

# VARIABLES INTRÍNSECAS DEL PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO ECUATORIANO

Diego A. SALAZAR

diegosalazarduque@hotmail.com

Carrera de Administración de Empresas Gastronómicas, Universidad Iberoamericana del Ecuador.  
9 de Octubre N25-12 y Colón, Quito-Ecuador.

Manuscrito recibido el 30 de julio de 2012. Aceptado, tras revisión, el 5 de noviembre de 2012.

---

## Resumen

Se presenta y discute información fundamental sobre las características del Patrimonio Alimentario ecuatoriano, basadas en definiciones oficiales, pero también en conocimientos directos sobre el tema. Se recalca que el estudio de nuestro patrimonio alimentario no es sencillo, por lo variado; pero resulta ineludible, debido a que es una herencia cultural importante para nuestros hijos.

**Palabras Clave:** Patrimonio Cultural, Cultura Alimentaria, Patrimonio Cultural Alimentario, Patrimonio Natural Alimentario, Ecuador.

## Abstract

I present and discuss basic information on the characteristics of the Ecuadorian Food Heritage, based on official definitions, but also in direct knowledge on the subject. It is emphasized that the study of our food heritage is not easy, for its variety, but it is necessary, because it is an important cultural heritage for our children.

**Keywords:** Cultural Heritage, Food Culture, Food Cultural Heritage, Natural Heritage Food, Ecuador.

## 1. Introducción

¿Existe algún producto o plato bandera distintivo de nuestro país o que se considere el más representativo para concursos, ferias o exposiciones gastronómicas de gran renombre dentro o fuera de nuestro territorio? ¿En qué posición se encuentra la gastronomía ecuatoriana a nivel mundial?

Las respuestas a estas preguntas probablemente serían tentativas, debido a la gran diversidad existente de platos (variados y deliciosos) que se elaboran y ofrecen a lo largo y ancho de las diferentes provincias y regiones ecuatorianas.

Una gastronomía variada resulta ser la ecuatoriana, porque cada persona - sin importar su lugar de procedencia- conoce por lo menos un plato característico de su propia localidad, pueblo o ciudad; cada individuo siente como parte de sí mismo a un producto o plato del lugar que lo vio nacer y lo hace parte de su alimentación cotidiana pudiendo elaborarlo por sí mismo o por parte de algún familiar cercano.

Ahora, colocar a la gastronomía ecuatoriana dentro de un ranking mundial sería algo difícil; sin embargo, pudiera encontrarse de manera relativamente fácil entre los primeros lugares.

Para abordar las características del Patrimonio Alimentario de Ecuador, resulta necesario definir lo qué es Patrimonio Alimentario primeramente, según la Revista del Ministerio Coordinador de Patrimonio No. 34, de junio de 2012, lo considera como:

“...todo aquel alimento con importancia simbólica, cultural e identitaria respecto de un país o un territorio. No obstante, el alimento patrimonial no sólo hace relación a la preparación de platos o bebidas tradicionales, sino también a los productos que se utilizan como ingredientes. Por ello, se puede hablar tanto de Patrimonio Cultural Alimentario y de Patrimonio Natural Alimentario”.

En el artículo citado, se mencionan dos términos concernientes al patrimonio alimentario, en primera instancia se hace mención a un Patrimonio Cultural Alimentario y se da un ejemplo en la revista, en base a la “colada morada” a la que se la considera por su **Valor Identitario** y en segundo lugar se considera al mortiño como un producto de **Patrimonio Natural Alimentario**. Para analizar estos dos términos, debemos definir primero que se entiende por cultura alimentaria.

España es un país que tiene una gran trayectoria histórica, gastronómicamente hablando; para 2004, Elena Espeitx definió a la cultura alimentaria como un recurso turístico con un alcance patrimonializable, lo cual también sustentan otros autores en años posteriores:

“cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (Espeitx, 2004).

En otras palabras, la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas en la producción o elaboración, los valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo para dar un resultado al cual se le denomina ordinariamente “plato”.

El Instituto Iberoamericano de Patrimonio Natural y Cultural, el cual promueve el sentido de la identidad y la interculturalidad, presentó en 2012 un resumen en su página virtual concerniente a la publicación del Ministerio de Cultura: “Patrimonio cultural alimentario” de Merino y Unigarro, quienes nos dan un enfoque más claro sobre nuestro patrimonio cultural, como ecuatorianos, relacionado a la alimentación.

Unigarro destaca a una cultura alimentaria en el papel de lo cultural, en “el acto de comer”. Ahora si bien los ecuatorianos día a día vamos desconociendo una correcta cultura alimentaria sobre todo aquella que dejaron como legado nuestros abuelos y los sustituimos por una comida más rápida y/o menos elaborada, estaríamos alterando ese legado cultural de una u otra manera.

## **2. Metodología**

El presente trabajo presenta un análisis básico sobre las características del patrimonio alimentario ecuatoriano. Se basa fundamentalmente en la revisión sistemática de información secundaria, compilada y discutida.

## **3. Resultados y Discusión**

Nuestros ancestros, por ejemplo, tenían la cultura de alimentarse a base de grandes cantidades de tubérculos y granos, sobre todo de maíz, y relacionaban la comida con la familia; se alimentaban de tostado, habas, mellocos, o las famosas “golosinas finas” como las que se mencionaban popularmente. El acto de comer no solo consistía en la comida que se proporcionaba como sustento humano, sino que se hace referencia a los procesos que formaban parte en la preparación de ellos.

La fanesca, por ejemplo, forma y formaba en algunos hogares parte de una celebración religiosa, en la que se hace partícipe a todos los integrantes de una familia para su producción (en el acto de preparación y en el de comer). Este proceso alimentario demoraba un tiempo en escoger, recolectar, desgranar y cocinar estos productos para una buena alimentación; dando un valor significativo tanto familiar y nutricional; de la misma forma sucede al elaborar las tradicionales guaguas de pan, las humitas, la fritada, etc. Actualmente, se han incorporado nuevas costumbres en los hogares denominadas “ir a comer fuera y comprar ya elaborado”, dejando de lado desafortunadamente varios valores familiares y prácticas ancestrales que se pierden por un sistema de consumo rápido.

Ello ha generado el advenimiento de una mala cultura alimentaria ecuatoriana, debido, por ejemplo, al consumo repetitivo de un cereal como el arroz o de comida rápida como hamburguesas o pizzas. A la hora de comer, se exige una buena alimentación pero es todo lo contrario; se incorpora gran cantidad de carbohidratos en el plato principal, no se conforma con una porción de papas, yuca, plátano, fideos y/o arroz sino que se pide que la carne se encuentre apanada...

La cultura alimentaria ha cambiado en los últimos años: las mazamorras, el cuy, la chicha, han quedado de lado por nuevos platos más rápidos, llamativos y de sabor relativamente agradable. Las herramientas han cambiado, antes eran los pilches ahora son los vasos de vidrio o plástico; antes era una buena colada en taza, ahora son bebidas saborizadas en tetra pack; antes era el cocinar en tiesto, ahora en acero quirúrgico. Bien es cierto lo que Plutarco Naranjo escribió un día en su libro **Saber Alimentarse**:

“Las personas de escasos recursos sufren por una dieta pobre que se vuelve cada vez más monótona. [...] Lo más grave en cuanto se refiere a ignorancia dietética es que quiénes más necesitan saber cómo alimentarse, son los que menos saben.” (Naranjo, 1991).

Vale hacerse la pregunta ¿Qué cultura alimentaria estamos dejando a nuestros hijos?

Para que un producto o un plato se reconozcan como patrimoniales se debe partir primero sobre ¿qué es un Patrimonio? En la página virtual del Ministerio Coordinador de Patrimonio (2010, 2012) se define a este término como: “lo que se hereda de los padres y de la naturaleza, y lo que queremos heredar a nuestros hijos y a las generaciones futuras y es el conjunto de bienes que caracterizan la creatividad de un pueblo y que distinguen a las sociedades y grupos sociales unos de otros, dándoles su sentido de identidad.” Con ello la respuesta para que un producto o un plato se reconozca como patrimonial será “porque encierra en sí mismo una serie de prácticas, saberes y conocimientos que sirven tanto para la reproducción social como para la reproducción biológica de las sociedades. Es decir se trata del motor biológico y cultural que nos permite avanzar y perpetuarnos” (Ministerio Coordinador de Patrimonio. 2012).

Si es así ¿se debería considerar a la comida como el seco de pollo, el bolón de verde o la comida cotidiana casera con sopita y plato fuerte, las ensaladas de casa o un buen batido de alfalfa con huevo y naranjilla del mercadito como “comida patrimonial”? empero ¿Qué conocimientos se aplican al

preparar un seco de pollo o un batido de alfalfa? al hacer una humita, un chigüil o un maíto? ¿Se necesita de práctica y conocimientos, o sólo de uno de los dos? ¿Es fácil hacer una chicha de jora, una colada morada, un hornado pastuso o un corviche? La respuesta a ello es que toda la comida ecuatoriana es importante y tiene todo un grado de dificultad, pero no a todas se las puede considerar patrimoniales. Pues como lo afirma el MCP “la comida es patrimonial siempre y cuando tenga un valor natural y cultural en extremo trascendental para una sociedad” (Ministerio Coordinador de Patrimonio, 2012). De esta manera, un Patrimonio Cultural Alimentario es un plato elaborado con técnicas, valores, creencias y conocimientos y para ser Patrimonio Natural Alimentario debería contar con un ingrediente principal que compone un Patrimonio Cultural Alimentario.

#### **4. Conclusiones y Recomendaciones**

Algunos países llevan una gran ventaja en lo que se refiere a patrimonio alimenticio: la comida gastronómica de los franceses, la cocina tradicional mexicana o la dieta mediterránea son las que desempeñan una función social activa en la comunidad interesada o son el elemento fundamental de la identidad cultural de las comunidades que la practican y se transmite de generación en generación (UNESCO 2010); suelen ser consideradas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Por ejemplo, La Secretaría de Cultura de la Nación Argentina, ha determinado que el vino tinto malbec, el mate conjuntamente con la yerba mate, el dulce de leche, la empanada y el asado lleven el sello de Patrimonio Cultural, Alimentario y Gastronómico Argentino (<http://www.argentinaturistica.com>). La gastronomía peruana fue nombrada Patrimonio Cultural de las Américas por parte de la OEA (<http://elcomercio.pe>). Esto no quiere decir que Ecuador no cuente con platos o productos patrimoniales y/o declarados patrimoniales por parte de una institución, nuestros productos o platos son ya patrimoniales, pero para resaltar su importancia se deberá tener no sólo el reconocimiento oficial de ello, sino también darles la importancia que se merecen, que no se pierdan y que en verdad revelen el mundo gastronómico propio de nuestro Ecuador.

Finalmente, cabe mencionar que el estudiar nuestro patrimonio alimentario no es sencillo, ofrece más preguntas que respuestas, las que se deben ir encajando, compartiendo y debatiendo con todos aquellos expertos o en vías de serlo y cuyos conocimientos forman parte de nuestra cultura alimentaria. Solo así podremos heredar a nuestros hijos y a las generaciones futuras en general un conjunto de bienes que caractericen nuestra creatividad e identidad y que nos distingan en este sentido de otras sociedades.

## 5. Literatura Citada

- El Comercio.pe. 2011 **Gastronomía peruana fue nombrada Patrimonio Cultural de las Américas.** En: <http://elcomercio.pe/gastronomia/731952/noticia-vivo-gastronomia-peruana-nombrada-patrimonio-cultural-americas>. fecha de consulta: 3 de julio de 2012.
- Espeitx, E. 2004. **Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular.** En: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural Vol. 2. Universidad de Zaragoza (España). En: <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>. Fecha de consulta: 27 de junio de 2012. P. 195.
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. 2012. **El patrimonio alimentario.** En: Revista Nuestro Patrimonio. No. 34. Quito, Ministerio Coordinador de Patrimonio. P. 11.
- Ministerio Coordinador de Patrimonio. 2010. **¿Qué es el patrimonio?** En: <http://ministeriopatrimonio.ezn.ec/es/que-es-el-patrimonio>. Fecha de consulta: 29 de Junio de 2012.
- Naranjo, P. 1991. **Saber Alimentarse.** Quito. Corporación Editorial Nacional. P. 12.
- Patrimonio Cultural, Alimentario y Gastronómico argentino.** En: <http://www.argentinaturistica.com/ruralalimenta.htm#Arriba>. Fecha de consulta: 3 de julio de 2012.
- UNESCO, 2010. **La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán.** En:

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>. Fecha de consulta: 3 de julio de 2012.