

## ARTESANIAS



Entre las principales artesanías que se pueden encontrar hay ornamentos tallados en madera, alfarería, bordados, objetos de palma, figurillas de piedra y talabartería.

Además también se trabaja en objetos elaborados con piel de bovino, cuadros de madera tallados, tejidos de paja y mimbre y artículos de piel de pescado, como portafolios, bolsas, zapatos y carteras, que se pueden conseguir en lugares como la Casa de las Artesanías Tabasqueñas o en las galerías del Centro Tabasco 2000.

Las artesanías es una de las actividades más interesantes y populares entre los que viven en Campeche, siendo la más famosa unos sombreros Panamá.

## GASTRONOMÍA

La comida tradicional de Tabasco tiene su origen en el maíz y el cacao, dos productos básicos que comprende a todas las culturas regionales. Estos productos suelen prepararse tostados, cocidos, molidos, recocidos o sancochados, además de prepararse con bebidas, platillos y dulces.

Entre las bebidas se destacan el pozol, el atole y el pinol que dependiendo de las sustancias complementarias con que se mezclen dan lugar a diferentes combinaciones. El pozol puede combinarse con pixte, con cacao, con aceite de corozo o agrio, chorote, chorreado o pozol blanco. El atole puede beberse de forma natural, con sabores que pueden ser agrio, champurrado o sancochado. Finalmente, el pinol puede beberse con cacao y tascalate. La condición del maíz (tierna, madura o seca) hará que varíe el sabor, el olor y el color de estas preparaciones. Entre los tamales se destaca el ulich liquido, que suele utilizarse en ceremonias rituales; el de masa colada, semiespeso, que se consume en reuniones sociales; y el chanchamito, que solo se consume en el seno de las familias

El estado cuenta con tierras en las que se cosecha una amplia variedad de hierbas, hojas y frutos propios de la región con las que sazonan sus guisos. Además se trata de una tierra que resulta rica en ganado, con mariscos que pueden ser capturados en sus ríos, lagos y mares. También se puede saborear entre las preparaciones más elaboradas el puchero de res, el mondongo en verde, la pigua (un langostino de río al mojo de ojo), la carne salada con chaya (fruta de la región) y la cochinita horneada.

Por otro lado se cuenta con ricos postres como el pan de plátano, torta de yuca y la tortilla de coco, entre otros.

Pejelagarto Tabasco

