

PERMANENCIAS CULTURALES Y CULINARIAS ECUATORIANAS EN EL MANUAL DE COCINA DE JUAN PABLO SANZ (QUITO, 1850-1860) Y EN EL TRATADO DE COCINA DE ADOLFO GEHIN (QUITO, 1897)

Santiago PAZOS CARRILLO
saboresd@hotmail.com

Investigador adscrito al Instituto de Investigaciones Científicas y Tecnológicas y Docente de la Escuela de Administración de Empresas Gastronómicas, Universidad Iberoamericana del Ecuador, Quito-Ecuador.

Palabras Clave:

Manual de cocina, interculturalidad crítica, ethos protocolario, gastronomía, cocina tradicional, cocina barroca, cocina ritual, cocina festiva, cocina cotidiana.

“Se cortan en cuatro partes iguales, y las primeras se sirven con las ancas, que deben presentarse a las personas de alguna distinción.”

1. A manera de introducción

Las bases conceptuales del ethos protocolario surgieron a partir del análisis del primer documento impreso en Quito durante el siglo XIX,

este es el Manual de la Cocinera de Juan Pablo Sanz¹.

En la presente investigación me concentré principalmente en las permanencias culinarias de dicho documento en la actualidad quiteña y ecuatoriana, enfocándome en las recetas, objetos culinarios y protocolos de mesa.

Por otro lado, a lo largo de este artículo, se toma en cuenta el Manual de Sanz y otros documentos para poder explicar las diferentes posturas, categorías y conceptos.

¹ Sanz García, J. P. 2010. Manual de la Cocinera, método compendioso para trinchar y servir bien una mesa. Quito. Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito (FONSAL). 1era reimpresión. P. 8. Ortografía original.

2. La interculturalidad crítica dentro del ethos protocolario

Como punto de partida de este estudio, para comprender mejor al ethos protocolario, es necesario enfocarlo desde la interculturalidad crítica; ya que, una de las finalidades de este ethos es la de no excluir lo diferente, sino la de establecer, visibilizar y revalorizar las singularidades protocolarias en la mesa y en los alimentos, tanto en la gastronomía, como en las otras cocinas.

Toda cocina y gastronomía dialoga en mayor o menor medida entre sí, debido a varios factores:

- Ambas están en continuo cambio; por lo que, las fronteras entre las otras cocinas y la gastronomía se difuminan.
- Existen diferentes memorias y comunidades en una región dada; por lo tanto, el patrimonio intangible se diversifica y se plasma en variadas manifestaciones.
- Los saberes que aparecen en las cocinas tradicionales son otras formas de poder; en las cuales, luchan permanentemente contra categorías gastronómicas rela-

cionadas al conocimiento occidental; y,

- Estas formas de poder se vinculan con tradiciones y costumbres de cada pueblo, por eso es necesario aceptar su multiplicidad.

Además, la interculturalidad crítica enfocada al ethos protocolario, nos ayuda a observar a las otras cocinas como son y no como la gastronomía nos quiere presentar: objetos exóticos y folclóricos que están enmarcados en un ámbito económico global, como si fueran parte de un gran museo.

Cabe mencionar, que la gastronomía reproduce una hegemonía cultural, en la que sus productos son válidos, únicos y correctos para ser producidos. En este punto, la cultura se convierte en una “[...] categoría absoluta y ‘universal’ [...]”² y no como lo que se debería entender: “[...] un ‘tejido simbólico’ y una dimensión afectiva y práctica que, junto con las formas económicas, configura nuestra vida social a partir de la estructuración de relaciones materiales y pulsiones imaginarias [...]” (Vich, 2001, p. 28.). Por lo cual, este tipo de hegemonía cultural conlleva otro factor: coartar las diferentes interpretaciones³ creadas por pueblos que poseen otras prácticas.

² Vich, V. 2001. Sobre cultura, heterogeneidad, diferencia. En: Santiago López Maguiña y otros Edit. Estudios culturales: discursos, poderes, pulsiones. Lima. P. 28.

³ No entendido en la creación de nuevos platos, alimentos, aromas, entre otros.

3. El papel de las ciencias sociales en el estudio de la cocina y de la gastronomía

La cocina es un proceso de acción social, es un fenómeno intrínsecamente relacionado con el sujeto. Es un producto cultural, un objeto móvil que puede estar cargado de saberes, conocimientos científicos, elementos artísticos, entre otros.

Pero el papel de la cocina, a manera general, dentro de las ciencias sociales ha tenido poca “atención”.⁴ Quizá, se deba a que los peligros para los hombres se han reducido por parte de la naturaleza, pero no por la humana;⁵ por ejemplo, los alimentos de un pueblo determinado pueden ser vistos desagradables o “insalubres” por individuos que pertenecen a otros ámbitos culturales y sociales, tal es el caso del consumo de larvas vivas⁶ en los pueblos amazónicos del Ecuador.

Jean Bottéro, en su libro *La cocina*

más antigua del mundo, trata sobre la culinaria de la civilización mesopotámica:

[...] Hace ya dos siglos que los historiadores redescubrieron esa tierra venerable, durante tanto tiempo radicalmente ausente de nuestra memoria, [...] Sin embargo, ni uno de estos <<asiriólogos>>, como se les llama, parece haberse conmovido lo suficiente ante las cosas del paladar [...].⁷

Ahora bien, en el Ecuador, las investigaciones socioculturales con referencia a las cocinas regionales y al patrimonio culinario han sido escasas, pero esto no quiere decir que no se haya podido visualizar aquellos fenómenos culturales.⁸

Por ello, me ha sido necesario crear una categoría de análisis para el estudio social y cultural de la cocina tradicional, lo he llamado *ethos* protocolario. Pero antes de comenzar a

⁴ Para Boaventura de Sousa Santos, existen “[...] áreas y procesos de la acción social en los que las ciencias sociales se concentran y para los cuales disponemos de teorías y análisis casi exhaustivos, por no decir excesivos; constituyen la parte de la realidad social sobreteorizada. Hay, por otro lado, áreas y procesos de la acción social a los que las ciencias sociales no prestan atención, bien porque los consideran irrelevantes, o bien porque ni siquiera los detectan; constituyen la parte de la realidad subteorizada. [...]” (de Sousa Santos, 2005, 9).

⁵ Tenti Fanfani, E. 2009. Lecciones sociológicas de Norbert Elias. En: C. Kaplan, y V. Orce (coords.). Poder, Prácticas sociales y proceso civilizador: los usos de Norbert Elias. Buenos Aires. Centro de Publicaciones Educativas y Material Didáctico. P. 21.

⁶ Conocidos como “chontacuros” o “gusanos de chonta”

⁷ Bottéro, J. 2005. *La cocina más antigua del mundo*. Barcelona. Tusquets Editores, S.A. Pp. 14-15.

⁸ Martínez Borrero, J. 2010. *La alimentación en Cuenca, Ecuador, entre 1557 y 1607: las raíces remotas de una cocina regional*. En: Pazos Barrera, J. (Edit.). *Cocinas Regionales Andinas*. Memorias del IV Congreso. Quito. Corporación Editora Nacional. Pp. 41.

exponerlo, explicaré y enfocaré un par de conceptos: protocolo alimenticio y cocina tradicional.

PROTOCOLO ALIMENTICIO O CULINARIO: conjunto de normas y comportamientos que deben cumplir los sujetos dentro de un sistema preestablecido; estas normativas están dictadas por tradiciones, costumbres, hábitos o decretos y tienen como finalidad el formalizar la jerarquía u organización de los individuos dentro de un espacio físico, social y cultural dado.⁹

COCINA TRADICIONAL: la comida y cocina tradicional posee cuatro rasgos fundamentales,

- a. Es una comida que tiene antecedentes remotos.
- b. Está sujeta a una región, territorio o un país determinado; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de ese entorno.¹⁰
- c. Son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a

un colectivo y a una oralidad: [...] a veces modificado, enriquecido, corregido, a merced de fluctuaciones inesperadas o de preferencias nuevas, pero con mucha frecuencia, sin que se produzca un cambio sustancial, [...]. (Bottéro, 2005, pp. 13-14.).

- d. Y, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.

4. Ethos protocolario

El ethos protocolario, como el “ethos histórico”¹¹ pone en práctica una serie de mecanismos o principios que ayudan a la “organización de la vida social” (Echeverría, 1998, p. 162.). De esta manera, el ethos protocolario redefine el comportamiento del ser humano con la finalidad de incorporarlo en los hábitos, costumbres, tradiciones o alimentos que explican parte de una identidad dada. Por lo que, al enmarcarlo en esta categoría, también se accionan dos rasgos que operan en diferentes ámbitos:

- a. Mecanismo de la diferenciación:

⁹ Este concepto se basa en el significado de protocolo según el Diccionario de la Lengua Española y del Glosario Gastronómico de Alice Hoppe Daiber.

¹⁰ Bottéro menciona que las sociedades (civilizaciones) poseen constantes parecidas al momento de realizar la comida: a. Materias primas tomadas del entorno inmediato, b. Conjunto de procedimientos y habilidades tradicionales eficaces para transformar estas materias primas naturales en alimentos, c. Hábitos, costumbres, ritos y mitos que sirven para normalizar el uso y el valor de los alimentos, d. Una repartición cualitativa y cuantitativa de estos alimentos según la condición (social, cultural, económica) de los comensales. (Bottéro, 2005, p. 13).

¹¹ Echeverría, B. 1998. La modernidad de lo barroco. México D.F. Ediciones Era. P. 162.

actúa para diferenciar comportamientos socioculturales y formas de consumo alimenticio de un “sociedad” a otra. Por ejemplo, en el sur de África (Sudáfrica, Lesoto, Svaizlandia, Mozambique, Zimbabue, Botsvana, Namibia y Angola) los gusanos mopani (orugas) se los puede hervir, secar al sol y cocer cubriéndolos de ceniza y consumirlos como bocaditos acompañado con cerveza.¹² En cambio, en los pueblos del oriente ecuatoriano las larvas de chonta o chontacuros pueden ser consumidas crudas, pero vivos o asados (se los atravesaba con un palito y se los pone encima de las brazas).

b. Mecanismo de la distinción: se desarrolla dentro de una misma sociedad y sirve para diferenciar social, cultural o económicamente (los alimentos pueden estar en cualquiera de estas tres dimensiones) a los individuos. Por ejemplo, tanto en el Manual de cocina de Sanz, como el de Gehin, estaban dirigidos a un público de clase social alta. El primero hace hincapié a los honores y cortesanía del gastrónomo en

la mesa;¹³ el segundo hizo constantes referencias de calidades de productos alimenticios distribuidos, producidos o consumidos por personas extranjeras o que pertenecían a las clases altas. Una de estas referencias se encuentra en la receta de las Costillas “reales” de corde-ro ternera ó chancho trufadas”, en donde Gehin menciona que consumirlas “[...] es el encanto de los gourmets C.F. Madrid y F. Gangotena [...]”.¹⁴ El apellido Gangotena corresponde a una familia de abolengo quiteña.

Es así que, el ethos protocolario no solamente es una forma de vida, sino una matriz cultural que se vincula con sociedades y épocas históricas, por ejemplo:

- Según Mircea Eliade, en los aztecas los sacrificios humanos ocupaban un lugar primordial dentro de aquella religión y de la vida social. El canibalismo que se realizaba luego del sacrificio humano era practicado solamente por los jefes, los notables y los altos magistrados, mas no por el pueblo. El alimento que con-

¹² Shulman, M. 2002. Atlas Mundial del Gastrónomo. Barcelona. Blume. P. 139.

¹³ Sanz, J. P. Antes de 1882. Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista al manual francés y la práctica de este país. Quito. Imprenta de Valencia. Primera edición. Pp. 14-25.

¹⁴ Gehin, A. 1897. Manual o Tratado practico de cocina para el Ecuador, según las producciones y comodidades del país. Quito. Imprenta de Espejo. Pp. 70.

sumían consistía en un guiso a base de carne humana troceada y cocinada con calabacines. Es necesario mencionar que todas las víctimas se las consideraba como sagradas.¹⁵ En este ejemplo, el ethos protocolario organiza la vida social, redefine comportamientos con la finalidad de dividir a los individuos dentro de una misma sociedad y acciona el mecanismo de la diferenciación (las clases altas aztecas eran diferentes a las clases altas de otras culturas) y la distinción (los notables, los altos magistrados y los jefes son los únicos que podían consumir carne humana, porque las víctimas eran sagradas).

Asimismo, el ethos protocolario, al ser una matriz cultural, también nos permite visibilizar las diferencias protocolarias entre dos culturas. Por ejemplo, todavía en algunos hogares de Ecuador y en la región andina, al momento del almuerzo, de la merienda o de la cena, los adultos comen en una mesa y los niños en otra; esto se

contrapone a lo que sucede en Estados Unidos o en los países anglosajones; en los cuales, tanto los adultos como los niños comparten la misma mesa.

Por lo tanto, existen diferencias entre un protocolo y otro, tal es el caso del protocolo culinario tradicional con el gastronómico.¹⁶ El primero se refiere a un conjunto de normas sobre el consumo de alimentos utilizadas en otras culturas; en cambio, el segundo, además de los reglamentos sobre el consumo de alimentos, conlleva un concepto sobre civilización, pero desde el referente de occidente. Para Norbert Elías, civilización, desde la noción inglesa y francesa quiere decir:

[...] todo aquello que la sociedad occidental de los últimos dos o tres siglos cree llevar de ventaja a las sociedades anteriores o a las contemporáneas “más primitivas”. Con el término de “civilización” trata la sociedad occidental de caracterizar aque-

¹⁵ Eliade, M. 1999. Historia de las Creencias y de las Ideas Religiosas. Desde la época de los descubrimientos hasta nuestros días. Barcelona. Editorial Herder. Pp. 61-63.

¹⁶ Es necesario explicar el concepto de gastronomía, ya que es preciso determinar la relación entre el protocolo gastronómico y el protocolo que describió Sanz. La palabra gastronomía fue creada por Arquestrato, en el siglo IV antes de Cristo; proviene de los vocablos griegos *gastros*, que significa estómago y *nomos* que quiere decir ley (estudio encontrado en <http://archivo.laprensa.com.ni/archivo/2005/agosto/23/nosotros/salypimienta/salypimienta-20050802-01.html>); pero tardó casi dos milenios, luego de la Revolución Francesa, para que esta disciplina comenzara a ser practicada como una ciencia refinada y se convirtiera en la gastronomía moderna. Un ejemplo de esta transformación es la publicación en 1825 de un libro de Jean Anthelme Brillat-Savarin llamado “La fisiología del Gusto” (estudio encontrado en http://weblogs.clarin.com/revistaenienerdsallstar/archives/2009/06/sobre_el_origen_trágico_de_la_gastronomia_vol_1_epoca.html). En dicho documento, el autor comenzó a estudiar los diferentes fenómenos culinarios, pero desde el punto de vista científico.

llo que expresa su peculiaridad y de lo que se siente orgullosa: el grado alcanzado por su técnica, sus modales, el desarrollo de sus conocimientos científicos, su concepción del mundo [...].¹⁷

Por eso, cuando se nombra al protocolo gastronómico (y a la gastronomía), nos referimos a una construcción del pensamiento occidental: es un sistema de normas y comportamientos que cumplen la finalidad de mostrar el grado de desarrollo que posee la civilización occidental durante la comida¹⁸ frente a las demás sociedades, culturas, grupos sociales o individuos. Cabe mencionar que esta construcción es también un sistema de diferenciación, que permite en algunos casos llegar a un tipo de “distinción” entre la clase social alta, media y baja. Este mecanismo de distinción y diferenciación es el *ethos* protocolario. A partir de este enfoque se pueden explicar¹⁹ ciertos protocolos gastronó-

micos descritos por Juan Pablo Sanz, en su Manual de la cocinera:

- a. En la página 12 del Manual²⁰ de Juan Pablo Sanz hace referencia al libro *El Almanaque de los Golosos* (obra escrita en Francia a principios del siglo XIX por Grimod de la Reynière),²¹ demostrando una clara influencia de éste:

En el cuarto, en fin, que se llama postre, se comprenden todas las frutas crudas, en compota y confitadas; pero como este servicio debe sobre todo recrear la vista, nada debe omitirse para hermosearle, así como juiciosamente lo observa el autor del antiguo Almanaque de los golosos, y esto se conseguirá, no omitiendo nada para que luzca su variedad, y alternando oportunamente los diferentes elementos de que se componen: de modo que dos

¹⁷Elias, N. 1997. El proceso de la civilización. Bogotá. Fondo de Cultura Económica. P. 57.

¹⁸ Lévi-Strauss, en su libro *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*, describe la importancia que posee el acto de la comida. En un inicio, se refiere al cambio evolutivo que tiene un grupo humano o una sociedad determinada cuando transforma los productos crudos (que se encuentran en la naturaleza) en alimentos cocidos.

Por otro lado, considero como segundo o tercer grado de importancia el re-transformar estos alimentos cocidos en platos variados; por consiguiente, cada plato posee su propio protocolo; por ejemplo, los pescados se deben comer con pala y tenedor de pescados.

¹⁹ Cabe mencionar que en la primera edición del Manual de la Cocinera, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero, que fue publicada por el FONSAL en junio del 2010, en la Introducción (pp. XXIII-XLIII), que fue realizada por mi persona, menciono varios ejemplos, pero en este artículo pongo a conocimiento otras informaciones que he encontrado en los últimos meses, tanto dentro del texto, como en las notas al final del documento.

²⁰ El publicado por el FONSAL.

²¹ Según Harry Schraemli, al parecer Grimod de la Reynière escribió este Almanaque basándose en un documento de Vontet: “[...] El autor nos dice que le sugirió tal idea un manuscrito que hallara en una abadía flamenca de cartujos. Yo pude comprobar sin lugar a dudas que se trataba de uno de aquellos famosos cuadernos dictados por Vontet” (Schraemli, H. 1982. *Historia de la Gastronomía*. Barcelona. Ediciones Destino. P. 195). Pues, estos cuadernos, los originales, fueron escritos en 1627. Para mayor información remitirse al libro de Schraemli, págs.. 188-201.

fuentes de la misma clase no se coloquen jamás demasíadamente cerca. Sin embargo, cuando la abundancia de los frutos sea tal que no pueda seguirse esta regla, será necesario cuidar de la variación en sus especies de colores [...] (Sanz García, 2010, p. 12.).

- b. En las páginas 15 y 16, Sanz menciona que la gastronomía nos ayuda a evitar comportamientos “fastidiosos y ridículos” cuando estamos en la mesa. Según Norbert Elias, los hábitos alimenticios durante la comida se desarrollaron principalmente en el siglo XVI²² o comienzos de la Edad Moderna en Europa.

De esta manera, algunos de los comportamientos descritos por Sanz en su *Manual* se mencionan en la obra de Erasmo (*De civilitate morum puerilium*). Observamos tres ejemplos comunes a estos dos autores:

1. El comensal debe limpiarse los labios y los dedos para

no ensuciar la copa (Sanz García, 2010, p. 15); igualmente, Erasmo sugirió:

Antes de beber ten bien mascado el alimento, y no arrimes los labios a la copa sino bien enjuagados antes con la servilleta o con un pañuelo, sobre todo si alguien te ofrece su copa o si se está de una copa común bebiendo [...].²³

2. Sanz señala que no se debe realizar el brindis durante la comida, porque puede incomodar a los invitados (Sanz García, 2010, pp. 16-17.); en el libro de Erasmo también se señala esta normativa, pero con una diferencia: brindar enseguida es hábito de bebedores (de Rotterdam, 2006, p. 49.).
3. Sanz, como Erasmo, indicaron que cuando los comensales estén en la mesa, no se debe comer apuradamente, porque eso demuestra que son unos “glotones” y que no tienen “buenas” costumbres.

²²Aunque el autor menciona que durante la Edad Media se encontraron “[...] normas y advertencias correspondientes a un grado similar de desarrollo de las costumbres [...] En todos ellos se contienen testimonios de unas ciertas pautas de las relaciones entre los hombres y testimonios, también, de la estructura de la sociedad medieval [...]” (Elias, 1997, p. 112); sin embargo, uno de los cambios en los comportamientos de los seres humanos sucedió en el siglo XVI, con la publicación de un libro de Erasmo de Rotterdam: *De civilitate morum puerilium* (*De la urbanidad en las maneras de los niños*).

²³De Rotterdam, E. De la urbanidad en la manera de los niños (*De civilitate morum puerilium*). Traducción en castellano por García Calvo, Agustín. 2006. España. Editorial Secretaria General Técnica. P. 49. Libro digital en: http://www.dcooss.org/libros/Erasmo_urbanidad_ninos.pdf

5. Cocina Tradicional

Los orígenes de la cocina tradicional del Ecuador se remontan al período prehispánico y colonial. En la actualidad, existen platos que aún conservan características de aquellas épocas, tal es el caso del tostado.

Ahora bien, la cocina tradicional actual está influenciada por varios tipos de cocina. Una de las más importantes es la barroca que apareció a finales del siglo XVI y comienzos del XVII. Su origen está ligado en parte, al establecimiento de conventos (especialmente para mujeres) y, por otra, a la conformación de la clase social alta de aquel tiempo. Asimismo, se debe tomar en cuenta que fue un fenómeno que surgió a lo largo de toda la América conquistada por los españoles. Esta corriente culinaria probablemente pervivió con fuerza hasta el siglo XIX y sus influencias se encuentran en la actualidad. Sin embargo, en algunos ámbitos, como en la gastronomía profesional, esta tendencia se ha matizado o unificado con otras corrientes contemporáneas; por ejemplo, la cocina esférica.²⁴

6. Cocina barroca en Ecuador

Desde su inicio, la cocina barroca fue la expresión cultural de una realidad

social, económica y política determinada; a través de este tipo de cocina las clases sociales altas marcaban un distanciamiento con las clases populares. Este distanciamiento permitió que, en el campo culinario, ciertos alimentos fueran exclusivos para un grupo determinado de sujetos: criollos, españoles, dignidades importantes de la Iglesia Católica, altos mandos de la autoridad política, etcétera. Por ejemplo, los productos alimenticios que solamente eran consumidos por las clases altas, generalmente eran de alto costo o de difícil adquisición, tal es el caso del aceite de oliva.

Entonces, este distanciamiento forma parte del *ethos protocolario*, específicamente dentro del mecanismo de la distinción; ya que a partir del uso y consumo de ciertos productos alimenticios se distinguen una clase de otra.

Por otro lado, la expresión cultural culinaria y gastronómica, al igual que en otras artes, poseían características que estaban socialmente codificadas. Así, el plato o alimento barroco sólo podía ser leído, entendido, identificado, valorado e interpretado por las clases sociales más “cultas”.

²⁴Uno de los cocineros más importantes de la nueva culinaria española es Ferran Adrià; él y otros cocineros crearon la “cocina esférica” y consiste en la unión de varias técnicas para que los zumos y líquidos de ciertos productos tengan la forma de esferas; por ejemplo, esferas de manzana (realizado con zumo de manzana), esferas de oporto (realizado con oporto), entre otros. Su finalidad fue el de innovar las presentaciones y decoraciones: estos productos alimenticios se asemejan en su forma al caviar.

Por ejemplo, la gente que vivió en el tiempo barroco realizaba “simulaciones alimenticias” -no solamente platos ricamente ornamentados- para demostrar sus destrezas, “calidades”, “rangos” sociales o coquinaros, tal es el caso de los helados, que tenían formas de frutas, quesos, etc.

La codificación de estos platos también fue una forma de distinción, porque solamente un grupo de sujetos conocían aquellos códigos.

En el caso del Ecuador, Sanz, tuvo influencias de estilo barroco, nombró dichas características en su Manual; por ejemplo, la receta de los helados: “[...] también se pueden servir en figura de quesos, poniéndolos en moldes de hoja de lata en forma piramidal, i con sus reparticiones para evitar la mezcla de los diferentes colores [...]” (Sanz García, 2010, pp. 274-275).

Estas representaciones e imágenes en los platos barrocos estaban vinculadas con elementos mitológicos, religiosos, alegóricos y políticos²⁵. Incluso en la actualidad, los platos barrocos que han sobrevivido poseen

alguno de estos rasgos; es así que la forma que tiene el pristiño en el Ecuador se asemeja a la corona de Cristo. Además, los platos barrocos eran presentados con características estéticas y virtuosas, esto posiblemente se debió a lo siguiente:

1. La simulación de los objetos dentro de la mesa o servicio debía ser lo más “realista” posible; por ejemplo, Sanz escribió en una receta sobre el faisán:

[...] despues que se le ha mechado finamente, se envuelve su cabeza y las plumas de la cola con un papel, para que puedan conservarse, y se le presenta con todos sus adornos en medio de la mesa, donde es digno de los primeros honores. (Sanz García, 2010, p. 104).

2. Ciertas clases sociales percibían una distinción y una diferenciación a través de la utilización de objetos costosos (posiblemente una de sus finalidades era la de evocar la riqueza terrenal): vajilla de plata, oro, cristal, porcelana, etc. Por ejemplo, en el documento de Sanz, ciertos alimentos se

²⁵ Un ejemplo religioso y político vinculado a la representación e imagen del plato barroco apareció con la llamada Virgen de la Empanada: “Mientras gobernaba la Diócesis el obispo Diego Ladrón de Guevara (1705-1710), ocurrió que el oidor Cristóbal de Cevallos, boliviano, hombre que se creía favorecido del cielo en todo, festejó su cumpleaños. En la comida sirvieron empanadas a los invitados. El oidor tomó la suya, y mientras comía observó que en el papel blanco que servía de base la grasa había formado, según él, la figura de la Virgen María. Se armó el alboroto y mucha gente concurrió a ver a la Virgen de la Empanada, a la que se rendía culto. Hubo un sacerdote que celebró misa. El obispo recurrió a la Inquisición para poner fin al supuesto y ridículo prodigio.” (Federico González Suárez. Historia de la República del Ecuador. Quito. 1893. Pp. 421-422. Citado por Pazos Barrera, J. 2008. El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña. Quito. FONSAI. Pp. 147-148).

serven con cubertería o vajilla de plata, tal es el caso de los pescados, cochinitillo, lomo de vaca, etcétera.

3. Los alimentos barrocos pertenecían y demarcaban una clase cultural alta vinculada con los poderes sociales y políticos.
4. Estos alimentos se relacionaban directamente con la esfera religiosa, que se regía bajo un protocolo sumamente rígido.

Por otro lado, la cocina barroca estaba delimitada y enmarcada por las prácticas cotidianas religiosas; su vinculación con las fiestas rituales imponía los alimentos que debían o no consumirse, así como el protocolo a utilizarse en la mesa. De igual forma, la utilización del dispositivo religioso (católico) tenía como finalidad excluir cualquier elemento profano y reafirmar los componentes sagrados.

7. La cocina barroca y sus ingredientes

Las recetas de la cocina barroca incluyen una gran variedad de alimentos y condimentos. Una de sus finalidades era realizar una amplia gama de mezclas en cuanto a sabores, textu-

ras y presentaciones. Estas especias e ingredientes alimenticios eran utilizados en la conformación de platos dulces, como salados. Por ejemplo, la fanesca, la colada morada, el rosero, el puchero²⁶, ciertas variedades de empanadas, entre otros.

8. La presentación culinaria de los platos barrocos

La decoración²⁷ (la imagen) utilizada en estos alimentos tendía a la imitación de objetos; tal es el caso del ejemplo citado sobre el helado.

Según lo escrito por Octavio Paz, el barroco para algunos autores posee dos tendencias, el primero es el manierismo (intelecto)²⁸ y el otro es el gongorismo. El alimento barroco se orienta hacia la segunda tendencia, porque se dirige “[...] a la vista y a los sentidos. [...]” (Paz, 1982, p. 75) y no tanto al intelecto. De igual manera este barroquismo alimenticio se expresa en una gran abundancia decorativa y en un refinamiento del manejo de las técnicas culinarias. Por lo cual, la imagen barroca alimenticia refleja riqueza. Cabe añadir que, en este caso en particular, el alimento barroco ha sido transformado de

²⁶Aunque el puchero (variedad de cocido), como las empanadas, es de origen medieval; las innovaciones realizadas en estos platos durante el periodo colonial son de procedencia barroca: el sabor lampreado del puchero, como de la empanada de mejido, caracterizan esta época.

²⁷Lo que en la actualidad lo podríamos calificar de garnish.

²⁸Aunque para Paz, el manierismo está separado del barroco: “[...] No obstante, para introducir un poco de orden, así sea el orden un tanto ilusorio de las clasificaciones, es preferible separar el manierismo del barroco. El primero es la consecuencia extrema del Renacimiento, su negación tanto como su exageración. Al mismo tiempo, es el necesario antecedente del barroco. [...]” (Paz, O. 1982. *Sor Juana Inés de la Cruz o Las Trampas de la fe*. México. Fondo de Cultura Económica. Pp. 74-75).

tal manera que todos sus elementos poseen una finalidad específica; por ejemplo, la forma que tiene el pristiño representa la Corona de Cristo. Pero por otro lado, la imagen barroca expresada en la decoración de los platos barrocos demuestra la forma en que los sujetos dominaron los métodos y las técnicas culinarias que se aplicaban a aquel alimento. Cabe aclarar que esta transformación ali-

menticia expresa el imaginario de una sociedad determinada.

9. Clasificación de la cocina tradicional en Ecuador

Para poder explicar más detalladamente las características de la cocina barroca, propongo la siguiente clasificación de la comida tradicional para Ecuador:

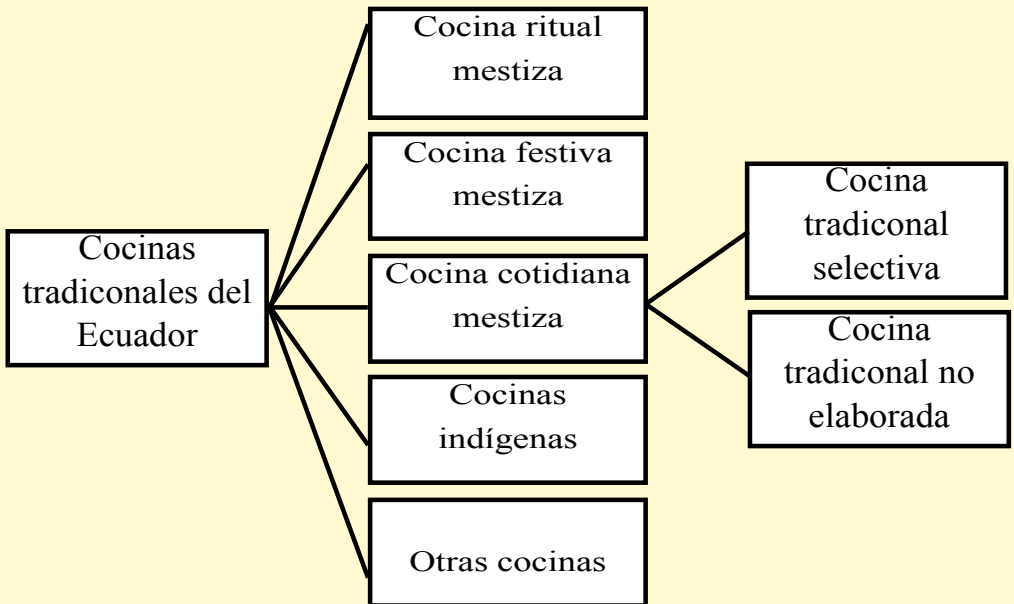


Figura No. 1. Clasificación de la Cocina Tradicional en el Ecuador.
Fuente: Santiago Pazos Carrillo, 2011.

Como aclaración, los primeros tres tipos de cocina (o comida) han sido influenciadas en mayor o menor grado por la culinaria barroca; en primer lugar se ubica la comida ritual mestiza, en segundo lugar la cocina festiva, por último, la cocina casera o cotidiana (aunque los platos barrocos de esta última categoría son reminiscencias de la cocina barroca y están constantemente sujetos al cambio).

10. La religiosidad y el calendario ritual en la cocina barroca (cocina ritual mestiza)

Muchos platos barrocos pertenecen al calendario ritual o se realizan con el propósito de acompañar actividades religiosas; por lo que estos alimentos pueden ser catalogados como cocina ritual mestiza. A continuación se presentarán los rasgos principales de este tipo de comida:

1. Está enmarcada en una fecha determinada que se rige por una actividad religiosa relacionada al calendario ritual católico; por ejemplo, en Cuaresma y Semana Santa se

consume Fanesca y no en otra fecha.

2. La comida ritual mestiza, al tener un estilo barroco, debe poseer ciertas particularidades:²⁹ a. Está relacionada con un acto religioso; b. Posee muchos ingredientes tanto en alimentos, como en especias; c. Los sabores en un plato barroco se mezclan (sal-dulce, picante-dulce, etc.); d. Pueden tener decoraciones (presentación del plato) complejas; e. Por lo general son porciones “grandes”;³⁰ f. Ciertos productos dentro de una receta de la comida ritual mestiza poseen una fuerte carga simbólica; es decir, el alimento se convierte en sagrado.

Por lo tanto, la comida barroca y ritual que aparece en el Manual de Sanz y que todavía se la practica en Quito está representada en los siguientes platos:

1. Fanesca (en Cuaresma y Semana Santa).
2. Molog o suco de patatas (acompañante de la Fanesca, Cuaresma y Semana Santa).

²⁹No todos los platos rituales poseen todas las características mencionadas, pero al menos deben cumplir con tres de estas singularidades.

³⁰Hay que añadir que las porciones “grandes” responden a un estilo de vida; por ejemplo, hace sesenta años la forma de transporte en Quito era diferente a la actual. Las personas de ese tiempo necesitaban más calorías para desarrollar sus actividades cotidianas en la ciudad. Más aún cuando las costumbres religiosas dictaban, por ejemplo, el ayuno. Es por eso que se debe tener cuidado al valorizar esta característica, ya que se tiene que tomar en cuenta otros datos, como el histórico.

En cambio, en el Manual de Gehin no aparecen platos relacionados con la cocina ritual, pero todavía permanecen rasgos de la cocina barroca, tal es el caso de la utilización de productos como el “agua de azahar”.³¹ Estos platos están influenciados por la imagen barroca; por ejemplo, el ají floreado representa la concepción barroca ya que trata de parecer otro objeto. Esta característica todavía está bastante arraigada en los platos rituales de la actualidad.

11. Cocina festiva

Las recetas que pertenecen a la cocina festiva poseen una doble característica en cuanto a su consumo: a. Pueden ser ofrecidas en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas (Semana Santa, Cuaresma, Navidad, entre otros), como en actividades festivas (carnaval, bautizos, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales, entre otros); b. Son consumidas en la cotidianidad, tanto en el hogar, como en mercados populares y en restaurantes. Por ejemplo, en la Semana Santa, en Quito se consume arroz con leche para acompañar la fanesca; pero este mismo postre sí puede ser consumido en otras fechas.

Cabe aclarar que la cocina festiva no necesariamente está relacionada con la religiosidad cristiana. Además, es una comida que no entra en la categoría de alimento sagrado, ni tampoco representa objetos religiosos, como sucede en la cocina ritual cuando se habló sobre la forma de los *pristiños*. De igual manera, la comida festiva no se enmarca solamente en un estilo barroco; por ejemplo, la preparación de la *chicha de jora* o cerveza ácida del país (Sanz García, 2010, p. 302) está influenciada por la cocina prehispánica.

Pero en este punto aparece una pregunta ¿por qué ciertos alimentos que eran rituales terminaron siendo festivos? Esto puede deberse a varias causas:

- a. Ciertos alimentos ya se pueden encontrar en cualquier época del año. Por ejemplo, las frutas y vegetales hidropónicos.³²
- b. Los alimentos también pueden verse influenciados por la moda, estereotipos, entre otros factores. Igualmente la globalización ha conllevado esto. Por ejemplo, los *pristiños* que hace un par de años

³¹ Aparece en la receta: “Buñuelos soplados, que se llaman también pedos de nona ó de beata”, págs.. 158 y 159. Cabe mencionar que en las recetas de cocina atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz (México, siglo XVII), la monja utilizó en variadas ocasiones el agua de azahar. El tipo de comida que realizaba la monja se la puede catalogar como cocina barroca. Para más información de la cocina de Sor Juana verificar el libro de Angel Morino: El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz.

³² Según el Diccionario de la Lengua Española, la palabra hidropónica proviene del término hidroponía, que significa: “[...] Cultivo de plantas en soluciones acuosas, por lo general con algún soporte de arena, grava, etc.” (Real Academia Española. 2001. Diccionario de la Lengua Española. Madrid. Espasa Calpe. P. 1207).

- se los consumía exclusivamente en Navidad (diciembre), en la actualidad, se los realiza durante todo el año. Esto se puede verificar en restaurantes que ofertan menús para almuerzos.
- c. La industria hotelera, gastronómica y turística ha promovido el consumo de alimentos que antes se practicaba en fechas fijas.
 - d. La cocina, como la cultura, es móvil. Siempre está en una constante y lenta transformación.

Por otro lado, las recetas que aparecen en el Manual de Sanz y que pertenecen a la comida festiva en la actualidad son:

1. Cocido o puchero del país: esta receta generalmente se realiza en Carnaval, porque en este tiempo las frutas (que provienen principalmente de Tungurahua) están maduras.
2. Arroz con leche: es uno de los acompañantes de la Fanesca, pero se puede consumir en otras fechas y eventos.
3. Envuelto de pies, patas emborrajadas o cuchipatas: en la actualidad ya no solamente se

consume en Carnaval.³³

4. Tamal de maíz: por lo general su sabor es lampreado y se consume en Navidad, pero se lo puede realizar en otras fechas.
5. Buñuelos soplillos o suspiros de monja: generalmente su consumo es en Navidad. La diferencia entre éstos y los buñuelos comunes radica en los ingredientes y en las preparaciones; por ejemplo, los buñuelos soplillos primeramente deben ser cocinados hasta que se desprendan de la olla (se forma en el fondo de la misma una capa de mezcla cocida), se los corta y se los dora por medio de la fritura. En cambio, la masa de los buñuelos comunes son cocinados tanto en la olla, como en la fritura. De igual manera, la textura de la masa de los buñuelos soplillos antes de ser dorados es parecida a la masa francesa llamada *pâte à choux*³⁴ (con este tipo de masa se realizan los profiteroles, relámpagos, entre otros.); por otro lado, la textura de la masa de los buñuelos comunes es cremosa y no tan espesa como los primeros.

³³Según Julio Pazos Barrera las Patas Emborrajadas y el Jucho se han consumido en Carnaval. (Pazos Barrera, J. 2005. La Cocina del Ecuador. Quito. Ediciones el Tábano. Pp. 79-80).

³⁴Prioux, C. J. 2008. Famosos postres franceses. Buenos Aires. V&R Editoras S.A. P. 56.

6. Rosero: en Corpus Christi o en eventos especiales (matrimonios, bautizos, fiestas de quince años, entre otros).
7. Chicha de jora: en fiestas por cambio de estación, eventos especiales,³⁵ etcétera.
8. Buñuelos comunes: generalmente se sirven en Navidad.

12. Comida cotidiana

La comida cotidiana incluye alimentos que se consumen a diario. Sus características son las siguientes:

1. Es una comida que se realiza con productos que por lo general hay durante todo el año, aunque existen platos que sólo se pueden realizar en determinados meses; por ejemplo, las manzanas ambateñas al horno se consumen entre los meses de febrero a abril.
2. No se rige por el calendario ritual cristiano.
3. Puede ser parte de un menú ofrecido en un evento festivo. Por ejemplo, en una boda se puede ofrecer *hornado*³⁶ a los comensales.
4. No entra en la categoría de los alimentos sagrados. Igualmente, no representa ningún

objeto religioso, sino en contadas ocasiones; tal es el caso de las rodillas de *Cristo*.³⁷ Asimismo, no necesariamente tiene un estilo barroco.

5. Es una comida con marcadas características sincréticas: a. Mezcla de técnicas y artefactos, principalmente entre la cocina española e indígena. Sus productos proceden de muchas partes del mundo; por ejemplo, el comino procede de África; b. En menor medida posee influencias de otras cocinas, tal es el caso de la francesa, inglesa o italiana.
6. Por lo general, los platos que se consumen a diario no se estructuran como los platos internacionales, los cuales deben estar compuestos por 50% cárnicos (180-220 gramos), 25% vegetales (90-110 gramos) y 25% carbohidratos (90-110 gramos). En cambio, los platos que se consumen en la cotidianidad pesan más de 360 gramos y se componen en un gran porcentaje por carbohidratos, proteína y grasas, a tal punto que se destina máximo el 15% a los vegetales.
7. Por otro lado, muchos de los

³⁵En la Pamba Mesa se consume generalmente chicha de jora. La Pamba Mesa es una reunión que es practicada por los campesinos o por los indígenas de la región andina, en donde los invitados llevan comida o bebida a la fiesta.

³⁶Cerdo con especias cocinado a baja temperatura en horno. ³⁷Cerdo con especias cocinado a baja temperatura en horno.

³⁷Pan artesanal que expenden las monjas de claustro en Cuenca o en tiendas particulares. Es un pan que posee una masa oscura y lleva, en la superficie, queso con achiote. Este pan al ser horneado se parece a una rodilla con sangre.

platos andinos ecuatorianos están relacionados de alguna manera con el cerdo: en la utilización de la carne, de la grasa o del hueso. Por ejemplo, la sopa de arroz de cebada o de quinua se cocina con espinazo de puerco (en algunas provincias es con el hueso del hornado).

8. Es una comida que cambia muy rápidamente; por ejemplo, añadiendo nuevos ingredientes³⁸ dentro de las recetas tradicionales.

Para terminar, la comida cotidiana, se divide en dos grandes grupos:

Comida tradicional selectiva: este tipo de alimento posee recetas más complejas, pero siguen perteneciendo a la cocina cotidiana. Estos platos se preparan en casas particulares, conventos, mercados populares y restaurantes. Por ejemplo, el *pernil*³⁹ pertenece a este grupo, porque su preparación toma bastante tiempo y conlleva muchos procedimientos: técnicas de marinado (para 5 kilos de pierna de cerdo, entre 3 a 5 horas), de asoleado (esta técnica es opcional; el

asoleado toma de 1 a 2 días y permite que la carne se seque), de horneado (para 5 kg de carne, entre 4 a 5 horas a 160° Celsius) y de cortes (limpiar la pierna, punzarla, etc.). Así, la realización del pernil lleva de 2 a 3 días. Según la receta de Juan Pablo Sanz, Modo de hacer pernil, se demora entre 3 a 5 días:

[...] se adoba con clavos de especia, cominos y vinagre, punsando bastante con un instrumento fino: se riega de sal por toda su circunferencia [...] se coloca al humo cubierto de un lienzo ó bolsa.

[...] Se empapa la pierna en zumo de naranja, sal y la especia anterior; se introduce en una bolsa de cáñamo y se ata por tres ó cuatro días; se pone al sol un par de horas, y se adoba nuevamente, procediendo en lo demas como se previene en el primero. (Sanz García, 2010, p. 96).

Las similitudes entre la receta de Sanz y la receta actual son las siguientes:

- a. Técnicas de marinado, pero el tiempo de adobo es mucho más largo.

³⁸ Además de nuevos ingredientes, aparecen productos que suplantán a otros, por ejemplo, los caldos en cubos.

³⁹ Piernas o brazos de cerdo marinados en cerveza, chicha de jora o algún líquido ácido (naranja, limón, etc.) con especias y horneado a baja temperatura.

- b. Técnica de corte: punzar la carne para introducir las especias.
- c. Técnica de secado de cárnicos: asolear.
- d. Técnica de cocido: ahumar el pernil; cabe añadir que el ahumado se realiza en horno.

Comida Tradicional no elaborada: alimentos que se componen de recetas no complejas, pero no por ello de menor calidad que las de la comida tradicional selectiva. Son recetas que se realizan en menor tiempo y con pocos procedimientos; por ejemplo, en la actualidad, la sopa de fideos.

13. Literatura citada

Fuentes impresas:

- Bottéro, Jean. 2005. La cocina más antigua del mundo. Barcelona. Tusquets Editores.
- De Sousa Santos, Boaventura. 2005. El Milenio Huérfano. Madrid. Editorial Trotta.
- Echeverría, Bolívar. 1998. La modernidad de lo barroco. México D.F. Ediciones Era.
- Eliade, Mircea. 1999. Historia de las Creencias y de las Ideas Religiosas. Desde la época de los descubrimientos hasta nuestros días. Barcelona. Editorial Herder.
- Elias, Norbert. 1997. El proceso de la civilización. Bogotá. Fondo de Cultura Económica.
- Gehin, Adolfo. 1897. Manual o Tratado práctico de cocina para el Ecuador, según las producciones y comodidades del país. Quito. Imprenta de Espejo.
- Grimod de la Reynière, Alexandre-Balthazar-Laurent. 1998. Manual de anfitriones y guía de golosos. Barcelona. Tusquets Editores.
- Hoppe Daiber, Alice. 1999. Glosario Gastronómico. Santiago de Chile. Grupo Lobby Ltda.
- Lévi-Strauss, Claude. 1972. Mitológicas: lo crudo y lo cocido. México. Fondo de Cultura Económica.
- Martínez Borrero, Juan. 2010. La alimentación en Cuenca, Ecuador, entre 1557 y 1607: las raíces remotas de una cocina regional. En: Pazos Barrera, Julio (Edit.). Cocinas Regionales Andinas. Memorias del IV Congreso. Quito. Corporación Editora Nacional. Pp. 41-56.
- Morino, Angelo. 2001. El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz. Bogotá. Grupo Editorial Norma.
- Paz, Octavio. 1982. Sor Juana Inés de la Cruz o Las Trampas de la fe. México. Fondo de Cultura Económica.

- Pazos Barrera, Julio. 2005. *La Cocina del Ecuador*. Quito. Ediciones el Tábano.
- Pazos Barrera, Julio. 2008. *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito. FONSAL.
- Prioux, Jean Christophe. 2008. *Famosos postres franceses*. Buenos Aires. V&R Editoras S.A.
- Real Academia Española. 2001. *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid. Espasa Calpe.
- Sanz García, Juan Pablo. 2010. *Manual de la Cocinera, método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*. Quito. Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito (FONSAL). 1era reimpresión.
- Sanz, Juan Pablo. *Antes de 1882. Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa*. Obra escrita con vista al manual francés y la práctica de este país. Quito. Imprenta de Valencia. Primera edición.
- Schraemli, Harry. 1982. *Historia de la Gastronomía*. Barcelona. Ediciones Destino.
- Shulman, Martha Rose. 2002. *Atlas Mundial del Gastrónomo*. Barcelona. Blume.
- Tenti Fanfani, Emilio. 2009. *Lecciones sociológicas de Norbert Elias*. En: Carina V. Kaplan, y Victoria Orce (Coords.). *Poder, Prácticas sociales y proceso civilizador: los usos de Norbert Elias*. Buenos Aires. Centro de Publicaciones Educativas y Material Didáctico. Pp. 13-24.
- Vich, Victor. 2001. *Sobre cultura, heterogeneidad, diferencia*. En: López Maguiña, S. y otros (Edit.). *Estudios culturales: discursos, poderes, pulsiones*. Lima.

Fuentes virtuales:

- De Rotterdam, Erasmo. *De la urbanidad en la manera de los niños (De civilitate morum puerilium)*. Traducción en castellano por García Calvo, Agustín. 2006. España. Editorial Secretaria General Técnica. Libro digital en: http://www.ddooss.org/libros/Erasmo_urbanidad_ninyos.pdf
- http://weblogs.clarin.com/revistaenienerdsallstar/archives/2009/06/sobre_el_origen_trágico_de_la_gastronomia_vol_1_epoca.html
- <http://archivo.laprensa.com.ni/archivo/2005/agosto/23/nosotros/salypimienta/salypimienta-20050802-01.html>