



CAPITULO III

Una vez realizado el presente trabajo de investigación, respecto a la gastronomía en Puebla a partir del siglo XIX y con todos sus antecedentes de conformación, se llegó a las siguientes conclusiones:

CONCLUSIONES.

La mayor atracción de Puebla es la gastronomía, la cual ha sido resultado de siglos que la integran, el principal antecedente es el siglo XIX, ya que en este siglo se marcó la influencia mestiza, etapa histórica donde la mezcla entre la comida española y la novohispana, se unen para crear la gastronomía del siglo XIX.

En la unión sociocultural del siglo XIX, se hacían más notables la división de clases, que cada clase social tenía acceso a una clase de alimentación que integraba su propia dieta, consecuencia del mestizaje, la cual formó parte de diversas clases sociales y originó una transformación en la gastronomía que impacta de diversas maneras en la gastronomía actual.



Es necesario optar en el siglo XXI, por la salud basada en la higiene, en la nutrición como el arte del sabio comer con la variación prudente y discreta de la extensa gama de ingredientes y disfrutar de la cocina bien preparada donde predomine la buena sazón antes que la buena presentación, la cual también es importante (Moreno, 2002).

Como principal preocupación, está la limpieza, por ello la tecnología inventó aparatos para esterilizar las verduras, las frutas, las carnes sin alterarlas ni contaminarlas. Los alimentos orgánicos tienen cada vez mayor éxito y demanda. Son aquellos productos que se han obtenido en forma ecológica sin aguas contaminadas, plaguicidas o insecticidas, libres de enfermedades y sustancias nocivas, que originalmente eran consumidos sin esos mecanismos por las clases populares, después con el avance de la tecnología y con los procesos de producción alimenticia se vende conjuntamente con otros productos, formando productos modernos y succulentos, que independientemente de que forman una alta cocina, se venden a un alto costo, teniendo accesos a ellos solo las clases altas (Moreno, 2002).



La comida poblana es el producto del mestizaje entre los usos y alimentos indígenas y los españoles, situación que se nota y trae como resultado la gastronomía del siglo XIX en Puebla.

La gastronomía es el arte de preparar platillos de la mejor manera, tanto en su preparación como en su presentación, es el arte y la ciencia del buen comer y como arte requiere de la interacción de los cinco sentidos.

La alta cocina actual es aquella que es fina, pura, perfecta y última, es la mas expuesta a ser alterada, es la comida que recibe un trato especial que se origina cuando pasa el hombre de la alimentación por sobrevivencia, a la alimentación elaborada y preparar diversos platillos de la mejor manera posible, tanto en su preparación como en su presentación para pasar del comer por necesidad al buen comer.

La fondas, antiguas formas de reunión culinaria al aire libre, estaban en los portales o en la calle donde gente sucia, humilde y medio desnuda hervía habas, frijoles y carnes anónimas e indescriptibles no para recordarlas, sino que fueron base de la alimentación de las clases mas opulentas.



El mercado en Puebla es una institución, en donde se concentra gran parte de la actividad comercial gastronómica y en donde los sirvientes de la clase alta acuden para comprar gran parte de su alimentación.

La cocina ha tenido un desarrollo constante, primero fue invadida por los yanquis e intervenida en tiempos de Maximiliano hasta llegar al máximo afrancesamiento porfiriano, posteriormente revoluciona y se reivindica, sufre al finalizar el siglo XX la hamburguerización y los nuevos afrancesamientos, hasta observar que gran parte de los platillos que la clase humilde consumía, se constituyeron en la alta cocina actual.

Es necesario optar en el siglo XXI por la higiene, en la nutrición como en el comer, con la variación prudente y discreta de la extensa gama de ingredientes y disfrutar de la cocina bien preparada donde predomina la buena sazón antes que la buena presentación.

Como la principal preocupación es la salud, se inventan aparatos para esterilizar las verduras, las frutas, las carnes sin alterarlas ni contaminarlas. Los alimentos orgánicos tienen cada vez mayor éxito y demanda, son aquellos productos que se han obtenido en forma ecológica, sin aguas contaminadas, plaguicidas o insecticidas, libres de enfermedades y sustancias nocivas.



Las tradiciones culinarias le dan a los pueblos una identidad, una categoría estética, refinada o banal según el caso, en donde las mujeres y en especial las monjas tuvieron durante siglos una ciencia gastronómica, transmitiendo de generación en generación cientos de secretos aprendidos con la vista y el oído.

La gastronomía, es un saber primordial para la salud y el desarrollo físico de los seres humanos, es también símbolo de la identidad cultural y sus creaciones se han perfeccionado a través de los siglos hasta constituir un arte verdadero.

La cocina por su propia naturaleza es mestiza, por el largo proceso de experimentación e intercambio a que ha sido sometida, desde que el hombre la fundó al utilizar el fuego y desarrollar técnicas cada vez más complejas para la transformación de sus alimentos. El contacto con el fuego instauró una etapa de creación, selección y combinación que continúa hasta hoy.

La riqueza de la cocina poblana consecuencia del encuentro de dos pueblos que, entre sus oposiciones, contaban con gustos y costumbres culinarios muy distintos, así como con diversos productos naturales absolutamente desconocidos para unos y para otros en sus respectivas tierras de origen, teniendo entre otras consecuencias, el mas rico intercambio de alimentos que se ha registrado en la historia.



Los productos nativos y los adquiridos se daban cita en los mercados, en donde el ingenio para desarrollar nuevas combinaciones. De este modo, grasas, ajos, cebollas, carnes, se mezclaban con chiles, tomates, jitomates, tortillas, para crear todo tipo de antojos, los cuales se ofrecían en los mercados prehispánicos, aunque ahora enriquecidos con los nuevos ingredientes, esta costumbre de que todo mercado -fijo o ambulante, y aun en los modernos supermercados- se ofrezca siempre a la venta comida preparada para ser consumida allí mismo, tiene su antecedente en aquellos mercados hispánicos.

La mesa universal en la que los ingredientes tradicionalmente se combinaban con la de otras latitudes y con los que al pasar el tiempo se transformaban para crear una “nueva cocina”, mesas que en un inicio fueron de madera y que con el tiempo son considerados obras de verdaderos artistas.

La gastronomía como de la mesa contemporánea se esconde y tiene su origen en el pasado, la mesa poblana es de inspiración y no de convenciones y aunque es muy cierto que en general las artes culinarias locales nunca han sido improvisadas, también lo es que siempre han sido objeto de una constante transformación al pasar de los años.



La mesa mexicana y en especial la poblana no se adapta humildemente a los límites de una comida simple por el contrario es una “cocina- mesa”, un espectáculo para presumir, una comida succulenta para compartir. Ya se ha expresado que esta “cocina- mesa” en mucho depende de la buena compañía, de saber distinguir entre el hambre y el apetito, entre el instinto y la cultura, entre el comer y el buen comer.

La mesa mexicana tiene su origen en el pasado, renace en el presente y de seguro tendrá un mañana promisorio, la mesa mexicana demuestra haber complementado un ciclo y es ahora motivo de consideraciones universales. Los creadores de la cocina se han transformado en artistas de la mesa y esta última a su vez, ha evolucionado desde la intimidad doméstica hasta crear un sabio y valioso patrimonio nacional y universal.

La gastronomía del siglo XIX, resultado de una conformación mestiza, es precedente y su conformación tiene un impacto relevante en la alta cocina actual y en específico la alta cocina actual.