



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

**INVESTIGACIÓN DE LAS BEBIDAS TRADICIONALES  
DE LA CIUDAD DE QUITO**

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos  
establecidos para optar por el título de:  
Tecnólogo en Alimentos y Bebidas

Profesor Guía:  
Diego Alban Moreira

Autora:  
Ximena Elizabeth Vásquez Vilañez

Año  
2012

### **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

---

Diego Alban Moreira

Chef

C.I.: 171494941-7

### **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

---

Ximena Vásquez Vilañez

C.I.: 172345523-2

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a mi familia, hijo, esposo y a mi tutor Diego Alban por el apoyo incondicional que me apoyaron en el transcurso de la elaboración del proyecto.

## **DEDICATORIA**

Primero agradezco a Dios por haber me permitido llegar hasta esta parte de culminar con mis estudios, gracias a mi familia entera, gracias a mi hijo, esposo y profesores por el apoyo incondicional.

## RESUMEN

El presente proyecto, es un trabajo de investigación sobre las bebidas tradicionales quiteñas llevado a cabo con el fin de saber y conocer donde las podemos encontrar, saber su tradición y sus elementos culturales, con el fin de proyectar estos elementos fundamentales de la gastronomía de la ciudad. Para ello se han utilizado técnicas de investigación de campo y fuentes bibliográficas que han permitido encontrar un camino viable para la información sobre las bebidas emblemáticas.

Al término de este proyecto, el lector se habrá dado cuenta que la propuesta presentada por mi persona dará información de las bebidas tradicionales que así se pueden conocer e informar.

## **ABSTRACT**

This project is a work of painstaking research of traditional beverages Quito conducted in order to know where we can find, to know their traditions and cultural elements as they are developed. This has been used field techniques and bibliographic sources that have enabled a viable way to find information beverages.

Upon completion of this project, the reader will have noticed that the proposal submitted by me will give information on the traditional drinks so you can learn and inform.

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>1 CAPITULO I. HISTORIA DE QUITO</b> .....	<b>2</b>
1.1 QUITO .....	2
1.2 LA FUNDACIÓN ESPAÑOLA .....	3
1.3 LIMITES .....	4
1.4 CREACIÓN .....	5
1.5 EXTENSIÓN.....	5
1.6 POBLACIÓN .....	6
1.7 PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD .....	6
1.8 SITIOS TURÍSTICOS .....	6
1.9 PANECILLO .....	7
1.10 MUSEOS .....	8
1.11 FIESTAS POPULARES.....	9
1.12 INSTITUCIONALIDAD Y POLÍTICA.....	11
1.13 DEMOGRAFÍA .....	11
1.14 MIGRACIÓN A LA CIUDAD DE QUITO .....	12
1.15 LA DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN .....	14
1.16 SITUACIÓN DE OFERTAS EN LOS RESTAURANTES EN QUITO .....	16
1.17 ENCUESTA ANUAL DE HOTELES, RESTAURANTES Y SERVICIOS.....	17
<b>2 CAPITULO II. HISTORIA GASTRONÓMICA</b> .....	<b>18</b>
2.1 HISTORIA GASTRONÓMICA DE QUITO .....	18
2.2 HISTORIA DE LOS SITIOS TURÍSTICOS EMBLEMÁTICOS.....	19
2.3 ACTUALIDAD GASTRONÓMICA DE QUITO .....	20
2.4 GASTRONOMÍA QUITENA POR LUGAR DE EXPENDIO .....	22
2.5 CIFRAS DE PRECIOS DE LOS ALMUERZOS Y BEBIDAS .....	23
2.6 PATIOS DE COMIDAS EN CENTROS COMERCIALES .....	23
2.7 MERCADOS, PLAZAS Y VENTAS AMBULANTES .....	23
2.8 POR LA OCASIÓN EN QUE SE COME Y BEBE.....	24
<b>3 CAPITULO III. BEBIDA HISTÓRICA CONSUMO Y ACTUALIDAD</b> .....	<b>25</b>
3.1 HISTORIA DE LAS BEBIDAS QUITENAS .....	25
3.2 POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA INMIGRANTE POR SEXO.....	27
3.3 CONSUMO.....	27
3.4 MERCADOS DE LA CIUDAD.....	28



3.5	ENTREVISTA CON LA ANTROPÓLOGA SOBRE LA CULTURA ALREDEDOR DEL CONSUMO DE BEBIDAS .....	32
3.6	PRODUCTOS .....	33
3.7	COCINA TRADICIONAL PARA FIESTA .....	35
3.8	CANELA .....	36
3.9	CLAVO DE OLOR .....	37
3.10	ANÍS .....	37
3.11	VAINILLA.....	38
3.12	ISHPINGO .....	38
3.13	BABACO .....	38
3.14	MAÍZ.....	38
3.15	PIÑA .....	39
3.16	MORA.....	39
3.17	CEBADA.....	39
3.18	CAÑA .....	40
3.19	NARANJILLA.....	40
3.20	FRUTILLA .....	40
3.21	DESDE EL SIGLO XX SE CONSUMÍA EL PRODUCTO .....	41
<b>4</b>	<b>CAPITULO IV. RECETAS .....</b>	<b>42</b>
4.1	RECETAS EMBLEMÁTICAS .....	42
4.2	RECETAS ACTUALES.....	45
4.3	ENTREVISTA A COMERCIANTES SOBRE LAS BEBIDAS .....	52
4.4	ENTREVISTAS A COMERCIANTES SOBRE LAS BEBIDAS.....	52
4.5	ENTREVISTAS A COMERCIANTES SOBRE LAS BEBIDAS.....	53
<b>5</b>	<b>CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>54</b>
5.1	CONCLUSIONES.....	54
5.2	RECOMENDACIONES .....	54
	<b>Referencias .....</b>	<b>56</b>
	<b>Anexos .....</b>	<b>57</b>

## INTRODUCCIÓN

La presente tesis es una investigación de bebidas tradicionales de la ciudad enfocada en el estudio de la historia y actualidad tomando como referencia el Siglo XX ya que fue el periodo de mayores cambios sociales y transformaciones que han contribuido a lo que hoy tenemos como oferta gastronómica este trabajo sea ha llevado a cabo con el fin de saber y conocer donde las podemos encontrar y su tradición y sus elementos culturales.

Saber estadísticas, la demografía de consumidores por mujeres, hombres y adolescentes a nivel socio económico alto, medio, bajo indígenas quienes descubrieron las bondades de los productos y conjugando con los saberes y fines ceremoniales, medicinales que evolucionaron a lo largo de los tiempos, las bebidas bohemias capaces de inspirar las más hermosas coplas y canciones, capaz de desatar los piropos más finos acompañados de esa picardía que caracteriza al ecuatoriano.

El aporte y el valor será saber si aun se consume estas preparaciones ya que no son muy conocidas, investigar las bebidas tradicionales de Quito en su producción y elaborando un mapa de la ciudad donde se puedan ubicar los lugares de producción y venta de estas bebidas y la utilización de técnicas de campo y fuentes bibliográficas

# 1 CAPITULO I. HISTORIA DE QUITO

## 1.1 QUITO

Quito capital del Ecuador nombre que envuelve la leyenda de Quitumbe y Otoyá quito ruta amazónica de bronce y banderas de luz América raíz cayapa y Caranqui, Ciudad Shyri asentada Quito loma hoy Chaupicruz viene del cara o colorado hacer tierra, llegar a sentarse o también pueblo rico y tierra de la mitad para referirse a la línea equinoccial. Quito según el idioma caribeño, proviene de hito, es decir varón, ser nacional nos atrevemos a fusionar los términos para indicar que Quito, es tierra fecundada que se le enriquece con el trabajo del hombre. Los Quitus, primeros pobladores fueron sabios que amaron la naturaleza y generaron una cultura avanzada en los aspectos sociales, políticos y económicos.

Quito antes de la conquista de los Incas fue centro de cultura de los shiles o sabios que siguiendo la ruta del sol señalaban hitos geográficos y enriquecieron a su tierra de la mitad. Fueron artistas que preferían los conocimientos y luchaban por el bienestar de sus semejantes. Los caciques o reyes eran sabios de pacífica vida. Se recuerda al cacique Pasar que abandono su suelo cuando invadieron los incas. Quito nació cuando cayó la enorme piedra, la varilla u otra piedra arrojada desde Callo, cerró ubicado al pie del Cotopaxi. Nació así entre silencios encrespados de leyendas. Desde entonces, la antorcha de Quitumbe, Atahualpa, Rumiñahui y Espejo, Andinizan blanqueando el maíz, la quinua y los mellocos para ceñir con rebeldía y luz, las arterias de la historia.

El Reino de Quito, baluarte vigoroso y sede de episodios comunitarios al principio y sangrientos luego trasunta la historia de una raza indomable que hiciera jirones su espíritu por defender el suelo. Aquella raza funda la ciudad de acuerdo con su civilización. El espacio y el tiempo se pierden en la

protohistoria, por ello conserva el aroma de sus adoraciones donde se hospedan y rezan los hechos elevándose a la inmortalidad.

Investigaciones históricas actuales, afirman que los primeros habitantes actuales que los primeros habitantes de Quito, pertenecieron a la cultura Cotocollao 1.500 y quinientos antes de Cristo habitaron en una extensión de veinte seis hectáreas, setecientos cincuenta personas dedicadas al cultivo del maíz, papas, quinua, mellocos. Sus casas median 8 metros por cinco y estuvieron ubicadas por grupos de siete y ocho casas, lo cual infiere unidad férrea.

Quito fue fundada primero por los Shyris, por los cayapas, luego por los Caras civilizaciones de quienes nos llegaron bienes culturales, cuyas obras reposan en museos quiteños y en ruinas históricas que ni el tiempo ha podido destruir. Ya vencidos los Quitus por los Incas, Túpac Yupanqui, volvió a fundar la ciudad conservando su nombre, poblándola de mitimaes y construyendo soberbios edificios.

## **1.2 LA FUNDACIÓN ESPAÑOLA**

Con la llegada de los españoles Diego de Almagro fundo Santiago de Quito en la llanura de Riobamba, el 15 de agosto de 1534, con la determinación de que con el andar del tiempo se ve un lugar más propicio para la fundación definitiva.

El 18 de agosto se instala el primer Cabildo de Santiago de Quito luego el 28 de agosto de 1534, en la misma ciudad de Santiago de Quito, Diego de Almagro funda la ciudad de San Francisco de Quito, ubicada a treinta leguas poco más o menos de esta ciudad de Santiago. Después de la fundación, Sebastián de Benalcázar fue nombrado teniente de Gobernador. Una vez en Quito decidió explorar los vastos territorios buscando oro y Juana de Ampudia por orden de Benalcázar procedió a reconstruir la ciudad que Rumiñahui le descompuso oponiéndose tenazmente a los españoles.

El 6 de Diciembre de 1534 Benalcázar da cumplimiento a lo estipulado en el acta del 28 de agosto instalando definitivamente la Villa de San Francisco de Quito acto histórico por el cual entre pregones y solemnes actividades, instala ciudad española de Quito y señala los solares para cada conquistador, Se funda la ciudad con 204 españoles al mando de los primeros alcaldes Juana de Ampudia y Diego de Tapia, se comenzó a construir el templo conocido con el nombre del Belén.

Quito fue elevada a capital del Ecuador, el 24 de septiembre de 1830 mediante el decreto extendido en la ciudad de Riobamba por el Congreso del Estado. Hoy es Distrito Metropolitano, aprobado por el congreso el 12 de noviembre de 1993.

La ciudad de Quito está encerrada entre montañas mayores y menores las cuales dan irregularidad caprichosa: Por esto la ciudad es dueña de calles estrechas, con curvas y ángulos maravillosos. Los caminos al Pichincha, el Panecillo, Itchimbía y San Juan. Quito se encuentra en la hoya Central Occidental.

### **1.3 LIMITES**

Limitada al norte con el cantón Cayambe, al sur con Machachi, al oriente con la provincia del Napo y al occidente con el cantón Santo Domingo de los Tsáchilas.



Mapa de Quito  
FECHA: 05/07/2012

#### 1.4 CREACIÓN

Fue creada por los Shyris, los Cayapas y los Caras. Vencidos por los Incas, Túpac Yupanqui la fundo de nuevo conservando su nombre.

Más tarde con la conquista de los españoles, se instala el primer Cabildo de Santiago de Quito, posteriormente Diego de Almagro funda la ciudad el 28 de agosto de 1534 y Sebastian de Benalcázar en su calidad de teniente de gobernador, instala definitivamente la villa de San Francisco de Quito y señala los solares al mando de alcaldes Juana de Ampudia y Diego de Tapia el 6 de diciembre de 1534.

#### 1.5 EXTENSIÓN

La extensión de la ciudad capital o Distrito Metropolitano de Quito es de 644,90 km como cantón, pero tomando en cuenta la ciudad con los barrios reconocidos en el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito consta con una extensión de 607,90.

## **1.6 POBLACIÓN**

El cantón Quito cuenta con 1'552.000 habitantes, la ciudad y en sus periferias 1'105.889 habitantes, además Quito es la segunda ciudad más poblada de Ecuador después de Guayaquil, con 2.239.191 habitantes estos datos nos brinda el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2010).

Tomando en cuenta todos los alrededores del Distrito Metropolitano de Quito tiene un total de 2'239.191 habitantes según los resultados oficiales del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2010). Para esta estadística se ha tomado en cuenta las siguientes parroquias a continuación mencionadas: Conocoto, Amaguaña, Cumbayá, Nayón, Zambiza, Llano Chico, Calderón, Pomasqui, San Antonio, Tumbaco, Guango polo, Puembo, Alangasí, La Merced y Sangolquí.

## **1.7 PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD**

Quito, Patrimonio Cultural de la Humanidad fue reconocida como tal por el comité del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la cultura en Washington el 8 de Septiembre de 1978.

## **1.8 SITIOS TURÍSTICOS**

A mas de los museos, templos cívicos, el Quito Colonial y moderno es dueño de barrios y valles con hermosas residencias, parques y centros de recreación, pero especiales sitios históricos, casas antiguas, instituciones como la casa de la cultura ecuatoriana, barrios legendarios como la ronda, plazas y calles. La ciudad de Quito ofrece excelente cocina nacional e internacional. En las peñas musicales se escucha variedad de armonías, gran cantidad de hoteles brindan una cordial hospitalidad y comodidad al turista nacional y extranjero.

## 1.9 PANECILLO

Es centinela, y testigo de grandes hechos históricos. Se levanta al sur de la ciudad de Quito. Monumento natural hermano del sol y la luna patriarca de gesto rebelde y pupila de cóndor, antiguo tejedor de nubes y deposito de luceros. A su alrededor las pisadas de los Quitus conservan las auroras de la patria. Fue observatorio publico de los caras, el tiempo sembró oscuras leyendas e hizo crujir las puertas del Pichincha y denominado antiguamente como Shungoloma es decir colina del corazón. El Panecillo está a 3.000 metros de altura sobre el nivel del mar, por su altitud facilita mirar el Cotacachi, Cayambe y otros montes el panecillo guarda a sus pies una enorme olla construida de cal y canto y de 12 metros de profundidad. Complementa el conjunto del panecillo, el monumento a la Virgen de Quito, construida de aluminio, la estatua mide 42.5 metros de altura con cimientos pétreos de 12 metros, la construcción se termino en el año 1977.

La cima de la libertad, el templo de la patria o el monumento a la nacionalidad, conmueve por sus significado en la cima del Pichincha se libró la Batalla que sello la independendia, un 24 de mayo de 1822. Por este recuerdo sagrado se instalo en la cima de la libertad un pequeño monolito, es decir el monumento a los héroes en 1922.

La Plaza Grande en el Centro de Quito, alrededor del edificio de la alcaldía, la casa del gobierno y otros edificios se impone la plaza grande hoy remodelada en 1992, de manera ágil y ordenada se brinda espacios para actuación de conjuntos musicales, obras de teatro y danza. Se espera que el público conserve su belleza y las realidades cívicas que ostenta la historia nacional o los ratos de Quiteñidad, humorismo y palpitaciones de rebeldía, persistían enaltecidas y dispensen la mayor consideración a este lugar de tanta historia.



## 1.10 MUSEOS

La Ciudad de Quito, relicario de arte por sus riquezas naturales y arquitectónicas, por sus objetos históricos, documentos, monasterios, iglesias, barrios, monumentos, cerámicas precolombinas y arte contemporáneo, cuenta con importantes museos como el del banco central del Ecuador que mantiene objetos arqueológicos, de arte colonial, republicano y contemporáneo. Agrupa esculturas y pinturas en el museo Camilo Egas.

La Casa de la Cultura Ecuatoriana, en sus museos exhibe instrumentos musicales, pinturas antiguas y modernas y otras salas de exposiciones. Digno de destacarse es el museo antropológico Shuar, el museo geológico, mineralógico y paleontológico de la Universidad Central, el museo Ecuatoriano de ciencias naturales y el museo de fundación Guayasamín que dispone de importantes colecciones arqueológicas, de arte colonial, republicano y contemporáneo y de artesanías. De calidad e importancia es el museo de la mitad del mundo ubicado en San Antonio de Pichincha.

Los centros cívicos del Ministerio de Defensa, el museo del colegio militar Eloy Alfaro, las galerías de arte exhiben piezas de pintura. La Circasiana, edificio histórico quiteño, fue en la colonia propiedad de la comunidad indígena de Santa Clara se denominó Circasiana relacionándola con la región nororiental del Cáucaso, nuestra Circasiana estuvo alejada del centro de Quito y era más extensa de la actual, iba hasta la calle 9 de octubre y también por el oriente pues por los ensanchamientos de las calles se terminó la construcción en 1809 con perspectiva de un museo que se lo construyó en 1925 debido a la especialidad de Don Jacinto quien era arqueólogo e historiador consagrado.

Mansión de reuniones políticas y descanso por la tranquilidad y hermosura del ambiente. En la actualidad la circasiana es propiedad del municipio y su remodelación se ajusta al sabor urbanismo que respeta la historia y las líneas corren de acuerdo con el ambiente contemporáneo.

## 1.11 FIESTAS POPULARES

De color e intensidad comercial son las fiestas de navidad y año nuevo, en donde se impone el ingenio quiteño con los tradicionales años viejos y disfrazados que satirizan. El carnaval con agua reviste señales de dinamismo y algarabía. En la semana santa predomina el fondo religioso. Emocionan las procesiones de profunda reflexión y devoción. La fanesca, plato típico se impone y las pascuas giran en torno a una inusitada alegría con el correr de los meses las fiestas de colorido inigualable según las regiones, son reconocidas las fiestas de Corpus. Muchas fiestas van perdiéndose con los golpes de la civilización contemporánea. El día de los difuntos, no faltan los responsos y el recuerdo por los seres queridos ya muertos.

Las fiestas de Quito celebradas el 5 y 6 de diciembre, fecha de la fundación española, es fiesta de unidad nacional, espectáculos nacionales e internacionales, actos de trascendencia artística, desfiles y concursos engalanan a la ciudad. La gracia social brinda un y viaja copiando la historia de su patrimonio de unidad nacional para tener la esperanza de mejores días.

Los Incas con su esoterismo solar ejercieron una hegemonía imperial a través de las armas y complementaron la civilización.

Posterior mente con la llegada de los Españoles se funda la primera ciudad Santiago de quito el 15 de agosto de 1534 en la llanura de Riobamba luego el 6 de diciembre acontece la fundación definitiva de San Francisco de Quito pasaron muchos años de vida colonial y quito fue transformándose.

Pasaron los años y Quito, en sus celebraciones del 6 de Diciembre, iniciadas en 1959 recuerda de sus personajes, el sabor conventual y místico, las leyendas, el canto y pinturas ruinas arqueológicas, la hermosura de sus templos y otras riquezas arquitectónicas. Los adelantos, costumbres y modos de vida se disuelven en las empinadas calles.

El chulla Quiteño de 1900 en adelante, expresión mestiza de dos razas con su aterciopelado modo de vestir se exterioriza con ingenio, ocurrencias, bromas que llevan a vivir alegre y cuidadoso pero otras veces audaz e irónico, el Chulla Quiteño amaba su patria, sabía su historia, conocía de política y sobre las debilidades y grandezas de sus autoridades. Escondía su fama de plantilla, respeto a sus semejantes y su ironía se alumbro en la luz de los faros de los faroles, tradiciones y en el vigor de los héroes sin nombre.

Actualmente, revive como símbolo de Quiteñidad y cultura. La chulla Quiteña ha cambiado por causas que todos conocemos mas, el sabor queda y flota algo desnaturalizado para el tejido de sueños y esperanzas entre grandes edificios, el ruido de los carros y aviones, los gritos ambulantes.

En 1959 comenzaron las fiestas del 6 de diciembre, de sus habitantes inspirados en el panecillo con su mirada busca tiempos mejores, surgió el homenaje a la ciudad en medio de guitarras, corridas de toros, el desfile de las carreras del roció, el desfile de la confraternidad, los juegos de cuarenta, giran entre humor y sal quiteña entre quiteñidad y ecuatorianidad que significa compromiso de todos más tarde por estas fiestas se efectuaron chavestos, mingas barriales, pregones, festivales folclóricos nacionales, minutos cívicos, mingas de la quiteñidad y el mensaje de quito patrimonio cultural de la humanidad. Hay muchos de estos acontecimientos continúan realizándose junto a espectáculos contemporáneos y taconeos de pasacalles y canciones dedicadas a quito a sus alas de cerros, nubes, arcos, y mágicas leyendas.

Quito en medio de su historia y el murmullo moderno, suelo con su porte severo y su rebeldía adelante pensando en sacudir resolver sus problemas al compás del sol Quiteño hecho aurora para honrar la historia y confraternidad permanente continuaran por siempre sus fiestas de unión nacional, entre actos de cultura y ciencia.

La historia de esta hermosa ciudad colonial llena de leyendas y tradiciones tejidas por más de 400 años pero en esta ves vamos hacer un análisis desde

1990 desde ese tiempo que bebidas consumimos es su capital administrativa y es también la ciudad más poblada de su región se caracteriza por su frío.

Capital de la hermana República de Ecuador considerada Patrimonio Cultural de la Humanidad.

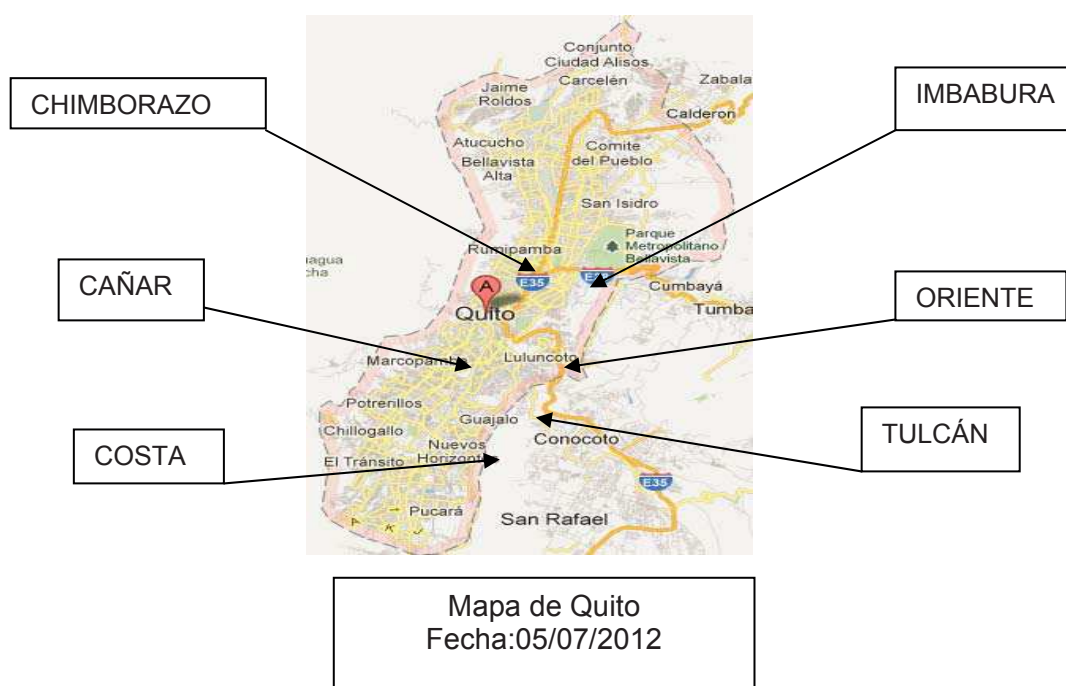
### **1.12 INSTITUCIONALIDAD Y POLÍTICA**

El principal eje en cuanto a gobernabilidad es la Ciudad de Quito, práctica centralizada que poco a poco y con últimas administraciones ha cambiado gracias a un pensamiento pro descentralización. Entre las principales carteras de estado que se encuentran en la ciudad se encuentra el Ministerio del Interior del Ecuador (rama del poder ejecutivo del gobierno central que a partir del decreto 632, controla además administrativa y financieramente a la Policía Nacional del Ecuador.

### **1.13 DEMOGRAFÍA**

Su población es de 1`607.734 habitantes en el área administrativa urbana y del Distrito. Según datos de la municipalidad el crecimiento de la ciudad alcanza al 4,8% anual. Esto quiere decir que cada dieciséis años la población se duplica con el consiguiente incremento de la demanda de servicios y de equipamiento colectivo.

## 1.14 MIGRACIÓN A LA CIUDAD DE QUITO



La migración constituye un rasgo sobresaliente en el estructura económica ecuatoriana y se convirtió en un elemento consustancial en las relaciones económicas incásicas y coloniales. Los desplazamientos de las poblaciones en el periodo republicano, están condicionados en su intensidad y dirección por el modelo de acumulación dominante tanto en el periodo cacao tero en fines del siglo pasado. Unos se van otros regresan: la migración a Quito y su regreso a la comunidad, es un trabajo que recoge historias de vida de los migrantes, hombres y mujeres a la ciudad de Quito; describe y analiza su experiencia cultural como migrantes y su regreso a la comunidad, es decir su vivencia cultural como retornantes, bajo la hipótesis de la cultura viajera, se hace un análisis, de la ida y el regreso: de este círculo completo que viven los migrantes y la retroalimentación que se da en el proceso de estar entre el espacio local la comunidad y la ciudad e inclusive la mundial, el exterior.

Vemos como las diferencias generacionales, hacen que la migración, traiga diferentes "consecuencias" o experiencias culturales, no solo externamente (vestimenta, pelo, forma de comportarse), sino internamente (identidad,

valoración, forma de ser). Con todo lo dicho, nos acercamos a configuramos la "nueva" identidad de los indios urbanos, que es realidad de muchos pueblos indígenas en el Ecuador y América Latina. Cultura, culturas que con las nuevas formas de lucha colectiva de los indios, de alguna manera se van fortaleciendo o recobrando la identidad, a través de la organización.

La crisis económica que soporto el país a partir de mil novecientos quince como consecuencia del precio del cacao en el mercado externo seguido por la peste de la escoba de bruja que barrió los huertos, tuvo hondas repercusiones en el grupo generacional de los años treinta y así la gente buscaba en el licor.

Por esos mismos años, luego de que la ciudad había ensangrentado sus calles en cruenta lucha durante cuatro días, la vida citadina iba transformando morosamente. Se había inaugurado el Teatro Bolívar y tal acontecimiento contribuía a un cambio en las costumbres y a cierto despertar de aquel marasmo aldeano y recoleto en el que la gente salía a bailar cadenciosos tangos al compás de desafinados pianos y gimotean tés violines. Barriadas con estridentes mansiones surgían hacia el norte de la urbe y el negro humor quiteño bautizaba a la Mariscal como el Cementerio de los vivos por el silencio y soledad de sus calles barroquismo de su arquitectura. El pueblito de la Magdalena donde hasta entonces edificaban sus quintas las familias burguesas, al que se llegaba en coches por jamelgos, iba a permanecer como una constancia vetusta del pasado.

Sin embargo la existencia transcurrida de la cadencia abrumadora de toda ciudad burocrática y edilicia, que solo en cuando se conmovía por el estampido de unos tiros que de la noche a la mañana, y cuando se lo esperaba, había dado algo traste con el gobierno que, a su turno, también había usurpado el poder mediante análogo sistema siendo esas las consecuencias que para las familias vivían bajo la amenaza del desempleo en cada cambio ministerial, la cantina la cantina era su único y esperanzado refugio cotidiano acudir donde las señoritas cuyos canelazo alcanzaron merecida celebridad a donde la mama

miche bolaños contigua al bar metropolitano, en plena Plaza Grande a la del piano en el ejido y sobre todo la mama Antuca, que había adquirido fama de peña intelectual. Nadie que se apreciase de poseer algún talento, dejaría de asistir a cualquiera de ellas, por lo menos los viernes de las tardes que fueron entronizados como irrenunciables en el calendario báquico.

Las parroquias jugaban al cuarenta y se libaban de cerveza o se indagaban en el Mallorca lo que había de hacerse para encontrar la necesaria calma todo aquello matizo con agudas chanzas e ingeniosas argucias que a la final dejarían el sabor amargo de lo efímero. Posee la cantina en su humildad, en su enorme contraste con los elegantes salones, reducto habitual de la cantina de la burguesía, constituyo una especie de modesto cenáculo donde el intelectual Quiteño puedo dar rienda suelta a sus inquietudes, ensueños y esperanzas fue el centro de sus angustiosas y desilusiones, pero también centro vital creativo, porque de ahí, de ese platicar, esas desordenadas charlas y coloquios sugiriendo infinidad de iniciativas y realizaciones en la literatura, el arte y periodismos. La cantina sucumbió junto a la arcadia ciudad de antaño, quedo como un recuerdo nostálgico, como símbolo y atributo de un pasado imborrable, siempre añorado.

Los estudios arrojaron problemas difíciles relacionados con el ingreso de numerosos masas humanas de los sectores rurales el problema del desempleo, las ventas ambulantes, la falta de agua potable, los riesgos sísmicos además en la ciudad aumenta el problema de la contaminación debido al río Machángara que contamina con sus aguas los valles en los cuales se cultivan productos alimenticios. Por los cuatro costaos de la ciudad abundan las industrias. La ciudad necesita resolver muchos problemas para asegurar el futuro de las generaciones.

### **1.15 LA DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN**

Los procesos de distribución de la población como efectos de procesos migratorios presentan ciertas analoguitas con los principales ecológicos que

rigen la distribución en el espacio de la vida animal y vegetal: sin embargo el ser humano domina gran parte del medio en el que viven determinando el medio al final la forma como se distribuyen la población sobre la tierra.

En el país de manera reiterada se ha sostenido que es deficiente la información que se dispone de sobre la migración aspecto menos estudiado y comprendido de los que forman parte de la dinámica demográfica de hecho a la deficiencia se debe a la complejidad del tema y aun generalizado criterio de que las políticas referidas a la migración y la distribución de la población son de costosa aplicación.

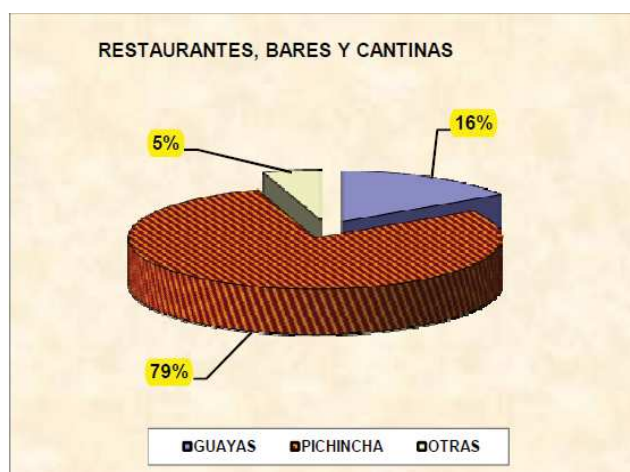
La distancia composición social, edades, sexo y etnia de los migrantes y fundamentales por las diferentes causas. Los migrantes que salieron de las provincias prefirieron como lugar de destino a la provincia de Pichincha se trata de gente que quiere estudiar, trabajar, y vivir ya en la provincia de esta manera la ciudad de Quito aparece como el eje de la urbanización de toda la sierra y como proceso que reubica grandes masas de de fuerza de trabajo al interior de la ciudad de una nación a un continente siempre aparecerá como causa y efecto dramáticas transformaciones y sociales e individuales es decir cambios mas notorios con el corto plazo.

El éxodo migratorio de finales de los noventa, en Ecuador, se diferencia de los flujos anteriores por su carácter nacional, por la procedencia tanto rural como urbana de los emigrantes pero, sobre todo, por su feminización. Por un lado, la crisis económica y política de 1999 acelera los procesos migratorios hacia la capital y fuera del país En el corazón mismo de Quito Colonial, se encuentra la más grande muestra histórica que habla de los orígenes y evolución de la capital ecuatoriana. Ocupa la edificación civil más antigua de la ciudad, en la que funcionó durante varios años el Hospital san Juan de Dios. El museo recorre la vida cotidiana de los ciudadanos de esas épocas, a través de anécdotas, leyendas, tradicionales, gusto, sabores, vestidos e incluso fiestas y existió la pulpería.



## 1.16 SITUACIÓN DE OFERTAS EN LOS RESTAURANTES EN QUITO

Entre los productos de prestigio y alto costo, se incluye el vino, este se transportaba en botijas de cerámica vidriada por el interior como las que todavía se conservan en diversas colecciones públicas y privadas y que son frecuentemente confundidas con cerámicas pre colombiana. Si bien podemos suponer que el vino se importaba desde el virreinato de Lima. Dada la temprana y perfecta aclimatación de la uva lograda allí, se señala explícitamente la presencia del vino llegado desde la metrópoli, como cuando el alcalde Gil Ruiz de tapia y el regidor Luis Méndez Vásquez, comisionados para visitar el tambo de Cañar en compañía del odio de la Real Audiencia de Quito, el licenciado Cabezas Meneses, solicitan que para que para este efecto se le diese una botija de vino de castilla. Para que la ciudad de quito se abastezca de comida tiene que traer de los alrededores los productos ya que quito no se abastece solo todos los productos llegan a los mercados y supermercados para así ser consumidos, llegan productos de la costa, amazonía, sierra.



**Figura 1. Estadística De Restaurantes**

Tomado de: Instituto Nacional De Estadísticas Y Censos

## 1.17 ENCUESTA ANUAL DE HOTELES, RESTAURANTES Y SERVICIOS

Tabla 1. Encuesta Anual De Hoteles, Restaurantes Y Servicios

ACTIVIDAD ECONÓMICA	PERSONAL OCUPADO	REMUNERACIONES
TOTAL	92.710	937.582
ACTIV. DE SERVIC. RELAC. CON LA EXTRAC.DE PETROL. Y GAS	4.425	138.686
ACTIV. DE INVESTIGACIÓN Y SEGURIDAD	20.102	130.861
PLANES DE SEGUROS GENERALES	3.361	77.696
RESTAURANTES, BARES Y CANTINAS	12.887	72.526
HOTELES; CAMPAMENT. Y OTROS TIPOS DE HOSPED. TEMPOR.	9.812	60.285
ACTIV. DE ARQUIT. E INGENIER. Y ACTIV. CONEX. DE ASESOR. TÉC.	5.189	55.359
OTROS	36.934	402.169

Fuente: Instituto Nacional De Estadísticas Y Censos



Figura 2. Producción Total y Valor Agregado

Tomado de: Instituto Nacional De Estadísticas Y Censos

## 2 CAPITULO II. HISTORIA GASTRONÓMICA

### 2.1 HISTORIA GASTRONÓMICA DE QUITO

La cocina quiteña es una amalgama de sabores y aromas exquisitos que se originan en épocas prehispánicas e incluso antes de la conquista inca a los pueblos quiteños.

Degustar las sopas, los platos fuertes y los postres de Quito es hacer un viaje en el tiempo por las distintas épocas que ha vivido la ciudad.

La relación de alimentos practicas culinarias de los habitantes indios se encuentran en ella veintiocho años después de la fundación española de Quito la vida cotidiana no era muy diferente a la que llevaban en el incario todavía trabajaban en la tierra con la indumentaria es la misma que usaban antes de la presencia de los españoles. De modo que las noticias que constan en las relaciones son muy útiles a la hora de reconstruir en el panorama de la cocina.

Llamada historia natural pues en esta enumerada las especies vegetales, animales y en ellas algunas comibles que existen en la real Audiencia de Quito ya que tenemos los alimentos selectos y hacia se hace conocer la historia se propone in formar a los lectores europeos civilización, cultura de los habitantes de la Audiencia.

Los productos se guardaban en recipientes de cerámica o de origen vegetal como el mate o el pilche. También se elaboran sacos de cabuya y otras fibras para este efecto.

En las viviendas había sitios dedicados al almacenamiento de alimentos, como trojes o soberados. La colla es el troje de la región andina y se utiliza como granero para las especies que deben preservarse de la humedad.

La diversidad geográfica del Ecuador ha producido una igualmente variedad de cocina, impresionantemente variado de papas y maíz de la Sierra, bananos y frutas tropicales de la costa, junto a los frutos de las aguas del pacífico, particularmente camarón, hacen de la gastronomía ecuatoriana una experiencia sensacional.

Una comida ecuatoriana: de comienzo a fin es una experiencia culinaria práctica los participantes visitan coloridos mercados donde la gente de Quito compran productos frescos, para luego prepararlos y disfrutar de un delicioso almuerzo tradicional, o de una bebida tradicional.

Esto también de servir en un solo vaso la bebida alcohólica es una forma de unión ya que solo en nuestro país se realiza esto pero en la parte del Oriente esto no se realiza pero en todas las demás provincias de Ecuador se sirve en un solo vaso las bebida alcohólica esto es una forma de unión en los demás países no se sirve de esta manera.

## **2.2 HISTORIA DE LOS SITIOS TURÍSTICOS EMBLEMÁTICOS**

La calle La Ronda fue restaurada completamente durante el año 2006. La calle Morales era el corazón bohemio del Centro Histórico a mediados del siglo XX, donde abundaban casas de artistas, artesanos, pintores, poetas y músicos. Lamentablemente sufrió un deterioro constante hasta que el proyecto para resucitarlo volvió a darle vida. Hoy, La Ronda ha recuperado su encanto con galerías, cafés y tiendas que ocupan las casas viejas. Esto incluye una familia que hace las hermosas velas de colores en forma de flores y que son utilizadas durante procesiones religiosas, otra que sirve las 'empanadas de viento' más finas de Quito y un gran café cultural, la Casa 707.

La Ronda era una conexión importante a la ciudad antigua como acceso por el costado sur. Fue en tiempos preincaicos y pre hispanos un camino hacia el río de la ciudad para la gente del lugar. En la Colonia y en la era de la

Independencia, la calle fue una vía importante para traer enfermos al Hospital San Juan de Dios, ubicado a su costado, en la parte occidental. Actualmente, el hospital es la casa de un Museo de primera clase en la ciudad de Quito

### **2.3 ACTUALIDAD GASTRONÓMICA DE QUITO**

La cocina quiteña, vive un nuevo tiempo en el que chefs, cocineros, investigadores, historiadores y poetas han puesto su mirada y esfuerzos en rescatar su historia, autenticidad y con respeto proponer una nueva oferta turística-gastronómica que deslumbré al mundo.

En la actualidad que consumen los quiteños cotidianamente se elabora y comercializa siguiendo principios relacionados con la idea de tradición varios aspectos del consumo diario de alimentos son diferentes a los que se manejaban hace unos veinte o treinta años ejemplo en la referente a precio, forma de preparación o ingredientes. Actualmente una buena parte de la comida preparada que se expendía en la ciudad sigue estándares industriales de calidad, cantidad, promoción etc.

Estas variaciones se deben sobre, todo a las formas del comercio propias de la economía de libre mercado, que se aplican a escalada mundial. El Ecuador forma parte del mercado global, especialmente sus ciudades más populosas y desarrolladas. Las formas de vida de la gente dependen del modo de producción económico de la sociedad globalizada y la comida ecuatoriana es un 'mestizaje puro' para el paladar.

En la actualidad la comida que consumen los quiteños cotidianamente se elaboran y comercializa siguiendo pocos principios relacionados con la idea de tradición varios aspectos del consumo de alimentos son diferentes a los que se manejaban hace unos veinte y treinta años como referente a el precio forma de preparación o ingredientes actualmente una buena parte de la comida

preparada que se expende en la ciudad sigue estándares industriales de calidad, cantidad, promoción, etc.

Así podemos decir que las prácticas de alimentación en el Quito actual están estrechamente relacionadas con marcas de comida que se expenden de acuerdo a principios de marketing, publicidad, venta y estratificación de mercados. En los últimos veinte años han aparecido numerosas cadenas de alimentación de los quiteños. Existen también no pocas marcas nacionales que se han ido consolidando hasta competir abiertamente por la repartición de las ventas en este sector que es el expendio de comida. Pero un elemento que se debe tener en cuenta es que por cuestiones laborales ya no se come en la casa a causa del crecimiento urbano y de otros factores sociales y culturales, en la actualidad de las personas están en posibilidad de alimentarse como lo hacían las generaciones precedentes, hace diez, veinte o treinta años. El almuerzo de muchas personas en el caso de los oficinistas con poco tiempo disponible para comer, lo cual genera una demanda alimenticia que se concentra en la práctica rapidez y bajo precio. A causa de la visión de marketing que rige los modos de producción y de consumo en el mundo actual, segmentación del mercado de la comida que divide artificialmente a los consumidores según sus características como comensales, esto genera una suerte de clasificación de las prácticas alimentarias por gusto, estratos sociales, grupo de edad, etc. La variedad geográfica, cultural y étnica ha generado una variedad de opciones gastronómicas en esta tierra. Solo empezamos por reconocer que gracias a sus múltiples regiones Ecuador posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles.

En las tierras andinas nació la papa y sus más de cien variedades crecen en esta zona. Y hay más: en cuanto a frutas tropicales, aquí se dan las más variadas y riquísimas que usted nunca imaginó: granadillas, melones, mangos, papayas, kiwis, piñas, chirimoyas, plátanos, guayabas y tamarindos. Todo ello sin descontar las frutas andinas o serranas como manzana, pera, claudia,

óbito, durazno, entre los más apetecidos. Otra fruta muy popular de acá es el tomate de árbol, con el cual se hace una bebida fresca y deliciosa. Igualmente puede disfrutar del babaco, que parece una papaya, pero sabe más a una piña. Y ha oído de la naranjilla. Es una fruta anaranjada y verdosa. La memoria de nuestras cocinas tradicionales es parte de nuestra vida la modernidad expresada en la compulsión de moda, quiere dominar el presente la cocina donde se imprime la supremacía del individualismo, es decir, situar al cocinero autor por encima de la cocina tradicional como fuente y referente de origen, posterga arbitrariamente la importancia del pasado y la historia.

La comida y la bebida que se consumó a gran escala hoy se caracteriza por la ausencia o disminución de la importancia de los elementos culturales que la rodeen o explican esto quiere decir que puede considerarse que en los hábitos de alimentación actuales han intervenido un proceso de aculturación esto quiere decir que desaparecen las connotaciones simbólicas del actor de comer y beber. Las viejas recetas y los platos tradicionales les ceden su importancia a los preparados a los preparados según formulas industriales de origen extranjero hamburguesas, pizzas, etc. esto se denomina fast food, comida rápida o comida chatarra que cumple con el objetivo de satisfacer rápido y a un precios conveniente. La oferta de la comida se diseña sobre la base de la competencia para alcanzar una mayor participación en el mercado.

Establecer algunos criterios de clasificación para poder describir el consumo de comidas de los quiteños.

#### **2.4 GASTRONOMÍA QUITEÑA POR LUGAR DE EXPENDIO**

Salones: se venden almuerzos que es la base de la alimentación sobre todo de oficinistas, trabajadores y estudiantes de clase media y baja se vendes en general almuerzos que constan de tres platos sopa, segundo y postre se ofrece también una bebidas jugo de alguna fruta, gelatina liquida.

## 2.5 CIFRAS DE PRECIOS DE LOS ALMUERZOS Y BEBIDAS

Tabla 2

MERCADOS	RESTAURANTES	OTROS LUGARES
\$1.75	\$2.50	\$ 5.00
\$ 0.50	\$ 1.50	\$2.50

Tomado de: Cifras de Precios de Alimentos / Instituto de Nacional De Estadísticas y Censos  
fecha: 05/06/2012

## 2.6 PATIOS DE COMIDAS EN CENTROS COMERCIALES

Los locales que trabajan en estos lugares son de comida rápida sobre todo, la venta de estos productos comercializados a gran escala en EE.UU. llevo a la creación de compañías multicanales sumamente poderosas que tienen locales en varias ciudades del mundo entre ellas Quito y lo que venden estas cadenas alimenticias son hamburguesas, perro caliente, pedazos de pollo helados y otros postres combos de papas fritas con hamburguesas y con cola.

Otro locales de los platos de comida ofrecen otros productos de comida rápida como pollo brosterizado, pizzas, sánduches, tacos, comida china, es interesante que desde hace pocos años también ciertos platos tradicionales como el ceviche, el locro, la fritada, el mote, y otras preparaciones ecuatorianas se han incorporado también a través de locales ubicados en patios de comidas mediante la modalidad de combos.

## 2.7 MERCADOS, PLAZAS Y VENTAS AMBULANTES

En estos lugares se vende comida de la calle por la característica y circunstancia se trata de comida a un público marginal la venta está a cargo de señoras que llevan un balde o un canasto según el preparado y ofrecen el producto en las esquinas de las calles en raciones que se introducen en fundas o tarrinas o se envuelve en papel periódico.



Hay carritos ambulantes que ofrecen empanadas de verde ofrecen morocho con café las bebidas de mezclas con sábila y miel.

Comida típica que se venden en los mercado cuya organización sigue ahora la de los patios de comida de centro comerciales y también se en el mercado expende una variedad de jugos que usualmente acompañan estas comidas.

## **2.8 POR LA OCASIÓN EN QUE SE COME Y BEBE**

Fiestas rituales comida ceremonial ecuatoriana fanesca, guaguas de pan, colada morada, champus, rosero, buñuelos, pristiños.

Fiestas particulares o familiares bodas, bautizos, navidad año nuevo pavo, platos de cocina fusión, pasteles para cumpleaños, cevichadas y chanchadas

### **3 CAPITULO III. BEBIDA HISTÓRICA CONSUMO Y ACTUALIDAD**

#### **3.1 HISTORIA DE LAS BEBIDAS QUITEÑAS**

Con el asentamiento de los primeros colonos en el territorio quiteño, aparecieron en la mesa de ricos, pobres, Indígenas y españoles, comidas novedosas como resultando de la mezcla de ingredientes y técnicas originarias de uno y otro continente, conformando la síntesis gastronómica del siglo XVI.

Desde antes de su llegada ya se acostumbraba en la comida indígena una gran diversidad de preparación en vueltas en hojas, con paste de maní tierno cocido al vapor como las humitas, asimiladas por los españoles se hicieron dulces o saladas. Su variedad incluye como preparaciones envueltas en hojas de achira o plátano y relleno de papa, yuca o harina de trigo.

Durante el siglo XVIII la leche que se consumía era siempre desmantecada y cocida, por consiguiente ahumada es la que se provee la ciudad.

La importancia del Quito aborígen se deriva fundamentalmente de su localización estratégica en medio de un centro de intercambios regional asentado en la actual Plaza de San Francisco. De la referencia que hace el acta de cabildo de 1532, se puede verificar el abastecimiento de productos de diferentes zonas climáticas, así como de productos de la costa como: perlas, concha spondylus, mullos y otros sin embargo llama la atención la falta de recetas que contienen pescado u otros productos del mar en relación a la cantidad de recetas con carnes y aves. En 1536 en una pequeña asentada sobre, el antiguo mercado indígena conocido como el Jodoco Rike, sembraron el primer trigo en la Real Audiencia las semillas llegaron en un cantarillo de barro que fue celosamente conservado por los frailes hasta el siglo XIX cuando

dio la orden se lo obsequio a Juan José Flores, último destino que se tiene conocimiento.

Durante el siglo XIX, el plátano obligado de los quiteños el día domingo era el mondongo. Para suavizar la panza, las pailas hervían desde las cinco de la tarde del sábado y seguían hirviendo hasta las once de la mañana del día siguiente los días siguientes, la merienda se hacía alrededor de las cuatro de la tarde y estaba compuesta de tamal de maíz, empanada de morocho, y locro de cuero de cerdo reventado.

Los españoles a todo aquel que viajara a España hacia que trajera a su regreso semillas, plantas animales que gracias al clima americano se reproducían con tal velocidad, abundancia y tamaño que muchos se volvieron silvestres. A fines del siglo XVI los animales traídos por los españoles se habían reproducido en tal magnitud, que en la Real Audiencia había alrededor de ciento cincuenta mil cabras y ovejas, treinta mil reses y dos mil cerdos.

El visible incremento de carnes rojas durante el siglo XVII, desarrollaron en la población quiteña el gusto por los olores y sabores intensos, condimentos como la pimienta, comino, orégano y ajos que eran traídos por los españoles para disimular el tufo generando por los procesos de secado y descomposición de la carne. Estos condimentos fueron remplazados más tarde por los de la tierra, especialmente el ají de jumbus, del que se decía que: todos los españoles que pasaban de las Indias a España, lo comían mucho y lo preferían a las especies de las indias orientales.

La Picantería era una especie de taberna en la que se servían cosas en extremo fuertes como ají, pimienta, cebollas y ajos, mezclados en forma de salsa que servían de aderezo para el pescado o la carne.

El consumo de bebidas alcohólicas era una habito generalizando en la sociedad quiteña del siglo XVII la población indígena prefería la Chicha, sus

orígenes se remontan a tiempos anteriores a la llegada de los españoles y durante la colonia su mayoría diversión parecía girar alrededor de la botija de chicha.

Los sectores populares urbanos, hacían uso masivo de guarapo, que consistían en un caldo de caña salido de trapiche y fermentado, llama la atención la ausencia de referencia al guarapo en los documentos utilizados.

Los gustos de y hábitos de consumo de, históricamente se relacionan con las condiciones económicas y sociales de los individuos la bebida predilecta de quienes contaban con mayor capacidad económica era el ponche, que se servía como refrigerio.

Durante las comidas ellos consumían también aguardiente, mezclado con dulces, olores, vino y mistelas, servidas con hielo bajado de los nevados.

### 3.2 POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA INMIGRANTE POR SEXO

Tabla 3

Sexo Periodo	Total	Hombres	Mujeres
Total	235.863	138.094	97.769
Migrantes temporales	38.210	16.3	16.2
Migrantes de transición	29.001	13.0	11.3
Migrantes definitivos	167.699	70.6	71.7
No constante	943	0.1	0.9

Tomado de: Lic. Rodrigo Torres / Migración Serrana

### 3.3 CONSUMO

En los mercados de Quito se encuentran productos originarios de 16 provincias del país. Es así que entre otros, los canastos y choclos provienen de Azuay; ocas y naranjas de Bolívar; mellocos de Cañar; ají y papas de Carchi; canguil y

pimientos de Cotopaxi; vainitas de Chimborazo; yuca de El Oro; mariscos de Esmeraldas; especias, limón, pepinillo de Guayas; camote, granos y flores de Imbabura; naranjas de Los Ríos; arveja y maní de Manabí; naranjilla y quinua de Napo; tomate de Pastaza; guayaba, chochos, carnes de Pichincha, y remolacha de Tungurahua. Así que Quito no se abástese solo ya que llegan de varias provincias de alrededores a abastecer a Quito.

### **3.4 MERCADOS DE LA CIUDAD**

El tradicional mercado Santa Clara pasó de estar ubicado en el extremo norte, a estar enclavado hoy por hoy, en pleno centro geográfico de la urbe donde a diario pululan estudiantes, amas de casa, migrantes, turistas, oficinistas, comerciantes, cantantes frustrados y uno que otro despistado.

Pero Santa Clara es también famosa por su amplia oferta de platos típicos. Los comensales de cada día degustan entre una amplia variedad de corvina frita, hornado, mote, encebollado, las guatas. La materia prima de estos puestos donde se vende bebidas es la fruta, agua, azúcar, miel como jugo de tomate, alfalfa, mora, zanahoria, guanábana, comí bebe me comentaron que los jugos de naranja, toronja, piña los preparan en ese momento ya que si preparan antes se hacen amargos también tienen batidos como por ejemplo borojó con mora y alfalfa y hay unos que llevan poni malta los batido varían como tener leche y miel los batidos en sin es como les guste a los clientes pero por ejemplo el batido de frutilla la base es la fruta y después leche y pani malta hay otros batidos que llevan huevo como el de naranjilla y también me dijeron que las frutas traen los proveedores de varias provincias.

El mercado Ñaquito uno de los más tradicionales de la Capital inaugurado en 1971 y tiene una superficie de 17 651 metros cuadrados. En él se ofertan desde productos serranos como la papa, hasta mariscos traídos de la costa. En su patio de comidas se oferta todo lo que a gastronomía ecuatoriana se refiere desde tortillas de papa hasta corvina con arroz y menestra- hay batidos

y jugos de las frutas que se encuentran en el mercado, y con los cuales se hacen unas combinaciones fuera de lo común, como el famoso “Levanta muertos” que está hecho de borjón, noni y aguacate.

Hay locales que traen bebidas importadas las cuales tienen desde cerveza negra hasta comida importada de china y jugos como por ejemplo el famoso jugo de borjón que a la gente dicen que si le gusta y también se toman las mujeres el de toronja que sirve dicen para bajar de peso la mayoría de oficinistas dicen que se piden esto había jugos de mora, zanahoria, tomate y hasta coco. Ofrecen también bebidas como el morocho de dulce con su tradicional empanada.

El Mercado Mayorista de Quito, ubicado en el sur de la ciudad, uno de los más grandes centros de acopio al por mayor en la urbe y con una extensión de 14 hectáreas Ocupa un espacio compartido con varias otras instituciones: una de salud, una escuela y un banco.

En la parte izquierda están todos los víveres no perecibles: desde champú hasta condimentos para la cocina, y en el otro lado, lleno de olores y los gritos que anuncian ofertas, los productos de consumo inmediato y hay pocos puestos de bebidas los jugos se vendían a mayoristas más el jugo más vendido es el de zanahoria y alfalfa hay pocos batidos dicen que no se consumen tanto porque a la gente le gusta el jugo puro.

En el año 1950 en el centro de la ciudad de Quito, funcionaban por separado dos ferias al aire libre en donde los habitantes se proveían de toda clase de productos alimenticios, la una en la plaza La Marín y la otra en la Plaza de San Blas.

En un lamentable incidente en una de las covachas donde expendían abastos se produjo un incendio que consumió casi todos los puestos que conformaban

la feria de San Blas, quedando de esta manera varias familias seriamente afectadas por la falta de un sitio para trabajar.

Los comerciantes de la feria de La Marín se solidarizaron y temiendo que lo mismo les pueda suceder decidieron unirse para solicitar a las autoridades municipales la donación de un terreno donde puedan construir un mercado.

Todo el sacrificio de este grupo de personas dio sus frutos cuando el Alcalde electo de ese entonces el Dr. Carlos Chiriboga Villagómez les entrega en propiedad el terreno conocido como el Toril pues ahí se faenaba reses (El Camal) ubicado en las calles Manabí y Av. Pichincha.

Luego de recibir este terreno y gracias al apoyo del Señor Mantilla, propietario fundador de la empresa El Comercio, de su garantía para que el Banco La Previsora otorgue un préstamo que fue cancelado por los comerciantes, para la construcción del edificio que lleva por nombre hasta la actualidad Mercado Central de Quito.

El 26 de Febrero de 1.952 el mercado abre sus puertas a toda la ciudadanía.

Las tradicionales corvinas y pescado apanado con papas fritas y encebollado. Y los jugos con huevo y alfalfa y la variedad de jugos y de mezclas. También vemos que ofrecen la bebida tradicional que es el morocho de dulce y el famoso comí bebe.

San Roque Barrio del centro de Quito actividad productiva principal es reconocido como zona de comercio de hortalizas, legumbres y frutas a través de los mercados de San Roque y de San Francisco y por la presencia de pequeños negocios de abastos. En San Roque residen artesanos dedicados a la confección de ropa y bordados la fabricación de trompos el tallado de madera y la elaboración de dulces tradicionales como colaciones, maní de dulce, e higos con queso.

La Tola actividad económica principal: los zaguanes de las viviendas de la Tola albergan los más variados oficios zapatería, sastrería, joyería, peluquería, salones de venta de tortillas de papa. Los padres salesianos han desarrollado proyectos religiosos, educativos y sociales a través del programa chicos de la calle y del antiguo colegio Don Bosco.

Panecillo actividad económica principal: alrededor del panecillo se han desarrollado pequeños negocios de venta de víveres, artesanías y un par de cafeterías, dada la gran afluencia turística.

La Loma Grande actividad principal económica: en la calle alargada de La Loma se ubican algunos negocios familiares de tradición imprenta, panadería, herrería, cantina, taller de radiotecnología y marquetería.

La Magdalena actividad económica principal: fiesta de la yumbada de la Magdalena, en homenaje al Niño Jesús. Participan yumbos, danzantes y priostes acompañados del niño Jesús. En julio se celebra la fiesta de la Santa María Magdalena.

Chiriyacu El Camal actividad económica principal: Chiriyacu es conocido por la venta de productos cárnicos a través de el Camal. En las calles aledañas a este mercado suelen ubicarse vendedores ambulantes de leche de chiva.

La Floresta actividad económica principal: El barrio adquirido importancia, entre otras razones por su feria semanal de frutas, legumbres y cárnicos en los últimos años, las antiguas residencias familiares han pasado a convertirse en restaurantes, hostales, bares y discotecas.

San Sebastián actividad económica principal: Es reconocido por los negocios de pan y bocadillos tradicionales como quesadillas, aplanchados, moncaibas, bizcochos y por la presencia de artesanos dedicados a la confección de instrumentos musicales, al tallado de madera y sastrería.



### 3.5 ENTREVISTA CON LA ANTROPÓLOGA SOBRE LA CULTURA ALREDEDOR DEL CONSUMO DE BEBIDAS

Fecha; 09/07/2012

Nombre: Eliana Ordóñez

Profesión: Antropóloga Socio Cultural

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

#### 1) Porque la gente toma tanto en la ciudad

Se consume en esta porque en si en la época de los noventa hubo la prohibición de comercialización del licor en especifico hay un circuito muy grande en la parte de noroccidente que es Pacto, Gandeá, Nanegal Nanegalito. Donde se daba el alcohol destilado entonces el canelazo en si nace porque la gente comercializaba el licor lo asía como una ceja de montañas no había caminos entonces se comercializaba la panela y todos los derivados de la caña de azúcar de clima caliente que venía en todo un circuito que además era ilegal y prohibido entonces todo se camuflaba a través de la comercialización de panela de quesos en todo este circuito entonces ahí también transportaban también el licor y comienzan hacer el canelazo justamente porque justamente todo esto se hacía en la noche, todo el circuito era de recorrido de noche y por el frío se crea esta fusión de la canela que además es el producto de la zona caliente con el licor y el ecuatoriano tomo un montón por le época de la hacienda y el huasipungo que aparte que habían haciendas que destilaban alcohol por otro lado había la imposición que los que trabajan en la hacienda largas jornadas de trabajo para que resistan les daban alcohol y por eso es que el indígena es borracho y no es porque sea un borracho sino porque es un régimen que así se mantenían de pie. En la sierra se consume más licor en la zona cálida por motivos climáticos ya que la destilación del alcohol no es de aquí es traído de Europa y aquí con la caña de azúcar es introducida y ahí se comienza hacer la chicha.

## 2) Porque todos toman de un mismo vaso el licor

Es muy tradicional eso no pasa en otros lados eso solo pasa aquí es una forma de compartir es algo muy cultural de nosotros que solo pasa en la Sierra ya que esto no pasa en el Oriente porque allá te dan a ti la chicha en cada vaso y tienes que entregar vacío el vaso esto del mismo vaso es algo muy de Sierra.

## 3) Porque son muy importantes las bebidas y los brindis

Ósea en el brindis es algo formal y después viene la fiesta pero esto del brindis a sobredimensionado que el desinhibidor que es el alcohol sobre dimensionas el poder que tiene esto aunque puede ser muy positivo o muy negativo pero, creo que como es una fiesta que es fulgor y festejo a través de un brindis que es para festejar una puede como que tienes la carta abierta en el lado formal tu brindas y después viene la fiesta ahí comienza a salir a festejar la fiesta.

### **3.6 PRODUCTOS**

Ecuador es un país rico en con una muy grande diversidad culinaria poseedor de una tierra fértil capaz de domesticar cualquier tipo de producto.

La gastronomía andina por muchos años ha sido considerada parte de la herencia cultural de nuestros antepasados con productos estos eran alimentos que alimentaban el alma y satisfacían la alimentación de la ciudad de Quito es necesario recordar que nuestros antepasados convenían en armonía con la naturaleza es una cultura que desarrolla no la acumulación de riquezas sino el compartir solidario con todos los miembros de sus sociedades.

Muchos de estos productos, a raíz de la conquista española, sufrieron un decaimiento debido a la introducción, la mezclado fusión de técnicas de

cocción y a los nuevos productos. De esta circunstancia se derivó la cocina mestiza. Por esta razón, surgió la necesidad imperiosa de tratar de rescatar los productos nativos en sus preparaciones tradicionales, respetando las raíces de las mismas para lo cual las instituciones educativas de nuestro país, luego de un proceso de concientización liderado por un grupo pequeño de docentes ecuatorianos.

Se ha insistido en la introducción en la cultura gastronómica ecuatoriana en las mallas curriculares, el objetivo de obtener conocimientos sobre la preparaciones con productos representativos andinos. Entre los productos de prestigio y alto costo, se incluye el vino, este se transportaba en botijas de cerámica vidriada por el interior como las que todavía se conservan en diversas colecciones públicas y privadas y que son frecuentemente confundidas con cerámicas pre colombiana. Si bien podemos suponer que el vino se importaba desde el virreinato de Lima.

Dada la temprana y perfecta aclimatación de la uva lograda allí, se señala explícitamente la presencia del vino llegado desde la metrópoli, como cuando el alcalde Gil Ruiz de Tapia y el regidor Luis Méndez Vásquez, comisionados para visitar el tambo de la compañía del odio de la Real Audiencia de Quito, el licenciado Cabezas Meneses, solicitan que para este efecto se le diese una botija de vino de Castilla. Como nos cuenta en el libro de Julio Pazos que varios estudios han demostrado que la juventud ecuatoriana acepta con agrado las recetas propuestas, por su carácter innovador, su buena presentación su textura agradable, delicada y finalmente por lo económico que resultan estos platos y bebidas. Lo negativo se evidencia en que la juventud en general prefiere la comida poco nutritiva y costosa las bebidas además se percibe como gaseosas y bebidas rápidas de digerir todo esto se denomina comida chatarra. Además se percibe la adquisición e costumbres norte americanas, europeas, orientales, que por sus novedosas, diferentes, extravagantes han sido fácilmente aceptadas debido al aspecto psicológico relacionado directamente con lo que se denomina estatus. Complementando el

aspecto negativo la falta de conocimiento de los productos mencionados nos da una certeza de que se está fallando como sociedad, en la transmisión oral y escrita de nuestras costumbres y productos alimenticios, preparaciones, técnicas de cocción etc. Es decir estamos perdiendo nuestra identidad cultural.

El expendio de los productos al por menor se realiza en las pulperías también reguladas por disposiciones del Cabildo, a las que acudían los vecinos en busca de productos diversos incluido el vino al por menor. Las pulperías debían tener licencia y presentar una garantía que respaldase los bienes que recibían en consignación por parte de los productos a fin de que no se irán o ausentaran de cuidado sin dar noticias a la justicia para dar y entregar a sus dueños las prendas y cosas que fueron a su cargo.

Los productos típicos representan uno de los ejemplos de cómo se puede buscar competitividad y sostenibilidad y al mismo tiempo para favorecer un reordenamiento de los sistemas productivos dando un mayor poder de negociación a los agricultores, artesanos y a grupos rurales. Sobre estos propósitos nace el concepto de valorización, que parte del presupuesto de que cada territorio posee características físicas, ecológicas y culturales que confieren a los productos alimenticios, características particulares propias.

La cultura alimentaria comprende dos aspectos fundamentales la alimentación que consiste en ingerir o beber alimentos para subsistir y la nutrición que se refiere a la nutrición

### **3.7 COCINA TRADICIONAL PARA FIESTA**

Se ha podido observar que el criterio actual de la población que en muchas de las cocinas tradicionales representativas en zonas o pueblos, han dejado de ser consumidas habitualmente y han pasado a ser ceremoniales o que sean consumidas en fechas específicas de carácter religioso o político, de este modo se han formado el criterio de que solo los alimentos de temporada, de fiestas

de celebración. Esta actitud contribuye al olvido y al poco consumo de estas preparaciones. Como se ha mencionado en anteriores escuelas gastronómicas andinas, la globalización desde el punto de vista comercial (exportaciones), ha limitado la producción de estos alimentos lo que ha llevado a la agronomía tradicional a transformarse en una actividad agresiva que considera a pocos productos se siembra con la finalidad de exportar y muy pocos para satisfacer las necesidades locales en conclusión muchos agricultores reemplazaron la producción tradicional con la de producción rentables y de exportación.

Es claro entender que las escuelas profesionales de cocina se vieron influenciadas por las escuelas europeas o de Norte América en vista de que fueron desarrolladas en un buen numero por personas extranjeras o de ecuatorianos que estudiaron en otros países es decir se crearon instituciones que educativas con objetivos, planes, programas académicos y pensum y en ningún caso considerando la realidad del país de la región o ciudad en la que se instalaban se llego al punto que los profesionales que egresaban sabían mas de cocina internacional que su cocina ecuatoriana tradicional esto dio lugar aunque el desarrollo turístico y gastronómico del país representara tendencias no vistas extranjeras, y en ningún caso de la gastronomía tradicional.

Un grupo de chefs y docentes universitarios estan fijado como objetivo el de rescatar estos productos con la enseñanza de uso común y tradicional de los mismos ya se busca fortalecer el conocimiento de la cocina y bebidas basadas en los productos tradicionales andinos.

### **3.8 CANELA**

Llamada también cinamomun verum, el árbol de la cual es extraído de la corteza interna que desprende aromas indescriptibles y un excelente olor. El origen de la canela en el ecuador se remonta desde los años 6,000 años atrás, época en el cual el magnífico Reinado de Quito se encontraba de pie a cargo

de los Quitus, ciertos estudios han podido comprobar que nuestros indígenas descubrieron las bondades de la corteza de este árbol usándola en infusiones o en forma de pequeños palitos que podían chupas, para estos la canela tenía un carácter ceremonial y afrodisíaco.

Años más adelante en épocas de la conquista la canela es mencionada en varias de las exposiciones españolas por varias de estas tierras, incluso apodan a Atahualpa como el señor de la tierras de la canela existen otros orígenes de la canela en el mundo diferente cultural pero ninguno tan antiguo como el de nuestras tierras hasta la biblia la menciona 2000ac como que si ah en varios de sus libros.

La canela en la actualidad es muy valorada y usada por los cocineros ecuatorianos debido a su cautivante sabor y aroma además de las propiedades medicinales que se les atribuye a su contenido de fibras, minerales, vitamina c, hierro, potasio, sodio.

La canela se constituye en ingredientes indispensables de diversas preparaciones en especial postres y bebidas la bebida más antigua del Reino de Quito lleva como principal ingrediente es la canela como el canelazo.

### **3.9 CLAVO DE OLOR**

Capullo seco de la flor del clavelo especia que se vende en polvo y su forma natural es la forma de pequeños clavos negruzcos alude el sabor duro, impetuoso de la especie el singular sabor del clavo de olor hace que se empareja con frecuencia con otros sabores para modificarlos.

### **3.10 ANÍS**

La planta pimienta o anisum, el anís común una planta de la familia de las umbelíferas cuya semilla, muy aromática, se emplea, en gastronomía la planta

de anís estrellado, un árbol de origen asiático cuyo fruto se emplea como sucedáneo del anís por la similitud de su sabor y aroma.

### **3.11 VAINILLA**

Una de las plantas económicas de los bosques tropicales según Patiño de mil novecientos veinte y cuatro su utilización se inicio en la Nueva España desde donde a comienzos del periodo colonial se extendió al resto del continente. En Ecuador la vainilla empieza adherirse en el siglo XVIII que se recoge en los bosques de tropicales de la Región Amazónica y era muy valorada

### **3.12 ISHPINGO**

Un árbol menos oloroso que la canela el cáliz de la flor tiene la forma de una pequeña copa o sombrerillo que cuando esta se seca es bastante consistente y muy aromática este es el orégano vegetal como especería que en la época precolombina tuvo tanto aprecio en mil novecientos ochenta y uno esta planta fue y es utilizada como aromatizante, medicina y objeto de ceremonial.

### **3.13 BABACO**

Fruta muy delicada que se cultiva en climas templados del ecuador se lo conoce cha tierno, y hay que dejarlo madurar.

### **3.14 MAÍZ**

Es un cereal nativo de América muy apreciado por los Incas sus nutrientes y demás propiedades, se lo llevo a considerar un alimento sagrado. Su alto contenido de hidratos de carbono de fácil digestión con deficiencia de magnesio. Su harina es idónea existen problemas de intolerancia al gluten. Posee fibra, beta caroteno, vitaminas, la B, B3 y B9.

La población local se alimenta no solamente con los productos introducidos, sino que daba gran importancia al maíz, sujeto a las mismas disposiciones que el trigo y del cual se fabrican harina los tubérculos son tan variados que pueden alcanzar a servirse uno por día del año los pueblos originarios sabían que más de 200 formas de prepararlos y conservarlos para que no falten en su mesa. El maíz con más de cien variedades enriquecía con sus variadas recetas el equilibrio alimenticio para todos los comensales. Su vinculación con las legumbres señala quizá la práctica la práctica de consumir el maíz tierno, es decir, en mazorca o choclo.

### **3.15 PIÑA**

La piña es una planta indígena de América conocida como agrillo, dulce y jugoso a la fruta le denominaron genéricas de fruta de la tierra y cuando está bien madura combinan una variedad de sabores jugosos y frutales con una cualidad de confitura especiada y embriagante que recuerda a los clásicos de esta fruta en el mercado se encuentra inmadurez y no han llegado alcanzar todo su sabor y el equilibrio ideal de acidez y dulzura.

### **3.16 MORA**

Planta oriunda de los andes ecuatorianos la especie se cultive en varios lugares especialmente en Ambato y Otavalo en estos sitios se hace una jarabe o una jalea llamado también arrope. Planta familiar morraceas de cinco metros de altura su fruto se consume fresco o en mermelada agradable o dulce puede ser agradable dulce pero jamás posee la intensidad compensadora de la acidez

### **3.17 CEBADA**

Nombre con as que se conoces del genero de la familia de las gramináceas, tribu de las tritíceas; representados por hierbas anuales.



### **3.18 CAÑA**

Es consumida en el año de mil setecientos setenta y siete habla del consumo de cogollos de ciertas cañas es posible que está haciendo referencia a algunos géneros tropicales.

### **3.19 NARANJILLA**

Son nativas de la Cordillera de Oriental en el año de 1650 la provincia de Quito nace de una mata de un estado se la llama naranjilla porque tiene un parecido a la naranja en la cáscara y sustancia es el tamaño de un medio durazno redonda de color naranja y la sustancia que viene por dentro aguanosa y de sabor agridulce y tiene muchas pepitas por dentro esta fruta se le utiliza para bebida con mezclas y en jugos.

Es una fruta muy caracterizada de las regiones subtropicales del Ecuador. Se la se la emplea con numerosos alimentarios como los dulces, las coladas, los helados, los jugos y el canelazo.

### **3.20 FRUTILLA**

Es una planta nativa de Chile se afirma en que los caucareos tuvo notable aprecio por sus frutos que lo empleaban en la alimentación y con los que se preparaban una chicha muy agradable en el año de 1614 recorrió la Real Audiencia de Quito

### 3.21 DESDE EL SIGLO XX SE CONSUMÍA EL PRODUCTO

Tabla 4

PRODUCTOS	MAÍZ	CAÑA	CEBADA	PIÑA	VAINILLA	ISHPINGO	NARANJILLA
<b>SIGLO XX</b>							<b>X</b>
1900 -1920	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>			
1920 -1940		<b>X</b>			<b>X</b>	<b>X</b>	
1940-1990							
1940-1960							
1960-1980	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>			
1980-2000							<b>X</b>
2000 - 2012						<b>X</b>	

## 4 CAPITULO IV. RECETAS

### 4.1 RECETAS EMBLEMÁTICAS

RECETA ESTÁNDAR	ROMPOPE	
Ingredientes	u/m	cantidad
leche	lt	0,225
huevos	und	2
azúcar	kl	0,25
canela	und	2
clavo de olor	und	2
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
la leche se hace hervir con la canela y clavo de olor después se deja		
Enfriar bien. Con el azúcar se hace almíbar y espeso también se deja		
Enfriar se baten las yemas hasta que estén bien espeso y se mezcla		
Con la leche se pone a fuego lento muy lento y no se deja de mover		
cuando esta espeso se saca y se deja nuevamente enfriar y se añade		
Alcohol servir frío.		

Esta bebida no se encuentra mucho ya casi no hay mucha comercialización le gente desconoce de esta bebida.


<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>MISTELA DE LECHE</b>	
Ingredientes	u/m	cantidad
leche	lt	0,075
alcohol	Lt	0,075
limos sutil	und	1
canela	und	2
azúcar	kl	0,075
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
Dos cantidades iguales de leche y alcohol se pone en una jarrita pequeña		
se añade el azúcar sin dejar, los limones sutil añadimos pero que estos limones		
estén cortados en rodajas pequeñas hasta que se corte la leche muy delgada y		
desmenuzada la corteza y toda la canela todo esto se menea junto hasta que la		
leche se corte esta operación de menear se hace durante tres días en		
Refrigeración el último día se destila cerniendo todo y se sirve.		

La mística ya no comercializa mucho pero hay mistelas que la comercializan como un Carmelo pero dentro del caramelo tiene licor como anisado, de menta varios tipos de licor así es como últimamente la comercializan


<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>CHICHA DE MOROCHO</b>	
Ingredientes	u/m	cantidad
morocho	kl	0,075
agua	lt	0,075
canela	und	2
hojas de naranja	und	2
ishpingo	und	0,075
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
se hace hervir el morocho hasta que reviente el grano, esto se enfría y se		
fermente, luego se saca y se pone el tanto de tanto de agua según el espeso y		
cierne, esto se cocina laguna horas y ya para sacar se pone unos ischpingos, canela,		
Hojas de naranja, esto se pone a madurar la cantidad que se quiera que madure.		

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>MISTELA DE NARANJA</b>	
Ingredientes	u/m	cantidad
alcohol	lt	0,225
azúcar	kl	0,225
canela	und	2
hojas de naranja	und	2
clara de huevo	und	2
<b>PROCEDIMIENTO:</b>		
Se hace hervir el morocho hasta que reviente el grano, esto se enfría y se		
fermente, luego se saca y se pone el tanto de tanto de agua según el espeso y		
cierne, esto se cocina laguna horas y ya para sacar se pone unos ischpingos, canela,		
Hojas de naranja, esto se pone a madurar la cantidad que se quiera que madure.		

## 4.2 RECETAS ACTUALES


RECETA ESTÁNDAR	MOROCHO DE DULCE	
Ingredientes	u/m	cantidad
morocho	kl	0,15
agua	lt	0,15
leche	lt	0,15
clavo de olor	und	1
canela	und	1
azúcar	kl	0,125
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
remojar el morocho mínimo seis horas antes, o la noche previa a la cocción cocinar el		
morocho cocinado se le agrega leche, el clavo de olor, la canela, azúcar y se cocina		
hasta que adquiere sabor mínimo 20 minutos.		
al final retiramos los clavos y canela y servimos.		
<b>IMAGEN</b>		
		

Esta bebida ya muy conocida no se pierde, en la ciudad actual todavía es muy bien comercializada hasta la venden en carritos ambulantes y la gente que vende grita venga tome su colada para el frio y es muy bien consumida el famoso morocho de dulce que también es acompañada con su famosa empanada es muy rica ya que es hecha a base de leche.

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>COLADA MORADA</b>	
Ingredientes	u/m	cantidad
mora	kl	0,1
agua	lt	0,125
mortño	kl	0,1
cedrón	und	0,05
hierba luisa	und	0,05
hojas de naranja	und	0,05
hojas de arrayan	und	0,05
pulpa de naranjilla	lt	0,1
almidón de maíz	kl	0,15
babaco	kl	0,1
piña	kl	0,1
frutilla	kl	0,1
ishpingo	und	0,05
azúcar	kl	0,225
clavo de olor	und	0,05
canela	und	0,05
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
Llevar a ebullición y dejar hervir durante 20 minutos		
Disolver la maicena en agua fría, agregar el azúcar, y añadir a la base.		
Agregar la fruta picada, dejar cocinar hasta que suavice y servir.		
<b>IMAGEN</b>		
		

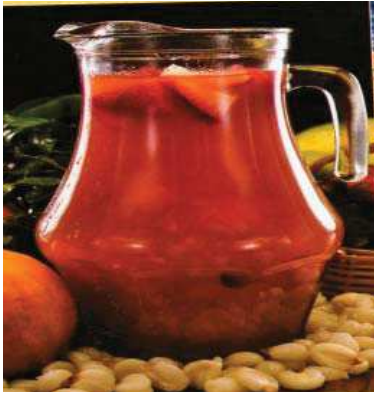
La colada morada es muy conocida en la época del mes del mes de Noviembre ya que tiene una representación de los difuntos pero así no solo en esa fecha se la consume sino también ya se la consume en cualquier mes que se desee

esta bebidas es muy tradicional no se pierden el mes de noviembre es muy consumida.

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>CHICHA DE ARROZ</b>	
Ingredientes	u/m	cantidad
arroz	kl	0,225
agua	lt	0,225
ishingo	und	0,1
hojas de naraja	und	0,05
hierba luisa	und	0,05
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
Se hace hervir hasta que reviente bien el gran, esto se enfria y se muele mucho con poco agua, este molido se pone en un pondito hasta que fermente, luego se saca y se pone el tanto de agua que se quiera según el esposo se cierne esto se cocina algunas horas y ya para sacar se pone unos ishingos, un poco de canela, hojas de naranja y se pone en un envase a madurar la cantidad que quiera.		
<b>IMAGEN</b>		
		

La chicha de arroz es una bebida sin alcohol no es muy consumida es nuestra ciudad ya que hace tiempos ya casi nadie la elabora la pero si antes del siglo y durante el siglo XX si la consumían hoy ya en la actualidad ya no se la conoce mucho.




<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>ROCERO</b>	
Ingredientes	u/m	cantidad
mote	kl	0,15
azúcar	kl	0,15
agua	lt	0,1
clavo de olor	und	0,02
pulpa de naranjilla	lt	0,05
frutilla	kl	0,1
babaco	kl	0,15
canela	und	0,02
piña	kl	0,15
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
retirar el tallo del mote, picarlo finamente y calentar lo por diez minutos en una bolsita		
bolsita poner ahí la canela y clavo de olor que no se mezcle con la bebida para así sacar		
fácilmente el clavo de olor y canela que no queden restos de canela ni clavo de olor		
<b>IMAGEN</b>		
		

El rocero es una bebida dulce sin alcohol que contiene granos, frutas y almíbar esta bebida poca gente la comercializa

RECETA ESTÁNDAR	VINO HERVIDO	
Ingredientes	u/m	cantidad
vino	lt	0,15
azúcar	kl	0,15
canela	und	0,1
agua	lt	0,15
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
El vino ponemos a hervir con agua en una olla y después añadimos el azúcar y		
Esperamos que hierva añadimos la canela y servimos.		
<b>IMAGEN</b>		
		

El vino hervido esta bebida también es conocida como la bebida igual para el frío, hay gente que si la consume igual en el sector

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>CANELAZO DE MORA</b>	
Ingredientes	u/m	cantidad
mora	kl	0,15
azúcar	kl	0,15
canela	und	0,1
pulpa de mora	lt	0,15
aguardiente	lt	0,225
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
Hervir todos los ingredientes y cernir.		
Agregar al momento de servir el aguardiente.		
<b>IMÁGENES</b>		
		

Esta bebida es modificada ya que es parecida a la de naranjilla pero ya se le encuentra también como canelazo de mora y si es consumida y comercializada

RECETA ESTÁNDAR	CANELAZO DE NARANJILLA	
Ingredientes	u/m	cantidad
pulpa de naranjilla	lt	0,125
azúcar	kl	0,225
canela	und	0,1
aguardiente	lt	0,225
–		
<b>PROCEDIMIENTO</b>		
Hervir todos los ingredientes y cernir.		
Agregar al momento de servir el aguardiente.		
<b>IMÁGENES</b>		
		

El canelazo esta bebida en muy comercializa en el mes de diciembre por las fiestas de quito que es bebida para el frío esta bebida es bien comercializada en el sector de la ronda.

### **4.3 ENTREVISTA A COMERCIANTES SOBRE LAS BEBIDAS**

Fecha: 16/07/2012

Nombre del comerciante: Mario Rojas

El señor mario rojas me comenta que hace cinco años está en el negocio del morocho por medio de venta ambulante este puestp cuenta que le dejo su mama ya que ella se dedicaba al expendio de esta bebida. El producto lo compra en el mercado mayorista porque en este mercado es mas conveniente los precios. Hay más gente los días viernes y sábados que más se vende,entre semana es poca le venta que se hace.

### **4.4 ENTREVISTAS A COMERCIANTES SOBRE LAS BEBIDAS**

Fecha: 16/07/2012

Nombre del comerciante: Miriam Acosta

En el Mercado Iñaquito La Señora Mirian Acosta ganadora de las huecas típicas en este tipo de negocio de los jugos y la hija ya trabaja como tres años dicen que esto ya es herencia, que toda su familia se ha dedicado a ofrecer los jugos tradiciones.

El producto para las bebidas trae de el Mercado Mayorista Los jugos que más se consumen son Naranjilla, huevo alfa y el de borojón.

Hay gente todos los días y en las bebidas se trabaja con un purificador que asi se garantiza la salud de la clientela.

#### **4.5 ENTREVISTAS A COMERCIANTES SOBRE LAS BEBIDAS**

Fecha: 16/07/2012

Nombre del comerciante: Miriam Chuquisaca

La entrevista la realice en el Mercado Central me comenta que está en el negocio como veinte años esto dice que ya es de herencia la mama y abuelita seguían en la producción de las bebidas que son los jugos.

El producto para prepara los jugos compra ahí mismo y dice que obtiene a un precio económico, la clientela hay mas sábados y domingos, que entre semana hay clientela pero poco.

## **5 CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1 CONCLUSIONES**

- Los Productos con los que se elaboran las bebidas tienen gran aceptación en los restaurantes, hoteles y servicios porque se está tratando de recuperar nuestra gastronomía.
- En la investigación me di cuenta que no hay bebidas, que ya se están perdiendo algunas bebidas en nuestro país porque ya no hay mucha información en nuestra ciudad de sobre lo que tenemos que consumir.
- En los mercados el incremento del precio afecta a los productos así no poder prepararlos.
- Hay mucha gente que no conoce de las bebidas que existen o existían en Quito es muy difícil ya contra algunas bebidas porque ya casi nadie las elabora la gente más se dedica a elaborar comida rápida.
- Se está tratando de rescatar las bebidas y platos gastronómicos de Quito porque ya hay un grupo de chefs que se han propuesto rescatar nuestra gastronomía.

### **5.2 RECOMENDACIONES**

- Rescatar nuestra gastronomía es el propósito para así no perder lo que una vez fue histórico.
- Educar a las personas sobre la alimentación ya que hay personas que se alimentan más de comida rápida.

- Información sobre comida rápida ya que las personas no tiene o no cuenta ya con mucho tiempo por esto de su trabajo.
- Educar e Incentivar en las escuelas gastronómicas de las recetas antiguas rescatar.
- Saber y tener en cuenta que hay productos que ya se están perdiendo en nuestra gastronomía que ya no se los utiliza tratar de recuperarlos.



## REFERENCIAS

- ALBORNOZ, César. (1990). *Centro Histórico de Quito*. Ed. Ecuatorial.
- AMÉRICA LATINA MIGRANTE. (2008). Quito: FLACSO – Sede Ecuador: Ministerio de Cultura del Ecuador.
- CALVI SHEK, Ronal. (1977). *Geografía Histórica de Quito*. Ed. El Búho.
- ESTRELLA, Eduardo. (1998). *Pan de America*. Edt IAEN 2010.
- FONSECA, Denis; VON BUCHWALD, Patricia. (1998). *Museo de Quito Secretos de Alacena*. Ed. Ediecuatorial.
- GALLARDO, Carlos. (2009). *Fiestas y Sabores*. Edt Ecuatorial.
- LARREA, Ruby. (2008). *Sopas del Ecuador*. Ed. Patrimonio cultural de Quito.
- MICHELENA, Xavier. (2007). *200 años de Cultura Quiteña*. Ed. El Búho.
- MICHELENA, Xavier. (1945). *Una Visión Actual*. Ed. Nacional.
- MISKI MI KUNA. (2010). Fotos Obtenidas. Edt Ecuatorial.
- PAZOS, Julio. (2010). *Cocinas Regionales Andinas*. Ed. Alfonso Ortiz Crespo.
- PAZOZ, Julio. (2008). *El Sabor de la Memoria de la Quiteña Historia de la Cocina Quiteña*. Ed. Fonsal.
- SANZ, Juan. (2010). *Manual de la Cocinera*. Ed. Patrimonio Cultural de Quito.
- SEACEX. (2007). *Ecuador Tradición y Modernidad*. Ecuador: Ed. España.
- SEGNIT, Niki. (2011). *Enciclopedia de los Sabores*. Ecuador: Ed. España.
- TORRES, Rodrigo. (1998). *Migración Serrana a Quito*. Ed. Nacional.

# ANEXOS

## ANEXO 1

### MAPA DE QUITO



Mapa de Quito  
Fecha: 04/06/2012

## RECORRIDO AL MUSEO DE LA CIUDAD



Museo de Quito / Vasijas de Barro donde era el consumo de alimentos  
Fecha: 05/06/2012



Museo de Quito / La Pulpería  
Fecha: 04/06/2012

## MERCADO IÑAQUITO



Mercado Iñaquito /Productos  
Fecha: 06/07/2012



Mercado Iñaquito / Puesto de Jugos N 304  
Señora Miriam Acosta  
Fecha:06/07/2012



Mercado Iñaquito / Puesto de jugos N304  
Señora Miriam Acosta  
Fecha: 06/07/2012

## PRODUCTOS



Mercado Iñaquito / Productos  
Fecha: 05/07/2012

## MERCADO CENTRAL



Mercado Central / Puesto De Venta De Morocho  
Señor: Mario Acosta  
Fecha: 05/07/2012



Mercado Central / Productos  
Fecha: 05/07/2012



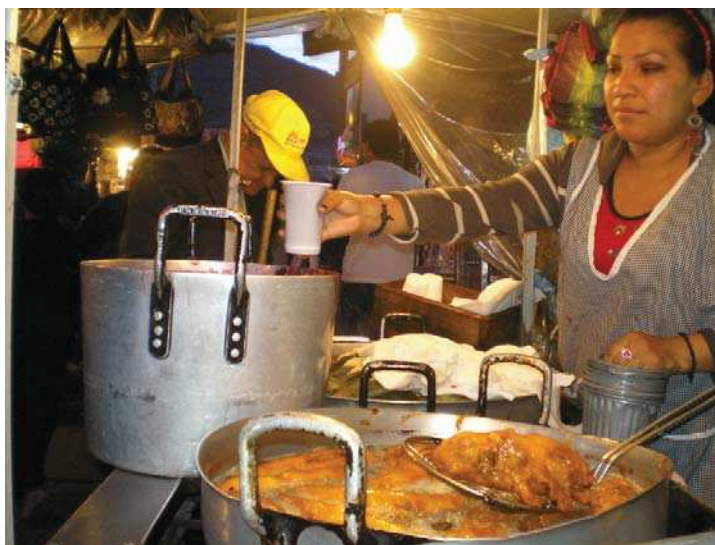
Mercado Central / Productos  
Fecha: 05/07/2012



Mercado central / Puesto de Jugos N 111  
Señora Miriam Chuquimarca  
Fecha:05/07/2012



## MICHELENA



Michelena / Puesto Bebida / Colada Morada  
Fecha: 05/07/2012



Michelena / Puesto De Bebida / Colada Morada  
Fecha:05/07/2012



Michelena / Puesto De Bebida / Morocho De Dulce  
Fecha:05/07/2012



Michelena/ Puesto De Bebida /Morocho De Dulce  
Fecha: 05/07/2012



Michelena / Puesto De Bebida / Morocho De Dulce  
Fecha: 05/07/2012



Michelena / Puesto de Bebida / Morocho de Dulce  
Fecha: 05/07/2012

## LA RONDA



La Ronda / Restaurante Tajitos/ Canelazo de Pondo  
Fecha: 05/07/2012



La Ronda / Restaurante Tajitos/ Canelazo de Pondo  
Fecha: 05/07/2012



La Ronda / Restaurante Tajitos/ Canelazo de Pondo  
Fecha: 05/07/2012

## CONSUMO DE LAS BEBIDAS



Consumo De Jugos En El Mercado Central  
Fecha: 05/07/2012



Consumo De Jugos En El Mercado Central  
Fecha:05/07/2012



Consumo De Bebidas En La Ronda  
Fecha:05/07/2012