

La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario

The gastronomic culture of the historic center of Quito city as food heritage

Jennifer Andrea Caicedo Bastidas  jennifer3783@hotmail.com

Investigador Independiente

Recepción: 2021-06-04 / **Aceptación:** 2022-05-12

CLASIFICACIÓN JEL: Z1; L66

Citación/como citar este artículo: Caicedo, J.(2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. ECA Sinergia, 13(2), 118-128. https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514

RESUMEN

El valor de la cultura gastronómica como patrimonio alimentario se conoció a través del análisis de información de los hábitos alimentarios, relacionados con la influencia de la oferta gastronómica, y así, se investigó acerca de los orígenes de la gastronomía quiteña del centro histórico de Quito, Ecuador. Según esto, se analizó la neo-culturización de la cultura gastronómica de la localidad como patrimonio alimentario, y así se diseñó una línea de tiempo de la cocina quiteña, en el cual, se conocieron los platos tradicionales que han trascendido hasta la actualidad. De acuerdo a esto, se realizaron entrevistas como técnica de recolección de datos, exponiendo resultados de los cambios en métodos, técnicas de preparación o aspecto del plato tradicional. Además, la gastronomía quiteña ha tenido mayor consumo de sus platos tradicionales en los mercados y en las festividades tradicionales que tiene el sector, así afectando al patrimonio alimentario y a la identidad cultural.

Palabras clave: Cultura gastronómica, patrimonio alimentario, orígenes, gastronomía quiteña, neo-culturización.

ABSTRACT

The value of the gastronomic culture as food heritage was known through the analysis of information on eating habits, related to the influence of the gastronomic offer, and thus, the origins of the Quito gastronomy of the Historic Center of Quito-Ecuador were investigated. According to this, the neo-culturization of the gastronomic culture of the locality was analyzed as food heritage, and thus a timeline of Quito cuisine was designed, in which the traditional dishes that have transcended to the present day were known. According to this, interviews were carried out as a data collection technique, exposing results of changes in methods, preparation techniques or appearance of the traditional dish. In addition, the gastronomy of Quito has had a greater consumption of its traditional dishes in the markets and in the traditional festivities that the sector has, thus affecting the food heritage and cultural identity.

Keywords: Gastronomic culture, food heritage, quiteña gastronomy, neo-culturization.

INTRODUCCIÓN

Ecuador es uno de los países que posee una amplia diversidad patrimonial, histórico-cultural, y en especial su gastronomía, constituida por los hábitos alimentarios, costumbres y tradiciones que contribuyen a la identidad gastronómica de sus habitantes. En la cual se vincula la fusión de la cultura y la gastronomía, a través del uso y consumo de los productos propios del lugar, creando su cultura gastronómica, pero a pesar de ello, esta se ha visto devaluada por el consumismo en las franquicias internacionales, cadenas de comida rápida, y/o comida internacional que existen en la actualidad.

En ese sentido, la cultura gastronómica se enlaza con los conocimientos en métodos y técnicas de cocción de las preparaciones y elaboraciones que existen en el hábito alimentario culinario, involucrando a la identidad como parte del origen y estilo de relacionarse entre una comunidad con otra, por lo tanto:

“[...] la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan. [...]” (Leyva & Gómez, 2012, pág. 151).

De esta manera, ha sido parte los hábitos alimentarios que se encuentran vinculados al patrimonio alimentario en el que se presta “especial atención a aquellos elementos de cultura que constituyen el núcleo de las relaciones sociales, que explican las pertenencias étnicas y de clase, que constituyen símbolos de identidad” (Henao, 2007, pág. 280). De acuerdo a esto, la identidad se transmite con la interacción de las personas, y sus conocimientos en la cultura y la gastronomía en relación a los hábitos alimentarios.

En ese sentido, comprende diversos temas relacionados con las costumbres y tradiciones que se fusionan al patrimonio alimentario, y la influencia en la gastronomía ecuatoriana-quiteña, en efecto, al valor inherente de la comida en un lugar patrimonial como es el centro histórico de Quito. A pesar de ello, ha sido valorado más por su valor histórico como patrimonio de la humanidad, sin dar relevancia a la alimentación, la cual viene desde inicios de la convivencia, en el que se compartieron tradiciones, memorias, herencias y cultura durante la ingesta de comida. De acuerdo a esto, la amalgama de períodos y bienes a destacado a la cultura quiteña por la caracterización en el patrimonio alimentario, constituido desde el origen de la convivencia alimentaria hasta su preparación gastronómica tradicional (Pazos, 2008).

De acuerdo a esto, el centro histórico de Quito es considerado como patrimonio cultural de la humanidad por las edificaciones patrimoniales, los hechos y acontecimientos históricos que se manifestaron durante la época de la conquista española con el imperio incaico, y que ahora constituyen la herencia en la escuela quiteña, las festividades, costumbres y tradiciones, como parte del conocimiento de la cultura quiteña. Por lo tanto, el desarrollo de la conquista española, fue el “[...] resultado de la interacción entre la tradición culinaria negra, indígena y española, es decir, a los conocimientos, saberes y prácticas alimentarias resultado de la convivencia entre culturas diferentes. Las transculturaciones, son resultado de estrategias de imposición por la institución colonial. [...]” (Unigarro, 2015, pág. 38).

Es por esto que, la cultura gastronómica como el patrimonio alimentario fueron el resultado de una neo-culturización, que formó parte de la gastronomía de la localidad, con los cambios en los hábitos alimentarios, los procesos históricos y la unión de culturas en el Centro Histórico de Quito. Así, se relaciona la conceptualización como una nueva cultura emergente a la adaptación de su localidad que corresponde a su gastronomía. De acuerdo a esto, han surgido nuevas tendencias alimentarias gastronómicas como, por ejemplo, el comer sostenible, que se relaciona con la conservación del medio ambiente y adquirir alimentos de calidad sin químicos, totalmente naturales. Por otro lado, se ha optado como una técnica culinaria la cocina de aprovechamiento, la cual se define como en utilizar todo el alimento en sí, desde su merma hasta sus residuos, esto con el fin de evitar el desperdicio. De igual forma, se encuentran los alimentos de estilo gourmet, por ejemplo, sándwiches, tapas españolas, quesos y fiambres, etc., destacando su consumo entre horas, conocido como picada trendy (Balanziño, 2019).

Los saberes culinarios han sido transmitidos mediante la tradición oral de generación en generación, sin embargo, en la actualidad esta forma de enseñanza aprendizaje se ve afectada por los efectos de la migración y de la globalización, pues el abandono del campo, la urbanización acelerada de las zonas rurales, la producción industrial de los alimentos, los cambios ambientales del planeta y el vivir en una sociedad marcada (Rodas, 2013, pág. 40).

Esto causó una mixtura de cultura en el aspecto social y cultural, y como consecuencia se adaptaron formas de convivencia social, económica y alimentaria en la localidad, “este rasgo ha implicado una estandarización de los sistemas alimentarios, una pérdida de identidad de los alimentos en respuesta a un modelo cultural más o menos homogéneo” (Unigarro, 2015, pág. 31). No obstante, con dichas adaptaciones el consumo alimentario ha variado en la adquisición de productos con nuevos métodos de emplear a la gastronomía del sector.

La gastronomía se formó desde un inicio y estuvo fuertemente influenciada por la corriente española y francesa antes del siglo XX, tuvo un cambio progresivo a partir de la llegada del tren, con esto se generó mejores fuentes de trabajo en las diferentes localidades, como fueron, los pequeños mercados que expendían los insumos y productos en la capital quiteña, con esto se fusiono los distintos productos alimenticios en la cocina, así, destacando el origen del producto y las maneras de preparar o elaborar los platillos, creando nuevas adaptaciones en la gastronomía quiteña (Izurietta & Jurado, 2017, pág. 48).

En ese aspecto, la gastronomía quiteña ha sufrido cambios y modificaciones en la esencia de la cocina, la cultura quiteña con la influencia de la globalización en el ámbito social cultural (Moreira, Andrés, Vásconez, & Roberto, 2018). Por ello, la amalgama de sabores de la comida rápida o comida internacional ha generado otro tipo de consumo en relación a la gastronomía local, por la amplia gama de productos alimentarios y tipos de preparación diferentes a la gastronomía quiteña.

En este sentido, se analizó la neo-culturización que ha afectado a la cultura gastronómica del centro histórico de Quito como patrimonio alimentario, además de los objetivos específicos que complementaron la problemática de estudio, los cuales identificaron, diagnosticaron y establecieron criterios de conocimiento en relación a la problemática.

Con referencia a esto, la problemática de estudio se basa en la cultura gastronómica como patrimonio alimentario, la cual es dar a conocer la identidad y cultura quiteña que han surgido con la tradición de los saberes, las costumbres, y la comida, que ha sido parte de un bien inmaterial, como una fuente de información en diferentes aspectos gastronómicos, culturales y patrimoniales para la industria gastronómica.

METODOLOGÍA

Este estudio de investigación se encuentra sustentada por un paradigma postpositivista, lo que significa, un análisis crítico de la realidad que puede ser reconocida de forma imperfecta, en este caso, el investigador puede formar parte del fenómeno de interés y la problemática y así vincularse con el objeto de estudio, con el fin de interpretar datos cualitativos.

En ese caso, la cultura gastronómica tiene atributos cualitativos de información, que dan dominio para comprender e interpretar los hechos de manera natural, mediante el análisis de las interrogantes directas e indirectas durante las entrevistas. Por ello, su origen es cualitativo por la orientación del proceso del estudio de la cultura gastronómica del centro histórico de Quito. Además, de las teorías que conforman la descripción y la comprensión de los hechos que suceden o se correlacionan en la observación de los elementos. Se empleó el método inductivo con un desglose de la teoría fundamentada en las bases teorías principales del objeto de estudio, además de utilizar como método auxiliar el análisis para los datos informativos que corresponden a la cultura gastronómica y al patrimonio alimentario. Se reunió información sostenible de autores y así, se determinó el vínculo entre la cultura y la gastronomía, mediante el tipo de investigación descriptiva, que analizó las peculiaridades de los datos variados, como las características más importantes en función a la ejecución de los objetivos dentro de la investigación.

En ese orden de ideas, se delimitó los siguientes criterios con características de conocimiento en la cultura gastronómica y patrimonio alimentario del Centro Histórico de Quito, para determinar a los informantes claves, de acuerdo a esto:

- Deberán conocer la historia de Quito y el valor patrimonial que existe en el centro histórico de la ciudad.
- Tener conocimiento de la cultura gastronómica, y como se ha desarrollado en la línea de tiempo la cocina quiteña.
- Los informantes clave deberán ser los dueños o encargados de los lugares estratégicos (restaurantes, cafeterías, huecas) tradicionales, y ser reconocidos por su valor histórico cultura por más de 10 años.

Además de ello, se contó con otras características para la experta con conocimientos en el sector de patrimonio y cultura, de acuerdo a esto, se empleó lo siguiente para la experta del sector cultural y patrimonial.

- Deberá conocer el patrimonio de la humanidad “Centro Histórico de Quito” y su salvaguarda.
- Tener conocimientos en el patrimonio alimentario y el patrimonio cultural.
- Deberá tener conocimiento en la neo-culturización y su influencia en la identidad cultural quiteña.

Las personas que cumplieron con los diferentes requisitos o criterios necesarios fueron: Sra. Loli Espinoza (dueña de Heladería y Cafetería Caribe), Luis Banda (propietario de Colaciones La Verde), Mario Almeida (propietario de Cafetería de Mario), César Coronel (propietario del Sabrosón de La Ronda), y Alexander Villa (chef del Tiánguez), dentro del sector gastronómico. Además, de una experta en el área de patrimonio alimentario, la Sra. Karina Fonseca (antropóloga del Patrimonio Cultural Inmaterial). Todos ellos conformaron a los informantes claves, quienes emitieron diferentes juicios de valor con criterios relacionados a la cultura gastronómica del Centro Histórico de Quito.

De acuerdo a esto, ellos fueron los entrevistados quienes contaron con las cualidades y criterios, así desarrollando un estudio de campo para la recolección de datos directos de los seis entrevistados. En ese sentido, como técnica se utilizó las entrevistas abiertas, y como herramienta se utilizó los formatos-guías con las preguntas para las entrevistados que se elaboraron para el análisis e interpretación de resultados (Sampieri, Fernández, & Baptista, 2010).

Además de esto, se revisó el catastro del Ministerio de Turismo del Centro Histórico de Quito 2019, para contrarrestar la información de datos de los establecimientos o lugares que ofertan alimentos y bebidas, debido a lo cual, se encontró conformado por 312 lugares de los cuales son: bares, restaurantes, cafeterías, y fuentes de soda, que constituyeron parte del sector según los datos obtenidos.

RESULTADOS

El análisis determinó una secuencia de sucesos que impactaron al desarrollo de la cultura gastronómica y patrimonio alimentario con diferentes adaptaciones gastronómicas; sea en su preparación, en la presentación del platillo o en su consumo, como es el caso de platos tradicionales que tienen mayor consumo en las festividades de la ciudad y en las plazas de los mercados cercanos al Centro histórico. De acuerdo a esto, se diseñó una línea de tiempo de la cocina quiteña, determinando los platos tradicionales-típicos más representativos hasta la actualidad, desde su origen hasta su trascendencia en cada época de la ciudad de Quito, definiendo los platos más emblemáticos.

Por otro lado, se encontró la comida internacional que ha tenido una gran aceptación por el consumo de esta variable gastronómica, causadas por las cadenas o franquicias de comida rápida que se ofertan dentro del centro histórico.

En este sentido, se tomó en cuenta esta variable gastronómica para la ejecución de la línea de tiempo de la cocina quiteña, la cual se basó en cuatro épocas con mayor relieve, en la que se determinó las fechas de acuerdo a las épocas reconocidas en la historia del Ecuador y al antropólogo Julio Pazos.

Época prehispánica 1470- 1533

Desde un inicio la ingesta de alimentos era de forma natural, cruda sin cocinar. Después de un tiempo usaron el fuego o piedras calientes para cocinar frutos, tubérculos, leguminosas, cereales, verduras y hortalizas, que se encontraron en la ciudad de Quito. Al mismo tiempo, la primera etnia que existió dentro de la provincia de Pichincha fueron los quitus, quienes se extendieron por el norte y sur de la provincia, además de ellos, también estuvieron:

“[...] los señoríos de Cumbayá (maíz, frejol, guabas chirimoyas, guayabas) y el Inga (papas, conejos) y estos en intercambio interregional con los yumbos (sal, ají, yuca); el señorío de Machachi (papas, mellocos, conejos) con Anáin Chillo (maíz); y estos, en intercambio interregional, con los yumbos del sur (sal, yuca) [...]” (Pazos, 2008).

De acuerdo a esto, se desarrolló el intercambio de productos o animales también conocido como tianguis o trueque, en cual, las personas cambiaban sus frutos por carne o viceversa. Este acontecimiento ocurrió dentro de la plaza de San Francisco, el cual fue, el principal mercado que intervino en los cambios culturales y hábitos alimentarios de la sociedad durante la época.

Época colonial 1533-1830

Luego de las manifestaciones incaicas llegaron los españoles a las fronteras costeras de las que, poco a poco, llegaron a Quito para desarrollar un cabildo con estas entidades españolas. Después, llegaron los sacerdotes franciscanos y monjas, quienes impartieron la religión católica, y poco a poco crearon los monasterios. Como resultado de esto, parte del conocimiento de técnicas francesas fueron enseñadas por ellos, en el área de pastelería y panadería. (Pazos, 2008).

En ese sentido, existió un declive de la cocina prehispánica y comenzó la fusión entre los alimentos aborígenes e introducidos, ya que, en el intercambio de productos también existió la utilización de nuevas técnicas de cocción, para la creación de nuevos platillos

en el área de pastelería y panadería como fueron, las mistelas, las colaciones o los higos en almíbar que se consumieron en la época (Basantes, 2020).

Época de la República 1830-1999

Después de la hibridación de las culturas y el mestizaje de la identidad, la comida quiteña evolucionó en una comida criolla por el uso de técnicas y métodos de preparación en los diferentes aperitivos o platillos, que formaron parte de los hábitos alimentarios cotidianos y trascendentales durante la época de la república del Ecuador a partir del año 1830.

Además de esto, se reconoció que todos los platos existentes en esta época se fueron adaptando a la introducción de nuevos productos a la cocina. En el cual, fueron agregados nuevos sabores a los platos tradicionales. A pesar de esto, logró mantenerse y trascender parte del patrimonio alimentario, en especial los alimentos de la región sierran que tuvieron mayor predominio dentro de la cocina quiteña (Pazos, 2008).

Época actual Siglo XXI (2000-2020)

Las generaciones anteriores dejaron como herencia preparaciones tradicionales de los productos naturales, que ahora forman parte del consumo diario en los hábitos alimentarios de los pobladores quiteños, pero las nuevas generaciones son partícipes de una nueva demanda de consumo por comida rápida o comida internacional y no por la gastronomía ecuatoriana, ya que solo ha sido representado de mejor manera en las festividades que tiene Quito en sus fiestas. Según esto (Cajal, 2019), “Muchas de las prácticas y fiestas que se celebran año tras año en la ciudad, preservan sus orígenes de la época prehispánica y colonial: para los quiteños significan parte de su patrimonio identitario” (pág. s.p).

Cabe destacar que la gastronomía quiteña se ha mantenido aunque, se ha ido adaptando a nuevas técnicas y métodos de preparación, como el uso de la cocina molecular, que experimenta los cambios físicos y químicos de los alimentos para la creación de nuevos sabores y cambios en la presentación de un plato tradicional a un plato más gourmet, con la finalidad de innovar la gastronomía, pero esto hace que la esencia de la comida tradicional se vaya desvaneciendo con tal innovación, ya que, al cambiar sus características organolépticas se convierte en un plato más estético por su presentación y composición.

Además de esto, parte de los productos introducidos en las preparaciones que se han destacado aún más que los productos endémicos del país, sea por su facilidad de preparación, consumo, o su aporte nutricional, por ejemplo: brócoli, pitahaya, chía, soya entre otros (Telegrafo, 2019).

Por otra parte, según el (Ministerio de Patrimonio y Cultura, 2011), los productos endémicos se han logrado destacar de mejor forma en los platos tradicionales como en la fanesca, y la colada morada con guaguas de pan, que han sido parte de las tradiciones religiosas heredadas, y que ahora constituyen parte del patrimonio alimentario de la ciudad de Quito.

A continuación, se desarrolló una línea de tiempo que contiene los platos que han sobresalido durante cada época de la historia, identificando los platos más sobresalientes siendo platos típicos o tradicionales.

Tabla 1. Línea de tiempo de la cocina quiteña del Centro histórico de Quito.

Época prehispánica 1470-1533	→	Época Colonial 1533-1830	→	Época de la República 1830-1999	→	Época actual Siglo XXI 2000-2020
Animales de caza (asados) Caldo de calavera Colada de churros Caldo de bolas de maíz Chicha de jora Caldo de habas Mazamorra de maíz		Caldo de patas Hornado Locro de papas Fritada Fanesca Pristiños Rosero Champús Menestras		Habas confitadas Yahuarloco Turrón Ceviches Quesadillas Seco de chivo Melvas Carnes asadas Aplanchados		*Platos tradicionales del centro histórico Fanesca Colada morada Humitas Quimbolitos Canelazo Pristiños Rosero

Época prehispánica 1470-1533	→	Época Colonial 1533-1830	→	Época de la República 1830-1999	→	Época actual Siglo XXI 2000-2020
Chuchuca Chicha Cuy Jucho Locro de tubérculos Mote Humitas Polenta Ranaucho Tamal Tostado		Papas con cuero Máchica Colada morada Quimbolitos Allullas Ponche Dulce de higos Espumilla Chocolate Guarapo Colada morada		Mistelas Helados Arroz con leche Ensaladas Tortas de harina de almendras Foi gras Sancocho de carne Pescado Chugchucara Encebollado		Hornado Fritada Colaciones Dulce de higos Seco de chivo Encebollado Empanadas Ceviches Jugos tradicionales Tamal Papas con cuero

Fuente. (Caicedo, 2020)

Tabla 2. Análisis de los establecimientos del Centro Histórico de Quito.

Centro histórico de Quito			
Clasificación	Número	N.º establecimientos comida ecuatoriana-quiteña	N.º establecimientos comida internacional y comida rápida
Cafeterías	61	37	24
Fuentes de soda	16	11	5
Restaurantes	234	171	63
Bar	1	0	1
Total	312	219	93

Fuente. (Caicedo, 2020)

En ese sentido, se construyó una línea de tiempo especificando cada uno de los platos que han sobresalido dentro de cada época, como, por ejemplo, en la época prehispánica; la bebida que ha sobresalido es la chicha, en la época colonial; el rosero, en la época republicana; el seco de chivo y en la época actual se encuentran todos los platos tradicionales sobresalientes que han tenido mayor impacto de consumo dentro de la localidad.

En el diagnóstico del catastro del Ministerio de Turismo de Quito se detalló el número de establecimientos de alimentos y bebidas que se encontraron dentro de la localidad, que determinó cuantos establecimientos existen dentro del área del Centro histórico de Quito. De acuerdo a esto, se eligió como referencia desde la calle Mejía hasta la Avenida Pichincha, según los datos del Ministerio de Turismo y su clasificación en bares, cafeterías, fuentes de soda, y restaurantes.

En efecto, se reconoció que el número de locales registrados en el catastro son en total de 312 establecimientos, de los cuales, entre cafeterías y restaurantes cuentan con una oferta gastronómica ecuatoriana-quiteña, y de igual manera, existe otra oferta de comida internacional o comida rápida hacia los clientes, como son las fuentes de soda.

El número de establecimientos con más oferta en platos tradicionales de comida ecuatoriana-quiteña, son los restaurantes, cafeterías y las fuentes de soda con un total de 219 lugares en el Centro Histórico de Quito. Por lo tanto, se deduce que la cultura gastronómica dentro del sector se encuentra vigente y no ha desaparecido, excepto por la demanda y oferta de los establecimientos hacia el cliente. Por otro lado, se identificaron los elementos relacionados con la evolución de la gastronomía, y los cambios de los hábitos alimentarios en el ámbito cultural desde la época de la colonia, por el hecho histórico de la hibridación y mestizaje de las culturas, generando

una neo-culturización en el Centro histórico de Quito. Consecuencia de esto, surgió una amalgama de conocimiento e intercambio cultural que existió y ha evolucionado como es ahora la cultura quiteña.

Del mismo modo, se analizaron las respuestas de los entrevistados en relación a las preguntas claves que existieron en la entrevista, en relación a la neo-culturización detallando diferentes aspectos que existe en la localidad, de esa manera, se determinó los elementos de la neo-culturización que se examinaron en las entrevistas, y se analizaron cada una de ellas en la siguiente tabla:

Tabla 3. Análisis de los resultados de las preguntas acerca de neo-culturización en la gastronomía.

Neo-culturización de la gastronomía del centro histórico de Quito	
Elementos	Análisis
Oferta y demanda	Los restaurantes actuales tienen una oferta variada dentro de sus menús, pero tienen como identidad cultural un menú ecuatoriano tradicional.
Culturalidad	Los pobladores quiteños son partícipes de las festividades y tradiciones de la ciudad de Quito, pero no existe un orgullo por ser parte de la identidad cultural quiteña, en la actualidad se ha ido perdiendo.
Nuevas ofertas de comida	Las nuevas tendencias de comida surgen como innovación para el consumidor quiteño, por la diversidad de comida y nuevos sabores predominantes.
Concepto de comida latina	La comida latina está construida por el piso climático que se encuentra en América del Sur y parte de esto, el patrimonio alimentario de cada país es similar a la cultura ecuatoriana, pero con la diferencia en la utilización de los productos en gastronomía.
Conocer otra cultura y su gastronomía	El conocimiento y la búsqueda de nuevas ofertas gastronómicas, que desean experimentar las personas conociendo más un país o cultura por su comida.
Migración	Toda cultura es cambiante y el ingreso a una nueva cultura en un territorio distinto a este, tiene la necesidad de cambiar o regenerarse en una nueva forma de vida para prevalecer en una sociedad.

Fuente. (Caicedo, 2020).

Por consiguiente, los argumentos de las personas entrevistadas coincidieron en varios elementos, que se destacaron en las preguntas acerca de la neo-culturización del Centro histórico en los cambios que ha tenido la gastronomía. Por ello, la introducción de la comida internacional de diferentes culturas, ha desarrollado una demanda por este tipo de oferta de consumo en la localidad.

De la misma manera, se determinó los aspectos que influyen a la neo-culturización en el sistema gastronómico, así, se analizó los diferentes criterios de la neo-culturización gastronómica, en el cual, se identificó algunos platos de la comida ecuatoriana, comida internacional y festividades que tuvieron mayor relevancia en el Centro histórico, de acuerdo al análisis de datos, estos son:

Tabla 4. Costumbres y tradiciones del Centro histórico de Quito.

Costumbres en el centro histórico de Quito.			
Comida ecuatoriana		Comida internacional	Festividades
Colada de habas Caldo de calavera Colada de churos Catzos Helados Seco de chivo Churrasco Ponches Fanesca Yahuarloco Caldo de patas Arroz con leche Chocolate ambateño	Empanadas de morocho Canelazo Empanadas de viento Empanadas de verde Locro de papas Fritada de cerdo Mote con chicharrón Sopa de quinua Colada morada con guaguas de pan Tortillas con caucara	Ensaladas light Lasaña Empanada chilena Hamburguesa Pizza Postres helados	Semana Santa (Fanesca). Día de difuntos (Colada morada con guaguas de pan). Fiestas de Quito (Canelazo, empanadas de morocho). Quitunes (Programa por parte del alcalde de Quito).

Fuente. (Caicedo, 2020).

De acuerdo a la información obtenida, se desató que la comida ecuatoriana que existe en el Centro Histórico de Quito predomina el hábito alimentario del quiteño, pero existe una demanda por la comida internacional con mayor consumo por los jóvenes.

Por otra parte, se desarrolló un análisis con los argumentos de los entrevistados, a los pobladores quiteños, quienes fueron los dueños de los establecimientos de comida tradicional, y la antropóloga experta en patrimonio alimentario. De acuerdo a eso, ellos argumentaron su propio criterio acerca de la identidad cultural como patrimonio alimentario inmaterial, según sus experiencias culturales, sus conocimientos y los cambios alimentarios, detallando el patrimonio alimentario inmaterial que mantiene el centro histórico de Quito.

De esa manera, se elaboró un cuadro sintetizado con los criterios de los entrevistados para destacar sus argumentos en la siguiente tabla:

Tabla 5. Criterios de la gastronomía según los entrevistados.

Criterios de la gastronomía	
Informantes claves	Identidad cultural y Patrimonio Alimentario Inmaterial
Propietaria de Heladería y cafetería “El Caribe” Sra. Loli Espinosa	Fomentar el turismo y la cultura quiteña conjuntamente con la iniciativa de la alcaldía en el programa del “Quitunes”, y así destacar la identidad cultural del centro histórico de Quito.
Propietario de “Colaciones La Verde” Sr. Luis Banda	Expresa que la identidad cultural, se va devaluando por el propio ecuatoriano quiteño que no está arraigado a sus propias costumbres, tradiciones y raíces en consumir sus propios productos.
Propietario de “Cafetería de Mario” Sr. Mario Iván Almeida	Antes existía mejor difusión en los barrios de los platos más tradiciones de la gastronomía quiteña, y ahora se ha ido perdiendo por la falta de difusión e innovación por parte del Ministerio de Turismo, en aumentar la promoción de los barrios del centro histórico.
Propietario del “Sabrosón de la Ronda” Sr. César Coronel	Se representa la identidad cultural dentro un punto estratégico de turismo como es La Ronda, que tiene mayor acogida de turistas y quiteños de la ciudad de Quito o de Ecuador.
Chef del “Tiánguez” Chef Alexander Villa	Se destaca la gastronomía como parte de la identidad cultural, pero aun así existen cambios en la composición del plato para beneficio del mismo, sin modificar la esencia del plato y su significado.
Antropóloga del Instituto de Patrimonio y Cultura Antropóloga Karina Fonseca	Se destaca al patrimonio alimentario inmaterial como una serie de manifestaciones que han surgido dentro de la localidad, de esta manera, se mantiene la conservación de una identidad cultural como la parte inherente del patrimonio, que es la gastronomía.

Fuente. (Caicedo, 2020).

Los datos de los argumentos coincidieron en varios elementos que se destacaron en las preguntas, acerca de la neo-culturización del Centro histórico, en los cambios que ha tenido la gastronomía del sector, ya que, la influencia de la introducción de comida internacional de diferentes culturas, han desarrollado una demanda de consumo por dicha oferta gastronómica.

Consecuencia de esto, los cambios que ha existido han minimizado el consumo por la gastronomía quiteña, excepto por un punto estratégico, en el cual, se encuentra la comida ecuatoriana-quiteña todo el tiempo, como son; el mercado Central, el mercado de San Francisco y el mercado de San Roque, en los cuales se representan la cultura gastronomía ecuatoriana con todos los platos tradicionales y típicos del Centro histórico de la ciudad de Quito.

DISCUSIÓN

El análisis de la cultura gastronómica del centro histórico de Quito evoluciona con las nuevas adaptaciones gastronómicas y culturales en cada etapa del tiempo, como es la introducción de la neo-culturización. Desde un inicio comenzó con la mezcla de culturas como los quitus, incas, españoles, criollos o franceses, quienes fueron los precursores de lo que hoy es la gastronomía quiteña del centro histórico, y de igual forma, el intercambio regional de los saberes y conocimientos de los platos tradicionales más destacados del Ecuador, además de ser considerado Patrimonio de la Humanidad por su valor histórico, cultural y artístico.

Por ello, el estudio de investigación demuestra que la mezcla de dichas culturas son ahora la cultura gastronómica del sector, y parte de esto, se ha generado un hábito alimentario hacia el consumo de la gastronomía quiteña del centro histórico. Sin embargo, los hábitos alimentarios de los jóvenes han cambiado, ya que ellos han crecido con nuevos conceptos de ofertas gastronómicas como la de comida internacional o comida rápida, causando una tendencia hacia el consumismo ante la demanda de este estilo de comida. Cabe resaltar que la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario están vinculados y relacionadas con las costumbres y tradiciones, como parte del valor inherente durante el consumo de los platos tradicionales o platos típicos del centro histórico. Por lo cual, el análisis demuestra que existe una deconstrucción de los platos tradicionales por la influencia de las diferentes ofertas gastronómicas que existen a su alrededor, demostrando que la gastronomía quiteña se ha ido adaptando a los cambios del siglo, implementando nuevas formas de innovación, hacia una gastronomía más detallada de estilo gourmet o más estética hacia la demanda de los consumidores.

Además de esto, el aporte de investigación dentro del ámbito social, cultural y patrimonial han sido persistentes dentro de la sociedad, sean en las festividades de la ciudad de Quito. Por ende, existe una cultura gastronómica quiteña tradicional, que prioriza la identidad cultural con la fusión de todas las regiones, que han sido integradas y transformadas en la tradición de los saberes y costumbres. Del mismo modo, la gastronomía ha sido parte de un bien inmaterial, dentro del patrimonio alimentario con los platos tradicionales, que contienen una reseña social-cultural como parte del vínculo entre la cultura gastronómica y el patrimonio alimentario.

Por otra parte, una de las limitaciones que tuvo el estudio fue en la recolección de datos de los informantes, ya que, en la obtención de información se delimitó la cantidad de entrevistados del Centro histórico, ya que, no cumplían con los criterios designados para la investigación, pero aun así la recolección de datos fue favorable respaldándose con la investigación académica y narrativa de investigaciones anteriores acerca de la gastronomía quiteña del Ecuador.

CONCLUSIONES

Se identificaron los orígenes de la gastronomía quiteña que se encuentran vinculados con el patrimonio alimentario, al tener relación con el producto endémico desde el proceso de siembra y cosecha, realizando trueques de productos e intercambios de conocimiento en métodos y técnicas de preparación. Parte de esto, fue el inicio de una hibridación entre la cultura incaica, y la cultura española, la cual, ha evolucionado y ha trascendido como las costumbres y tradiciones más populares dentro del Centro Histórico de Quito constituyendo la cultura gastronómica quiteña.

Por otra parte, la gastronomía quiteña ha tenido una deconstrucción en los platos tradicionales con las nuevas tendencias gastronómicas que han implementado los chefs ecuatorianos, con el cambio de los métodos de cocción y formas de presentación. Consecuencia de esto, la composición del plato tradicional se ha ido transformando y se ha innovado, por esto, se ha ido perdiendo la trascendencia de la cultura gastronómica en el origen y esencia del plato tradicional.

Pero, aun así, los platos más tradicionales que han perdurado y han sobresalido por su valor cultural en tradición y costumbre, han

sido la colada morada y la fanesca, como los más representativos y consumidos en determinadas fechas del año, y por formar parte del patrimonio alimentario de Quito. Además, se reconoció los platos tradicionales con mayor consumo dentro de la localidad los cuales son; la colada morada, fanesca, seco de chivo, caldo de patas, hornado, fritada, pristiños, canelazo, humitas, y pernils, que persisten desde la época prehispánica hasta la actualidad.

Con respecto a la parte cultural, la migración ha sido un aspecto que ha evolucionado y se adaptado al ciclo social, ya que la cultura desde un inicio tiende a modificarse, mezclarse para mantenerse. Por lo tanto, dentro de la sociedad hubo cambios en los hábitos alimentarios de los jóvenes, ya que ellos han crecido con la influencia del consumo hacia otra variedad de oferta gastronómica, pero los pobladores quiteños quieren conocer otras culturas y otras ofertas gastronómicas, pero sin perder sus propias tradiciones y costumbres.

Además de esto, se dio a conocer puntos estratégicos que cuentan con mayor afluencia de turistas como es La Ronda en el área gastronómica y actividades de diversión que ofrece el sector, y de igual forma, el mercado de San Roque, de San Francisco y el mercado Central que mantienen la oferta gastronómica ecuatoriana-quiteña dentro del centro histórico de Quito.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Balanzino, M. (2019). Tendencias gastronómicas para 2019. THE GOURMET JOURNAL. Recuperado de <https://www.thegourmetjournal.com/>

Basantes, S. (2020). Estudio comparativo sobre la influencia mestiza e indígena en la gastronomía actual de la ciudad de Quito. (tesis de pregrado). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito, Ecuador.

Caicedo, J. (2020). Estudio de la cultura gastronomica del Centro historico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario (tesis de pregrado). Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito, Ecuador.

Cajal, A. (2019). Las 5 Tradiciones y Costumbres de Quito Más Populares lifeder.com. Recuperado de <https://www.lifeder.com/tradiciones-costumbres-quito/>

Henao, D. (2007). Memorias del Primer Simposio Internacional Jorge Isaacs El Creador en todas sus facetas. Colombia: U. del Valle.

Izurieta, P. O., & Jurado, J. V. (2017,08 de marzo). Influencia de la llegada y dinámica del tren sobre la evolución de la gastronomía quiteña del período 1950-1990. QUALITAS. Recuperado de: <https://www.unibe.edu.ec/>

Leyva, K. O., & Gómez, A. S. (2012). Cultura Gastronómica. En Gastronomía y Turismo (págs. 151-234). Mexico. Recuperado el 27 de 04 de 2019

Ministerio de Patrimonio y Cultura. (25 de 09 de 2011). ¿Cómo están clasificados los patrimonios gastronómicos? Revista del Ministerio Coordinador de Patrimonio, 29-34. Recuperado el 19 de 11 de 2019

Moreira, D., Andrés, J., Vásquez, V., & Roberto, D. (2018). Influencia de la globalización en la pérdida de la identidad gastronómica de Quito. (tesis de pregrado). Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, Quito, Ecuador.

Pazos, J. (2008). El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña. Quito: FONSAL, QUITO.

Sampieri, R. H., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). Metodología de la investigación. Mexico: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

Telegrafo. (30 de Mayo de 2019). El patrimonio alimentario se conserva y difunde en digital. El Telegrafo. Recuperado de <https://www.eltelegrafo.com.ec/>

Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. Antropología Cuadernos de investigación. Ecuador, Antropología Cuadernos de investigación. doi.org/10.26807/ant.v0i15.38