

## El Pan de Pucha de Tlacotepec

El denominado *pan de pucha* se elabora en esta población desde hace muchos años. Actualmente hay dos familias que lo hornean en hornos de leña cada semana para su venta en Tlacotepec y Tlalpujahua; ellas son la de Silvana y la de Yolanda que heredaron la receta de sus padres y abuelos. Harina de trigo, anís y azúcar para la pucha son los ingredientes principales, así como un poco de pulque como levadura, proporcionan el sabor característico de este delicioso pan.

En las fiestas de diciembre en honor a la Guadalupana en Tlacotepec, este pan forma parte de los rituales que los mayordomos llevan a cabo como ofrenda en los distintos actos: se elaboran piezas de gran tamaño llamadas *conejos* y *rosas* las cuales se adornan con vistosas y blancas servilletas dentro de enormes canastas. Una variante de este pan, sin la pucha, se ofrece entre los asistentes al inicio de las fiestas acompañado de jarros de atole con cáscara de cacao y chocolate.

Olla de Atole para el "Parande"



Canastas de Pan de Pucha



