

ANEXO 1
ENTREVISTAS

XALAPA

LA CASA DE MAMÁ

Nombre: David Bouchez

Edad: 50 años

Lugar de nacimiento: Xalapa, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Chilatole, pipián rojo, chiles xalapeños rellenos

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: No.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Atole de zarzamora

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: Toda la vida

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 23 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por la globalización de los medios, los viajes, la competencia, el gusto por la comida.

8. ¿Cómo?

R: Ofreciendo más variedad de platillos gracias a que cada día se aprenden cosas nuevas, por el intercambio de conocimientos y culturas, comentarios, ingredientes.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No. Hay muchos platillos elaborados por la imaginación, recreativos.

LA ESTANCIA DE LOS TECAJETES

Nombre: Miguel Ángel Cabrera

Edad: 42 años

Lugar de nacimiento: Oaxaca, Oaxaca

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Enchiladas machas

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: Chile xalapeños asados a la plancha y molidos en molcajete, rellenas de pollo con queso gratinado.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 17 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva usted laborando en este negocio?

R: 17 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por la competencia.

8. ¿Cómo?

R: Mediante la preparación de los platillos, bebidas, nuevos productos

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Con otro tipo de preparación y otro sazón.

EL SALTO DE XALA

Nombre: Víctor Hugo Hernández Portilla

Edad: 34 años

Lugar de nacimiento: Xalapa, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: El pambazo

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: Se parte el pambazo por la mitad y se le agregan frijolitos con longaniza y queso.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 8 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 8 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por que los chefs van ideando nuevos platillos, existen en los equipos de cocinas y restaurantes avances y adelantos tecnológicos.

8. ¿Cómo?

R: Ofertando otro tipo de platillos, comida que antes no era tan comercial, que no la conocían.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Enfrijoladas mizantecas, panuchos, garnachas, costilla y bistec enchilado.

LA SOPA

Nombre: Nutriólogo José Luis Ochoa Ponce

Edad: 48 años

Lugar de nacimiento: Tierra Blanca, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Pambazos. Pero también están las picadas de salsa roja y papa con cebolla, sopa de pasta, dulces de almendra con huevo.

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: Pambazos de frijol con chorizo, pollo, lechuga, chile y queso.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna pero se acostumbra mucho el café.

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: Tres generaciones atrás

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 15 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por la misma evolución a la par de los cánones de salud de la Organización Mundial de la Salud.

8. ¿Cómo?

R: Mediante el control de grasa, una alimentación sana, equilibrada y adecuada, ingesta de ciertos alimentos en cuanto a cantidad y calidad.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. La cocina italiana, indú, asiática, caribeña. Trata de ampliar el criterio gastronómico a las personas que no las conocen.

COATEPEC

ARCOS DE BELEM

Nombre: LAET. Jesús Morales Domínguez

Edad: 31 años

Lugar de nacimiento: Coatepec, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: De Coatepec ninguno, solo la trucha que se empezó a comercializar hace poco tiempo. De la región esta el chilatole, los chiles rellenos.

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: Trucha ahumada, cultivada en Coatepec y empaquetada y ahumada en Perote.

Trucha en salsa verde con acuyo

Salsa casera de tomate de cáscara en acuyo y envuelta como si fuera tamal. Se recurre al papel aluminio por que la hoja de plátano reseca mucho.

Trucha con mole de la casa

Solo guisada con mole poblano.

Chiles rellenos

Chiles xalapeños desvenados rellenos de picadillo mixto y capeados.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: El café, licor de café, torito de cacahuete, verde y mora de Xico.

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo estas recetas?

R: El mole hace 50 años, la trucha hace 10 años cuando empezó a comercializarse.

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: Dos generaciones atrás mi papa y mi abuelo y hace 20 años yo

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por que va evolucionando en la necesidad de los clientes.

8. ¿Cómo?

R: Ofreciendo platillos nuevos y otro tipo de servicio. A excepción del Hotel Posada Coatepec todos los servicios son informales, es decir, no utilizan un manual de mesero o de Carreño, es gente que se instruye y aprende a servir, son mas tradicionalistas, el servicio evoluciona a raíz de las necesidades de la gente y no de normas y manuales de servicio.

9.¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Mole estilo poblano pero con receta familiar, barbacoa, chiles rellenos

CAFÉ ANDRADE

Nombre: Marco D. Sánchez Andrade

Edad: 28 años

Lugar de nacimiento: Xalapa, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Ninguno. Manejamos productos de la región e internacional.

Picaditas, mole de Xico, arochas con camarón enchipotladas y al
mojo de ajo, ensalada, spaguetti, mariscos, truchas, pastas.

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: Las desconozco.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: **Licor de café.**

Crema de café

Combinación de leche y licor de café.

Elaborados en casa Andrade.

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 4 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 4 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por las sugerencias y exigencias por parte de los clientes, la
afluencia turística.

8. ¿Cómo?

R: Ofertando nuevos platillos o los mismos con nuevos
ingredientes.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. La milanesa de pollo con ensalada y papas a la francesa,
arrachera, cecina coatepecana con chilaquiles y frijoles refritos.

De la casa están los frijoles refritos con camarón y el molcajete finca con pollo y pimiento morrón.

TÍO YEYO

Nombre: José Peredo Colorado

Edad: 50 años

Lugar de nacimiento: Coatepec, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: La Trucha

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Trucha Ahumada**

Se baña con una salsa y se marina por unas horas. Se hornea en un ahumador.

Trucha Almendrada

Se prepara con almendras en trocitos

Trucha al Vino Blanco

Con anís natural, mantequilla y vino blanco.

Trucha Comapeña

La trucha se asa abierta y se cubre con una salsa de adobo de chile camapeño, chile ancho y chile seco hasta que se consuma.

Trucha con Sal

Se adereza con mantequilla, sal de grano e hinojo.

Trucha Chiltepín

Trucha empapelada con chile piquín (que se da en forma silvestre) El chile se deja secar y después se fríe y se licua con mucho ajo. Se adorna con ajo frito dorado en rebanadas.

Trucha Encebollada

A la trucha se le agrega cebolla fileteada, epazote y chile de cera.

Trucha en Salsa de Acuyo

Trucha empapelada en salsa de chile xalapeño y se envuelve en hoja de acuyo.

Trucha en Salsa de Almendras

Se asa la trucha a la plancha con una preparación de almendras fritas y molidas con leche y queso.

Trucha Hawaiiiana

Trucha bañada en una ensalada de frutas en almíbar (uva, durazno, piña, mango, cereza) caliente. Tiene un sabor dulce.

Trucha Rellena de Mariscos

Trucha empapelada con salsa tipo veracruzana.

Trucha Tío Yeyo

La trucha se baña con una salsa de chipotle licuado con crema y leche. Se sazona con cebolla fileteada y champiñones en rebanadas.

BASE DE TODA TRUCHA

Deshuesada, sin piel y asada. Excepto la ahumada y con sal de grano.

La trucha no tiene un sabor fuerte.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Vino de naranja. Desde 1930, 1940.

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 10 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 10 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por el crecimiento turístico

8. ¿Cómo?

R: Ofertando un mayor número de platillos.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No. Pero también elaboran antojitos mexicanos y manejan carnes como la arrachera, R-eye, tampiqueña, cecina, chistorra.

XICO

EL MESÓN XIQUEÑO

Nombre: María del Carmen Peredo Domínguez

Edad: 33 años

Lugar de nacimiento: Xalapa, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: El Xonequi, chilatole xiqueño, chiles rellenos y chiles en caldillo.

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Xonequi**

Frijoles de olla, bolitas de masa y xonequi.

Se hierven los frijoles, se le agregan bolitas de masa, el xonequi y hierbas aromáticas.

Chilatole

Pollo o res, tomate guajillo, chile seco, epazote, queso de cabra, troncos de elote

Se hierve el pollo o la res y se sazona con el tomate guajillo, el chile seco, el epazote y se le añaden los troncos de elote y el queso de cabra. Se le agrega sal al gusto.

Chiles rellenos

Chiles verdes asados, picadillo: carne de res, tomate, cebolla, perejil, orégano, pasitas, .tomillo.

Se desvenan los chiles, se le pone sal al gusto y después se capean con huevo batido.

Chiles en caldillo

Los mismos chiles rellenos sumergidos en un caldillo que se elabora como cualquier sopa de pasta y se le agrega perejil.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R:La Mora

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R:22 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 22 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por la afluencia Turística

8. ¿Cómo?

R: A través del turismo, el apoyo del gobierno del estado y mediante la publicidad

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No.

TEXOLO

Nombre: Francisco Javier Virués

Edad: 55 años

Lugar de nacimiento: Xico, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: El Xonequi, el mole, los chiles rellenos y el arroz

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Xonequi**

Frijoles de olla, xonequi, masa, manteca, epazote.

Se pica finamente el xonequi y se cuece con un poco de agua. Se hacen unas bolitas de masa y manteca y se les agrega junto con el epazote picado. Cuando este listo, se cuecen los frijoles y se les agrega el caldo de frijol.

Mole

Chile ancho, chile pasilla, chocolate, almendra, piñón o nuez, tomate, plátano macho frito, clavo. Especias: orégano, pimienta, clavo, canela.

Se fríen y muelen los chiles y los frutos secos se doran, se le pone un poquito de pan (telera), se le agregan las especias, se revuelven y se fríen todos los ingredientes, después, todo junto se muele en un molino para hacerlo pastoso.

Chiles rellenos

Chile verde, carne de puerco, carne de res, almendra, tomate, pasitas, yemas de huevo

Se desvenan los chiles y se asan. Para el picadillo, se pica perfectamente bien la carne junto con los demás ingredientes.

Se rellenan y se capean los chiles.

Arroz

Arroz precocido entero.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: El licor verde y la mora

Licor verde

Infusión de hierbas, aceite, limón o té de limón, anís silvestre que se da en los potreros, toronjil (hierba), cáscara y hojas de limón, sidra, un poco de anís estrella.

Se pone la infusión con aguardiente o alcohol de 96 y se amarra con sacate limón durante 24 horas. Al otro día se pone a hervir miel con azúcar que quede muy espesa (2 kilos de azúcar por litro de agua) y se le añade la infusión.

Mora

La mora se lava en una coladera y se exprime en una tela (manta de cielo o de pañal), se exprime el puro jugo a pura fuerza. Se deja de 8 a 10 días hasta que fermente. Cuando forme una capa de espuma se le va quitando durante 2 o 3 días.

Para cortar la fermentación se le añade alcohol y se deja el tiempo que se desee. Después se le pone el dulce.

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 70 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 28 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por la comercialización

8. ¿Cómo?

R: Por la aparición de condimentos nuevos

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No. También elabora consomé, barbacoa de pollo, pan de huevo.

COYOPOLAN

Nombre: Hílder Eugenio Lara Hernández

Edad: 23 años

Lugar de nacimiento: Xalapa, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: El xonequi, el mole

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Xonequi**

Al caldo de frijoles se le agregan las hierbas de Xonequi y bolitas de masa. Cuando estas flotan ya está listo y se les agrega el caldo colado.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Licor verde (hierbas)

Morita

Toritos

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 5 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 5 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí y No

7. ¿Por qué cree?

R: Sí en cuanto as la presentación de platillos

8. ¿Cómo?

R: No respondió

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No, solo recomendaciones y sugerencias

BANDERILLA

DOÑA MERE

Nombre: Emerenciana Reyes Villagran

Edad: 63 años

Lugar de nacimiento: Banderilla, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Platón surtido, chiles rellenos

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Platón surtido**

Lomo, longaniza, cecina, moronga, chile relleno, gorditas, cacalás de chicharrón

Chiles rellenos

Carne de puerco, tomate, cebolla, ajo, hierbas de olor (tomillo, orégano y perejil), pasitas y aceitunas o a veces alcaparras

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R. Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 45 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 18 años.

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: No

7. ¿Por qué cree?

R: Por que la gente que frecuenta este lugar desde hace años ya se acostumbro a comer solo lo que aquí se ofrece. Solo se han ido aumentando platillos.

8. ¿Cómo?

R: No respondió

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No

LA MARTINIKA

Nombre: Karina Ortiz Ramírez

Edad: 40 años

Lugar de nacimiento: Xalapa, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Chicharrón, longaniza, moronga y costilla.

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Costilla**

Se deja remojar la carne con vino jerez, vinagre, sal durante un día. Al siguiente día se enchila y ahuma con leña que es lo que le da el sabor.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 30 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 30 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por que se han incrementado los cuidados de la salud.

8. ¿Cómo?

R: Ofertando platillos sugeridos por los clientes y adquiriendo recetas de otras regiones

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. El mole y adaptaciones de otros platillos debido a la sugerencia de los clientes.

LAS DELICIAS

Nombre: Dr. Antonino Aguilar Viveros

Edad: 34 años

Lugar de nacimiento: Alto lucero, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Platón surtido

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Platón surtido**

Chicharrón, lomo, longaniza, cecina, moronda, chiles rellenos, gorditas, picadas, frijoles refritos, tortillas y salsa.

Chiles rellenos

Los chiles se desvenan y se ponen a hervir con agua, sal y azúcar hasta que se suavicen, se rellenan, se capean y se fríen en manteca.

Picadillo: es a base de carne de cerdo. Se acitrona la cebolla en manteca y se le agregan plátano tomate y hierbas de olor, se le pone la carne de cerdo y sal, pimienta y azúcar al gusto.

Lomo

Se ahuma con leña al igual que la longaniza.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 50 años.

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 16 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Debido a la promoción turística que se le esta dando al lugar

8. ¿Cómo?

R: Ofertando productos de mayor calidad.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Carne estilo chinameca, tampiqueña, chiles en nogada, tablitas deliciosas.

NAOLINCO

LA CASCADA

Nombre: Martha Oliva Zarate

Edad: 65 años

Lugar de nacimiento: Naolinco, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Chile seco, chipotles rellenos, mole y productos derivados del cerdo: carne enchilada, chorizo, longaniza, lomo, chicharrón, carnitas. Dulce de jamoncillo y pepita, de leche, galletas.

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Chiles chipotles rellenos**

Chile xalapeño seco desvenado, curado basándose en sal y hierbas de olor (orégano, tomillo, laurel), azúcar, piloncillo, se macera y se limpian.

Picadillo basándose en cerdo, plátano macho, pasitas, almendras, perejil, jitomate, ajo y cebolla con condimentos: orégano, tomillo y laurel bien picado y frito en aceite de oliva

hasta adquirir una consistencia un poco dura para poder rellenar los chiles. Se capean.

Caldillo: jitomate, ajo y cebolla y hierbas de olor, se muele, fríe y se agrega al consomé donde se coció la carne de cerdo.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: **Café de olla**

Se pone a hervir el agua y después se le agrega el café junto con el piloncillo y la canela, en una olla de barro, en carbón o fogón.

Vino de uva, mora y nanche.

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 60 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 3 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por la comercialización.

8. ¿Cómo?

R: Ofreciendo otro tipo y más variedad de platillos.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Mariscos, pechuga cordon blue.

CONCHITA

Nombre: María Leticia Loeza Olmos

Edad: 37 años

Lugar de nacimiento: Naolinco, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Chiles chipotles rellenos, mole, el plato especial: cecina, carne enchilada, longaniza, chiles rellenos, enmoladas, dobladas de salsa roja, frijoles y ensalada.

Dulces de jamoncillo, pepita, macarrón (leche con limón), marinas, triángulos de leche con pasa, cocadas, manzanitas de leche con coco y de coco con piña.

Pan de huevo, de manteca, de granillo, de panela o pan de la vida, pambacitos (pan de sal tostado) rosca

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Chiles chipotles rellenos**

Se hierve con sal y azúcar el chile, hasta que este bien cocido, se escurre para rellenar con picadillo.

Picadillo. Carne de cerdo, tomate, cebolla, ajo, plátanos macho, perejil, vino o licor (presidente) pasitas. , tomillo y una pizca de orégano.. La carne se deja cocer bien, se escurre, se desmenuza y se pica.

Aparte, en una olla con manteca caliente, se vacía el tomate molido y todos los demás ingredientes y sal al gusto, hasta que hierva bien se le agrega la carne, se revuelve y se deja enfriar.

Una vez escurridos los chiles se rellenan y se capean.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Rompope y vinos de uva silvestre, mora, guayaba, naranja,

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 2 generaciones atrás

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 45 años.

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por la exigencia de la gente

8. ¿Cómo?

R: Mediante una mejor presentación de platillos y productos de mejor calidad.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No. Elabora pescado en vigilia solamente.

MARCE

Nombre: Hilda Reyes

Edad: 63 años

Lugar de nacimiento: Naolinco, Veracruz

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Mole, guisado de carne de res, lengua en estofado, panza en chilatole

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Lengua**

Se pone agua a hervir y se le agrega la lengua sin pellejo, se parte en rebanadas.

Guisado: tomate cebolla, aceitunas, alcaparras, sal, azúcar, tomillo y orégano.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Vino de uva silvestre y mora, naranja, berenjena y guayaba.

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: Tres generaciones atrás

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 50 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí y No.

7. ¿Por qué cree?

No por que se sigue vendiendo lo de generaciones anteriores y
si por que hay nuevos ingredientes y mejoran los platillos.

8. ¿Cómo?

R: No respondió.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No.

PILATOS

Nombre: Alfredo García Córdoba

Edad: 40 años

Lugar de nacimiento: Naolinco, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Chile chipotle relleno

Adobo de cacahuete

Lomo relleno de chorizo y huevos

Salsa de chile prieto (chipotle)

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Chile prieto**

Asado y remojado. Se asa tomate se licua con mucho ajo, se fríe y se le agrega el caldo de la carne de puerco.

Adobo de cacahuete

Chile ancho asado y remojado licuado con cacahuete tostado, clavo pimienta y canela. Aparte se pone a hervir la carne de res (paracocado: cuete o platanillo)

Lomo

El lomo se abre, se marina con pimienta, sal, ajo. Se hierven los huevos y se fríe la longaniza o el chorizo, se rellena y se cierra en una cazuela. Se sella y se le agrega tomate licuado a que se cosa en su jugo.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Licor de uva silvestre

Una vez cortada la uva se deja remojada en agua durante 7 días a fermentar, se exprimen y se les agrega alcohol y azúcar.

Infusión de hierba o frutas

De hierba o frutas y azúcar en aguardiente. Anís, cedrón, pericón y burro.

Se deja la fruta en aguardiente de una semana a un mes. Por separado se prepara caramelo (azúcar hervida en agua)

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 80 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 2 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí.

7. ¿Por qué cree?

R: Debido a las exigencias y preferencias de los clientes y a la oferta de productos

8. ¿Cómo?

R: Introduciendo nuevas mezclas en ciertos platillos.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Tamal de cazuela, tamal de Naolinco en cazuelitas, ensalada de nopal con pico de gallo y queso de puerco, frijoles con oreja, gasparitos en salsa de chile prieto, flor de izote (palmitos), chilatole de cadera (puerco), puchero de carne de res, hongos de temporada.

Solo hay inventos y mezclas en su cocina, no copia propiamente un platillo en particular.

LAS TRANCAS

LA CASONA DE VILLA

Nombre: Julio Cesar Báez Rivas

Edad: 32 años

Lugar de nacimiento: Estanzuela, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Carnitas

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: Fritas con hierbas de olor, piña, leche y sal de grano.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted haciendo esta receta?

R: 16 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R:4 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Debido a que el comercio gastronómico se ha ampliado y a una mayor difusión turística.

8. ¿Cómo?

R: Ofertando mas variedad de platillos y de mejor calidad y precio.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Si, adaptándolos y cambiándoles algún tipo de guarnición.

De la casa: Platón especial de villa, ensalada casona, filete relleno de mariscos al vino blanco.

LAS CORONELAS

Nombre: Ernesto Aguilar Yarmush

Edad: 52 años

Lugar de nacimiento: Xalapa, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Derivados del cerdo

Cazuela de la coronela

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: **Cazuela de la coronela**

En un anafre con carbón que tiene un platón de barro se le agrega maciza, costilla enchilada al horno, longaniza ahumada, huevos a medio freír, cacala de chicharrón con cazuela de nopales guisados, cebollas asadas y chiles toreados. Se acompaña de arroz rojo y frijoles charros, salsa de chile seco y molcajete con tortillas de mano.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 5 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 5 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí.

7. ¿Por qué cree?

R: Por que la competencia obliga a comprar mejores insumos, materias primas de calidad.

8. ¿Cómo?

R: Ofertando mejores platillos y ofreciendo un servicio propio y de calidad

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Molcajetes, dobladas, platillos incorporados.

LA PRINCIPAL

Nombre: Oneyda Gutiérrez Jiménez

Edad: 30 años

Lugar de nacimiento: El Chico, Ver.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Las carnitas

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: Fritas en manteca de cerdo, naranja, ajo, cebolla, laurel y azúcar quemada.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 15 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 10 años

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Debido a la afluencia turística

8. ¿Cómo?

R: A través de promociones turísticas

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: No. También elabora pozole, panza, consomé según el sazón de la dueña. En Navidad ofrece lomo, lechón puro.

LAS TABLITAS

Nombre: Héctor Ricardo Ruiz Ortiz

Edad: 30 años

Lugar de nacimiento: México, DF.

1. ¿Qué platillos considera usted originarios de este lugar?

R: Las carnitas

2. ¿Conoce la receta y el procedimiento?

R: La carne se remoja en naranja para que le dé color, leche, sal, ajo, laurel y cebolla. Después se fríen.

3. ¿Cuál es la bebida originaria de aquí?

R: Ninguna

4. ¿Cuántos años tiene usted o su familia haciendo esta receta?

R: 12 años

5. ¿Cuánto tiempo lleva laborando en este negocio?

R: 12 años.

6. ¿Cree usted que ha evolucionado la gastronomía de aquí?

R: Sí

7. ¿Por qué cree?

R: Por el paso de tráfico pesado y la competencia.

8. ¿Cómo?

R: Introduciendo nuevos platillos y ofertando platillos de otros lugares de la República Mexicana.

9. ¿Hay recetas o platillos que ha adoptado de otro lugar?

R: Sí. Tablita norteña, chamorro, molcajete