

PLATILLOS TÍPICOS POBLANOS CON TÉCNICAS DE LA NUEVA COCINA MEXICANA

TYPICAL PUEBLA DISHES WITH NEW MEXICAN CUISINE TECHNIQUES

ENSAYO

Torres, Geraldine

UVP Universidad del Valle de Puebla

geral.toor@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-4184-0865>

Recibido el 10 de julio de 2024. Aceptado el 13 de septiembre de 2024. Publicado el 15 de diciembre de 2024.

Reseña del Autor

Egresada de la Universidad del Valle de Puebla de la Licenciatura en Gastronomía, cuenta con certificación Evaluaasi Microsoft Excel 2016, Certificación de inglés APTIS y Certificación de Manejo Higiénico de Alimentos por la Secretaría de Salud. Con interés profesional en hotelería, restaurantes y banquetera en el área de cocina salada, especialmente cocina mexicana

Resumen

Problemática. La gastronomía de Puebla forma grandes experiencias culinarias, cuenta con variedad de platillos típicos como el mole poblano, chile nogada, manchamanteles, pipián y antojos como las cemitas, sin embargo, hoy en día existe la nueva cocina mexicana, por lo que se decidió transformar estos platillos en reinterpretaciones con técnicas contemporáneas. **Paradigma y Metodología.** Conformé a la problemática mencionada, la investigación se basa dentro de un paradigma mixto, metodología descriptiva cuyos instrumentos son la evaluación organoléptica y el recetario con los 10 platillos que se realizaron. **Sujetos u objeto de estudio.** 6 chefs expertos en el ámbito gastronómico en cocina molecular y tradicional por el manejo de técnicas y conocimientos. Y 5 personas inexpertas que no tengan la experiencia en cocina tradicional y molecular que formen parte de la docencia y laboren o estudien en la Universidad del Valle de Puebla. Mientras que el objeto de estudio se basa en “Platillos típicos poblanos” y “La nueva cocina mexicana”. **Resultados.** Ya presentados los 10 platillos, los resultados arrojaron la aprobación necesaria por los chefs expertos. **Conclusión.** Se cumplió con la reinterpretación con respectivos instrumentos. **Recomendaciones.** Para finalizar, a pesar de la aprobación, hay puntos por mejorar en algunos platillos, ya que algunos tuvieron una compleja transformación por la variedad de ingredientes,

en este caso los chefs expertos apoyaron mencionando algunas sugerencias para la mejora de cuyos platillos.

Palabras clave: Puebla, Contemporáneo, Cocina Tradicional, Platillos, Reinterpretación.

Abstract

Problematic. The gastronomy of Puebla forms great culinary experiences, it has a variety of typical dishes such as mole poblano, chile nogada, staimanteles, pipián and antojos such as cemitas, however, today there is new Mexican cuisine, so it was decided to transform these dishes in reinterpretations with contemporary techniques. **Paradigm and Methodology.** In accordance with the aforementioned problem, the research is based on a mixed paradigm, a descriptive methodology whose instruments are the organoleptic evaluation and the recipe book with the 10 dishes that were made. **Subjects and/or object of study.** 6 expert chefs in the gastronomic field in molecular and traditional cuisine for the use of techniques and knowledge. And 5 inexperienced people who do not have experience in traditional and molecular cuisine who are part of the teaching profession and work or study at the Universidad del Valle de Puebla. While the object of study is based on “Typical Puebla Dishes” and “The New Mexican Cuisine.” **Results.** Once the 10 dishes were presented, the results showed the necessary approval by the expert chefs. **Conclusion.** The reinterpretation with respective instruments was completed. **Recommendations.** Finally, despite the approval, there are points for improvement in some dishes, since some had a complex transformation due to the variety of ingredients, in this case the expert chefs supported by mentioning some suggestions for the improvement of whose dishes.

Keywords: Puebla, Contemporary, Traditional Cuisine, Dishes, Reinterpretation.

Introducción

La gastronomía poblana cuenta con variedad de platillos típicos, que son un universo de sabores, ingredientes, aromas. Es reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, además de que cuenta con una larga tradición remontada en la época prehispánica. En la actualidad han crecido las tendencias y la cocina, por lo que se ha implementado la nueva cocina mexicana, también llamada cocina moderna.

En la presente investigación, se abordarán temas de la gastronomía poblana, sobre su transformación a platillos reinterpretados, así como los resultados y conclusiones que se obtuvieron a lo largo de esta elaboración.

Planteamiento del problema

Puebla es uno de los estados con más destaque en el ámbito gastronómico, debido a la gran variedad de platillos que maneja, lo que incluye panes y dulces. Tiene un gran arte culinario a nivel nacional. Arétxiga (s. f.) comentó que el estado de Puebla festeja su fundación desde el año 1531 y cuenta como una de las ciudades más valoradas de la República Mexicana, hablando gastronómicamente. En años pasados, Puebla era el territorio que dispersaba productos de Veracruz a Ciudad de México, ya que era el conector de ambos.

Algunos de los platillos más destacados de Puebla son chile en nogada, mole poblano, mole de caderas, cemitas, dulces como camotes, cada uno con su importante historia, pero sobre todo el gran sabor y combinación de ingredientes que manejan. La reinterpretación de platillos típicos poblanos con técnicas de la nueva cocina mexicana nace de las nuevas innovaciones que se quieren crear, es

decir, transformar estos platillos en tendencias, sin dejar atrás lo tradicional, ni esencia para crear gran impacto en la industria gastronómica del estado de Puebla.

Revisión bibliográfica

La siguiente revisión bibliográfica tiene como objetivo definir algunos conceptos sobre la gastronomía poblana como la mexicana, esto es parte de la investigación sobre los platillos típicos poblanos con técnicas de la nueva cocina mexicana.

Puebla

Un estado con historia, cultura y gastronomía vibrante. Puebla es uno de los estados más poblados e importantes de México. Con una rica historia, vibrante cultura y deliciosa gastronomía, se ha convertido en un destino turístico popular.

Historia y cultura: fundada en 1531, Puebla jugó un papel crucial en la conquista española y la Guerra de Independencia de México. La ciudad de Puebla, capital del estado, es conocida por su arquitectura colonial, incluyendo la Catedral de Puebla y la Capilla del Rosario. El estado alberga sitios arqueológicos prehispánicos como Cholula y Cantona. La cultura poblana es una mezcla de tradiciones indígenas y españolas. La población de Puebla es diversa, con grupos indígenas, mestizos y europeos.

Gastronomía

La cocina poblana es una de las más célebres de México, famosa por su mole, chiles en nogada y cemitas. El estado produce una variedad de ingredientes, incluyendo maíz, frijoles, chiles y frutas. La cocina poblana refleja la fusión de culturas indígenas, españolas y árabes. Los platillos poblanos son conocidos por su sabor intenso y sus ingredientes frescos. El estado cuenta con una amplia infraestructura turística, incluyendo hoteles, restaurantes y agencias de viajes. Puebla es un destino accesible, con vuelos directos desde varias ciudades de México y el extranjero.

Gastronomía mexicana

La cocina mexicana: un viaje por la historia, la cultura y la tradición, un legado ancestral, un mosaico de sabores, aromas y tradiciones que se ha ido tejiendo a lo largo de miles de años. Desde las culturas prehispánicas hasta la actualidad, la gastronomía mexicana ha sido testigo y reflejo de la historia, la cultura y la identidad del país.

Raíces profundas: las culturas mesoamericanas, como la maya, azteca y olmeca, sentaron las bases de la cocina mexicana con el maíz, el frijol, el chile y el cacao como pilares fundamentales. A su llegada, los españoles introdujeron nuevos ingredientes como el trigo, la carne de res y el cerdo, así como técnicas culinarias como la fritura y el horneado.

Un viaje por las regiones: la diversidad geográfica de México se refleja en la variedad de sus cocinas regionales. Cada región tiene sus propios platillos típicos, producto de la disponibilidad de ingredientes y las tradiciones locales. En el norte, encontramos platillos como el machacado con huevo, la carne asada y los burritos. En el centro, destacan el mole poblano, las enchiladas y el pozole. En el sur, son famosos los tamales, el pescado a la talla y el mole negro. Y en la península de

Yucatán, la cochinita pibil, los panuchos y los salbutes son algunos de los platillos más representativos.

Más que comida: la cocina mexicana es mucho más que una simple forma de alimentarse. Es una expresión cultural que refleja la identidad del país y sus valores. Las fiestas y tradiciones mexicanas están íntimamente ligadas a la comida. En el Día de Muertos, por ejemplo, se preparan platillos especiales como el pan de muerto y las calaveritas de azúcar para ofrendar a los difuntos. Y en Navidad, no puede faltar el pavo o el bacalao, así como los romeritos y la ensalada de manzana.

Un tesoro invaluable: la cocina mexicana es un tesoro que debe ser preservado y transmitido de generación en generación. Es una fuente de orgullo para los mexicanos y un atractivo turístico para visitantes de todo el mundo. Profundizando en la riqueza de la cocina mexicana:

Ingredientes: la base de la cocina mexicana es el maíz, presente en una gran variedad de platillos como tortillas, tamales, pozole y atoles. Otros ingredientes fundamentales son el frijol, el chile, el tomate, el aguacate y el cacao. La carne de res, cerdo y pollo también son muy utilizados, así como pescados y mariscos en las zonas costeras. Entre las frutas más populares están el mango, la papaya, la piña, la naranja y el plátano.

Técnicas culinarias: las técnicas culinarias más comunes son la nixtamalización del maíz, la molienda, la fritura, el horneado y el cocido. También se utilizan técnicas como el asado, el guisado y la salmuera.

Platillos típicos: algunos de los platillos más representativos de la cocina mexicana son: Mole poblano, enchiladas, pozole, tamales, tacos, tlacoyos, sopes, guacamole, chilaquiles, chiles en nogada.

Fiestas y tradiciones: la comida está presente en todas las fiestas y tradiciones mexicanas, como: Día de Muertos, Navidad, año nuevo, fiestas patrias, carnaval, Semana Santa.

Importancia cultural: la cocina mexicana es una parte considerable de la identidad cultural del país. Es un símbolo de orgullo nacional y un atractivo turístico importante. La cocina mexicana ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial.

La cocina mexicana enfrenta algunos retos como la globalización, la industrialización y la pérdida de tradiciones. Es importante preservar la riqueza y la diversidad de la cocina mexicana para las futuras generaciones.

Objeto de estudio

Teniendo en cuenta a nuestros participantes, se llevará a cabo la explicación de lo que es el objeto de estudio, posteriormente se hablará del objeto de estudio, el cual se trata de los platillos típicos poblanos y la “nueva cocina mexicana”.

Barriga y Henríquez (2003) mencionan que el objeto de estudio se establece cómo algo que queremos conocer, una de las formas para patentizar es tener el protocolo de cierta investigación con cada paso y cada complejidad que se presente como la metodología, la teoría y la epistemología en este contexto el objeto de estudio es la realidad y el resultado final de la investigación respetando cada proceso. A continuación, se mostrará la descripción del objeto de estudio de la presente investigación.

Platillos típicos poblanos

La gastronomía poblana es muy extensa, además de que es una de las más ricas y variada, a lo largo de la historia ha destacado con ciertos platillos típicos debido a su creación por antepasados. Pero no solo cuenta con platillos salados, sino también es muy popular en la variedad de dulces, enfocándonos en los platillos típicos, estos son algunos de los más reconocidos y que en la actualidad no dejan de ser opacados:

chile en nogada, mole poblano, chalupas, tacos árabes, cemitas, chileatole, rajas poblanas, manchamanteles, mole de panza, sopa poblana, mole de caderas.

La Nueva Cocina Mexicana

La nueva cocina mexicana es aquella que se basa mediante nuevas técnicas culinarias, lo que ahora se conoce cómo cocina moderna. Sin embargo, esta no pierde la esencia de que va sobre lo tradicional mexicano, es decir, puede ser realizada con los ingredientes de un platillo típico o tradicional, puede ser utilizada también con los platillos mexicanos y modificar texturas, aromas, sabores y deconstrucciones. Esto como resultado de algo novedoso e innovador.

Instrumento de recolección de datos

Receta

Es un documento con formato de la Universidad del Valle de Puebla, el cual contiene los datos de la receta, fecha de elaboración, el apartado de ingredientes, cantidades, fotografía del producto final, espacio para la elaboración del platillo, el material que se ocupará y las observaciones que se darán conforme al producto final.

Tabla 1

Validación

Variable	Valoración
Nombre de receta	Conocer el nombre del platillo para diferenciarlo y ubicarlo.
Ingredientes	Distinguir los ingredientes correspondientes y ser conocedores de ellos dependiendo de la receta.
Cantidad	Tener la porción necesaria para evitar el exceso de merma
Equipo de producción	Importante para elaborar la receta, es indispensable además de que también depende de las técnicas, ya que en algunos casos se utilizan materiales más modernos o que son solo especiales para cierta preparación.
Técnicas de preparación	Tener la noción y la explicación de las técnicas que se llevaron a cabo y que su ejecución haya sido la correcta.
Fotografía	Da la imagen del resultado final del platillo y muestra si es lo que se esperó o mejor aún si este luce con buena presentación.

En el siguiente apartado, se describirá el segundo instrumento, siendo una evaluación organoléptica para poder facilitar la retroalimentación y el análisis de cada platillo que se les presentará a los participantes, así mismo dándole validez a la tabla de la evaluación organoléptica.

Evaluación organoléptica

Es una tabla que mediante una escala se encarga de evaluar, calificar y aprobar el platillo elaborado mediante su textura, color, aroma, sabor, densidad con el fin de buscar mejoras y un resultado satisfactorio. Esta tabla será respondida por los chefs expertos.

Tabla 2

Validación

Variable	Valoración
Color	Distinguir y calificar el balance de los colores en cada platillo.
Olor	Calificar los aromas que cada platillo desatará.
Sabor	Valorar si el platillo es bueno o malo mediante la degustación.
Gusto residual	Evaluar la densidad del platillo al momento de degustarlo.
Textura	Estimar el buen uso de texturas y el manejo de estas.
Observaciones	En caso de que los expertos e inexpertos quieran dar su retroalimentación, el apartado se prestará para ello.

Conclusiones y discusión

De acuerdo con el objetivo general, el cual propone la elaboración de platillos típicos poblanos mediante técnicas de la nueva cocina mexicana para la transformación y reinterpretación de los mismos, se realizó y cumplió, sin embargo, los resultados obtenidos concluyeron en tener mejoras y algunas modificaciones dentro de los platillos reinterpretados.

Conforme al planteamiento del problema, Puebla es uno de los estados con una variedad de gastronomía, siendo vareada en ingredientes. Sin embargo, nace una nueva tendencia, la cocina moderna, por lo que se llevó a cabo y se realizó una reinterpretación de platillos típicos de Puebla con técnicas nuevas.

En cada platillo se explicó su forma de preparación y los ingredientes que los complementaban y se dieron a degustar a expertos e inexpertos, cada uno con su evaluación organoléptica y con sus respectivas observaciones, por lo que algunos tienden a mejorar mientras que otros fueron de su agrado.