



CAPÍTULO V

Discusión

En este capítulo se presentan las conclusiones generadas a partir del análisis de datos, así mismo, se exponen algunas recomendaciones para futuras investigaciones, con las cuales se podrá complementar este estudio.

5.1 Conclusiones

Se elaboró una lista de ingredientes prehispánicos que en la actualidad se utilizan en diferentes platillos típicos de la zona centro en base a la bibliografía adecuada (ver página 23), como resultado se obtuvo la información necesaria.

Consecuentemente, se verificó que los ingredientes prehispánicos utilizados en establecimientos de mercados se encontrarán a la venta y se observó que la mayoría de los ingredientes de la clasificación de este estudio se venden en los mercados analizados, excepto animales como la iguana, la tortuga, mono araña, tlacuache, venado, tapir y el armadillo.

Los resultados obtenidos en el análisis, muestran que los platillos típicos que tienen en común los tres mercados entrevistados son el cochito, el puerco en adobo, el mole chiapaneco, el cocido, la sopa de arroz, chipilín con bolita, estofado de res o pollo y frijoles de la olla (ver anexo IV).



Sin embargo, al analizar los datos obtenidos en las entrevistas, se pudo observar que en los mercados se elaboran platillos mestizos en su mayoría, con presencia de ingredientes prehispánicos pero con gran influencia española, ya que manejan diferentes carnes, vinagre, ajonjolí, papas, condimentos como: el ajo, comino, clavo, azafrán, pimienta, tomillo, orégano, además de limones, perejil, almendras y aceitunas. Posteriormente, se hizo un cotejo de los ingredientes prehispánicos en las recetas de los platillos que resultaron ser los más populares de la gastronomía chiapaneca de los mercados de la zona central y se comprobó que utilizan diferentes variedades de chiles, jitomate, maíz en masa o tortilla, verduras como la calabaza, chayote, cueza, ejote, aguacate, además de utilizar el frijol, condimentos como el achiote y hierbas de olor como el epazote y el chipilín. Lo anterior, es una muestra clara de que la comida típica de los mercados de la zona centro de Chiapas es mestiza con una fuerte influencia de ingredientes traídos por los españoles en épocas de la conquista, además, se distingue por la combinación de ingredientes prehispánicos que solo son utilizados en la zona. También se observó que existen otros ingredientes como la mayonesa, los cuales son ingredientes contemporáneos que se han adaptado a la gastronomía de Chiapas a través del tiempo y han sido utilizados por varias generaciones

Se encontraron variaciones en cuanto a la elaboración de los platillos. Por ejemplo, los tamales de chipilín son de influencia zoque y contiene los siguientes ingredientes: masa con chipilín, manteca, salsa de tomate y queso. En la ciudad de Tuxtla Gutiérrez cambian un poco la receta porque le agregan pollo deshebrado, lo cual hace que el tamal tenga un mejor sabor.



Por otra parte, se identificaron los platillos típicos de la cultura gastronómica de los mercados en la zona central (ver anexo IV). Los resultados obtenidos muestran que los mercados de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez tienen más variedad de platillos típicos, debido a su posición política, cultural, geográfica y económica, cuenta con una gran variedad de platillos e ingredientes de diferentes zonas del estado, ya que muchos chiapanecos de diferentes lugares llegan a vivir a la capital. Además porque es mas grande la muestra.

El mercado de Chiapa de Corzo en comparación de los demás tiene una dimensión menor y sin embargo se pueden encontrar platillos considerados como populares en la región centro de Chiapas.

También se observó que el mercado de San Cristóbal de Las Casas llamado “Lic. José Castillo Tielemans”, utiliza más productos embutidos que los demás, ya que ofrecen butifarra, longaniza y chorizo, por lo tanto tiene más influencia española.

Se desarrolló una guía de platillos típicos incluyendo antojitos, tamales, sopas, guisados, embutidos, postres y bebidas con base en diferentes bibliografías. Esto se puede observar en el marco teórico de esta investigación (ver pág. 49), los platillos más populares en la zona central del Estado, no obstante el análisis de platillos típicos en mercados, muestra que solo se preparan algunos de ellos, y para el estudio se tomaron en cuenta los platillos más populares y que tienen en común los tres mercados.

Por último, se analizaron los platillos populares de la ciudad de Tuxtla Gutiérrez y el resultado obtenido de la amas de casa en cuanto guisados son: el cochito, el cocido y el caldo de pata y panza. Los platillos indígenas mas populares son: el puerco ningujuti o con molito, patashete con pepita y el caldo de shuti; los tamales más populares son: los



tamales de chipilín, el tamal de bola y los untados o de mole (con huevo). Los postres más reconocidos fueron: el dulce de chilacayote, coyol y camote. Por último, las bebidas más conocidas son: el pozol, el taxcalate y la mistela. Cabe mencionar que lo anterior, solo corresponde a los tres platillos más populares del análisis del cuestionario dos en forma global, ver anexo VII.

5.2 Recomendaciones

Una vez concluida una amplia investigación de campo y bibliográfica acerca de la gastronomía chiapaneca, se presentan algunas recomendaciones para futuros estudios.

Este estudio constituye una investigación preliminar que proporciona las bases necesarias para continuar y elaborar un estudio de campo con mayor profundidad, ya que el análisis se puede llevar a cabo en diferentes zonas del estado.

Se debe aplicar una investigación a fondo en pueblos donde aún residen indígenas de las diferentes grupos antes mencionados, debido a que constituyen una muestra importante en cuanto al uso de ingredientes prehispánicos y los platillos que comúnmente consumen.

También, se podría trabajar con turistas para conocer las preferencias gastronómicas que tienen y de esta manera analizar si consumen platillos típicos en los mercados de la zona centro.

Por último, se aplicó el instrumento dos, acerca de comida típica, sólo en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez por ser la capital del estado, pero la investigación se podría ampliar y cubrir las ciudades de San Cristóbal de Las Casas y Chiapa de Corzo.