"
con su "popo" acompañado.*

*Quedarás tan encantado
que pensarás retornar,
ya que olvidaste cenar
algo de aquel enlistado.
Que no importó estar parado
de una "garnacha" en espera;
que valió de esa manera
pagar el disfrute pleno,
de un "platanito relleno"
aquí en mi verde ribera.*

CAP. RAÚL MÁRQUEZ MARTÍNEZ



DÉCIMAS CULINARIAS

*Canta, lumbre del fogón,
que tu canto son caricias
que alegran estas delicias
que guarda nuestra región.
La cocina, el sazón,
va de fiesta con la leña
sotaventina, istmeña,
mezcla de tantos sabores,
una delicia, señores,
nuestra comida sureña.*

*Yo quiero un tamal sabroso
con masa bien cocinada,
con carne de res picada
y su guiso delicioso,
tomando un popo espumoso
se goza esta maravilla;
con un tamal de minilla
o uno de siete cueros
se aplacan los desesperos
cuando la panza nos chilla.*

*Cómo me gusta el paisaje
con hambre en el mes de marzo,
como el gavián esparzo
mi vista por el aguaje
al sentir el engranaje
del hambre, con su renuevo
sacudo el monte, lo nuevo,
salta la iguana cargada
y en un mole preparada
le chupo huevo por huevo.*

*El vegetariano peca,
hasta el hijo del Corán,
si en un platillo le dan
la carne de Chinameca.
Si ponen un cocolmea
con tomate, ahí mismo
uno vuelve al islamismo;
y el otro, si no regresa,
se embruja en sutileza
de nuestro carnivorismo.*

*Con un cangrejo azulino
de la sierra de Pajapan
los sentidos se destapan
y se endereza el camino;
en caldo, en mole divino,
agarra el sabor deseado;
o si estás muy trasijado
por el sur veracruzano,
¡come un arroz, primo hermano,
con camarón y pescado!*

*Mar del Golfo, te recuerdo,
desde el sur tu brisa grita:
¡Tenemos la jaiba frita
en mantequita de cerdo!
Es por eso que no pierdo
el llamado de la brisa;
cuando la sierra me avisa
que al punto esta la manteca,
me detengo en Chinameca
por carne y por longaniza.*

*El gusto vegetariano
de todo aquel visitante,
complacemos al instante,
en el sur veracruzano.
Se desayuna temprano
un plátano machacado,
mogo mogo le han llamado
a esta receta exquisita;
después pida su negrita
de esta región del estado.*

*La yuca en forma de bola
en los frijoles se vierte,
baila el fuego, se divierte,
hace hervir la cacerola,
el guiso la deja sola
y, sin que el traste lo evite,
el fuego le hace el convite
para que no se recate
y baile con el tomate
refrito con el quelite.*

ZENÉN ZEFERINO HUERVO



GLOSARIO

GLOSSARY

ACAMAYA: Nahuatlismo. De *akámitl*. Deriva de *ákatl* "carrizo" y *máitl* "mano". Langostino.

ACUYO: Nahuatlismo. (*Piper airtum*). Planta aromática usada de condimento. Véase tlanepa.

BERUJAO: (*Heliconia Schiedeana*). Ver papatla.

BOCOL: Tenekismo. De *bókol*. Alimento redondo hecho a base de maíz. Existen muchas clases de bocoles: pintos (*eneli*), capeados (*etixnepal*), rellenos de frijol molido (*etixtli* o *ebosal*), bocoles secos y los que se pueden rellenar de cualquier otro cosa.

CACHICHÍN: (*Oecopetalum mexicanum*). Totonaquismo. Semilla comestible, especie de nuez muy amarga.

CHAMITLES: Nahuatlismo. De *xámitl* (adobe), castellanizado como chamite o chamitle. También se les conoce como *kwichis* (tenekismo) o tamal de elote dulce. Hay un tamal parecido, elaborado de elote recio, llamado *xamtlaxkali* "xámitl-tortilla", literalmente.

CHANCACUDAS: Nahuatlismo. De *chankaka* "piloncillo". Pan elaborado con harina de trigo, manteca y piloncillo.

CHARANGA: Sorteo de los puestos de pesca de camarón en la Laguna de Tamiahua, Veracruz, y, por extensión, nombre de toda esta técnica de pesca consistente en armar, con otates y ramas de capulín, unas barreras en forma de "v" en cuyo vértice, desde una lancha, y con la ayuda de un candil o aparato, una red circular y un yahual (que sirve para atajar al crustáceo), el pescador inicia la captura del camarón.

CHICATANA: Nahuatlismo. De *tsíkatl* "hormiga" Hormiga comestible.

CHICHIMBRÉ: Anglicismo. Deriva de *gingerbread*. De *ginger* "jengibre" y *bread* "pan". Pan a base de harina de trigo y piloncillo. En la Huasteca se elabora con piloncillo, canela y clavo molido.

CHICHIMÉQUETL: Nahuatlismo. De *chichimékatl* "chichimeka" y de *etl* "frijol", frijol de chichimeca, cierta variedad de frijol de la Huasteca, conocido también como *kaxtilán* o zarabando o zarabanda.

CHILACA: Nahuatlismo. De *chili* "chile" y de *ákatl* "carrizo" Una de las tantas variedades del chile.

CHILACA: Nahuatlismo. De *tzilakayohtli*. De *tsilak* "liso" y *ayohtli* "calabaza". Calabaza de gran tamaño, de semillas negras. Esta bebida que se prepara en Huayacocotla está emparentada con el *achókotl* (agua agria), bebida ceremonial de la milpa de temporal, ya que también lleva nixtamal cocido y se endulza con piloncillo.

CHILPAYA: Nahuatlismo. De *chili* "chile" y *payantli* "menudo, martajado". Cierta variedad de chile parecido al chiltepín, pero de mayor tamaño.

CHILPOSO: Nahuatlismo. De *chili* "chile" y de *posoni* "hervir, borbotear, espumea". Guisado a base de chile.

CHILTEPÍN: Nahuatlismo. De *chili* (chile), *tektli* o *tekuhtli* (dueño o señor) y *pin*. Variedad de chile silvestre caracterizada por ser muy picante y de pequeño tamaño.

CHIPOTLE: Nahuatlismo. De *chili*, "chile", y *póktli*, "humo". Chile ahumado que en la Huasteca se conoce como *kopily* al proceso de ahumado se le llama copileado. El término *chilpoktli* ha derivado en chilpotle, chilpocle, chipotle o chipocle y, gastronómicamente, se le identifica más con el posterior proceso de escabecharlo y agregarle panela.

CHOJOL: Nahuatlismo. De *xóhol* o *xaholi*. También llamado pique dulce. Es un zacahuil dulce, de igual tamaño. Se consumía sólo en el carnaval.

CHONEGUI: Nahuatlismo. De *xoxoktli* "vivo, verde, no maduro" y *neli* "verdadero, real" y *kílitl* (castellanizado como quelite) "verdura, vegetal comestible". Enredadera cuyas hojas son muy aromáticas y ricas en nutrientes. Recomendado para las parturientas porque favorecen la lactancia.

CHUCUMITE: Nahuatlismo. Derivado de *chukúmitl*. De *chukuk* o *chokok* "ácido, agrio" y de *úmitl* u *ómitl* "hueso". Un tipo de pez.

CHUPIPI: Nahuatlismo. Véase *kwawayohtli*.

CUAHUAYOTE: Nahuatlismo. Derivado de *kwawayohtli*. De *kwawitl* "árbol" y *ayohtli* "calabaza". Calabaza de árbol. Planta trepadora, cuyo bejuco es lechoso. El fruto, conocido como chompipe (chupipe o chopipe) o patiyó, además de hacerlo en conserva, es la base para la elaboración de la bebida sotaventina llamada popo.

ENCHILADA: Nahuatlismo. Derivado de *chilli* (palabra castellanizada como chile). Consiste en una tortilla de maíz, recién elaborada, bañada con salsa a base de chile y otros ingredientes, y posteriormente doblada por la mitad.

HUAPANGO: Nahuatlismo. Derivado de *kwapanko*. De *kwáwitl* "palo, madera" y de *-panko* "sobre de" "sobre el tablado o madera". Música, baile, canto y ambiente de la fiesta huasteca.

HUAPILLA: Bebida fermentada a base de la fruta del cardón, motahtli o basúchil, endulzada con piloncillo.

HUASTECO: Originario o propio de la Huasteca. (*kwextekatl*, gentilicio de Kwextlan (lugar del *kwekwextli* o *cuetz* “rodete o rueda”, utensilio que usaban las mujeres para cargar agua o leña en la cabeza) y de *-teko*, apócope de *tekuhtli*, significa “dueño o señor de, procedente de, originario de”. Para todos los topónimos terminados en *-tla*, *-la* o *-tlan*, el gentilicio será *-teko*; es incorrecto aplicar el sufijo *-tleko*, (para Tuxtla, tuxteko; para Tepetzintla, tepetzinteko, etcétera).

HUATAPE: Tenekismo. Derivado de *wátab* “atole”. Caldo con masa, chile y camarones u otra tipo de carne.

IZOTE: Nahuatlismo. De *íksotl*. Planta de la cual se consume su flor (flor de izote) en junio.

JOLOTE: Nahuatlismo. De *xolohtli* “desnudo, liso”. Mejor conocido como bagre.

MAGUEY: Palabra de origen taíno. “...nombre que se aplica a las especies del género *Agave* (Amarilidáceas)...” (Martínez, Máximo, 1987: 557).

MIXIOTE: Nahuatlismo. Deriva de *mixotl*. De *metl* “maguey” y *xiyotl* “membrana o pellejo” de la penca.

MOLE: Nahuatlismo. De *molli*, “salsa, guisado, mover”, castellanizado como mole. El término mole hace referencia a una buena cantidad de alimentos caracterizado justamente por su consistencia espesa y, por tanto, cambia dependiendo de los elementos culinarios con los que se prepara: *wakamoli*, *chilmoli* o *tixmoli*. La palabra “mole” surge a partir del nacimiento de la cocina mestiza mexicana.

NOPAL: *Nehpali* o *nopali*. Nahuatlismo.

PAPATLA: Nahuatlismo. De *pahpatla*. Planta cuyas hojas se usan para envolver tamales o cualquier otro comestible. Véase berijao.

PÁSCAL: Nahuatlismo. De *patskali* (“apretar, presionar”). Alimento ceremonial para bodas y para celebrar el día dedicado a los niños en el xantolo o día de muertos. El que se ofrenda en xantolo es un caldo hecho con chichimekaetl, xonacate, hierbabuena, pasta de ajonjolí y huevos hervidos enteros.

PILTE: Nahuatlismo. De *tlapiktl* “enredado o envuelto”, manera de asar o cocinar ciertos alimentos envueltos en hoja de plátano o en *totomochtl* (hoja de maíz). En la costa sotaventina es un delicioso alimento cocinado a manera de tamal.

PIQUE: Proviene de *epiki*. De *etl* “frijol” y de *piki* “rellenar”. Tamal hecho a base de frijol molido, ajonjolí y cilantro. Aunque también puede ser sólo de frijol. Es un alimento muy vigente en la mesa campesina.

PÚLACLE: Tonaquismo. Tamal hecho a base de maíz, frijol, calabaza tierna, manteca de cerdo, cebolla, ajo, entre otros ingredientes.

QUEQUEZQUELITE: Nahuatlismo. Derivado de *kekéxketl*, “malanga”.

TAGSHUAYAHÚN. Tonaquismo. Se trata de un guiso elaborado con codillo de cerdo y una salsa de chile chipotle aromatizada con hierbabuena.

TAMAL: Nahuatlismo. Alimento hecho a base de maíz y envuelto en hoja de maíz o de cualquier otra clase y cocido al vapor o en horno. Existe una gran variedad de ellos y los hay de varios tamaños.

TATABIGUIAYO: Nahuatlismo. En la variante dialectal de los Tuxtlas, deriva de *tatabiguiyayotl*. De *tatabigui* “quemado, asociado a lo rojo” y de *yáyotl* “caldo o comida caldosa”. Comida ceremonial, sobre todo para las bodas.

TÉNEK: Autodeterminación de la etnia huasteca. Significa “hombre de aquí” o “de aquí somos”.

TEPACHE: Nahuatlismo. Deriva de *tépiatl*. De *tépitl* “cierta variedad de maíz” y de *atl* “agua”. Actualmente se elabora de piña fermentada y zarzaparrilla.

TEPEJILOTE: (*Chamaedorea tepejilote*) Nahuatlismo. De *tepexilotl*, *tepetl* “cerro” y *xilotl* “castellanizado como jilote, fruto del maíz anterior al elote” Se le asocia al jilote porque la planta da un fruto parecido.

TEPEZCUINTLE: (Agouti paca). Nahuatlismo. Deriva de *tepeitskwintli*. De *tepetl* “cerro” e *itskwintli* “perro”

TEZMOLE: Nahuatlismo. De *tixmoli*. De *tixtli* “masa” y *moli* “guiso que requiere de constante movimiento para su cocción, castellanizado como mole. Guiso a base de maza.

TIMBAQUEY: Bebida refrescante introducida por un campechano al puerto de Tuxpan, Veracruz.

TLANEPAL: Nahuatlismo. Ver acuyo.

TLAPANILE: Nahuatlismo. De *tlapanili*. De *tlapani* “romperse, quebrarse una cosa”. Comida a base de masa de maíz y frijol molido, o frijol tierno quebrado, y soyo (planta aromática), muy parecida al huatape.

TLATONILE: Nahuatlismo. De *tlatonilatoli*. De *tlatonilli* “comida, guiso que la suegra de la recién casada ofrecía durante el ceremonial del matrimonio” y de *atolli* “atole” (Cf.:Simeon, 1977) Actualmente es una pasta elaborada a base de ajonjolí tostado y chile Comapa. Típico de Huatusco, Veracruz.

TOPOTE: Nahuatlismo. Deriva de *topohtli* “pez”.

TOTONACA: Tonaquismo. Deriva del numeral *tutu* “tres” y de *nakúj* “corazón”.

XONACATE: Nahuatlismo. De *xonakatl* “cebolla”. Cierta variedad de cebolla pequeña, muy difundida en la Huasteca. Se usa, entre otras cosas, para aliñar la moronga o morcilla y para el enxonacatado chicontepecano.

ZACAHUIL: Nahuatlismo. De *Sakawili*. Gran tamal huasteco, elaborado a base de maíz martajado, carne de cerdo o de gallina, chile y manteca de cerdo.



BIBLIOGRAFÍA BIBLIOGRAPHY

- Reyes, *Debate entre el vino y la cerveza. Y otros papeles de cocina*, Col. Fondo 2000, México, Fondo de Cultura Económica, 2000.
- ———, *Diez descansos de cocina*, Col. Fondo 2000, México, Fondo de Cultura Económica, 2000.
- Anina Jimeno Jaén, *El sabor de las palabras. Una fascinante degustación de términos gastronómicos*, México, Editorial Aguilar, 2008.
- Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, México, Grupo Editorial Tomo, 2006.
- Güemes Jiménez, Román, *¡Mira, aquí estamos! Pláticas en torno a la danza de Los Santiagos de Atzalan*, Biblioteca, México, Universidad Veracruzana, 1996.
- José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008.
- Martínez, Máximo, *Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989.
- Melgarejo Vivanco, José Luis, *Toponimia de los municipios veracruzanos*, México, EDITIV, 1950.
- Ramírez Castilla, Gustavo et al, *De aquí somos. La Huasteca*, Culturas Populares de México. Programa de desarrollo Cultural de la Huasteca, México, CONACULTA, 2008.
- Sánchez Durán, Aurelio et al, *Breviario municipal*, México, Centro de Estudios Políticos Económicos y Sociales, 1977.
- Santamaría, Francisco J., *Diccionario de mejicanismos*. Segunda edición, México, Editorial Porrúa, 1974.
- Simeón, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexic*, primera edición en español, México, Siglo XXI, 1977.
- Sophie E. Coe, *Las primeras cocinas de América*, México, Fondo de Cultura Económica, 2004.
- Wright Carr, David Charles, *Lectura del náhuatl. Fundamentos para la traducción de los textos en náhuatl del periodo Novohispano temprano*, México, Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, 2007.
- http://www.e-local.gob.mx/wb2/ELOCAL/EMM_veracruz
- http://www.e-local.gob.mx/wb/ELOCAL/ELOC_Enciclopedia

Agradecimientos Acknowledgement

Este libro no hubiera sido posible sin la participación de quienes colaboraron directa o indirectamente en la "cocción" de esta guía gastronómica. A la gente que nos apoyó con su tiempo, esfuerzo y dedicación va nuestro sincero agradecimiento. Hombres y mujeres veracruzanos, muchas gracias.

This book would not have been possible without the participation of those who collaborated directly or indirectly in the "cooking" of this Culinary Guide. To the people that supported us with their time, effort and dedication, We express our sincere gratitude. To the men and women of Veracruz, thank you very much.



Coordinador general • General coordinator: Chef José Burela Picazzo. **Asesor • Advisor:** Agustín Dany Jiménez García. **Dirección de arte • Art Director:** Jessica Fallon. **Fotografía • Photography:** Antonio Jiménez Rahal. **Asesoría y glosario • Consultant and glossary:** Román Güemes Jiménez. **Asesoría y prólogo • Consultant and preface:** Alfredo Delgado Calderón. **Edición, investigación y textos en español • Editing, investigation and spanish texts:** Abán Praxedis. **Diseño editorial, concepto creativo y retoque de imágenes • Editorial design, creativity and image perfection:** Hugo Eduardo Taboada, David Estrada y Aida Morales. **Coordinadora de logística, enlace y relaciones públicas • Logistic Organizer, link and public relations:** Sonia Silva-Rosas. **Investigación gastronómica • Culinary research:** Jorge Rivera Aggi y Jorge Orozco Vélez. **Asistente de fotografía • Photography Assistant:** Raúl Jiménez Rahal.

