

CAPÍTULO III

Metodología

3.1 Introducción

En este capítulo se presenta el medio por el cual se obtuvo la información necesaria para la investigación; se menciona la selección de elementos que conforman a la cocina tradicional poblana, elementos que son la base del instrumento aplicado. Así también se presenta la manera en que se recolectó la información y la ubicación específica que tuvo la investigación.

3.2 Metodología de la investigación

Para la presente investigación primeramente se identificaron los elementos que construyen a la cocina mexicana en general y luego a la cocina poblana en específico. La cocina mexicana tiene tres elementos comunes: el maíz, el frijol y el



chile; la cocina poblana específicamente tiene el maíz blanco, maíz azul, los ayocotes, y los chiles chipotle y poblano.

Para la selección de elementos de la cocina de la ciudad de Puebla se tomaron como base los siguientes recetarios: La Típica Cocina Poblana y los Guisos de sus Religiosas por Monroy (1945) y Comida Familiar del Estado de Puebla por el Voluntariado Nacional (1988); los elementos de estos recetarios se clasificaron en dos: ingredientes y platillos.

La tercera parte de elementos representativos de la cocina poblana lo conforman los utensilios, los cuales fueron extraídos de la investigación histórica que se presenta en el segundo capítulo.

También se añadieron como una referencia secundaria al estudio elementos representativos de la era prehispánica del recetario de Cocina Típica de la Región de Puebla por Alonso Hernández, se diferenciaron los ingredientes de origen prehispánico de los ingredientes contemporáneos para ser incluidos en el estudio.

3.2.1 Muestra de Ingredientes

Los ingredientes seleccionados se tomaron de las recetas del mole de guajolote o poblano, pipián verde, tinga poblana, bacalao en blanco y guiso de conejo de Monroy (1945), también se incluyeron ingredientes principales de las recetas de la ciudad de Puebla del Voluntariado Nacional (1988) que se mencionan más adelante.



Los ingredientes que representan a la tradicional cocina poblana en esta investigación son:

Chocolate	Ternera
Guajolote	Huajes
Habas	Canela
Hojas de aguacate	Almendras
Chilacayote	Alverjón
Cacahuates	Epazote
Hoja santa	Piloncillo
Manteca	Espinazo de puerco
Chile pasilla	Cuitlacoche
Bacalao	Cerdo
Flor de calabaza	Nueces
Ajonlí	Aceite de oliva
Chile chipotle	Coco
Chile mulato	Chile guajillo
Chile ancho	Chile serrano
Pepita de calabaza	Tomate verde
Conejo	Clavo

Los ingredientes de los Chiles en Nogada no se tomaron en cuenta para la investigación por ser un platillo de temporada, y sus ingredientes principales no se encontrarían en las cocinas al tiempo de realizar la investigación.

Los ingredientes representativos de la era prehispánica son:

Aceite de chía	Nopales
Amaranto	Pinole
Ayocotes	Pulque
Charales	Quelites
Chayote	Jinicuil
Tejocote	Verdolagas

3.2.2 Muestra de Platos

Los platos fueron seleccionados de manera similar a los ingredientes, se tomaron como platos principales: el mole de guajolote, el pipián verde, la tinga poblana y en este caso se incluyeron los chiles en nogada entendiéndose que se sirvan en su temporada.

Del recetario de Monroy se seleccionaron los siguientes platos:

Tortitas de Santa Clara	Chiles en nogada
Huevos fritos	Estofado de perdices
Rabo de mestiza	Lengua de vaca
Guisado de pasa y dulce	Gelatina de almendra
Cocada	Ternera machada



Atole	Salsa de almendra
Jamoncillo	Tinga poblana
Puchero	Aguacate relleno
Pescado en adobo	Guisado de alcaparras
Lomo de puerco	Camotes
Guiso de conejo	Pollo guisado
Dulce del cielo	Barbacoa de olla
Turrón	Fresas en crema
Sopa de macarrones	Mole poblano
Panqué	Bacalao en blanco
Sopa de bolitas de arroz	Pipían verde
Pollos carmelitanos	

Del recetario del Voluntariado Nacional se seleccionaron los siguientes platillos:

Tamales de elote	Rajas poblanas
Caldo de habas	Enchiladas
Chileatole	Ensalada de chiles poblanos
Panochitas	Calabacitas con pipicha
Manchamanteles	Chalupas
Quesadillas de cuitlacoche	Pambacito de mole
Torta de arroz	Tlayoyos



Cerdo en salsa verde

Chiles rellenos

Huazmole

Computas

Polvorones

3.2.3 Muestra de Utensilios

Como parte fundamental de la cocina también se incluyeron los utensilios con los cuales se creó esta cocina:

Molcajete

Metate

Comal de barro

Olla de barro

3.2.4 Muestra de Restaurantes

La Secretaría de Turismo (2006) del estado de Puebla ofrece a sus visitantes un directorio de restaurantes donde recopila los establecimientos más importantes de la ciudad en cuestión de gastronomía en los rubros de: comida española, internacional, mexicana poblana, argentina, brasileña, carnes y cortes finos, italiana, libanesa, china, japonesa, del mar e incluso vida nocturna.



Dentro del rubro de interés para esta investigación: la comida mexicana poblana, se enlistan 25 restaurantes, todos cuales fueron objeto de estudio, se mencionan a continuación:

LA CASITA POBLANA
49 poniente 4102 Estrellas del Sur

MI CIUDAD
Av. Juárez 2507

MI VIEJO PUEBLITO
La Hacienda 11 Sur 3105 Col. Volcanes
Teléfono: 237-2218
El Mirador 31 Oriente 1617

BOLA ROJA
5 poniente 2522-A

LA CASONA DE LOS ANGELES
3 Poniente 316 Centro Histórico

CASA MEXICANA
Av. Juárez 2716

EL BURLADERO
17 Sur 1305 Col. Santiago

LAS CARMELITAS
Paseo de San Francisco frente al 1408
10 Norte Col. Barrio del Alto

LA CHIQUITA
Paseo de San Francisco 4
Barrio del Alto

PUENTE DE OVANDO
3 Oriente 1008
Barrio de Analco

LOS MANTELES



Av. 15 de Mayo 2512
Col. Las Hadas

EL RANCHITO
2 Oriente 13
Int. Hotel Palace Centro
Paseo de San Francisco, Local 5
Barrio del Alto

EL RESGUARDO DE LOS ANGELES
6 Sur 504

EL TEJADO
El Carmen, 16 de Septiembre 2302
Zona Dorada, Compostela 4701
Col. Las Palmas

EL TENTEMPIE
Teziutlán Sur 49
Col. La Paz

FONDA DE SANTA CLARA
3 Poniente 920 Centro Histórico
3 Poniente 307 Centro Histórico
Centro Comercial Angelópolis

FONDA DE SANTA TERESITA
29 Sur 3512 Benito Juárez

LA ANTIGUA BURGALESA
Diagonal 25 Poniente y 25 Sur
Col. La Piedad

LA CUEVA DEL ZORRO
Autopista México – Puebla km. 115
Coronado, Pue.

RINCON DE LAS TAPAS
Tetela 7
Col. La Paz

LA SELVA
Paseo de San Francisco 30
Barrio del Alto



CANTINA DE LOS REMEDIOS
Av. Juárez 2504
Col. La Paz

LOS AGAVES
31 Oriente 1413
Col. El Mirador
Calz. Ignacio Zaragoza 266
Local 2 Zona J

LA GUADALUPANA
5 Oriente 605

LA CUEVA DEL OSO
25 Oriente esp. 18 Sur
Col. Bella Vista

Sin embargo de estos 25 establecimientos 4 están cerrados: Rincón de las Tapas, El Tentempié, Casa Mexicana y Fonda de Santa Teresita; 3 establecimientos están mal catalogados: La Antigua Burgalesa es comida del mar, La Cueva del Oso es carnes finas y La Cueva del Zorro también es carnes finas pero se tomó en cuenta para el estudio porque la SECTUR intencionalmente lo cataloga como comida mexicana poblana por servir chalupas; 1 establecimiento se negó participar en el estudio: Bola Roja.

De esta forma la muestra total de establecimientos es de 18. Al no disponer del total de restaurantes del directorio turístico para el estudio se añadió un establecimiento más por iniciativa propia. El Mesón Sacristía de la Compañía irónicamente es más popular en el extranjero que dentro del país por su mole poblano, el cual el New York Times llama el mejor de la ciudad (Price, 2006) por tal razón se añadió a la muestra. Así la muestra final figura en 19 establecimientos.

3.3 Recolección de datos

3.3.1 Estructura de la Encuesta

La recolección de datos se realizó por medio de dos encuestas diferentes aplicadas a cada establecimiento, la razón de las dos encuestas es facilitar el proceso a los empleados a quienes se les aplicaría la encuesta. Al dividirla en dos se disminuye la carga que un solo empleado hubiera tenido, así disminuyendo el tiempo de aplicación; también para obtener información de dos fuentes diferentes del restaurante obteniendo de esta forma información de mayor confianza. En caso de que el gerente en turno decidiera contestar las dos encuestas, se dió libertad de hacerlo bajo el entendimiento de que está capacitado y conoce todo el funcionamiento del restaurante.

La primera encuesta estuvo dirigida al cocinero A o chef del establecimiento, se le mostró una tabla conteniendo los ingredientes y utensilios mencionados anteriormente, junto con una muestra de ingredientes de uso común que sirvieron de tercera referencia en el estudio y se agregan a la encuesta para dar variedad a los elementos así también como encubrir el verdadero propósito de esta, la muestra de ingredientes comunes fue la siguiente: jitomate, cebolla, aceite vegetal, pollo, cerdo, champiñón, chipotles en adobo, chiles en



vinagre, ajo, cilantro, flor de calabaza, pimienta y sal; dentro de la tabla también se encuentran los utensilios de uso común que sustituyeron a los tradicionales con el mismo fin que los ingredientes comunes, esta muestra la conforma: licuadora eléctrica, comal de metal y olla de metal.

La encuesta contó con la siguiente instrucción: *Favor de marcar con una X los ingredientes y utensilios que usan en la cocina del establecimiento donde trabaja.*; a continuación se presenta una tabla conteniendo todos los ingredientes y utensilios mencionados anteriormente, donde el cocinero fue marcando los elementos que están en práctica en la cocina; refiérase al Anexo A para ver la encuesta completa.

La segunda encuesta estuvo dirigida al jefe de meseros, se le mostró una tabla similar a la primera pero esta conteniendo los platillos mencionados anteriormente, de igual forma el mesero fue marcando los elementos que se sirven en el comedor; refiérase al Anexo B para ver la encuesta completa.

Posteriormente, contabilizados el número de aciertos se calculó el porcentaje de uso de cada elemento para determinar un grado estimado de diferencia entre la cocina tradicional poblana de los recetarios históricos con la actual oferta de la misma. Los porcentajes luego fueron divididos en grupos y subgrupos para inferir en características específicas de la oferta.

3.3.2 Aplicación de la Encuesta

La aplicación de la encuesta tuvo lugar en la ciudad de Puebla siendo objeto una muestra por conveniencia de restaurantes como se señaló anteriormente. Se realizó una visita a cada uno de los 19 establecimientos de la ciudad donde se observó el siguiente protocolo.

Al llegar al establecimiento se hizo una presentación personal corta, especificando la institución y el nombre de la persona; se solicitó después ser referido con el gerente en turno a quien se le dió una breve explicación de la investigación, especificando a la institución y la persona que la realizó; se le refiere al estudio como: una investigación de las tendencias gastronómicas de los restaurantes de cocina tradicional de la ciudad de Puebla.

Después se le pidió amablemente al gerente su participación en el estudio dando permiso de poder aplicar dos encuestas en su establecimiento, una a un cocinero y una segunda a un mesero. Aquí el gerente pudo: a) dar permiso de aplicar las encuestas, b) contestar las encuestas el mismo, c) pedir regresar más tarde u otro día, d) negar participar.

En cualquiera de las respuestas se dieron las gracias y se retiró del establecimiento, solo en caso de responder regresar más tarde se acuerdo una hora en específico para realizar la visita.