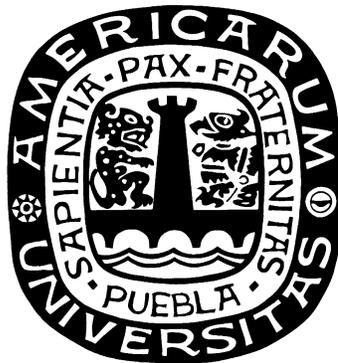


UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, PUEBLA

**Escuela de Negocios y Economía
Departamento de Turismo**



**TRADICIONAL COCINA POBLANA: LA OFERTA GASTRONÓMICA DE LA
CIUDAD DE PUEBLA**

TESIS PROFESIONAL PRESENTADA POR

ROAN RAUL GAMA MALDONADO 116898

**COMO REQUISITO PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES**

Santa Catarina Mártir, Puebla

Primavera de 2007



CAPÍTULO I

Introducción

1.1 Antecedentes

Hablar de gastronomía evoca un sin número de pensamientos desde recetas hasta recuerdos, por la razón de que esta actividad puede estar ligada con muchas otras actividades, como lo marca Gillespie (2001). Es por esto por lo cual muchos autores no se atreven a definirla, por lo que el autor define esta compleja actividad con las palabras más simples como “el arte, o ciencia, del buen comer”. La gastronomía, que en esta investigación se le será referida como *cocina*, es una de las actividades más practicadas a nivel mundial por simple necesidad humana, ya que toda gran civilización la ha adoptado de una forma u otra.

Para que a una cocina se le califique de gastronómica según Yuriria Iturriaga (2002) esta tiene que tener un “conjunto estructurado de conocimientos y de prácticas, relativos a ciertos ingredientes y utensilios particulares, cuya finalidad es el placer de los cinco sentidos en orden de importancia: gusto y olfato, tacto y vista y oído”, o mejor dicho “la gastronomía es una estructura sensual armoniosa del fenómeno alimenticio de un pueblo” (párr. 6).



Introducción

Con el tiempo y las diferentes cuestiones que son naturaleza de otros estudios, la cocina de ciertos países del mundo se ha popularizado más que otras en el contexto internacional, como la italiana, la francesa y la china entre otras.

La cocina mexicana es sin duda una de las más populares a nivel mundial, Fernando Del Paso (2003) la proclama entre una de las 3 mejores, produciendo un sin fin de establecimientos alrededor del mundo así también como festivales internacionales, tal como lo es el festival de México Mágico al sur de Francia en el Puerto de Marsella que tiene como fin dar a conocer los festividades nacionales y la cultura de este país latinoamericano (“Comienza segunda,” 2006).

La cocina mexicana es un elemento fundamental en la identidad cultural del mexicano, y es tan vasta como su territorio nacional, donde las regiones más importantes en la cuestión culinaria son Oaxaca, Yucatán, Hidalgo, Veracruz, Tabasco, Baja California (“El mole,” 2004) entre otras, todas con su historia y sabor único, sin olvidar una de los más importantes y representativas: la región de Puebla.

Ubicada en el centro del país mexicano, madre de platillos que han hecho de México un lugar de interés a nivel internacional por amantes de la comida, platillos como el mole de guajolote, como originalmente fue conocido, que durante el VI Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural (2004) fue reconocido como alimento sagrado, platillo legendario y barroco, representante de una de las principales fuentes sanguíneas del mestizaje cultural mexicano. La región de Puebla también es madre del platillo barroco por excelencia: los chiles



Introducción

en nogada, igual que al mole fue creación de las monjas del convento de Santa Rosa en el siglo XVII (“Son chiles,” 2006).

1.2 Planteamiento del Problema

La sociedad mexicana se encuentra hoy en día enfrentando a las circunstancias modernas del siglo XXI, más mujeres trabajan fuera de casa y los descansos para comer en el trabajo se vuelven más cortos, aunque el maíz, la tortilla y el frijol siguen siendo gran parte de la dieta mexicana la demanda por productos *listos para el consumo* (ej. sopa instantánea) está a la alza. La mayoría de estos productos son importados de Estados Unidos (Food and Drink Forecast World, 2005) y en conjunto con un mercado internacional altamente competitivo causan la sustitución de ingredientes, utensilios y técnicas por unos más convenientes y baratas.

Estos cambios en los hábitos alimenticios de los mexicanos puede tener consecuencias en su cocina tradicional o como lo llama Elena Espeitz (2004) patrimonio alimentario. La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados promueve “las tradiciones culinarias de México ante el riesgo de que se pierdan recetas por la introducción de comida rápida” (párr. 2), déjese ver que detrás del amarillismo se esconde algo de razón. No se hablará de comida rápida contra cocina tradicional, la causa son los hábitos paradigmáticos que la sociedad moderna adapta en relación con la comida.



Introducción

Considérese lo siguiente: la cocina tradicional en los tiempos de su nacimiento fueron platillos de la vida común y del pueblo, lo que ahora ocupa la cocina común no es un comal de barro, un molcajete o una tortilladora, por supuesto están en su lugar utensilios que tienen el mismo uso pero no dan exactamente el mismo producto, sin hablar de los ingredientes. Las tradiciones no están perdidas, siguen en pie pero el detalle es el cambio que los años les han dado. Factores como más mujeres en el campo laboral, profesionales más interesados en la innovación culinaria, las modas de nutrición moderna (“Urge canirac,” 2006), la globalización, la desaparición de culturas indígenas, importación de alimentos, la devastación del entorno natural, entre otros (“Postulan cocina,” 2004) influyen dramáticamente en la culinaria actual del pueblo que define su cocina autóctona como tradicional, que no puede subsistir por si misma porque los elementos que le dieron lugar ya no están presentes.

El comercio es un factor influyente en las cocinas del mundo, en el siglo XVI lo fue el mercado de las especias y ahora lo es el turismo. Una encuesta a turistas alemanes sobre las expectativas sobre vacaciones de naturaleza y cultura demostró que 41.2% desea probar la cocina regional del destino (Espeitx, 2004). La ciudad de Eichsfeld en Alemania es un ejemplo claro donde el patrimonio alimentario se vuelve el principal atractivo turístico de la región, cuando los pequeños productores agrícolas se encontraban en desventaja compitiendo contra las grandes productoras de otras regiones se empezó una iniciativa en conjunto con los restaurantes de la zona para ofrecer productos locales con platos

Introducción

típicos llamado “Eichsfeld pur” obteniendo un gran éxito. Ahora el mercado Kammerode de la ciudad atrae 15000 visitantes por temporada (Espeitx, 2004).

En el caso de la ciudad de Puebla la Secretaria de Turismo del Estado promueve campañas turísticas con la gastronomía como atractivo principal, así como lo muestra la figura 1.1, mismo elemento que se utiliza de identidad regional. Tales campañas promueven la actividad económica de los mismos establecimientos que representan a la cocina tradicional y la industria turística.

¿ANTOJO DE PUEBLA?

La salsa mole y el mole con pollo. Colección y Recetas de Mole en la Enciclopedia de la Cocina Mexicana y el Estado de Puebla.

Te recomendamos con el mole con pollo:

LA MOLE LA MÁS TRADICIONAL Y MÁS FÁCIL DE HACER	LA MOLE LA MÁS TRADICIONAL Y MÁS FÁCIL DE HACER	LA MOLE LA MÁS TRADICIONAL Y MÁS FÁCIL DE HACER
Costo: \$753.00 por persona	Costo: \$850.00 por persona en familia de 4 personas	Costo: \$1,800.00 por persona en familia de 20 personas

El mole más tradicional y delicioso de Puebla. De hecho del mole en Puebla se originó.

MI MOLE MOLE

MÉXICO
Vive hoy, vive la vida.

Figura 1.1 Campaña publicitaria de la ciudad de Puebla
De “Puebla mi mero mole” de SECTUR, 2003.



Introducción

La naturaleza intangible de la gastronomía le confiere una alta adaptabilidad como lo menciona Espeitx (2004), tiene la capacidad para adaptarse a los gustos de los visitantes, porque desaparece al ser consumida, por lo que “debe reproducirse constantemente, y en esta reproducción se modifica, pudiéndose adecuar a nuevas circunstancias, a diferentes expectativas” (p. 200).

Los cambios que puedan surgir de esta adaptación pueden alterar a la cocina tradicional por completo o pueden ayudarla a sobrevivir. Aunque hay los que tienen una opinión más negativa:

Si no es un secreto que los efectos de la *globalización* en la cocina mexicana han llevado a *denigrar el comer de los mexicanos ante otros países*, pocos han tomado conciencia de que la misma tendencia terminará por hacer *imposible en nuestro propio país* la reproducción de las recetas que le han dado fama, es una necesidad de supervivencia para las naciones, en tanto que se trata no sólo de mantener vivo un rasgo fundador y esencial de la identidad de sus pueblos, sino de proteger muchos productos naturales representantes de la *biodiversidad* terrestre y de incidir favorablemente en sus propias *socio-economías*, al valorar ante propios y extraños, productos y técnicas, hábitos y conocimientos que la mundialización de la oferta, con su aparato publicitario masivo y agobiante, ha devaluado progresivamente a los ojos de sus propios detentores (Iturriaga, 2002, párr. 18).



1.3 Objetivo General

Conocer los cambios que hay entre la tradicional cocina poblana histórica y su oferta actual en la ciudad de Puebla.

1.4 Objetivos Específicos

- Identificar en los recetarios de cocina tradicional los elementos que componen la cocina de la ciudad de Puebla, tales como: recetas, ingredientes, utensilios y técnicas.
- Determinar los elementos prominentes en la actual oferta de cocina tradicional de la ciudad de Puebla.
- Comparar los elementos para fijar diferencias.
- Exponer elementos positivos y negativos.
- Describir en términos gastronómicos la situación actual de la cocina tradicional de la ciudad.



1.5 Preguntas de Investigación

- ¿Qué elementos gastronómicos constituyen a la tradicional cocina poblana?
- ¿Qué elementos gastronómicos están presentes en la cocina tradicional actual?
- ¿Qué diferencias existen entre los dos conjuntos de elementos?
- ¿Qué diferencias representan un cambio positivo?
- ¿Qué diferencias representan un cambio negativo?
- ¿Cuál es la situación actual de la gastronomía en la ciudad de Puebla?

1.6 Justificación y Relevancia

El propósito de esta investigación es recopilar los elementos que conforman la gastronomía poblana. Elementos tales como ingredientes, técnicas, utensilios y hechos de relevancia.

La investigación será una recopilación de elementos tanto de la historia como de la cultura de la ciudad de Puebla, marcando los orígenes de una de las tradiciones más importantes de la región. Ayudará a conocer la autenticidad de los platillos al identificar lo que con el tiempo ha cambiado en ellos.

En el ámbito turístico será de gran apoyo para los establecimientos de comida mexicana que incluyan en su menú platillos de la región, donde estos



Introducción

puedan ofertar los platillos auténticos o aplicar las técnicas de antaño. Reforzando la cultura gastronómica por medio de una oferta restaurantera más auténtica.

Como punto específico esta investigación intenta marcar la importancia de mantener las tradiciones culinarias como base de la nueva cocina mexicana, como elemento primordial en el producto turístico de la ciudad de Puebla y como elemento principal en la cultura poblana y su identidad regional.

1.6 Alcances y Limitaciones

La investigación se enfocará en la ciudad de Puebla, tomando como objeto de estudio los establecimientos de restauración que se clasifiquen como cocina tradicional de la ciudad de Puebla, para tal efecto y a propósito de las campañas promovedoras de la industria turística de la ciudad se tomó como muestra la clasificación que la SECTUR ofrece junto con tales campañas. Por este motivo la muestra de restaurantes puede estar sesgada a los criterios de la SECTUR para clasificar a estos establecimientos.

La muestra de elementos que conforman la base de la cocina tradicional, se tomarán de fuentes bibliográficas de carácter gastronómico e histórico, se identificarán platillos, ingredientes importantes, utensilios y técnicas.