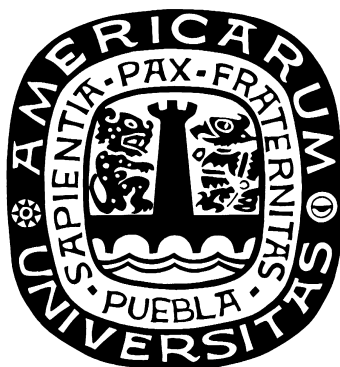


UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS, PUEBLA

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



**TRADICIONAL COCINA POBLANA: 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 Martir, Puebla

Otoño de 2004



CAPÍTULO IV

Presentación de Resultados

4.1 Introducción

El análisis se enfoca en una muestra de ingredientes tradicionales, prehispánicos y comunes, así también como utensilios típicos y modernos que se utilicen en la tradicional cocina de la ciudad de Puebla, esta muestra se compara con la práctica de la oferta gastronómica de la ciudad.

4.2 Análisis del Instrumento

4.2.1 Clasificación de Ingredientes

Los elementos que conformaron el instrumento de investigación se dividieron en dos rubros: ingredientes y platillos; el primer rubro a su vez se clasifica en tres grupos.



El primero es el grupo de los ingredientes clave o representativos, incluyeron a su vez a otros tres subgrupos dependiendo del recetario del cual proceda. Dos recetarios representan las dos vertientes principales de la cocina poblana: la cocina religiosa y la familiar; el tercero representa las bases prehispánicas de la región, obteniendo de esa forma tres clasificaciones: prehispánico, religioso y familiar. Para su análisis los subgrupos religioso y familiar conforman el subgrupo tradicional, ya que estos ingredientes representan a la cocina tradicional de la ciudad.

El segundo grupo representa los utensilios de la cocina poblana, en este caso se divide en dos subgrupos dependiendo de la época cuando tuvieron auge. Instrumentos de origen prehispánico de uso común en el siglo XVII, los utensilios típicos son representados por el metate, el molcajete, el comal de barro y la olla de barro. Los instrumentos modernos como el comal de metal, la olla de metal y la licuadora eléctrica conforman el segundo subgrupo.

El tercer grupo representa a los ingredientes de uso común en la actualidad dentro de la cocina mexicana. Cabe mencionar que los ingredientes no son exclusivos de los grupos al que pertenecen pueden estar presentes en los otros grupos, un ingrediente puede ser clave en dos grupos sin embargo para no repetirlo se fija en uno solo.

Existe una jerarquía dentro del primer grupo de ingredientes que permite que los ingredientes se coloquen en un solo grupo, de mayor importancia está el subgrupo religioso basado en el recetario de Monroy siendo este de mayor confianza por ser el más antiguo, luego se encuentra el subgrupo familiar y de



tercera importancia el subgrupo prehispánico. Si un ingrediente pertenece a más de un grupo o subgrupo, se coloca en él de mayor jerarquía, con la excepción de que si un ingrediente presente un uso generalizado en más de un grupo y en varias recetas del mismo grupo, como es el caso de el jitomate y la cebolla, donde la primera tiene un origen prehispánico y la otra en la colonia, su uso generalizado en la cocina mexicana las excluyen de ser representativas de la cocina tradicional poblana y por lo tanto se colocan en el tercer grupo.

Cabe notar que los ingredientes en el subgrupo prehispánico se han filtrado a los otros dos grupos de acuerdo a esta regla de jerarquía, por lo que solo se encuentran ingredientes que no trascendieron a la cocina tradicional.

Para el segundo grupo no existe este problema, sus elementos no trascienden de la misma manera y son exclusivamente representativos de su época. En la tabla 4.1 se enlistan los ingredientes completos así como su clasificación dentro de los tres grupos.

4.2.2 Clasificación de Platillos.

El segundo rubro se divide en dos grupos dependiendo del recetario de donde provengan los platillos: religiosos y familiares. De igual forma que los ingredientes existe una jerarquía del grupo religioso sobre el familiar para determinar la colocación de los platillos que se encuentran en los dos recetarios. En la tabla 4.2 se enlistan los platillos utilizados para el estudio y su clasificación.



Tabla 4.1
Clasificación de la muestra de ingredientes y utensilios representativos de la cocina tradicional poblana.

<u>Ingredientes Representativos</u>			<u>Utensilios</u>		<u>Ingredientes Comunes</u>	Total
<u>Recetario</u>	<u>Recetario</u>	<u>Recetario</u>	U. Típicos	U. Modernos		
Religioso	Familiar	Prehispánico				
Ajonjolí	Aceite Oliva	Aceite Chia	Comal barro	Comal metal	Aceite Vegetal	
Almendras	Alverjón	Amaranto	Metate	Licadora	Ajo	
Ancho	Chilacayote	Ayocotes	Molcajete	Ollas metal	Cebolla	
Bacalao	Coco	Charales	Olla barro		Champiñones	
Cacahuates	Cuitlacoche	Chayote			Chiles en Vinagre	
Canela	Epazote	Jinicuil			Chipotles Adobo	
	Espinazo					
Cerdo	Puerco	Nopales			Cilantro	
Chipotle	Guajillo	Pinole			Flor de Calabaza	
Chocolate	Habas	Pulque			Jitomate	
Clavo	Hojas Aguacate	Quelites			Pimienta	
Conejo	Huajes	Tejocote			Pollo	
Guajolote	Piloncillo	Verdolagas			Sal	
Hoja Santa	Serrano					
Manteca	Tomate Verde					
Mulato						
Nueces						
Pasilla						
Pepitas						
Tenera						
	19	14	12	4	3	12
						64

Los ingredientes representativos se clasifican de acuerdo al recetario de donde se extraen, los utensilios se clasifican por su origen histórico y los ingredientes comunes se clasifican así por su función.



Tabla 4.2
Clasificación de la muestra de platillos representativos de la cocina tradicional poblana.

<u>Recetario Religioso</u>	<u>Recetario Familiar</u>	Total
Aguacate relleno	Calabacitas con pipicha	
Atole	Caldo de habas	
Bacalao en blanco	Cerdo en salsa verde	
Barbacoa de olla	Chalupas	
Camotes	Chileatole	
Chiles en Nogada	Chiles rellenos	
Cocada	Computas	
Dulce del cielo	Enchiladas	
Estofado de Perdices	Ensalada de chiles poblanos	
Fresas en crema	Huazmole	
Gelatina de almendra	Manchamanteles	
Guisado de alcaparras	Pambacitos de mole	
Guisado de pasa y dulce	Panochitas	
Guiso de conejo	Polvorones	
Huevos fritos	Quesadillas de cuitlacoche	
Jamoncillo	Rajas poblanas	
Lengua de vaca	Tamales de elote	
Lomo de puerco	Tlayoyos	
Mole Poblano	Torta de arroz	
Panqué		
Pescado en adobo		
Pipian Verde		
Pollo guisado		
Pollos carmelitanos		
Puchero		
Rabo de Mestiza		
Salsa de almendra		
Sopa de bolitas de arroz		
Sopa de macarrones		
Ternera machada		
Tinga Poblana		
Tortitas de Santa Clara		
Turrón		
33	19	52

Los platillos se clasifican de acuerdo al recetario de donde se extraen

4.3 Análisis de Resultados

4.3.1 Porcentaje de uso de elementos representativos

Esta serie de datos representan la calificación general del estudio completo, marcan el grado de diferencia que hay con la muestra consolidada de elementos y se calcula sobre el total de aciertos de las dos encuestas. De los 19 establecimientos de cocina tradicional que fueron objeto de estudio se obtuvo un promedio general de 49.8% de concordancia con el instrumento, los 5 con más alto porcentaje son: El Burladero 67.2%, Mesón Sacristía de la Compañía 65.5%, Fonda de Santa Clara 62.1%, El Tejado 61.2% y Mi Ciudad 61.2%; en la figura 4.1 se ilustra la tendencia de resultados. La moda del estudio resultó en 53% y la mediana en 53.4%.

El porcentaje más bajo fue de La Cueva del Zorro con 22.4%, durante la visita se comentó que el restaurante no era de cocina tradicional poblana pero que se cataloga así por la SECTUR porque sirven chalupas y molcajetes. Sin embargo los 4 establecimientos que recibieron el siguiente porcentaje más bajo se consideran de cocina tradicional y se encuentran entre 30% y 40%: La Guadalupana 35.3%, La Selva 35.3%, La Chiquita 36.2% y La Cantina de los Remedios 37.9%.

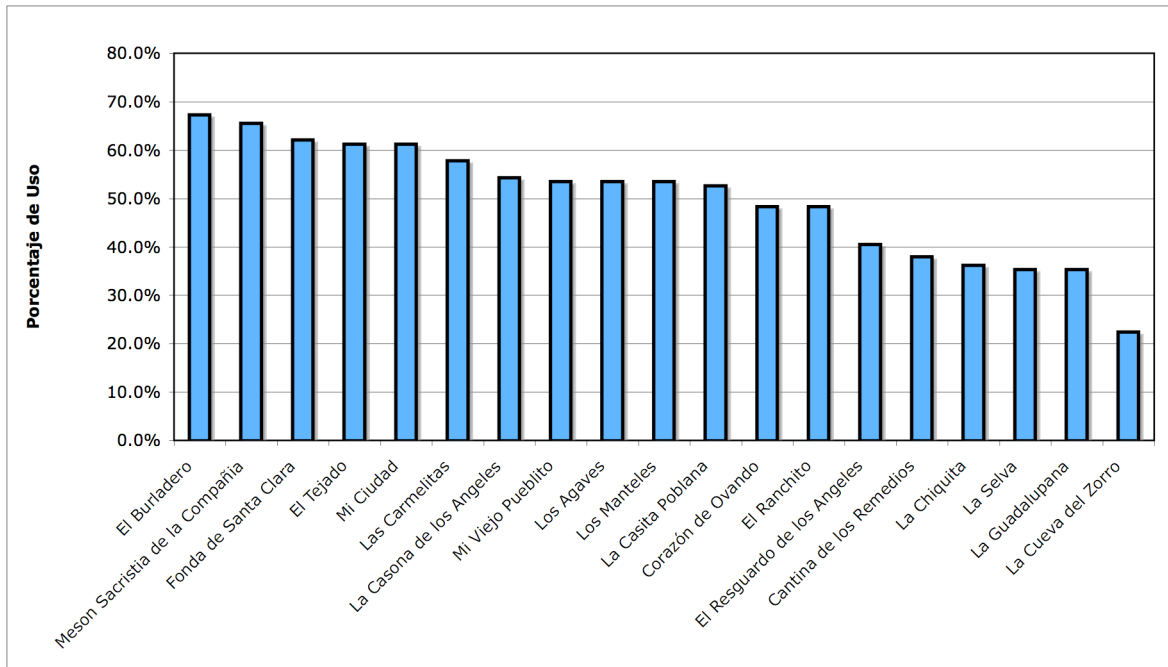


Figura 4.1 Porcentaje general de uso de elementos representativos por restaurante

El porcentaje de uso de los elementos representativos se calcula sobre el total de aciertos del instrumento, aún así de los dos rubros el porcentaje de uso de ingredientes tuvo más peso sobre el porcentaje total como lo muestra la figura 4.2, hay un diferencia aproximada del 30% entre ingredientes y platillos. La excepción a esta tendencia es Las Carmelitas y La Guadalupeana que obtienen un porcentaje muy parecido en los dos rubros, aproximadamente 58% para el primero y 35% para el segundo, ninguno apareció entre los 5 más altos del porcentaje general, Las Carmelitas con la 6ta posición con 57.8% y La Guadalupeana esta entre los 5 más bajos con la 18va posición con 35.3%.

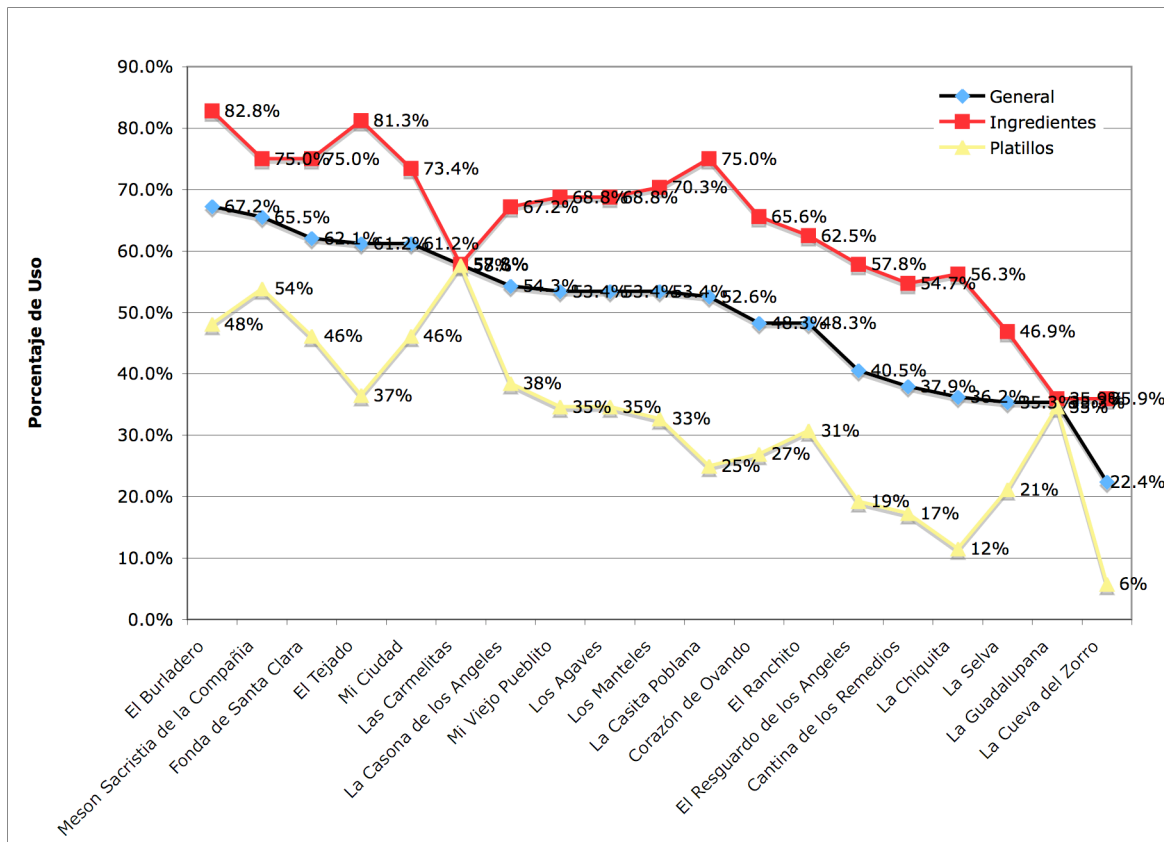


Figura 4.2 Porcentaje general de uso sobre el porcentaje de uso de ingredientes y platillos por restaurantes

4.3.2 Porcentaje de uso de Ingredientes y Utensilios

En este rubro se obtuvo un promedio de 63.7% siendo los 5 más altos: El Burladero 82.8%, El Tejado 81.3%, Mesón Sacristía de la Compañía 75%, Fonda de Santa Clara 75% y La Casita Poblana 75%.

4.3.2.1 Porcentaje de uso de Ingredientes Tradicionales. Este subgrupo

lo conforman los ingredientes del recetario religioso y del familiar, juntos son la



muestra más importante del instrumento, obteniendo un promedio de 71.1% arriba del promedio de ingredientes por 8.6 por ciento y por encima del promedio general por 21.7 puntos. Los 5 más altos son: El Burladero 97%, Fonda de Santa Clara 88%, El Tejado 88%, Mesón Sacristía de la Compañía 85% y La Casita Poblana 85%.

Se presenta poca variación entre el subgrupo religioso y el familiar, tienen un promedio de 73.1% y 68.4% respectivamente. Como lo muestra la figura 4.3 hay una excepción al caso, La Chiquita que ocupa la posición 15va por porcentaje de uso de ingredientes tradicionales con 61% teniendo 79% en porcentaje de uso de ingredientes religiosos sobre 36% en los familiares, el establecimiento también ocupa la posición 16va en la tabla del promedio general con un 35.6%. En la figura 4.3 también muestra que los tres primeros establecimientos predominan los ingredientes familiares, en el cuarto predominan los religiosos y en el quinto los familiares por una mínima diferencia.

4.3.2.2 Porcentaje de Uso de Ingredientes Prehispánicos y Comunes.

Los ingredientes prehispánicos que perduran en la cocina religiosa y familiar están excluidos de este subgrupo por regla de jerarquía, se mantienen en el estudio como referencia de la cocina prehispánica en la actualidad. Este subgrupo obtuvo el segundo promedio más bajo, con 28.9%. Sin embargo hubo dos altos porcentajes pertenecientes a El Burladero y El Tejado con 67%.

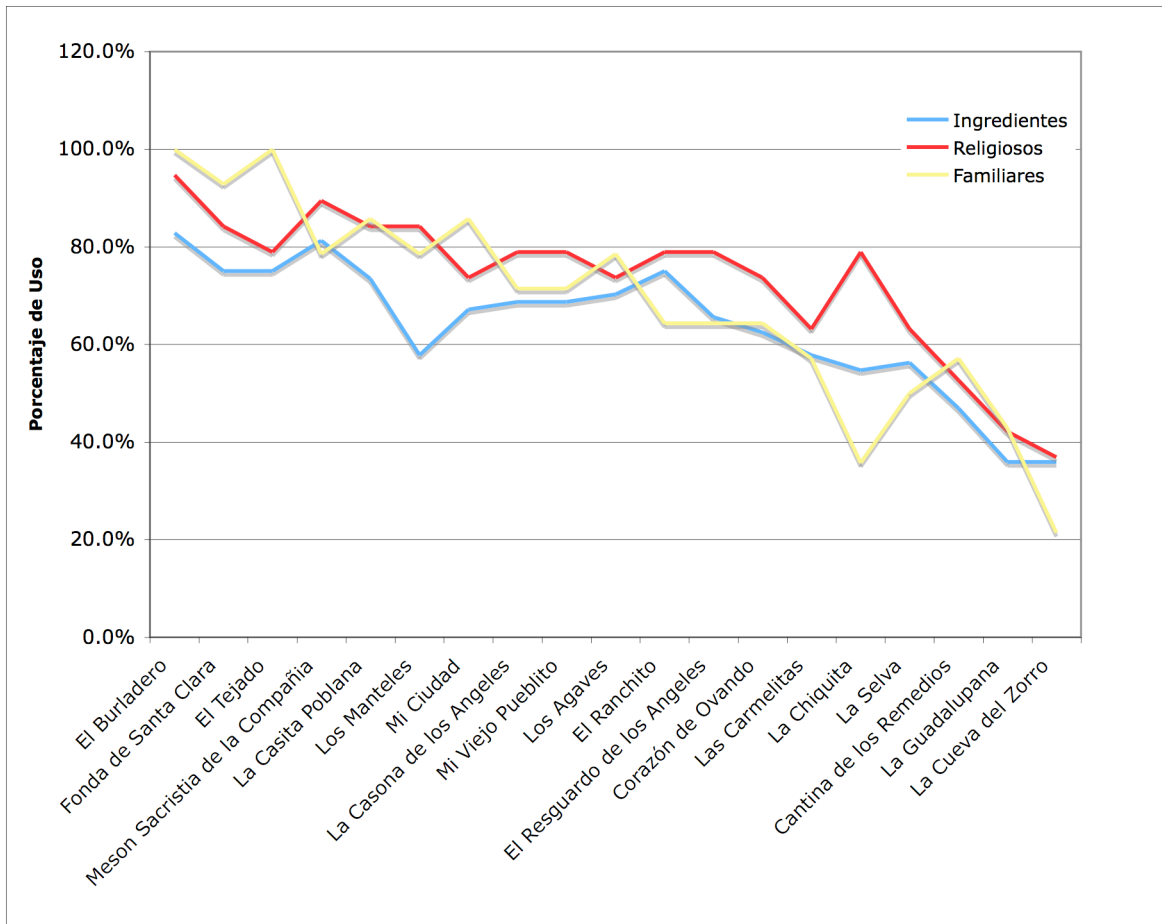


Figura 4.3 Porcentaje de uso de ingredientes tradicionales sobre porcentaje de uso de ingredientes del recetario religioso y del recetario familiar por restaurantes

Los ingredientes comunes obtuvieron el porcentaje más alto de todos los subgrupos con 88.2%. En la figura 4.4 se traslapan los ingredientes tradicionales, prehispánicos y comunes, mostrando la diferencia que hay entre ellos. La brecha entre los comunes y tradicionales es aproximadamente de 17.1 por ciento, entre los tradicionales y prehispánicos hay una diferencia de 42.9 por ciento, y entre los comunes y prehispánicos hay 60% de diferencia aproximadamente.

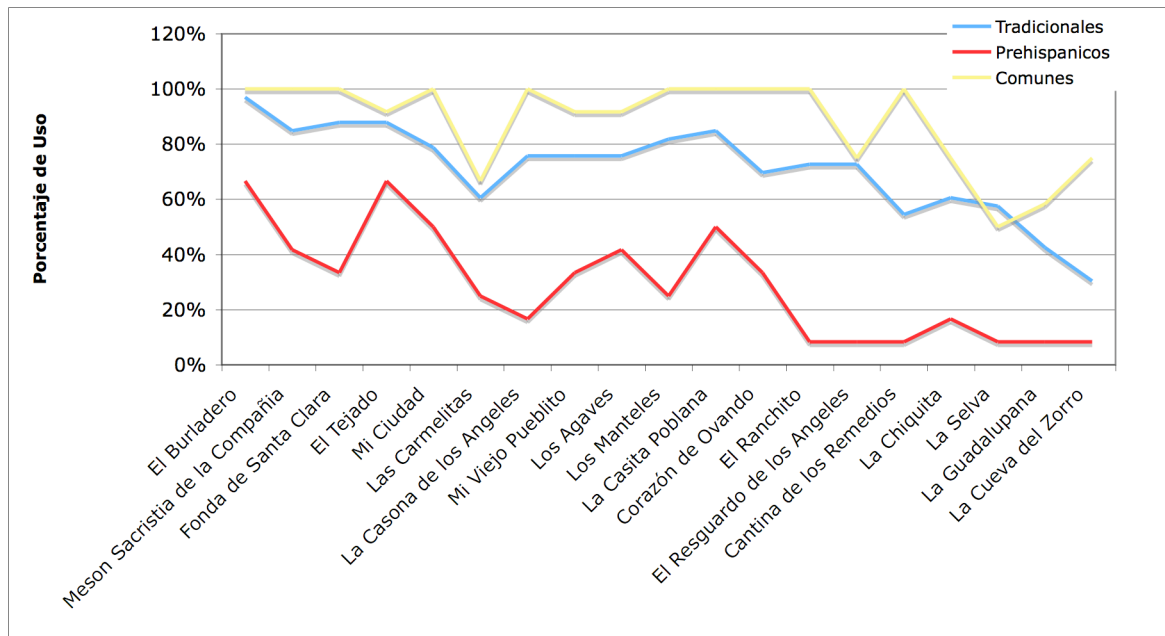


Figura 4.4 Porcentaje de uso de ingredientes tradicionales sobre porcentaje de uso de ingredientes prehispanicos y porcentaje de uso de ingredientes comunes por restaurantes

4.3.2.3 Porcentaje de Uso de Utensilios. En este grupo se encuentra el porcentaje de uso más bajo de todo el estudio, el promedio de los utensilios típicos es de 19.7% contra el porcentaje de uso de los utensilios modernos de 82.5% el segundo más alto. La moda del subgrupo de los típicos es 0% y su mediana de 25%, mientras la moda de los modernos es de 100% y su mediana también de 100%.

En la figura 4.5 se aprecia la gran diferencia entre estos dos subgrupos, al traslapar estos porcentajes con los generales se muestra que no son los establecimientos de altos porcentajes generales que sobresalen como en los casos pasados. Los establecimientos que usan más los utensilios típicos son: Las Carmelitas 75%, La Chiquita y La Cueva del Zorro con 50%.

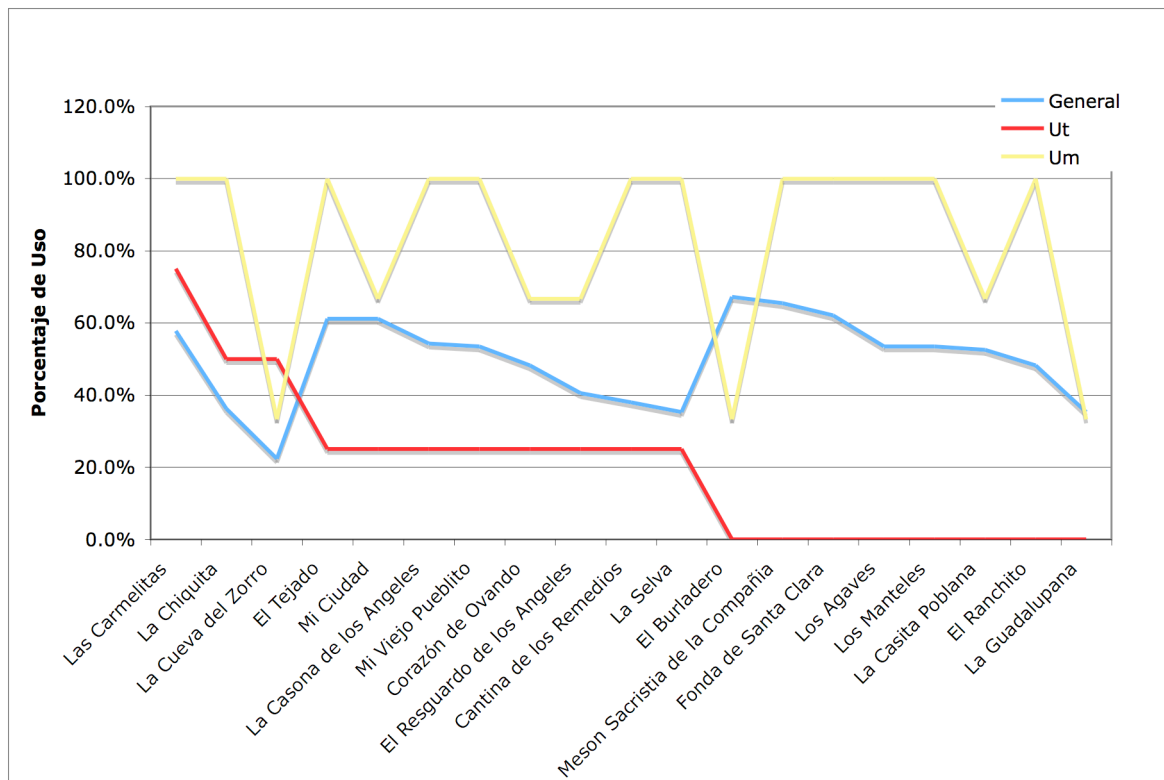


Figura 4.5 Porcentaje de uso de utensilios típicos y modernos sobre porcentajes generales de uso por restaurantes

4.3.3 Porcentaje de Uso de Platillos. En este rubro se obtuvo un promedio de 32.7%, una diferencia de 29.8% con el rubro de ingredientes. Los subgrupos del recetario religioso y el familiar obtuvieron promedios de 25.7% y 44.9% respectivamente. Los porcentajes más altos del grupo son: Las Carmelitas 58%, Mesón Sacristía de la Compañía 54%, El Burladero 48%, La Fonda de Santa Clara 46% y Mi Ciudad 46%.

La figura 4.6 muestra la diferencia de los dos principales rubros ordenados por el porcentaje de uso de platillos, en la línea de los ingredientes se aprecian

dos picos inversos, mismos que se identificaron en la figura 4.2, aquí en diferente orden Las Carmelitas toma la primera posición y la Guadalupeana la 10ma.

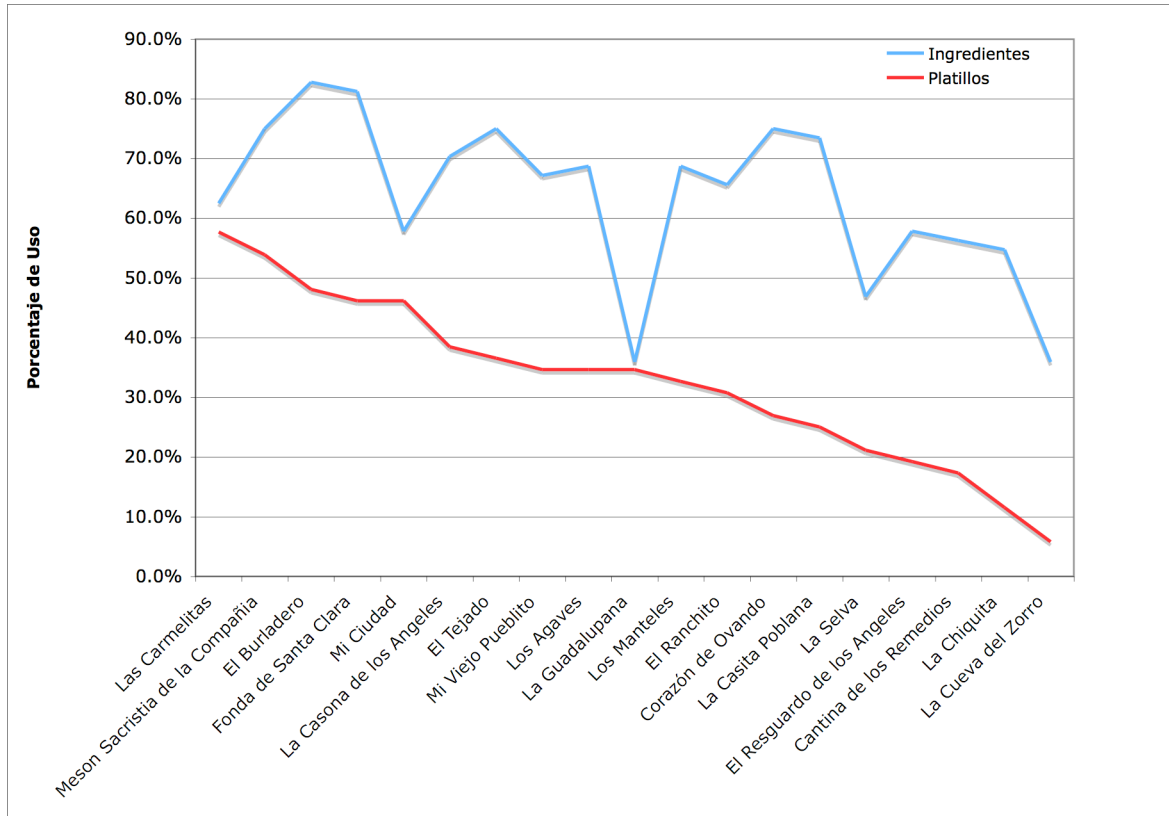


Figura 4.6 Porcentaje de uso de ingredientes sobre porcentaje de uso de platillos por restaurantes

4.4 Análisis Vertical

Bajo la misma clasificación los ingredientes y platillos se analizaron tomando a los establecimientos como una muestra, para determinar el grado de uso que tienen



en la cocina tradicional cada elemento fue contado de forma individual y su porcentaje final muestra el uso generalizado que se le da en la ciudad.

4.4.1 Porcentaje de uso de Ingredientes en la Ciudad de Puebla

Empezando por el grupo de los ingredientes representativos, dentro del subgrupo del recetario religioso los elementos con un mayor porcentaje son: ajonjolí 100%, chipotle 100%, cerdo 95%, clavo 95%, pepitas de calabaza 95%. Los elementos con un menor porcentaje son: chocolate 68%, bacalao 42%, ternera 42%, guajolote 21% y conejo 0%. Dentro del subgrupo del recetario familiar el chile guajillo y el tomate verde tienen un porcentaje de 100%, siguiéndoles el epazote 95%, el chile serrano 95% y el piloncillo 89%.

El subgrupo prehispánico obtuvo tres elementos con 0%, el aceite de chía, el jinicuil y la malva; mientras los dos elementos usados con más frecuencia son el nopal 84% y el chayote 68%. Los elementos del grupo de los ingredientes comunes obtuvieron porcentajes altos, el enlistado completo de porcentajes se puede observar en la tabla 4.3.

4.4.1.1 Porcentaje de uso de Utensilios en la Ciudad de Puebla. En este grupo hay una diferencia de 60% entre sus dos subgrupos, dentro del típico la olla de barro se usa más en un 37% de los establecimientos en contraste con el comal de barro que no obtuvo ningún punto. Los elementos modernos se mantuvieron arriba del 65%, la licuadora se usa en todos los establecimientos



mientras que las ollas de metal y el comal de metal se usan en un 79% y 68% respectivamente.

4.4.2 Porcentaje de Uso de Platillos en la Ciudad de Puebla

En el grupo del recetario religioso los platillos que más se sirven son: chiles en nogada 95%, mole poblano 95% y pipián verde 95%; en este grupo cinco platillos obtuvieron un porcentaje de 0%: dulce del cielo, guiso de conejo, pollos carmelitanos, sopa de bolitas de arroz y turrón. La mayoría de los platillos en este grupo se encuentran abajo del 40%.

Los platillos del recetario familiar se encuentran con mas frecuencia entre los establecimientos de la ciudad, las enchiladas fue el único con un porcentaje de 100%, las chalupas con 95% y las rajas poblanas con 89% le siguen. En este grupo ningún elemento estuvo en cero sin embargo la compota y la panochita resultaron al fondo de la lista con un 5%. La tabla 4.4 muestra el total de los porcentajes.

Tabla 4.3
Porcentaje de uso de ingredientes y utensilios en la ciudad de Puebla

Religiosos	%	Familiares	%	Prehispánicos	%	U. Típicos	%	U. Modernos	%	Comunes	%
Ajonjolif	100%	Guajillo	100%	Nopales	84%	Olla barro	37%	Licuadora	100%	Cebolla	100%
Chipotle	100%	Tomate Verde	100%	Chayote	68%	Molcajete	32%	Ollas metal	79%	Jitomate	100%
Cerdo	95%	Epazote	95%	Verdolagas	47%	Metate	11%	Comal metal	68%	Sal	100%
Clavo	95%	Serrano	95%	Ayocotes	32%	Comal barro	0%			Ajo	95%
Pepitas	95%	Piloncillo	89%	Amaranto	26%					Cilantro	95%
Almendras	89%	Aceite Oliva	84%	Pulque	26%					Pimienta	95%
Ancho	89%	Hojas Aguacate	79%	Tejocote	26%					Aceite Vegetal	89%
Cacahuate	84%	Cuilacoche	68%	Quelites	21%					Champiñones	84%
Canela	84%	Habas	68%	Charales	11%					Pollo	79%
Manteca	79%	Huajes	53%	Pinole	5%					Chiles en Vinagre	74%
Mulato	79%	Espinazo Puerco	47%	Aceite Chia	0%					Chipotles Adobo	74%
Nueces	79%	Chilacayote	32%	Jinicuil	0%					Flor de Calabaza	74%
Pasilla	79%	Alverjón	26%								
Hoja Santa	74%	Coco	21%								
Chocolate	68%										
Bacalao	42%										
Temera	42%										
Guajolote	21%										
Conejo	0%										
	73%		68%		29%		20%		82%		88%



Tabla 4.4
Porcentaje de uso de platillos en la ciudad de Puebla

Religiosos	%	Familiares	%
Chiles en Nogada	95%	Enchiladas	100%
Mole Poblano	95%	Chalupas	95%
Pipian Verde	95%	Rajas poblanas	89%
Huevos fritos	79%	Chiles rellenos	79%
Pollo guisado	63%	Cerdo en salsa verde	63%
Tinga Poblana	63%	Caldo de habas	58%
Lomo de puerco	37%	Huazmole	58%
Rabo de Mestiza	32%	Quesadillas de cuitlacoche	53%
Tortitas de Santa Clara	32%	Tlayoyos	53%
Aguacate relleno	26%	Manchamanteles	47%
Camotes	26%	Ensalada de chiles poblanos	32%
Fresas en crema	26%	Torta de arroz	26%
Atole	16%	Polvorones	21%
Bacalao en blanco	16%	Chileatole	16%
Guisado de alcaparras	16%	Calabacitas con pipicha	16%
Panqué	16%	Pambacitos de mole	16%
Pescado en adobo	16%	Tamales de elote	16%
Sopa de macarrones	16%	Compotas	5%
Cocada	11%	Panochitas	5%
Gelatina de almendra	11%		
Jamoncillo	11%		
Lengua de vaca	11%		
Puchero	11%		
Salsa de almendra	11%		
Barbacoa de olla	5%		
Estofado de Perdices	5%		
Guisado de pasa y dulce	5%		
Ternera machada	5%		
Dulce del cielo	0%		
Guiso de conejo	0%		
Pollos carmelitanos	0%		
Sopa de bolitas de arroz	0%		
Turrón	0%		
Promedio	26%		45%