

Ixmatti

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería

 Tercera Edición | 2018

Antecedentes de los
Restaurantes en México

La gastronomía de la región
del **Soconusco Chiapas**
del estado de

Opciones gastronómicas de la
Texshca en la Cocina Mexicana

Usos y procedimientos del
Licor de Yolixpa en Cuetzalan, Puebla



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE PUEBLA



EDITORIAL

Compartir mediante la palabra escrita es un ejercicio realmente complicado pero muy satisfactorio. Es en este sentido que el actual número de la revista *lxmati*, el consejo editorial y cada uno de las y los autores que contribuyeron en la conformación de la misma nos sentimos gustosos de hacerlo.

Dentro del presente número el lector podrá encontrar dos ejes temáticos a partir de los cuales se dirigen esfuerzos y comparten experiencias: aprendizajes y oportunidades y riqueza endémica.

El primero de estos ejes busca dar a conocer caminos recorridos y por recorrer, aprender del trayecto histórico respecto al establecimiento y auge de propuestas restauranteras en nuestro país con la posibilidad de visualizar y/o trazar los desafíos u oportunidades en ese rubro. De la misma forma, podrá estimar el gran potencial que brinda la investigación para encontrar caminos nuevos en su área de profesionalización.

En el segundo eje se conforman propuestas de investigación (principalmente descriptivas) por parte de estudiantes, mismas que ofrecen al lector una perspectiva encaminada a valorar y aprovechar las especies propias de una región que permitan aportar riqueza culinaria a partir de sus diversos usos.

Sirva el presente número de *lxmati* al intercambio de ideas y propicie la colaboración de quien lee estas páginas.

Consejo editorial

DIRECTORIO

Mtro. Jaime Illescas López
Presidente de la Junta de Gobierno

Dra. Ma. H. Irma Lozano e Islas
Rectora

Mtra. Melissa Antonio Jiménez
Chef Carlos Abraham Luna Zainos
Consejo Editorial

Lic. Cristhian Coyotl Coyotl
Coordinador Editorial y de Publicaciones

Rey Herrera
Diseño Editorial

Txmati

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería



Tercera | 20
Edición | 18



CONTENIDO

	Aprendizajes y Oportunidades	5
	La investigación turística en México como parte fundamental de un profesional exitoso. ¿Realmente se preocupan las universidades por esta formación?	6
	<i>María Gabriela Cortez Gómez</i>	
	Antecedentes de los restaurantes en México	10
	<i>María Guadalupe Solano Cuna</i>	
	Riqueza Endémica	13
	La gastronomía de la región del Soconusco del estado de Chiapas	14
	<i>Jorge David Martínez Marcial</i>	
	Opciones gastronómicas de la texshca en la cocina mexicana	19
	<i>Helen Aide Hernández González</i>	
	Usos y procedimientos del licor de yolixpa en Cuetzalan, Puebla	22
	<i>María Fernanda Pérez Tovar</i>	
	Diversos usos del chile en la cocina regional de San Martín Texmelucan, Puebla	27
	<i>Yara Casandra Juárez Pérez</i>	
	Las tradiciones queseras en el municipio de Libres, Puebla	30
	<i>José María Valera Ramos</i>	
	Glosario	35

Texmati

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería





Deposit Photos, img54698559

APRENDIZAJES Y OPORTUNIDADES

El lector podrá encontrar en los siguientes textos, caminos recorridos y caminos por recorrer, aprender del trayecto histórico respecto al establecimiento y auge de propuestas restauranteras en nuestro país con la posibilidad de visualizar y/o trazar los desafíos u oportunidades en ese rubro.

De la misma forma, podrá estimar el gran potencial que brinda la investigación para encontrar caminos nuevos en su área de profesionalización.

La investigación turística en México como parte fundamental de un profesionista exitoso.

¿Realmente se preocupan las universidades por ésta formación?

Introducción

El conocimiento-saber se ha convertido en mercancía, objeto de cambio e intercambio del sistema económico dominante capitalista. Es importante observar que para la estructura administrativa del estado, la investigación científica no es una prioridad ni una necesidad, al contrario, lo han convertido en un “castigo”, es decir, los mejores alumnos son premiados con la excepción de un trabajo recepcional de investigación científica y por lo contrario los alumnos que no han logrado obtener un promedio serán castigados con la elaboración de un trabajo de investigación entendiéndose que “la investigación es para flojos” (Ugalde, 2008). La interrogante será si estos alumnos serán capaces de realizar un buen trabajo de investigación o pasarán a las estadísticas de los estudiantes sin titularse que tanto preocupan a las universidades.

Una de las tareas fundamentales para las universidades de hoy en día, además de la enseñanza, resulta ser la iniciación de sus alumnos en la investigación, “ya que sin la propiciación de la búsqueda y creación de conocimiento nuevo, no sería una universidad moderna” (Bunge, 1987).

La investigación en México está todavía en el olvido, es terrible ver cómo deben llegar extranjeros a nuestro país a realizar esta labor. Además, el hecho de que no se investigue, refleja un estancamiento y una limitante para el desarrollo en varias áreas; esto preocupa terriblemente el futuro de las condiciones socio-económicas del país y por lo tanto de sus ciudadanos.

María Gabriela Cortez Gómez.

Maestra en Educación por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

Actualmente es Presidenta del Consejo Técnico de Turismo y docente en la Licenciatura Administración y Gestión Turística en la Universidad del Valle de Puebla.



Investigación y desarrollo turístico

Últimamente se ha mencionado el término “*fuga de cerebros*” y muchos gobiernos están preocupados por esto; el hecho de que los buenos investigadores no sean apoyados y deban buscar mejores condiciones de vida en otros países propicia un estancamiento.

En el ámbito de la investigación en lo que al área del turismo se refiere, se toma a España como ejemplo porque ha logrado generar liderazgo en aspectos novedosos e importantes en sus diversas ramas, propiciando y detonando el desarrollo del turístico de dicho país.

México es un país muy rico en cuanto a recursos se refiere, es uno de los países con mayor biodiversidad en el mundo y al ser los recursos naturales la materia prima del turismo debería existir conciencia de que es urgente conocerlos y aprovecharlos mejor ya que hay muchos aspectos dignos de análisis e investigación, lamentablemente la falta de compromiso, conciencia, ética y actitud -entre otros aspectos- han llevado a un estancamiento en el área investigativa de la esfera del turismo.

La investigación en México se podría realizar en mayor magnitud siempre y cuando se dieran las condiciones necesarias.

Hasta el momento se han documentado casos de espeleólogos que con ayuda del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) están realizando investigaciones en los cenotes de la Riviera Maya, encontrando importantes hallazgos; también está el caso de la pirámide del Sol en Teotihuacán, en donde la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) ha tomado radiografías para saber qué existe más allá de lo que hasta el momento ha sido visible para los investigadores. Estos son algunos ejemplos de pueden demostrar y detonar una riqueza inmensa con la que cuenta México en distintas áreas como lo son la cultural, gastronómica, natural, recreativa, entre otras.

Entonces, la problemática debería ser abordada desde los contextos académicos, específicamente en los primeros semestres que es en donde los estudiantes tienen un acercamiento e instrucción sobre las bases de la investigación.

El problema viene cuando después de unos semestres se retoma la materia sin haber reforzado la información y el alumno ha olvidado los conceptos elementales referidos a la metodología de la investigación.

Las universidades actualmente les dan la opción al estudiante de titularse de muchas maneras: promedio alto, elaboración de tesinas, monografías, posgrados, entre otras; cursan la materia de seminario de tesis como un trámite para obtener una carta de pasante o para poder graduarse bajo la opción de haber tenido un buen promedio durante la carrera (Ugalde, 2008). Sería importante cuestionarse el perfil que quieren las universidades para sus egresados.

Al tocar el tema de la investigación de campo los estudiantes se enfrentan a un sin número de dificultades que hay que vencer para poderla realizarla, tales como la disponibilidad de los entrevistados o encuestados, los cuales muchas veces se sienten molestados al pedirles unos minutos de su tiempo o incluso por parte de las autoridades que se sienten invadidos en su privacidad y manejan como confidencial información que no la es, quedándose archivada y estancada sin aprovechamiento alguno.

La investigación en México es de suma importancia (en cualquier área) para conocer y valorar realmente con lo que se cuenta, y es precisamente el alumno el agente propicio para realizar esta actividad la cual resulta costosa e irrelevante para nuestras autoridades, lo cual es, sin duda, un error siempre de perspectiva. Se ha vuelto común que en nuestro país se afirme que el número de investigadores es muy bajo, lo cual habla de una problemática que debe ser solucionada y contemplada por las autoridades educativas.



En general, en la Educación Superior en México, los alumnos tienen dificultad para investigar los diferentes temas con los que se enfrentan en sus diferentes materias. Actualmente el alumno busca el camino más fácil para obtener un título profesional sin tener que llevar a cabo una investigación.

El Sistema Nacional de Investigadores (SNI) reconoce a individuos con características técnicas y apoya la profesionalización enfocada al desarrollo de labores en el esquema del sistema productivo nacional que garantice el empleo, entonces se cuestiona, ¿cuáles serán las condiciones socioeconómicas de México con este perfil para los próximos 5, 10 o 20 años? La respuesta es lamentable dado el movimiento progresivo y creciente de nuestro subdesarrollo.

Lo más preocupante es que haya egresados de algunas universidades que no tengan las capacidades de realizar investigación aunque de alguna forma se les han dado los conocimientos en el proceso de su preparación. Entre todos los problemas que se pueden identificar al respecto, destaca el hecho de que se conforman universidades sin departamentos de investigación.

El desarrollar habilidades para la investigación es una labor importante para los jóvenes y esto debe empezar desde la educación elemental con el desarrollo de habilidades para la lectura; por ejemplo, si las personas encargadas de realizar los programas de estudio enfocaran sus objetivos en actividades en donde el estudiante se vea comprometido a investigar y no solamente en consultar una página web, pegar y exponer, entonces se empezaría a inculcar una cultura hasta ahora practicada sólo por algunos.





Deposit Photos, img 26880215

De acuerdo con la situación actual de la formación para la investigación, el alumno al evitar la opción de titularse por tesis no podrá ser un profesionalista de calidad, el hecho de revelar un problema de investigación, elaborar un proyecto, desarrollar una investigación y defender una idea ante sinodales le dará la formación necesaria para defenderse en el ámbito laboral y ser más competitivo; es en este sentido que los efectos positivos posteriores sobrepasan el proceso mismo y momentáneo.

El devenir del desarrollo humano ha colocado a nuestra sociedad actual frente a retos que representan tareas titánicas.

La dinámica del llamado “progreso” en todos los ámbitos de nuestro tiempo, la complejidad de las relaciones humanas en torno a un ambiente (tanto social como natural) y el desarrollo económico entre tantos otros factores, son los campos en los que nuestros compromisos y responsabilidades –como discen-tes, autoridades y sociedad en general-, ante distintos eventos sociales de importante transcendencia nos dejan perplejos y desorientados ante la realidad de nuestro país (López, 2008). Con el proceso de modernización educativa en 1993, la filosofía educativa en México tomó una nueva vertiente en cuanto al estilo de enseñanza y de aprendizaje. Esta nueva orientación permitió una gran flexibilidad para aplicar los contenidos educativos en situaciones reales de manera creativa con la finalidad de que sirvan para estimular las habilidades necesarias para el aprendizaje.

Sin embargo, existe una gran desvinculación entre la realidad existente en la escuela y la ideas o expectativas que propone esta filosofía con respecto a la importancia de introducir un nuevo sistema de enseñanza basado en el constructivismo, en el que el alumno es considerado como el protagonista de su propio aprendizaje y en donde el docente se convierte en un facilitador o mediador en la aplicación de actividades que propicien el encuentro dentro del aula de clases.

Aprender a investigar es una capacidad que todos los estudiantes deben tener para enfrentarse a la competencia, pero partiendo del supuesto que los estudiantes lleguen con conocimientos en el área de investigación a la universidad, ¿cómo mantener y llevar más allá este proceso si no se cuenta con materias que lo promuevan eficientemente dentro de los planes de estudio de la licenciatura?



Deposit Photos, img 66962813

A manera de conclusión

Permítame ofrecer tres ideas que ofrecen razones destinadas a generar investigación que permita vislumbrar nuestras riquezas como país:

- 1** Investigar para desarrollar una teoría pedagógica desde el aula.
- 2** Formar talentos en la parte científica en el campo de la investigación desde la educación básica para que se inicie una motivación temprana y no esperar hasta los tardíos niveles del posgrado.
- 3** Impulsar innovaciones educativas donde las escuelas se convierten en medios de cultura.



Deposit Photos, img 65133379

Antecedentes de los restaurantes en México

Introducción

En la gran Tenochtitlan en el mercado de Tlatelolco existían lugares en donde se podía comer (por un precio determinado) en lugares conocidos como coacallis, los cuales eran de un solo piso y se localizaban en los mercados y en las entradas de las ciudades. La comida que se podía encontrar en estos lugares eran alimentos preparados: tamales, tortillas, atoles, tlacoyos de haba y frijol, guisados a base de frijol y chile.

Con la conquista española inició la unión de dos culturas: la española y la indígena, lo que dio origen a la cocina colonial o mestiza. Una vez consumada ésta, sobreviene un período de ajuste y entrega mutua (durante 300 años, contemplando del año 1521 al año 1800) de absorción, intercambio y mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. En la nueva dualidad creadora Ometecuhli y/o Omecihuatl, representan la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino, vinagre, azúcar, en donde representan en la dualidad el elemento masculino. El encuentro es feliz, los esponsales venturosos, abundante la prole. Atoles y cacaos se benefician con el piloncillo y la leche.

*María Guadalupe
Solano Cuna*

Maestra en Ciencias en Alta Dirección de Empresas Turísticas por el Instituto Politécnico Nacional. Actualmente es docente de la Licenciatura en Administración y Gestión Turística en la Universidad del Valle de Puebla.

Establecimiento y auge de los restaurantes en México

Los establecimientos públicos de alimentos y bebidas en México surgen gracias al nacimiento de los albergues-mesones. En 1525, México es el primer país de América Latina en reglamentar los negocios dedicados a la venta de alimentos y bebidas. El 1° de diciembre de ese mismo año se abre el primer mesón de la ciudad de México, fundado por Pedro Hernández Paniagua. En 1527 se abrió el primer mesón en Veracruz por Juan José de Perote (Muñoz, 1994). El número de estas casas fue en aumento y a partir del año 1500 surgen nuevos establecimientos similares bajo las siguientes denominaciones:

- Bodegón** Establecimientos rústicos con venta de alimentos y bebidas tradicionales del lugar.
- Cantina** Lugar con venta de bebidas alcohólicas.
- Figón** Casa donde se guisan y venden alimentos a bajo precio.
- Fonda** Establecimiento con venta de comida casera.
- Hostería** Establecimiento con venta de alimentos y hospedaje localizados en sitios de importancia histórica y tradicional.
- Posada** Establecimiento para descansar y comer, especialmente para viajeros.
- Taberna** Tienda de vinos y bebidas alcohólicas (*Novo, 1977*).



En el siglo XVIII surgieron las pulquerías y cantinas donde se tomaba pulque curado y tepache; este tipo de establecimientos fueron reglamentados por el virrey Garibay en 1809. A mediados del siglo XIX había en México 638 cantinas y 524 pulquerías.

Para 1785 surgiría la primera cafetería dedicada a la venta de café, café con leche, molletes y bizcochos estilo francés; funcionaba como lugar de reunión para la alta sociedad en donde acudían políticos, militares, literatos y en general todo tipo de público de la época.

En 1852 abre el primer hotel con restaurante: El Iturbide, con venta de comida francesa. Al mismo tiempo se abrieron los primeros restaurantes de lujo y servicio francés el Prendes y Sylvan. A finales del siglo XIX las colonias de extranjeros radicados en México establecieron clubes y restaurantes para satisfacer sus costumbres gastronómicas. Por ejemplo: El Casino Alemán, Club Británico, El Centro Vasco, El Austriaco, El Gallego y El Casino Español.



El restaurante Chapultepec abre sus puertas en 1901. En la decadencia del porfiriato se estancan los restaurantes. La época gastronómica del México posrevolucionario empieza con la apertura de los restaurante-bar que admite por primera vez la entrada a las mujeres.

En los primeros años del siglo XIX fueron muy famosos restaurantes como El Globo, El Café Colón, La Flor de México y El Café Tacuba, entre otros. Posteriormente abre sus puertas el restaurante la Parroquia en Veracruz con venta de desayunos y meriendas.

Para el año de 1936, llega a México el Sr. Hernán Bellinghousen y abre sus restaurantes Bellinghousen (actualmente ubicado en la calle de Londres número 95 en la Zona Rosa de la ciudad de México).

Será en la década de los 40, en la misma ciudad de México, que se funda la Asociación Mexicana de Restaurantes por José Inés Loredo, que abrió sus restaurantes: Tampico Club, el cual se localizaba en avenida Juárez no. 89, famoso por su carne asada a la tampiqueña; el restaurante Lincon, El Mesón del Caballo Bayo, y El Colonial Loredo en la calle de Hamburgo. También se abriría la cadena de los restaurantes Kiko.

En el año de 1955, Dalmu Acosta abrió los restaurantes El Ambador, La Cava, El Restaurante del Lago y El Café del Parque. En este periodo los restaurantes tienen un crecimiento en el país.

Es en 1960 que llega a México el restaurante Tasty Freezy con venta de comida rápida y helados; en 1963 abre el primer Kentucky Fried Chicken. Para 1965 abriría sus puertas el primer Vips ubicado en plaza Satélite, estado de México. En esta misma década inician los establecimientos de comida rápida con venta de hamburguesas, pollo frito y pizzas.

Para 1979 abriría sus puertas el restaurante El Portón; al mismo tiempo surgen los cafés de chinos siendo de los más famosos El Café del Sur y La Concordia, ambos localizados en el centro de la ciudad de México.

La historia de las franquicias en México inicia en el año 1985 con la llegada de Burger King, Arby's, Mc Donald's, Domino's Pizza y Howard Johnson. Mc Donald's en su primer día de apertura reportó una fila de 5 kilómetros con un tiempo de espera de dos horas en la zona de Perisur (CANIRAC, 1996). Esta última franquicia se estableció junto con socios mexicanos con una oficina propia en el país. Las otras dos marcas entraron con base a contratos de franquicia maestra, es decir, un grupo mexicano adquirió los derechos exclusivos de comercializar las marcas en nuestro país.

En 1988 inicia operaciones la primera franquicia mexicana: Helados Bing. Un año más tarde se formó la Asociación Mexicana de Franquicias integrada por Mc Donald's, Kentucky Fried Chicken y Pizza Hut.

En la década de los 90 inician los restaurantes temáticos procedentes de Estados Unidos de América; los establecimientos manejan una especialidad y características que muestran detalles de épocas, modas, personajes, deportes, lugares naturales, entre otras. Se estructuran con comedor, bar y boutique dedicada a la venta de artículos alusivos al restaurante, por ejemplo, All Star's Café, Fashion's Cafe, Hard Rock Café, Planet Hollywood, Rain Forest Café.

Conclusión

Resulta innegable la diversidad y extensión de la gastronomía mexicana, impulso de la fusión y creatividad. La convivencia de tradiciones y costumbres, propias y extranjeras han fraguado una larga lista de alternativas para nuestros connacionales en su lugar de origen de éstos como turistas cuando visitan otras regiones y de extranjeros cuando recorren nuestro país. Los restaurantes, tanto su historia y variedad, son reflejo mismo de nuestra riqueza.



Deposit Photos, Img 149373704

RIQUEZA ENDEMICA

Las siguientes líneas conforman propuestas de investigación (principalmente descriptivas) por parte de estudiantes, mismas que ofrecen al lector una perspectiva encaminada a valorar y aprovechar las especies propias de una región que permitan aportar riqueza culinaria a partir de sus diversos usos.

La gastronomía de la región del Soconusco del estado de Chiapas

Jorge David Martínez Marcial

Siendo la región del Soconusco de gran importancia económica para el estado de Chiapas y en virtud de que en materia de gastronomía es muy escasa la información que hay al respecto, no así la diversidad de productos gastronómicos; propongo en las siguientes líneas, describirla a partir de las vivencias y experiencias en dicha región.

La región socioeconómica del Soconusco -conforme al marco geoestadístico 2010 que publica el INEGI- tiene una superficie de 4,644 km² y se integra por 15 municipios localizados en el extremo sur de la entidad. Se ubica dentro de las provincias fisiográficas que se reconocen como la llanura costera del Pacífico y la Sierra Madre de Chiapas. Presenta una gastronomía muy variada basada en productos y técnicas culinarias locales propias del área mesoamericana y las llevadas por los conquistadores españoles compartidas también con regiones fronterizas del país de Guatemala.

Algunos de los platillos que pueden degustarse son el tradicional mole chiapaneco, que es un mole negro y con él se preparan otros productos como los tamales chiapanecos, envueltos en hoja de plátano y rellenos de alguna pieza de pollo, huevo duro, chile morrón, aceitunas, almendras y ciruela pasa, combinando sabores dulces y salados; destacan también los tamales de chipilín que es una hierba silvestre muy empleada en la cocina de la región y los tamales de picte hechos a base de elote tierno. Se encuentra también la producción de una variedad de frijol llamado escumite, el cual es un frijol pinto muy pequeño, mismo que se consume de muchas maneras: en caldo con bolitas de masa rellenas de chipilín acompañados con crema y queso de la región, refritos y molidos en diversos guisos.

En muchas de sus zonas rurales rodeadas de afluentes, se consume el casquito que es una pequeña tortuga de pantano preparada de diversas formas como en salsa verde, en su sangre y estofada. Otro de los platillos es el cochito al horno, el cual se trata de un lechón horneado consumido particularmente en las fiestas decembrinas. Entre las hierbas silvestres a parte del chipilín, también se encuentran la hierba mora que principalmente se consume en caldo, las pacayas que son una especie de flores las cuales se comen baldadas (capeadas) y los berros, preparados sobretodo en ensaladas.

Maestro en Dirección de Empresas. Actualmente es docente de la Licenciatura en Administración y Gestión Turística en la Universidad del Valle de Puebla.



Al ser una zona ganadera se producen una gran variedad de quesos como el fresco, la cuajada, de hebra, cotija, enchilado, doble crema y el más conocido que es el queso chiapaneco, cuyo sabor ácido lo hace acompañar a un sin número de platos, todos ellos consumidos solos, como botanas o acompañando a cualquier antojito de la región; además es común encontrar muchos establecimientos que preparan carne asada de res de gran calidad producida en la misma zona, servidas con frijoles de la olla, tortillas hechas a mano, crema y quesos típicos de la región. Por otra parte -al poseer un extenso litoral-, se consumen diversos productos del mar como el macabil, el cual es un embutido (especie de salchicha) preparado de un pescado del mismo nombre principalmente consumido en las poblaciones de Tonalá y Puerto Arista, también está la lisa horneada, que es un pescado muy consumido en la región del pacífico sur mexicano; la hueva de lisa frita u horneada, las ostras y los mariscos en general.

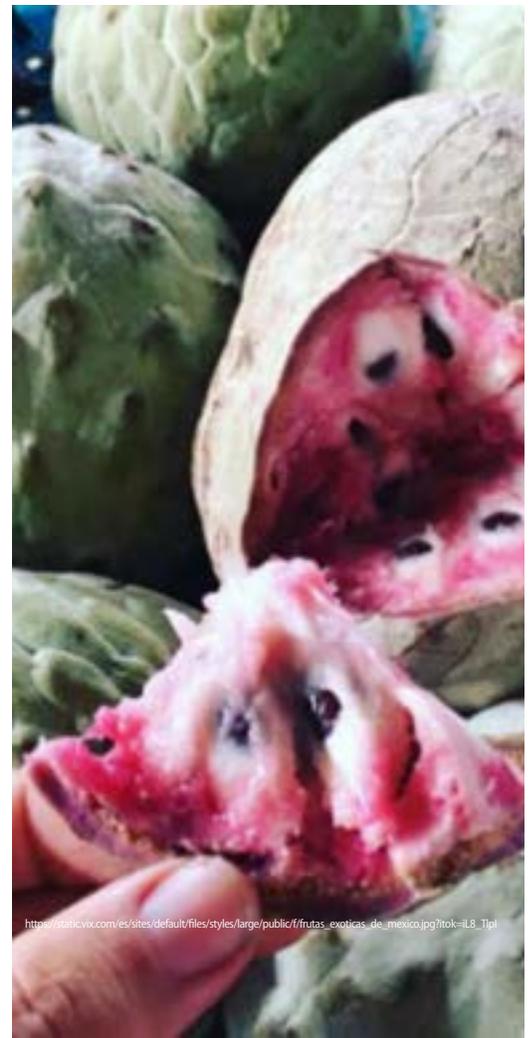


http://www2.tap-ecosur.edu.mx/mip/fotos/Caida_de_agua_MontePerla.jpg

También ha formado parte de su cultura gastronómica el consumo de los huevos de parlama, que es una tortuga nativa de los mares del pacífico sur mexicano, concretamente del Golfo de Tehuantepec, aunque en la actualidad se encuentran vedados por provenir de una especie en peligro de extinción, la cual era consumida en épocas pasadas en caldo, asada o estofada.

Existen muchos establecimientos de alimentos llamados cenadurías en donde se expenden diversidad de antojitos como las empanadas, garnachas, plátanos fritos rellenos de frijol, acompañados con crema y queso y las tradicionales cenas, consistentes en pollo frito bañado en salsa de tomates acompañado de garnachas y repollo como guarnición.

Algunas frutas características son el papause o papausa que es una especie de guanábana cuya pulpa es de color rosa, diversas variedades de mango como el ataulfo cuyo principal mercado es el de exportación; el mango piña, nombrado así por su sabor muy parecido al de esta fruta; el mango coche, denominado de esta manera debido a que en muchos de los solares y patios de las casas se produce en gran cantidad y se los dan de comer a los “coches” (nombre con el que se designa comúnmente al cerdo en la región); otras frutas son los jobos, que son una variedad de ciruela con los que se preparan paletas, aguas frescas y dulces; los nances o nanches, las guayas, el marañón y la paterna también conocida como vaina o jinicuil y el delicioso cacao. También se produce una variedad de aguacate llamado “aguacate Chiapas”, el cual puede tener unos 10 centímetros de diámetro con un peso cercano al kilogramo, de cáscara delgada con pulpa de color amarilla y de consistencia cremosa.



http://static.vix.com/es/sites/default/files/styles/large/public/f/ frutas_exoticas_de_mexico.jpg?tok=-l8_Tlq

En esta zona se asentaron colonias chinas e italianas entre finales del siglo XIX y principios del XX dejando una influencia marcada en su gastronomía; así se puede identificar también como comida típica de la región la comida china, destacando platillos como la sopa de hongos con fideos cristalinos, el chop suey, el chao mein, el wong tong o ravioles chinos, el chow fan y el pollo cantonés. Por su parte, provenientes de Italia, llegaron las primeras plantaciones de café, cultivándose en distintos lugares, sobre todo en las faldas del volcán Tacaná, siendo reconocido como uno de los cafés de mayor calidad en México. Entre las bebidas que se pueden degustar encontramos al pozol, hecho a base de cacao y maíz, el cual amargo o endulza-

do se bebe frío; el taxcalate que es cacao tostado, molido con achiote y azúcar, mismo que se puede tomar frío o caliente; el agua de chocolate, diversidad de atoles, agua de semillas de chía y de frutas de temporada.

Por lo que respecta a los postres y dulces tenemos el manjar que es una especie de natilla, vendido tradicionalmente los domingos en los mercados; los dulces de papayita, de calabaza, de nance, de mango, los muéganos y mazapanes, entre otros. También encontramos el tradicional pan de Tuxtla Chico que es un pan de dulce de dimensiones pequeñas cuya elaboración data desde el siglo XIX.



Deposit Photos img 66361973

PALENQUE

Ixmati

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería

Tercera Edición 2018



Chiapas, México

Opciones gastronómicas de la *Texshca* en la cocina mexicana

Helen Aide Hernández González

Las texshcas son insectos que forman parte de la entomofagia mexicana. Pertenecen a la familia pentatomidae. Este es un insecto originario de la mixteca poblana, lugar con clima seco y abundancia en flora cactácea.

San Andrés Mimiahuapan es el nombre del municipio perteneciente al estado de Puebla, considerado la cuna de la texshca, siendo este el sitio en donde su consumo y recolección son de suma importancia para los habitantes.

En dicho municipio y alrededores, los habitantes hicieron muy famosa la salsa de guajes con texshcas debido a la gran cantidad de árboles de guajes que existen en el municipio, haciendo de este platillo tradicional, especialmente durante los meses de noviembre a enero que es la temporada de la recolección.

Este insecto posee un sabor característico ya que es picoso al comer; por sí solo y vivo, deja una anestesia en la lengua.

Los habitantes de San Andrés Mimiahuapan cuentan con muy pocas formas de preparación de la texshca y consideran que el mayor uso que se le puede dar al insecto es en moles y salsas. En el 2010 el jumil, que pertenece a la familia de la texshca, fue rechazado de la alta cocina mexicana debido a su sabor considerado como fétido, por lo que es poco utilizado a diferencia de otros insectos comestibles tales como los chapulines, gusanos de maguey, chicatanas, entre otros, que tienen un sabor más mineral. Sin embargo, el conocimiento sobre la forma en la que se elabora y recolecta dicha especie podría ampliar sus posibilidades de uso.

El proceso de recolección conlleva una tarea importante para el recolector ya que se requiere un tiempo prolongado comenzando desde la búsqueda de rastreo, término que los recolectores utilizan para llamar a los rastros que deja el insecto cuando se encuentra en un lugar, hasta llegar a la localización del insecto e iniciar con su recolección.

Egresada de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla.

El presente trabajo se presentó como forma de titulación, el cual compitió en el evento Encuentro Internacional de Entomología, realizado en Francia durante los meses de agosto y septiembre de 2017, obteniendo 3er lugar.



Los pasos posteriores a la recolección son igualmente importantes ya que la limpieza e higiene permiten que la texshca sea consumible para los seres humanos.

Por otra parte, su consumo es muy popular en la región y las aledañas, debido a que con la llegada de dicho insecto se da la temporada de cosecha de huajes, momento en el que las familias aprovechan ambas especies para la elaboración de una salsa que se ha que se ha vuelto tradicional.

El uso y nuevos usos que podrían dársele a la texshca es propicio para nuestro país, el cual se caracteriza por tener una de las gastronomías más variadas en el mundo gracias a su privilegiada geografía, a su diversidad de climas y a su rica historia que encierra cultura, tradiciones y formas de alimentación; que se vio influenciada por los españoles y al mismo tiempo que influenció la gastronomía de todo el mundo.

Con una historia gastronómica que se remonta aproximadamente hace 10,000 años atrás, los pueblos indígenas tuvieron una dieta basada en vegetales tales como lo son el chile, maíz, jitomate, cacao, calabaza y nopal y para complementar su alimentación, optaron por criar todo tipo de animales como los guajolotes, las iguanas, las serpientes entre otros animales; así mismo otro elemento que formó parte de su alimentación fueron los insectos.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) cuando una tradición es nacional se convierte en patrimonio y cada país tiene la obligación de mantener sus tradiciones vivas ya que son las que le dan identidad y los hace únicos ante los demás países; ante esto la propia UNESCO creó el llamado patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, que consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación.

México es un país grande, con historia, con tradiciones, un país con costumbres que se han heredado de generación en generación. Hoy en día existen diversas tradiciones y costumbres, algunas adoptadas a partir de la conquista con la introducción de la religión en todo el país como lo es la celebración a la virgen de Guadalupe, la semana santa, entre otras celebraciones traídas con el catolicismo.

Por otra parte, para acercarse a las posibilidades del uso de la texshca, conviene tener en cuenta las características de los enfoques cuantitativo y cualitativo, los cuales brindan la posibilidad de utilizar la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación, probar hipótesis establecidas previamente y confiar en la medición numérica, el conteo y la estadística para establecer con exactitud los patrones de comportamiento de una población, según Ruíz (2013).



De la misma forma Sánchez (2013) defiende la idea de que la investigación mixta representa el complemento natural de la investigación tradicional cualitativa y cuantitativa y que sus métodos ofrecen una gran promesa para la práctica de la investigación; y dado que la *texshca* es un insecto con el cual no se ha experimentado de forma continua, lo que hace saber muy poco sobre su existencia no sólo en el país, sino en su estado natal, es que los resultados del método mixto podrían brindar un enfoque más completo del fenómeno.

El instrumento utilizado para dicha investigación es la entrevista, ya que no se encuentran referencias escritas que establezcan o describan su uso culinario, por lo cual es pertinente y necesario recurrir a recoger y documentar historias de vida de las personas de la región porque una historia de vida es un relato con los sucesos que una persona vivió a lo largo de su existencia (Pérez, 2013). Aprovechando la cordialidad de los habitantes de la región, dado que tienden a ser personas receptivas y que les gusta entablar conversación porque disfrutan el compartir el

conocimiento que ellos poseen sobre el tema, es muy práctico establecer un diálogo. Sin embargo, la información recabada resultó por una parte limitada debido a que solamente una persona de la comunidad se dedica a este tipo de actividad.

A pesar de ello se puede sostener que los resultados pueden considerarse satisfactorios ya que se obtuvo todo el proceso que conlleva la recolección, la limpieza y los métodos de higiene para la venta y distribución de la *texshca* así como sus distintas problemáticas a la hora de la recolección, las ventajas y desventajas de dedicarse a dicha actividad económica y generalmente las principales problemáticas en la venta de insectos, así como la falta de aplicación en platillos como ingrediente base. En este caso es la experimentación la que ofrece, por tanto, opciones gastronómicas.

Las posibilidades sobre su uso en la cocina mexicana se multiplican dado que México es un país que se caracteriza por el consumo de insectos, de aquí parte de su riqueza gastronómica.





Usos y procedimientos del licor Yolixpa en Cuetzalan, Puebla

María Fernanda Pérez Tovar

El valor de las tradiciones y costumbres son muy importantes en México y más cuando se trata de lo gastronómico y cultural.

Egresada de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla. El presente trabajo se presentó como forma de titulación.

En el municipio de Cuetzalan en Puebla, se lleva a cabo la elaboración del licor de yolixpa, en donde la tradición de elaboración de manera artesanal se ha mantenido. Los problemas que enfrentan los productores de este licor es que es poco conocido en los alrededores de la entidad poblana, aun cuando cuenta con más de cien años de su elaboración y, por tanto, existencia.

La presente investigación tiene la intención de describir los usos y procedimientos de dicho licor no sólo en el municipio de Cuetzalan sino también en los municipios de Jonotla y Xochitlan de Vicente Suárez en donde se encontró más información y diversas explicaciones en cuanto a ingredientes y elaboración. Es en estos tres municipios que el sabor de dicho licor presenta variantes además de su aroma y color. La importancia de las presentes líneas radica en conocer, como gastrónomos, el tratamiento que se le da al yolixpa en distintos municipios para que se aprecien las posibilidades de su aplicación en el medio culinario, teniendo en cuenta que puede ser más que una bebida.



Ahora bien, existen diversos licores en el mundo al igual que marcas famosas y reconocidas mundialmente.

En este sentido la diversidad no es extraña en México, sin embargo, la falta de conocimiento sí representa un problema. Sobre el licor de yolixpa no se encuentra mucha información, por lo mismo es poco conocido y divulgado, incluso en la misma entidad poblana.

Antes de proceder es importante tener en cuenta que los licores tienen una larga tradición y existen distintos tipos de licores, ya sea a base de frutas, especias o hierbas, tal como lo refieren los artesanos que los han elaborado (inicialmente con fines medicinales) para los pobladores, pero poco a poco fueron evolucionando y perfeccionando los métodos, al igual que van cambiando los usos y sus ingredientes generando licores con nuevos sabores.

De acuerdo con Murillo (2016) la cultura mexicana y sus múltiples manifestaciones se expresan en tradiciones que son ejemplo de la riqueza histórica de una nación nacida del encuentro de dos mundos: el europeo y el indígena. Cuando se tiene la oportunidad de vivir el ambiente de las festividades mexicanas, se encuentra un panorama lleno de significados en donde es posible ver y descubrir la esencia de México y su rico pasado que se niega a morir.

De la noción anterior es que se rescata la belleza de Cuetzalan, enclavado en la serranía poblana casi en los límites con el estado Veracruz, este poblado seduce de inmediato en cuanto se visita. Su población se compone de indígenas totonacos y nahuas. Gracias a la humedad que recibe del Golfo de México, Cuetzalan, es un edén lleno de flora y fauna exótica.



Deposit Photos, img10065515



Su cultura se expresa en rituales como el de los Voladores; una impresionante ceremonia ancestral que mezcla tradiciones prehispánicas y cristianas. De este lugar Gálvez (2015) destaca “En la Sierra Nororiental de Puebla se sirve una bebida fuerte, muy representativa de los pueblos indígenas conocida como yolixpa”.

En realidad existen más de 40 variedades de yolixpa, lo cual depende de las hierbas que se mezclan, todas recogidas en la región y preparadas por cada familia con una receta propia. También se pueden probar cuatro tipos: natural, de sabor (naranja, cacahuete, café, maracuyá, coco y más), endulzado (con miel o panela) y sin endulzar. De acuerdo con Olguín (2014) el estado de Puebla tiene más de 4 mil 426 especies de plantas las cuales pueden variar desde medicinales, comestibles y forestales las cuales representan el 9% del territorio nacional total. De aquí que las posibilidades sean innumerables. Para el desarrollo de la presente investigación se propone utilizar el método mixto (cualitativo y cuantitativo) el cual de acuerdo con Rey (2012), facilita la recolección y análisis de datos nuevos.

A su vez el uso de dicho método se apoyará en la fenomenología, que de acuerdo con Costa y Cimino (2012), permite aplicar esta ciencia a un campo específico, la cual contenga características específicas que van desde el tema central, seguido de temas secundarios que complementen al tema principal. Es en este sentido que la entrevista será el instrumento que mayor y mejor información ofrece para el tema de investigación.

Respaldando el criterio de obtención de información anterior y de acuerdo con Palacios (2015), la observación y su recolección, mediante el instrumento propuesto, es un proceso sistemático, válido y confiable, mismo que requiere atención voluntaria, dirigida hacia un objeto de conocimiento temático, sujeto, grupo, situación, entre otros, con el fin de establecer posibles relaciones. De lo anterior es destacable y pertinente señalar que los procedimientos de elaboración y uso licor de yolixpa de Cuetzalan son tradicionales y, por ende, son transmitidos de generación en generación.

Es desde una óptica medicinal que la elaboración de los licores se abrió paso, destinados para aliviar o servir como paliativo de dolencias, ya sea para “anestesiarse” o desinfectar heridas profundas o de cirugía. El uso del aguardiente o algunas otras bebidas alcohólicas era común para dichos propósitos. En Cuetzalan no se elaboraba un solo licor, sin embargo la particularidad del yolixpa es su conformación a partir de diversas hierbas: manzanilla, té limón, anís estrellado, ruda, menta o hierbabuena, tomillo, entre otras. Cada familia productora tiene su propia receta en donde la variedad se ve reflejada en el sabor, color o la consistencia del licor que es única; cuestión que destaca al realizar la investigación presente, tomando en cuenta que el tipo de tierra en donde crecen las hierbas, el tipo de riego y cuidado que se les da, así como el tipo de aguardiente utilizado (ya sea la miel de abeja u otra variante de endulzante) conforma una serie de importantes particularidades.



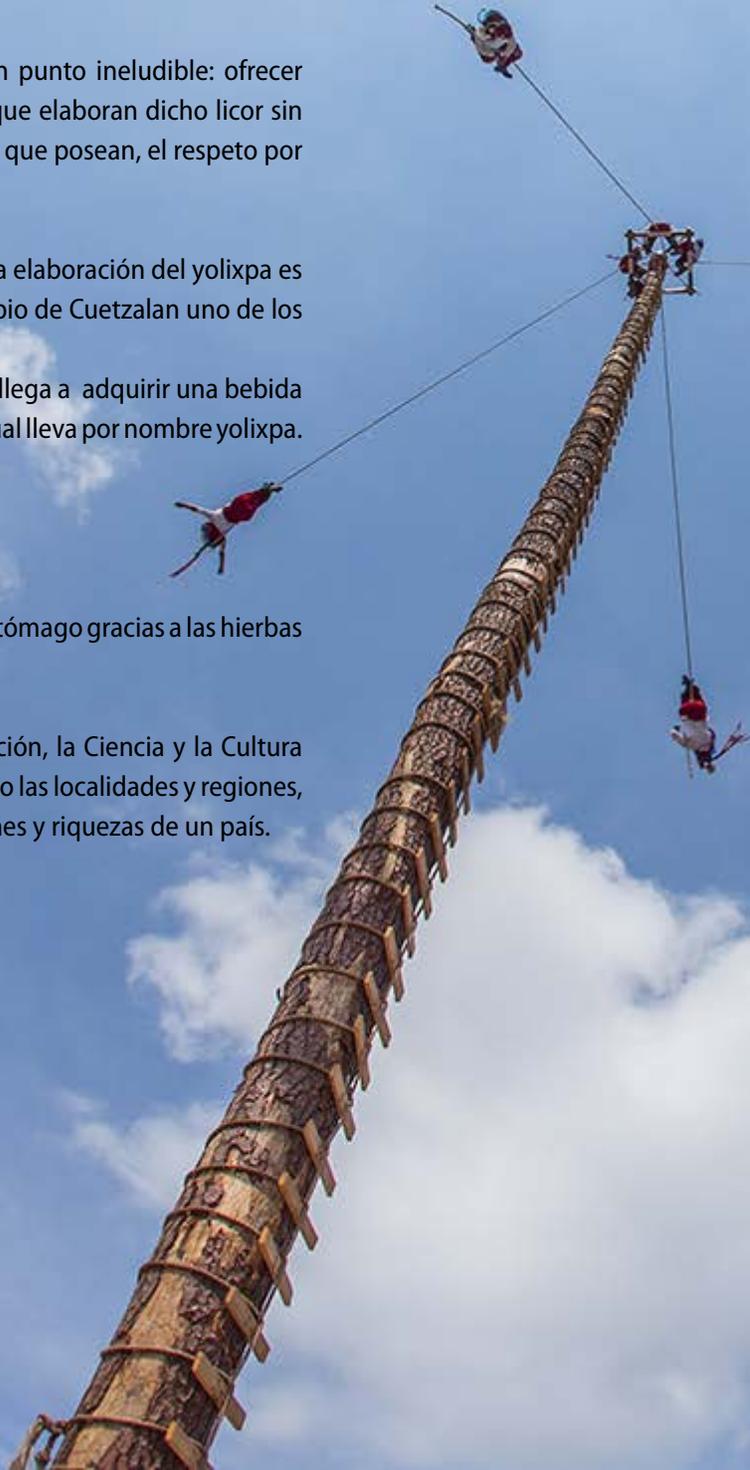
Sin haberse pensado originalmente, la investigación guía hacia un punto ineludible: ofrecer reconocimiento por el esfuerzo y profesionalismo de las personas que elaboran dicho licor sin alterar el método, la técnica ni la receta, por muy propia o particular que posean, el respeto por la costumbre es fundamental.

Tal es el impacto e importancia de las costumbres en la región que la elaboración del yolixpa es parte del reconocimiento y atractivo turístico que hacen del municipio de Cuetzalan uno de los más representativos de la entidad poblana.

De acuerdo con Gálvez (2015), en la Sierra Nororiental de Puebla, se llega a adquirir una bebida con gusto fuerte el cual es importante para los pueblos indígenas el cual lleva por nombre yolixpa.

Es una bebida medicinal la cual tiene propiedades curativas para el estómago gracias a las hierbas que contiene; también lo utilizan para el resfriado y cuerpo cortado.

Ciñéndose a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) se deben preservar las tradiciones de México contemplando las localidades y regiones, siendo estos pequeños espacios en donde se conservan las tradiciones y riquezas de un país.





Sirva este ejercicio para valorar o revalorar las tradiciones que existen en Puebla o en México, mediante el reconocimiento de agricultores, artesanos y productores del licor de la región, coadyuvando a dar a conocer el esfuerzo que se realiza.



Diversos usos del chile en la cocina regional de San Martín Texmelucan, Puebla

Yara Casandra Juárez Pérez

Egresada de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla. El presente trabajo se presentó como forma de titulación.

San Martín Texmelucan ha sido reconocido a lo largo del tiempo por ser una de las principales regiones productoras de diversos alimentos, entre ellos el chile poblano, el amaranto, los quelites, cilantro, etc., así como es una de las regiones mayormente sostenidas por el comercio y la agricultura.

Con base en lo anterior es que las siguientes líneas se sustentan bajo una premisa: proporcionar argumentos y elementos dirigidos a incrementar la originalidad de la cocina regional a través del consumo de producto local. De acuerdo con Guevara (2017) el cultivo de chile poblano se encuentra en peligro debido a que los campesinos son afectados por causas climáticas, económicas y mercadológicas.

En México existen varias instituciones que brindan apoyo a los agricultores mediante la ejecución de programas que tienen como objetivo final incrementar sus cosechas, la más importante de todas ellas es la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Tomar en cuenta que existen apoyos es importante en la medida que el propósito de esta investigación es incentivar -desde el ámbito académico- al incremento de la cocina regional a partir del consumo interno y de las posibilidades de consumo al exterior del país. Es precisamente en este sentido que se puede alinear propósitos que, sin pensarlo originalmente, se refuerzan.

Siguiendo con el propósito de la presente investigación, resulta importante destacar la realización de entrevistas a los habitantes de la comunidad de tal forma que se busca identificar e indagar de primera fuente las razones por las cuales el consumo de productos locales es bajo, así como el conocimiento de algunos platillos elaborados con el chile poblano.

San Martín Texmelucan se ha caracterizado por ser una de las principales regiones en el estado de Puebla en producir chile poblano. De acuerdo con Castillo (2013), Puebla ocupa el lugar número once entre los productores de chile poblano en México abasteciendo con un total de 122 toneladas producidas en 109 hectáreas. A pesar de ello existen indicios que demuestran una producción tendiente a la baja, lo cual ha requerido la inversión en investigación y tecnología, específicamente para mejorar la calidad de la semilla y se combatan las plagas.

En este contexto es que se hace necesario recordar que México cuenta con una gran diversidad de platillos gastronómicos, derivado de la gran variedad de ingredientes, misma característica que hacen que la cocina destaque por su autenticidad.

En los diferentes estados de la república mexicana existe una gran aportación gastronómica que es reconocida por la propia Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), al ser un modelo cultural que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

Es en este sentido anterior es importante descartar que Puebla aporta el mole poblano, los chiles en nogada, las chalupas, las cemitas, entre otros, siendo uno de sus principales productos es el chile poblano. En lo particular, y de acuerdo con Contreras (2013), San Martín Texmelucan está conformado por once pueblos entre los que se pueden mencionar: San Lucas Atoyatenco, San Baltazar Temascalac, Santa Catarina Hueyatzacoalco, San Rafael Tlanalapan, San Cristóbal Tepatlaxco, etc. Por su parte Castillo (2013) reconoce a dicho municipio como una de las principales regiones productoras de chile poblano en la entidad, sin embargo, en la última década la producción se ha visto afectada por la entrada de dicho producto proveniente de China, el cual no cuenta con las características de su particularidad: olor, sabor y color.



El enfoque que se utiliza es de carácter cualitativo, el cual tiene como visión resaltar las características particulares y su interpretación, que de acuerdo con Méndez (2013) y Velázquez (2014), permite estudiar la ocurrencia natural de un fenómeno basándose en la observación y búsqueda de un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad.

Conforme a Díaz (2013), la entrevista es un instrumento técnico que adopta un diálogo coloquial para la obtención de datos, razón por la cual se propuso desde un inicio dirigir la investigación con base en la obtención de información mediante dicho instrumento, específicamente a los habitantes de la región, con el fin de conocer los fenómenos que influyen en el consumo del producto.

Los resultados que se obtuvieron concluyen en que la mayoría de las personas de la región refieren una modificación en los hábitos de la cocina tradicional, optando por realizar que tenga como características importantes la sencillez y rapidez, evitando con ello pasar muchas horas en la cocina dejando a un lado la complejidad de alguna práctica gastronómica de la región.

En la realización de esta investigación destaca el conocimiento de diversas recetas que tienen como ingrediente base el chile poblano y que son poco conocidas fuera de la región como lo es el helado de dicho ingrediente solamente. Por otra parte, resulta curioso señalar que a pesar de que el chile poblano se ocupa en diversas recetas tradicionales de la región -como el chile relleno, chile en nogada, variedad de rajas- su consumo se focaliza en temporada de julio-agosto.



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d2/Ex_Hacienda_de_Chautla%2C_San_Mart%C3%ADn_Texmelucan_Puebla_Castillo_2.jpg

Otra parte importante para explicar su uso y consumo tendiente a la baja, se debe a su elevado costo de producción, optando por conservarlo mediante su puesta al sol para secarlo, del que se obtiene el chile mulato o chile ancho. A su vez la deficiente infraestructura de los productores para conservar y vender el chile verde, propicia la presencia de intermediarios quienes acaparan las ventas como estrategia de reventa al consumidor final. En la temporada normal el precio en el que lo vende el productor al intermediario es comúnmente a cinco pesos, revendiéndolo a su vez al consumidor final hasta los catorce pesos, de tal forma que es más amplio el margen de ganancia que obtiene el intermediario.

La apuesta de los productos del chile poblano, intentando diferenciarse del que se produce en otro lugar del país o del extranjero, es trabajar en la conservación de semillas criollas a fin de seleccionar la plántula y adecuar el sistema de riego.

En el estado de Puebla, en promedio, se consumen alrededor de 3 mil 300 toneladas de chile poblano, de las que sólo el 20% es producción local. Con esto, el precio de representación de este producto es de seis a veinte pesos dependiendo de la compra. Actualmente productores de la región trabajan con parcelas demostrativas tecnificadas para mejorar el cultivo, de tal suerte que los productores cuentan con un invernadero en donde laboran por el rescate genético y la conservación de la semilla criolla del chile poblano.

Durante la presente investigación se pudo conocer que las personas de la región sólo conocen los platillos tradicionales, los que son heredados de generación en generación, limitando con ello su consumo a la temporalidad.



http://descuentosenviajes.com/wp-content/uploads/2017/05/11_oaxaca.jpeg

Las tradiciones queseras en el municipio de Libres, Puebla

Dentro de las diversas tradiciones que existen en el municipio de Libres, Puebla, las tradiciones queseras son parte de la mayoría de los habitantes debido a la importancia que tiene la crianza de caprino por el tipo de suelo y el ecosistema que ofrece la zona.

La conjugación del ecosistema con la crianza de caprino se dio hace cerca de 250 años cuando migrantes provenientes de las Islas Canarias, España, trajeron la tradición consigo, sin embargo, en los inicios no fue tan clara y al final logró instalarse como se conoce ahora: una de las principales formas de sustento en diferentes familias en la actualidad.

Dentro de la presente investigación se llevó a cabo un trabajo de campo en el municipio antes mencionado con el propósito de registrar todos los objetos de estudio importantes considerados por el investigador, tales como los ingredientes para la elaboración de los quesos, realización, tipo de alimentación de los caprinos, algunos puntos de venta, entre otros elementos.

Es importante subrayar la realización de entrevistas a productores y consumidores del producto mencionado para poder ampliar el conocimiento sobre la tradición teniendo como sustento que el involucramiento dentro del consumo de quesos con tradición mexicana hace que se genere mayor identidad dentro de la población y por ende, fuentes de empleo.

José María Valera Ramos

Egresado de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad del Valle de Puebla. El presente trabajo se presentó como forma de titulación. Actualmente el autor se encuentra realizando en el proyecto Stagers en Cantabria, España.



Deposit Pohotos img 172177012

El queso forma parte fundamental en la cultura alimenticia del siglo XXI de la mayoría de los habitantes del planeta. Toda la cultura y tradición desarrollada es producto de un esfuerzo forjado a través de los muchos años. Cultura es de donde dependerá el desarrollo y forma que tomará el queso, formando parte de la esencia del terruño y de la labor de quien lo produce. En este sentido es importante recordar lo que señala Yescas (2016) “La tradición quesera fue traída por los españoles a México, adaptándola a las costumbres de cada región del país, siendo a partir de la época colonial que comienza la tradición quesera en el país”.

La cultura del queso fue extendiéndose por diferentes puntos del país; algunos ejemplos claros son los asentamientos en el norte del mismo. Por su parte, en el centro de México, algunas familias que se llevaban al extranjero a las sirvientas mexicanas adoptaban algunas costumbres, según relata la historia del queso de Ocosingo, tal y como lo recuerda Agudelo (2015)

“Hasta este momento donde se cuenta con aproximadamente 33 quesos genuinos”, eso sin contar que se dejan fuera de esta clasificación a varios quesos de imitación y quesos mexicanos que producen grandes compañías.

De manera teórica se establece que la historia del queso en la región tuvo como punto de partida hallazgos arqueológicos, mismos que ofrecen elementos para suponer cuestiones de cómo y cuándo surgió, sin embargo, es prácticamente seguro que los primeros quesos aparecieron una vez iniciada la domesticación de los animales en el Neolítico, hace 10.000-12.000 años, según Poncelat (2017).

Lo anterior permitirá establecer respuesta al cómo es que ahora se cuentan con diversas tradiciones en cuanto al queso, desplegándose hacia tipos de leches utilizadas en la transformación de los mismos, los tipos de animales, los tipos de cuajos utilizadas, bacterias y los procesos que se han utilizado durante todo el mundo a través de los años.



Continuando con los quesos representativos del mundo, así como de los países más representativos en cuanto a tradición de quesos en Europa, Vega (2016) sostiene que “Existen miles de variedades en el planeta, el país de los mil quesos es Francia y por ende, es uno de los alimentos más famosos de su gastronomía”, así mismo se incluyen algunos del continente Americano, aunque no existe gran tradición de quesos en Latinoamérica, es interesante en cuanto a usos y sabor que brindan.



A nuestro país el queso llegaría con la conquista, con la llegada de mamíferos que en la zona no existían. Con el ingenio del mexicano la gastronomía nativa experimentó impresionantes transformaciones y en el rubro de los quesos tuvo una de sus adecuaciones más deliciosas. Hoy, según el tipo de clasificación, existen entre 20 y 40 variedades de quesos mexicanos en todo el país (Ortiz, 2016).

En la entidad de Libres, Puebla, se ha realizado un trabajo con el fin de obtener una clasificación de los quesos, sus tradiciones mediante la exploración del entorno y del contexto. La investigación de la tradición quesera en el municipio de Libres, Puebla es abordada mediante la descripción de la siguiente metodología.

Se procede mediante un paradigma cualitativo, el cual resulta acorde a la necesidad de recabar datos en el lugar de origen de la tradición con el fin de describir y determinar las cualidades del lugar donde se lleva a cabo la investigación. Este paradigma, generalmente se utiliza para descubrir y refinar preguntas. El proceso de investigación es flexible, se mueve entre los eventos y su interpretación, entre las respuestas y el desarrollo de la teoría. Con frecuencia se basa en métodos de recolección de datos sin medición numérica como las descriptivas y las observaciones (Milagros, 2013).

Lo mencionado hasta el momento se acompaña de la mano con un tipo de método fenomenológico, el cual propone analizar todos los contenidos de un estudio para corroborar qué tanto están relacionados con el punto central de acuerdo con Montañó (2011).

Siendo, por ende, el punto central de esta investigación el Municipio de Libres, Puebla, se establece tomar en cuenta solamente los siguientes tipos de objetos de estudio:

Productores, Recolectores, Cuidadores, Vendedores y Personas con mayor rango de edad.



De manera complementaria se decide que el instrumento más factible a ocupar es la entrevista, la cual proporcionó la mayor parte de la información generada. De esta forma se obtuvo conocimiento sobre la zona de elaboración de quesos, cimentando las bases para proseguir con una futura investigación.

Mediante las entrevistas aplicadas a los elaboradores pudieron obtenerse resultados para determinar la existencia de una tradición; la parte más acertada fue que se presenta simplemente una transformación de materia prima debido que es de lo que más abunda en la zona, sin embargo, queda recalcar que esto no hace que la condición se quede para siempre, como se mencionó anteriormente, se necesita atención, dedicación y tiempo para poder llevarla a cabo como es debido y obtener los resultados que se quieran, sin embargo, aún con un tiempo de dedicación extenso, se necesitará más para poder generar conciencia e interés en las personas por informarse en el tema y que lo logren difundir no sólo de la manera comercial.

En un caso específico de producción el investigador pudo degustar el sabor de la de cabra perfectamente manipulada durante la obtención del mismo, donde el resultado final es muy diferente al que normalmente estamos acostumbrados o que se conoce como generalidad. Por ende, el queso que se elabora cuenta con mayor sabor y sus características organolépticas son mejores simplemente al ponerlo en una plancha para asarlo. Con lo anterior se lograría poder cambiar varios estigmas que se tienen hacia el mismo. El productor coincide a su vez que el sabor que debería tener un queso de cabra incluye otros sabores más sofisticados y no sólo el salado.

Esto permite afirmar que la documentación y el conocimiento teórico en esta investigación son por demás relevantes.

Esperando que la presente investigación sirva como base fundamental para realizar investigaciones futuras que hablen sobre el consumo de quesos en México.



Deposit Photos, img5604124

Si por parte de investigadores futuros se hacen replanteamientos de los objetivos de las esferas a investigar, del mejoramiento de preguntas se podría conocer más, permitiendo con ellos afinar y solidificar argumentos en una investigación de campo, lo cual a su vez serviría para enriquecer y aumentar -cualitativa y cuantitativamente- las tradiciones en la región y fuera de ella.



GLOSARIO DE IMÁGENES

(Kukulcán) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img9992478

(Oficina isométrico) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Freepik, Vector-3D-isometric-illustration-interior-office-room

(Ruina azteca) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img17001413

(Chica lectora) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img54698559

(Estudiante) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img120496136

(Playa del Caribe) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img103263552

(Ruinas mayas) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img11117377

(Ruinas en puesta de sol) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img 26880215

(Ciudad de México panorámica) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img 66962813

(Plaza de las tres culturas) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img 65133379

(Pulquería) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <https://bibliotecainfernal.files.wordpress.com/2015/03/el-infierno.jpg?w=518&h=365>

(Café de Tacuba) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <https://i2.wp.com/www.dondeir.com/wp-content/uploads/2017/01/cafe-de-tacuba-f.jpg?ssl=1>

(Chapulines fritos) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img 149373704

(Tamales) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img8961831

(Caída de agua, Monte Perla) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: http://www2.tap-ecosur.edu.mx/mip/fotos/Caida_de_agua_MontePerla.jpg

(Pausa) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: https://static.vix.com/es/sites/default/files/styles/large/public/f/frutas_exoticas_de_mexico.jpg?itok=iL8_Tlpl

(Cascada azul en México) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos img 66361973

(Relieve Maya) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img 136048448

(Vaina de guaje) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <https://i2.wp.com/freshproducegroup.us/wp-content/uploads/2016/08/Shelling-Guaje-Seeds-Fresh-Produce-Group-US-.jpg?fit=1600%2C1200&ssl=1>

(Pentatomidae) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: https://c1.staticflickr.com/6/5582/15143570770_d4b39383ed_b.jpg

(Cascada de los pececitos) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/f8/CascadaDePececitos.JPG/1200px-CascadaDePececitos.JPG>

(Yolixpa) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: https://destinosimpresionesaerea.netdna-ssl.com/assets/images/destinos/tlatlaquitepec/actividades/7286_GEMD_PUE_Quetzalan_Yolixpa_MF.png

(Calles de Cuetzalan) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <http://images.inmexico.com/2016/12/ThinkstockPhotos-185889875.jpg>

(Cuetzalan pueblo mágico) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img10065515

(Cuetzalan Puebla) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <http://cdnblog.mexicodestinos.com/blog/wp-content/uploads/2013/02/cuetzalan-puebla.jpg>

(Voladores) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: https://pro2-bar-s3-cdn-cf4.myporfolio.com/5bf7ba013188266ab5fc9037826d570b/f62486a71ee09c691828dd77_rw_1920.jpg?h=acd0625a5830c9af6854500955cbcc5

(Chile poblano) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: http://puebla-noticias.com.mx/system/files/imagenes/articulos/105809_1.jpg

(Chile en nogada) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <http://cdn.themexicantimes.mx/wp-content/uploads/2016/07/chiles-en-nogada.jpg>

(Ex Hacienda de Chautla) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d2/Ex_Hacienda_de_Chautla%2C_San_Mart%C3%ADn_Texmelucan_Puebla_Castillo_2.jpg

(Queso Oaxaca) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: http://descuentosenviajes.com/wp-content/uploads/2017/05/11_oaxaca.jpeg

(Varios tipos de queso) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos img102423404

(Iglesia en Libres) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <https://i.ytimg.com/vi/PO37I3QDqRw/maxresdefault.jpg>

(Dioses Aztecas) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos img172177012.

(Libres) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: <https://i.ytimg.com/vi/KKySSIXnPgc/maxresdefault.jpg>

(Queso) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img5604124

(Comida mexicana) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img41982193

(Cihuateteo) Recuperada el 10 de Diciembre de 2017 desde: Deposit Photos, img17989249

Ixmati

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería



UVP

UNIVERSIDAD
DEL VALLE
DE PUEBLA