

CAPÍTULO 5

CONCLUSIONES

Como se observó en la revisión histórica de la literatura y el análisis a la comida contemporánea de la región Xalapa, la cocina de esta región fue enriquecida por los indígenas establecidos en esta región, por la llegada de la cultura española, y quizá lo más sobresaliente: por la oportunidad histórica y geográfica de haber sido una ruta obligada de paso de Veracruz puerto a la ciudad de México. Asimismo se han encontrado influencias vigentes como la del Caribe y del Norte del país.

Para realizar esta investigación se tuvieron que comparar los platillos típicos que los restauranteros consideran como tales y los platillos que los autores de libros también consideran como originarios de la región. Después del seguimiento analítico se llegó a la conclusión de que la mayoría de los platillos que los restauranteros consideran típicos, aparecen en los referentes bibliográficos.

Para poder concluir sobre la existencia o la inexistencia de una cocina propia regional, primero se trazó una relación conceptual

entre la conformación de una cultura regional y su cocina como un elemento integrante e invariante de toda manifestación cultural.

Posteriormente se trazaron dos criterios para respaldar esta resolución. El primero es que cada uno de los municipios que conforman la región Xalapa cuente por lo menos con un platillo o una bebida reconocidos como típicos o tradicionales por los conocedores o gente originaria de la región Xalapa. El segundo criterio se determinó en que por lo menos tres platillos típicos aparecieran respaldadas en referentes bibliográficos recientes.

Xalapa cuenta con un platillo típico, los pambazos xalapeños. Coatepec, cuenta con las famosas truchas en su diversidad de preparaciones y estilos, asimismo, cuenta con licores de frutas y el reconocido café en el ámbito internacional, además de contar con sus famosas nieves elaboradas a base de vainilla, coco, nuez, pistache, piñón, fresa, plátano, zarzamora, frambuesa, hierbabuena, elote, amaretto, bugambilia, betabel. La gastronomía de Xico, se caracteriza por su mole, también de exportación y el famoso pan de huevo al igual que el xonequi, los chiles rellenos y los licores de mora y verde.

Asimismo, Banderilla es reconocida por su chicharrón, longaniza, productos derivados del cerdo y los embutidos. Naolinco es característico por los chiles chipotles rellenos, los productos derivados del cerdo y los dulces de jamoncillo.

Por otro lado, Las Trancas se caracteriza por las carnitas de cerdo elaboradas de una manera muy peculiar.

Con la recopilación de estos datos, se puede llegar a la conclusión de que el primer criterio para determinar si la región Xalapa cuenta con una gastronomía propia está cumplido.

Dentro de todos los libros analizados como el de María Stoopon, “La Cocina Veracruzana”, se pueden encontrar los siguientes platillos: los chiles xalapeños rellenos, los chiles chipotles rellenos, el mole de Xico, el xonequi, la longaniza de Banderilla, la barbacoa, el lomo de puerco en cacahuete. En cuanto a postres, panes, galletas y bebidas, se pueden encontrar el pan de huevo, los polvorones, la rosca de reyes, los licores de frutas y los toritos de cacahuete y otra diversidad de sabores.

En el libro de “Historias y recetas de la cocina Xiqueña de Margarita Castillo aparecen los siguientes platillos: el mole xiqueño, los chiles rellenos, los frijoles con xonequi, el pan de huevo, el licor verde y el licor de morita. “La comida familiar en el estado de Veracruz”, también da muestra de la exquisita gastronomía que se oferta en todo el Estado y en relación a la región Xalapa: los chiles rellenos, la longaniza, el xonequi y los toritos.

En el ejemplar de Comida Veracruzana se pueden encontrar los pambazos xalapeños, el mole de Xico, los chiles rellenos, el pan de huevo, el jamoncillo de leche y el torito de cacahuete. En la revista Tips de Aeroméxico también mencionan los pambazos xalapeños, Los licores de frutas y el torito de cacahuete.

Con la recolección de estos datos, se puede concluir el segundo criterio de que por lo menos tres platillos típicos aparezcan en fuentes bibliográficas también esta cumplido.

Como ya se había dicho anteriormente, toda cocina es un componente integrante de una cultura. La región Xalapa conforma

una cultura contemporánea y reconocida con un hondo arraigo histórico. Según Armelagos (1988), la cultura define qué es comestible, cómo se lo tiene que preparar y cómo y con quién se lo debe comer por lo tanto, toda cultura involucra el concepto de cocina

A través del análisis se logró eslabonar la cocina de la Región como un elemento partícipe de la cultura de la región. Cumplidos nuestros criterios podemos concluir que, aunque incipiente, la Región Xalapa ha conformado una gastronomía propia.