

Productos gastronómicos como atractivos turísticos de los pueblos mágicos

MICHACA-RODRÍGUEZ, Julieta; DE LA TORRE-TREVIÑO, Miriam Alejandra; PAZ-MENDOZA, Judith Amalia & HERNÁNDEZ-COVARRUBIAS, Edgar

J. Michaca. M. De la Torre, J. Paz y E. Hernández

Universidad Tecnológica de Puebla
julieta.michaca@utpuebla.edu.mx

K. González, L. Morán y J. Negrón (eds.) Los procesos administrativos aplicados a las actividades productivas y de servicios. Tópicos selectos de Turismo, Gastronomía y Sustentabilidad empresarial. ©ECORFAN- Mérida, Yucatán, 2017.

Abstract

Esta investigación reconoce que la gastronomía regional es un elemento importante en la integración del atractivo turístico, principalmente en aquellos lugares que tienen denominación de Pueblos Mágicos. Contar con infraestructura, eventos programados y atractivos turísticos permite aprovechar los beneficios del programa y contribuir al desarrollo regional. El objeto de estudio de esta investigación es el Municipio de Cuetzalan del Progreso, Pueblo Mágico desde 2002, sus platillos, ingredientes y productos gastronómicos que lo caracterizan como un atractivo turístico, a través de un estudio exploratorio, a una muestra aleatoria siguiendo la metodología establecida por la organización CIEFT, a través de entrevistas estructuradas con preguntas mixtas. En la oferta gastronómica se detectó que Cuetzalan tiene gran potencial gastronómico por la variedad de platillos e insumos con que cuenta la Región, su conformación es la siguiente: El 71 % de los establecimientos son de índole familiar, de los cuales el 29% son restaurantes y el 13 % hoteles. El 58% de los negocios están en informalidad, el 31% son personas físicas y el 11% morales. Los principales platillos que se producen son: hongos setas, tlayoyos, molotes, chilposo, que es un guiso de chile chipotle y pollo; frijol gordo con xocoyol, pipian, mole verde, mole de rancho, adobo, enchiladas de chiltate, cincoquelites, cecina y las acamayás. La bebida que sobresale es el yolixpa, licor tradicional hecho a base de hierbas y el café de la región. Las principales técnicas de cocción que utilizan en la producción son: hervido, fritura, asado y cocciones mixtas, lo cual hace referencia del uso de técnicas prehispánicas y barrocas. Esto coincide con el uso de utensilios que más se utilizan como el metate, comal y ollas de barro. El potencial gastronómico encontrado en Cuetzalan del Progreso determina la existencia de productos con elevada factibilidad para la consolidación turística.

Palabras clave: Productos Gastronómicos, atractivo turístico, Pueblo mágico

Introducción

Cuetzalan del Progreso es un municipio de 47,983 habitantes, enclavado en la sierra Norte del Estado de Puebla identificado como el municipio número 43, denominado como el primer Pueblo Mágico en el año 2002. Durante el 2015 recibió una afluencia de 200,622 visitantes, que genera el 23.6% de la derrama económica por concepto de turismo en el estado, es decir 145,000,697 (Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de Puebla [SECTUR], 2015) y solo el 45% se hospedan en el lugar. (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], 2016, págs. 105-108,815).

De acuerdo con el Anuario Estadístico de Puebla 2016 (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], 2016) existen 88 establecimientos de alimentos y bebidas, de los cuales 40 son restaurantes, 31 establecimientos de servicio de preparación de alimentos para consumo inmediato, 8 cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías; 2 centros nocturnos y 7 bares, cantinas y similares. La Secretaría de Turismo recomienda únicamente siete establecimientos de los cuales el 86% ofrecen cocina tradicional poblana pero no ofrecen platillos propios de la región, salvo los tlayoyos con cecina, que son representativos de toda la sierra norte y no solo de Cuetzalan sin embargo son el platillo que se ofrece de forma generalizada en muchos de los establecimientos (págs. 818-819).

El objetivo general de este estudio es identificar los platillos tradicionales de Cuetzalan del Progreso para ampliar la oferta gastronómica en los establecimientos de alimentos y bebidas, a fin de que los turistas encuentren un atractivo en los tesoros gastronómicos que los motiven a prolongar su estancia en el lugar.

Los objetivos particulares que se proponen son:

1. Identificar los platillos propios y productos gastronómicos tradicionales del municipio de Cuetzalan para integrar un repertorio gastronómico.
2. Identificar los ingredientes principales de dichos platillos y la procedencia para establecer la accesibilidad de adquisición de la materia prima.
3. Determinar las técnicas y métodos utilizadas en los procesos de elaboración de los platillos tradicionales para delimitar el grado de complejidad de la producción.

Como pregunta de investigación central se tiene: ¿Cuáles son los platillos propios y productos gastronómicos tradicionales que caracterizan al Pueblo Mágico Cuetzalan del Progreso?

La hipótesis que se plantea es: “Los tlayoyos con cecina no son el único platillo tradicional característico de Cuetzalan del Progreso que puede ofrecerse en los establecimientos de alimentos y bebidas”

Marco teórico

– *Evolución de la gastronomía en México*

La evolución de la gastronomía en México es un factor determinante en el sistema de alimentación. México cuenta con una larga trayectoria en lo que a características étnicas, transformación y evolución de alimentación se refiere.

Desde la época Prehispánica, en Mesoamérica se cultivaba chile, aguacate, seguido por el maíz, frijol y calabaza, que son algunos de los ingredientes básicos de la alimentación tradicional mexicana, que comprendía además una rica variedad de frutas y otros productos de la tierra, como carne de guajolote, venado, perros pelones, iguana, rana, armadillo e insectos diversos, así como algunos productos del mar. (Román, Ojeda-Granados, & Panduro, 2013, pág. 43)

A partir de la conquista española, en 1521 d.C; sobrevino una serie de eventos de carácter sociodemográfico y económico que dieron lugar a la explotación de los recursos naturales y de los recursos humanos, la enajenación de la cultura indígena y la imposición del estilo de vida europeo con las ya consabidas fatalidades, mermas y tragedias descritas en la historia. (Román, Ojeda-Granados, & Panduro, 2013, pág. 43)

Los ingredientes de la comida prehispánica se vieron intensamente modificados, mas no eliminados, por la invasión del ganado vacuno, caprino, porcino y ovino, además de las gallinas, sus huevos y sus pollos; así como por los arroces, garbanzos, judías y lentejas, manzanas, naranjas, melocotones y peras traídas por los españoles. El campo se transformó para cultivar trigo y azúcar de caña y se generalizó el uso de la manteca de puerco y el aceite de olivo, así como se introdujeron los vinos y la destilación de los productos derivados del agave. A esto se añadió la influencia asiática proveniente de la nao de China que venía de Manila y que introdujo las hierbas y especies tan saboreadas en nuestros platillos. En esta etapa se inició la cocina novohispana, la cual se fraguó principalmente en las cocinas de los virreyes y en los conventos.

En el siglo XIX, México dejó de ser una colonia española y se convirtió en un país independiente en 1829, separándose posteriormente de los actuales países de Belice y Guatemala que formaban parte de Mesoamérica. Durante esta época, la alimentación mexicana ya se había transformado, pero recibió la influencia francesa, polaca y austrohúngara llegadas durante la época de Maximiliano (1864-1867). (Román, Ojeda-Granados, & Panduro, 2013, pág. 44)

– ***Ingredientes y Técnicas de la cocina mexicana***

Las técnicas prehispánicas se siguen utilizando en la actualidad en muchos de los pueblos gracias a la transmisión de generación en generación, puesto que se ocupan en muchos platillos tradicionales de la gastronomía mexicana.

A continuación, se describen algunos de los ingredientes más representativos que se tienen en la cocina mexicana:

Maíz. Este ingrediente forma parte de la triada mexicana, es la base de la cocina prehispánica, así como también de la cocina tradicional mexicana. Existen más de 300 variedades de este grano, gracias a su domesticación hoy en día se puede cosechar en casi todo el país. Los primeros hallazgos se creen que fueron en los estados de Puebla, Oaxaca, en el Valle de Tehuacán y el Valle Central de Oaxaca. Gracias a que es tan versátil se puede encontrar en tortillas, tamales y dulces. (Zurita, 2012, pág. 363)

Chile. Este peculiar fruto Zurita (2012) lo señala como el producto que define el sabor de la cocina mexicana, llamándole el rey de la cocina mexicana. Al igual que el maíz es un ingrediente originario de América, se emplea en todo el país tanto fresco como seco, en sopas, caldos, adobos, moles y salsas crudas y cocidas. según Zurita (2012, pág. 152). Entre los chiles más picosos se tienen el chile habanero y el manzano seguido del jalapeño, el serrano y el chile de árbol. Se conocen con diferentes nombres según el estado o la región del país, así mismo dependiendo de su presentación (en fresco o seco). Según Guironella & De'angeli (1988, pág. 14), este maravilloso e insustituible ingrediente de la cocina mexicana es la base fundamental de muchas otra cocinas, ya que sin él no habría churri en la India, chorizo Español, ni gulash en Hungría, siendo una de las mayores aportaciones de México hacia el mundo.

El último ingrediente de la triada de ingredientes mexicanos es el frijol: este producto se obtiene de una vaina que fresca se le llama ejote, existe gran variedad de estos, su nombre en náhuatl es etl, pero a la llegada de los españoles le llamaron judías ya que se asemejan a un tipo de semilla de origen oriental, en Italia lo llamaron fiesole, de ahí derivó el nombre de frijol, este ingrediente se ocupa tanto molido como enteros, en sopas, cremas, guarniciones, rellenos, desde la etapa prehispánica hasta la cocina tradicional mexicana (Zurita, 2012, págs. 268-269).

Jitomate: De acuerdo con Zurita (2012: 343) es uno de los pilares de la cocina mexicana y prehispánica, su uso se extiende desde, salsas crudas y cocidas, sopas, caldillos y moles.

Quelite: Esta hierba que se utiliza desde la etapa prehispánica, su nombre viene del náhuatl quelite que significa hierba comestible, su mayor consumo es en las comunidades rurales, donde se recolecta en épocas de lluvias, no es común su cultivo ya que crece de manera silvestre.

Existen más de 500 variedades de quelites, entre ellas el pápalo, quelite, pipicha, epazote, huazontles y romeritos. Se pueden comer crudos, asados, hervidos, salteados, en ensaladas, moles, sopas y caldos.

Cebolla: Fue introducida a México por los españoles (Zurita, 2012: 130), es un tipo del bulbo compuesto por varias capas foliares, hoy en día se utiliza mucho en la cocina mexicana, tanto que muchos de los platillos que llevan el nombre de “a la mexicana” están compuesto por chile, jitomate y cebolla. Se utiliza tanto cocida como cruda.

Vainilla: Ingrediente prehispánico que cambió la repostería del mundo, conocida anteriormente como flor negra, del náhuatl *tlilxochitl*, era ocupada para aromatizar y perfumar alimentos y bebidas como el famoso cacao. El nombre de vainilla lo tomó de parte de los españoles (Rivas, 1991, págs. 32-33).

Insectos: De acuerdo con Rivas (2006, págs. 36-44) en México en la etapa prehispánica se han consumido una gran variedad de estos sin saber en esa época el aporte nutricional que tenían, y que hoy se conocen y se siguen consumiendo. Algunos ejemplos son el mosco de zanja de donde se obtiene también como alimento su hueva, que es llamada el caviar mexicano “ahuautle”. Chapulines, jumiles, gusanos de maguey y los gusanos de elote.

– *Técnicas de cocción en la cocina mexicana*

Desde la etapa antigua muchos de los alimentos no se podían consumir por su gran fibrosidad, fue por esto que se utilizó el fuego como un sistema de ablandamiento de los productos para una mayor absorción de los nutrientes.

Cocción con piedras calientes: Es uno de los más antiguos métodos de cocción y gracias a la cocción lenta produce sabores muy pronunciados (Long, 2011, págs. 130-131).

Nixtamalización: es el proceso por el cual se le da una cocción al maíz para aprovechar al máximo sus nutrientes. Se lleva a cabo a través de la incorporación de agua y un producto alcalino; que puede ser cal viva o cenizas de las brasas, posterior a ello se lleva al fuego para quitarle la cutícula, dejando reposar toda una noche y finalizar con un proceso de molienda para obtener masa. (Zurita, 2012 pág. 223).

En esta técnica ancestral de la cocina prehispánica que se utiliza hasta nuestros días el producto alcalino funge en la masa como un preservador y la cocción jamás debe de llegar al punto de ebullición esto se señala una temperatura de 80°C para su posterior reposo. (Long, 2011)

Cocción en rescoldo: es la cocción entre cenizas calientes o brasas. (Zurita, 2012: 588).

Tatemado: cocción o quemado parcial de un producto que puede elaborarse sobre brasas o comal, esto principalmente se usa para salsa, moles y caldillos (Zurita, 2012: 588).

Hervir: proceso de cocción justo en el punto de ebullición, el medio utilizado para hervir puede ser agua, caldo o salsa. La cocción puede comenzar con el medio líquido frío o en ebullición. Cuando se utiliza para un precocción, comunmente se conoce como blanqueado. (Zurita, 2012: 588)

– Utensilios de la cocina mexicana

Los distintos materiales de los utensilios usados en la cocina influyen en el sazón y el sabor de la comida. En México se opta por usar los utensilios tradicionales indígenas en los que predomina el barro, la piedra o la madera. La mayor parte de los utensilios representativos de la cocina mexicana fueron creados durante la época prehispánica y son tan importantes dentro de ciertas preparaciones que continúan vigentes hoy en día. A la llegada de los españoles únicamente cambiaron algunos materiales para su elaboración. (Fernández, 1985: 39)

Es difícil pensar en una cocina mexicana que carezca de cazuelas, jarros, ollas de barro y morteros de madera o piedra, la mayoría aún conserva sus nombres indígenas, la cerámica mexicana por su parte es una de las más ricas artesanías ya que existe una gran variedad y peculiaridad en cada una de las regiones del país. A continuación se describe brevemente los utensilios más utilizados y comunes de una cocina.

Anafre y braseros. Es una especie de estufa portátil hecha de barro o metal, guarda un compartimento para la leña o carbón. En cambio los braseros son fogones de barro transportables, cuyo diseño permite separar las brasas de la parrilla (Beteta, 2017)

Bateas. Recipiente de madera de forma circular, similar al actual bowl de cocina. En las que se preparan ensaladas de frutas o verduras. Sirven también para almacenar alimentos (Rivas, 1991: 24)

Cazuelas, ollas y jarros. La mayoría de los alfareros usan la técnica de modelado a mano y tornos, para su cocción abundan los hornos circulares construidos sobre la tierra. Las cazuelas se utilizan especialmente para los guisos poco caldosos o secos como el arroz, las de barro se utilizan principalmente para cocinar y servir los alimentos en la mesa y es indispensable para la preparación del mole, las de cobre fueron introducidas en la época de la colonia usadas frecuentemente para realizar dulces por la capacidad de mantener y distribuir la temperatura. En cambio las ollas por su profundidad se utilizan por los caldos, pozoles, ponches, café. (Fernandez, 1985: 40) El comitalli u olla para tamales se componía de una olla de barro con una especie de rejilla tejida de mimbre bajo la que se ponía agua a modo de vapor. (Rivas, 1991: 27) En cambio la pichanca es una olla globular con agujeros en la superficie, usada para colar el maíz nixtamalizado. (Beteta, 2017)

Coladores ancestrales. Se elaboraban de diversos materiales, pero la tela de ixtle (fibras extraídas del maguey). (Beteta, 2017)

Comal. Disco de barro cocido o metal de distintos tamaños. Se colocaba sobre tres piedras llamadas tenamxtli, utilizado para hacer tortillas, tostar chiles, tomates, hongos y granos. (Fernández, 1985: 42)

Cucharas y palas de madera, carey, guaje y hueso. Básicas para cualquier preparación. Actualmente se continúan utilizando las de madera por la dificultad de trabajar los otros materiales. (Beteta, 2017)

Jícara. Aztequismo derivado de la palabra náhuatl *xicalli*, “calabazo” es una vasija pequeña utilizada para beber el chocolate hecha con la corteza del fruto de calabaza o de la güira. (Fernández, 1985: 43)

Metate. Instrumento prehispánico que consiste en una piedra volcánica rectangular apoyada en tres pies que sirve de mortero y cuya superficie declinante permite escurrir el chile ya molido. Su nombre en náhuatl es metatl y su complemento es un rodillo de piedra llamado metlapilli. Se utiliza para diferentes moliendas como son de chiles e ingredientes del mole o para nixtamal y café. También se puede utilizar para moler pepita de calabaza o cacao, se prende fuego debajo con el fin de que se desprenda la grasa con mayor facilidad. (Rivas, 1991: 25)

Molcajete. Fabricado en piedra volcánica al igual que el metate, sin embargo, mantiene una forma cóncava para la molienda de los alimentos. Su nombre original es temolcaxitl. Su complemento es una piedra pequeña en forma de pera llamada texolotl en náhuatl o tejolote. (Rivas, 1991: 26)

Molinillo. Batidor de madera, labrado a mano, es un palo cilíndrico que en la parte inferior tiene una forma más ancha en forma de esfera con anillos móviles que sirven de agitadores. Utilizado para batir el chocolate y hacerlo espumoso. (Fernandez, 1985: 44)

Tortilladora o prensa para tortillas. Se trata de dos planchas de madera o metal las cuales son presionadas por una palanca, en el centro se coloca la masa para aplastarla y obtener una tortilla delgada. (Beteta, 2017)

Tenates y chiquihuites. Recipientes tejidos de palma o tule, abiertos o con tapadera y que su función principal es mantener calientes las tortillas. Se utilizan también para guardar chiles secos, yerbas y condimentos. (Fernandez, 1985: 43)

Soplador o aventador. Sirve para avivar el fuego, ornamento o como abanico, es elaborado con materiales orgánicos, generalmente de tule u hoja de palma. (Fernández, 1985: 42)

– **Tipología de los establecimientos de A y B**

En la actualidad, el servicio de alimentos y bebidas representa un gran negocio, ya que las personas con posibilidades económicas, adquirieron la costumbre de comer fuera de casa. Bachs (2003, pág. 502) considera que han sido dos los principales factores que han permitido este crecimiento, el hecho de que cada vez son más las mujeres que trabajan y el incremento en la economía de los hogares, ya que estos factores permiten a las familias llevar a cabo un mayor número de comidas fuera de casa.

Restaurante nombre que se le da a cualquier establecimiento público que ofrece alimentos y bebidas, de diferente tipo, mismas que se consumen en el local y de acuerdo a la especialidad que manejen. (Reynoso Ron, 2012:19)

Existen diferentes clasificaciones de restaurantes de acuerdo a cada autor, pero estas se elaboraron con base a su ubicación, servicios que ofrecen, calidad y especialidad, pero estas no se adaptan a las características reales que tienen los restaurantes ubicado en el estado de Puebla.

La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC), la Asociación Poblana de Restaurantes y Prestadores de Servicios, A.C., y la Secretaría de Turismo del estado de Puebla, no cuentan con una clasificación que brinde las características que tienen los restaurantes en Puebla.

CANIRAC es la única que agrupa a sus socios en ciertas categorías, sin embargo, está no describe los lineamientos básicos que las hacen ser restaurantes bar, torterías, marisquerías, antojerías, entre otros, además de que esta categoría se la otorgan al dar de alta su establecimiento en dicha cámara.

Sin embargo, para el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI], 2016), para fines censales la unidad económica es el establecimiento que cuenta con una sola ubicación física asentada en un lugar de manera permanente y delimitada por construcciones o instalaciones fijas, en donde se realizan actividades de producción de bienes o prestación de servicios sea con fines de lucro o no.

Se distinguen tres tipos de establecimientos:

- Establecimiento fijo. Aquel que se encuentra asentado en un lugar de manera permanente y delimitado por construcciones o instalaciones fijas.
- Establecimiento semifijo. Se caracteriza por contar con instalaciones frágiles o rústicas de lámina o madera enclavadas al suelo de manera permanente.
- Actividad económica en vivienda. Se refiere a la actividad económica que se realizaba en un espacio de la vivienda. En donde además de desarrollar la actividad económica el espacio se usa para fines de vivienda.

Los establecimientos con instalaciones fijas concentraron el 74.5% del total de la industria restaurantera, es decir, 336 778 unidades económicas; en segundo lugar de importancia están los que ofrecieron sus servicios dentro de la vivienda con el 13.7% y, por último, pero no menos importantes, están los que contaron con instalaciones semifijas agrupando el 11.7%

De las actividades al interior de la vivienda, las más relevantes son los servicios de preparación de antojitos al aportar el 40.0% de los establecimientos en vivienda, seguido de los servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato y los puestos o estanquillos con servicio de preparación de tacos y tortas al participar con 18.6 y 16.8% respectivamente. (INEGI, 2016)

De las clases por actividad económica que conforman la industria restaurantera tres son las que concentran el 55.8% de las unidades auxiliares, las cuales son: Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida, Restaurantes con servicio de preparación de antojitos y los Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas con el 20.2, 20.1 y 15.5% respectivamente. (INEGI, 2016)

— *La gastronomía como manifestación cultural*

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos.

La cultura gastronómica se puede apreciar en las actividades que se realizan en torno a los alimentos, como los horarios, el tipo de comida, el lugar y las personas con las que se comparten los alimentos.

En la actualidad el trabajo, la moda y la mercadotecnia son aspectos que inciden de manera importante en nuestra forma de comer y en nuestra cocina. (Fuste, 2016)

Para conocer la cultura alimentaria de una sociedad, es necesario conocer los aspectos históricos, sociales, económicos y políticos que han influido en la alimentación y las prácticas culinarias de los pueblos. La alimentación y la práctica culinaria está relacionada con la historia, las personas y la identidad de una población.

Mintz (2003) señala que "... los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado...".

Así mismo Aparicio (2014) afirma: "A lo largo de la historia, el ser humano ha convertido la ingesta de alimentos en mucho más que una necesidad vital.

Con el paso de los siglos, la gastronomía, el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno, ha ido cobrando fuerza y, a día de hoy, ya es considerada parte fundamental del arte y la cultura del planeta".

Mientras que Fuste (2016) considera que además de los saberes, las prácticas culinarias que entendemos como sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar.

En cuanto al arte de alimentarse, se entiende como una práctica social que forma parte de una experiencia grupal sedimentaria que se ha modificado a lo largo de la historia. (Fuste, 2016)

Las tradiciones culinarias se modifican continuamente, depende de cada estilo de cocina, de las tradiciones de un pueblo y de los elementos nuevos que se van incorporando. Es ahí donde... el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento y adecuarse a las circunstancias. (Fuste, 2016)

La cocina tiene significados propios, de acuerdo a las situaciones en las que se prepara la comida. Los pueblos con capaces de reconocer y darle a los alimentos valores y significados socioculturales distintos. (Jáuregui, 2002: 94)

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. (Padilla, 2006)

De tal forma que la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos. (Fuste, 2016)

Así, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. (Padilla, 2006)

En el año 2010 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoce formalmente la gastronomía como una categoría dentro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Aun así, es desde el año 2008 cuando la UNESCO empieza a reconocer la inmaterialidad dentro del contexto del patrimonio cultural.

La UNESCO reconoce que la importancia del patrimonio cultural inmaterial no estriba en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. El valor social y económico de esta transmisión de conocimientos es pertinente para los grupos sociales tanto minoritarios como mayoritarios de un Estado y reviste la misma importancia para los países en desarrollo que para los países desarrollados (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura [UNESCO], s.f.)

— ***Programa “Pueblos Mágicos”***

El programa “Pueblos Mágicos” tiene su origen en el Programa Federal Agenda 21 para el Turismo Mexicano, que surgió en los años 70’s derivado de las preocupaciones a nivel mundial en torno a problemas ecológicos, conforme evolucionó en 1987 se planteó el término desarrollo Sustentable y después de la “Cumbre de la Tierra” realizada en 1992 en Rio de Janeiro, Bra. Cambia a “Programa de Turismo Sustentable en México atendiendo a las observaciones hechas por la Organización Mundial de Turismo (OMT).

Hoy en día el Programa Pueblos Mágicos tiene sustento legal en el “Programa de Turismo Sustentable en México”

Esta iniciativa tiene el objetivo de generar el desarrollo sustentable de la actividad turística y mejorar las condiciones en los destinos turísticos de México sobre todo en el ámbito municipal y con ello elevar el nivel de vida de sus pobladores.

El Programa de Turismo Sustentable en México tiene tres grandes estrategias, que permite trabajar en los diferentes aspectos del desarrollo sustentable de la actividad turística: La primera “Monitoreo y evaluación de la Sustentabilidad Turística” (Sistema de indicadores de Sustentabilidad para el Turismo). La segunda “Agenda Intersectorial de Sustentabilidad” y por último “Promoción de mejores prácticas ambientales en empresas y destinos”. (Secretaría de Cultura y Turismo [SECTUR], s.f.)

El programa Pueblos Mágicos surge en 2001 como una estrategia fundamental para el desarrollo turístico local de las comunidades buscando el fortalecimiento, consolidación y sustentabilidad de los destinos bajo un esquema de coordinación entre estados y municipios a través de convenios de Coordinación y Reasignación de Recursos para la Promoción y el Desarrollo Turístico. (Secretaría de Gobernación [SEGOB], s.f.)

Algunos de los principales objetivos del programa son:

- “Aprovechar la singularidad de las localidades para la generación de productos turísticos basados en las diferentes expresiones de la cultura local; artesanías, festividades, gastronomía, y tradiciones, entre otras.
- Aprovechar la singularidad de las localidades para la generación de otros productos turísticos tales como la aventura y el deporte extremo, el ecoturismo, la pesca deportiva, y otros que signifiquen un alto grado de atraktividad dentro del territorio de la localidad participante.
- Poner en valor, consolidar y/o reforzar los atractivos de las localidades con potencial y atraktividad turística, fomentando así flujos turísticos que generen:
- Mayor gasto en beneficio de la comunidad receptora (artesanías, gastronomía, amenidades y el comercio en general), así como,
- La creación y/o modernización de los negocios turísticos locales.
- Que el turismo local se constituya como una herramienta del desarrollo sustentable de las localidades incorporadas al programa, así como en un programa de apoyo a la gestión municipal.
- Que las comunidades receptoras de las localidades participantes aprovechen y se beneficie del turismo como actividad redituable como opción de negocio, de trabajo y de forma de vida.”

Según el Acuerdo por el que se establecen los nuevos Lineamientos generales para la incorporación y permanencia al Programa Pueblos Mágicos (Diario Oficial de la Federación [D.O.F.], 2014) publicado en el Diario Oficial de la Federación el 26 de septiembre de 2014, que a la letra dice:

“...esté programa fue establecido en concordancia con el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018 (PND) dentro la Meta IV.4. México Próspero, el Objetivo 4.11 relativo al aprovechamiento del potencial turístico de México como una medida para generar una mayor derrama económica en el país, en cuya Estrategia 4.11.2 se establecen dentro de sus líneas de acción diversificar e innovar la oferta de productos, consolidar los destinos turísticos y posicionar a México como un destino atractivo en segmentos poco desarrollados, además del de sol y playa, como el turismo cultural, ecoturismo y aventura, salud, deportes, de lujo, de negocios y reuniones, cruceros, religioso, entre otros”.

Como se puede observar es una iniciativa que adopta el gobierno de Enrique Peña Nieto para impulsar el potencial turístico de regiones que tienen atractivos naturales, culturales y poco desarrollo económico.

De acuerdo con SECTUR, un “Pueblo Mágico” es una localidad que tiene una serie de atributos que le confieren “Magia” que emana de sus manifestaciones socioculturales como simbólicos, leyendas, historias, hechos trascendentes, cotidianidad y que significan una gran oportunidad para el aprovechamiento turístico.

Por otra parte hoy día un “Pueblo Mágico” es hoy un símbolo distintivo y una marca turística reconocida que ofrece a las localidades que lo ostentan una serie de beneficios para impulsar su desarrollo sustentable. (Secretaría de Gobernación [SEGOB], 2006)

Existen múltiples beneficios para las localidades que cumplen con los requisitos solicitados por el programa y van desde Infraestructura, Servicios e Imagen Urbana, Equipamiento Turístico, Creación, Mejoramiento y Rehabilitación de Sitios de Interés Turístico, Creación, Desarrollo e Innovación de Productos Turísticos, Profesionalización, Capacitación y Cultura Turística, Modernización de las pequeñas y medianas empresas, Mercadotecnia Integral, Fomento a la Inversión, Mercadotecnia Integral hasta Certificación Ambiental Turística (Secretaría de Gobernación [SEGOB], s.f.)

Metodología

Para esta investigación se realizó un estudio exploratorio en la cabecera municipal de Cuetzalan del Progreso, que ostenta la denominación de Pueblo Mágico desde el año 2002, los objetos de estudio fueron los establecimientos de alimentos y bebidas sin importar el tipo y tamaño del negocio.

Siguiendo la metodología establecida por el organismo Capacitación e Innovación en la Educación y Formación Turística (CIEFT); se determinó una muestra aleatoria de 51 sujetos y se recopiló información a través de una entrevista estructurada con preguntas mixtas.

El instrumento estuvo dividido en cinco bloques:

- El primero denominado información general, para recopilar datos del establecimiento, tipo de negocio, estatus fiscal y antigüedad;
- El segundo bloque denominado información específica del platillo o producto gastronómico propio de la región fue de suma importancia para identificar los platillos y productos, su clasificación y origen;
- El tercer bloque denominado información sobre el proceso, determinó los ingredientes, el método de elaboración y utensilios necesarios;
- Con el cuarto bloque se identificó la procedencia de los insumos y la temporalidad de los mismos y
- El último bloque fue para determinar la identidad gastronómica de Cuetzalan del Progreso.

Este proceso se realizó con 97 aplicadores, alumnos de universidades públicas y privadas que cuentan con las disciplinas de Gastronomía y Turismo.

El estudio se llevó a cabo en tres etapas:

- En la primera se capacitó a los aplicadores en este estudio sobre los antecedentes y alcances de la investigación, se dio a conocer el instrumento, la conformación de las preguntas y los puntos críticos para el llenado del instrumento; se conformaron equipos de trabajo, mismos que fueron zonificados y dirigidos por un líder de grupo.
- La segunda etapa fue el levantamiento de la información, el papel del líder era determinante para garantizar la veracidad de la información recabada. Posteriormente se realizó el procesamiento preliminar de la información.
- Por último en la tercera etapa se realizó un informe preliminar de los resultados y se presentó a los sectores empresarial, gubernamental y educativo para establecer el compromiso de darle continuidad al proyecto de investigación.

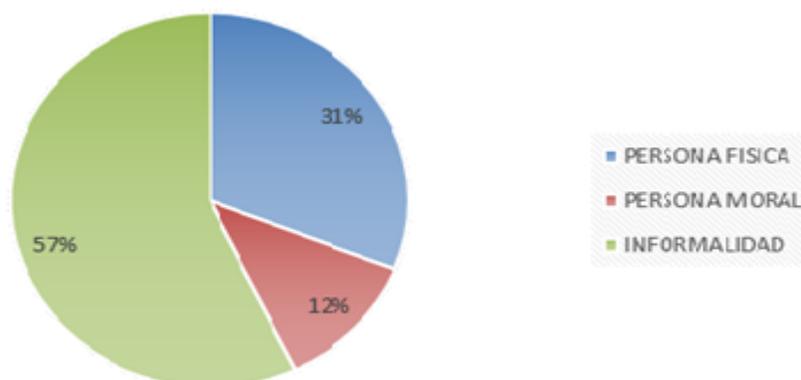
Una vez recabada la información se determinaron los resultados y conclusiones de la investigación.

Resultados

Como se mencionó en la metodología el instrumento que se aplicó fue una entrevista estructurada en cinco bloques.

Información general

- Ítem 1: Datos generales. Se obtuvieron los datos generales de los establecimientos, mismos que por la Ley de Protección y Uso de Datos Personales se mantienen en resguardo.
- Ítem 2: Tipo de negocio. El 71 % de los establecimientos son de índole familiar, de los cuales el 29% son restaurantes y el 13 % hoteles.
- Ítem 3: Régimen Fiscal. El 57% de los negocios están en informalidad, el 31% son personas físicas y el 12% morales.

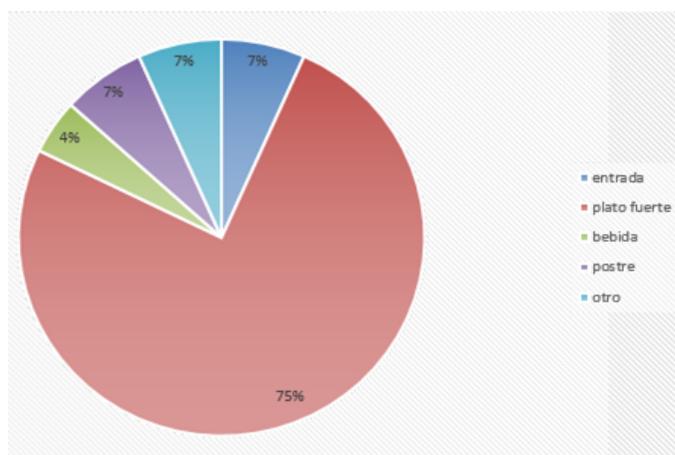
Gráfico 10 Principales Técnicas de elaboración de platillos

Fuente: Elaboración propia

Información específica del platillo o producto gastronómico propio de la región.

- Ítem 4: Nombre del platillo típico o producto gastronómico. En este apartado los platillos identificados además de la cecina con tlayoyos fueron xocoyoli enchilado con pipián verde, chilpozonte, itacate, sopa de setas, molotes, chilposo, que es un guiso de chile chipotle y pollo; frijol gordo con xocoyol, mole verde, mole de rancho, adobo, enchiladas de chiltate, cincoquelites, cecina y las acamayayas. La bebida que sobresale es el yolixpa, licor tradicional hecho a base de hierbas y el café de la región.

- Ítem 5: Clasificación del platillo o producto. El 75% de los platillos identificados son considerados platos fuertes, únicamente el 7% se consumen como aperitivos y entradas. El total de las bebidas conforman 4%.

Gráfico 10.1 Clasificación del platillo o producto

Fuente: Elaboración propia

- Ítem 6: Origen del platillo. El 62% de los platillos identificados se aprendieron de generación en generación a través de los abuelos y padres considerándose receta familiar; el 13% a través de la experiencia laboral.

Información sobre el proceso de elaboración

- Ítem 7: Los principales ingredientes son vegetales como el jitomate, aguacate y setas: además de hierbas como el toronjil, pericón, matanzin, hinojo, tequelite, alverjón, hoja de aguacate, xocotoli, manzanilla, ruda, cilantro, epazote y omequelite. El uso del maíz como principal fuente de carbohidratos en tortilla, atole y tamal.

Las carnes que se utilizan comúnmente son de cerdo, res, pollo, panza de res y cecina.

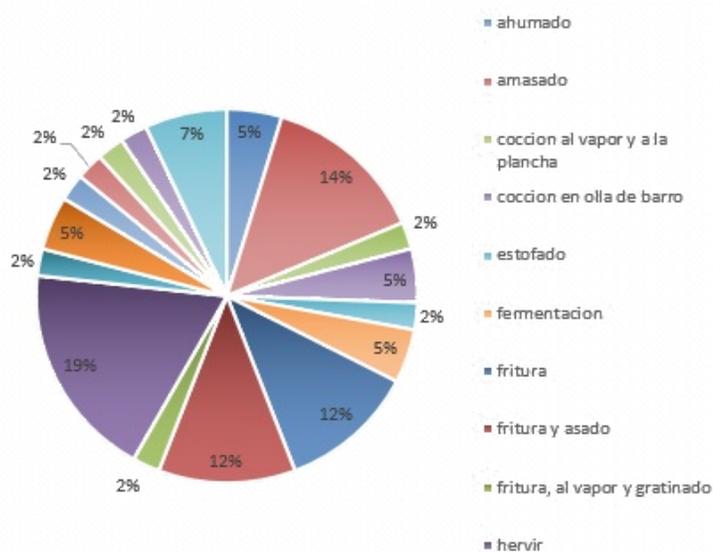
No obstante el chile es de uso general en la mayoría de los guisos, ya sea como base de pipianes que se elaboran con pepitas de calabaza, moles o salsas como acompañamiento para los tlayoyos.

Las legumbres que sobresalen son el frijol y el alverjón como relleno de los tlayoyos.

- Ítem 8: Métodos de elaboración. Las principales técnicas de cocción que utilizan en la producción son: hervido, fritura, amasado y cocciones mixtas.

-

Gráfico 10.2 Principales Técnicas de elaboración de platillos



Fuente: Elaboración propia

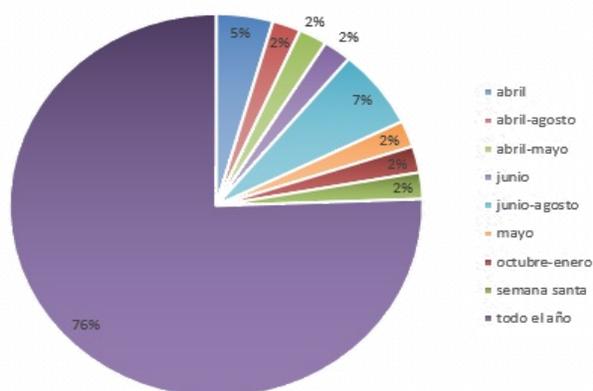
- Ítem 9: Utensilios. Los principales utensilios utilizados en la elaboración de platillos son el metate, comal, ollas de barro, cazuelas, sartenes, palas de madera, vaporeras, ahumador y horno de leña.

- Ítem 10: Usos y costumbres. El 58% de los platillos se utilizan en cualquier ocasión, y solamente el 13% de ellos se elaboran en ocasiones especiales.

Procedencia de los insumos

- Ítem 11: Temporalidad de los insumos: El 76% de los insumos se pueden adquirir durante todo el año, el 24% restante se solo se pueden adquirir durante un periodo de 1 a 5 meses durante el año.

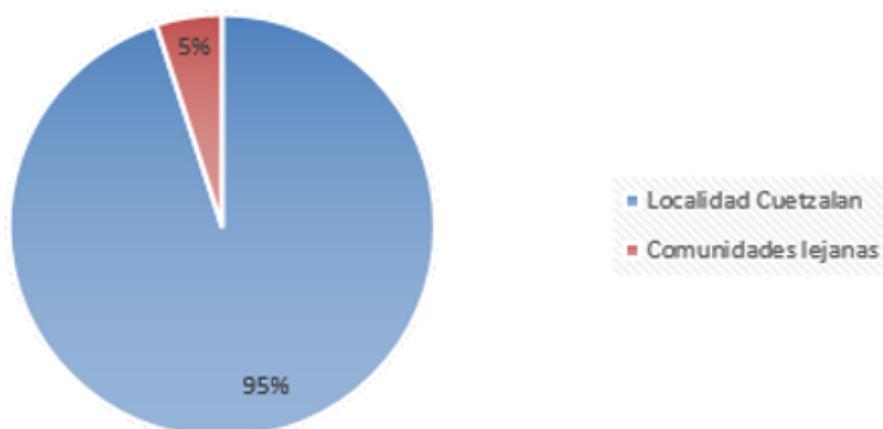
Gráfico 10.3 Temporalidad de los insumos



Fuente: Elaboración propia

- Ítem 12: Lugar de adquisición de los insumos: el 95% de los insumos necesarios para la elaboración de los platillos se pueden adquirir en la localidad, ya sea en la plaza del pueblo, proveedores locales o bien son cultivados por los mismos habitantes del lugar y solo un 5% son adquiridos en comunidades lejanas al Pueblo.

Gráfico 10.4 Lugar de adquisición de insumos



Fuente: Elaboración propia

- Ítem 13: Dificultad de adquisición de los insumos: el 78 % los insumos no presentan ninguna dificultad para su adquisición en tanto que un 9% de ellos si son difíciles de adquirir ya que no se producen en la región como la cecina y los hogos setas o bien son de temporada como el Xocoyol.

Identidad gastronómica de Cuetzalan del Progreso

- Ítem 14: Platos excepcionales o únicos de la región: en esta pregunta llama mucho la atención que un 22% de los sujetos encuestados mencionan que no existe ningún plato que sea único de Cuetzalan, mientras que un 7% consideran a los hongos setas y otro porcentaje similar a la bebida tradicional Yolixpa como su plato o producto representativo.

Conclusiones

Los objetivos particulares se alcanzaron en su totalidad ya que en primer lugar se identificaron los platos propios de Cuetzalan del Progreso los cuales fueron cecina con tlayoyos, xocoyoli enchilado con pipián verde, chilpozonte, itacate, sopa de setas, molotes, chilposo, que es un guiso de chile chipotle y pollo; frijol gordo con xocoyol, mole verde, mole de rancho, adobo, enchiladas de chiltate, cincoquelites, cecina y las acamayaz. La bebida que sobresale es el yolixpa, licor tradicional hecho a base de hierbas y el café de la región. Estos se integraron en un repertorio gastronómico. En segundo lugar se identificaron los ingredientes principales de los platos los cuales son vegetales como el jitomate, aguacate y setas: además de hierbas como el toronjil, pericón, matanzin, hinojo, tequelite, alverjón, hoja de aguacate, xocotoli, manzanilla, ruda, cilantro, epazote y omequelite. El uso del maíz como principal fuente de carbohidratos en tortilla, atole y tamal. Las carnes que se utilizan comúnmente son de cerdo, res, pollo, panza de res y cecina.

No obstante el chile es de uso general en la mayoría de los guisos, ya sea como base de pipianes que se elaboran con pepitas de calabaza, moles o salsas como acompañamiento para los tlayoyos. Las legumbres que sobresalen son el frijol y el alverjón como relleno de los tlayoyos.

Se determinó la procedencia y se estableció la accesibilidad de adquisición de la materia prima, la cual es buena ya que el 90% se puede adquirir en el mercado o con proveedores de la región. Por último se determinaron las técnicas y métodos de preparación utilizados en los principales platos como hervido, fritura, amasado y cocciones mixtas determinando que la complejidad es baja ya que son simples.

El objetivo general de este estudio que era identificar los platos tradicionales de Cuetzalan del Progreso para ampliar la oferta gastronómica en los establecimientos de alimentos y bebidas, a fin de que los turistas encuentren un atractivo en los tesoros gastronómicos que los motiven a prolongar su estancia en el lugar se cumplió ya que con las entrevistas realizadas se pudieron identificar los platos tradicionales y algunos productos gastronómicos.

La hipótesis que se planteó fue: “Los tlayoyos con cecina no son el único plato tradicional característico de Cuetzalan del Progreso que puede ofrecerse en los establecimientos de alimentos y bebidas” se acepta ya que se pudieron identificar otros platos tradicionales.

Referencias

Alicia Guironella De´angeli, J. D. (1988). *El gran libro de la Cocina Mexicana*. México D.F.: Larousse.

Aparicio, D. (7 de abril de 2014). *20 Minutos*. Obtenido de Un viaje por las cuatro cocinas consideradas patrimonio inmaterial de la humanidad:

<http://www.20minutos.es/noticia/2102700/0/gastronomia/patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad/dieta-mediterranea/>

Bachs. (2003). *Enciclopedia práctica, profesional de turismo, hoteles y restaurantes*. Barcelona: Grupo Oceano.

Beteta, M. (2017). *utencilios de la cocina mexicana*. Obtenido de <http://www.marcobeteta.com/blog/utensilios-de-la-cocina-mexicana/>

Diario Oficial de la Federación [D.O.F.]. (26 de 09 de 2014). *Búsqueda de información: Diario Oficial de la Federación*. Recuperado el 2017 de 03 de 28, de Sitio web de Diario Oficial de la Federación: http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5361690&fecha=26/09/2014

Fernández, A. (1985). *La tradicional Cocina Mexicana y sus mejores recetas*. Mexico: Panorama Editorial.

Fuste, F. (2016). Los paisajes de la cultura, la gastronomía y el patrimonio culinario. *SciELO Analytics*.

INEGI. (2016). *La Industria Restaurantera en México*. México: Censos Económicos 2014.

Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática [INEGI]. (2016). *Anuario Estadístico y Geográfico de Puebla 2016*. México: INEGI.

Jáuregui Exquibela, I. (2002). Los alimenos como seña de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejempli de La Rioja. *MERCASA*.

Long, J. (2003). *Conquista Y Comida Consecuencia de dos mundos*. Mexico D.F.: UNAM.

Long, J. (2011). Estudios de cultura Náhatl. *Tecnología Alimentaria Náhuatl*, 131-132.

Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*. México: CIESAS.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. (s.f.). *Sobre el patrimonio inmaterial:UNESCO*. Obtenido de UNESCO WEB SITE: <http://www.unesco.org/culture/ich/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Padilla Dieste, C. (2006). *Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico*. Obtenido de Academia.edu:

http://www.academia.edu/1938413/Las_cocinas_regionales._Principio_y_fundamento_etnogr%C3%A1fico

Reynoso Ron, J. (2012). *Tratado de Alimentos y Bebidas*. México: LIMUSA.

Rivas, H. G. (1991). *Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos*. México: Panorama Editorial.

Rivas, H. G. (2006). *Cocina Prehispanica Mexicana*. México D.F.: Panorama Editorial S.A de C.V.

Román, S., Ojeda-Granados, C., & Panduro, A. (2013). Genética y evolución de la alimentación de la población en México. *Revista de endocrinología y nutrición*.

Secretaría de Cultura y Turismo [SECTUR]. (s.f.). *Planeación Estratégica: Secretaría de Cultura y Turismo*. Recuperado el 28 de 03 de 2017, de Sitio Web de Secretaría de Cultura y Turismo: www.sectur.gob.mx/PDF/planeacion_estragica/PTSM.pdf

Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de Puebla [SECTUR]. (2015). *Indicadores turísticos Puebla 2015*. Recuperado el 24 de Marzo de 2017, de Secretaría de Cultura y Turismo del Estado de Puebla: http://turismo.puebla.gob.mx/images/estadisticas/IndicadoresTuristicosPuebla2015_1.pdf

Secretaria de Gobernación [SEGOB]. (2006). *CD Programas y Reglas: Orden Jurídico.gob.mx*. Recuperado el 27 de 03 de 2017, de Sitio web de Orden Jurídico.gob.mx: www.ordenjuridico.gob.mx/Publicaciones/CDs2008/CDProgramasyreglas/pdf/45.pdf

Zurita, R. M. (2012). *Diccionario enciclopedico de la cocina mexicana*. Mexico D.F.: Larousse.