

Xochitines y de las Varitas. Los festejos que tienen como motivo honrar a San José se prolongan durante dos días.

La Semana Santa está vista como un evento sociocultural, religioso y turístico en donde tienen lugar actividades tales como conferencias, exposiciones, conciertos, teatros, espectáculos y festivales al aire libre en las plazas y barrios de la ciudad, así como eventos deportivos importantes como el "Abierto Potosino de Tenis".

GASTRONOMÍA



La comida que es considerada como típica en San Luis de Potosí se compone por la tradición indígena principalmente por maíz. Cuando se mestizó la comida española se incorporaron carnes como la de puerco y pollo. Su variedad es grande y se pueden disfrutar platillos como el fiambre potosino o los famosos tacos rojos "Camila" de queso, servidos con zanahorias y papas asadas, espolvoreados con queso fresco. Sin duda el platillo más reconocido en San Luis Potosí son las enchiladas potosinas, que se hacen de masa con chile rojo y se sirven con frijoles refritos, cebolla picada y guacamole. Es el platillo tradicional por excelencia en la zona. Dentro de la variedad de postres podemos encontrar al queso de tuna y a aquellos que son elaborados con leche de cabra como natillas y cajetas.

PLATOS TIPIICOS DE LAS ZONAS DE ALTIPLANO, CENTRO Y MEDIA



Queso de Tuna



Guiso Borracho



Cecina

La Cecina, se realiza con los cuartos traseros de la vaca, es decir la tapa, redondo, contra o babilla. Primero se procede al perfilado de la pieza, luego se realiza el salado, para posteriormente lavar y retirar el exceso de sal; se continua con el ahumado, un proceso enteramente artesanal donde se utiliza leña de roble o encina durante 15 días.aproximadamente 8 meses.

Queso de Tuna

Cabrito al Horno Adobado

Alma Negra (dulce de almendra)
 Mermelada de Tuna Cardona
 Pollo al Ajo y Comino Fiambre
 Melcocha
 Conejo Ixtlero
 Guiso Borracho
 Colonche
 Tamales en Barbacoa
 Tamborcitos
 Cabuches
 Nuez encanelada
 Palmito
 Mezcal
 Enchiladas
 Potosinas
 Pulque
 Licor de Membrillo
 Campechana
 Asado de Boda
 Gorditas de Horno
 Camote con leche
 Natillas
 Chocolates
 Tacos Camila
 Cajetas

PLATILLOS TIPIICOS DE LA REGION HUAASTECA

Cecina

Patlache (tamal grande)

Zacahuil
 Chanfaina
 Guajolote en Barbacoa
 Caldo Loco
 Pacholes
 Enchiladas Huastecas
 Palmito Guisado en Leche
 Guisado Borracho
 Dulce de Cahuayote
 Catan de Tamuín
 Vino de Capulín, Jobo y Ciruelo
 Bolim
 Aguardiente de Caña
 Tamales Huastecos
 Bocoles
 Ron
 Pemoles
 Acamayayas

ALIMENTOS Y BEBIDAS CARACTERISTICOS

Las enchiladas potosinas, la carne seca, los bocoles, son



tradicionales de la zona. Así como también lo son el mezcal, el colonche y el zacañil. Todos ellos elementos representativos de la gastronomía potosina.

Los dulces fabricados con tuna también son característicos puesto que la tuna es la fruta más representativa del estado.

Con la misma fruta se fabrica también el colonche –bebida alcohólica- y el queso de tuna. Son muy conocidas las llamadas enchiladas potosinas, que se hacen con masa de maíz colorada y queso de cabra con chile serrano.

Particularmente en San Luis Potosí los platos tienden a ser combinados con vegetales y carnes, pero yendo un poco más al centro y al occidente los guisos de carne se acompañan con chile y se preparan con mucho condimento. Podemos destacar, dentro de los chiles, al chile bola como uno de los más importantes.

Tienen gran injerencia en la zona las gorditas, que se las come tanto en el desayuno como en el almuerzo o merienda, o mismo la



cena. Existen dulces y saladas pero en San Luis las que más se ven son las bocoles, que son gorditas de maíz quebrado que están rellenas con picadillo, papas, rajas, frijoles, nopales chicharrón, moronga o huevo con chile colorado. Están también las gorditas chinas que se



rellenan también pero estas con mole, queso o rajas y se cocinan en el horno. Una de las gorditas más tradicionales son las de El Saucito, que anteriormente era un pueblo aledaño a la capital, y que hoy día se ha convertido en un barrio.

Uno de los platos más característicos es el “zacahuil”, que es un gran tamal que puede llegar a medir hasta dos metros, se encuentra elaborado con masa de maíz quebrado y enchilado y se rellena con carne de puerco. Se cocina en un horno de leña envuelto en hojas de plátano. El “bolim” es parecido al zacahuil, pero relleno de carne de pollo o guajolote, por lo mismo más pequeño. Otro plato muy apreciado es la cecina, carne de res o de puerco salada y secada al sol, adobada con chile ancho o de cascabel y jugo de naranja agria, que le llaman “cucha”.

Otra comida es el “caldo loco” que incluye diferentes tipos de carnes que en el caldo se encuentran mezcladas con frutas y verduras, esto se sazona con chiles verdes que pueden ser picados o molidos. El palmito es el corazón de cierta palma, que una vez cocido adquiere una suave consistencia, se sirve como platillo de entrada, ensalada o cóctel. Los “Peroles” son una galletita, o como le llaman en



El mezcal, elaborada a partir de la destilación del zumo fermentado de varias especies de agave. Existen diferentes tipos de agave, y cada uno produce una versión diferente de mezcal.

México polvorón, que se hace con pinole, se las puede encontrar amasadas con miel de piloncillo y espolvoreadas con ajonjolí. Los panecillos de queso se hacen generalmente para el día de los muertos, se cocinan en hornos de leña, usando como moldes latas.

Se consumen en menor cantidad especies como el conejo o la liebre. La carne de los mismos es



más barata que la de res o de cerdo pero, claramente, el sabor es incomparable en una res o un cerdo. Al conejo se lo puede preparar en pulque, en amarillo o con una salsa roja a base de chile colorado. La liebre se prepara con pepian, porque esto mejora notablemente el sabor. En la Huasteca se consume también la carne de víbora de cascabel, ya sea asada o seca. Yendo a la zona del altiplano abunda la cocina criolla. En ese lugar se pueden comer platos tales como “cabrito asado”, el asado de Bosa o el Pipián.

El dulce de leche de cabra es famoso en Matehuala, cidral, natillas, obleas, cajeta, entre otros.

En esta región se utiliza también, al contrario que en zonas ubicadas más al sur, la flor del izote como comida. Puede acompañarse con huevo, con mole, o como relleno de tacos y gorditas. Hay una larga tradición de comer frutas, pueden ser frescas o en conservas y dulces. Dentro de los últimos uno de los que más se consume, porque se consume todo el año, es la capirotada.