

CAPÍTULO V

Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

Se concluye que hay un cambio notable de la cocina poblana del siglo XVII con la actual oferta gastronómica de la ciudad de Puebla. La diferencia en promedio es de 50.6% de acuerdo a los resultados del instrumento.

En cuestión de los ingredientes necesarios no hay gran diferencia, el cambio está en los platillos y los utensilios usados. Pocos establecimientos usan los utensilios típicos que dan a los platillos texturas únicas, también como se popularizaron ciertos platillos otros se dejan de preparar en los restaurantes, como los dulces que dan paso a ser especialidad de otro tipo de negocio. El guiso de conejo, el dulce del cielo, los pollos carmelitanos, la sopa de bolitas de arroz y el turrón no se preparan en ningún restaurante encuestado. La barbacoa de olla, el estofado de perdices, el guisado de pasa y dulce, la ternera machada, las compotas y las panochitas se preparan en muy pocos lugares. Mientras los platillos populares como el mole poblano, los chiles en nogada, el pipián verde, las



enchiladas y las chalupas se sirven en todos los restaurantes de cocina tradicional. En cuanto a las diferencias específicas sobresalen el uso del chocolate, las carnes y los utensilios.

El chocolate- Este ingrediente en particular es especialmente representativo de la cocina poblana, pues es uno de los ingredientes clave en la preparación del mole poblano junto con los chiles pasilla, mulato, ancho y chipotle más una tortilla quemada y un plátano macho.

Lo interesante en este caso es que no aparece en todos los establecimientos, cuando todos sirven mole poblano a excepción de la Cueva del Zorro que es un restaurante de carnes. El mole poblano se sirve en 95% de los establecimientos mientras solo un 68% usa el chocolate, los chiles representan una situación similar. Los establecimientos con mayor puntaje del estudio cuentan con chocolate sin embargo no lo usan para hacer mole, en El Burladero el chocolate se usa para tomar y de igual forma en el Mesón Sacristía de la Compañía. Mi Ciudad está en una situación similar porque no usan chocolate, estas cuestiones llevan a la conclusión de que estos establecimientos compran su mole en pasta y no se prepara en el lugar.

Las carnes- Las culturas prehispánicas no conocían la carne de res ni de pollo antes de la colonia, se alimentaban de guajolote, ternera y cerdo. Esta costumbre se mantuvo durante la colonia y especialmente en la cocina de la ciudad de Puebla, el mole poblano originalmente se llamaba mole de guajolote por ser servido sobre este, el pipián también se servía con guajolote y no con pollo, la tinga poblana se preparaba con cerdo y ternera.

El conejo y el bacalao también eran comúnmente usados, mientras el bacalao se prepara ahora en pocos establecimientos el conejo ha desaparecido completamente de los menús de la ciudad. La carne de cerdo es sin duda la más usada en la cocina poblana, seguida del pollo, el bacalao, la ternera y el guajolote. Este último sufre una situación igual que el chocolate su uso ha cambiado y ya no es el principal, el guajolote ahora se sirve más al estilo americano, horneado y para las festividades navideñas.

Los utensilios- La diferencia más notoria está en los instrumentos y técnicas de preparación. Al igual que las carnes los utensilios prehispánicos trascendieron en la colonia. El uso del molcajete y el metate consistía en un trabajo arduo que producía ricas texturas raramente encontrados en la actualidad. Las ollas de barro han desaparecido de las grandes cocinas pero aún se pueden encontrar en los establecimientos más pequeños, algunos restaurantes del Paseo de San Francisco cuentan con varias entre ollas y cazuelas de metal. También es en este lugar donde se encuentran los únicos lugares que usan un metate: Las Carmelitas y La Chiquita.

El molcajete aún tiene un uso común en varios establecimientos, pero tiene una función de presentación solamente, pues se usan en el comedor más que en la cocina. Durante todo el estudio no se encontró ningún comal de barro, este fue el primer utensilio típico en desaparecer pues uno de metal cumple exactamente la misma función.

Las técnicas e instrumentos han cambiado drásticamente por lo que también las texturas de los platillos, un ejemplo claro es el de la tortilla que en la actualidad

la mayoría es hecha a máquina y es difícil encontrar hechas a mano sobre un comal. Los moles y salsas han sufrido un cambio similar donde se producen más con la ayuda de máquinas en lugar de las manos, que al igual que la tortilla no producen el mismo efecto.

5.5 Recomendaciones

Para los establecimientos que participaron en el estudio no se tienen ninguna recomendación en particular, en aplicar cualquiera de las conclusiones a sus negocios solo traería consecuencias negativas pues cambiarían características primordiales para sus clientes o subirían sus costos considerablemente. Aplicar las conclusiones de esta investigación a un negocio sería reinventarlo totalmente, por eso se sugiere que una cocina realmente típica solo puede existir en otro segmento fuera de la cocina tradicional.

Para otros estudios, se recomienda un mejor desarrollo de un instrumento de investigación, pues el aplicado cuenta con varias fallas, como ambigüedad en los términos y dificultad para contabilizar resultados.

Para la SECTUR quien promueve a la ciudad de Puebla como un destino gastronómico, se recomienda el desarrollo de un programa de regularización gastronómica, pues existe una gran varianza en los establecimientos en cuanto a



Conclusiones y Recomendaciones

su oferta. También revisar y actualizar su directorio de restaurantes de la ciudad pues cuenta con un número de errores.