

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS DE RESULTADOS**

En este capítulo se presentaron los platillos y bebidas de la región, el estudio comparativo entre las recetas de los restauraneros y fuentes bibliográficas, la procedencia de los platillos y de los ingredientes, los fundamentos de las recetas, las materias primas de las bebidas y un estudio de los recetarios de Comida Veracruzana.

## 4.1 Platos y bebidas de la Región Xalapa.

### 4.1.1 Xalapa



#### PLATILLO 1

**Nombre**

**Pambazos Xalapeños**

**Ingredientes**

Para la masa: agua tibia, levadura, harina de trigo, sal azúcar, manteca.

Para el relleno: frijoles cocidos, chorizo, lechuga, aceite, vinagre, sal y pimienta al gusto, queso fresco y jitomates.

**Modo de preparación**

En el agua tibia se deshace la

levadura y se le agrega un poco de harina para hacer una pasta suave. Se hace una bola, se le hace un corte en cruz y se pone cerca del calor hasta que dobla su volumen.

Con la harina restante se hace una fuente. En el centro se le pone la sal, el azúcar y la manteca. Se amasa con el agua necesaria para formar una pasta, se le agrega la levadura fermentada y se amasa hasta que no se pegue ni en la mesa ni en las manos. Se deja reposar a temperatura natural 12 horas ó 6 en un lugar tibio. Se divide la masa en pequeñas porciones, se forman bollitos, se les hace en el centro un corte fino,

se meten al horno precalentado a 170°C durante 20 ó 30 min. Se dejan enfriar un poco y se revuelven en harina.

Ya fríos se parten por la mitad y se untan de frijoles refritos, se les pone pedacitos de chorizo frito, una capa de lechuga picada, sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta, queso fresco rebanado o rallado y una rebanada de jitomate. Se pueden rellenar sustituyendo el chorizo por una rebanada de pierna de cerdo horneada o por pollo deshebrado.

### 4.1.2 Coatepec



#### **PLATILLO 1**

**Nombre**

**Trucha en Salsa de Acuyo**

**Ingredientes**

Trucha, salsa de chile xalapeño y acuyo.

**Modo de preparación**

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

**PLATILLO 2**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Nombre</b>              | <b>Trucha en Salsa Verde con Acuyo.</b>   |
| <b>Ingredientes</b>        | Trucha, chiles xalapeños, tomate verde y acuyo.   |
| <b>Modo de preparación</b> | Se hace una salsa casera de tomate de cáscara y acuyo. La trucha se envuelve como si fuera tamal. Se recurre al papel aluminio por que la hoja de plátano reseca mucho. |

**Bebida típica de Coatepec perteneciente a la Región Xalapa.**

**BEBIDA 1**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Nombre</b>              | <b>Crema de Café</b>                              |
| <b>Ingredientes</b>        | Licor de café y leche.                            |
| <b>Modo de preparación</b> | Se hace una combinación de licor de café y leche. |

**4.1.3 Xico**



**Platillos de antaño típicos de la Región Xalapa.**

| <b>PLATILLO 1</b>          |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nombre</b>              | <b>Chiles Rellenos</b>   |
| <b>Ingredientes</b>        | Chiles verdes, carne de res, tomate, cebolla, perejil, orégano, pasitas y tomillo.   |
| <b>Modo de preparación</b> | Se desvenan los chiles y se asan, se pica la carne de res, se hace como un recaudo con el tomate y se le agrega las pasitas, el perejil, el tomate, la cebolla y el tomillo. Se le pone sal al gusto y después se capean con huevo batido. |

---

---

**PLATILLO 2**

**Nombre**

**Chiles Rellenos**

**Ingredientes**

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

**Modo de preparación**

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.





**PLATILLO 3**

**Nombre**

**Mole Xiqueño**

**Ingredientes**

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

**Modo de preparación**

Se fríen y muelen los chiles. Los frutos secos se doran, se le pone un poco 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.



**PLATILLO 4**

**Nombre**

**Xonequi**

**Ingredientes**

Frijoles de olla, bolitas de masa, hierbas aromáticas y xonequi.

**Modo de preparación**

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

**PLATILLO 5****Nombre****Xonequi****Ingredientes**

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

**Modo de preparación**

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 esté listo, se cuecen los frijoles y se les agrega el caldo de frijol.

**PLATILLO 6****Nombre****Xonequi****Ingredientes**

Frijoles de olla, xonequi, masa.

**Modo de preparación**

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



**Bebidas típicas de Xico pertenecientes a la Región Xalapa.**

**BEBIDA 1**

**Nombre**

**Licor de Mora**

**Ingredientes**

Mora, alcohol, agua y azúcar.

**Modo de preparación**

La mora se lava en una coladera y se exprime únicamente el jugo en una tela de manta de cielo o de pañal, con las manos. Se deja de 8 a 10 días hasta que fermente. Cuando forme una capa de espuma se le va quitando durante 2 ó 3 días.

Para cortar la fermentación se le añade alcohol y se deja el tiempo que se desee. Después se le agrega el dulce, poniendo a hervir miel con azúcar quedando esta muy espesa (2 kilos de azúcar por litro de agua).

**BEBIDA 2**

**Nombre**

**Licor Verde**

**Ingredientes**

Aceite, limón o té de limón, cáscara y hojas de limón, anís silvestre que se da en los potreros, toronjil (hierba), sidra y un poco de anís estrella, alcohol, azúcar, miel y agua.

**Modo de preparación**

Se pone la infusión de limón con aguardiente o alcohol de 96 y se amarra con zacate limón durante 24 horas.

Al otro día se pone a hervir miel con azúcar quedando esta muy espesa (2 kilos de azúcar por litro de agua) y se le añade la infusión.



**Pan típico de Xico perteneciente a la Región Xalapa.**

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>PAN 1</b>               |   |
| <b>Nombre</b>              | <b>Pan de huevo</b>   |
| <b>Ingredientes</b>        | Harina, huevos, manteca de cerdo, masa en levadura, azúcar, colorante amarillo vegetal y canela molida.   |
| <b>Modo de preparación</b> | Se hace una fuente con la harina y se van agregando los huevos y, uno por uno los demás ingredientes. Se revuelven hasta alcanzar un punto ni muy suave |

ni muy duro. Se deja reposar toda la noche y al día siguiente se cortan raciones y se elaboran las formas de pan de huevo que se deseen: cocoles de ajonjolí rellenos de requesón, conchas azucaradas, empanadas de requesón, pan cortado y floreado, pan crespo o la forma que se desee.

Las empanadas y cocoles van paloteados. El pan se barniza con leche azucarada antes de hornear. El requesón del relleno se endulza con azúcar.

Este pan se hornea por 4 minutos en horno de leña precalentado ó 40 minutos en horno de gas a 175°C.



#### 4.1.4 Banderilla

### Platillos típicos de Banderilla perteneciente a la Región Xalapa.

| <b>PLATILLO 1</b>          |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nombre</b>              | <b>Longaniza de Banderilla</b>   |
| <b>Ingredientes</b>        | Carne de cerdo (lomo o pierna), chile ancho, manteca, ajo, cebolla, pimienta, comino, orégano, tomillo, laurel y azúcar.   |
| <b>Modo de preparación</b> | La carne de cerdo se muele o pica en trocitos pequeños. El chile ancho desvenado se fríe en manteca caliente durante 2 ó 3 minutos, y se licua con el ajo, la cebolla, la pimienta, los cominos, el orégano, el tomillo, el laurel, azúcar y sal. Este adobo en crudo se revuelve con la carne. Se embute y se pone a ahumar a |

fuego lento de leña girándolo sobre una parilla constantemente hasta que la salsa esté seca y la carne semicocida. Para guisarla se fríe en trozos al gusto en una sartén gruesa con unas poca de manteca a que dore bien.

Se sirve acompañada de carne salada, frijoles negros y tortillas recién hechas.

| <b>PLATILLO 2</b>          |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nombre</b>              | <b>Platón Surtido</b>  |
| <b>Ingredientes</b>        | Lomo, longaniza, cecina, moronga, chile relleno, gorditas, chicharrón, frijoles refritos, tortillas y salsa. |
| <b>Modo de preparación</b> | Se sirve el plato con los productos del cerdo y una guarnición de frijoles refritos, tortillas y salsa.      |

**4.1.5 Naolinco**

**Platillos típicos de Naolinco pertenecientes a la Región Xalapa.**

| <b>PLATILLO 1</b>          |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nombre</b>              | <b>Chiles Chipotles Rellenos</b>   |
| <b>Ingredientes</b>        | Carne de cerdo, chiles xalapeños secos, hierbas de olor (orégano, tomillo y laurel), azúcar, piloncillo, plátano macho, pasitas, almendras, perejil, jitomate, ajo, cebolla, aceite de oliva.  |
| <b>Modo de preparación</b> | Chiles xalapeños secos desvenados, curados a base de hervir sal y hierbas de olor en agua, azúcar y piloncillo, se maceran y se limpian.<br><br>Picadillo a base de 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.

**PLATILLO 2**

**Nombre**

**Chiles Chipotles Rellenos**

**Ingredientes**

Carne de cerdo, chile xalapeño seco, manteca, tomate, cebolla, ajo, plátano macho, perejil, vino o licor (Presidente) pasitas, tomillo, sal, azúcar y una pizca de orégano.

**Modo de preparación**

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

Picadillo: Carne de cerdo, tomate,

cebolla, ajo, plátanos macho, perejil, vino o licor 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 se le pone 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.



**Dulce típico de Naolinco perteneciente a la Región Xalapa.**

**DULCE 1**

**Nombre**

**Jamoncillo de leche**

**Ingredientes**

Leche no homogeneizada, de preferencia bronca, vaina de vainilla o raja de canela, bicarbonato y nuez picada toscamente.

**Modo de preparación**

En una cacerola gruesa con capacidad para 5 litros se combinan todos los ingredientes y se dejan hervir a fuego lento moviendo de vez en cuando. Al

comenzar a espesar (tarda alrededor de 45 minutos) se mueve sin parar hasta que la mezcla tome punto de bola firme. Se retira del fuego y se bate vigorosamente hasta que al probarla se sienta un poco arenosa al paladar. El jamoncillo se vierte en un molde para panqué forrado con una servilleta húmeda, se deja enfriar y se desmolda.

Si se desea que el jamoncillo salga de color oscuro, se quema primero el azúcar con un poco de agua a que tome color caramelo y después se sigue el proceso anterior.

#### 4.1.6 Las Trancas

### Platillos típicos de las Trancas pertenecientes a la Región Xalapa

| <b>PLATILLO 1</b>          |  |
|----------------------------|--|
| <b>Nombre</b>              | <b>Carnitas</b>  |
| <b>Ingredientes</b>        | Carne de cerdo, hierbas de olor (orégano, tomillo y laurel), piña, leche y sal de grano. |
| <b>Modo de preparación</b> | Las carnitas se fríen con las hierbas de olor, piña, leche y sal de grano.               |

| <b>PLATILLO 2</b>   |   |
|---------------------|---|
| <b>Nombre</b>       | <b>Carnitas</b>   |
| <b>Ingredientes</b> | Carne maciza de cerdo, costilla, longaniza, chicharrón, huevos, chiles xalapeños hierbas de olor (orégano, tomillo y laurel), leche y sal de grano. |



|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <p><b>Modo de preparación</b></p> | <p>En un anafre con carbón que tiene un platón de barro se le agrega la maciza, costilla enchilada al horno, longaniza ahumada, huevos a medio freír, cacala de chicharrón con una 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.</p> |
|-----------------------------------|---|

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <p><b>PLATILLO 3</b></p>          |   |
| <p><b>Nombre</b></p>              | <p><b>Carnitas</b></p>  |
| <p><b>Ingredientes</b></p>        | <p>Carne y manteca de cerdo, naranja, ajo, cebolla, laurel y azúcar quemada.</p>                  |
| <p><b>Modo de preparación</b></p> | <p>Las carnitas se fríen en manteca de cerdo, naranja, ajo, cebolla, laurel y azúcar quemada.</p> |

---

---

**PLATILLO 4**

**Nombre**

**Carnitas**

**Ingredientes**

Carne de cerdo, naranja, leche, sal, ajo, laurel y cebolla.

**Modo de preparación**

La carne se remoja en naranja para que le dé color y después se fríe con leche, sal, ajo, laurel y cebolla.

#### **4.2 Estudio comparativo entre las recetas de los restauranteros y fuentes bibliográficas.**

De acuerdo al análisis obtenido de la lectura de los libros y las recetas otorgadas por los restauranteros se puede encontrar que existe no solo una gran similitud entre los ingredientes y la manera de preparar los platillos de los recetarios sino también cierta similitud entre los recetarios de cocina y las recetas de los restauranteros. Es necesario mencionar que siempre se guarda un patrón distintivo en el sazón y toque personal de los restauranteros.

En Xalapa se repitieron todos los ingredientes para elaborar la masa de los pambazos como la harina, la levadura, el agua tibia, la sal, el azúcar y la manteca. Al hallar los ingredientes para rellenar los pambazos, Dulce María Dاوزón, citada por María Stopen (1992) utiliza aceite, vinagre, sal y pimienta para sazonar la lechuga mientras que Quintanar (1994), utiliza solo la lechuga mezclada con el aceite de oliva y vinagre. Según Stopen (1992) el relleno de los pambazos es a base de frijoles refritos, chorizo frito, una capa de lechuga picada, queso fresco rebanado o rallado y una rebanada de jitomate y se pueden rellenar sustituyendo el chorizo por una rebanada de

pierna de cerdo horneada o pollo deshebrado. De acuerdo con Quintanar (1994), existe una variante en el relleno, ya que es a base de frijoles refritos, chorizo, papa, lechuga y se le agregan chiles chipotles y sal al gusto. También se pueden rellenar de carne de cerdo horneada fría o de huevo revuelto.

En Coatepec, un ingrediente repetitivo que se puede encontrar en la elaboración de diferentes platillos es el acuyo, hierba de excelente olor similar al del anís que es utilizada desde los tiempos de los Aztecas. En este caso, dos de los restauranteros entrevistados preparan la famosa trucha empapelada en salsa de acuyo. La trucha ahumada es otro de los platillos que más se consumen en Coatepec, sin embargo, el señor Jesús Morales del restaurante “Los Arcos de Belem” ofrece ésta trucha cultivada en Coatepec pero empaquetada y ahumada en Perote, mientras que el señor José Peredo del restaurante “Tío Yeyo” cuenta con cultivos de trucha, y en el mismo restaurante son marinadas por unas horas y posteriormente horneadas en un ahumador.

Por lo que respecta a Xico, uno de los ingredientes más repetitivos que se puede encontrar en la elaboración de platillos es el Xonequi (hortaliza o planta usada especialmente para el guisado de los frijoles.). Los ingredientes utilizados para la elaboración de estos platillos según los restauranteros, varían un poco de acuerdo a Stoopen (1992) y a Castillo (2001). La Sra. Domínguez del Restaurante “El Mesón Xiqueño” solo utiliza el xonequi, hierbas de olor, las bolitas de masa y los frijoles. En el restaurante “Coyopolan” solamente utilizan el xonequi, la masa y los frijoles. El Sr. Virués utiliza el xonequi, las bolitas de masa, agua, manteca, epazote y chile chipotle. Esta receta se asemeja mas a la que da Stoopen (1992), ya que además de todos los ingredientes que utiliza el Sr. Virués también utiliza chile ancho, ajo, cebolla, queso fresco y en lugar del epazote, ramas de cilantro. Castillo (2001), también utiliza los mismos ingredientes que el Sr. Virués y Stoopen (1992) cambiando el chile ancho por el chile seco y el queso fresco.

Los procesos de elaboración que utilizan tanto los restauranteros como las referencias bibliográficas analizadas son básicamente los mismos: lavar y hervir las hojas de xonequi en agua,

hervir los frijoles y colarlos, y añadirles las hojas de xonequi. Se le agregan las bolitas de masa y cuando estas empiezan a flotar, significa que ya está listo el platillo.

Otra de las recetas que caracterizan a Xico es la elaboración del mole. Los ingredientes básicos para su elaboración son: chile mulato, chile pasilla, tomate, cebolla, ajo, sal al gusto, piñón, nuez, almendra, plátano macho, chocolate, canela, pimienta, pan salado. Sin embargo, Carolina Suárez, empresaria reconocida por la elaboración de mole xiqueño y citada por Quintanar (1994), utiliza otros ingredientes como chile ancho, bolillo en trozos, cacahuete, pepita, orégano y azúcar. Así mismo el pollo o guajolote que emplea para el mole, tiene que ser cocido en un buen caldo que contenga zanahoria, porros y hierbas de olor. Mientras que Rosario Flores citada por Stoopan (1992) utiliza avellana, cocoles de agua, aceite o manteca de cerdo y panela en lugar de azúcar, así mismo puede utilizar además de pollo o guajolote, maciza de res o de cerdo. En lo que respecta al Señor Virués, utiliza los ingredientes básicos pero también le agrega el chile ancho.

Margarita Castillo en su libro “Historias y Recetas de la Cocina Xiqueña” emplea los mismos ingredientes básicos para la elaboración del mole, sin embargo, utiliza una combinación de ingredientes de los dos autores mencionados anteriormente. Al igual que la señora Carolina Suárez citada por Quintanar (1994), usa la pepita, el cacahuete y el azúcar. Asimismo utiliza la avellana y la manteca de cerdo como la señora Rosario Flores. A diferencia de estas dos personas, ella emplea también ajonjolí, pasitas, ciruelas pasas, anís, semilla de cilantro, manzana y tortillas.

En el restaurante “Doña Mere” de Banderilla también se elabora un mole similar al de Xico, sin embargo, Banderilla no resalta por la elaboración del mismo, esto se puede ratificar por el hecho de que los restauranteros entrevistados expresaron otros platillos como característicos de Banderilla.

Otro ingrediente repetitivo en los platillos es el chile xalapeño que utilizan para elaborar los chiles rellenos. En Xalapa, Coatepec, Xico y Banderilla, se utiliza el chile xalapeño verde. En Naolinco, se utiliza el chile chipotle que en estado verde es el chile xalapeño. Los

ingredientes básicos para elaborar este platillo es el chile xalapeño, ya sea verde o seco, agua, carne de cerdo o res, jitomate, cebolla, hierbas de olor (orégano, tomillo y laurel), ajo, plátano macho, pasitas y azúcar. Cada restaurantero le añade ciertos ingredientes dependiendo el gusto de los clientes como aceitunas o alcaparras, pimienta, perejil, almendras, vino jerez o utilizan manteca en lugar de aceite. Según Stoopen (1992) a los chiles rellenos se les pone pollo, atún o res; vinagre de manzana, aceite de oliva, zanahorias y polvo de café, ingrediente que ninguno de los restauranteros anteriores mencionó al enumerar los ingredientes de los chiles rellenos.

Además, el chile xalapeño es utilizado para preparar salsas que después se añadirán a diferentes platillos y bebidas como las truchas, las enchiladas madras y la xalapeñada.

El pan de huevo elaborado en Xico es uno de los más ricos en la región. Este se prepara según Castillo (2001) y Rubén Huerta citado por Stoopen (1992) con harina, huevos, leche, manteca de cerdo, masa en levadura, azúcar, colorante amarillo vegetal y canela molida. Mientras que en la receta señalada por Quintanar (1994), además de



emplear todos estos ingredientes en común, utiliza mantequilla o manteca vegetal y manteca de puerco, así como extracto de vainilla. Solo omite el colorante amarillo vegetal.

El proceso de preparación de las recetas es básicamente el mismo. Se hace una fuente con la harina y se van agregando uno por uno los demás ingredientes. Se amasa hasta alcanzar un punto ni muy suave ni muy duro y la pasta se despegue sola de la mesa. Se deja reposar y posteriormente se cortan raciones y se elaboran las formas de pan de huevo que se deseen. El pan se barniza con azúcar antes de meterlo al horno.

En cuanto a las carnitas que caracterizan a las Trancas, todos los restauranteros entrevistados coinciden en el proceso de elaboración de las mismas. La carne de cerdo tiene que ser frita con hierbas de olor. En el restaurante “La Casona de Villa” y “Las Tablitas” además de estos ingredientes se le agrega leche y sal de grano. Con la diferencia de que en el primer restaurante le ponen piña y en el segundo naranja para que le dé color a la carne. En el restaurante “La

Principal” las carnitas se elaboran igual que en el restaurante “Las Tablitas” pero se les añade azúcar quemada.

Como se observó, de los ocho platillos mencionados, seis se pudieron respaldar en las fuentes bibliográficas dejando fuera dos de los platillos anteriormente citados.

### **4.3 Determinación del origen de los platillos.**

De acuerdo con las 21 entrevistas realizadas a los restauranteros de toda la región, cuatro de ellas pertenecieron a Xalapa y se observó que dos de ellos coincidieron en que los pambazos xalapeños son característicos de Xalapa. Buscando en la bibliografía existente, se encontró que según Stoopen (1992) “los pambazos tienen una gran tradición en Xalapa así como en Córdoba y son otra modalidad de las acostumbradas tortas de bolillo”. Asimismo los cuatro entrevistados de la Ciudad de Xalapa coinciden en que se han tomado platillos no sólo de la región sino también de otros estados de la República Mexicana como los chilatoles, antojitos mexicanos (panuchos, garnachas, dobladas), molcajetes y se ha retomado mucho la cocina internacional como la argentina, la española, la italiana, la japonesa y la comida rápida.

En el caso de Coatepec, los tres restauranteros entrevistados, coinciden en que no se cuenta con un platillo característico de este lugar. Sin embargo, la trucha, es un producto que se introdujo hace 10 años, la cual es cultivada y preparada en Coatepec.

Esta ciudad se destaca por sus licores de frutas, la variedad de sabores que se ofrecen es muy amplia: verde, tangerina, seco, nabel, uva silvestre, nanche, crema de café, guanábana, zarzamora, durazno, tejocote, maracuyá, higo, hierba de burro, zapote y toritos de guanábana, cacahuete y café según Stoopen (1992) y sus famosos helados elaborados aquí que son una tradición desde hace 76 años: amantecado, coco, nuez, pistache, piñón, fresa, plátano, zarzamora, frambuesa, hierbabuena, elote, amaretto, bugambilia, betabel, paleta cubana (de ron), paleta rusa (de vodka) de acuerdo con Stoopen (1992).

Por lo que respecta a Xico, los tres restauranteros entrevistados coinciden en que esta ciudad cuenta con una gastronomía de antaño, ya que es muy famoso y reconocido el mole de Xico que se caracteriza por un agradable sabor agridulce que no es muy picoso como otros, el xonequi, hierba de la región que se agrega a los frijoles obteniendo una combinación única, los chiles rellenos, los chiles rellenos en caldillo, el pan de huevo cocinado en horno de leña y el licor de mora y el “irresistible” licor verde de fama mundial (Arriaga 117).

En el caso de Banderilla, los tres restauranteros coinciden en que por tradición el platillo principal elaborado desde hace muchos años es el de los productos derivados del cerdo: lomo, chicharrón, longaniza, costillas, es por esta razón, que antiguamente se conocía a Banderilla gracias a las Ferias del Chicharrón. También se pueden degustar platillos que combinan elementos de varias cocinas de la región como el chilpachole (caldo picosito) y los chiles rellenos, capeados o fríos.

“Una mención especial merece la cocina naolinqueña, basada en recetas antiguas y celosamente conservadas, como el “mole” preparado muy al estilo Naolinco, todos los embutidos de cerdo entre ellos la longaniza ahumada, chorizo, butifarra y queso de puerco; las patitas en escabeche y los chicharrones. Probablemente lo que más ha dado fama a su cocina, son los chiles chipotles rellenos de carne de cerdo aderezada con especias, aceitunas y alcaparras entre otros ingredientes; ésta receta combina magistralmente elementos españoles y de la cocina mexicana; por su sabor, pueden equipararse a lo que representan los famosos chiles en nogada para Puebla; además

también pueden deleitarse sus dulces de jamoncillo de pepita presentados en elaboradas y graciosas figurillas, dulces de coco, frutas cristalizadas y repostería fina” (Arriaga 195).

En el caso de las Trancas, los cuatro restauranteros entrevistados afirman que este lugar es muy famoso por sus carnitas desde que se originaron hasta entonces. Se le han incrementado una gran variedad de platillos de toda la República pero las carnitas siguen siendo el atractivo principal.

#### **4.4 Fundamentos de las recetas**

Según los restauranteros, los platillos que se elaboran en la ciudad de Xalapa son definitivamente recetas adquiridas de las regiones aledañas a la ciudad como Coatepec, Xico, Banderilla. Estas recetas, tratan de seguirse con los mismos patrones de donde las obtienen pero con un toque propio. La gastronomía de Xalapa a raíz de los últimos años es producto de innovaciones y creaciones de recetas además de acoger la comida internacional.

Algunas de las recetas otorgadas por los restauranteros son recetas de antaño, recetas que vienen de generación en generación. Por ejemplo el Nutriólogo José Luis Ochoa Ponce, su abuelo fue cocinero de un barco, al llegar a México, se dedicó al arte de la cocina, después pasó a manos de su hijo y posteriormente a su nieto, quien actualmente está a cargo. El señor Ochoa también ha ganado premios internacionales al representar a nuestro país en la elaboración de comida mexicana en diferentes partes del mundo. El pretende conservar la gastronomía como patrimonio cultural y trata de ampliar el criterio gastronómico de aquellas personas que la desconocen.

En Coatepec sólo uno de los restauranteros entrevistados tiene recetas también provenientes de su abuelo y tiene muchos años elaborando un mole de casa. Aquí tampoco se tienen recetas propias sino que también adoptan y adaptan recetas de otras regiones como por ejemplo Xico. La trucha es un platillo propio de Coatepec por que se cultiva y se elabora ahí, sin embargo, es un producto que tiene apenas 10 años de antigüedad.

El señor Francisco Virués, restaurantero de la ciudad de Xico también tiene recetas desde hace muchos años. El fundador de la familia Virués, fue un militar español que llegó a nuestro país en el año de 1821 fundando una industria licorera años más tarde y legando sus recetas. Hasta la fecha, esas mismas recetas se conservan ya que van pasando de generación en generación.

Ahí mismo en Xico, existe otro restaurante llamado “El Mesón Xiqueño” que cuenta con recetas originales y de antaño que coincidían tanto en los ingredientes como en el proceso de elaboración de las recetas de la familia Virués.



En el caso de Banderilla, los restauranteros entrevistados llevan elaborando recetas de 45-50 años atrás. Anteriormente se le conocía a Banderilla por las famosas Ferias del Chicharrón. Éstas mismas se siguen realizando pero ahora como una Fiesta Patronal. En cualquier parte de Banderilla se encuentran los derivados del cerdo los cuales siguen patrones muy similares en la forma de prepararlos y servirlos.

En Naolinco, al igual que en Banderilla, los productos derivados del cerdo son muy utilizados. Otra de las recetas originarias del lugar es el chile chipotle relleno mencionado anteriormente. La información proporcionada por los restauranteros de este lugar coincide en que son recetas muy antiguas que datan desde hace 80-100 años. Mientras que en las Trancas las recetas que todos utilizan contienen casi los mismos ingredientes con los cuales elaboran las carnitas nada más que estas recetas son desde hace 15-20 años.

#### **4.5 Materias primas de las bebidas**

Debido a la gran variedad de materias primas y frutos de la zona, se han logrado elaborar excelentes licores de baja gradación en Xalapa, Coatepec y Xico.

Xalapa se distingue por contar con una fábrica de vinos y licores desde hace muchos años, los prestigiados licores “La Fama”. Esta fábrica fue fundada en 1925 por el Sr. Enrique Benítez Herrera y actualmente continúa con la tradición de ofrecer más de 25 variedades de vinos y licores. Desde su fundación, la meta de esta empresa ha sido ofrecer productos de la más alta calidad elaborados con granos, semillas, hierbas y frutas 100% naturales y propias de la región. Cuentan con una gran variedad de licores de frutas regionales como: tejocote, zapote, nanche, mora, maracuyá, café, guanábana, almendra, jobo y naranja. Además producen reconocidos toritos de cacahuete, cajeta, café y coco, elaborados con las materias e insumos que se producen en la región.

Xico comenzó la producción de licores desde hace 153 años mientras que en Coatepec se fundó la casa licorera “Vinos de Naranja

Bautista Gálvez” a finales de 1890. Asimismo, Coatepec se destaca por su incomparable café.

Mientras tanto, Banderilla, Naolinco y las Trancas no se distinguen por tener alguna bebida originaria del lugar. Estas ciudades manejan todo tipo de aguas de frutas naturales, refrescos, licores y sobre todo el consumo de café obtenidos de sus zonas aledañas, principalmente de Coatepec.

El procedimiento para preparar los licores es la fermentación de la pulpa o jugos de frutas naturales, como la naranja, la guanábana, el arándano, la tangerina, la mora, entre otros, que se cultivan en la región.

Dependiendo de la fruta se suspende el proceso de fermentación, para evitar que se avinagre, y se alcoholiza hasta alcanzar 12°GL. Posteriormente se destila en alambiques caseros y se procede a añejar en barricas de encino de manera natural por lo menos durante dos años (antiguamente el añejamiento duraba 10 o más años).

Por último se endulza según lo requiera la fruta procesada, se ajusta el grado de alcohol a 12°GL y se envasan.

En la actualidad los costos de producción impiden aquel proceso y los jugos ya se compran industrializados (Stoopen 1992). Sin embargo, algunos autores como Castillo (2001) y algunos restauranteros como el Sr. Francisco Virués del restaurante “Texolo” y Alfredo García Córdoba del restaurante “Pilatos”, aun llevan a cabo los procedimientos antiguos para elaborar los licores.

Hoy en día, el procedimiento que utiliza el Sr. Virués para la elaboración del licor de mora es el mismo que se utilizaba hace 70 años y es el siguiente: la mora se lava en una coladera y se exprime únicamente el jugo en una tela de manta de cielo o de pañal a con las manos. Se deja de 8 a 10 días hasta que fermente. Cuando forme una capa de espuma se le va quitando durante 2 ó 3 días. Para cortar la fermentación se le añade alcohol y se deja el tiempo que se desee. Después se le agrega el dulce, poniendo a hervir agua con azúcar quedando ésta muy espesa (2 kilos de azúcar por litro de agua).

Para elaborar el licor verde, se hace una infusión a base de aceite, limón o té de limón, hojas y cáscara de limón, anís silvestre, toronjil (hierba), sidra, un poco de anís estrella. Se pone la infusión con aguardiente o alcohol de 96 y se amarra con zacate limón durante 24 horas. Al otro día se pone a hervir miel con azúcar quedando también esta muy espesa y se le añade a la infusión.

El Sr. Alfredo García Córdoba, elabora los licores de hierbas o frutas de una manera similar. Su procedimiento es el que sigue: primeramente deja la fruta o las hierbas en aguardiente con azúcar de una semana a un mes. Preparando por separado el caramelo (azúcar hervida en agua). Cuando están listas las hierbas o las frutas, se le añade el caramelo. Para preparar el licor de mora, una vez cortada la uva se deja remojada en agua durante 7 días a fermentar, se exprime y posteriormente se le agrega alcohol y azúcar.

Para elaborar el licor de mora, se lleva a cabo el siguiente procedimiento: “En un recipiente perfectamente bien tapado, se pone a fermentar la mora durante un mes, al cabo de este se exprime manualmente para extraerse el jugo. Aparte el azúcar se pone a fuego

lento hasta obtener una miel transparente que se deja enfriar para después incorporarla al jugo. El alcohol se va agregando poco a poco, aunque la cantidad puede variar, dependiendo del gusto” Castillo (2001:41).

Los ingredientes para la elaboración del licor verde cambia un poco en relación con los ingredientes que utilizan El Sr. Virués y el Sr. García, ya que Castillo (2001) maneja alcohol puro de caña, azúcar, agua, una rama de hinojo, una rama de cedrón, hojas de zacate limón, una rama de toronjil, cáscaras de naranjas y sidras verdes y una rama de anicillo de monte.

Para el procedimiento de elaboración del licor, se dejan las hierbas reposar en el aguardiente durante cuarenta y ocho horas. A las veinticuatro horas, aparte, a fuego lento se hace una miel suave con el agua y el azúcar. Pasado el tiempo indicado, el aguardiente se cuela con un trapo limpio, después se le agrega la miel hecha el día anterior (para que se enfríe perfectamente), todo se revuelve muy bien y se envasa.

#### 4.6 Determinación del origen de los ingredientes.

Los ingredientes con los cuales se elaboran las diferentes recetas de la región Xalapa, son localizables en esta área geográfica. Se encontró que no son de procedencia exclusiva de ésta.

#### Ingredientes recurrentemente usados en los platillos de la Región Xalapa

| <b>Ingredientes</b> | <b>Región</b>  |
|---------------------|--|
| Chile ancho         | Guanajuato, San Luis Potosí, Zacatecas y Sinaloa, Oaxaca y otras regiones más. |
| Chile chiltepín     | Tabasco, Oaxaca.   |
| Chile pasilla       | Aguascalientes, Jalisco, Guanajuato, Zacatecas, Nayarit, Oaxaca.               |
| Chile chipotle      | Veracruz, Chihuahua, Oaxaca.   |
| Chile xalapeño      | Veracruz, Chihuahua, Oaxaca.   |

| <b>Ingredientes</b> | <b>Región</b>                         |
|---------------------|---------------------------------------|
| Gasparito           | Centro y Sur de México.               |
| Hoja de acuyo       | Toda la región del Golfo.             |
| Jobo                | Planta de tierra caliente en América. |
| Xonequi             | Estado de Veracruz.                   |

**Figura 4.6** Ingredientes recurrentemente usados en los platillos de la Región Xalapa



#### **4.7 Estudio de los recetarios de Comida Veracruzana.**

De acuerdo a lo analizado en los diferentes libros y revistas de cocina Veracruzana, se observó que varios de los platillos de la Región Xalapa mencionados por los restauranteros entrevistados, aparecen como platillos típicos o tradicionales de la región estudiada.

El libro de María Stoopan llamado “La Cocina Veracruzana” es un libro ampliamente reconocido por ser uno de los más completos en el Estado. Este libro relata cada una de las conformaciones geográficas en las cuales está dividido el estado de Veracruz, asimismo resalta los platillos típicos y tradicionales de cada zona mencionada. En este libro podemos encontrar la mayoría de las recetas adquiridas por los restauranteros, por ejemplo: los chiles xalapeños rellenos, los chiles chipotles rellenos, el mole de Xico, el xonequi, la longaniza de Banderilla, la costilla de cerdo enchilada, la barbacoa. Algunos postres y bebidas tradicionales como el Amantecado de Coatepec, la rosca de reyes y la barrita de jamoncillo de Naolinco, el pan de huevo de Xico, el torito de cacahuete, los licores de fruta.

Uno de los libros más reconocidos en la ciudad de Xalapa es el de "Alquimias y Atmósferas del Sabor" de Carmen Hernández Oropeza. Esta autora relata como fue su infancia, su niñez y da a conocer las recetas de Veracruz que ella considera las más importantes. Sin embargo, las recetas mencionadas por los restauranteros como típicas, no aparecen en este libro como platillos tradicionales de Xalapa.

Otro de los libros analizados fue el de Patricia González, "La exquisita comida jarocho". En este libro no se muestra ninguna de las recetas anteriormente mencionadas por los restauranteros. Este ejemplar se avoca a los pescados y mariscos que más se consumen en el Estado, sin embargo, no hace mención de ninguna trucha elaborada en la ciudad de Coatepec y que también forma parte del Estado.

Por lo que respecta al libro "La cocina familiar en el estado de Veracruz", este nos muestra una gran variedad de platillos que se elaboran en todo el Estado, dando a conocer una serie de terminologías que se utilizan en el arte de la cocina y mostrando fotografías de algunos de sus platillos. Además da a conocer una

breve reseña de los orígenes del Estado de Veracruz. Los platillos típicos que se pueden encontrar en este libro son los chiles xalapeños rellenos, la longaniza, el xonequi y los toritos.

Una de las referencias bibliográficas analizadas fue la de “Comida Veracruzana.” De la editorial México Desconocido. En esta fuente se pudo encontrar no solo la historia de Veracruz sino también hace mención del recorrido gastronómico de todo el Estado y de los platillos que se consumen en Veracruz como: los pambazos xalapeños, los chiles rellenos, el mole de Xico, el pan de huevo, el jamoncillo de leche y el torito de cacahuate.

Otra de las referencias estudiadas fue la de “Tips de Aeroméxico”. Este ejemplar da a conocer algunos lugares turísticos del Estado de Veracruz, entre los que destacan Xalapa, Coatepec y Xico. Hace una remembranza de estas ciudades y da a conocer la gastronomía de estas como los pambazos xalapeños, el torito de cacahuate, los licores de fruta y el café.

---



---

**Platillos tradicionales de la Región Xalapa**

| <b>Recetas de los restaurantes</b> | <b>Aparición en fuentes bibliográficas</b> |
|------------------------------------|--|
| Carnitas                           | No   |
| Chiles Chipotles Rellenos          | Si   |
| Chiles Xalapeños rellenos          | Si   |
| Longaniza de Banderilla            | Si   |
| Mole Xiqueño                       | Si   |
| Pambazos Xalapeños                 | Si   |
| Platón Surtido                     | No   |
| Trucha en Salsa de Acuyo           | Si   |
| Xonequi                            | Si   |

**Figura 4.7 Platillos tradicionales de la Región Xalapa.**

---



---

**Bebidas tradicionales de la Región Xalapa**

| <b>Recetas de los restaurantes</b> | <b>Aparición en fuentes bibliográficas</b> |
|------------------------------------|--|
| Licor de Frutas                    | Si   |
| Licor de Mora                      | Si   |
| Licor Verde                        | Si   |
| Torito de Cacahuate                | Si   |

**Figura 4.7 Bebidas tradicionales de la Región Xalapa.**

**Dulces tradicionales de la Región Xalapa**

| <b>Recetas de los restaurantes</b> | <b>Aparición en fuentes bibliográficas</b> |
|------------------------------------|--|
| Amantecado                         | Si   |
| Jamoncillo                         | Si   |
| Pan de Huevo                       | Si   |
| Rosca                              | Si   |

**Figura 4.7 Dulces tradicionales de la Región Xalapa.**

