



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

INVESTIGACIÓN SOBRE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA PARROQUIA LA  
MAGDALENA DEL CANTÓN QUITO

AUTOR

Diana Carolina Gualpa Cantuña

AÑO

2017



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“INVESTIGACIÓN SOBRE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA PARROQUIA LA  
MAGDALENA DEL CANTÓN QUITO”

Trabajo de titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos  
para optar por el título de Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía

Lic. Luis Alberto Narváez Almeida

Autor

Diana Carolina Gualpa Cantuña

Año

2017

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

---

Lic. Luis Alberto Narváez Almeida

CI: 171118911-6

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

---

Carlos Alberto Cabanilla

CI: 171805076-6

## 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.”

---

Diana Carolina Gualpa Cantuña

CI: 172591000-2

## AGRADECIMIENTOS

A la Virgen del Tránsito por haberme llenado de bendiciones y fe para culminar mi carrera.

A mi tío Jorge Gualpa que siempre ha sido un pilar de apoyo durante mi carrera.

A mi tutor Chef Luis Narváez por su paciencia, tiempo y guía en el transcurso de la investigación, un agradecimiento muy especial.

Y, a la querida parroquia “La Magdalena”, a su pueblo, por haber sido la fuente propicia de saberes y conocimientos que alimentan esta investigación.

## DEDICATORIA

A mis padres Patricio y Fanny, quienes han sido mi fortaleza y la fuente de apoyo constante en mi vida, cuya dedicación y sacrificio me inspiraron para llegar a cumplir con esta meta tan anhelada.

A mi hermano Javier quien me ha apoyado a lo largo de este proceso.

## RESUMEN

“La Magdalena” se caracteriza por ser una parroquia multiétnica y pluricultural que a lo largo de sus 442 años de existencia ha ido acumulando un bagaje rico en costumbres, tradiciones, mitos y leyendas, producto del sincretismo cultural impuesto por la conquista española a sus originarios pobladores; dentro de este ámbito y como herencia ancestral se encuentra una singular gastronomía, caracterizada por ser preparada con productos de la tierra, con preparaciones consumidas en determinadas épocas del año que generalmente coinciden con la celebración de las fiestas populares relacionadas con la religiosidad de su gente, mezcla de las cosmovisiones andina y europea, y otras que son de la dieta diaria.

En el primer capítulo se realiza una contextualización de la investigación, partiendo de la historia mundial de la cocina e inicios a nivel del coloniaje para llegar al estudio de la cocina típica del Ecuador, utilizando como referencias información sustentada en investigaciones con alto valor académico.

En el segundo capítulo se realiza el análisis e interpretación de resultados obtenidos mediante la aplicación de entrevistas como técnica de investigación, en donde se delimita el lugar de estudio y los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” en proceso de desaparición por el paso del tiempo y la aculturación y otros que aún se mantienen actualmente.

En el tercer capítulo se realiza un informe que se visualiza en recetas estándar de los platos que aún se consumen en la parroquia y otros que están en peligro de desaparecer.



## **ABSTRACT**

“La Magdalena” is a neighbor, which is characterized for being multi-ethnic and multi-cultural, has been gathering throughout its 442 years of existence a rich background in aspects such as customs, traditions, myths and legends. All of this due to its cultural syncretism imposed by the Spanish Conquest to the native inhabitants; certain preparations consumed in specific religious celebrations during the year and the use of local products typify a particular ancestral gastronomy that is the result of the mixture between European and Andean ways to see the world as well as the daily diet of the people.

In the first chapter, it is made the research contextualization based from the cuisine world history and the beginnings of the Spanish colonization to the traditional Ecuadorian cuisine; the information used for this purpose is research with high academic value.

The second chapter is about the analysis and interpretation of the results obtained through interviews as research method. This part delimit the area of study and the traditional preparations from “La Magdalena” which are disappearing due to the passing of time and the process of acculturation while others still remain nowadays.

The third chapter contains a report, which by means of standard recipes exhibits the preparations that are still consumed in the neighbor as well as others in danger of disappearing.

## ÍNDICE DEL CONTENIDO

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>19</b>
<b>1. TEMA .....</b>	<b>21</b>
1.1. JUSTIFICACIÓN .....	21
1.2. CAMPO DE ESTUDIO .....	21
1.3. OBJETO DE ESTUDIO .....	21
1.4. ANTECEDENTES .....	21
1.5. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	22
1.6. OBJETIVO GENERAL.....	22
1.7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	22
1.8. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	23
1.9. RESULTADOS ESPERADOS .....	25
1.10. IMPACTOS SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL.....	26
1.11. HIPÓTESIS .....	27
1.12. VARIABLE DEPENDIENTE .....	27
1.13. VARIABLE INDEPENDIENTE.....	27
1.14. NOVEDAD .....	27
<b>CAPÍTULO I .....</b>	<b>28</b>
<b>FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....</b>	<b>28</b>
<b>1. Historia de la cocina típica mundial .....</b>	<b>28</b>
1.1. Historia de la cocina en sus inicios.....	28
1.2. Término de gastronomía .....	28
1.3. Patrimonio Cultural .....	28
1.3.1. Patrimonio Cultural Gastronómico.....	29
1.4. Cocina típica mundial .....	29
1.4.1. América del norte.....	29

1.4.2. América central .....	29
1.4.3. América del sur .....	30
1.4.4. Europa .....	30
1.4.5. Oceanía .....	30
1.4.6. África.....	30
1.4.7. Asia.....	31
<b>2. Técnicas de cocción ancestrales .....</b>	<b>31</b>
2.1. Fuego.....	32
2.2. Cocción .....	32
2.3. Ahumado .....	32
2.4. Asado .....	32
2.5. Secado.....	33
<b>3. Tendencias gastronómicas actuales.....</b>	<b>33</b>
3.1. ¿Qué son las tendencias gastronómicas? .....	33
3.1.1. Cocina fusión .....	33
3.1.2. Cocina de autor .....	34
3.1.3. Cocina creativa .....	34
3.1.4. Cocina molecular .....	34
<b>4. Historia de la cocina típica en Latinoamérica .....</b>	<b>35</b>
4.1. Concepto de cocina típica.....	35
4.2. Historia de la cocina latinoamericana .....	35
4.3. Época prehispánica .....	35
4.3.1. Cultura Maya .....	35
4.3.2. Cultura Azteca .....	36
4.3.3. Cultura Inca .....	37
4.3.4. Productos nativos de Latinoamérica.....	38
4.4. Época postcolonial .....	40
4.4.1. Mestizaje.....	40
4.4.2. Cocina criolla .....	40

4.4.3. Productos introducidos en la época de la conquista .....	40
<b>5. Técnicas de cocción de Latinoamérica.....</b>	<b>42</b>
5.1. Pacha manca .....	42
5.2. Cocción en barro .....	42
5.3. Cocción en piedra .....	43
5.4. Cocción-remojado-asoleo .....	43
<b>6. Tendencias actuales de la gastronomía en Latinoamérica .....</b>	<b>43</b>
<b>7. Introducción a la cocina típica ecuatoriana.....</b>	<b>44</b>
<b>8. Etapas de la gastronomía en el Ecuador .....</b>	<b>45</b>
8.1. Período precolombino .....	45
8.2. Periodo pre colombino .....	46
8.2.1. Técnicas y métodos de cocción.....	47
8.3. Periodo Inca .....	47
8.4. Conquista española .....	49
8.5. Época colonial .....	50
8.6. La República .....	51
8.7. Época Contemporánea .....	52
8.8. Productos que llegaron de España a la sierra Ecuatoriana tras la conquista .....	53
8.9. Productos nativos de los Andes Ecuatorianos .....	54
<b>9. Culturas precolombinas de Quito.....</b>	<b>57</b>
9.1. Los Shyris .....	57
9.2. Los Quito.....	58
9.2.1. Período formativo (9.000 a.C. hasta 3.500 a.C.) .....	58
9.3. Quito-Cara .....	60

<b>10. Cocina típica quiteña .....</b>	<b>60</b>
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>62</b>
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS</b>	
<b>.....</b>	<b>62</b>
<b>1. Delimitación de los elementos de investigación.....</b>	<b>62</b>
<b>1.1. Delimitación del lugar de la investigación.....</b>	<b>62</b>
<b>1.2. Criterios de delimitación .....</b>	<b>62</b>
1.2.1. Fiesta .....	63
1.2.2. Platos típicos .....	63
<b>2. Definición de los grupos de interés .....</b>	<b>63</b>
<b>3. Técnicas para la recolección de información.....</b>	<b>65</b>
<b>3.1. Entrevista .....</b>	<b>65</b>
<b>3.2. Tipo de entrevista.....</b>	<b>65</b>
3.2.1 Entrevista estructurada.....	65
3.2.1.1. Perfil de los entrevistados .....	65
<b>3.3. Itinerario de entrevistas .....</b>	<b>67</b>
<b>3.4. Guías de entrevistas .....</b>	<b>67</b>
<b>3.5. Análisis de las entrevistas .....</b>	<b>71</b>
3.5.1. Personas longevas .....	71
3.5.1.1. Sr. Pedro Maisincho .....	71
3.5.1.2. Sra. María Lucia Correa .....	73
3.5.1.3. Sra. Isabel González .....	75
3.5.1.4. Sr. Francisco Pillajo.....	76
3.5.1.5. Conclusión personal.....	78
3.5.2. Vendedoras del patio de comidas del mercado.....	79
3.5.2.1. Sra. Luz Quilachamín .....	79
3.5.2.2. Sra. Inés Quilachamín .....	80

3.5.2.3. Conclusión personal.....	82
3.5.3. Vendedoras de platos típicos (huecas) .....	83
3.5.3.1. Sra. Lucila Correa.....	83
3.5.3.2. Sra. Hermelinda Correa Caiza .....	84
3.5.3.3. Conclusión personal.....	86
<b>4. Delimitación de los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” a entrar en estudio.....</b>	<b>86</b>
<b>5. Parroquia “La Magdalena” .....</b>	<b>87</b>
<b>5.1. Historia .....</b>	<b>87</b>
5.1.1. Antecedentes Pre Incaicos y coloniales .....	87
5.1.2. De población de Villasante a Machangarilla-Santa María Magdalena .....	92
5.1.3. Ubicación y delimitación política y eclesiástica .....	95
5.1.4. Población .....	97
5.1.5. Actividades .....	97
<b>5.2. Historia de los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” .....</b>	<b>97</b>
5.2.1. Catzos (escarabajos).....	97
5.2.2. Caldo de 31 .....	100
5.2.3. Champús .....	102
5.2.4. Chicha.....	104
5.2.5. Colada de churros .....	107
5.2.5.1. Características del churo.....	109
5.2.6. Menudo.....	110
5.2.7. Mote con cáscara y pan de campo.....	112
5.2.8. Mote con fritada .....	114
5.2.9. Papas con cuy .....	116
5.2.10. Sopa de fiesta (sopa de arroz con fritada).....	118
5.2.11. Ville (ternero al horno) .....	120
<b>5.3. Costumbres, tradiciones y personajes .....</b>	<b>121</b>

<b>5.4. Fiestas .....</b>	<b>129</b>
5.4.1. Fiesta de la Quebrada de los Chochos .....	129
5.4.2. Fiesta de la patrona “Santa María Magdalena” .....	131
5.4.3. Pase del Niño o Yumbada .....	132
5.4.4. Fiesta del Señor de los Milagros .....	136
5.4.5. Fiesta de la Virgen del Tránsito .....	137
<b>5.5. Personajes principales de las fiestas.....</b>	<b>138</b>
5.5.1. El Niño y la Síndica.....	139
5.5.2. Población .....	139
5.5.3. Priostes.....	141
5.5.3. Yumbos.....	142
5.5.4. Archidonas.....	146
5.5.5. Pastores.....	147
5.5.6. Reyes mayos .....	148
5.5.7. Negros .....	150
5.5.8. Bandas populares.....	152
5.5.8.1. Banda de “La Magdalena” .....	153
<b>5.6. Lugares tradicionales .....</b>	<b>155</b>
5.6.1. Capilla del Señor de los Milagros .....	155
5.6.2. Santuario del Hermano Miguel .....	157
5.6.3. Cementerio de “La Magdalena” .....	158
5.6.3.1. Procesión de las Almas del Cementerio de “La Magdalena” ...	159
5.6.4. Mercado “La Magdalena” .....	161
5.6.5. Iglesia parroquial “La Magdalena” .....	161
5.5.6. Plaza de “La Magdalena” .....	163
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>165</b>
<b>PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS</b>	
<b>RECOPIRADOS .....</b>	<b>165</b>
<b>3.1. Receta estándar de los Catzos con tostado .....</b>	<b>165</b>
<b>3.2. Receta estándar del Caldo de 31 .....</b>	<b>166</b>

<b>3.3. Receta estándar del Champús .....</b>	<b>167</b>
<b>3.4. Receta estándar de la Chicha de jora.....</b>	<b>168</b>
<b>3.5. Receta estándar de la Colada de churos .....</b>	<b>169</b>
<b>3.6. Receta estándar del Menudo.....</b>	<b>170</b>
<b>3.7. Receta estándar del Mote con cáscara y pan de campo .....</b>	<b>171</b>
<b>3.8. Receta estándar del Mote con fritada.....</b>	<b>172</b>
<b>3.9. Receta estándar de Papas con cuy .....</b>	<b>173</b>
<b>3.10. Receta estándar de la sopa de fiesta .....</b>	<b>174</b>
<b>3.11. Receta estándar del Ville .....</b>	<b>175</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>176</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>177</b>
<b>GLOSARIO .....</b>	<b>179</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>181</b>



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Metodología de la investigación .....	24
<b>Tabla 2:</b> Productos nativos de Latinoamérica.....	39
<b>Tabla 3:</b> Productos introducidos en la época de la conquista .....	41
<b>Tabla 4:</b> Cronología del período precolombino en el Ecuador .....	46
<b>Tabla 5:</b> Cronología tras la Conquista Española .....	49
<b>Tabla 6:</b> Productos que fueron introducidos con la llegada de los españoles a la Sierra Ecuatoriana.....	53
<b>Tabla 7:</b> Productos nativos de los Andes Ecuatorianos .....	55
<b>Tabla 8:</b> Alimentos domesticados por los Quitus.....	59
<b>Tabla 9:</b> Receta estándar de Catzos con tostado.....	165
<b>Tabla 10:</b> Receta estándar del Caldo de 31 .....	166
<b>Tabla 11:</b> Receta estándar del Champús .....	167
<b>Tabla 12:</b> Receta estándar de la Chicha de jora .....	168
<b>Tabla 13:</b> Receta estándar de la Colada de churos .....	169
<b>Tabla 14:</b> Receta estándar del Menudo.....	170
<b>Tabla 15:</b> Receta estándar del Mote con cáscara y pan de campo.....	171
<b>Tabla 16:</b> Receta estándar del Mote con fritada.....	172
<b>Tabla 17:</b> Papas con cuy .....	173
<b>Tabla 18:</b> Receta de la Sopa de fiesta.....	174
<b>Tabla 19:</b> Receta estándar del Ville.....	175

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Mapa de la parroquia La Magdalena, Tomada de Google Maps - Satélite de Quito .....	62
<b>Figura 2:</b> Entrevista Sr. Pedro Maisincho. Autoría propia .....	71
<b>Figura 3:</b> Entrevista Sra. María Lucia Correa. Autoría propia .....	73
<b>Figura 4:</b> Entrevista Sr. Francisco Pillajo. Autoría propia .....	76
<b>Figura 5:</b> Entrevista Sra. Luz Quilachamín. Autoría propia .....	79
<b>Figura 6:</b> Entrevista Sra. Lucila Correa. Autoría propia.....	83
<b>Figura 7:</b> Entrevista Sra. Hermelinda Correa Caiza. Autoría propia. ....	84
<b>Figura 8:</b> Vista general de la montaña Ungüí, 1935. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador .....	88
<b>Figura 9:</b> Camino hacia “La Magdalena”, 1930. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador.....	89
<b>Figura 10:</b> Camino de “La Magdalena”- Alrededores de Quito. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural .....	90
<b>Figura 11:</b> Indígenas de “La Magdalena” lavando la ropa, 1860. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador.....	91
<b>Figura 12:</b> Hacienda de “La Magdalena”, 1906. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador.....	92
<b>Figura 13:</b> Antigua vivienda en “Machangarilla”, 1871. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador .....	93
<b>Figura 14:</b> Mujer indígena de “La Magdalena”, 1870-1875. Instituto Metropolitano de Patrimonio .....	94
<b>Figura 15:</b> Hombre indígena de “La Magdalena”, 1870-1875. Instituto Metropolitano de Patrimonio .....	95
<b>Figura 16:</b> Primer plano de “La Magdalena” y la llanura hasta Chillotallo, 1898-1908. Instituto Metropolitano de Patrimonio.....	96
<b>Figura 17:</b> Catzos con tostado. Autoría propia.....	98
<b>Figura 18:</b> Caldo de 31. Autoría propia .....	100
<b>Figura 19:</b> Champús. Autoría propia .....	102
<b>Figura 20:</b> Chicha de jora. Autoría propia .....	104
<b>Figura 21:</b> Colada de churos acompañada con tostado. Autoría Propia.....	107

<b>Figura 22:</b> Churos con limón. Autoría propia.....	109
<b>Figura 23:</b> Menudo con papa. Autoría propia.....	110
<b>Figura 24:</b> Menudo y morcillas. Autoría propia.....	111
<b>Figura 25:</b> Mote con cáscara. Autoría propia .....	112
<b>Figura 26:</b> Pan de campo. Autoría propia .....	113
<b>Figura 27:</b> Mote con fritada. Autoría propia.....	114
<b>Figura 28:</b> Papas con cuy. Autoría propia .....	116
<b>Figura 29:</b> Sopa de Fiesta. Autoría propia .....	118
<b>Figura 30:</b> Plato de Ville. Autoría propia.....	120
<b>Figura 31:</b> Cabezas de ternero. Autoría propia .....	121
<b>Figura 32:</b> Padre Pedro Savio. Carletti, s.f., p.129.....	123
<b>Figura 33:</b> Padre Pedro Savio y moradores nativos de la Magdalena, 1930. Simbaña, 2009, p.41 .....	124
<b>Figura 34:</b> Fachada actual de la iglesia de “La Magdalena”. Autoría propia..	125
<b>Figura 35:</b> Don Pedro Gualpa, el constructor histórico de “La Magdalena”. Simbaña, 2009, p.106 .....	126
<b>Figura 36:</b> Placa de agradecimiento de los Padres Josefinos a Don Pedro Gualpa. Simbaña, 2009, p.106.....	126
<b>Figura 37:</b> Don Luis Guachamín, 1973. Archivo fotográfico de la familia Guachamín.....	127
<b>Figura 38:</b> Antigua Plaza de “La Magdalena”. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador.....	128
<b>Figura 39:</b> Fiesta de la Quebrada de los chochos, 2010. Archivo fotográfico del Sr. Freddy Simbaña .....	129
<b>Figura 40:</b> Persona longeva de la parroquia entregando chochos en medio de la celebración, 2010. Archivo fotográfico del Sr. Freddy Simbaña.....	130
<b>Figura 41:</b> Imagen de María Magdalena. Reinoso, 2015, p.53.....	131
<b>Figura 42:</b> Procesión con la imagen de Santa María Magdalena. Archivo fotográfico del Sr. Marco Carrera, Archivo Metropolitano de Quito.....	131
<b>Figura 43:</b> Celebración de Fiesta tradicional, 1900. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador .....	132
<b>Figura 44:</b> Pase del Niño o Yumbada, 2016. Autoría propia.....	133

<b>Figura 45:</b> Castillo en la Fiesta del Niño, 2016. Autoría propia .....	133
<b>Figura 46:</b> Llegada de los disfrazados al albazo, 2016. Autoría propia .....	134
<b>Figura 47:</b> Yumbos y Archidonas interpretando el guañuchi, 2016. Autoría propia .....	135
<b>Figura 48:</b> Baile de los Negros, 2016. Autoría propia .....	135
<b>Figura 49:</b> Procesión del Señor de los Milagros. Reinoso, 2015, p.77 .....	136
<b>Figura 50:</b> Imagen del Señor de los Milagros. Rubio, 2015, p.77 .....	137
<b>Figura 51:</b> Procesión de la Virgen del Tránsito. Archivo fotográfico del Sr. Patricio Gualpa.....	137
<b>Figura 52:</b> Niño de la Navidad. Autoría propia .....	139
<b>Figura 53:</b> Priestes del Pase del Niño, 2016. Autoría propia .....	141
<b>Figura 54:</b> Yumbos de “La Magdalena”, 2016. Autoría propia .....	142
<b>Figura 55:</b> Pingullero, 2016. Autoría propia.....	143
<b>Figura 56:</b> Yumbada de “La Magdalena”, 2016. Autoría propia.....	145
<b>Figura 57:</b> Archidonas, 2016. Autoría propia.....	146
<b>Figura 58:</b> Pastores, 2016. Autoría propia .....	147
<b>Figura 59:</b> Reyes Magos. Archivo fotográfico del Sr. Marcelo Cevallos .....	148
<b>Figura 60:</b> Reyes Magos. Archivo fotográfico del Sr. Marcelo Cevallos .....	149
<b>Figura 61:</b> Baile de los Negros, 2016. Autoría propia .....	150
<b>Figura 62:</b> Baile de los negros. Archivo fotográfico del Sr. Francisco Pillajo .	151
<b>Figura 63:</b> Negros en el Pase del Niño, 2016. Autoría propia.....	152
<b>Figura 64:</b> Banda de "La Magdalena", 2016, Autoría propia.....	153
<b>Figura 65:</b> Banda de "La Magdalena", 1957. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural .....	154
<b>Figura 66:</b> Capilla del señor de los Milagros. Autoría propia.....	155
<b>Figura 67:</b> Imagen del señor de los Milagros. Rubio, 2015, p. 77.....	156
<b>Figura 68:</b> Fachada del santuario del Hermano Miguel. Autoría propia.....	157
<b>Figura 69:</b> Fachada del Cementerio, 2017. Autoría propia .....	158
<b>Figura 70:</b> Moradores del sector en la minga para la reestructuración del cementerio, 1995. Archivo fotográfico del Sr. Adolfo Chuquimarca.....	159
<b>Figura 71:</b> Procesión de las Almas. Autoría propia .....	159

<b>Figura 72:</b> Moradores de la parroquia con el cuadro de la Virgen del Carmen, 2016. Autoría propia.....	160
<b>Figura 73:</b> Fachada del Mercado de “La Magdalena”, 2017. Autoría propia..	161
<b>Figura 74:</b> Fachada de la Iglesia “La Magdalena”, 1900. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador .....	162
<b>Figura 75:</b> Re construcción de la Iglesia “La Magdalena”, 1960. Archivo fotográfico parroquial de “La Magdalena” .....	162
<b>Figura 76:</b> Actual fachada de la Iglesia "La Magdalena". Autoría propia .....	163
<b>Figura 77:</b> Plaza de “La Magdalena”, 1900. Archivo Fotográfico del Banco Central del Ecuador.....	164
<b>Figura 78:</b> Actual plaza de “La Magdalena”. Autoría propia.....	164

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía se ha convertido en un elemento que describe a un pueblo, permitiendo conocer su cultura, costumbres, creencias, religiosidad y sus formas de interrelación social, lo cual le lleva a una identificación propia dentro de un contexto territorial, étnico, religioso y socioeconómico.

Actualmente, los avances propios de la ciencia y tecnología, así como la globalización han generado una mayor integración de los pueblos, aspectos que han permitido la evolución y difusión de la gastronomía de los diferentes países, ciudades, comunidades, parroquias, generando una marcada tendencia por la práctica turística.

Sin embargo, es fundamental conservar las tradiciones y difundir aspectos propios de la gastronomía de las localidades, expresadas en el origen de los alimentos, formas de preparación, fechas especiales de elaboración y consumo, su relación con la religión y cosmovisión de los pobladores, situación conducente a que propios y extranjeros puedan conocerla, consolidándola como un atractivo que permita despertar interés y genere una mayor afluencia de visitantes a las ciudades, cantones o parroquias, situación que a más de contribuir a mantener las tradiciones gastronómicas, ayudará a mejorar las condiciones de vida de la población involucrada en la elaboración y venta de productos de la cocina local.

En este contexto, la presente investigación trata de recuperar la identidad culinaria de la parroquia “La Magdalena” que se ha ido perdiendo por el paso del tiempo, la adaptación de nuevas formas alimentarias y el uso de productos importados, aspectos negativos que han llevado a que la comunidad deje de

consumir los platos y preparaciones propias de la cocina nativa, ya sean en la dieta cotidiana del hogar o en el marco de las diversas fiestas populares de carácter religioso que se celebran anualmente en la parroquia, fiestas coloridas, llenas de personajes y costumbres, propios de las culturas andina y española católica.

## **1. TEMA**

Investigación sobre los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” del Cantón Quito.

### **1.1. JUSTIFICACIÓN**

En la presente investigación, se recopilará la información de los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” para presentarla a través de un informe donde se destaque las preparaciones más emblemáticas de la gastronomía local. Además se dará a conocer el uso de técnicas ancestrales, costumbres y tradiciones relacionadas con la gastronomía de la parroquia “La Magdalena” con el objetivo de establecer pautas que permitan la recuperación del patrimonio gastronómico, y que a su vez genere un turismo gastronómico. Para esto se reunirán datos históricos y recetas que permitan entender el desarrollo de la gastronomía del sector.

### **1.2. CAMPO DE ESTUDIO**

Gastronomía

### **1.3. OBJETO DE ESTUDIO**

Investigación sobre los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” del Cantón Quito

### **1.4. ANTECEDENTES**

Los procesos de globalización y aculturación, han impactado negativamente a la sociedad ecuatoriana, modelando una sociedad con nuevos gustos y preferencias alimenticias basadas en el consumo de comida rápida y vanguardista.



Los cambios económicos y sociales experimentados en las nuevas generaciones, nuevas culturas, técnicas y productos son los motivos por los cuales la gastronomía típica del sector de “La Magdalena” ha ido desapareciendo, debido a que prácticamente se ha perdiendo la tradición de pasar las recetas de generación en generación, esto produce una disminución en su elaboración teniendo como consecuencia una desvalorización de la oferta gastronómica típica y hasta pérdida en su consumo. ¿Cómo el rescate de platos ancestrales puede generar fuentes de empleo? ¿Cómo las técnicas ancestrales pueden recuperar la preparación de los platos típicos de “La Magdalena”?

### **1.5. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En la ciudad de Quito, particularmente en la parroquia “La Magdalena”, existe un déficit del consumo de una oferta gastronómica tradicional desde la década pasada, está problemática se genera porque se consumen solo en fechas específicas como las festividades locales, de esta manera se está promoviendo la disminución de su consumo, ¿De qué manera se podría difundir la gastronomía de la parroquia “La Magdalena”?

### **1.6. OBJETIVO GENERAL**

Analizar los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” del cantón Quito con la finalidad de recuperar e incentivar nuevamente el consumo de los platos más emblemáticos de su gastronomía.

### **1.7. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Fundamentar teóricamente el origen de la gastronomía local y describir la situación actual de la parroquia “La Magdalena” del cantón Quito.

2. Inventariar los platos típicos que se han ido olvidando a través de los años de la parroquia “La Magdalena” del cantón Quito.
3. Presentar la información recopilada a través de un informe de investigación donde se mencionen los platos típicos que se han ido perdiendo con el pasar de los años de la parroquia “La Magdalena”.

## **1.8. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

**Tabla 1:***Metodología de la investigación*

<b>ETAPAS</b>	<b>MÉTODOS</b>	<b>TÉCNICAS</b>	<b>RESULTADOS</b>
Fundamentar teóricamente el origen de la gastronomía local y describir la situación actual de la parroquia “La Magdalena” del cantón Quito.	Analítico-Sintético	Revisión bibliográfica	Fundamentar el origen de la gastronomía local y bases teóricas que describan la situación actual de la parroquia.
		Internet	
Inventariar los platos típicos que se han ido olvidando a través de los años de la parroquia “La Magdalena” del cantón Quito.	Cualitativo	Entrevistas	Estado actual de la difusión de la gastronomía de la parroquia “La Magdalena”.
	Histórico - Comparativo	Observación de campo	
	Analítico - Sintético		
Presentar la información recopilada a través de un informe de investigación donde se mencionen los platos típicos que se han ido perdiendo con el pasar de los años de la parroquia “La Magdalena”.	Sintético	Fichas de resumen	Informe sobre los platos típicos de la parroquia “La Magdalena”.
	Modelación		

Adaptada de Bernal, 2006, p. 57 y Hernández, Fernández y Baptista, 2010, p.364

## **1.9. RESULTADOS ESPERADOS**

### **1. Fundamentar teóricamente el origen de la gastronomía local y describir la situación actual de la parroquia “La Magdalena” del cantón Quito.**

En mi primer capítulo, basándose en la teórica de Bernal, se utiliza el método análisis-sintético que parte de la descomposición del objeto de estudio en cada una de sus partes para estudiarlas en forma individual, y luego integrar dichas partes para estudiarlas de manera integral (Bernal, 2006, p.57), en el que se analizará el origen de la cocina típica mundial, latinoamericana y ecuatoriana desde sus inicios hasta la actualidad, además se describirá las técnicas que se utilizaron para la cocción de los alimentos y al mismo tiempo se hará un análisis de los productos nativos y los productos que fueron introducidos durante la conquista.

Para esta parte de la investigación se recopilará toda la información necesaria para seleccionar a los mejores autores que han escrito sobre el tema del origen de la gastronomía típica para poder interpretar sus aportes. Este proceso se realizará durante el desarrollo de la fundamentación teórica.

De acuerdo con la información recopilada en el transcurso de este proceso, se ha seleccionado a los mejores autores y libros que contienen toda la información sobre la cocina típica.

### **2. Inventariar los platos típicos de la parroquia “La Magdalena”.**

En el segundo capítulo, destinado al diagnóstico, se requieren dos métodos; el primer método histórico-comparativo que se define como “procedimiento de investigación y esclarecimiento de los fenómenos culturales que consiste en establecer la semejanza de los fenómenos, infiriendo una conclusión acerca de su parentesco genético, es decir, de su origen común” (Bernal, 2006, p.57); el

segundo método que se utilizará será el cualitativo que se define como “una investigación que se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, exponiéndolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural” (Hernández, Fernández y Baptista, 2010, p.364).

Al aplicar estos métodos de investigación se realizará una comparación histórica con la teórica existente de los platos típicos que se consumían en la antigüedad, los que se siguen consumen actualmente y cuáles se han perdido con el tiempo; además se realizará un análisis de la situación actual de la parroquia. Para la construcción de esta parte de la investigación, se aplicarán entrevistas a las personas más longevas de la parroquia para recopilar la información necesaria, además se realizarán visitas de campo para observar y analizar los platos típicos que se preparan en las fiestas costumbristas y religiosas que celebra la parroquia anualmente.

### **3. Presentar la información recopilada a través de un informe**

En el último capítulo, que ha sido destinado para la propuesta, se utilizarán dos métodos de investigación que según Bernal y Zabala dicen que el método sintético y de modelación ayudarán a reconstruir el objeto de estudio creando nuevos modelos de investigación (Bernal, 2006, p.56) y (Zabala, 2006, p.71). Para esta etapa de la investigación se realizarán fichas de resumen que contenga la información recopilada en los capítulos anteriores sobre los platos típicos que se consumen en fechas especiales en la parroquia.

## **1.10. IMPACTOS SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL**

En el plan nacional del buen vivir en el objetivo número cinco, que se refiere a “Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la pluriculturalidad y la interculturalidad” (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, p.181); la presente investigación gastronómica ayudará a

revalorizar los platos típicos de la parroquia “La Magdalena”, con la finalidad de dar a conocer las técnicas ancestrales que se utilizaban en la antigüedad para la elaboración de los mismos, al mismo tiempo se podrá fomentar el consumo y comercialización de los platos típicos.

### **1.11. HIPÓTESIS**

Una investigación sobre los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” será una fuente de consulta gastronómica y ayudará a difundirlos a la comunidad de “La Magdalena”.

### **1.12. VARIABLE DEPENDIENTE**

Una fuente de consulta gastronómica y ayudará a difundirlos a la comunidad de “La Magdalena”.

### **1.13. VARIABLE INDEPENDIENTE**

Investigación sobre los platos típicos de la parroquia “La Magdalena”.

### **1.14. NOVEDAD**

Este proyecto de investigación, con el afán de incluirse al Plan Nacional del Buen Vivir, específicamente a uno de sus objetivos que trata sobre “Fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la pluriculturalidad y la interculturalidad” (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, p.181); la presente investigación busca fomentar la cultura gastronómica y la identidad cultural de la parroquia “La Magdalena” que está sujeta con las fiestas religiosas y costumbristas que celebra la localidad anualmente, además éste trabajo servirá como fuente de consulta gastronómica de los platos tradicionales que se han perdiendo con el pasar del tiempo.

# CAPÍTULO I

## FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### 1. Historia de la cocina típica mundial

#### 1.1. Historia de la cocina en sus inicios

La cocina nace desde la época prehistórica, en el que el hombre primitivo se nutría de los alimentos que el mismo recolectaba y cazaba dentro de su entorno con la ayuda de sus herramientas rudimentarias.

La caza, la pesca, la agricultura y la recolección se convirtieron en una forma de vida del hombre sedentario. Y con ello aparecieron nuevas formas de presentación, sabor y textura en los alimentos que consumían. “La alimentación del hombre es muy variada y se ha modificado históricamente y en las diversas geografías del planeta. La sofisticación y variedad en las preparaciones es una prueba de que el hombre no se alimenta solo para sobrevivir” (Molina, s.f., p. 21).

#### 1.2. Término de gastronomía

El termino gastronomía es el estudio de la interrelación cultural, tradicional, de gustos y preferencias del ser humano con su alimentación y su entorno donde vive.

#### 1.3. Patrimonio Cultural

El patrimonio cultural es toda expresión de cultura que sea “tradicional” (Espeitx, 2004, p.195), además podemos entender que es una herencia cultural, tradicional, popular o folclórica de una comunidad, que comparte intereses especiales y elementos diferenciadores de otros pueblos, permitiendo

tener un sentido de identidad y promover el respeto a la diversidad cultural y creatividad humana.

### **1.3.1. Patrimonio Cultural Gastronómico**

Podemos definir al patrimonio cultural gastronómico como las prácticas culturales, agrícolas y culinarias enfocadas a los alimentos de un determinado pueblo que abarca preparaciones, fechas y zonas de consumo, además podemos decir que es una apropiación simbólica y material que a sido transmitida de generación en generación para que se mantengan en vigencia.

## **1.4. Cocina típica mundial**

### **1.4.1. América del norte**

Las primeras comunidades indias nativas de América del Norte contaban con una gastronomía autóctona, con poca diversidad y que con la colonización se introdujeron nuevas influencias culturales, nuevas técnicas de cocción a los productos que fueron traídos por colonizadores europeos.

### **1.4.2. América central**

La gastronomía de América Central se caracteriza en su mayor parte por la fusión de cocinas españolas, africanas, mexicanas y comunidades indígenas nativas del continente central, ya que en la elaboración de sus platos se utiliza principalmente el maíz y frejol como producto clave para la mayor parte de sus preparaciones, además el uso de especias como ajo, laurel y chile en polvo que es un producto introducido desde México.



### **1.4.3. América del sur**

La gastronomía de América del Sur tiene influencias indias, africanas, españolas e italianas y es muy rica en sabores, olores y texturas. La diversidad de los alimentos van de acuerdo a la situación geográfica de cada región, en esta parte del continente también se hace presente el consumo del maíz, papa y otros tubérculos que son cultivados, además se hace presente el consumo de productos cárnicos asados que son porcinos, bovinos y caprinos. La llegada de los españoles a conquistar el territorio Americano produjo la mezcla de dos culturas produciendo el nacimiento de una gastronomía dos culturas distintas.

### **1.4.4. Europa**

La cocina europea nace a finales de la edad media, a sus inicios era muy básica y rústica; con el pasar del tiempo se fue transformando para convertirse en algo más delicado con la finalidad de ofrecer a los comensales nuevos sabores.

Con la introducción de nuevos productos al continente nacen las salsas que se convierten en un sustituto del uso excesivo de las especias para aromatizar las preparaciones; después que se producen las guerras mundiales la cocina europea sufre transformaciones para convertirse en más precisa.

### **1.4.5. Oceanía**

La gastronomía Oceánica resultó de la fusión de la cocina Occidental y Asiática con productos locales y de la pesca.

### **1.4.6. África**

La gastronomía africana tiene influencias de cocina mediterránea, árabe y turca; está muy radicada con las costumbres culinarias y las etnias que

comprenden el continente africano. La cocina africana es exótica ya que se caracteriza por el uso de hierbas aromáticas y especias que dan un sabor y aroma intenso a los platos.

Además cuenta con una diversidad de productos como granos, cereales, lácteos, verduras y cárnicos disponibles en la localidad.

### **1.4.7. Asia**

La cocina asiática tiene como influencia la cocina china, japonesa e india.

En la elaboración sus platos se utilizan alimentos de temporada como el pescado que es utilizado en varios platos y el arroz como ingrediente principal, además se puede apreciar el uso de verduras en la mayor parte de preparaciones, haciendo que estos sean más saludables.

El uso de especias como curry en la cocina asiática ha ayudado para aportar un sabor ligero. En la actualidad se considera que la gastronomía china es influyente a otras gastronomías del mundo.

## **2. Técnicas de cocción ancestrales**

Las técnicas de cocción nacen con el descubrimiento del fuego en las primeras civilizaciones.

## **2.1. Fuego**

Con el descubrimiento del fuego se abre nuevas posibilidades que hizo que el hombre descubriera que se cambia la consistencia, el sabor del alimento y las propiedades.

## **2.2. Cocción**

Proceso que se somete a los alimentos para que adquieran determinadas propiedades y características.

Las técnicas de cocción empleadas en las primeras etapas de la civilización son utilizadas hasta el día de hoy; ya que disponer de un alimento en forma directa al fuego, o mantenerlo dentro del agua en ebullición. A partir de este descubrimiento, se abre para la humanidad un abanico de posibilidades.

## **2.3. Ahumado**

El ahumado se descubrió cuando el hombre se vuelve sedentario y domina el fuego a la perfección, está es una técnica de conservación muy antigua que sirve para alargar el tiempo de vida útil de un alimento.

Esta técnica básicamente se trata de someter a los alimentos a una fuente de humo proveniente de maderas con poco nivel de resina como el roble, haya, laurel y enebro para extraer la mayor cantidad de humedad de los alimentos y así aportar olor y sabor.

## **2.4. Asado**

Es una técnica de cocción que se descubrió cuando el hombre se volvió sedentario y descubrió el fuego, el objetivo de esta técnica es aplicar el calor

seco y someter de manera directa a los alimentos sobre fogones provocados a partir de carbón vegetal o maderas como roble, mezquite, quebracho o coronilla que arden a altas temperaturas por un prolongado tiempo.

## **2.5. Secado**

Este método fue practicado desde la antigüedad y tiene como objetivo extraer el agua mediante la evaporación sometiendo a los alimentos al secado al aire, al sol, ahumado o al viento, lo que permite que no se proliferen los microorganismos que son causantes del deterioro de los mismos.

## **3. Tendencias gastronómicas actuales**

En la actualidad la gastronomía se encuentra en un momento importante, ya que día a día se van creando nuevos conceptos, nuevas formas de presentación de platos y nuevos gustos para los comensales y así crear una brecha entre lo tradicional y lo innovador.

### **3.1. ¿Qué son las tendencias gastronómicas?**

Están relacionadas con la creatividad, las nuevas formas de cocción de los alimentos y de imponer un propio estilo.

#### **3.1.1. Cocina fusión**

“La cocina fusión representa una mezcla donde están presentes diferentes culturas de distintos modos. Es una cocina exótica, diferente y sumamente creativa porque improvisa, aunque no todo vale” (Villegas, 2014, p.63). El concepto de cocina fusión ya se lo utilizaba en la época de los viajes al Mediterráneo donde las personas tenían que proveerse de productos locales, para ser sometidos a cocción con las diferentes técnicas. En el año de 1970

en Estados Unidos se conoció el concepto, por la experimentación de culturas culinarias y la combinación de nuevas especias y condimentos, para crear nuevos gustos a los comensales.

### **3.1.2. Cocina de autor**

“La cocina de autor es un concepto que refleja la expresión del cocinero en forma de una preparación única, no copiada, y reconocida por su entorno como obra personal suya. Es la que está realmente inventada por un cocinero que da nombre y estilo propio a un plato” (Villegas, 2014, p.64). Este tipo de cocina no procede de un lugar específico y tampoco tiene una técnica culinaria específica, básicamente se basa en la experiencia del chef.

### **3.1.3. Cocina creativa**

La cocina creativa trata de comprender y expresar la cocina, ya que tiene una relación con la identidad y las experiencias personales. Según Alberto Hernando dice que la cocina creativa se caracteriza por innovar, crear nuevos platos con especias traídas del extranjero y de crear nuevos métodos de cocción (Hernando, s.f.).

### **3.1.4. Cocina molecular**

El término de gastronomía molecular fue creado por el científico francés Hervé This y el físico-gastrónomo Nicolas Kurti de la Universidad de Oxford en el año de 1908 hasta 1998. Según Eduardo Casalins en su investigación dice que la gastronomía molecular es una relación entre la cocina y los procesos físico-químicos de los alimento durante los procesos de preparación y cocción que se someten (Casalins, 2012, p.3).

## **4. Historia de la cocina típica en Latinoamérica**

### **4.1. Concepto de cocina típica**

Cocina típica se define a los platos que se preparan con las características locales y las técnicas de cocción tradicionales de un determinado lugar; además la cocina típica representa lo que le distingue a un país de otro.

### **4.2. Historia de la cocina latinoamericana**

La cocina latinoamericana nace de la tradición, de los orígenes culturales de los pueblos indígenas y de la fusión de los elementos étnicos, culturales y sociales de las culturas que fueron provenientes de la era precolombina y otras que fueron provenientes por los conquistadores y colonizadores, esta cocina se caracteriza por la diversidad de los productos locales y el uso de especias para aromatizar sus platos.

### **4.3. Época prehispánica**

El periodo prehispánico se inició hace 8.000 a.C. con las primeras grandes civilizaciones que fueron los mayas, los aztecas y los incas. Con la llegada de los españoles en el año de 1492 a territorio Americano, los españoles se encontraron que estas civilizaciones se habían convertido sedentarias gracias a la aparición de la agricultura.

Estas grandes civilizaciones se caracterizaban por los adelantos científicos en las matemáticas, la arquitectura, ingeniería y astronomía.

#### **4.3.1. Cultura Maya**

Los mayas fue una de las primeras civilizaciones mesoamericanas, que se destacó en América pre-colombina en el período 250 d.C a 900 d.C, además

fueron conocidos como los “hombres del maíz”, ya que el maíz fue el producto principal de cultivo.

La alimentación de los mayas era completa, y se volvieron sedentarios gracias a la aparición de la agricultura y se empezó a cultivar el frejol, las calabazas y los chiles en sus distintas presentaciones que actualmente se encuentran en el mercado; igualmente los mayas practicaban la caza, la pesca y la recolección de vegetales silvestres.

El maíz era el principal producto en su alimentación, ya que lo consumían como pasta para la elaboración de tamales y para las tortillas.

El uso de las plantas silvestres como la **chaya**, era muy importante para la alimentación.

Los mayas tenían dulces tradicionales que se preparaban con papaya, ciruela, sapote, cocotal que eran frutas de temporada, incluso preparaban dulces de yuca, camote, calabaza o pepino, en las ceremonias mayas se consumían bebidas alcohólicas como el balché, está era una bebida parecida al **xtabentún** que se la preparaba a base de maíz y miel fermentada, otras de las bebidas que también que se elaboraban a base del maíz era el pinole que también se lo conocía como pozole.

#### **4.3.2. Cultura Azteca**

La cultura azteca fue otra de las grandes culturas americanas que nació en 1325 hasta 1521 d.C. y fundaron México-Tenochtitlan, fueron conocidos como los mexicas.

La alimentación de los aztecas estaba fundamentalmente establecida por el cultivo del maíz, frejol, chile, cacao y vainilla, y por el consumo de carne y pescado. Otra de las fuentes de alimentación de los aztecas fue el consumo de insectos, Long (2003, p.89) en su investigación menciona los gusanos más representativos que fueron consumidos, y son los gusanos de maguey, los escamoles, los chapulines, el ahahutle y los jumiles, sin determinar la especie. “Los insectos constituían una de las fuentes proveedoras de proteínas animales en la alimentación de los aztecas y provenían tanto del medio terrestre como del acuático” (Long, 2003, pp.89-90).

La cultura azteca invento dos tipos de comida que en la actualidad son muy populares. La primera es uso del avocado (aguacate), los aztecas empezaron aplastar el avocado para convertirlo en un puré sabroso, a sus inicios el nombre del puré era “molcajete”, y después se le da el nombre de “guacamol”. La segunda era el uso del cacao especialmente como cerveza que se tomaba después de la comida o en alguna celebración especial, sin embargo los aztecas no consumían el chocolate en su forma natural, ellos agregaban a la pasta que extraían del cacao chile y otro tipo de pimientas para consumirlo.

### **4.3.3. Cultura Inca**

Los incas fue la última civilización precolombina más sofisticada de América del Sur que llego abarcar desde Colombia a Chile y desde el Pacífico hasta Bolivia y el noroeste de Argentina, el cual dio origen a uno de los imperios más grandes que fue “El Tahuantinsuyo”, que se desarrolló en el período de 1438 y 1532 hasta la llegada de Francisco Pizarro para la colonización.

La alimentación de los incas se basaba en el cultivo de maíz, maní, yuca, camote, frejol, quinua, tomate, ají o uchu, algodón, tabaco, olluco, coca y diferentes frutas como la chirimoya y guaba; en la zona alta de los Andes los



incas lograron cultivar y cosechar hasta 200 especies de papas que se las diferenciaba por el color y tamaño.

Los incas para la conservación de la papa aprendieron a secar y moler para obtener un polvo llamado “chuño”, Estrella (1992, p.15) explica que el chuño es una derribado de la papa de variedad amarga, que se obtiene por el proceso de congelación-aseleo que se lo practicaba y hasta la actualidad se lo aplica en las zonas alto andinas de Perú y Bolivia.

Para complementar la alimentación consumían cuy, carne de llama y alpaca que también fueron utilizados como animales de carga por la escasa variedad de fauna andina. Otro de los productos consumidos en la alimentación de los incas fue el pescado y los mariscos.

Los incas como bebida principal tenían la chicha que se elaboraba a base de la harina del maíz.

#### **4.3.4. Productos nativos de Latinoamérica**

Los productos nativos de Latinoamérica son alimentos propios de cada pueblo, se caracterizan por haber sido cultivados antes de la conquista.

A continuación se indica la tabla de los productos nativos:

**Tabla 2:***Productos nativos de Latinoamérica*

<b>CÁRNICOS</b>	<b>VEGETALES</b>	<b>FRUTAS</b>	<b>CEREALES</b>	<b>ESPECIES</b>
Alpaca	Camote	Aguacate	Amaranto	Achiote
Culebra	Chayote	Cacao	Maíz	Canela
Llama	Chile	Capulí	Quinoa	Miel
Pámpanos	Frejol	Chirimoya		Pimienta dulce
Pargo	Jícama	Guanábanas		Vainilla
Pavo	Maní	Guayaba		
Ranas	Melloco	Papaya		
Tortuga	Nopal	Pitahaya		
Venados	Oca	Piña		
	Papa	Plátano		
	Tomate verde	Tuna		
	Yuca	Zapote		
	Zambo			
	Zapallo			

Adaptada de Estrella, 1988, pp.71-286

#### **4.4. Época postcolonial**

Son teóricas que tratan de la colonización española al territorio americano en el siglo XVI hasta XIX.

##### **4.4.1. Mestizaje**

El mestizaje en Latinoamérica, es el cruce biológico de dos etnias, razas o subrazas diferentes, que se mezclan y dan nacimiento a una nueva etnia y cultura; con la llegada de Hernán Cortez a la península de Yucatán el mestizaje se convirtió en la aculturación para el cruce racial y la fusión cultural en el Nuevo Mundo.

##### **4.4.2. Cocina criolla**

La cocina criolla nace con la llegada de los españoles y portugueses al territorio americano, está es una cocina que tiene influencia española e hispanoamericana, ya que se prepara con productos nativos que son cultivados en su lugar de origen como la papa y el maíz.

Los países que tienen influencia criolla en su gastronomía son Cuba, Puerto Rico, Centroamérica, Colombia, Ecuador, Venezuela, Perú, México y Bolivia.

##### **4.4.3. Productos introducidos en la época de la conquista**

Son productos que fueron traídos por los españoles durante la conquista y formaron parte de la dieta de los pueblos indígenas, para introducir nuevas costumbres y nuevos estilos de vida que formaron parte del mestizaje. Rhoades (2006, p.72) en su investigación explica que los nuevos productos introducidos no han reemplazado a los productos nativos de Latinoamérica. Algunos de estos productos son originarios de Asia y África. A continuación se indica la tabla de los productos introducidos.

**Tabla 3:***Productos introducidos en la época de la conquista*

<b>CÁRNICOS</b>	<b>VEGETALES</b>	<b>FRUTAS</b>	<b>CEREALES</b>	<b>ESPECIAS</b>
Burro	Acelga	Café	Avena	Ajonjolí
Caballo	Ajo	Caña de azúcar	Arroz	Almendra
Cabra	Albahaca	Lima	Cebada	Anís
Cerdo	Alcachofa	Limón	Centeno	Azafrán
Chivo	Alfalfa	Mango	Lenteja	Canela
Conejo	Apio	Manzana	Mijo	Clavo de olor
Gallina	Arveja	Naranja	Trigo	Jengibre
Gato	Borraja	Toronja		Mejorana
Liebre	Cebolla	Uvas		Mostaza
Mula	Cilantro			Nueces
Oveja	Col			Nuez moscada
Paloma	Coliflor			Orégano
Pato	Esparrago			Pimienta
Perro	Espinaca			Romero
Vaca	Garbanzo			
	Haba			
	Lechuga			
	Nabo			
	Olivos			
	Perejil			
	Yerbabuena			
	Zanahoria			

Adaptada de Estrella, 1988, pp.71-286

## **5. Técnicas de cocción de Latinoamérica**

### **5.1. Pacha manca**

El término pachamanca proviene del quechua pacha, 'tierra' y manka, 'olla' por lo que su significado sería 'olla de tierra', esta es una técnica ancestral que nace en el antiguo Perú, y es parte de la herencia culinaria más definida de los incas además de ser una comida sabrosa tiene legado cultural y ritos religiosos que se han ido transmitiendo de generación en generación.

La pachamanca tiene como objetivo la cocción de alimentos sólidos que están en contacto con las piedras calientes, además es una manera de rendir culto a los dioses de las regiones andinas y es una forma de hacerle un pago a la tierra por la fertilidad y abundancia en la cosecha.

Para la preparación de la pachamanca se hace un hueco en la tierra y se coloca las piedras calientes que son previamente calentadas en fogones y se procede a colocar los alimentos como carnes, vegetales, aderezos y se procede a taparla con telas y tierra. En la investigación de Aroldo Egoavil dice que en la preparación de la pachamanca los incas aprendieron a utilizar hierbas aromáticas y digestivas para darles un mayor aprovechamiento y sabor a los productos (Egoavil, 2012).

### **5.2. Cocción en barro**

La cocina en olla de barro es una técnica de cocina antigua utilizada por las comunidades indígenas americanas. El uso de ollas de barro es el material más antiguo utilizado en la cocina ya que gracias a la porosidad, y al excesivo vapor que expulsan las ollas permiten que los alimentos se cuezan con la humedad generada y así mantengan su sabor auténtico.

Investigaciones actuales demuestran que cocinar en olla de barro es saludable ya que el material que se usa para la elaboración de las mismas viene de la tierra y aportan nutrientes que ser humano necesita.

### **5.3. Cocción en piedra**

Es una técnica de cocción antigua que se la practicaba en Latinoamérica y se utilizan piedras de basalto que son las piedras volcánicas.

El objetivo de esta técnica es cavar un hoyo en la tierra sobre conductos de agua, para que genere vapor al momento de cocinar, a continuación se procede a colocar la leña, las piedras y encender, una vez que se haya consumido la leña las piedras deben estar rojas éstas llegan a un temperatura aproximada de 500°C y se deposita los alimentos que son envueltos en hojas de plátano que contienen carne de cerdo o pollo.

### **5.4. Cocción-remojado-asoleo**

Esta es una técnica que se aplica para eliminar la sustancia tóxica de cierto tipo de leguminosas como por ejemplo el chocho. Estrella (1992, p.15) explica que esta técnica también se la conoce como “desamargar”; además manifiesta que este proceso consiste en sancochar los granos, y después dejarlos en remojo en agua, para después ser secados al sol.

## **6. Tendencias actuales de la gastronomía en Latinoamérica**

En la actualidad la cocina está pasando por un proceso de transformación en respuesta a las nuevas necesidades que se presentan para los cocineros de mantener e innovar recetas tradicionales de platos típicos, utilizando los

productos nativos de cada pueblo y las técnicas ancestrales de la elaboración de los mismos.

Con esta nueva tendencia por mantener lo tradicional y consumir alimentos más saludables a través de la comida orgánica ha hecho que los comensales se sienten atraídos por experimentar las nuevas texturas y la nueva combinación de sabores.

Estas tendencias se ven reflejadas en algunos restaurantes de América Latina que se han posicionado como los mejores del mundo gracias a su filosofía de mantener lo tradicional y lo convencional a través de sus productos nativos.

## **7. Introducción a la cocina típica ecuatoriana**

El Ecuador es un país pluricultural que gracias a su ubicación geográfica cuenta con una variedad de climas en las diferentes regiones naturales, adicionalmente posee condiciones ambientales únicas para que se adapten con facilidad plantas que han sido traídas del extranjero y cuenta con una gran variedad de productos y especias únicas en el mundo. El Ecuador posee una cultura gastronómica bastante variada y abundante; esto se debe a que nuestro país tiene cuatro regiones naturales que son Costa, Sierra, Oriente e Islas Galápagos, cada una de ellas posee diferentes costumbres y tradiciones.

La gastronomía ecuatoriana ha sido influenciada por la mezcla de la cocina indígena autóctona de nuestro país y la cocina europea que vino con la llegada de los españoles formando un sincretismo que se ha enfocado en la sazón y la creatividad que continuamente es renovada a través de las nuevas

generaciones de cocineros y comensales, por consiguiente esta combinación se a definido como Comida Criolla.

## **8. Etapas de la gastronomía en el Ecuador**

### **8.1. Período precolombino**

Esta época resulta decisiva para el análisis de la historia del Ecuador y debe ser considerada como una época histórica específica, ya que los primeros pobladores se ubicaron en “Andinoamérica Ecuatorial”, que corresponde al actual territorio del Ecuador.

A los primeros pobladores de esta época se los denomino cazadores – recolectores, ya que consumían animales grandes y pequeños de la fauna andina como “churos”, “catzos”, “cuzos”; además recolectaban vegetales y plantas medicinales de los páramos.

A continuación se detalla en una tabla el esquema general de la historia del Ecuador según el desarrollo productivo y la conformación de agrupaciones:



**Tabla 4:***Cronología del período precolombino en el Ecuador*

<b>PERÍODO PRECOLOMBINO</b>		
<b>Año</b>	<b>Período</b>	<b>Detalle</b>
10000 - 3600	Pre cerámico	Cazadores, pescadores y recolectores de frutos
3600 - 1800 a.C	<b>Formativo</b>	<b>Formativo Temprano:</b> sociedades agrícolas incipientes.
1800 - 1500 a.C		<b>Formativo Medio:</b> sociedades agrícolas superiores.
1500 - 500 a.C		<b>Formativo Tardío:</b> sociedades agrícolas superiores. La economía se vuelve más grande.
500 a.C -500 d.C	Desarrollo regional	Sociedades agrícolas supra comunales. Se expande el urbanismo.
500 - 1500 d.C	Integración	Auge de sociedades agrícolas supra comunales. Las sociedades se tomaron más complejas.
<b>Período Inca</b>		
1450	Organización y expansión	Túpac Yupanqui inició la conquista del norte andino.
1485	Muere Túpac Yupanqui	Huayna-Cápac es proclamado Inca
1525	Muere Huayna-Cápac	Se divide el Tahuantinsuyo entre Atahualpa y Huáscar

Tomada de Ayala, 2012, p.8

## 8.2. Período pre colombino

El territorio ecuatoriano fue poblado hace 12000 años aproximadamente conociéndose como “Período Pre cerámico”, al hombre de este período se lo conoce como cazador – recolector, en donde busca maneras de sobrevivir mediante la caza, pesca y recolección.

La agricultura significó un gran paso para las sociedades humanas que habitaron en Ecuador, ya que debido a la necesidad de alimentarse, los pobladores empezaron a criar y a domesticar animales y plantas silvestres que se encontraban alrededor de su entorno. Según Ayala (2012, p.17) explica que las sociedades desarrollaron técnicas agrícolas que fueron complejas como terrazas y canales de irrigación.

La alimentación de las sociedades se basó principalmente en el consumo de raíces, cereales y tubérculos nativos de nuestro país, entre ellos se mencionan a los más importantes como el melloco, oca, mashua, jícama, zanahoria blanca, yuca, chocho y fréjol; frutas como la guaba, mora, tomate de árbol, zambo y zapallo; por otro lado también se menciona condimentos como el achiote y hierbas naturales como la coca; el maíz como cereal y la papa como tubérculo fueron los principales productos que empezaron a cultivarse sistemáticamente.

### **8.2.1. Técnicas y métodos de cocción**

Con el intercambio cultural entre los pueblos migratorios y el consumo de la carne se empiezan a desarrollar nuevos géneros de cocción de los alimentos.

**Método húmedo:** envueltos, hervidos (sopas)

**Método de concentración:** papillote (maito), asado (cuy y llama).

### **8.3. Periodo Inca**

El imperio Inca se desarrolló en la zona Andina a finales del siglo XV, con la llegada del soberano Inca Túpac Yupanqui y guerreros provenientes del sur, a los pueblos del norte, empieza la conquista a las sociedades humanas

existentes en nuestro país. Para el año 1200, el pueblo se desarrolló en acciones militares y políticas.

La agricultura de este período formó parte del desarrollo de la economía del imperio inca, además este período aparece el "ayllu" que era el encargado de abastecer a la comunidad, con gran variedad de alimentos dándose el trueque. Los incas consumían proteínas cárnicas de llamas, cuyes y alpacas; además cereales como la quinua, cañihua; leguminosas como frejol, frejol de árbol, maní, pallar, tarhui (chocho); tubérculos como oca, olluco, mashua; raíces como camote, maca, arracacha, yuca; hortalizas y verduras como achicoria, berro, verdolaga, zapallo, totora; frutas como capulí serrano, chirimoya, granadilla, fresa, lúcuma, mortiño, palmito, papaya, piña, tomate de árbol; condimentos achiote, ajíes (desde el menos picante al más ardiente), molle; hojas para envolver alimentos como bijao, panca, achira (Olivas, 2001, pp.96-100).

Sin embargo, el **maíz** era considerado como el cereal más importante en su alimentación ya que era utilizado para ceremonias, rituales y para preparar uno de las bebidas más representativas llamadas "asua" o "aupi", llamada comúnmente "chicha" por los españoles, otro de los productos consumidos en la época era la **papa**, ya que se lo preparaba en distintos tipos de "chuño" que eran deshidrataciones.

Con la muerte de Huayna-Cápac en 1528 en Tomebamba su ciudad favorita se da el final del imperio inca y de la etapa aborígen, para pasar a la época de la conquista en donde llegan los españoles a gobernar nuestro territorio implantando nuevas culturas, tradiciones y nuevos productos.

## 8.4. Conquista española

Durante la época de la conquista española en nuestro territorio se produjeron varios eventos que se describen brevemente en la siguiente figura:

**Tabla 5:**

*Cronología tras la Conquista Española*

<b>LA CONQUISTA</b>		
<b>Año</b>	<b>Evento</b>	<b>Detalle</b>
1534	Conquista de Quito	Sebastián de Benalcázar emprende la Conquista de Quito
1563	Audiencia de Quito	Felipe II expide una Cédula Real creando la Real Audiencia y Cancillería de San Francisco de Quito
1563-1800 aprox.	Desarrollo de la Colonia	Eventos varios bajo la mirada de la Corona Española
De La Independencia (1809-1830) a La Republicana (1830-1895)		
<b>Año</b>	<b>Evento</b>	<b>Detalle</b>
1809-1812	Revolución Quiteña	Se declaró la Independencia sin conseguirla
1820-1822	Independencia: etapa final	Las fuerzas patriotas se imponen.
1822	Gran Colombia: formación	Con el nombre de Distrito del Sur, Ecuador entra a formar parte de la Gran Colombia.
1830	Gran Colombia: disolución	El distrito del sur se separa de Colombia para formar un Estado independiente
1830	Consolidación de la República del Ecuador	Se le da el nombre de Ecuador, con su capital Quito. Se crea el primer Congreso Constituyente que designa al primer Presidente de la República.
1895	Proyecto Nacional Mestizo	Inicio de la Revolución Liberal en el Ecuador liderada por Eloy Alfaro

Adaptada de Ayala (2012, pp. 30, 60 y 74)

## 8.5. Época colonial

Con la llegada de los españoles al Tahuantinsuyo entre los siglos XVI y XIX, y el acecinamiento del Inca Atahualpa en manos de Francisco Pizarro, en 1533, empieza el período de la conquista Española y empiezan nuevos procesos de cambio.

Con la llegada de los sacerdotes franciscanos Fray Jocodo Rique y Fray Pedro Gocial en diciembre de 1534, solicitan al Cabildo de Quito tierra para construir la iglesia y el convento de San Francisco, es en esta etapa de la historia en donde se desarrollan los huertos dentro de los conventos y es así como se empieza a cultivar los productos ajenos a nuestra cultura nativa, entre los productos cultivados tenemos el durazno, vides, olivos, manzana, romero, orégano, comino, anís y zanahoria, otro de los productos que se cultivo en esta época fue el trigo que se aclimato bien; por otra parte los religiosos también se dedicaban a crianza de animales como chanchos, ovejas y gallinas (Pazos, 2008, pp.127-128).

Con la necesidad cultivar adecuadamente los productos nativos y extranjeros, y la gran diversidad que ofrece la tierra gracias a la ubicación geográfica, desembocaba desde el Pichincha una quebrada, conocida actualmente como “calle 24 de mayo”, lugar donde se generó el desarrollo de la agricultura (Salazar, 2012, p.13).

La cocina española se distingue por tres clases de comida: **de reyes** o “**cuchipatas**” que consistía en morcillas blancas que eran preparadas con arroz, col, miel y otros ingredientes; **comida burguesa** consistía en menestras y cocidos uno de ellos el puchero; en esta comida también se ofrecían tres servicios que eran sopa de fideos con garbanzos, verduras y tocino; plato de carnes y postres como arroz con leche de almendra, cuajada y queso frito

(actualmente se consumen la sopa de fideo y el arroz con leche); y **la comida de pueblo** que consistía en pan, tortas y gachas (Pazos, 2008, pp.135-136).

Con la evolución de la cocina y los nuevos productos traídos del extranjero, el consumo de viseras y el consumo de carne magra se mejoran los métodos de cocción.

**Método húmedo:** hervir o sancochar, blanquear, al vapor, rehogar o sudar.

**Método de concentración:** asado, papillote, hervir y fritura.

**Método mixto:** estofados.

## 8.6. La República

Para esta etapa de la historia se le da el nombre de Ecuador y nombran a Quito como su capital, siendo parte de las tres principales ciudades que fueron Guayaquil y Cuenca. Se posiciona a Juan José Flores como el primer presidente de la República Ecuatoriana.

En esta etapa las tradiciones culinarias y los ingredientes no marcan mucha diferencia de la época pasada, con el desarrollo de la historia empiezan aparecer comedores y hoteles, manteniendo las preparaciones y costumbres culinarias transmitidas desde la época colonial, se introducen nuevos platos desde no solo de Europa, sino de todo el territorio americano. Además aparecen las fondas, chicherías, pulperías, figones y en Francia la primera heladería (Salazar, 2012, p.45).

En esta época aparecen tres servicios, el **primero** consistía en un puchero u “olla podrida” que contenía carnes y raíces; el **segundo** consistía en carnes asadas de animales de caza o domésticos, y el **tercero** consistía en una variedad de dulces y postres (Pazos, 2008, p.193).

Con la necesidad de tener una alimentación variada se desarrolla el intercambio de productos y para aportar mayor diversidad en la mesa criolla que se caracterizó por el uso del estilo francés; a continuación se detallan los productos que fueron consumidos durante esta época; el comino, azúcar refinada, pasas, ajo, vinagres, aceites embotellados, manteca, aceitunas, queso y bacalao.

### **8.7. Época Contemporánea**

La cocina contemporánea quiteña actualmente incentiva a los cocineros jóvenes a buscar creatividad, nuevas tendencias y técnicas de vanguardia, utilizando productos nativos del país que sean respetados y que no pierdan la identidad, ir evolucionando los platos típicos con un contexto contemporáneo y diverso, dando como resultados creaciones únicas con productos, técnicas y platos emblemáticos de nuestra ciudad.

“La cocina contemporánea quiteña, podrá tener influencia en alimentos y bebidas de la ciudad, y crear un locro de papas con espuma de queso o tal vez un sorbete de chamburo, todo esto dentro del concepto de respeto a nuestra identidad como pueblo, entendiendo que estos cambios no pueden contradecir nuestros saberes y sabores que han sido por cientos de años nuestra característica patrimonial” (Armendáriz, 2014, p.37).

## 8.8. Productos que llegaron de España a la sierra Ecuatoriana tras la conquista

La tabla presentada a continuación fue extraída del libro “El sabor de la Memoria” (Pazos, 2010, p.176-177), en donde se enlista los productos más utilizados hasta la actualidad. Al mismo tiempo en la publicación se afirma que “Según Gerardo Martínez (Vintimilla de Crespo, 1993), las plantas de origen europeo introducidas por los españoles son las siguientes”:

**Tabla 6:**

*Productos que fueron introducidos con la llegada de los españoles a la Sierra Ecuatoriana*

<b>NOMBRE VULGAR</b>	<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<b>USO / TIPO</b>
Ajo	<i>Alliumsativum</i>	Condimento
Albahaca	<i>Ocimumbasilicum</i>	Hierba medicinal
Anís	<i>Pimpinellaanisum</i>	Aromatizante
Borraja	<i>Boragoofficinalis</i>	Hierba medicinal
Caña de azúcar	<i>Accharumofficinarum</i>	Azúcar, Ron
Cebada	<i>Hordeumvulgare</i>	Cereal
Cebolla	<i>Allium cepa</i>	Condimento
Ciruela	<i>Prunus domestica</i>	Fruta
Col	<i>Brassicaoleracea</i>	Hortaliza
Coliflor	<i>Brassicaoleraceaver bothrytis</i>	Hortaliza
Culantro	<i>Coriandrumsativum</i>	Condimento
Haba	<i>Faba vulgaris</i>	Leguminosa
Hierbabuena	<i>Menthaspicata</i>	Hierba medicinal
Higo	<i>Ficus carica</i>	Fruta
Hinojo	<i>Foeniculumvulgare</i>	Condimento
Lenteja	<i>Eryumlens</i>	Leguminosa
Lima	<i>Citrus limeta Riis</i>	Fruta
Limón sutil (ceuti)	<i>Citrus neutissimusRiss</i>	Fruta
Manzana	<i>Maluscommunis</i>	Fruta

Tomada de Pazos, 2010, p.177



**(Continuación Tabla 6):**

*Productos que fueron introducidos con la llegada de los Españoles a la Sierra Ecuatoriana*

<b>NOMBRE VULGAR</b>	<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<b>USO / TIPO</b>
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i>	Hierba medicinal
Melocoton	<i>PersicavulgarisPers</i>	Fruta
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i>	Fruta
Mostaza	<i>Sinapisnigra</i>	Condimento
Nabo	<i>BrassicaNapus</i>	Hortaliza
Naranja	<i>Citrus aurantium</i>	Fruta
Naranja Agria	<i>Citrus vulgarisRiss</i>	Fruta
Olivo	<i>Olea europaea</i>	Aceite
Orégano	<i>Origanumvulgaris</i>	Condimento
Pera	<i>Pyruscommunis</i>	Fruta
Perejil	<i>Petroseliumsativum</i>	Condimento
Rábano	<i>Raphanussativus</i>	Hortaliza
Romero	<i>Rosmarinusofficinalis</i>	Condimento
Toronjil	<i>Melissa officinalis</i>	Hierba medicinal
Trigo	<i>Triticumvulgaris</i>	Cereal
Vid, uva	<i>Vitisvinifera</i>	Fruta, vino
Zanahoria	<i>Daucus carota subsp. Sativus</i>	Hortaliza

Tomada de Pazos, 2010, p.177

### **8.9. Productos nativos de los Andes Ecuatorianos**

La información presentada a continuación en tablas con aproximadamente 50 plantas comestibles nativas del Ecuador que se han consumido y cultivado a lo largo de la zona Andina.

**Tabla 7:***Productos nativos de los Andes Ecuatorianos*

<b>NOMBRE VULGAR</b>	<b>OTROS NOMBRE EN LA REGIÓN</b>	<b>USO/TIPO</b>
Achipa	<i>Ajipa, Ahipa</i>	Leguminosa
Achogcha	<i>Caihua, Archucha, Achoccha</i>	Hortaliza
Achupalla	<i>Puya</i>	Hojas / Alimento
Aguacate	<i>Palta, Abacate</i>	Fruto
Ají	<i>(Variedades)</i>	Fruto / Medicinal / Estimulante
Amaranto	<i>Kiwicha</i>	Pseudo cereal / Flor, Omamento
Arracha	<i>Zanahora Blanca, Apio criolla, Racacha, Virraca</i>	Raíz
Ashpa-Quinua	<i>Bledo, Quinhuilla, cenizo</i>	Hojas, Verduras, Medicinal
Ataco	<i>Yuyo colorado, Sangorache, bledo</i>	Infusión / Medicinal
Camote	<i>Batala. Boniato, Papa dulce</i>	Raíz Tuberosa
Cañaro	<i>Porotón</i>	Leguminosa
Cañihua	<i>Cañahua</i>	Pseudo cereal
Capulí	<i>Capulín</i>	Fruta
Chamburo	<i>Papayuela, Chilacuán</i>	Fruta
Chirimoya	<i>Annona, Cherimola, Chirimoyo</i>	Fruta
Chocho	<i>Altramuz, Lupino, Lupín, Tremoso</i>	Legumbre
Chuquiragua		Medicinal
Fréjol	<i>Poroto, Saporó Frijol, Caraota</i>	Leguminosa
Granadilla	<i>Granada china</i>	Fruta
Jimaca	<i>Yacón, Pelenga</i>	Raíz Tuberosa
Lúcuma	<i>Lucma</i>	Fruta
Maca	<i>Maino, Ayakchichira, Ayakwillku</i>	Raíz
Maíz	<i>Choclo, Millo, Aba, Cintli</i>	Cereal

Adaptada de De la Torre, Navarrete, Muriel, Macía y Balslev, 2006, pp.126 – 138; Estrella, 1988, pp.71-286 y Olivas, 2001, pp.129-164

## (Continuación Tabla 7):

*Productos nativos de los Andes Ecuatorianos*

<b>NOMBRE VULGAR</b>	<b>OTROS NOMBRE EN LA REGIÓN</b>	<b>USO/TIPO</b>
Maní	<i>Cacahuate, Cacahuate</i>	Leguminosa
Mashua	<i>Mashwa, Isaño, Majua, Cubio, Papa amarga</i>	Tubérculo
Mastuerzo	<i>Capuchina, Marañuela, Cachaco, Mastranto, Mallau</i>	Planta medicinal / Ornamental
Matico	<i>Palguín, Pañil, Paiquil, Acerillo</i>	Planta medicinal
Melloco	<i>Olluco, Papa lisa, Lisa, Chugua, Ruba</i>	Tubérculo
Miso	<i>Puya</i>	Hojas tiernas / Alimento
Mora Andina	<i>Mora de castilla</i>	Fruta
Mortiño	<i>Agraz, Camueza, Vichacha</i>	Fruto
Naranjilla	<i>Nuqui, Lulun, Lulo</i>	Fruta
Oca	<i>Chirisiqui, name</i>	Tubérculo
Paico	<i>Epazote</i>	Hojas / Medicina / Culinario
Pallar	<i>Garrofón, Habones, Judía de lima, Haba de lima, Guaracaro</i>	Leguminosa
Papa	<i>Patata</i>	Tubérculo de rizoma
Penco Negro	<i>Agave amarillo, Pit</i>	Ritual/ Medicinal/ Alcohol/ Dulce
Quinoa	<i>Kinua, Kinuwa, Kitaqañiwa, Kuchikinwa, ayara</i>	Pseudo cereal, culinario / Medicinal/ Ritual
Sunfo		Infusión/ medicinal
Taxo	<i>Tumba, curubaecuatorialiana, curubaindia, tacso amarillo</i>	Fruta

Adaptada de De la Torre, Navarrete, Muriel, Macía y Balslev, 2006, pp.126–138; Estrella, 1988, pp.71-286 y Olivas, 2001, p.129-164

(Continuación Tabla 7):

*Productos nativos de los Andes Ecuatorianos*

<b>NOMBRE VULGAR</b>	<b>OTROS NOMBRES EN LA REGIÓN</b>	<b>USO/TIPO</b>
Tomate	<i>Jitomate</i>	Hortaliza/ Fruto
Tzimbao	<i>Pepino dulce</i>	Fruta
Uvilla	<i>Uchuva, Aguaymanto, Ushun</i>	Fruta
Sacha Tomate	<i>Tomate de árbol, chilto, tomate andino, tomate serrano, tamarillo</i>	Fruta
Vainitas	<i>Habichuelas, ejote, chaucha, judía, alubia</i>	Leguminosa
Pacay	<i>Guaba, Guamo, Pacae</i>	Fruta (flia. Leguminosa)
Zambo	<i>Alcayola, cayote, lacayote, chiclayo, chilacayote</i>	Flores y brotes tiernos, Verdura / Fruto maduro

Adaptada de De la Torre, Navarrete, Muriel, Macía y Balslev, 2006, pp.126 – 138; Estrella, 1988, pp.71-286 y Olivas, 2001, pp.129-164

## **9. Culturas precolombinas de Quito**

### **9.1. Los Shyris**

Los Shyris también fueron conocidos como Caras, según Benítez y Garcés (1993, p.93) explica en su recopilación que esta sociedad llegó al Ecuador en los años 700 u 800, para fundar la ciudad de Bahía de Caráquez, y después de un largo período de asentamiento en el río Esmeraldas, llegaron a la región de Quito en el año 980.

La base de la alimentación de esta cultura paleo-indio, se basó principalmente en la caza de animales silvestres de los bosques, la recolección de frutos y la pesca, ya que sus inicios estaban ubicados a orillas del río Esmeraldas.

## **9.2. Los Quito**

Los Quitus vivieron en el Reino de Quito a partir de 2000 a.C.; a las faldas del volcán Pichincha hasta la conquista del Inca Túpac Yupanqui a finales del siglo XV. “La cronología del paleo – indio, Quito correspondería a la del homo sapiens, guisiumi u hombre con conocimiento que vivió en los tujuros (cavernas), al abrigo de las montañas frías y sus intrincados bosques” (Costales y Peñaherrera, 1992, p.7).

### **9.2.1. Período formativo (9.000 a.C. hasta 3.500 a.C.)**

En este período los Quito descubren el fuego y la agricultura, volviéndose sedentarios; a partir de este descubrimiento empiezan a cocinar los alimentos y a cultivar gran variedad de cereales, leguminosas, tubérculos y cactáceas todos estos alimentos andinos con un alto porcentaje de nutrientes.

Además empiezan a domesticar animales como el cuy y la llama que fueron elementos muy importantes en su dieta diaria.

**Tabla 8:***Alimentos domesticados por los Quitus*

<b>Plantas</b>	<b>Nombre científico</b>
Tuna	Opuntia Tuna-Cactus Dillenni/Cacteeae
Papas (de toda variedad)	SolarumTuberosum
Ataco	Amaranthuss.P Amar
Quiñua o quinua	Chenopodium Quinoa
Col de indio (Arbusto)	Brassica Oleracea
Porotón	Erytrina Arborea
Miso o Tazo	
Jicama	Pachyrrizuz Tuberosus
zanahoria blanca	Daucus Carota
Oca	Oxalis Mierophylla
Melloco	Ullucus Tuberosum
Mashua	Tropacolum Tuberosum
Maíz	Zea Mays
Frijos (Poroto)	Phaseolus Vulgaris
Camote	Iponoca Batabas
Pitahaya	
Zapallo	Cucurbita Máxima
<b>Animales</b>	<b>Nombre científico</b>
Llama	Lana Glama/Camélido Familiaris
Cuy o Cobayo	
Perro	Cánido/Canis Familiaris
<b>Árboles frutales</b>	<b>Nombre científico</b>
Aguacate	
Chirimoya	Persea Americana
Capulí	Prunusserotina H.B.K.
Arrayán	Eugenia Hallii
Quishihuar	Baddleis Incana H.B.K.
Campeche	
Cháhuar	Agave Americana
Mate	Lagenariasiceraria
Pilche	
Motilón	

Tomada de Peñaherrera y Costales, 1992, pp. 14 y 15

### **9.3. Quito-Cara**

Los Quito-Cara o también llamados Chilibulo era una comunidad aborígen ubicada en la provincia de Pichincha. Según Velasco (1992, p.237), en su investigación explica que esta comunidad aborígen se inició por el año 980 d.C., tras la conquista de los Caras a la comunidad aborígen Quito, da el mestizaje creando una nueva comunidad aborígen llamada Quito-Cara.

El significado de la cultura aborígen **“Quitu”** primera etapa y **“Cara”** segunda etapa de culminación. La alimentación de los Quito-Cara se basaba principalmente en la recolección de alimentos como hortalizas, cereales siendo el maíz el alimento más consumido, tubérculos la papa y crianza de animales.

## **10. Cocina típica quiteña**

La cocina quiteña nace a inicios de los siglos XIX, XX y XXI, durante los procesos históricos de Quito; que incluyen una gran variedad de platos antiguos, originarios y otros que fueron traídos por los españoles que fusionan la historia, costumbre y sabores.

La cocina típica quiteña proviene de la mezcla de sabores, aromas, técnicas y productos nativos como el maíz, la quinua, la papa, el camote y el melloco; carnes como la llama, alpacas y conejos que se utilizaban desde el período prehispánico, además se conoce que consumían el catzo. A partir de la llegada de los españoles en la época colonial se crea un sincretismo gastronómico que se va desarrollando durante la época republicana y contemporánea, en donde se agregan nuevas técnicas culinarias para preparar los alimentos siendo estas novedosas y atractivas; además fueron ingresando nuevos productos que hicieron que la cocina quiteña evolucione y se transforme en vanguardista manteniendo la innovación y creatividad.

Valdivieso (s.f, p.7) explica que el mestizaje que se produjo en la ciudad de Quito no solamente fue en los habitantes con su forma de vestir o en la arquitectura de sus viviendas, sino que una gran manera de demostrarlo es en su gastronomía local.



## CAPÍTULO II

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

#### 1. Delimitación de los elementos de investigación

##### 1.1. Delimitación del lugar de la investigación

La recolección de la información para el presente trabajo investigativo se realizará en la parroquia “La Magdalena”, una de las primeras parroquias fundadas en el Distrito Metropolitano de Quito.



**Figura 1:** Mapa de la parroquia La Magdalena, Tomada de Google Maps - Satélite de Quito

##### 1.2. Criterios de delimitación

“La Magdalena” es una parroquia urbana del Distrito Metropolitano de Quito, que a través del tiempo se ha convertido en pluricultural y que ofrece una variedad de fiestas populares celebradas durante el año y que representan el sincretismo entre la cultura española e indígena.

En estas celebraciones populares se observan factores que se han convertidos en elementos representativos de dichos eventos como son los juegos pirotécnicos, banda de pueblo, disfrazados y gastronomía local.

### **1.2.1. Fiesta**

Las fiestas populares están denominadas como un fenómeno de la sociedad humana que tienen diversos enfoques psicológicos, históricos, sociológicos y etnográficos.

Además, podemos definir a las fiestas populares como manifestaciones sociales y culturales que expresan nuestras culturas y muestran una gran diversidad de expresiones e interpretaciones, que dependen fundamentalmente de la diversidad social, lingüística, étnica y cultural de los pueblos y sociedades que las celebran; dentro de estas fiestas podemos encontrar a grupos de personas que expresan a través de la música y trajes típicos bailes populares que han formado parte de otros mestizajes (Pereira, 2009, p.24).

### **1.2.2. Platos típicos**

Son preparaciones que cumplen un papel importante en las fiestas populares, ya que son platos auténticos y preparados de manera única con las diferentes técnicas de cocción ancestrales e ingredientes nativos de la zona.

## **2. Definición de los grupos de interés**

Para el análisis e interpretación de los resultados es necesaria la aplicación de entrevistas a distintos grupos de personas, con el fin de recolectar toda la información posible que sustente a los datos recolectados posteriormente mediante archivos históricos, buscando una orientación hacia la tradición oral,

conocimientos y creencias populares que se han ido transmitiendo de generación en generación.

De esta manera, se ha definido a tres distintos “grupos de interés”, a los que se les destinará diferentes tipos de entrevistas con preguntas abiertas, con el objetivo principal de hallar nueva información. Los grupos a entrevistar se delimitan de la siguiente manera:

- **Personas longevas de la parroquia “La Magdalena”**

Señoras (o señores) de la tercera edad, a partir de los 60 años, que son oriundas de la parroquia, este grupo de interés es importante porque poseen en su memoria anécdotas y recuerdos de la infancia sobre las fiestas populares de la parroquia que se celebran anualmente y que se han venido perdiendo con el pasar del tiempo; además de las preparaciones que se elaboran en dichas fiestas.

- **Vendedoras del mercado “La Magdalena” (patio de comidas)**

Mujeres de la edad de 45 años en adelante, que son oriundas de la parroquia y expenden platos típicos en el mercado; además que tener una relación con la cocina local, este grupo objetivo es de igual manera importante para la investigación de campo, ya que al momento de la entrevista se enfocarán más sobre la preparación de los platos.

- **Vendedoras de las huecas de “La Magdalena”**

Mujeres de la edad de 50 años en adelante, que son oriundas de la parroquia y que han preparado y vendido por varios años platos típicos que se han convertido únicos de la parroquia.

### **3. Técnicas para la recolección de información**

#### **3.1. Entrevista**

La entrevista es una técnica de recolección de datos, ya que permite a las personas expresar sus ideas, pensamientos y sensaciones (Yuni y Urbano, 2006, p.81). Por otra parte las entrevistas permiten al investigador acceder a los hechos, describir situaciones e interpretar sucesos o fenómenos internos y externos situados en diferentes contextos temporales a los que no se puede acceder de otro modo.

#### **3.2. Tipo de entrevista**

##### **3.2.1 Entrevista estructurada**

Yuni y Urbano (2006, p.83) explican que la entrevista estructurada se preestablece con preguntas abiertas y cerradas formando un cuestionario que debe ser planteado por el entrevistador y respondido verbalmente por el entrevistado, siguiendo la secuencia de las preguntas y completando la totalidad de los elementos de la guía.

##### **3.2.1.1. Perfil de los entrevistados**

*\*Observación: Para las entrevistas no se ha establecido una previa cita con los diferentes grupos de interés que están participando en la investigación.*

*\*Personas longevas:*

##### **1. Sr. Pedro Maisincho**

Nacido en Quito (La Magdalena), Pichincha, 92 años de edad.

**2. Sra. María Lucia Correa**

Nacida en Quito (La Magdalena), Ecuador, 82 años de edad.

**3. Sra. Isabel González**

Nacida en Quito (La Colmena), Pichincha, 92 años de edad, vive en la parroquia desde la edad de 19 años.

**4. Sr. Francisco Pillajo**

Nacido en Quito (La Magdalena), Pichincha, 79 años de edad.

***\*Vendedoras del patio de comidas del mercado de La Magdalena***

***\*Observación:*** las entrevistas se realizarán a manera de salida de campo para observar y conversar con las vendedoras.

**1. Sra. Luz Quilachamín**

Nacida en Quito (La Magdalena), Pichincha 66 años de edad.

**2. Sra. Inés Quilachamín**

Nacida en Quito (La Magdalena), Pichincha, 65 años de edad.

***\*Vendedoras de platos típicos (huecas)*****1. Sra. Lucila Correa**

Nacida en Quito (La Magdalena), Pichincha, 64 años de edad.

## **2. Sra. Hermelinda Correa**

Nacida en Quito (La Magdalena), Pichincha 71 años de edad.

### **3.3. Itinerario de entrevistas**

#### **\*Personas longevas**

31 /marzo/ 2017 al 06/ abril/ 2017: Se realizarán las visitas a los domicilios de las personas longevas de la parroquia para realizar las entrevistas.

#### **\*Vendedoras del patio de comidas del mercado La Magdalena**

01/abril/2017: Se realizarán las entrevistas a manera de visita de campo, en el cual se deberá observar cuando las vendedoras estén disponibles; además se podrá recolectar información a los comensales que puedan aportar a la investigación.

#### **\*Vendedoras de platos típicos (huecas)**

05/abril/2017, 10h30: De igual manera se realizará una visita de campo, para observar la disponibilidad de las vendedoras y recolectar información que los comensales puedan aportar para la investigación.

### **3.4. Guías de entrevistas**

## ENTREVISTA DIRIGIDA PARA EL GRUPO DE INTERÉS

### “Personas longevas de la parroquia La Magdalena”

**NOMBRE DEL ENTREVISTADO:**

**EDAD:**

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:**

*La entrevista, nos servirá para complementar y fortalecer el análisis investigativo que se está llevando a cabo en la parroquia La Magdalena, para obtener información de los platos típicos relacionados con las fiestas que se celebran en la misma anualmente.*

1. ¿Conoce Ud. sobre la historia de la parroquia “La Magdalena”, si es sí describa brevemente?
2. ¿Qué fiestas conoce que son las más celebradas y trascendentales en la parroquia “La Magdalena”?
3. ¿Ud. participa en ellas?
4. ¿Cuáles son los personajes más representativos de dichas fiestas?
5. ¿Cuáles son las preparaciones más antiguas de la parroquia “La Magdalena”?
6. ¿Cuál de estos platos se relacionan con las fiestas de la parroquia “La Magdalena”? ¿Las podría describir?
7. ¿Qué preparaciones se mantienen aún en la actualidad?
8. ¿Cuáles son las tradiciones que piensa Ud. que se han perdido con el pasar del tiempo?
9. ¿A su criterio que elementos podrían ser considerados como Patrimonio Cultural?
10. ¿A su consideración cuales son los lugares más populares en la parroquia “La Magdalena”?
11. ¿Qué cree Ud. que se podría hacer para mejorar la identidad de la parroquia “La Magdalena”?

## ENTREVISTA DIRIGIDA PARA EL GRUPO DE INTERÉS

### “Vendedoras del patio de comidas del Mercado La Magdalena”

**NOMBRE DEL ENTREVISTADO:**

**EDAD:**

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:**

*La entrevista, nos servirá para complementar y fortalecer el análisis investigativo que se está llevando a cabo en la parroquia La Magdalena, para obtener información de los platos típicos relacionados con las fiestas que se celebran en la misma anualmente.*

1. ¿Conoce Ud. sobre la historia de la parroquia “La Magdalena”?
2. ¿Qué fiestas conoce que son las más celebradas en la parroquia “La Magdalena”?
3. ¿Ud. participa en ellas?
4. ¿Cuáles son los personajes más representativos de dichas fiestas?
5. ¿Cuáles son las preparaciones más antiguas en el mercado de la parroquia “La Magdalena”?
6. ¿Cuál de estos platos se relacionan con las fiestas de la parroquia “La Magdalena”? ¿Las podría describir?
7. ¿Quién le enseñó a cocinar y cuánto tiempo lo hace?
8. ¿Quién es el personaje más antiguo en el patio de comidas y que preparación es la más emblemática del mercado?
9. ¿Qué receta prepara y qué recuerdos le trae a su memoria al realizarla?  
¿Lo puede relacionar con una fiesta?
10. ¿Cuánto tiempo lleva preparando esta receta? ¿Cuál es su procedimiento? ¿Cuánto tiempo se demora hacerlo?
11. ¿Cree Ud. que las nuevas generaciones valoran el consumo de este tipo de platos tradicionales?



## ENTREVISTA DIRIGIDA PARA EL GRUPO DE INTERÉS

### “Vendedoras de platos típicos (Huecas)”

**NOMBRE DEL ENTREVISTADO:**

**EDAD:**

**LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO:**

*La entrevista, nos servirá para complementar y fortalecer el análisis investigativo que se está llevando a cabo en la parroquia La Magdalena, para obtener información de los platos típicos relacionados con las fiestas que se celebran en la misma anualmente.*

1. ¿Conoce Ud. sobre la historia de la parroquia “La Magdalena”?
2. ¿Qué fiestas conoce que son las más celebradas en la parroquia “La Magdalena”?
3. ¿Ud. participa en ellas?
4. ¿Cuáles son los personajes más representativos de dichas fiestas?
5. ¿Cuáles son las preparaciones más antiguas de las Huecas de la parroquia “La Magdalena”?
6. ¿Cuál de estos platos se relacionan con las fiestas de la parroquia “La Magdalena”? ¿Las podría describir?
7. ¿Quién le enseñó a cocinar y cuánto tiempo lo hace?
8. ¿Posee alguna anécdota o dato curioso para compartir sobre el plato que prepara? (Medicinales, rituales, mitos, etc.).
9. ¿Por cuánto tiempo lleva preparando este plato? ¿Puede mencionar su preparación? ¿Qué productos utiliza? ¿Qué tiempo se demora en la preparación?
10. ¿Piensa usted que el plato que prepara se relaciona con alguna fiesta tradicional de la parroquia?
11. ¿Por qué los comensales llegan a probar este plato?
12. ¿Qué recomendación haría Ud. para que se mantengan las tradiciones de la parroquia La Magdalena que se han perdido?

### 3.5. Análisis de las entrevistas

#### 3.5.1. Personas longevas

##### 3.5.1.1. Sr. Pedro Maisincho



**Figura 2:** Entrevista Sr. Pedro Maisincho. Autoría propia

En la entrevista, el señor Pedro Maisincho narra que antiguamente “La Magdalena” iba desde el Machángara hasta Totorá (faldas del volcán Pichincha), además menciona que la mayor parte de la parroquia era potrero, no había nada; dice que con la ayuda del alcalde de ese tiempo, el señor Pepe Chávez, se formó una directiva para abrir las calles Puruhá, Cañarís y Quitus.

En el año de 1945-1946 llegó a la parroquia el señor Elio Hinojosa como médico-enfermero, brindando invaluable ayuda a los magdalenos en el ámbito de la salud y educación.

Las fiestas de “La Magdalena” antiguamente no eran solo para la diversión de los asistentes sino que también servían para que la persona cabeza de familia

se comprometía a trabajar, así como también para mantener la cordialidad entre familias y unificar la religión que predominaba en aquel tiempo.

Don Pedro cuenta que para el año de 1933, más o menos, se creó la Fiesta de Noche Buena o El Pase del Niño gracias al párroco de esa época, Padre Ángel Rosendo Neira, quien tuvo la iniciativa de traer a los indígenas del Oriente y Santo Domingo, ellos traían frutas para regalar a todas las personas que acompañaban a la fiesta; los negros de Esmeraldas llegaron a bailar la marimba y trajeron plátanos y el trago que ellos consumían también lo repartían a la gente mientras bailaban; los pastores fueron integrados a la celebración al ser parte de la parroquia ya que cada familia tenía borregos.

Recalca que actualmente hay gran cantidad de gente que sale bailando y que ya no lo hace por devoción sino para presumir, de igual manera ya no hacen el compartimiento.

Antiguamente para las fiestas de la parroquia iban los sacerdotes a invitar de casa en casa con una botella de trago, galletas y fundas de caramelos pidiendo que les acompañen a la celebración.

Entre las preparaciones culinarias que se han mantenido hasta la fecha, nombra al mote con cáscara y el pan de Jesucristo (pan de campo), dice que esta comida se daba a las personas que acompañaban a la casa y cuyo porqué era un alimento que se tenía al alcance ya que se lo criaba en la casa.

Don Pedro manifiesta que actualmente todo ha cambiado en la parroquia porque la mayoría de las personas antiguas han dejado de existir y siendo

imposible recuperar lo que era antes “La Magdalena” ya que cada persona quiere sobre salir sobre otra y la juventud actual ya tiene nuevas costumbres.

### 3.5.1.2. Sra. María Lucia Correa



**Figura 3:** Entrevista Sra. María Lucia Correa. Autoría propia

En la entrevista que se le realizó a la señora María Lucia Correa, relata que se acuerda desde la edad de 10 años, de cómo era antiguamente la parroquia de “La Magdalena”, dice que había quebradas, las cuales servían para desaguar los chochos y las calles eran empedradas.

Ella cuenta que antiguamente se celebraba la fiesta del Corpus Christi, que era una fiesta de la iglesia católica que servía para aumentar la fe de los católicos y también menciona la fiesta de Noche Buena también conocida como Pase del Niño o Yumbada que hasta la actualidad se la celebra cada 24 de diciembre de cada año; ella recuerda que pasó esta fiesta hace 20 años y que también ha participado en estas fiestas como alumbranta.

También menciona que los personajes más representativos de las fiestas de “La Magdalena” son los yumbos, archidonas, pastores, negros, banda de pueblo y reyes magos.

La preparación más antigua que ella recuerda está el caldo de gallina, arroz con gallina cocinada y la sopa de cuy, recalca que el cuy antiguamente fue muy consumido por los magdalenos ya que tenían en sus casas cuyeros en donde los criaban.

Por otro lado, expresa que no se podrá volver al tiempo de antes, ya que con el pasar del tiempo se ha ido perdiendo las costumbres y tradiciones que antiguamente tenía la parroquia por el motivo que gran parte de gente antigua ya ha desaparecido y solo han quedado los hijos que no continúan con las herencias costumbristas que les dejaron sus antepasados. La señora Lucía con sus ojos llorosos dice que en su memoria solo tiene recuerdos de cómo vivió su niñez y juventud en la antigua Magdalena.

Ella menciona que los elementos que se deberían convertir en Patrimonio Cultural son las fiestas, la comida ya que son tradicionales de la parroquia y la banda ya que es una de las primeras y más antiguas de Quito. Además ella menciona que la parroquia cuenta con lugares populares que son tradicionales como el Parque Central, la Iglesia del Hermano Miguel y la Capilla del Señor de los Milagros.

Al finalizar la entrevista ella opina que para mantener la identidad de la parroquia se debería conocer la historia de la parroquia para poder recuperar las costumbres y tradiciones que se han perdido con el pasar del tiempo.

### **3.5.1.3. Sra. Isabel González**

En la entrevista realizada a la señora Isabel Gonzáles, señaló que es oriunda de La Colmena y que llegó a “La Magdalena” cuando se casó.

La señora Isabel dijo no saber mucho de la historia de “La Magdalena”, pero que podría hablar sobre la Quebrada de los Chochos que antiguamente estaba ubicada junto a la Capilla del Señor de los Milagros, en la actual Avenida Mariscal Sucre, en esta quebrada se enterraban los quintales de chochos para que se desagüen.

Cuenta que antiguamente se celebraba la fiesta de La Virgen de la Luz, y que había sido priosta de la misma hace 50 años; relató que, como ella no sabía mucho de las costumbres de “La Magdalnea”, sus suegros, hermanos y tíos le habían ayudado a cocinar y a preparar la chicha para dar de comer a los invitados, además cuenta que los síndicos y la banda llegaron a las 05h30 a ofrecerle el albazo; también mencionó otras fiestas como la del Señor de la Piedra, el Pase del Niño, Fiesta de Domingo de Ramos y la Virgen del Tránsito.

Señaló que los personajes más representativos de las fiestas locales son los pastores, negros, archidonas y banda de pueblo.

Las preparaciones más antiguas que ella recuerda son la sopa de arroz con fritada (conocida como sopa de fiesta), chicha, mote con cáscara y pan de campo.

Manifiesta que las costumbres y tradiciones se han perdido con el pasar del tiempo porque las nuevas generaciones no mantienen las costumbres que les dejaron sus antepasados.

Por otro lado, recalca que los elementos que se deberían convertir en Patrimonio Cultural son la Iglesia Parroquial y la Iglesia del Hermano Miguel; de igual manera dice que los lugares que se han convertido en tradicionales con el pasar del tiempo son el Parque Central y la Capilla del Señor de los Milagros.

#### 3.5.1.4. Sr. Francisco Pillajo



**Figura 4:** Entrevista Sr. Francisco Pillajo. Autoría propia

En la entrevista realizada al señor Francisco Pillajo dice que se acuerda desde que tenía 6 años de edad, relata que en el parque central de la parroquia se jugaba pelota y había una hacienda que estaba ubicada en la calle Puruhá en donde iban a comprar la leche recién ordeñada.

También menciona que antiguamente se celebraba la Fiesta del Corpus Christi, San José y la Fiesta del 6 de Enero que era la de los Tres Reyes Magos, además explica que han desaparecido estas fiestas porque las nuevas generaciones han perdido la costumbre de celebrarlas. Otras de las fiestas que menciona son la de Noche Buena o Pase del Niño, Miércoles Santo y Virgen del Tránsito; recuerda que fue prioste en el año 2005 de la última fiesta mencionada.

El entrevistado manifiesta haber participado en las fiestas mencionadas como invitado, prioste y disfrazado. En su relato menciona a los personajes más importantes que participan en las fiestas, como los yumbos, archidonas, negros, también conocidos como morenos, pastores, el oso y los priostes; cuenta que a la edad de 10 años salió de pastor en la Fiesta de Noche Buena por tres años, después comenzó a salir por varios años de negro, representando la marimba de Esmeraldas, adicionalmente relató que antiguamente la vestimenta de los negros era un pantalón blanco, camisa celeste y la cara pintada; con el pasó del tiempo se comenzó a utilizar careta y la vestimenta ha ido cambiado.

Actualmente, don Francisco sigue con la tradición de disfrazarse de negro y es representante de la agrupación “Los morenos de Costa Rica”, formada por sus hijos, nietos, bisnietos y sobrinos.

Don Francisco también relata que su madre salía a vender champús con pan de campo en la Fiesta de Corpus Christi y que otras de las preparaciones que recuerda son la colada de churos, colada morada, pristiños y el mote (plato más consumido en “La Magdalena”) y dentro de las preparaciones que se mantienen en la actualidad menciona el caldo de gallina, yaguarlocro y caldo de patas.



Dice que las tradiciones que se han perdido en la parroquia “La Magdalena”, es porque ya no hay la gente de antes que sigan manteniendo las fiestas y costumbres que se celebraban antiguamente.

Por otro lado, resalta que los elementos que se deberían convertirse en Patrimonio Cultural son el Parque de “La Magdalena” y Capilla del Señor de los Milagros; agrega que la parroquia tiene varios lugares populares que se han convertido en tradicionales como el barrio Marcopamba, el barrio La León, la Iglesia del Hermano Miguel y la Iglesia Parroquial.

Don Francisco recomienda que para mejorar la identidad de la parroquia se debería pedir ayuda al Municipio ya que “La Magdalena” es una de las primeras parroquias fundadas en Quito, poseedora de muchas tradiciones que se están perdiendo y hay muy poca gente que todavía las valora.

#### **3.5.1.5. Conclusión personal**

Las personas longevas de la parroquia “La Magdalena”, entrevistadas en el desarrollo de la investigación, dieron muestras de ser poseedoras de conocimientos auténticos acerca de la historia, costumbres, fiestas, tradiciones y religiosidad de la parroquia, que probablemente se perderán con su desaparición si no se toman acciones para recopilarlos y preservarlos para las generaciones venideras.

### 3.5.2. Vendedoras del patio de comidas del mercado

#### 3.5.2.1. Sra. Luz Quilachamín



**Figura 5:** Entrevista Sra. Luz Quilachamín. Autoría propia

La señora Luz Quilachamín tiene recuerdos desde que tuvo 5 años de edad, de cómo era antiguamente la parroquia, describe como las calles de La Magalena eran empedradas y que las fiestas de esa época eran muy diferentes, eran más por devoción y por mantener las tradiciones; dice que actualmente se realizan por presumir cual prioste pasa mejor la fiesta que otro.

Menciona que las fiestas más celebradas en la parroquia son la Fiesta de Noche Buena o Pase del Niño, Virgen del Tránsito y María Magdalena (la patrona de la parroquia), al mismo tiempo señala haber participado en estas fiestas como invitada. Además, indica que los personajes más representativos en las fiestas de la parroquia son los yumbos, archidonas, pastores, ángel de estrella, priostes e invitados.

Por otra parte, doña Luz expresó que el mote (antiguamente se le conocía como “cosas finas”), caldo de gallina, hornado, menudo, morcilla y aji de pata

de choncho, han sido las preparaciones más antiguas del mercado; por otra parte, los platos que ella relaciona con las fiestas de la parroquia son caldo de gallina, hornado y mote.

La señora Luz recuerda que su madre le enseñó a cocinar y que lo lleva haciendo durante 38 años; cuenta que sus inicios como vendedora de platos típicos fue como vendedora ambulante, después se formó la feria de La Magdalena donde empezó a vender menudo, morcilla y ají de pata de choncho, detalla que el tiempo empleado en preparar estos platos depende de sus componentes, así, la morcilla se demora un día, ya que tiene que lavar muy bien las víceras, para proceder a rellenarlas.

Dentro de los personajes más antiguos del mercado, menciona a su madre porque fue una de las primeras vendedoras del mercado, vendía mote y además dice que ya no hay las señoras antiguas, las mismas que dejaron los puestos a sus hijos.

Cree que las nuevas generaciones valoran el consumo de platos tradicionales porque les gusta experimentar nuevos sabores y les gusta mantener las tradiciones que les inclulcan sus padres, adicionalmente cuenta que a su puesto de venta llegan extranjeros para probar el menudo.

#### **3.5.2.2. Sra. Inés Quilachamín**

La señora Inés o también conocida como Mamá Inés por sus caseros, dice que sus abuelitos y padres son caciques de La Magdalena, y tiene recuerdos desde la edad de 7 años, que su casa siempre ha estado ubicada detrás de la iglesia parroquial, las calles eran empedradas y había quebradas.

Las fiestas más conocidas de la parroquia son el Pase del Niño y la Quebrada de Chochos, la señora relata que fue priosta de la Fiesta de Noche Buena y también que ha sido invitada, ella recuerda que cuando tenía 10 años salió de pastora y que sus hijas también lo han hecho, dice que actualmente sus nietos también participan de negros.

Los personajes que la entrevistada mencionó como representativos de las fiestas son archidonas, yumbos, pastores y banda de pueblo.

Dentro de las preparaciones más antiguas nombró al mote (ella recuerda que su abuelita empezó el negocio de vender mote y que salía a rodear cargada un canasto hasta la Avenida 24 de Mayo, esta herencia pasó a su madre y a su hermana menor, además describe que su hermana hasta la actualidad cocina el mote, la arveja y la fritada en leña), el ají de cuy y la sopa de fiesta, esta última se relaciona con la fiesta de Noche Buena ya que ha sido por varios años una tradición elaborarla y dar a los invitados en las vísperas o en el día de la fiesta.

El personaje más antiguo que la señora Inés considera es a su madre, por ser una de las primeras vendedoras cuando se inauguró el mercado de La Magdalena y que las demás vendedoras ya dejaron los negocios a sus hijos.

Doña Inés, vende jugos naturales con azúcar, con panela, con miel, sin azúcar, jugos para el colesterol, para el hígado graso, para la anemia y para mujeres embarazadas, esto lo lleva haciendo durante 48 años; sus inicios fueron en la feria, ella antes de vender sus jugos se encomienda a Dios para pedir que le vaya bien en su venta del día, además menciona que para su preparación utiliza agua purificada y en ciertas frutas como la mora y la naranjilla no utiliza

licuadora ya que son frutas fáciles de procesar con la mano y utiliza el cedazo para extraer la pulpa al 100%, en otro tipo de frutas como el tomate de árbol recurre a la licuadora, explica que es muy duro para procesarlo con el cedazo, recalcó que se demora una hora y media en preparar las pulpas y dejar listo su puesto para la atención al público.

Mamá Inés dice que aún existen pocos jóvenes que todavía mantienen y aprecian las tradiciones que sus abuelos y padres les inculcaron, pero hay otro tipo de jóvenes que son “finolis” que no les gusta consumir platos típicos y esto ocurre porque se alimentan solo en restaurantes que les ofrecen comida chatarra y precocida.

Al finalizar la entrevista la señora Inés hizo una invitación al público en general para que visiten el Mercado de “La Magdalena”, ya que la comida y los jugos que ahí se venden están permanentemente bajo el control del Ministerio de Salud y la Sanidad obliga a las vendedoras a practicarse exámenes cada mes.

### **3.5.2.3. Conclusión personal**

Las personas propietarias de los puestos de expendio de comida típica del mercado “La Magdalena”, aparte de tener un variado conocimiento acerca de la gastronomía local, ayudan a conservar las tradicionales preparaciones culinarias de la parroquia, una mayor organización y capacitación contribuirían a difundir los platos más emblemáticos de la cocina magdalena.

### 3.5.3. Vendedoras de platos típicos (huecas)

#### 3.5.3.1. Sra. Lucila Correa



**Figura 6:** Entrevista Sra. Lucila Correa. Autoría propia

La señora Lucila recuerda que las calles de “La Magdalena” eran empedradas y para llegar a la iglesia parroquial tenía que cruzar la Quebrada de los Chochos.

Menciona que las fiestas más celebradas en la parroquia son el Pase del Niño o Noche Buena y la Virgen del Tránsito, además dice haber participado en estas fiestas en varias ocasiones como invitada y alumbranta (persona que lleva una cera decorada para alumbrar), para la señora, los personajes más representativos de las fiestas son los archidonas, yumbos, pastores, ángel de estrella y reyes magos.

Dentro de las preparaciones más antiguas de las huecas están el “bishe” y el caldo de cabeza (huagrasinga), ella dice que ninguno de estos platos se relacionan con las fiestas que celebra la parroquia.

La señora Lucila lleva cocinando durante 40 años, desde que su madre le enseñó, prepara y vende “el bishe”, menciona que este alimento ayuda para combatir la anemia, la menopausia y ayuda a las mujeres embarazadas en peligro de aborto; explica que la preparación del “bishe” le lleva una hora en adobarlo y 6 horas en cocinarlo en horno, cuenta que llegan personas del centro y norte de Quito a comer este plato porque saben que es bien preparado y aprecian este tipo de platos que se han convertido en únicos en la ciudad.

Recomienda que las nuevas generaciones deben saber cómo eran antiguamente las tradiciones que se han perdido con el pasar del tiempo y que desearía que vuelvan los tiempos de antes.

### 3.5.3.2. Sra. Hermelinda Correa Caiza



**Figura 7:** Entrevista Sra. Hermelinda Correa Caiza. Autoría propia.

La señora Hermelinda cuenta que, en las cercanías de la Iglesia del Hermano Miguel había un puente que lo llamaban de los chochos; tomó ese nombre porque las vecinas que vendían el mote, acostumbraban a dejar los costales de chochos para que se desagúen en las aguas del río que formaba la quebrada.

Menciona que las fiestas más celebradas en la parroquia son la fiesta de Noche Buena o Pase del Niño, Virgen del Tránsito, Miércoles Santo y María Magdalena; además señala que en varias ocasiones ha participado en estas fiestas, y que los personajes más representativos de estas, son los negros, archidonas y pastores.

Dentro de las preparaciones más antiguas de las huecas de la parroquia, se puede mencionar la colada de churos, chicha de jora, caldo de 31, el "bishe" y el mote, recalca que este alimento ha sido el producto complementario de los platos que vende; otra de las preparaciones que mencionó es una bebida llamada champús que por generaciones ha sido preparada y vendida por la familia Amaguaña en las fiestas de la parroquia.

La señora Hermelinda relata que su madre empezó con el negocio de vender el caldo de 31 y el "bishe" (feto de la vaca al horno); y su madre le dejó la herencia de seguir con el negocio, cuenta que el "bishe" tiene poderes medicinales y que sirve para la anemia, la menopausia, personas que se practican la diálisis, mujeres embarazadas que durante los tres meses tienen extragos, también ayuda a las mujeres que están con principios de aborto.

Para la preparación del "bishe" se debe pelar el feto y proceder a condimentarlo con ajo, comino, pimienta, orégano y achiote (aliño que se le pone al hornado) y mandar al horno durante 6 horas, la señora Hermelinda dice que los platos mencionados anteriormente no se relacionan con ninguna fiesta de la parroquia, además indica que las personas llegan a comer estos platos porque son sanos y ayudan al tratamiento de ciertas enfermedades y porque les gusta.



Recomienda que para mantener la identidad de la parroquia, se debe inculcar a los niños y jóvenes de las nuevas generaciones las pocas tradiciones que aún quedan.

### **3.5.3.3. Conclusión personal**

Las personas propietarias de las huecas localizadas en la parroquia La Magdalena, grupo de interés de la investigación, tienen un respetable bagaje de conocimientos y saberes culinarios sobre la comida típica y platos emblemáticos de la localidad, estos están en peligro de desaparecer sino son compilados, difundidos y puestos en práctica.

## **4. Delimitación de los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” a entrar en estudio.**

- Caldo de 31
- Catzos
- Champús
- Chicha
- Colada de churros
- Menudo
- Mote con cáscara y pan de campo
- Mote con fritada
- Papas con cuy
- Sopa de fiesta (sopa de arroz con fritada)
- Ville (ternero al horno)

## **5. Parroquia “La Magdalena”**

### **5.1. Historia**

#### **5.1.1. Antecedentes Pre Incaicos y coloniales**

Los primeros pueblos que conformaron el Reino de Quito fueron las culturas precolombinas Cañarís, Puruháes y Los Quitus. Los Quitus fue una de las culturas más dominantes que se extendían hasta las tierras de Chilibulo, Chillogallo y La Magdalena.

A inicios de la conquista española el sector que actualmente ocupa “La Magdalena” estaba alejado de Quito y estuvo habitado por la comunidad indígena de nombre Machangarilla que pertenecía a la cultura precolombina Los Quitus, que se asentó en las faldas de las montañas Ungüí, Chindalo, Tarma, La Cruz y en las orillas del río Machángara.

A partir de este asentamiento indígena la actual “La Magdalena” toma el nombre de “Machangarilla”.



**Figura 8:** Vista general de la montaña Ungüí, 1935. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador

Por varios siglos el pueblo de “La Magdalena”, estuvo comunicado únicamente por dos caminos: el uno llamado “Camino Viejo” que recorría El Panecillo sentido occidental, esta vía también se la utilizaba para el comercio de los productos y actualmente se la conoce como la Avenida Mariscal Sucre; y la carretera Ambato que rodea las faldas de El Panecillo por el lado oriente.



**Figura 9:** Camino hacia “La Magdalena”, 1930. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador.

En el año de 1890, el señor Francisco Andrade Marín con la ayuda de los moradores de San Sebastián construyeron una pequeña plazoleta en el terreno que fue donado; desde esta plazoleta iniciaba el “Camino Nuevo” hacia “La Magdalena”. Actualmente esta plazoleta está ubicada en las calles Ambato y Guayaquil, centro de la ciudad.



**Figura 10:** Camino de “La Magdalena”- Alrededores de Quito. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Antiguamente el pueblo de “Machangarilla” contaba con la Quebrada de los chochos, que emergía desde el cerro Ungüí, Chilibulo, La Magdalena Alta, Puente del Señor, San José, Villaflora y se conecta con el río Machángara. Esta quebrada fue el lugar en donde las mujeres y hombres indígenas desaguaban los quintales de chochos, lavaban la ropa e intercambiaban granos con los otros pueblos, comunidades y parroquias del antiguo Quito. En el año de 1960 la quebrada fue rellenada debido a los asentamientos de varias comunidades, barrios y ciudades urbanas que se ubicaron alrededor de la quebrada.



**Figura 11:** Indígenas de “La Magdalena” lavando la ropa, 1860. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador

El pueblo de “Machangarilla” a sus inicios estaba poblado por 700 personas que se dedicaban a la agricultura y crianza de ganado, con el paso del tiempo, el desarrollo social y económico la población fue creciendo. A inicios del año 1520 los españoles y mestizos llegaron al pueblo de “Machangarilla” para construir sus haciendas que en esa época se dedicaron a la ganadería y producción agrícola.



**Figura 12:** Hacienda de “La Magdalena”, 1906. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador

En el año de 1577 el nombre de “Machangarilla” fue reemplazado por “Santa María Magdalena”, optó este nombre ya que paso de ser un pueblo a una parroquia que se encontraba subordinada con la Arquidiócesis de Quito.

### **5.1.2. De población de Villasante a Machangarilla-Santa María Magdalena**

En el registro histórico otorgado por el padre párroco (2013, p.1):

“La Magdalena” ha sido siempre un sector muy importante. Ya que desde el año 1546, en plena época colonial, figuraba como una de las Doctrinas suburbanas de indios organizadas por los españoles, junto a las de San Sebastián y Santa Clara de San Millán. “La Magdalena” fue elevada a la categoría de Parroquia en 1575”.

Simbaña (2009, pp.34-35) en su investigación narra que los antecedentes de la parroquia comienzan treinta años después de la fundación de la Villa de Quito por parte de los españoles, además menciona al sacerdote y arqueólogo josefino Pedro Porras.

El Rey de la Villa de Quito, ordenó al Obispo Pedro de la Peña mediante cédula que “los indios vivan juntos y congregados y que haya poblaciones cercanas que puedan ser visitadas y doctrinadas”, de acuerdo a las órdenes del Monarca, el Licenciado Hernando Salazar de Villasante, consiguió que los indígenas se reúnan en el sur de la ciudad en una población que se llamo como su fundador, una de las razones para el asentamiento en este territorio se debió a que las casas de los indios no se entremezclen con las casas de los españoles, pero poco a poco los mismos fueron extendiendo su dominio e invadieron varios terrenos de la población de Villasante.



**Figura 13:** Antigua vivienda en “Machangarilla”, 1871. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador

Para este transcurso de la historia de la parroquia fue necesario un nuevo reordenamiento del actual sitio que ocupaba “Machangarilla” para luego sustituirlo con el nombre de “Santa María Magdalena”; en este acto estuvo presente el señor Antonio de Clavijo que en esa época fue oidor de Quito. Es decir para el año de 1575 es la fundación definitiva de la parroquia “La Magdalena”.

Esta fecha se la toma como definitiva en cuanto a la creación de la parroquia, hace 442 años. No se han hallado actas de bautizo, matrimonio, ni defunciones



anteriores al año de 1772, debido tal vez a que se perdieron en algún terremoto, pero una cruz de piedra llamada "**Cruz-Cancha**" lleva ya escrita una inscripción con la fecha de 1622.

En su comienzo el pueblo de Machangarilla-María Magdalena estaba integrado exclusivamente por indígenas, luego por la conformación de haciendas y quintas que prácticamente lo rodearon por todas partes, hicieron acto de presencia los españoles y mestizos.



**Figura 14:** Mujer indígena de "La Magdalena", 1870-1875. Instituto Metropolitano de Patrimonio



**Figura 15:** Hombre indígena de “La Magdalena”, 1870-1875. Instituto Metropolitano de Patrimonio

En las actas de bautizos, matrimonios y defunciones desde 1771, apenas un 2% de la población es de españoles y el 5% de mestizos, porcentajes que van aumentando en el siglo XX. Los libros parroquiales señalan claramente la condición del bautizado, de los novios o del difunto: indio, mestizo o español.

### **5.1.3. Ubicación y delimitación política y eclesiástica**

“La Magdalena”, actualmente es una parroquia urbana de la ciudad de Quito y se encuentra al sur de la loma del Panecillo.



**Figura 16:** Primer plano de “La Magdalena” y la llanura hasta Chillogallo, 1898-1908. Instituto Metropolitano de Patrimonio

Actualmente el territorio que ocupa la parroquia “La Magdalena”, ha sufrido cambios desde la época colonial y se observa que al menos existen dos mapas que se registran los límites eclesiásticos y políticos; según los datos facilitados por el padre párroco, son actualmente:

- Al norte; Jaramijó – Ferrusola - Avenida Mariscal Sucre está prolongación llegada hasta la mascota - Avenida Rodrigo de Chávez.
- Al este, río Machángara
- Al sur: San Luis - Avenida Teniente Hugo Ortiz hasta el redondel de la Ciudadela Atahualpa - Avenida Alonso de Angulo hasta la Avenida Mariscal sucre y sube por la calle José Egusquiza
- Al oeste: trepa hasta las faldas del Pichincha

Hasta el año 2001, los límites de la parroquia política “La Magdalena” coincidieron con los límites de la parroquia eclesiástica que se describen anteriormente, pero a partir de este año, el territorio fue dividido en dos parroquias: “La Magdalena” o también conocida como “La Magdalena Baja”

que actualmente cuenta con 4 barrios y “Chilibulo” o “La Magdalena Alta” que está conformado por 10 barrios; el límite que separa a las dos parroquias actualmente es la avenida Mariscal Sucre.

#### **5.1.4. Población**

Según datos obtenidos del INEC (Instituto de Estadísticas y Censo), son correspondientes al último Censo Nacional de Población y Vivienda que se realizó en el año 2010, la parroquia “La Magdalena” cuenta con 74.444 habitantes.

#### **5.1.5. Actividades**

En la investigación de Simbaña (2009, p.39) describe que la parroquia es un sector comercial, en la parte central se encuentra el mercado, donde sus vendedoras y comerciantes son nativas del sector. Menciona los servicios básicos que cuenta la parroquia como ferreterías, tiendas de abarrotes, y restaurantes.

### **5.2. Historia de los platos típicos de la parroquia “La Magdalena”**

#### **5.2.1. Catzos (escarabajos)**

“En la cosmovisión andina hay una complementariedad entre cereal y leguminosa en cuanto a la alimentación. Como tradición, el catzo es un complemento al cereal –maíz tostado- y siempre será una comida sagrada pues es lo que la lluvia y la Pacha Mama nos proporcionan” (Ruiz, 2012).



**Figura 17:** Catzos con tostado. Autoría propia

Los catzos también conocidos como escarabajos, se los ha conocido desde hace siglos, estos viven enterrados gran parte del año y en los meses de septiembre a diciembre salen a la superficie de la tierra, es en esta temporada cuando se puede disfrutar de esta exquisitez.

Estos escarabajos fueron consumidos por nuestros indígenas y estuvieron considerados como una comida sagrada, según cronistas dicen que los Incas utilizaban las alas como adornos para los aretes de las mujeres y su presencia se lo relacionaba con la producción agrícola.

Actualmente el consumo del catzo blanco en la serranía ecuatoriana se ha mantenido como tradición ya que su sabor es inigualable y contiene gran cantidad de proteínas como si fuera un pedazo de carne. Una de las condiciones para obtener el catzo blanco es que haya llovido la noche anterior y madrugar a las 05:00 am para ir a los potreros ubicados actualmente en Lloa y comenzar con la cacería de los mismos; hay algunas ocasiones que la cacería tiene suerte y las personas regresan a sus casas con recipientes

repletos de estos insectos para preparar un gran banquete, hay otras ocasiones que la madrugada ha sido en vano por no haber podido obtener la cantidad deseada.

La tradición de consumir catzos en la parroquia “La Magdalena” se remontaría años atrás con la llegada de los Incas al Reino de Quito en los siglos XIV y XV; es importante mencionar que el territorio que actualmente ocupa la parroquia, estuvo poblado por grupos étnicos que basaron su alimentación en el maíz, carne de llamas, cuyes, aves, papas, mellocos e insectos como el catzo o los churos (caracoles); durante el siglo pasado el consumo de “catzos” en la parroquia fue masivo, especialmente en la temporada comprendida entre los meses de octubre y noviembre.

También es importante señalar que las condiciones ambientales de la parroquia en esos tiempos eran otras: en ella había asentamientos de haciendas ganaderas y por ende rodeada de extensos potreros, lugares como, la actual Mena 1 y Mena 2, Ciudadelas Tarqui, Hermano Miguel, Atahualpa, el Pintado, Chillogallo, el Recreo, eran sitios obligados para la cacería del “catzo”; la modernidad también ha influenciado en esta costumbre, prácticamente ha desaparecido a la par con el avance urbanístico y la adopción de nuevas formas de consumo; sin embargo, aún se ven por las calles o en celebraciones como el Día de los Difuntos a personas ofreciendo este tradicional plato de la cocina local.

### 5.2.2. Caldo de 31



**Figura 18:** Caldo de 31. Autoría propia

El ganado vacuno fue introducido a las colonias americanas como fuente de provisión de carne para los españoles; no existe información que sustente el momento en que la población aborigen accedió al consumo de carne de res ya que incluso le estaba prohibida; sin embargo, existe evidencia escrita de los cronistas y primeros historiadores, que ya avanzado el proceso de colonización, los españoles en gesto de grandeza, permiten que los aborígenes consuman las vísceras del animal.

Otro aspecto a considerar que podría afirmar el momento en que la población indígena accedió al consumo de la carne vacuna, es cuando, debido a la explotación y exfoliación a que fue sometida la población, este sufrió escases y hambre, ante lo cual tuvo que ingeniarse nuevas formas de alimentos para no perecer; sería en estas duras condiciones de sometimiento social cuando aparece este plato, en donde se mezcla la carne vacuna (vísceras) de origen español y el mote, propio de estas tierras.

El caldo de 31 es un plato característico de la serranía ecuatoriana, preparado de diferentes maneras, según la región, con las vísceras de res, que comprende, el corazón, la ubre, las tripas, la pansa, el pulmón e incluso el nervio, acompañado del mote; acerca del origen de su curioso nombre, la “sabiduría” popular atribuye que como este plato en sus inicios tenía un precio prohibitivo para los trabajadores u obreros, estos esperaban cobrar sus salarios los 31 de cada mes para ir a degustar de esta comida; otra versión es que su nombre se debe a la numerosa cantidad de órganos que forman las vísceras de la res y que son utilizados en su preparación.

Actualmente, se puede afirmar con certeza, que el “caldo de 31”, junto a la “tripa misqui” y el “menudo”, son los platos tradicionales que se elaboran y consumen con mayor intensidad en la parroquia “La Magdalena”; no forma parte de la dieta alimenticia cotidiana de la población local, sin embargo, es tradición entre los parroquianos “ir a pegarse un caldito de 31”, especialmente en las tardes frías y lluviosas, con arto ají, limón y el infaltable vaso de chica; en la parroquia existen familias que aun mantienen la tradición, heredada de sus antepasados, de preparar este plato, cada cual dándole un sabor especial.



### 5.2.3. Champús



**Figura 19:** Champús. Autoría propia

El maíz es considerado como un alimento comestible, medicinal y ceremonial; lo que ha permitido sus múltiples usos como en la elaboración de alimentos rituales, como la colada morada que se consume el día de los difuntos, la chicha se consume en fiestas de comunidades como un símbolo de sociabilidad, en ceremonias de culto a la tierra y como ofrenda; y el champús como signo de religiosidad cristiana, producto del sincretismo que implicó la conquista española (Unigarro, 2010, p.115).

El champús es una preparación hecha a base de harina de maíz fermentada, raspadura, mote, clavo de olor, naranjilla, pimienta de dulce e ishpingo, preparado y consumido para las celebraciones de Corpus Christi que se celebran en la serranía el 24 de junio de cada año.

El investigador Pazos (2010, p.111) en su estudio titulado “**Mazamorra morada y patrimonio intangible**” hace una distinción de los códigos culinarios de sabores, colores, olores y texturas de la cocina tradicional ecuatoriana, en el cual se encuentran las siguientes combinaciones: salado y dulce como el puchero quiteño, cierta clase de tamales, el mollete, morcillas blancas; salado y agrio como el seco de chivo; salado y picante presente en la salsa de ají; dulce y agrio como la chicha de morocho, rosero, mazamorra morada, champús. Otro de los sabores que no es frecuente encontrar es el dulce y picante salvo el chiriucho que en su composición tiene panela y ají.

En la parroquia “La Magdalena”, hasta la década de los años setenta, era común observar, especialmente en la celebración de Corpus Christi, como el “champús”, junto a la chicha, era la bebida que se consumía entre los invitados a esta celebración; no formaba parte del recetario cotidiano de la cocina local, era fácil encontrarlo en los mercados populares como San Roque, Santa Clara, La Marín (actual mercado Central) y en las parroquias recién urbanizadas como es el caso de “La Magdalena”, donde familias enteras por generaciones elaboran esta particular bebida; la celebración religiosa tradicional en donde aún se consume masivamente es en la romería a la Virgen de “El Cinto”, en el mes de septiembre, cuyo santuario está localizado en la parroquia rural de “Lloa”.

#### 5.2.4. Chicha



**Figura 20:** Chicha de jora. Autoría propia

La chicha es una bebida ancestral y sagrada que se utiliza para actos ceremoniales y fiestas de las culturas prehispánicas, que ha sido heredada por los aborígenes andinos de los países Ecuador, Perú y Bolivia. La preparación de la chicha a venido desde el período pre incaico y se compone de la “jora” que es un maíz malteado, germinado y fermentado que pasa por un proceso malo láctico en el cual se activan bacterias que tienen gran valor nutritivo, dándole el sabor y textura característica de la chicha.

Según la Real Academia Española y otros autores, la palabra “chicha” proviene del kuna “chichab” de Panamá, que significa “maíz”. Sin embargo, existe otro término en lengua náhuatl chichiatl: “agua fermentada” (Negrete, 2012).

En la publicación del Diario La Hora aporta sobre la historia de la chicha.

“Cuenta la leyenda que en gobierno del inca Túpac Yupanqui, las lluvias deterioraron las bodegas en donde se almacenaban los granos de maíz produciendo que se fermentaran; para evitar desechar el maíz Túpac Yupanqui ordeno que se distribuya la malta fermentada para ser aprovechada en forma de mote, pero en las condiciones que se encontraba la malta decidieron descartarla.

Se afirma que un indígena hambriento, rebusco la basura y consumió esta sustancia quedando sumido en la embriagues. Fue en ese momento que se descubrió el valor alcohólico del maíz fermentado.

Luego de esto, se convirtió en la bebida preferida de la nobleza Inca, quienes la llegaron a considerar como un nexo entre la naturaleza (sallqa), la comunidad humana (runas) y la comunidad de los padres creadores (wacas o deidades)” (Anónimo, 2015).

Antiguamente en las tierras que formaron parte del Reino de Quito se preparaba la chicha que es una bebida derribada del maíz además se la consideraba como una cerveza artesanal.

Pazos (2008, p.104) en su investigación describe el procedimiento de la chicha de jora y la chicha de morocho:

- **Chicha de jora:** Antiguamente en las cercanías del actual Quito la preparación de la chicha partía en el remojo del maíz amarillo en un pondo de barro por una semana, según el grado de dureza y sequedad del grano; luego se procedía a estirarlo sobre una estera de totora y taparlo con hojas de achira para que en el grano germine un brote de dos o tres centímetros. A la jora se la seca con los rayos del sol para proceder a molerla en una piedra, cuando la preparación este lista se la

lleva a cocción, se deja enfriar y se coloca en el pondo para que la fermentación sea lenta (Pazos, 2008, p.104).

- **Chicha de morocho:** parte de un maíz blanco o amarillo muy seco, en el cual se lo deja remojar hasta que esté suave para molerlo, cuando esté listo se lleva a cocción durante 30 minutos, para proceder a colocarlo en un pondo y se agrega naranjilla o piña para que el proceso de la fermentación se acelere (Pazos, 2008, p.104).

En la parroquia “La Magdalena”, hasta la actualidad, aunque en menor intensidad, no hay fiesta popular en la que la chicha, especialmente de jora, no sea la bebida principal, consumida como refresco o como acompañante de las papas con cuy, papas con gallina, entre otros; tiempo atrás, en la parroquia, había una manera única de elaborar esta bebida: se seguía el procedimiento antes descrito con la particularidad de que a la chicha nueva, para acelerar su fermentación se la añadía “chicha vieja” o “fuerte”, como lo denominaban los parroquianos de aquellos tiempos.

### 5.2.5. Colada de churos



**Figura 21:** Colada de churos acompañada con tostado. Autoría Propia

Dentro de la dieta alimenticia de los pueblos que habitaron las tierras del Reino de Quito, aparte de los cereales, tubérculos, carne de animales, insectos como los “catzos” y plantas, se encontraban los “churos” (caracoles) como lo corrobora la siguiente descripción: “las excavaciones en los sitios del Período de Integración revelaron que el consumo de “churos” (mollusca, gastrópoda) fue frecuente. Estos caracoles se criaban en lugares húmedos en las riveras de los ríos. Al norte y al sur de la actual ciudad de Quito, su recolección debió rendir mucho debido a las lagunas y humedales que mencionan los documentos del siglo XVI. En un recipiente de barro o en una batea se depositan los “churos” y se los cubre con agua muy caliente, brotan los moluscos y se arranca solo su parte comestible” (Pazos, 2008, p.103).

Los inicios de la **“colada de churos”** no se han podido determinar pero se conoce que desde el siglo XIX ya era consumida y considerada como un plato vitamínico y ancestral por la relación con el paisaje gastronómico andino. Según Moreno (2011) explica que está colada es una mezcla que

antiguamente se ofrecía en las fiestas de mayor importancia y que era consumida solo por los reyes y caciques; y para los indígenas de menor rango se preparaba un alimento similar que se llamaba “**sangu**”, que se preparaba con maíz, haba y arveja; añadiendo el churo que crecía en las plantaciones donde trabajaban.

Para la preparación de está colada se parte de la harina obtenida de los tres granos que son maíz, habas y arvejas secas, tostadas en tiesto y sobre el fuego producido por la leña para que se conserve el sabor original de los granos, y cuando estén listos se procede a moler.

Actualmente no existe un procedimiento exclusivo para la preparación de la colada, ya que las familias de la serranía ecuatoriana tienen diferentes recetas para preparar este apetecible plato. Por otra parte las comunidades actuales solo utilizan un grano como la haba para elaborar la colada.

En la parroquia “La Magdalena”, si bien este plato no forma parte de la dieta cotidiana, su elaboración y consumo aún está vigente, aunque con las restricciones del caso impuestas por la modernidad, especialmente en los sectores populares; son conocidas las huecas en donde se expende este tradicional plato, particularmente los días lunes debido a sus efectos “curativos” de la resaca, comúnmente conocido como “chuchaqui”, son muy concurridas las huecas ubicadas en el barrio La León, Marcopamba, Parque Central, en donde se puede observar a los parroquianos consumiendo la humeante colada de churos, acompañada de ají, limón y la infaltable jarra de chicha.

### 5.2.5.1. Características del churo



**Figura 22:** Churos con limón. Autoría propia

El churo es un molusco formado por dos partes el cuerpo y el caparazón, que le sirve para protegerse de animales e infecciones a su fibra, que es el alimento.

El churo se desarrolla en zonas cálidas como los valles del norte del país por su clima templado tropical, crece en medio de la vegetación silvestre y su alimentación está basada en vegetales.

La carne del churo es rica en minerales como el azufre, calcio, magnesio, manganeso, zinc, yodo, cobre; además aporta vitamina C, es baja en grasa y calorías, aportando de 60 a 80 calorías por cada 100 gramos de carne de caracol; y está compuesta de un 80% de agua, lo cual hace que el consumo del churo sea ideal para personas con regímenes hipocalóricos y diabéticos.



### 5.2.6. Menudo



**Figura 23:** Menudo con papa. Autoría propia

No existe un dato certero que indique en qué momento del período colonial las papas y el mote, productos propios de estas tierras, se fusionaron las carnes vacunas o de cerdo, elementos de la cocina español, en una especie de “puchero” que el ingenio popular lo identifica como “menudo”; como ya se ha mencionado anteriormente, con los españoles llegaron el ganado vacuno, porcino y caprino, como fuente de provisión de carne para su dieta alimenticia; a inicios de la colonia, la carne de estos animales consumían únicamente por los españoles; las vísceras y demás partes del animal eran destinadas a los indígenas como gestos de benevolencia de los ibéricos hacia los nativos por motivo de sus celebraciones y ritos religiosos; es de suponer que en este contexto social, los indígenas se vieron obligados a utilizar su imaginación para poder alimentarse y es aquí cuando nacería este tradicional plato.



**Figura 24:** Menudo y morcillas. Autoría propia

En la parroquia “La Magdalena”, aun se consume este potaje, aunque ya no con la misma intensidad de hace 30 años, época en la cual era parte de la cotidianidad parroquial, observar en los “zaguanes” de las casas instalados pequeños puestos de venta de este plato, que también lleva implícito en su preparación, la añeja tradición familiar de las personas que lo elaboran, como que, algunas las preparan con las vísceras de cerdo o de vaca, condimentado con “secretas formulas”, para darle el sabor propio de la “caserita”, y acompañado de papas cocidas, mote e incluso tortillas de papa; actualmente, es en el mercado parroquia en donde se puede degustar este singular plato de la cocina local.

### 5.2.7. Mote con cáscara y pan de campo



**Figura 25:** Mote con cáscara. Autoría propia

En los pueblos andinos, el principal producto alimenticio era el maíz en sus distintas variaciones, Pazos (2008, pp.95 y 97) explica las diferentes preparaciones a base de maíz que son el **“pito”**, este se prepara con el maíz seco, tostado y molido, esta preparación se puede decir que es un antecedente del pinol; también era utilizando en la preparación de la **“mazamorra de morocho”** que se lo elabora a partir del maíz seco y molido en mortero. Para su preparación se remoja y se muele en piedra, se deja reposar en agua y se tamiza para retirar el remanente de la cáscara y se lo lleva a cocción en una olla, con papas, carne y sal. Otra de las preparaciones con el maíz está la **“tanta”** se la prepara a base del mote molido en metate sin agregar agua, está masa sirve para hacer las tradicionales tortillas que se tuestan en tiesto. Y la **“humita”** se la prepara a partir del maíz cao, es decir a punto de madurar y se le muele en metate o molino con sal, se lo envuelve en chala y por último se las cocina en agua.

Pazos (2008, p.95) expone que “el maíz blanco o amarillo se lo cocina con agua y ceniza o cal. Luego de algunos hervores se retira, se refrigera con las manos y se lava con abundante agua. Una vez escurrido, se echa sobre una estera y se asolea. Varias horas dura la cocción del grano hasta que se abre. Se lo come frio, caliente, con sal o sin ella”.

La parroquia “La Magdalena”; era famosa por ser “**tierra de moteras, tejeros y albañiles**” a tal punto que, cuando el Libertador Simón Bolívar visitó por primera vez la ciudad de Quito, las autoridades encargadas de la recepción se proveyeron de “**mote de la magdalena**” como uno de los alimentos que le sirvieron al Libertador y su comitiva.



**Figura 26:** Pan de campo. Autoría propia

Es tradición en la parroquia “La Magdalena”, en la Fiesta del Niño Jesús en Navidad, repartir entre los asistentes fundas de mote con cáscara acompañado de pan de campo; este mote es preparado con el maíz amarillo mediante un proceso especial que permite que el grano mantenga su cáscara, dándole un sabor especial; el pan de campo es elaborado con harina integral de trigo y

horneado en horno de leña; en esta fiesta, los “priostes” nombran una comisión únicamente encargada del reparto de estos alimentos.

### 5.2.8. Mote con fritada



**Figura 27:** Mote con fritada. Autoría propia

Como ya se ha señalado en el presente trabajo, para los habitantes de estas tierras, el maíz, en sus diversas formas de preparación, era el alimento básico de la dieta diaria; una de estas formas era el “mote” que se lo consumía frío o caliente, con sal o sin ella.

Con la llegada de los españoles, introdujeron carne de animales como la vaca, la oveja, el caballo y el cerdo la carne de este último fue muy apetecida en Europa; durante el período colonial el consumo de carne de cerdo se extendió, incluso llegando a las clases más pobres, indios mestizos y negros, con la diferencia que, mientras los españoles y criollos consumían la carne buena del animal, los demás consumían sus vísceras, extremidades, piel e incluso la cabeza. “Los cerdos proliferaron en los territorios andinos y se convirtieron en

un alimento emblemático de los habitantes de la Audiencia, casi de inmediato los cerdos fueron criados y aprovechados por los indios, al igual que las gallinas y los cuyes” Pasos (2008, p.175).

Durante la conquista, hubieron periodos de escases de alimentos nativos con alimentos españoles, esto les llevo a los indígenas a crear algunos de los platos tradiciones que se han mantenido hasta el día de hoy, como es el caso del mote con fritada; que se desconoce cómo se mezclaron entre lo aborigen (mote) y español (cerdo) para crear un plato muy apetecible y consumido por la población.

Hasta no hace mucho tiempo atrás, en las esquinas y calles de la parroquia “La Magdalena” era común mirar a las “caseritas”, con sendos canastos, ofreciendo el humeante mote con fritada, acompañado de arveja, frejol, papas cocidas y fritas, y el infaltable ají, la parroquia tiene tradición de ser una de las localidades del quito en donde familias esteras se han dedicado por generaciones a la elaboración de este tradicional alimento; actualmente, se lo puede encontrar en los puestos de “moteras” del mercado “La Magdalena”.

### 5.2.9. Papas con cuy



**Figura 28:** Papas con cuy. Autoría propia

La carne de cuy, junto a la de la llama, constituían parte fundamental de la alimentación de los pueblos andinos antes de la conquista española, incluso se tiene vestigios que este animal era utilizado en ceremonias religiosas y con fines curativos; Pazos (2008, p.101) explica que los indios de nuestro territorio consumían esta proteína guisada en locro y asado con ají, después de pelarlo y haberle sacado el vientre.

Los indígenas de nuestros pueblos todavía conservan la tradición de criarlos en las cocinas de sus viviendas, además para ellos este “roedor” es un alimento que debe estar presente en las preparaciones que se realizan en las fiestas populares de la serranía ecuatoriana.

Dentro de las preparaciones con cuy se pueden nombrar las siguientes preparaciones que se han mantenido por varias décadas tradicionales: ají de cuy esta preparación consiste en cuy asado, acompañado con papas enteras,

peladas y cocinas en salsa de maní, acompañado con una hoja de lechuga y ají de maní; cuy brosterizado es muy tradicional en Imbabura; en Chimborazo, se prepara el locro de cuy, el cual es una sopa espesa a base de papa y en Cayambe se encuentra una sopa a base de harina de haba con col.

En las diferentes provincias de la Sierra se encuentra una gran variedad de preparaciones que su acompañante es el cuy.

Era una costumbre bien arraigada entre los habitantes de la parroquia “La Magdalena”, ofrecer este singular plato tradicional en toda celebración colectiva o familiar, sean estas religiosas y onomásticas, era el plato especial esperado por los invitados, luego del caldo de gallina; en las grandes celebraciones religiosas de la parroquia, se acostumbra entregar el “mediano” a los nuevos sacerdotes o compadres, como una demostración de respeto y compromiso religioso, este presente consta de dos cuyes, salsa de maní, un balde de chicha y varias botellas de licor, actualmente en la parroquia, aun se mantiene el consumo de este plato que sin embargo ha ido perdiendo vigencia concordantemente con la desaparición de los ritos y celebraciones religiosas que hasta los años setenta del siglo pasado eran tradiciones en “La Magdalena”.



### 5.2.10. Sopa de fiesta (sopa de arroz con fritada)



**Figura 29:** Sopa de Fiesta. Autoría propia

Con la llegada de los españoles a nuestro territorio, encontraron que, dentro de las costumbres alimenticias de los aborígenes de nuestros pueblos, consumían una variedad de puchero que ellos lo consumían en España; esta cocción estaba compuesta por productos básicos como maíz, papas, frejol, mellocos y carne de llama, cuy o venado.

Los indígenas conocían a este guiso como “ruqru” que proviene del quichua y que se lo describe como “Papas mondadas y cocidas con agua, sal y posiblemente con ají. Este último ingrediente pudo prepararse aparte, en una piedra de moler ají (uchú cutuna rumi, en quichua quiteño). Si la comida con ají no se ofrecía a los niños, es probable que se hubiese tratado este producto como salsa” (Pazos, 2008, p.86).

Además observaron que existían variantes de esta preparación como el locro de frejol, locro de ocas, locro de zapallo, locro de paico, locro de hojas tiernas

de quinua, locro de camote, locro de chulco, locro de yuyuslluto, locro de mashuas, locro de mellocos, entre otros; que más tarde fueron enriquecidos con el aporte de carnes traídas por los españoles provenientes de Europa, es en este momento que el sincretismo cultural se hace presente en el origen de las sopas que más tarde pasaron a ser parte de la cocina tradicional quiteña, que se preparaban y consumían en determinadas fechas del año en ocasiones de celebraciones indígenas, siembra y cosecha o fallecimiento de personas.

Dentro del período colonial se sumaron a los productos nativos de nuestro país otros traídos de Europa y Asia, en el cual se incorpora el arroz, a la cocina tradicional quiteña y se lo comienza a utilizar en sopas, además se lo consumía “seco”.

Una variante de esta sopa elaborada a base de arroz se lo consumía en la parroquia “La Magdalena” con ocasión de la Fiesta del Niño en el mes de diciembre; esta “comida de fiesta” se la repartía a todos los invitados en recipientes de barro y con “cucharas de palo”; un detalle de su composición la realiza Simbaña (2009, p.162) “había una comida especial que se hace con arroz, inclusive se le pone maní, plátano y zanahoria, agregándole unos pedacitos de fritada, el ají de maní el pancito que se da en la fiesta de Noche Buena con cascara grueso”. En la preparación de esta sopa, también intervenía la tradición religiosa popular al añadirsele a la sopa pequeñas cantidades de azúcar o panela, como una forma de representar la alegría del nacimiento del Niño Jesús al tomar la sopa un sabor “medio dulzón”; lastimosamente este plato prácticamente ha desaparecido, ya no se lo sirve en la fiesta y peor aun en los hogares.

### 5.2.11. Ville (ternero al horno)



**Figura 30:** Plato de Ville. Autoría propia

Antes de la llegada de los españoles a territorio americano, específicamente a los países andinos, la alimentación de los pueblos aborígenes se basaba en el consumo de la carne proveniente de animales propios de cada región.

Con la llegada de los españoles a conquistar suelo americano hicieron un gran aporte a la fauna americana que se ha manifestado en la diversidad del ganado vacuno, ovino, caprino y porcino, los cuales han sido destinados para la alimentación diaria. Durante los primeros años de la colonia el consumo de carne de estos animales fue exclusivo de los españoles y sus familias en celebraciones y mingas; mientras los indígenas de nuestro territorio se alimentaban con las vísceras de los animales.

Es en este contexto social se incorpora a la dieta alimenticia del pueblo la carne de ganado vacuno a través del consumo del feto del ternero, producto del faenamiento de vacas en estado de gestación en los camales y mataderos

de la época; se lo consume condimentado y horneado, acompañado generalmente de papas o mote; la imaginación popular le ha dado a este plato el nombre de “ville”, cuyo significado sería “cría de la vaca”, o comúnmente conocido como ternero.



**Figura 31:** Cabezas de ternero. Autoría propia

El “ville”, es uno de los platos más emblemáticos de la parroquia “La Magdalena”, se puede afirmar que es uno de los pocos lugares de la ciudad de Quito en donde aún se lo prepara; actualmente, existen en la parroquia familias “especializadas” en la preparación de este plato con una tradición culinaria de por lo menos 150 años; son famosas las huecas del barrio “La León”, donde la familia Correa mantiene vigente la tradición de sus antepasados, que lastimosamente con el paso del tiempo y la aculturación va desapareciendo.

### **5.3. Costumbres, tradiciones y personajes**

Como forma de manifestación cultural, los pueblos andinos exponen ciertos principios de carácter grupal, reflejados en las procesiones de semana santa, santos, vírgenes en sus diferentes admoniciones y Navidad, en este sentido,

los pobladores de “La Magdalena” se caracterizan por mantener en sus ritos religiosos los principios andinos que son a la vez principios de racionalidad y relacionalidad comunitaria; los habitantes autóctonos de esta parroquia conservan aún las normas de comportamiento grupal y familiar heredados del pueblo de “Machangarilla”.

Aquí, la interculturalidad no es solamente conceptualizada sino que se vive a través de las fiestas donde se manifiestan creencias y sobre todo religiosidad; el “La Magdalena” existen un sinnúmero de fiestas religiosas donde se expresa el **“mestizaje barroco”**, fiesta como de San Pedro y San Pablo y San Juan, se encuentran dentro del ritualismo sincrético, la fusión de lo español e indígena, celebraciones en sus orígenes dedicadas al Dios sol y la “pacha mama” (madre tierra), luego, con la conquista, adaptadas a las necesidades de la evangelización católica y el propósito de desaparecerlas.

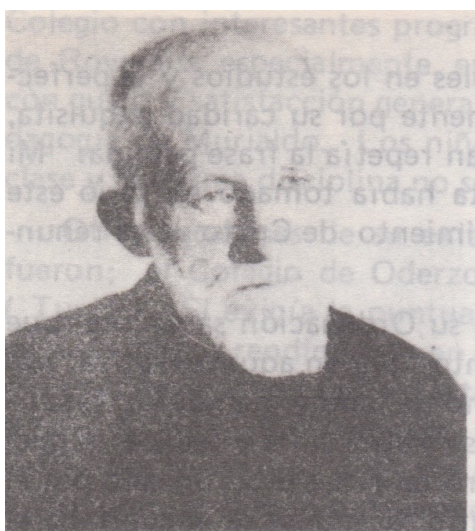
La parroquia posee una historia cultural alimentada por tradiciones que se sostienen en mitos, por esta razón, “La Magdalena” es el espacio en donde se recopilan historias ligadas a creencias y tradiciones; algunas de estas creencias han sido reinventadas de las ceremonias andinas como “El pase del Niño” cuyo ritual posee una doble significación para los habitantes que descienden del pueblo ancestral Quito-Cara.

Una de las tradiciones que prácticamente ha desaparecido de la labor cotidiana de los pobladores de “La Magdalena” es “La tradición de “desaguar los chochos” se mantuvo hasta 1960 en que se inició el asentamiento de varias comunidades barrios y ciudades urbanas alrededor de la quebrada que más tarde sería conocida como “Quebrada de los Chochos” la cual nace en el sector de la monta Ungüí” (Plaza, 2013, p.49); labor practicada por las mujeres dedicadas a la elaboración del “mote” que consistía en ubicar, por varios días,

en el lecho de la quebrada, sacos repletos de chochos con el objetivo de que las aguas del río se encarguen de quitarle el sabor amargo del grano ya cocido.

Otros de oficios tradicionales que también han desaparecido, y por el cual “La Magdalena” fue conocida, son los de **“tejero”** y **“ladrillero”**, artesanos dedicados a la elaboración de tejas y ladrillos, respectivamente; era común, hasta bien estrados a los años 70, ver ladrillerías con su respectivo horno, incluso en las inmediaciones del centro de la parroquia; por ancestros, familias enteras se dedicaban a este sacrificado oficio, la mayor parte de las edificaciones del centro histórico de Quito, fueron construidas con tejas y ladrillos de “La Magdalena”.

La memoria colectiva del pueblo magdaleno, también ha guardado para la posteridad los nombres de personas que con su quehacer en diferentes ámbitos del convivir social, han aportado para la formación y posterior desarrollo de la parroquia



**Figura 32:** Padre Pedro Savio. Carletti, s.f., p.129



**Figura 33:** Padre Pedro Savio y moradores nativos de la Magdalena, 1930. Simbaña, 2009, p.41

El inolvidable Padre Pedro Savio, sacerdote josefino de origen italiano fue el primer párroco de “La Magdalena” luego de ser declarada parroquia eclesiástica:

“Monseñor Carlos María de la Torre, Arzobispo de Quito entrega esta Parroquia de La Magdalena a la Congregación de San José, Josefinos de San Leonardo Murialdo, el 16 de Noviembre de 1937 y el 28 del mismo mes da la jurisdicción canónica al P. Pedro Savio, primer párroco josefino” (Simbaña, 2009, p.39).

Al padre Savio se debe la construcción de la iglesia del Santuario de la Virgen de “El Cinto”; sus restos descansan en el cementerio parroquial y su memoria sigue siendo venerada, especialmente por las viejas generaciones; también son recordados con gratitud los párrocos Marcos Camaglia, Francisco Tramarollo, Antonio Cabri, Armando Martini, entre otros, quienes, a pesar de ser extranjeros, dieron todo su esfuerzo en el campo espiritual y material para el engrandecimiento de la parroquia.



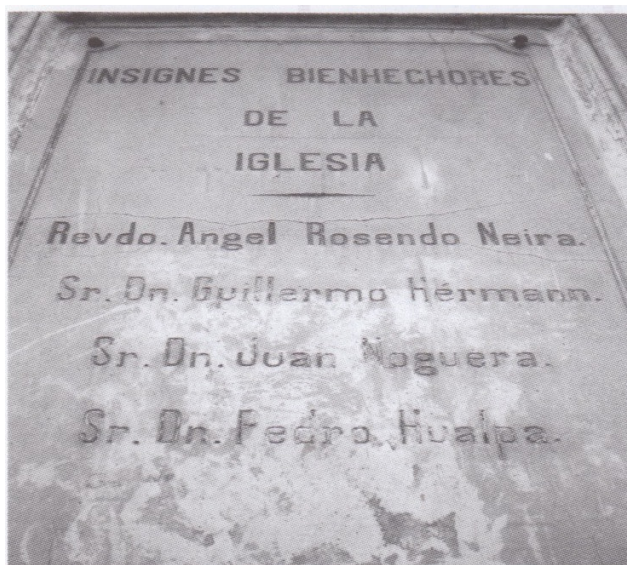
**Figura 34:** Fachada actual de la iglesia de “La Magdalena”. Autoría propia

Un personaje que por muchos años fue el “vocero e intermediario” entre la población y el párroco, fue el recordado Don Francisco Correa (+), conocido afectuosamente por sus amigos como “el ternero” o como “el padre Pachito”, desempeño el oficio de sacristán y “campanero” de la iglesia parroquial, labor que también la compartía con su afición a la música, pues también fue parte de la Banda de “La Magdalena”, es recordado por su buen humor y oportunidad para anunciar a la población, mediante el “repique de campanas”, el fallecimiento de algún vecino, llamar a la misa dominical o la misa de fiesta.





**Figura 35:** Don Pedro Gualpa, el constructor histórico de “La Magdalena”. Simbaña, 2009, p.106



**Figura 36:** Placa de agradecimiento de los Padres Josefinos a Don Pedro Gualpa. Simbaña, 2009, p.106

Entre los primeros pobladores que ayudaron a cimentar las bases de la nueva parroquia eclesiástica está el nombre de Don Pedro Gualpa de la Cruz (+), uno de los primeros topógrafos de la ciudad y el primero de “La Magdalena”,

reconocido constructor y contratista del Municipio de Quito, construyó el sistema de canales hídricos, que naciendo en el Atacazo, pasando por la cordillera occidental y atravesando las entrañas del monte Ungüí, a fuerza de pico y pala, llevó el agua hasta los reservorios de El Placer para su posterior potabilización y distribución a la ciudad capital; su contribución a la construcción de la actual iglesia parroquial es el mérito por el cual aún es recordado, de manera particular por los antiguos pobladores de la parroquia.



**Figura 37:** Don Luis Guachamín, 1973. Archivo fotográfico de la familia Guachamín

En los primeros años de vida de la parroquia, además de encontrarse en las afueras de la capital, políticamente era considerada como parroquia rural, prácticamente se encontraba incomunicada con el centro de la ciudad, eran escasos los medios de transporte vehicular, la población se transportaba en carretas, a caballo o generalmente a pie; es en este tranquilo escenario rural donde aparece Don Luis Guachamín (+), originario de la parroquia de Llano Grande, emigrado a la parroquia al haberse “casado” con una magdalena, quien se convierte en el primer **“camionetero”**, que con su modesto vehículo empieza a dar el servicio de transporte desde la parroquia hasta el centro de Quito; personaje muy conocido y solicitado por las vecinas **“moterás”** para llevar sus productos a los mercados de San Roque y La Marín; por su don de

gentes y servicialidad aún es recordado por las viejas generaciones de parroquianos, especialmente de aquellas que se dedicaron por tradición a la elaboración del **“mote”**.



**Figura 38:** Antigua Plaza de “La Magdalena”. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador

Si bien “El Barrilito” no es un personaje, en la década de los años cuarenta y cincuenta, llegó a ser una “institución de la parroquia por la “fama” adquirida al ser el lugar donde se expendían los mejores “llapingachos”, caldo de patas, menudo y la comida tradicional de temporada de la parroquia; a más de dedicarse al ámbito gastronómico, “El Barrilito” era el escenario donde se presentaban semanalmente concursos de baile, artistas aficionados y profesionales, reconocidos cantantes nacionales como el Dúo Benítez y Valencia, Los Barreros, Segundo Guaña, Segundo Dueñas, entre otros, cantaron y “tomaron” en este lugar tan recordado por los magdalenos de cepa; estaba localizado entre las calles Collaguazo y Quitus.

## 5.4. Fiestas

### 5.4.1. Fiesta de la Quebrada de los Chochos

Se llama “Fiesta de la Quebrada de los chochos”, ya que está quebrada descendía desde la montaña Ungüí hasta llegar al Machángara, en este lugar se reunían los indígenas que habitaban en el territorio de “Machangarilla” para desaguar los quintales de chochos, además era un lugar de encuentro para intercambiar productos con otros pueblos del antiguo Quito.

Esta fiesta indígena se volvió a celebrar el 22 de julio del 2010, esta fecha conmemora los 442 años de fundación de la parroquia “La Magdalena”, en esta fiesta se manifiestan los saberes, la memoria colectiva local, el sentido de pertenencia y la conservación de prácticas tradicionales.



**Figura 39:** Fiesta de la Quebrada de los chochos, 2010. Archivo fotográfico del Sr. Freddy Simbaña

La fiesta inicia el 21 de julio con una pequeña procesión que sale desde la Mascota recorriendo la Avenida Mariscal Sucre que antiguamente estaba

ubicada la quebrada, es esta procesión participan los yumbos y banda de “La Magdalena”, estos grupos llegan al parque central en donde interpretan sus bailes; además se queman chamizas (hojas secas de eucalipto) y juegos pirotécnicos; el día 22 los habitantes de la parroquia se despiertan con el sonido de los voladores que anuncian que deben asistir a la eucaristía de fiesta; terminada la eucaristía los moradores de la parroquia se reúnen en la plaza de “La Magdalena” junto a los danzantes y la banda de pueblo para observar chochos a los invitados.



**Figura 40:** Persona longeva de la parroquia entregando chochos en medio de la celebración, 2010. Archivo fotográfico del Sr. Freddy Simbaña

Para está celebración participan aproximadamente 500 familias oriundas de “La Magdalena”, que han mantenido su legado cultural y ancestral aproximadamente cuatro siglos.

Los moradores de la parroquia desean que la “Fiesta de la Quebrada de los chochos” se convierta en patrimonio inmaterial ya que atrás de esta celebración se trata de reconstruir la historia del centro-sur de Quito.

#### 5.4.2. Fiesta de la patrona “Santa María Magdalena”



**Figura 41:** Imagen de María Magdalena. Reinoso, 2015, p.53

La fiesta se la celebra el 22 de julio de cada año para conmemorar a Santa María Magdalena, patrona de la parroquia. La fiesta empieza nueve días antes en el que realiza la novena en la iglesia parroquial, llegado el noveno día se realiza la procesión por las calles principales acompañada de danzantes, banda de pueblo y los moradores que van rezando a la imagen.



**Figura 42:** Procesión con la imagen de Santa María Magdalena. Archivo fotográfico del Sr. Marco Carrera, Archivo Metropolitano de Quito.

### 5.4.3. Pase del Niño o Yumbada

La festividad del Pase del Niño se celebra los días 24, 25 y 26 de diciembre de cada año, esta celebración aproximadamente se inició en el año de 1900 y para diciembre del 2017 la fiesta cumpliría 117 años.



**Figura 43:** Celebración de Fiesta tradicional, 1900. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador

La tarde del 24 de diciembre, empieza la concentración en el parque Stone que está ubicado en la calle Caras-Huancavilca y Avenida Mariscal Sucre, en este lugar se concentran todas las comparsas que participan en este desfile para comenzar a adorar al Niño Jesús. Siendo las 15:00 los organizadores de la fiesta anuncian que debe empezar la “bajada” que va encabezada por los “priostes” con El Niño en brazos, acompañados de las “alumbrantas”, yumbos, archidonas, negros, pastores, reyes magos, ángel de estrella, disfrazados, comparsas, danzan al son de bandas de pueblo; el recorrido de la procesión dura aproximadamente dos horas y medias hasta llegar a la plaza central, los “priostes” e invitados especiales ingresarán a la iglesia para “la salve”, mientras a los exteriores de la iglesia los yumbos, negros y archidonas bailan al compas de las bandas.



**Figura 44:** Pase del Niño o Yumbada, 2016. Autoría propia

Terminada la eucarística los “priostes”, salen a ubicarse en una tarima que se encuentra al frente de la entrada principal de la iglesia para presenciar los bailes de las diferentes comparsas el programa termina con la “quema de castillos”, la comitiva se retira a la casa de los “priostes” acompañando al Niño.



**Figura 45:** Castillo en la Fiesta del Niño, 2016. Autoría propia

El día 25, muy temprano, una banda de pueblo acude al domicilio de los “nuevos priostes” a ofrecerle “el albazo” como una muestra de respeto y



afirmación de su futuro compromiso; los familiares de los nuevos priostes atienden a las diferentes comparsas con comida, chicha y fundas de caramelos.



**Figura 46:** Llegada de los disfrazados al albazo, 2016. Autoría propia

Los “priostes”, invitados, las distintas agrupaciones participantes y público en general se concentran en la plaza central para luego ingresar a la iglesia parroquial a la celebración de la “misa de fiesta”; concluido el acto litúrgico, se procede a la presentación de los grupos de yumbos y archidonas, quienes bailen al tradicional “guañuchi” (matanza), los negros “la marimba” y los pastores “la tejida de cintas”; la celebración termina en el domicilio de los “priostes” donde bandas y orquestas acompañan el baile popular.



**Figura 47:** Yumbos y Archidonas interpretando el guañuchi, 2016. Autoría propia



**Figura 48:** Baile de los Negros, 2016. Autoría propia

#### 5.4.4. Fiesta del Señor de los Milagros



**Figura 49:** Procesión del Señor de los Milagros. Reinoso, 2015, p.77

Está fiestas se la celebra los días miércoles y jueves santos de cada año, es una celebración que está unida con el calendario católico.

De igual manera los priostes realizan la novena en la capilla del señor con los moradores de la parroquia.

El miércoles santo se realiza la procesión a las 16:30 que sale desde la capilla del señor que está ubicada en la Avenida Mariscal sucre hasta la iglesia parroquia en que se celebra la misa de vísperas, en la procesión participan “cucuruchos” y “alumbrantas”, además ofrecen canelazos al finalizar la misa, al siguiente día jueves santo se celebra la misa de fiesta que es a medio día, en donde se nombra a los nuevos priostes.



**Figura 50:** Imagen del Señor de los Milagros. Rubio, 2015, p.77

#### **5.4.5. Fiesta de la Virgen del Tránsito**



**Figura 51:** Procesión de la Virgen del Tránsito. Archivo fotográfico del Sr. Patricio Gualpa

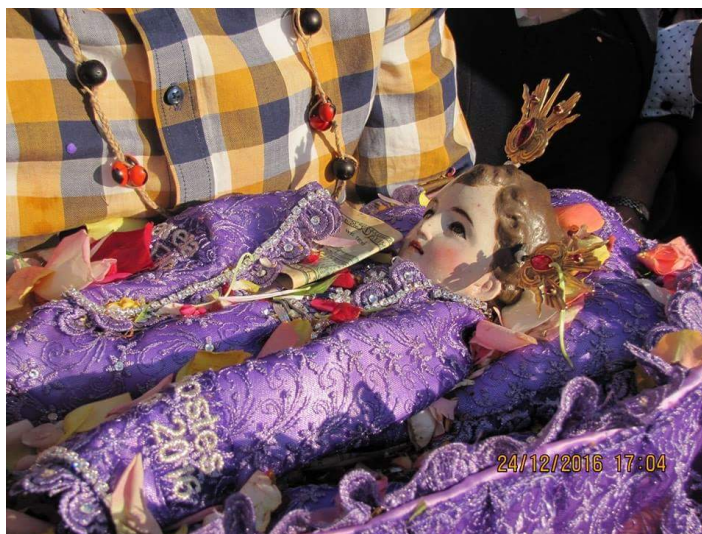
Esta fiesta se realiza en el 15 de agosto de cada año, siendo sus actos principales las “vísperas” desarrolladas el día previo a la fiesta que

generalmente es un día domingo, en estas “vísperas”, al compás de bandas de pueblo, se queman castillos y se realizan bailes de disfrazados, se reparte chicha entre los asistentes y no faltan las populares “chinganas” donde se ofrece de comida tradicional de “La Magdalena”; otro acto importante es la novena que se efectúa en la iglesia parroquial con la asistencia de los “priostes”; el día de la misa de fiesta, previa y posteriormente a ésta, la imagen de la Virgen de El Tránsito recorre las principales calles de la parroquia a hombros de los fieles e invitados, acompañada de banda de pueblo, voladores, “alumbrantas” y disfrazados; como acto final, los “priostes” agasajan a los invitados y “nuevos compadres” con el tradicional “mediano”, que es una batea conteniendo papas cocidas, cuyes y gallinas horneados, un balde de chicha y botellas de licor.

### **5.5. Personajes principales de las fiestas**

“Todas las practicas festivas que incluyen las celebraciones religiosas, destacan las danzas protagonizadas por personajes de ficción (disfrazados). Danzas que en la mayoría de los casos no están relacionadas directamente con la simbología de los rituales católicos, lo que evidencia la falta de correspondencia entre las formas de culto católico y los contenidos vermiculares de las expresiones rituales, al extremo de que muchas danzas y personajes ficticios representan verdaderas contradicciones simbólicas o resultan disociados totalmente de los eventos católicos” (Espinosa, 2000, p.156).

### 5.5.1. El Niño y la Síndica



**Figura 52:** Niño de la Navidad. Autoría propia

La fiesta de El Niño de La Magdalena viene realizándose por más de un siglo, según registros de la Casa Parroquial; no se sabe con certeza si la escultura de El Niño que actualmente es objeto de veneración, es la misma con la que se inició esta tradición parroquiana; al menos durante los últimos 70 años la escultura en poder de la señora Gloria Quilachamín, “la síndica del Niño”, es la que preside esta celebración.

### 5.5.2. Población

La fiesta de “El Niño de La Magdalena” constituye el evento religioso más importante de la parroquia ya sea por el nivel participativo de la población o por la connotación social que implica “pasar o haber pasado” esta fiesta, pues, el “prioste” adquiere una sorprendente notoriedad en los tres días de festejos y pasa a la posteridad como uno de los pocos “privilegiados” que “pasaron” esta fiesta.

La participación de los pobladores es masiva si se considera el número de personas que participan en las danzas, comparsas, carros alegóricos e invitados especiales; otra forma de participación también se da a través de las denominadas “jochas” mediante las cuales una persona se compromete con el “prioste” a otorgarle algún componente para la fiesta ya sea como alimentos, comparsas, bandas de música, carros alegóricos, etc., lo curioso de esta forma de colaboración es que el “prioste” tendrá que devolverle la “jocha” al “jochero” cuando este lo solicite que comúnmente es cuando éste “pase” una fiesta.

La invitación, especialmente a las mujeres, para que sean “alumbrantas” también es otra forma de participación, en ésta, las invitadas tendrán que asistir al desfile y misa de fiesta portando una “cera”, es decir, un cirio grande y multicolor encendido; los “diputados o diputadas” son las personas encargadas de atender al personal de las comparsas, danzas, coreografías, etc.; igualmente se nombran “comisiones” encargadas de la organización del desfile, misa de fiesta y recepción a los invitados; se puede afirmar con certeza que la población de “La Magdalena” espera con entusiasmo la llegada del mes de diciembre y la Navidad para volver a disfrutar de una fiesta que constituye un claro ejemplo del sincretismo cultural a que fue sometido el originario pueblo de “Machangarilla” que con el pasar de los siglos derivó en el pueblo magdaleno.

### 5.5.3. Priostes



**Figura 53:** Priostes del Pase del Niño, 2016. Autoría propia

Es la persona o las personas que con un año de antelación, previo acuerdo con la “síndica del Niño”, se comprometen a “coger la fiesta” y cuyo nombre será anunciado a la comunidad en la misa de fiesta como el “próximo prioste”; como dato curioso cabe mencionar que existe una “lista de futuros priostes” interesados en “pasar la fiesta” en los próximos años; al asumir este compromiso, el o los priostes, están obligados a llevar a buen término esta celebración corriendo con los enormes gastos que está implica; estos gastos, dependiendo de la posición económica de los priostes, pueden ser solventados directamente o a través de la solicitud de “jochas” a familiares, amigos o compadres, las cuales se comprometen “a dar” las bandas populares, los yumbos, los pastores, archidonas, negros, reyes magos, comparsas, carros alegóricos, disfrazados, etc. (Simbaña, 2008,p.71).

La activa participación de los priostes se inicia ocho días antes de la celebración principal con la “entrega de las jochas” de los negros, yumbos, archidonas, pastores, entre otras; en este acto, los “priostes” son los personajes principales ante quienes los “cabecillas” hacen la entrega de las



diferentes “jochas” previa una demostración de los bailes, cantos y loas para que los “priostes” den el visto bueno.

### 5.5.3. Yumbos



**Figura 54:** Yumbos de “La Magdalena”, 2016. Autoría propia

Simbólicamente, esta agrupación representa a los aborígenes habitantes de la provincia colonial de Yumbos, compuesta por pueblos que actualmente conocemos como zona noroccidental de la Provincia de Pichincha; se conoce, por medio de los cronistas, que estos indígenas comerciaban sus productos, propios del clima subtropical como tabaco, frutas, plumas, ají, algodón, con los habitantes del Quito colonial a través del “tianguéz” (mercado) localizado en la plaza de San Francisco o en la población actual de Cotocollao.

No se conoce con certeza, cómo y cuándo se integran a la celebración católica del nacimiento del Niño Jesús, especialmente en lo que respecta a la que se celebra en la parroquia “La Magdalena”, sin embargo, se debe considerar la influencia que causó en esta población el adoctrinamiento y la imposición del catolicismo como religión única del período colonial y el hecho de que las

autoridades españolas adaptaron esta celebración a las costumbres y tradiciones de los pueblos andinos que en estas fechas celebraban la fiesta del Paukar Raymi, de ahí que, sus danzas, bailes, música, vestimenta y representaciones, a más de expresar su veneración por una divinidad del catolicismo, al mismo rememoren a sus antepasados y adoren (inconscientemente) a sus dioses.

La preparación de este grupo se inicia con varios días de antelación a la celebración de la fiesta; un “cabecilla”, generalmente la persona con más experiencia guía el “repasso” del grupo compuesto de familiares y amigos que por varios años “salen” de yumbos; el día de la “entrega” bailan en presencia de los “priostes” como acto de sumisión y demostración de sus habilidades dancísticas; el día de la “bajada” forman parte del desfile acompañando sus bailes por “el pingullero”; luego de bailar en la plaza central, se retiran para regresar al siguiente día.



**Figura 55:** Pingullero, 2016. Autoría propia

El día 25 de diciembre, el grupo se concentra en el domicilio del “prioste” para en bajar, junto con las otras agrupaciones, al parque central de la parroquia

donde esperarán la culminación de la “misa de fiesta” para dar inicio al baile ancestral conocido como “guañuchi”, matanza en la lengua quichua.

“En la yumbada hay un tiempo sagrado que es opuesto al tiempo profano de la ciudad civilizada de la urbe. Lo sagrado en la yumbada es un tiempo histórico cronológico y lo profano es un tiempo eterno que es el tiempo después del ritual; la normalidad, el orden y la disciplina. El tiempo sagrado de la yumbada es el ritual de la matanza del yumbo, el yumbo guañuchi.

La yumbada tiene en su visión del mundo una realidad física y sobrenatural que va desde el sacrificio y matanza para llegar a una armonización y equilibrio.

Con esto se afirma la historia de la yumbada, una violencia ritual y muerte pública que interioriza los sentimientos, emociones y el juego ritual que produce esta dramatización en los barrios al sur de la ciudad.

El rol de yumbada es repetir la historia y renovar esos conocimientos mediante el sacrificio por la culpabilidad de sus hechos. Todo el sacrificio depende del mal y el daño producido en la tribu. En la yumbada hay una conducta y una ética de no entrar a la iglesia por moral, porque los yumbos tienen pensamientos naturales” (Simbaña, 2011, p.70).

Los rituales de la yumbada se repiten año tras año permitiendo a los integrantes a revivir, recordar, innovar, renovar, reafirmar y recordar la penitencia de la matanza.



**Figura 56:** Yumbada de “La Magdalena”, 2016. Autoría propia

“La yumbada con la celebración de la matanza incorpora a la comunidad y con sus ritos de iniciación se mantiene en nivel de conciencia pagana a lo sagrado. Sus rituales de iniciación van desde las cicatrices y flagelaciones en el pecho, espalda, brazos, rostro, piernas y otras como producto del esfuerzo dancístico y en otros casos como un sistema de prestigio dentro y fuera de la yumbada” (Simbaña, 2011, p.71).

La yumbada es un ritual defensivo, con varios ritos de rechazo a un ser maligno (yumbo/a infiel) y de rechazo a las fuerzas del mal: el engaño, la traición, adulterio, el abuso de confianza, lo pernicioso, etc.”

Terminado el “guañuchi”, los yumbos esperarán hasta que El Niño y los “priostes” reciban las ofrendas en el interior de la iglesia de parte de todos los grupos participantes, para luego acompañar, como parte final de su participación, a “dejar al Niño” en la casa de “la síndica”, con la ilusión de volver el próximo año a ser parte de una de las expresiones más genuinas de su ancestro cultural indígena y mestizo.

#### 5.5.4. Archidonas



**Figura 57:** Archidonas, 2016. Autoría propia

En el imaginario popular y en la simbología étnica de la celebración, los archidonas representan a los habitantes del Oriente ecuatoriano; en lo fundamental, cumplen el mismo papel de los yumbos en cuanto a organización, ensayos, representación jerárquica y participación en la fiesta; hasta la década de los años ochenta, los archidonas también presentaban su propia cosmovisión de lo que significa para ellos el “guañuchi”, es decir, realizaban su propio baile; actualmente, obligados por factores de tiempo y espacio, lo realizan en conjunto con los yumbos, dándole al acto más colorido y autenticidad ancestral.

### 5.5.5. Pastores



**Figura 58:** Pastores, 2016. Autoría propia

Los pastores es el grupo de niños y niñas que el sincretismo cultural religioso de la celebración, le ha asignado como representantes de los niños indígenas de la serranía ecuatoriana que vienen de diferentes partes a adorar al Niño, esto lo manifiestan cuando recitan sus “loas” y entregan sus regalos al recién nacido; la preparación se inicia con varias semanas de anticipación a la celebración de la fiesta; la persona comprometida a “dar la jocha” acude donde el “cabecilla”, para solicitarle que brinde su contingente “repasando a los pastores”, éste se compromete luego de llegar a un acuerdo económico.

De igual manera que las anteriores “jochas”, por lo menos ocho días antes de la fiesta se realiza “la entrega” a los “priostes”; su participación se inicia la tarde del 24 de diciembre formando parte del desfile en la “bajada del Niño”, ya en la plaza central, mientras los “priostes” están en “la salve”, los pastores presentan al público sus bailes y tejidas de cintas.

El día de la fiesta, 25 de diciembre, se concentran en el domicilio del “prioste” para bajar a la iglesia junto con los yumbos, archidonas, negros, comparsas y

disfrazados recorren el trayecto bailando al son de bandas populares; luego de la misa de fiesta y después de realizado el “guañuchi”, los pastores actúan nuevamente para los “nuevos priostes”, invitados y público en general; al caer la tarde, junto con los demás grupos “irán a dejar al Niño” donde “la síndica” y posteriormente asistirán, junto con sus padres, a la casa del “prioste”.

### 5.5.6. Reyes mayos



**Figura 59:** Reyes Magos. Archivo fotográfico del Sr. Marcelo Cevallos

Los Tres Reyes Magos, Gaspar, Melchor y Baltazar, en la liturgia católica representan a los continentes de la Tierra conocidos en tiempos del nacimiento del Niño Jesús, así como sus ofrendas, oro, incienso y mirra, simbolizan su grandeza, divinidad e inmortalidad, en tanto que, para la cosmovisión indígena-mestiza representan la tierra, el aire y el agua; la memoria histórica contenida en los pobladores de “La Magdalena”, particularmente en los más antiguos, sostiene que estos personajes han estado presentes en la celebración desde sus inicios, con las variaciones que el paso del tiempo a impuesto.

Su participación en la fiesta, también está supeditada al ofrecimiento de la “jocha” que el “prioste” solicite a algún familiar, compadre o amigo; antiguamente, estos personajes fueron representados únicamente por personas mayores, quienes, a base de libretos que el “cabecilla” se ingeniaba en escribir, presentaban sus comedias a los largo del trayecto del desfile, se cuenta que, por lo menos realizaban tres actuaciones, la primera en el lugar de inicio de “la bajada”, otra en el sector de La Mascota y la última en lo que años atrás se conocía como el Puente del Señor.

La preparación de estos personajes y otros complementarios conlleva al menos un mes; su participación en la fiesta se inicia el día de “la bajada” en donde el Rey Mago Gaspar da inicio al desfile; en lo fundamental, se escenifican los hechos principales en La Mascota con la intervención de todos los personajes; al día siguiente, 25 de diciembre, conjuntamente con todos los demás componentes de la fiesta, bajarán a la iglesia parroquial para la misa de fiesta en donde nuevamente escenificarán los acontecimientos que se dieron por el nacimiento del Niño Jesús.



**Figura 60:** Reyes Magos. Archivo fotográfico del Sr. Marcelo Cevallos

Actualmente, desde el año 2013, bajo la Coordinación General del señor Marcelo Cevallos Guachamín, y con la colaboración entusiasta y desinteresada



de un grupo de jóvenes originarios de la parroquia, además de familiares, vecinos y amigos, se ha presentado una nueva propuesta que presenta una dramatización de los hechos en que participaron los Tres Reyes Magos, previos, durante y después del nacimiento del Niño Jesús, basada estrictamente en la narración de los textos bíblicos, sustentada en un elenco de más treinta personas entre actores, coordinadores, sonidista, vestuario y maquillaje, además con aportes de la cultura autóctona, en un afán de expresar el mestizaje producto de la fusión de la cultura católica europea y los pueblos originarios andinos.

### 5.5.7. Negros



**Figura 61:** Baile de los Negros, 2016. Autoría propia

Dentro del contexto multicultural, social y étnico que implica la fiesta de El Niño de la Magdalena, el grupo de negros, representan, en el imaginario colectivo popular, al pueblo afro ecuatoriano, localizado generalmente en la región de la costa ecuatoriana y en algunos valles cálidos de la sierra, que también se suma a la adoración a la divinidad; se puede decir que estos personajes representan la parte alegre de la fiesta, pues, con sus bromas, chistes, dichos,

ponen la dosis de humor y picardía entre los pobladores, y sobre todo, cuando con su tradicional “cachaza” reparten “trago de puntas” a diestra y siniestra a sus familiares, compadres y amigos, ocultos bajo la careta, el pañuelo y ancho sombrero de paja e imitando un indescifrable dialecto costeño.



**Figura 62:** Baile de los negros. Archivo fotográfico del Sr. Francisco Pillajo

No se conoce el momento en que estos personajes se incorporan a la celebración, sobre todo considerando que en la parroquia “La Magdalena” la población afro ecuatoriana, desde su fundación, fue mínima en relación a indígenas, mestizos y blancos; la tradición oral cuenta que se unieron a la celebración allá por los años 10 del siglo XIX, cuando los negros jamaquinos católicos que llegaron al Ecuador a solicitud del Presidente Eloy Alfaro para participar en la construcción de la línea férrea, especialmente en lo correspondiente a las zonas cálidas, y que luego de terminada la obra acamparon en las llanuras de Turubamba y Chillogallo esperando ser devueltos a su país, Jamaica, dada su fe católica, celebraban el Nacimiento de Jesús y por la interrelación social del momento se unieron a la fiesta.



**Figura 63:** Negros en el Pase del Niño, 2016. Autoría propia

Bajo la dirección del “cabecilla”, el grupo de jóvenes practican bailes y coreografías durante un mes; de manera similar a las otras “jochas”, ésta también realiza la “entrega” a los priostes días previos a la fiesta; su participación en la fiesta se inicia en “la bajada” con representación de bailes y como “portadores” de los reyes magos, el ángel de estrella y escoltas del Niño y los “priostes”; el día de la fiesta, bailan la popularmente conocida “marimba” a cuyo ritmo demuestran sus habilidades dancísticas y coreográficas a través de la “tejida de pañuelos”.

### **5.5.8. Bandas populares**

Las bandas de pueblo constituyen expresiones de la cultura andina a través de los sonidos que son expresados por sus instrumentos de viento como quemas, flautas y algunos de percusión.

El origen de las bandas de pueblo en nuestro país se basa en las agrupaciones que se formaron en la época colonial, las mismas que fueron apareciendo en las fiestas religiosas, tocando melodías andinas al aire libre en patios y plazas.

El Consejo Metropolitano, en el 2011 declaró como Patrimonio Cultural Intangible Sonoro a las Bandas de Pueblo del Distrito Metropolitano de Quito.

#### 5.5.8.1. Banda de “La Magdalena”



**Figura 64:** Banda de "La Magdalena", 2016, Autoría propia

Las bandas populares constituyen “el alma” de las celebraciones en toda la ruralidad del país en general, al compás de sus melodías se celebran fiestas de santos, “misas de Niño”, corridas de toros, fiestas patrias, onomásticos e incluso exequias fúnebres; la Banda de “La Magdalena” no ha sido la excepción, desde sus inicios ha estado ligada a las celebraciones religiosas locales.

La banda de “La Magdalena” se fundó en el año de 1912 siendo la primera banda de pueblo que comenzó a imitar a las bandas de tropas militares que fueron traídas por los españoles durante el período independentista; estuvo conformada por mestizos e indígenas que tuvieron instrucción musical la cual permitió llevar la costumbre a comunidades y pueblos, manteniendo los instrumentos de viento como las quenenas y flautas; a largo del tiempo se fueron

incorporando paulatinamente los instrumentos de bronce como saxofones, tubas y bombardones que fueron traídos desde Europa por los españoles.



**Figura 65:** Banda de "La Magdalena", 1957. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

La parroquia también se ha caracterizado por ser tierra de músicos, de ahí que, aparte de querida Banda de La Magdalena, a lo largo del tiempo se han formado varias agrupaciones como la Banda del Gremio, la Banda Juvenil de La Magdalena, la Banda de los Artistas Unidos; aun pervive el recuerdo de grandes músicos que dieron lustre al arte popular como Andrés Correa, Carlos Cajamarca, Rosendo Chuquimarca, Manuel Chinchín, Teófilo Correa, Juan José Chinchín, Lorenzo Quilachamín, José Pillajo, entre otros, todos fallecidos, además Manuel Nazca y Santos Pillajo, aun entre nosotros.

Como dato anecdótico cabe mencionar que, la Banda de La Magdalena era la única banda que “sabía tocar” el “guañuchi” y “la marimba”, ritmos autóctonos que acompañan los bailes de los yumbos y negros en la fiesta del Niño de La Magdalena; además de ocupar el segundo lugar en el primer concurso de bandas de pueblo realizado en la ciudad de Quito allá por los años treinta del

pasado siglo, siempre fue considerada una de las mejores bandas de los barrios de la capital.

## 5.6. Lugares tradicionales

### 5.6.1. Capilla del Señor de los Milagros



**Figura 66:** Capilla del señor de los Milagros. Autoría propia

La Capilla del Señor de los Milagros está ubicada en la Avenida Mariscal Sucre que antiguamente estaba la Quebrada de los Chochos, es el lugar más concurrido por los morados de la parroquia ya que al pasar por este lugar se detiene por minutos para santiguarse, rezar, dejarle limosna o arreglos flores, ya que aseguran que la imagen es milagrosa y a realizado varios milagros.

La capilla se construyó gracias a las contribuciones que hicieron los moradores.

La señora Isabel Rengifo (2017) es la sindica del Señor de los Milagros, relata que la imagen del señor tiene aproximadamente 100 años y fue encontrada en la Quebrada de los Chochos por sus abuelos, desde ese momento su familia se encargó de mantener el legado y pasarlo a sus generaciones futuras el cuidado y protección de la imagen y la capilla con las limosnas que le dejan sus devotos y ex sacerdotes.



**Figura 67:** Imagen del señor de los Milagros. Rubio, 2015, p. 77

### 5.6.2. Santuario del Hermano Miguel



**Figura 68:** Fachada del santuario del Hermano Miguel. Autoría propia

El santuario está ubicado en la Avenida Mariscal Sucre, antiguamente en este lugar se encontraba una quinta que se desplazaba hasta lo que actualmente se conoce como El Pintado, esta quinta estaba rodeada de bosques, potreros y corrientes de agua.

El santuario primero se llamaba capilla de San José de los Hermanos Cristianos de “La Magdalena”, después vino la Reforma Agraria y quedó con el nombre de Santuario del Hermano Miguel; dentro de la iglesia se puede observar que se conservan los restos del Hermano Miguel que fue canonizado en el año de 1984 por el papa Juan Pablo II y cada 08 de febrero se conmemora la fecha de su muerte.



### 5.6.3. Cementerio de “La Magdalena”



**Figura 69:** Fachada del Cementerio, 2017. Autoría propia

El cementerio de “La Magdalena”, es uno de los lugares más representativo de la parroquia, ya que moradores del sector aseguran que en este lugar se encuentran enterradas solo personas que han vivido por varios años en la parroquia y está ubicado en las calles Gualleturo y Benito Linares.

En el año de 1906 se fundó el primero cementerio de la parroquia, este era un terreno pequeño que estaba expuesto al aire libre, con la llegada del párroco Pedro Savio se iniciaron gestiones para la compra de un terreno más grande en donde se empezó a reestructurar el actual cementerio con ayuda de los moradores realizando mingas.

En el año de 1976 se conforma el primer comité del cementerio nombrando al padre Pío como presidente.



**Figura 70:** Moradores del sector en la minga para la reestructuración del cementerio, 1995. Archivo fotográfico del Sr. Adolfo Chuquimarca

#### 5.6.3.1. Procesión de las Almas del Cementerio de “La Magdalena”



**Figura 71:** Procesión de las Almas. Autoría propia

En el cementerio de “La Magdalena” se han mantenido tradiciones inmateriales como la procesión de las Almas, que se celebra el 01 de noviembre de cada año; está tradición lleva aproximadamente 50 años.

Esta celebración consta de celebrar la misa a las 17:00 en la capilla que se encuentra dentro del cementerio con las vendedoras de flores y moradores que acuden a esta celebración; a partir de las 18:00 se comienza con la procesión del cuadro de la Virgen del Carmen que se la considera como la "patrona de las almas del purgatorio", la imagen es colocada atrás de un automóvil que marca el recorrido de la procesión y que es decorado con un manto blanco, flores y velas.

Los moradores de la parroquia que acuden a la procesión con "ceras", "chagrillo" y entonando junto a la Banda del Gremio cantos luctuosos y sagrados.

Al finalizar la procesión las vendedoras y el comité encargado de la celebración ofrecen canelazos bien calientes y colada morada con pan de campo a los moradores.



**Figura 72:** Moradores de la parroquia con el cuadro de la Virgen del Carmen, 2016. Autoría propia

#### 5.6.4. Mercado “La Magdalena”



**Figura 73:** Fachada del Mercado de “La Magdalena”, 2017. Autoría propia

El tradicional mercado de La Magdalena se inauguró en el año de 1982, cuando Álvaro Pérez Intriago se encontraba al mando de la alcaldía del Distrito Metropolitano de Quito, el mercado está ubicado en las calles Cacha y Puruhá, cuenta con 120 puestos que se encuentran todo tipo de verduras, legumbres, frutas, mariscos, lácteos, carnes y pollos.

Además en el interior del mercado se encuentra el patio de comidas, donde se puede degustar una variedad de platos típicos y jugos naturales.

#### 5.6.5. Iglesia parroquial “La Magdalena”

La iglesia de “La Magdalena” es uno de los puntos emblemáticos del sur de la ciudad y está ubicada en las calles Quisquis y Cañaris, desde el año 1900 la iglesia ha ido atravesando varios cambios estructurales ya que a sus inicios el templo original era de adobe y en el año de 1910 empezó la reconstrucción suplantando el adobe por el ladrillo e incorporando un estilo gótico.

Además constituye el icono de la religiosidad de la parroquia, el sitio donde en los primeros años se forjó esta fusión entre lo mestizo-blanco con lo aborigen, y desde donde se ha guiado la espiritualidad de la población.



**Figura 74:** Fachada de la Iglesia “La Magdalena”, 1900. Archivo fotográfico del Banco Central del Ecuador



**Figura 75:** Re construcción de la Iglesia “La Magdalena”, 1960. Archivo fotográfico parroquial de “La Magdalena”

La actual iglesia fue construida en la década de los años 40, a través del tiempo ha experimentado marcadas transformaciones acorde con las circunstancias de la modernidad y cambios sociales, junto a la plaza central son el punto de encuentro de la población, especialmente en épocas festivas.

En el año de 1976 la iglesia parroquial abre las puertas al público y es considerada como una iglesia patrimonial del Distrito Metropolitano del Quito ya que en el archivo parroquial se conservan libros de bautizos, matrimonios y entierros del 01 de enero de 1772.



**Figura 76:** Actual fachada de la Iglesia "La Magdalena". Autoría propia

### **5.5.6. Plaza de “La Magdalena”**



**Figura 77:** Plaza de “La Magdalena”, 1900. Archivo Fotográfico del Banco Central del Ecuador

La plaza de “La Magdalena” al igual que la iglesia han pasado por varias reconstrucciones desde el año 1900, antiguamente la plaza era centro de acopio donde los indígenas de “Machangarilla” intercambiaban los productos que cultivaban con otros pueblos y comunidades de Quito, haciendo que esto mejore su estatus socioeconómico de algunas familias.



**Figura 78:** Actual plaza de “La Magdalena”. Autoría propia

Actualmente la plaza central es el punto de encuentro de la población cuando se celebran las fiestas de la parroquia.

## CAPÍTULO III

# PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE DATOS RECOPIRADOS

### 3.1. Receta estándar de los Catzos con tostado

Tabla 9:

*Receta estándar de Catzos con tostado*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Catzos con tostado		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax / 100 gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
0,500	Kg	Catzos	\$ 7,00	\$ 3,50
0,500	Kg	Maíz Tostado	\$ 2,33	\$ 1,17
5	Un	Cebolla blanca	\$ 0,15	\$ 0,75
0,300	Lt	Aceite	\$ 1,72	\$ 0,52
0,060	Kg	Dientes de ajo	\$ 5,81	\$ 0,35
	c/n	Sal		
	c/n	Comino		
	c/n	Pimienta		
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 6,28
FOTOGRAFÍA		OBSERVACIONES		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sacar las alas y las patas. Dejarlos en remojo un día en agua con sal</li> <li>2. Colarlos y abodarlos con ajo machacado, sal, pimienta y comino.</li> <li>3. Freir con la cebolla en brunoise, hasta que queden crujientes.</li> <li>4. Proceder hacer el tostado con cebolla y ajo.</li> </ol>		

Adaptada de la Sra. Fanny Cantuña, 2017

#### Explicación:

\***Kg**: kilogramos

\***Lt**: litro

\***c/n**: cantidad necesaria



### 3.2. Receta estándar del Caldo de 31

Tabla 10:

Receta estándar del Caldo de 31

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Caldo de 31		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax / 450 gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1,500	Lt	Agua	-	-
1,000	Kg	Vísceras	\$ 5,02	\$ 5,02
1,000	Kg	Panza de res	\$ 8,27	\$ 8,27
0,250	Kg	Ramas de cebolla blanca	\$ 1,52	\$ 0,38
0,250	Kg	Cebolla blanca, brunoise	\$ 1,52	\$ 0,38
0,200	Kg	Cilantro picado	\$ 0,93	\$ 0,19
0,050	Kg	Ajo molido	\$ 5,81	\$ 0,29
	c/n	Sal		
	c/n	Pimienta		
	c/n	Comino		
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 14,53
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar las vísceras y la panza de res en abundante agua, agregar sal y las ramas de cebolla blanca por aproximadamente ocho horas a fuego bajo.</li> <li>2. Colar, regresar a cocción el caldo. Cortar en porciones pequeñas la panza y las vísceras e incorporar el caldo nuevamente.</li> <li>3. Rectificar el sabor con sal, pimienta, comino y ajo.</li> <li>4. Al momento de servir el caldo añadir cebolla finamente picado</li> </ol>		

Adaptada de Gallardo, 2009, p.78

#### Explicación:

\***Kg**: kilogramos

\***Lt**: litro

\***c/n**: cantidad necesaria

### 3.3. Receta estándar del Champús

Tabla 11:

*Receta estándar del Champús*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Champús		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax / 240 gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1,700	Lt	Agua	-	-
0,400	Lt	Pulpa de piña	\$ 1,80	\$ 0,72
0,400	Lt	Pulpa de naranjilla	\$ 1,80	\$ 0,72
0,840	Kg	Harina de maíz	\$ 2,03	\$ 1,71
0,300	kg	Panela	\$ 1,14	\$ 0,34
1	Atado	Hojas de naranja	\$ 0,25	\$ 0,25
1	Atado	Hierba luisa	\$ 1,00	\$ 1,00
1	Atado	Hojas de menta	\$ 0,25	\$ 0,25
0,400	Kg	Mote cocinado	\$ 1,44	\$ 0,58
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 5,56
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tostar la harina de maíz</li> <li>2. Mezclar la harina con agua hasta que este disuelta y llevar a fuego.</li> <li>3. Incorporar la panela, las hojas de naranja, hierba luisa y menta. Cocinar a fuego lento por 20 minutos o hasta que comience a hervir.</li> <li>4. Mecer para que no se pegue la mezcla en la olla y se formen grumos</li> <li>5. Agregar la pulpa de piña y naranjilla.</li> <li>6. Dejar cocinar hasta que comience a espesar.</li> <li>7. Agregar el mote y dejar dar un hervor.</li> </ol>		

Adaptada de Gallardo, 2009, p.307

#### Explicación:

\***Kg**: kilogramos

\***Lt**: litro

\***c/n**: cantidad necesaria

### 3.4. Receta estándar de la Chicha de jora

Tabla 12:

*Receta estándar de la Chicha de jora*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax / 250 ml		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	Lt	Agua	-	-
0,500	Kg	Harina de Jora (maíz fermentado)	\$ 2,03	\$ 1,02
0,500	Kg	Panela	\$ 1,14	\$ 0,57
5	Un	Clavo de olor	\$ 0,05	\$ 0,25
5	Un	Pimienta dulce	\$ 0,05	\$ 0,25
2	Un	Canela en rama	\$ 0,08	\$ 0,16
3	Un	Ishingo	\$ 0,15	\$ 0,45
0,250	Kg	Cáscara de piña	-	-
0,500	Lt	Jugo de piña	\$ 1,80	\$ 0,90
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 3,60
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>Colocar en una olla todos los ingredientes menos la harina de jora y el jugo de naranjilla</li> <li>Agregar la harina de jora, mezclar y cocinar a fuego bajo por lo menos dos horas.</li> <li>Añadir el jugo de naranjilla, mezclar y reservar tapado para conseguir una fermentación de 48 horas.</li> <li>Tamizar y servir bien frío</li> </ol>		

Adaptada de Gallardo, 2009, p.462

#### Explicación:

\***Kg**: kilogramos

\***Lt**: litro

\***Un**: unidad

### 3.5. Receta estándar de la Colada de churos

Tabla 13:

*Receta estándar de la Colada de churos*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Cola de churos		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax / 280 ml		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	Lt	Fondo de res	-	-
1	Lt	Agua para disolver la harina	-	-
0,500	Kg	Churos lavados y limpios	\$ 5,00	\$ 2,50
0,250	Kg	Harina de maíz	\$ 2,03	\$ 0,51
0,090	Kg	Cebolla blanca picada	\$ 1,52	\$ 0,14
0,060	Kg	Ajo molido	\$ 5,81	\$ 0,35
0,060	Lt	Aceite de achiote	\$ 2,11	\$ 0,13
0,500	Kg	Papas peladas	\$ 2,59	\$ 1,30
0,060	Kg	Cilantro picado	\$ 0,93	\$ 0,06
10	Un	Limón sutil	\$ 0,15	\$ 1,50
	c/n	Sal		
	c/n	Comino		
	c/n	Pimienta		
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 6,47
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar los churos en agua. Reservar.</li> <li>2. Disolver la harina en el agua.</li> <li>3. Hacer un refrito con el aceite de achiote, cebolla, ajo, sal, pimienta y comino.</li> <li>4. Agregar el refrito al fondo de res, la harina; dejar que hierva.</li> <li>5. Agregar las papas. Cocinar hasta que estén suaves las papas.</li> <li>6. servir con los churos cocinados, cilantro y un limón.</li> </ol>		

Adaptada de Gallardo, 2009, p.134

#### Explicación:

\*Kg: kilogramos



\*Lt: litro

\*c/n: cantidad necesaria

### 3.6. Receta estándar del Menudo

Tabla 14:

*Receta estándar del Menudo*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Menudo		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax / 300 gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	Un	Menudo de cerdo (vísceras, corazón y pulmones)	\$ 20,00	\$ 40,00
5	Lt	Agua	-	-
0,480	Lt	Leche	\$ 1,57	\$ 0,75
0,060	Lt	Aceite de achiote	\$ 2,11	\$ 0,13
0,060	Kg	Hierbabuena en rama	\$ 1,93	\$ 0,12
0,480	Kg	Cebolla paiteña en brunoise	\$ 1,81	\$ 0,87
0,120	Kg	Dientes de ajo	\$ 5,81	\$ 0,70
2	Kg	Papas, cubos medianos	\$ 2,59	\$ 5,18
0,420	Kg	Pasta de maní	\$ 2,21	\$ 0,93
0,120	Kg	Perejil picado	\$ 0,93	\$ 0,11
0,120	Kg	Orégano	\$ 0,53	\$ 0,06
	c/n	Sal		
	c/n	Pimienta		
	c/n	Comino		
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 48,85</b>
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar el menudo con la hierbabuena.</li> <li>2. Cocinar el menudo con agua, cebolla, ajo y pimienta.</li> <li>3. Cortar el menudo en porciones pequeñas, cernir y reservar el caldo</li> <li>4. Hacer un refrito con aceite de achiote, cebolla, ajo. Agregar maní y la leche previamente licuados. Mezclar.</li> <li>5. Agregar el caldo, las papas, el menudo dejar cocinar y rectificar el sabor.</li> <li>6. Servir caliente con perejil picado.</li> </ol>		

Adaptada de la Sra. Luz Quilachamín, 2017

#### Explicación:

\*Kg: kilogramos

\*Lt: litro




\*c/n: cantidad necesaria

\*Un: Unidad

### 3.7. Receta estándar del Mote con cáscara y pan de campo

Tabla 15:

*Receta estándar del Mote con cáscara y pan de campo*

		<b>FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>		
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		<b>Mote con cáscara y pan de campo</b>		
<b>PORCIONES / PESO PORCIÓN</b>		10 pax		
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>Mote</b>				
1	Kg	Mote cocinado	\$ 1,44	\$ 1,44
2	Lt	Agua	-	
<b>Pan de campo</b>				
0,425	Kg	Harina blanca	\$ 1,85	\$ 0,79
0,075	Kg	Afrecho	\$ 1,28	\$ 0,10
0,325	Lt	Agua	-	-
0,01	Kg	sal	\$ 0,85	\$ 0,01
0,015	Kg	Levadura	\$ 3,88	\$ 0,06
0,025	Kg	Azúcar	\$ 2,06	\$ 0,05
0,050	Kg	Manteca	\$ 1,04	\$ 0,05
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 2,49</b>
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PREPARACIÓN</b>		
 		<b>Mote</b>		
		1. Remojar el mote por un día		
		2. Al siguiente día colar y llevar a cocción hasta cuando se haya abierto el mote.		
		3. Listo el molar, colar y reservar.		
		<b>Pan de campo</b>		
1. Diluir la levadura en agua.				
2. Mezclar los ingredientes secos e ir agregando poco a poco el agua y comenzar amasar hasta que se incorporen todos los ingredientes.				
3. Cuando este lista la masa, porcionar la masa en porciones de 30 gr cada una y dejar leudar por 40 minutos				
4. Cuando este listo llevar a hornear a 160° C por una hora.				

Adaptada de la Sra. Luz Quilachamín, 2017

#### Explicación:

\***Kg**: kilogramos



\***Lt**: litro

\***c/n**: cantidad necesaria

### 3.8. Receta estándar del Mote con fritada

Tabla 16:

Receta estándar del Mote con fritada

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Mote con fritada		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax / 300 gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
<b>Fritada</b>				
2,5	Lt	Agua	-	-
0,650	Kg	Costilla de cerdo	\$ 10,01	\$ 6,51
0,950	kg	Carne de cerdo	\$ 7,92	\$ 7,52
0,190	Kg	Cebolla paitaña	\$ 1,81	\$ 0,34
0,075	Kg	Dientes de ajo	\$ 5,81	\$ 0,44
0,190	Kg	Cebolla blanca	\$ 1,52	\$ 0,29
0,225	Kg	Manteca de cerdo	\$ 1,04	\$ 0,23
0,075	Kg	Aceite de achiote	\$ 2,11	\$ 0,16
	c/n	Comino		
	c/n	sal		
<b>Mote</b>				
1	Kg	Mote cocinado	\$ 1,44	\$ 1,44
2	Lt	Agua	-	-
<b>Guarniciones</b>				
10,000	Un	Plátano maduro	\$ 0,15	\$ 1,50
0,450	Kg	Papa	\$ 2,59	\$ 1,17
0,510	Kg	zanahoria brunoise	\$ 1,14	\$ 0,58
0,250	Kg	Arveja seca	\$ 1,44	\$ 0,36
0,250	Kg	Cebolla paitaña	\$ 1,81	\$ 0,45
0,100	Kg	Cilantro picado	\$ 0,93	\$ 0,09
0,500	Lt	Aceite	\$ 2,11	\$ 1,06
0,250	Kg	Tostado	\$ 2,33	\$ 0,58
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 22,72
<b>FOTOGRAFIA</b>		<b>PREPARACIÓN</b>		
		1. Cocinar en agua las cebollas con el ajo, comino y sal. Cuando empiece a hervir agrega la carne y costillas de cerdo. 2. Cocinar una hora o hasta que se evapore todo el líquido. 3. Cuando se haga evaporado todo el líquido agregar la manteca con un poco del aceite de achiote y dejar hasta que se dore la carne. Mover de vez en cuando para que se cocine uniformemente. 4. Rectificar el sabor.		
		<b>Mote</b>		
		1. Remojar el mote por un día 2. Al siguiente día colar y llevar a cocción hasta cuando se haya abierto el mote. 3. Listo el molar, colar y reservar.		
		<b>Guarniciones</b>		
		1. Cocinar la papa hasta cuando este suave, cuando este lista colar y refrir, hasta que se forma una costra al exterior de la papa. 2. Al maduro de igual manera pelar y freir. 3. Cocinar la zanahoria, colar y reservar. 4. Remojar la arveja por un día y llevar a cocción hasta este suave. 5. Tostado, colocar en una paila con aceite y cebolla blanca, mezclar hasta que se haya reventado. 6. Picar la paitaña en juliana fina, lavar bien, mezclar con el cilantro picado y reservar.		

Adaptada de la Sra. Martha Quilachamín, 2017

#### Explicación:

\*Kg: kilogramos


\*Lt: litro

\*c/n: cantidad necesaria

### 3.9. Receta estándar de Papas con cuy

Tabla 17:

*Papas con cuy*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Papas con cuy		
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 pax		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Un	Cuy	\$ 10,00	\$ 10,00
0,100	Kg	Manteca de cerdo	\$ 1,04	\$ 0,10
0,020	Kg	Pasta de achiote	\$ 1,39	\$ 0,03
<b>Adobo</b>				
0,006	Kg	Dientes de ajo	\$ 5,81	\$ 0,03
0,100	Kg	Cebolla paitaña	\$ 1,81	\$ 0,18
0,100	Kg	Achiote en grano	\$ 0,93	\$ 0,09
0,015	Kg	Comino	\$ 2,14	\$ 0,03
0,015	Kg	Sal	\$ 0,72	\$ 0,01
0,015	Kg	Pimienta	\$ 6,28	\$ 0,09
1	Un	Limón Meyer	\$ 0,15	\$ 0,15
<b>Salsa de maní</b>				
0,250	Kg	Maní para tostar	\$ 2,21	\$ 0,55
0,500	Lt	Leche	\$ 1,57	\$ 0,79
4	Un	Cebolla blanca	\$ 0,10	\$ 0,40
2	Ramas	Cilantro	\$ 0,15	\$ 0,30
0,010	Lt	Achiote	\$ 2,11	\$ 0,02
<b>Guarniciones</b>				
0,200	Kg	Papa chola	\$ 2,59	\$ 0,52
0,100	Kg	Aguacate	\$ 2,71	\$ 0,27
1	Un	Lechuga	\$ 1,10	\$ 1,10
0,100	Kg	Tomate	\$ 2,92	\$ 0,29
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 14,97
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PREPARACIÓN</b>		
		<p>Aliñar el cuy con ajo, sal, pimienta, cebolla en brunoise y el zumo del limón. Dejar reposar por un día para que se consente el aliño y al siguiente día asarlo e irle bañando con achiote</p> <p style="text-align: center;"><b>Salsa de maní</b></p> <p>Tostar el maní hasta que este dorado y proceder a pelarlo Licuar el maní con la leche Hacer un refrito de la cebolla blanca con el comino y agregar la leche con el maní, agregar el achiote y dejar que llegue a punto de ebullición.</p> <p style="text-align: center;"><b>Guarniciones</b></p> <p><b>Papa:</b> pelar las papas y cocinarlas con sal, hasta que esten suaves. Una vez listas escurrir el agua y reservar <b>Aguacate:</b> cortar en cuartos <b>Lechuga:</b> deshojar y reservar en un recipiente con agua <b>Tomate:</b> cortar en rodajas.</p>		

Adaptada la Sra. Fanny Cantuña, 2017

**Explicación:**

\*Kg: kilogramos

\*Lt: litro

\*c/n: cantidad necesaria

\*Un: unidad



### 3.10. Receta estándar de la sopa de fiesta

Tabla 18:

*Receta de la Sopa de fiesta*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Sopa de Fiesta		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		10 pax		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1,500	Lt	Agua	-	-
0,400	Kg	Arroz	\$ 3,25	\$ 1,30
0,125	Kg	Arveja	\$ 2,37	\$ 0,30
0,125	Kg	Zanahoria	\$ 1,14	\$ 0,14
0,075	Kg	Maqueño	\$ 0,50	\$ 0,04
0,075	Kg	Tomate de riñon	\$ 2,92	\$ 0,22
0,075	Kg	Azúcar	\$ 2,06	\$ 0,15
0,075	Kg	Maní para tostar	\$ 2,21	\$ 0,17
0,025	Kg	Cebolla blanca	\$ 1,72	\$ 0,04
0,020	Kg	Ajo	\$ 5,81	\$ 0,12
0,300	kg	Fritada	\$ 7,92	\$ 2,38
0,200	Kg	Papa	\$ 2,59	\$ 0,52
	c/n	Orégano		
	c/n	Sal		
	c/n	Comino		
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 5,37</b>
FOTOGRAFÍA		PREPARACIÓN		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hacer un refrito de cebolla blanca, ajo y comino</li> <li>2. Agregar agua e ir incorporando el arroz, zanahoria, arveja y dejar hasta que esten sueves.</li> <li>3. Tostar el maní, licuar y agregar.</li> <li>4. Al tomate de riñon pelarlo, quitarle las pepas, picar en brunoise y agregar, dejar que se cocine.</li> <li>5. Agregar el maqueño y la azúcar</li> <li>6. Cuando este lista la sopa se sirve como pedazos de frita.</li> </ol>		

Adaptada de la señora Fanny Cantuña, 2017

#### Explicación:

\***Kg**: kilogramos

\***Lt**: litro

\***c/n**: cantidad necesaria

### 3.11. Receta estándar del Ville

Tabla 19:

*Receta estándar del Ville*

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS		
NOMBRE DE LA RECETA		Bishe		
PORCIONES / PESO PORCIÓN		30 pax / 200 gr		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Un	Ternero de vaca	\$ 25,00	\$ 25,00
10	Un	Ramas de cebolla blanca	\$ 0,15	\$ 1,50
0,300	Kg	Dientes de ajo	\$ 5,81	\$ 1,74
	c/n	Achiote en pasta		
	c/n	Comino		
	c/n	sal		
<b>Guarnición</b>				
3	Kg	Papas	\$ 2,58	\$ 7,74
			<b>VALOR TOTAL</b>	\$ 35,98
FOTOGRAFÍA		OBSERVACIONES		
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar al ternero con agua caliente</li> <li>2. Aliñar al ternero con sal, comino, achiote en pasta y ajo.</li> <li>3. Dejar aliñado al ternero durante toda la mañana y media tarde.</li> <li>4. Llevar a hornear por 6 horas.</li> <li>5. Pelar y cocinar las papas</li> <li>6. Listo el ternero servir acompañado de una papa</li> </ol>		

Adaptada de la Sra. Hermelinda Correa, 2017

#### Explicación:

\***Kg**: kilogramos

\***Lt**: litro

\***c/n**: cantidad necesaria

## CONCLUSIONES

- El análisis de la información contenida en diversas fuentes primarias, nos lleva a concluir que la gastronomía ha atravesado por varios procesos de cambio, incorporación de nuevos métodos de cocción, utilización y mezcla de nuevos productos y apareamiento de nuevas tendencias, que, manteniendo lo tradicional y moderno, con el empleo de productos nativos de cada región o país e incluso de otras culturas, han adaptado a la gastronomía a los tiempos actuales.

- Los platos típicos de la comida tradicional de la parroquia “La Magdalena” tienen raíces aborígenes e influencias de la cocina europea, especialmente de la cocina española, como producto de la fusión cultural que significó la conquista y posterior mestizaje; en su elaboración a través del tiempo, se unen productos andinos como la papa, el maíz, los insectos, los granos, etc., con productos venidos de España, especialmente la carne vacuna y porcina y otros elementos como las especias, azúcar, aceite, harinas, dando lugar a potajes únicos por su composición, sabor y textura.

- La parroquia “La Magdalena” también es poseedora de un importante legado cultural en lo referente a fiestas, costumbres y lugares tradicionales y emblemáticos; en las celebraciones, generalmente relacionadas con la religión, se juntan elementos y personajes propiamente de la cultura indígena con elementos de la religión católica; las costumbres y lugares tradicionales se han ido acendrando y construyendo con el desarrollo y diario convivir entre pobladores con un origen común.

- Las recetas estándar que se presentan en el informe, como resultado de la investigación, parten de la información recopilada vía encuesta a los grupos de

interés, en este caso a las propietarias de las huecas y negocios del venta de comidas típicas del Mercado “La Magdalena”, en las que se especifica cantidades, ingredientes y costo total de la receta; estas recetas son las que se pudieron recabar, siendo parte de estudio como recetas que están en peligro de desaparecer por influencia del paso del tiempo y la imposición de nuevas costumbres.

## **RECOMENDACIONES**

- La presente investigación puede ser fuente de consulta para conocer los cambios que ha atravesado la gastronomía en general, la gastronomía ecuatoriana en particular y la gastronomía de la parroquia “La Magdalena” en especial.
  
- Los grupos de interés, propietarias de huecas, puestos de expendio de comida típica local y población en general, deberían organizarse para realizar actividades en conjunto con entes públicas y privada, programas de difusión de la cultura gastronómica de la parroquia, así como ferias, festivales, exposiciones, degustaciones, etc., donde se presente los platos más emblemáticos de la localidad como una forma de valorar, incentivar y preservarlos para las futuras generaciones.
  
- Las agrupaciones culturales, colectivos sociales y la representación eclesiástica de la parroquia, deberían realizar las gestiones pertinentes ante las autoridades correspondientes como Ministerios de Turismo, Patrimonio, Cultura, Municipio de Quito, universidades públicas y privadas, con la finalidad de que se realicen estudios sociales, antropológicos, históricos, étnicos y económicos más profundos de la parroquia, para que en base de esa

información, se programen actividades tendientes a rescatar, preservar y valorar las tradiciones, costumbres y el legado cultural de la parroquia.

- La metodología utilizada en la investigación de los platos típicos de la parroquia “La Magdalena” se podría aplicar en la elaboración de recetarios de las preparaciones más representativas y tradicionales de otras localidades territoriales del cantón o país, a fin de difundirlas, fomentar su consumo y preservarlas en el tiempo.

## GLOSARIO

**Aculturación:** Proceso mediante el cual una persona o grupo social asume como propias la cultura y costumbres de otro grupo social generalmente más desarrollado.

**Albazo:** Ritmo musical de la serranía ecuatoriana que en el contexto de las costumbres y tradiciones festivas de la parroquia La Magdalena, se refiere a la serenata que el “nuevo prioste” recibe de parte de una banda popular enviada por el prioste en funciones.

**Alumbranta:** Vulgarismo del habla popular parroquiana que se utiliza para designar a la persona de sexo femenino que acompaña a la procesión portando una cera o cirio encendido.

**Balché:** Bebida alcohólica elaborada a partir de la leguminosa que lleva el mismo nombre de la cual se obtiene de un almíbar y agua.

**Cachaza:** Aguardiente de melaza.

**Cañihua:** Especie de cenizo similar en su composición a la quinua.

**Cera:** Cirio grande y multicolor encendido utilizado generalmente en las procesiones religiosas.

**Chaya:** Planta parecida a la ortiga

**Chicherías:** Lugares de expendio de chicha, por extensión, en el habla popular de la serranía ecuatoriana, lugar de baja monta donde se expende licor.

**Chiriucho:** Palabra de origen quichua, compuesta de los vocablos chiri = frío y uchu = ají; potaje de la cocina mestiza ecuatoriana elaborado a base de papas cocidas, salsa de maní, carne y ají.

**Chuño:** Tubérculo deshidratado, especialmente papas, mellocos y ocas, por incidencia del calor solar; muy consumido en los Andes peruanos.

**Figones:** Se considera a una casa donde se sirve de comer y que es considerada por regla general de poca categoría.

**Gachas:** Producto elaborado a partir de la cocción de granos de avena, cereales o leguminosas en agua, leche o una mezcla de ambas.

**Jocha:** Contribución voluntaria que realiza un familiar o amigo al prioste que pasa una fiesta con el compromiso de ser restituida en el tiempo.

**Loas:** En el contexto de la celebración del Pase del Niño de La Magdalena, pieza literaria compuesta por el ingenio popular para alabar, festejar y adorar al Niño Jesús.

**Pulperías:** Lugar donde se tomaba bebidas alcohólicas y además se realizaban peleas de gallos y se jugaban dados y naipes.

**Sincretismo:** Proceso social mediante el cual dos culturas diferentes se fusionan, generalmente con el predominio de la cultura dominante o conquistadora.

**Vísperas:** Celebraciones que se realizan el día previo a la fiesta mayor; las bandas populares, juegos pirotécnicos, danzas y personajes autóctonos participan en preámbulo festivo.

**Xtabentún:** Licor de origen maya que se obtiene a partir de miel de abejas que son alimentadas con la flor de xtabentún que tiene características organolépticas al anís.

**Yuyuslluto:** Hoja del melloco

## REFERENCIAS

- Acampora, T y Fonte, M. (2007). Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. Revista Opera. Recuperado el 05 de diciembre de 2016, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500710>
- Agencia de Coordinación Distrital del Comercio (25 de julio de 2016). Mercado La Magdalena con imagen renovada. Recuperado el 21 de mayo de 2017, de [http://www.noticiasquito.gob.ec/index.php?module=Noticias&func=news\\_user\\_view&id=20507&umt=Mercado%20La%20Magdalena%20con%20imagen%20renovada](http://www.noticiasquito.gob.ec/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=20507&umt=Mercado%20La%20Magdalena%20con%20imagen%20renovada)
- Agrícola, C. I. (1990). Modernización de la agricultura en América Latina y el Caribe. Costa Rica: IICA
- Aguilera, J. (2011). Ingeniería Gastronómica. Santiago de Chile, Chile: UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE
- Ardila, R. (1998). La psicología en América Latina: pasado, presente y futuro (2ª ed.). México D.F.: siglo XXI S.A.
- Araya, C. (1995). Historia de América en perspectiva latinoamericana (2ª ed.). Puerto Rico: EUNED.
- Ayala, E. (2012). Resumen de la Historia del Ecuador (4ta ed.). Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Bernal, C. (2006). Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales (2ª ed.). México, D.F.: PERSON EDUCACIÓN
- Boccaro, G. (2002). Colonización, resistencia y mestizaje en las Américas (siglos XVI-XX). Lima, Perú: Abya-Yala.
- Casalins, E. (2012). Cocina Molecular. Buenos Aires, Argentina: LEA S.A.



- Comas, J., González, E., López, A., Somolinos, G. & Viesca, C. (1995). El mestizaje cultural y la medicina novohispana del siglo XVI. Valencia, España.
- Danza y música en honor al chocho (2010). El Comercio. Recuperado el 20 de mayo de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/quito/danza-y-musica-honor-al.html>
- De la Torre, L., Navarrete, H., Muriel, P., Macía, M., & Balsev, H. (2008). La etnobotánica en el Ecuador. En: Enciclopedia de las plantas útiles del Ecuador. Quito, Ecuador y Aarhus, Dinamarca: Herbario QCA & Herbario AAU.
- Di Renzo, V. (s.f.). Cocina fusión mediterránea mexicana. México, D.F.
- Egoavil, A. (2012). Los Tauyos: Historia olvidada, cruces y muerte. Perú: Aroldo Egoavil.
- Enríquez, E. (1938). Quito a través de los siglos: Recopilación y Notas Bibliograficas (Vol. 1). Quito, Ecuador: Biblioteca Municipal.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural, 2(2), 193-213. Recuperado el 05 de diciembre de 2016, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88120204>
- Espinoza, M. (2000). Los mestizos ecuatorianos y las señas de identidad cultural. (3ª ed.). Quito, Ecuador: TRAMASOCIAL
- Espinosa, M. (2008). Breve Historia de las Bandas de Pueblo. Recuperado el 22 de mayo de 2017, de <https://edlettersandpoems.wordpress.com/2008/09/14/breve-historia-de-las-bandas-de-pueblo/>
- Estrella, E. (1988). El pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador. Quito, Ecuador: Abya-Yala.

- Estrella, E. (1992). Historia de la ciencia y de la técnica: las culturas precolombinas. Madrid, España: Akal S.A.
- Gallardo, C. (2009). Rescate de los sabores tradicionales del Ecuador. Quito, Ecuador: Edicuatorial
- Gutiérrez, C. (2012). Historia de la gastronomía. México, D.F.: RED TERCER MILENIO S.C.
- Hernando, A. (s.f.). Cocina creativa. Recuperado el 5 de diciembre de 2015, de [http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452\\_M.pdf](http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf)
- Hernández, C., Muñoz, I., Tamayo, A. Y Castro, D. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. Recuperado el 5 de diciembre de 2016, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10444319009>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). Metodología de investigación. (5ª ed.). México, D.F.
- Homenaje a las almas olvidadas en La Magdalena (2012). Diario Últimas Noticias. Recuperado el 25 de mayo de 2017, de <http://www.ultimasnoticias.ec/noticias/11135-homenaje-a-las-almas-olvidadas-en-la-magdalena.html>
- Las bandas de pueblo son Patrimonio Cultural Intangible (2011). El Comercio. Recuperado el 22 de mayo de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/quito/bandas-de-pueblo-son-patrimonio.html>
- Las bandas de pueblo, una tradición presente en los grandes festejos (2011). Diario El Telégrafo. Recuperado el 22 de mayo de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/las-bandas-de-pueblo-una-tradicion-presente-en-los-grandes-festejos>
- La chicha de jora, una bebida sagrada. (2015). Diario La Hora. Recuperado el 16 de mayo de 2017 de,

[http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101887385/-1/La\\_chicha\\_de\\_jora,\\_una\\_bebida\\_sagrada.html#.WRvYmsm1uqA](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101887385/-1/La_chicha_de_jora,_una_bebida_sagrada.html#.WRvYmsm1uqA)

Los chochos también tienen su fiesta (2006). Diario La Hora. Recuperado el 20 de mayo de 2017, de [http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/453204/-1/Los\\_chochos\\_tambi%C3%A9n\\_tienen\\_su\\_fiesta.html#.WSYHecm1s0p](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/453204/-1/Los_chochos_tambi%C3%A9n_tienen_su_fiesta.html#.WSYHecm1s0p)

La colada de churos no pierde comensales (2011). Diario El Telégrafo. Recuperado el 9 de mayo de 2017, de <http://www.entelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/4/la-colada-de-churos-no-pierde-comensales>

La fiesta de los chochos se festejó en La Magdalena (2007). Diario La Hora. Recuperado el 20 de mayo de 2017, de [http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/597620/-1/La\\_fiesta\\_de\\_los\\_chochos\\_se\\_festej%C3%B3\\_en\\_La\\_Magdalena.html#.WSX3tMm1tp\\_](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/597620/-1/La_fiesta_de_los_chochos_se_festej%C3%B3_en_La_Magdalena.html#.WSX3tMm1tp_)

La quebrada de los chochos; mística y purificadora (2012). Diario La Hora. Recuperado el 19 de mayo de 2017, de <http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101364297#.WSI668m1ugR>

La magdalena celebrará su yumbada navideña (2009). El Comercio. Recuperado el 26 de mayo de 2016, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/magdalena-celebrara-yumbada-navidena.html>

La Magdalena, rincón para visitar y compartir (2006). Diario La Hora. Recuperado el 26 de mayo de 2017, de [http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/453063/-1/La\\_Magdalena,\\_rinc%C3%B3n\\_para\\_visitar\\_y\\_compartir.html#.WS3yBsm1ugT](http://lahora.com.ec/index.php/noticias/show/453063/-1/La_Magdalena,_rinc%C3%B3n_para_visitar_y_compartir.html#.WS3yBsm1ugT)

- León, M. (1983). De Teotihuacán a los aztecas: antología de fuentes e interpretaciones históricas (2ª ed.). México, D.F.:UNAM
- Lezaeta, R. (2006). Manual de la alimentación sana (2ª ed.). México, D.F.: PAX MÉXICO.
- Lizama, J. (2006). La Guelaquetza en Oaxaca: fiesta, relaciones interétnicas y procesos de construcción simbólica en el contexto urbano. México, D.F.: CIESAS.
- Long, J. (2003). Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos (3ª ed.). México, D.F.: Universidad Autónoma de México
- Los espacios de la muerte en Quito: cementerios y memoria (2013). Diario El Telégrafo. Recuperado el 25 de mayo de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/carton-piedra/34/los-espacios-de-la-muerte-en-quito>
- Los pases del Niño tendrán tres ritos masivos (2014). El Comercio. Recuperado el 26 de mayo de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/pases-nino-quito-navidad-ritos.html>
- López, F. (2007). Pre elaboración y conservación de alimentos. LibrosEnRed.
- Mejía, L., Mejía, s., y Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. (UNAM, Ed.). Culinaria revista virtual especializada en Gastronomía (8), 22-40
- Monroy, P. (2004). Introducción a la Gastronomía. México, D.F.: Limusa S.A.
- Negrete, N. (7 de octubre de 2012). La chicha de jora: identidad cultural y gastronómica. Diario El Mercurio. Recuperado el 16 de mayo de 2017, de <http://www.elmercurio.com.ec/351923-la-chicha-de-jora-identidad-cultural-y-gastronomica/>
- Olivas, R. (2001). La Cocina de los Incas. Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.

- Olivier, G. (1993). *La ecología humana*. México, D.F.: LITO ARTE S.A.
- Organizador, C. (2014). *Memorias del 2do Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales*. Quito, Ecuador: Plan Nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador.
- Patiño, V. (2002). *Historia y dispersión de los frutales nativos del neo trópico*. Cali, Colombia: CIAT
- Pazos, J. (2010). *Cocinas Regionales Andinas: Memorias del IV Congreso*. Quito, Ecuador: Corporación Nacional Editora.
- Pazos, J. (2010). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. Quito, Ecuador: FONSA (Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural).
- Pazos, J. (2010). *Recetas criollas: cocinemos a lo nuestro*. Quito, Ecuador: BEF (Biblioteca Ecuatoriana de la Familia).
- Peñaherrera, P. y Costales, A. (199). *El reino de Quito*. Quito, Ecuador: Abya-Yala.
- Peñaherrera, P., y Costales, A. (1993). *Los señoríos del Norte Andino del Reyno de Quito (Vol. I)*. Quito, Ecuador: SAG.
- Pereira, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Recuperado el 06 de abril de 2017, de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52864.pdf>
- Pinto, W. (26 de abril de 2015). *El caldo de 31 se saborea hace unas cuatro décadas*. *El Universo*. Recuperado el 15 de mayo de 2017, de <http://www.eluniverso.com/vida-estilo/2015/04/26/nota/4806691/caldo-31-se-saborea-hace-cuatro-decadas>
- Rivas, P. (06 de septiembre de 2014). *La Gastronomía quiteña se deja seducir por los sabores del mundo*. *El Comercio*. Recuperado el 30 de enero de 2017, de <http://www.elcomercio.com/actualidad/gastronomia-quitena-seducir-sabores.html>

- Rhoades, R. (2006). *Desarrollo con identidad: comunidad, cultura y sustentabilidad en los Andes*. Quito, Ecuador: Abya-Yala.
- Ruiz, J. (08 de enero de 2012). *Alterfacso: Catzo blanco, tradición andina*. Recuperado el 25 de abril de 2017, de <http://alterfacso.blogspot.com/2012/01/catzo-blanco-tradicion-andina.html>
- Salazar, D. (2012). *Cocina Quiteña: Cruce de Culturas y Pérdida de Identidad*. Quito, Ecuador: Yáñez, P. (Ed.). Universidad Iberoamericana del Ecuador.
- Simbaña, F. (2011). *La yumbada de La Magdalena y su violencia ritual*. Recuperado el 27 de mayo de 2017, de <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/8451/2/TFLACSO-2011FESP.pdf>
- Simbaña, F. (2009). *Saberes culturales y memoria colectiva: La magdalena*. Quito, Ecuador: Producciones LV
- Valdivieso, C. (s.f.). *Rutas y recetas, la guía de la cocina quiteña*. Recuperado el 30 de enero de 2017, de [https://issuu.com/carolinavaldivieso/docs/libro\\_paginas](https://issuu.com/carolinavaldivieso/docs/libro_paginas)
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Recuperado el 05 de diciembre de 2016, de <http://www.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>
- Un pase del Niño que juega con los personajes y el tiempo (2003). *Diario El Universo*. Recuperado el 26 de mayo de 2017, de <http://www.eluniverso.com/2003/12/28/0001/257/1477E8DFA9694E5B9CA7F52F79704951.html>
- Vértice. *Pre elaboración y conservación culinaria*. España: Vértice.
- Villegas, A. (2014). *Cocina creativa o de autor: Nuevas tendencias gastronómicas*. España: VIRGO.

Villegas, A. (2014). Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza. España: Ideaspropias.

Yuni, J. y Urbano, C. (2006). Técnicas para investigar: recursos metodológicos para la preparación de proyectos de investigación. (2ª ed.). Córdoba, Argentina: Brujas.

## **ANEXOS**



Fichas de audio de entrevistas.-

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas Tipo "Conversatorio"</b>	
<b>Grupo de Interés: "Personas Longevas"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	Pedro Maishincho-Persona 1
<b>Duración</b>	17:00 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	06/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	Pedro Maishincho

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas Tipo "Conversatorio"</b>	
<b>Grupo de Interés: "Personas Longevas"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	María Lucia Correa-Persona 2
<b>Duración</b>	03:38 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	01/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	María Lucia Correa

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas Tipo "Conversatorio"</b>	
<b>Grupo de Interés: "Personas Longevas"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	Isabel Rodríguez-Persona 3
<b>Duración</b>	08:35 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	01/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	Isabel Rodríguez

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas Tipo "Conversatorio"</b>	
<b>Grupo de Interés: "Personas Longevas"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	Francisco Pillajo-Persona 4
<b>Duración</b>	10:56 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	01/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	Francisco Pillajo

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas</b>	
<b>Grupo de Interés: "Vendedoras del patio de comidas del mercado"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	Luz Quilachamín-Persona 1
<b>Duración</b>	05:40 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	01/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	Luz Quilachamín

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas</b>	
<b>Grupo de Interés: "Vendedoras del patio de comidas del mercado"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	Inés Quilachamín-Persona 2
<b>Duración</b>	07:31 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	01/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	Inés Quilachamín

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas</b>	
<b>Grupo de Interés: "Vendedoras de platos tipicos (huecas)"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	Lucila Correa-Persona 1
<b>Duración</b>	05:00 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	01/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	Lucila Correa

<b>FICHA DE ENTREVISTA</b>	
<b>Audio de entrevistas</b>	
<b>Grupo de Interés: "Vendedoras del platos tipicos (huecas)"</b>	
<b>Nombre de audio</b>	Hermelinda Correa-Persona 2
<b>Duración</b>	04:46 min
<b>Tipo de Audio</b>	.mp3
<b>Fecha de Entrevista</b>	01/04/2017
<b>Nombre de Entrevistada</b>	Hermelinda Correa

