

**Universidad Andina Simón Bolívar  
Sede Ecuador**

**Área de Letras**

**Programa de Maestría en Estudios de la Cultura  
con Mención en Políticas Culturales**

**Permanencias culturales y culinarias del *Manual de Cocina* de Juan Pablo Sanz en  
Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación.**

**Santiago M. Pazos Carrillo**

**2010**

*Al presentar esta tesis como uno de los requisitos previos para la obtención del grado de magíster de la Universidad Andina Simón Bolívar, autorizo al centro de información o a la biblioteca de la universidad para que haga de esta tesis un documento disponible para su lectura según las normas de la universidad.*

*Estoy de acuerdo en que se realice cualquier copia de esta tesis dentro de las regulaciones de la universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica potencial.*

*Sin perjuicio de ejercer mi derecho de autor, autorizo a la Universidad Andina Simón Bolívar la publicación de esta tesis, o de parte de ella, por una sola vez, dentro de los treinta meses después de su aprobación.*

.....

*Santiago M. Pazos Carrillo.*

*15 de noviembre de 2010.*

**Universidad Andina Simón Bolívar  
Sede Ecuador**

**Área de Letras**

**Programa de Maestría en Estudios de la Cultura  
con Mención en Políticas Culturales**

**Permanencias culturales y culinarias del *Manual de Cocina* de Juan Pablo Sanz en  
Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación.**

**Santiago M. Pazos Carrillo**

**Tutora Alicia Ortega**

**Quito - Ecuador**

**2010**

## **Tabla de contenido.-**

Abstract.	6
Dedicatorias.	7
Introducción.	8
<b>Capítulo I.</b>	<b>14</b>
<b>Los protocolos y su enmarcación cultural.</b>	<b>14</b>
<b>Capítulo II.</b>	<b>28</b>
<b>Permanencias culinarias del <i>Manual</i> de Juan Pablo Sanz en la cocina quiteña ritual actual.</b>	<b>28</b>
Clasificación de la cocina tradicional en el Ecuador	28
Cocina Barroca y Ritual en Quito, Ecuador.	29
Propuesta metodológica para el análisis de las recetas tradicionales.	36
Análisis de la Fanesca.	38
Recetas que han permanecido	47
<b>Capítulo III.</b>	<b>53</b>
<b>Permanencias culinarias del <i>Manual</i> de Juan Pablo Sanz en la cocina quiteña festiva y cotidiana actual.</b>	<b>53</b>
Cocina Festiva.	53
Comida Cotidiana.	56
1) Comida tradicional selectiva.	57
2) Comida Tradicional no elaborada.	58

Cocina de origen prehispánico en el <i>Manual</i> de Juan Pablo Sanz.	59
Cocina Internacional.	61
Preparación de los alimentos tradicionales.	62
1) Alta Cocina Tradicional.	62
2) Cocina Tradicional Popular.	65
Artefactos y técnicas culinarias que han permanecido del <i>Manual de Cocina</i> de Juan Pablo Sanz.	65
Conclusiones.	69
Anexos.	72
Bibliografía.	85
Fuentes bibliográficas de internet	89
<b>Lista de anexos.-</b>	
Anexo 1.	72
Anexo 2.	75
Anexo 3.	76
Anexo 4.	82

# Abstract

La presente tesis analiza el primer *Manual de Cocina* realizado en Quito y escrito por Juan Pablo Sanz en el siglo XIX. Los objetivos principales de esta investigación son: A) Visibilizar las permanencias culturales y culinarias de este texto en la actualidad, a través del estudio de los diferentes protocolos alimenticios, recetas, artefactos y métodos culinarios. B) Presentar una clasificación de la cocina tradicional y definir sus elementos, a saber: barroca, ritual, festiva y cotidiana. C) Establecer un inventario de aquellas recetas del *Manual* de Sanz que existen en la cocina quiteña actual.

Por otro lado, esta investigación desarrollará una categoría de análisis, tal es el caso del *ethos protocolario*, que ayudará al estudio social y cultural de la cocina tradicional de Quito y del Ecuador.

Para finalizar, se analizarán dos tipos de preparaciones que se practican en los alimentos tradicionales quiteños y ecuatorianos, estas son: *Alta Cocina Ecuatoriana* y *Cocina Tradicional Popular*. Su principal finalidad es la diferenciación de los espacios físicos y sociales durante la preparación de estos alimentos.

Dedico esta tesis a Belén,  
a mis padres,  
a Mamá Zoilita y a Papá Juanito.

# Introducción

Juan Pablo Sanz, considerado uno de los mejores arquitectos del siglo XIX, nació en Quito el 24 de junio de 1819; fue hijo natural de Pedro Sanz García y Losa y de Eustaquia Correa y Aguado. En 1833 comenzó a trabajar como cajista del periódico *El Quiteño Libre*, dirigido por Pedro Moncayo y órgano de oposición frente al gobierno de turno; al llegar a la publicación número 18, este semanario fue censurado y clausurado. Más adelante, en 1836, contrajo matrimonio con Mercedes Jaramillo Tapia y tuvieron diez hijos. En 1838, su padre lo mandó a estudiar dibujo, luego se instruyó en grabado, dorado, fotografía, arquitectura y filosofía.

En la década del cuarenta, trabajó con el arquitecto Juan Bautista de Mendeville;<sup>1</sup> los dos emprendieron la remodelación del Palacio de la Audiencia, construyeron casas particulares, arreglaron iglesias, etc. De todas formas, Sanz no tenía una buena posición económica, por lo que su padre lo ayudó rehabilitando una casa en el barrio de la Mama Cuchara. En 1847 fundó una Escuela de Dibujo y en 1849 ayudó a establecer la “Escuela Democrática Miguel de Santiago” y trabajó en ella como pintor. Posiblemente por esas fechas entró a la masonería. En 1850 el gobierno lo contrató en calidad de cajista y, luego, como director de la Academia de Dibujo del Convictorio de San Fernando. En 1853 creó, con otros colaboradores, el periódico *El Artesano*. En 1855, fundó una imprenta en el colegio de los jesuitas y se consagró a la enseñanza. Más adelante, en 1859, comenzó a restaurar conventos y templos que se vieron afectados por el terremoto de ese mismo año.

---

<sup>1</sup> Juan Bautista de Mendeville llegó a Quito en calidad de diplomático, poco tiempo después comenzó a ejercer su profesión como arquitecto. Asimismo, comenzó a introducir el estilo arquitectónico del Primer Imperio francés.

En la década del sesenta fundó una imprenta en Ambato y la encargó a uno de sus hijos; mientras tanto, comenzó a trabajar con la litografía. En el año de 1861 era dueño de la única imprenta liberal de Guayaquil; en 1862 comenzó a publicar el periódico *La Candela* que era un órgano opositor al gobierno; por esta razón, fue perseguido, encarcelado y exiliado. Luego de unos años, cuando ya todo se había “tranquilizado”, en 1865 comenzó a construir el puente de Panzaleo (Latacunga) y el túnel de la Paz (La Ronda, Quito). En 1867, el presidente García Moreno le confiere el título de arquitecto. En 1869, se gradúa de agrimensor en la Universidad Central de Quito. En las décadas del setenta, ochenta y principios del noventa se dedicó a la arquitectura.<sup>2</sup> Falleció el 24 de marzo de 1897, a los 77 años de edad. Sus restos reposan en el cementerio de San Diego.<sup>3</sup>

Esta tesis se realiza con el propósito de promover la investigación culinaria tradicional a través de las ciencias sociales,<sup>4</sup> para re-valorar, re-descubrir y re-legitimar las permanencias de artefactos, técnicas y protocolos que todavía existen en la cocina ecuatoriana actual. Se debe tomar en cuenta que el *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa*,<sup>5</sup> de Juan Pablo Sanz, es el

---

<sup>2</sup> Reconstruyó o restauró las torres de San Agustín, Santa Clara, la Merced, Carmen Alto, etc. Por otro lado, se dedicó a construir casas particulares o edificaciones estatales. Cabe mencionar que en 1877 fue dueño de una de las siete farmacias que existían en Quito.

<sup>3</sup> Datos biográficos tomados de la página web <http://www.diccionariobiograficoecuador.com/tomos/tomo9/s5.htm>

<sup>4</sup> Según Boaventura de Sousa Santos existen: “[...] áreas y procesos de la acción social en los que las ciencias sociales se concentran y para los cuales disponemos de teorías y análisis casi exhaustivos, por no decir excesivos; constituyen la parte de la realidad social sobreteorizada. Hay, por otro lado, áreas y procesos de la acción social a los que las ciencias sociales no prestan atención, bien porque los consideran irrelevantes, o bien porque ni siquiera los detectan; constituyen la parte de la realidad subteorizada. [...]” (Boaventura de Sousa Santos, *El Milenio Huérfano*, Madrid, Editorial Trotta, S.A., 2005, p. 9.). Es por eso que se dificulta el estudio de la cocina, ya que las ciencias sociales no lo han tomado con el rigor que necesita, fiel prueba es la poca documentación para realizar estudios sociales culinarios.

<sup>5</sup> Juan Pablo Sanz, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra*

primer documento impreso de la cocina quiteña del siglo XIX; por lo tanto, es necesario ubicarlo en un tiempo determinado. Probablemente fue publicado antes de 1857.<sup>6</sup> En todo caso, el ejemplar que se conserva en la Biblioteca Aurelio Espinosa Pólit, según consta en la última página, perteneció a la señora Vicenta Riofrío, quien también escribió una fecha: *año de 1882*.

Sin embargo, al ser el primer registro impreso sobre las costumbres y hábitos alimenticios en Quito, no se han realizado los suficientes estudios sociales y culturales sobre el mismo; por lo tanto, ha sido necesario responder a una primera pregunta: ¿Cuáles son los artefactos, las técnicas, las recetas y los protocolos del libro de Juan Pablo Sanz que se han mantenido en la culinaria actual de la Ciudad de Quito, y por qué perdura su utilización?

Para responder esta pregunta y, por ende, para realizar esta investigación, ha sido necesario efectuar tanto una investigación teórica, como empírica sobre las permanencias culinarias y gastronómicas del *Manual de cocina* de Juan Pablo Sanz, que se ven reflejadas principalmente dentro del espacio casero. Así, la perspectiva teórico metodológica utilizada en esta tesis se ha basado en el estudio de estos objetos culturales (protocolos, utensilios, recetas y técnicas culinarias). Asimismo, esta investigación ha tomado en cuenta conceptos y parámetros de los Estudios de la Cultura y de la Gastronomía, para realizar un análisis

---

*escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*, Quito, Imprenta de Valencia, Primera edición, antes de 1882.

<sup>6</sup> El Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito (FONSAL) re-imprimió el manual de cocina de Juan Pablo Sanz, en 2010. En el prólogo, realizado por el señor Fernando Jurado, menciona que el dueño de la Imprenta Valencia fue asesinado en 1857, por lo que supone que este manual fue publicado antes de esta fecha. Aunque, según Julio Pazos, en su libro *La Cocina del Ecuador*, página 146, bajo el título *De Re Coquinaria* (fue una epístola enviada por Manuel J. Calle a Luis A. Martínez, con motivo a la publicación del libro de cocina de Adolfo Gehin. Esta epístola aparece en el libro de Luis A. Martínez, “Los Papeles de Fray Colás”.); escribe que: “El Señor Gehin no afirma pero cree (dice en su prólogo) que antes no se ha publicado en esta buena tierra de patatas ningún libro de cocina, y tengo á la vista uno publicado en la *Imprenta de Valencia*, es decir antes del año de 1859, y el por qué de la fecha, pues el libro no la lleva [...]. *Manual de la cocinera, confitero, botillero, etc.* se titula el libro en referencia [...]” (Julio Pazos, *La Cocina del Ecuador*, Quito, Ediciones el Tábano, 2005, p. 146.).

teórico de interpretación, identificación y explicación de las permanencias de estos objetos, sin olvidar los saberes tradicionales que conllevan.

Por otro lado, el análisis de las recetas y sus componentes (objetos y técnicas coquinarias) que aparecen en algunos libros de cocina ecuatoriana actual, por ejemplo, Michelle O. Fried,<sup>7</sup> Julio Pazos Barrera (1944),<sup>8</sup> ayudarán a la identificación y explicación de dichos elementos tanto desde el enfoque culinario gastronómico, como desde perspectivas culturales. De esta manera, se crean o vislumbran conexiones tangibles entre la cocina descrita por Juan Pablo Sanz con la cocina actual.

Específicamente, se toman aquellos artefactos, técnicas, protocolos y recetas que han permanecido en la cocina actual y se analizan sus diferentes transformaciones físicas o simbólicas, para enmarcar e identificar el campo en donde han sido de nuevo valoradas y legitimadas. Desde esta perspectiva, por ejemplo, se toman en cuenta las antiguas clases sociales (aristocracia quiteña, terrateniente, entre otras.) en que fueron practicados los protocolos, los artefactos y las recetas, con las nuevas clases sociales (clase obrera, maestros, etc.) en donde fueron y son re-practicados dichos elementos.

De igual manera, se analizan algunas recetas que todavía se practican, tal es el caso de la fanesca, llena de implicaciones religiosas; se explican el por qué de la permanencia de varios elementos relacionados a las reglas protocolarias de aquella época con el protocolo actual; por ejemplo, de dónde surgió la costumbre de poner los cubiertos cruzados encima del plato al finalizar el tiempo de la comida (almuerzo o cena).

---

<sup>7</sup> Michelle O. Fried, *Comidas del Ecuador*, Quito, Imprenta Mariscal, 1986.

<sup>8</sup> Julio Pazos Barrera, *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña.*, Quito, FONSA, 2008.

Para esto, la investigación dialoga con varias categorías de análisis, como por ejemplo, la *transculturación*.<sup>9</sup> Este recurso permitirá analizar las permanencias, los usos y las mezclas de las reglas protocolarias del siglo XIX y de ciertos artefactos de dicha época en el protocolo actual de la clase social media. Por último, se toma en cuenta otras categorías para el análisis de las recetas culinarias, tal es el caso de la *interculturalidad crítica*.<sup>10</sup>

Para finalizar esta introducción, el primer capítulo desarrolla el concepto de *protocolo gastronómico*, tomando en cuenta algunas ideas del libro *El proceso de la civilización*<sup>11</sup> del alemán Norbert Elías (1897-1990). Más adelante, compara y analiza la relación entre el protocolo de Sanz y el “protocolo” de Erasmo de Rotterdam. Asimismo desarrolla el tópico de “*ethos* protocolario” como elemento de inserción del ser humano en la civilización occidental. Por último, se explican las permanencias del protocolo de Sanz en la actualidad.

El segundo capítulo, se define los conceptos de *cocina barroca* y *cocina ritual* en Quito-Ecuador, tomando en cuenta las implicaciones culinarias, gastronómicas y culturales del mismo. Luego procedo a inventariar aquellos platos que aparecen en el documento de Sanz y que todavía perduran. Más adelante presento la propuesta metodológica para el análisis cultural, gastronómico y culinario de las recetas tradicionales, con el objetivo de establecer las técnicas y artefactos culinarios que aún perduran. Por último, se determinan y explican los cambios y permanencias del libro de Sanz en la actualidad.

---

<sup>9</sup> Fernando Ortiz, *Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azúcar*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1987.

<sup>10</sup> Fidel Tubino, “La interculturalidad crítica como proyecto ético-político”, ponencia presentada en el Encuentro Continental de Educadores Agustinos, Organización de Agustinos de Latinoamérica (OALA), Lima, 24-28.01.05, en <http://oala.villanova.edu/congresos/educación/lima-ponen-02.html>

<sup>11</sup> Norbert Elias, *El proceso de la civilización*, Bogotá, Fondo de Cultura Económica, 1997.

Y en el tercer capítulo busco analizar la *cocina festiva* y la *cocina cotidiana*. Se examina la clasificación de la cocina que se practica en Quito-Ecuador y que aparece registrado en el recetario de Sanz (cocina tradicional, internacional y de origen prehispánico). Más adelante se reflexiona en torno a la relación entre Alta Cocina Ecuatoriana y Cocina Tradicional Popular, en el contexto de la preparación de los alimentos tradicionales. Asimismo, durante el desarrollo de este capítulo hago referencia a las permanencias culinarias y gastronómicas, conjuntamente con varios ejemplos explicativos de las recetas que aparecen en el *Manual* de Sanz. Para terminar, se nombrarán los artefactos que han perdurado del documento de este autor.

# Capítulo I

## Los protocolos y su enmarcación cultural

El protocolo descrito en el *Manual de cocina* de Juan Pablo Sanz se refiere tanto a las costumbres de servicio de mesa, como a la “correcta”<sup>12</sup> forma de consumir un alimento durante la comida.

Continuando con la idea de protocolo, se citarán dos conceptos generales del mismo con la finalidad de establecer relaciones comunes entre sí, compararlos y determinar las permanencias del protocolo del siglo XIX en Quito. Según el *Diccionario de la Lengua Española*, protocolo significa: “3. Regla ceremonial diplomática o palatina establecida por decreto o por costumbre.”;<sup>13</sup> para el *Glosario Gastronómico* de Hoppe, quiere decir: “Conjunto de reglas sociales, más o menos estrictas, que establecen la jerarquía y el orden de atención.”<sup>14</sup> Es decir, el protocolo aplicado en la gastronomía o culinaria es un conjunto<sup>15</sup> de normas y comportamientos que deben cumplir los individuos dentro de un sistema preestablecido. Estas normas y comportamientos están dictados por costumbres, tradiciones o decretos y tienen como objetivo principal formalizar la jerarquía u organización de los sujetos dentro de un espacio determinado.

Por otro lado, para comprender mejor el concepto de protocolo gastronómico es necesario remitirse al concepto de *civilización*, ya que este sistema de normas y

---

<sup>12</sup> En este caso, la palabra “correcta” se refiere a la manera cómo Sanz establece los lineamientos protocolarios, según el modelo francés, en la mesa.

<sup>13</sup> Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe, 2001, p. 1850.

<sup>14</sup> Alice Hoppe Daiber, *Glosario Gastronómico*, Santiago de Chile, Grupo Lobby Ltda., 1999, p. 221.

<sup>15</sup> Cuando se menciona conjunto también se refiere a sistema.

comportamientos es impuesto y delineado por la sociedad imperante. Según Norbert Elías, *civilización* (desde la concepción francesa e inglesa) quiere decir, de manera general:

[...] todo aquello que la sociedad occidental de los últimos dos o tres siglos cree llevar de ventaja a las sociedades anteriores o a las contemporáneas “más primitivas”. Con el término de “civilización” trata la sociedad occidental de caracterizar aquello que expresa su peculiaridad y de lo que se siente orgullosa: el grado alcanzado por su técnica, sus modales, el desarrollo de sus conocimientos científicos, su concepción del mundo [...].<sup>16</sup>

Con este enfoque se observa que el protocolo gastronómico descrito por Sanz en su libro, se podría catalogar de occidental, por las siguientes razones:

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

En el cuarto, en fin, que se llama postre, se comprenden todas las frutas crudas, en compota y confitadas; pero como este servicio debe sobre todo recrear la vista, nada debe omitirse para hermosearle, así como juiciosamente lo observa el autor del antiguo Almanaque de los golosos, y esto se conseguirá, no omitiendo nada para que luzca su variedad, y alternando oportunamente los diferentes elementos de que se componen: de modo que dos fuentes de la misma clase no se coloquen jamás demasadamente cerca [...].<sup>17</sup>

- b) En la página 15, Sanz menciona que la gastronomía nos ayuda a evitar comportamientos “fastidiosos y ridículos” cuando estamos en la mesa. Según Norbert Elías, los hábitos alimenticios durante la comida se desarrollaron principalmente en el siglo XVI<sup>18</sup> o comienzos de la Edad Moderna en Europa. De esta manera, algunos de los comportamientos descritos por Sanz en su *Manual* se mencionan en la obra de Erasmo (*De*

---

<sup>16</sup> Norbert Elías, *El proceso de la civilización*, Bogotá, Fondo de Cultura Económica, 1997, p. 57.

<sup>17</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 12.

<sup>18</sup> Aunque el autor menciona que durante la Edad Media se encontraron “[...] normas y advertencias correspondientes a un grado similar de desarrollo de las costumbres [...] En todos ellos se contienen testimonios de unas ciertas pautas de las relaciones entre los hombres y testimonios, también, de la estructura de la sociedad medieval [...]” (N. Elías, *op. cit.*, p. 112.); sin embargo, uno de los cambios en los comportamientos de los seres humanos sucedió en el siglo XVI, con la publicación de un libro de Erasmo de Rotterdam: *De civilitate morum puerilium (De la urbanidad en las maneras de los niños)*.

*civilitate morum puerilium*). Veamos tres ejemplos comunes a estos dos autores: 1) Sanz señala que no se debe realizar el brindis durante la comida, porque puede incomodar a los invitados;<sup>19</sup> en el libro de Erasmo también se señala esta normativa, pero con una diferencia: brindar enseguida es hábito de bebedores.<sup>20</sup> 2) El comensal debe limpiarse los labios y los dedos para no ensuciar la copa;<sup>21</sup> igualmente, Erasmo sugirió: “Antes de beber ten bien mascado el alimento, y no arrimes los labios a la copa sino bien enjuagados antes con la servilleta o con un pañuelo, sobre todo si alguien te ofrece su copa o si se está de una copa común bebiendo [...]”.<sup>22</sup> 3) Sanz, como Erasmo, indicó que cuando los comensales estén en la mesa, no se debe comer apuradamente, porque eso demuestra que son unos “glotones” y que no tienen “buenas” costumbres.

c) Por otro lado, es necesario examinar el concepto de gastronomía, ya que es preciso establecer la relación que tiene el protocolo alimenticio de Sanz con la concepción occidental. La palabra gastronomía fue creada por Arquestrato, en el siglo IV antes de Cristo; proviene de los vocablos griegos *gastros*, que significa estómago y *nomos* que quiere decir ley;<sup>23</sup> pero tardó casi dos milenios para que esta disciplina comenzara a ser practicada como una ciencia refinada<sup>24</sup> y se convirtiera en la gastronomía moderna, luego de la Revolución Francesa. Un ejemplo de esta transformación es la publicación en 1825 de un libro de Jean Anthelme Brillat-

---

<sup>19</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, pp. 16-17.

<sup>20</sup> Erasmo de Rotterdam, “De la urbanidad en la manera de los niños (De civilitate morum puerilium)”, trad. en castellano por Agustín García Calvo, España, edit. Secretaria General Técnica, 2006, p. 49, en [http://www.ddooss.org/libros/Erasmo\\_urbanidad\\_ninyos.pdf](http://www.ddooss.org/libros/Erasmo_urbanidad_ninyos.pdf)

<sup>21</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 15.

<sup>22</sup> E. de Rotterdam, *op. cit.*, p. 49.

<sup>23</sup> <http://archivo.laprensa.com.ni/archivo/2005/agosto/23/nosotras/salypimienta/salypimienta-20050802-01.html>

<sup>24</sup> [http://weblogs.clarin.com/revistaenie-nerdsallstar/archives/2009/06/sobre\\_el\\_origen\\_trágico\\_de\\_la\\_gastronomia\\_vol\\_1\\_epoca.html](http://weblogs.clarin.com/revistaenie-nerdsallstar/archives/2009/06/sobre_el_origen_trágico_de_la_gastronomia_vol_1_epoca.html)

Savarin llamado *La Fisiología del Gusto*.<sup>25</sup> Este documento ha sido considerado como la Biblia de la gastronomía, ya que el autor comenzó a estudiar los diferentes fenómenos culinarios, pero desde el punto de vista científico. Es por eso que cuando se nombra al protocolo gastronómico, nos referimos a una construcción del pensamiento occidental: es un sistema de normas y comportamientos que cumplen la finalidad de mostrar el grado de desarrollo que posee la civilización occidental durante la comida<sup>26</sup> frente a las demás sociedades, culturas, grupos sociales o individuos. Cabe mencionar que esta construcción es también un sistema de diferenciación, que permite en algunos casos llegar a un tipo de “distinción” entre la clase social alta, media y baja. A este mecanismo de distinción y diferenciación se puede llamar *ethos protocolario*.

- d) El *ethos protocolario*, como el “ethos histórico”,<sup>27</sup> pone en práctica una serie de mecanismos o principios que ayudan a la “organización de la vida social”.<sup>28</sup> De esta manera, el *ethos protocolario* redefine el comportamiento del ser humano con la finalidad de incorporarlo en los hábitos o costumbres que explican un cierto tipo de identidad occidental;<sup>29</sup> por lo que, al enmarcarlo en esta categoría, también se

---

<sup>25</sup> *Ibíd.*

<sup>26</sup> Lévi-Strauss, en su libro *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*, describe la importancia que posee el acto de la comida. En un inicio, se refiere al cambio evolutivo que tiene un grupo humano o una sociedad determinada cuando transforma los productos crudos (que se encuentran en la naturaleza) en alimentos cocidos.

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

<sup>27</sup> Bolívar Echeverría, *La modernidad de lo barroco*, México D.F., Ediciones Era, 1998, p. 162.

<sup>28</sup> *Ibíd.*

<sup>29</sup> El *ethos protocolario* no solamente es una forma de vida, sino una matriz cultural que se vincula con pueblos humanos y épocas históricas. Para entender más esta categoría, me remitiré a dos ejemplos:

i) Según Mircea Eliade, en los aztecas los sacrificios humanos ocupaban un lugar primordial dentro de esa religión y de la vida social. El canibalismo que se realizaba luego del sacrificio humano era practicado solamente por los jefes, los notables y los altos magistrados, mas no por el pueblo. El alimento que consumían consistía en un guiso a base de carne humana troceada y cocinada con calabacines. Es necesario mencionar que todas las víctimas se las consideraba como sagradas. (Mircea Eliade, *Historia de las Creencias y de las*

accionan dos rasgos que operan en diferentes ámbitos: A) el de la diferenciación: actúa, en este caso, para diferenciar comportamientos sociales occidentales y no occidentales. B) el de la distinción: se desarrolla dentro de un mismo pueblo y sirve para diferenciar socialmente o económicamente a los individuos.

Asimismo, este proceso civilizatorio excluye otras formas de percibir y valorar el mundo, porque una de sus finalidades es la de homogenizar, bajo sus parámetros, ciertos comportamientos. En este punto, el problema radica en que esos parámetros pierden su practicidad debido, principalmente, al paso del tiempo. Cabe añadir que el término “civilizatorio” se relaciona con los estereotipos y con la moda; por ejemplo, el menú clásico francés en el siglo XIX se conformaba de trece platos; en la actualidad es de cinco.<sup>30</sup> En el *Manual de cocina* de Juan Pablo Sanz se describe un menú que fue el resultado de la mezcla del menú clásico francés y del menú español colonial; éste es para 12 personas y está distribuido en cuatro servicios:<sup>31</sup>

- El primer servicio está conformado de 2 sopas, 4 platillos fríos, 4 platillos calientes y 6 entradas.

---

*Ideas Religiosas. Desde la época de los descubrimientos hasta nuestros días*, Barcelona, Editorial Herder, 1999, pp. 61-63.). En este ejemplo, el *ethos protocolario* organiza la vida social, redefine comportamientos con la finalidad de dividir a los individuos dentro de una misma sociedad y acciona dos mecanismos: la diferenciación (clases altas con las demás) y la distinción (los notables, los altos magistrados y los jefes son los únicos que podían consumir carne humana, porque las víctimas eran sagradas.).

ii) El *ethos protocolario*, al ser una matriz cultural, también nos permite visibilizar las diferencias protocolarias entre dos culturas. Por ejemplo, todavía en algunos hogares del Ecuador y en la región andina, al momento del almuerzo, de la merienda o de la cena, los adultos comen en una mesa y los niños en otra; esto se contrapone a lo que sucede en Estados Unidos o en los países anglosajones; en los cuales, tanto adultos como niños comparten la misma mesa.

<sup>30</sup> Los trece platos conforman un menú; es decir, para un comensal.

<sup>31</sup> El término servicio quiere decir que es la forma de cómo y cuántos platos salen de la cocina a la mesa.

- El segundo servicio se conforma de 2 ensaladas, 2 asados de pescado, 2 asados de cuadrúpedos (caza), 2 asados de aves de caza, 2 asados de aves caseras, la aceitera y la salsa.
- El tercer servicio se conforma de 2 pastas frías, 6 intermedios, la aceitera y la salsa.
- Y el cuarto servicio se conforma de 2 cestas de frutas de la estación o 2 pirámides de pastelería ligera, 6 fuentes para confituras, 4 compoteras para frutas<sup>32</sup> y 2 helados (éste último postre es opcional)

Estos servicios dan como resultado un total de 14 platos, contando con el helado sumarían 15. Cabe resaltar que el hecho de presentar muchos alimentos a los comensales demuestra el grupo social al que estaba dirigido el *Manual* de Sanz. Según Olivas Weston, una forma de distinción y diferenciación<sup>33</sup> entre las clases aristocráticas y las burguesas con las del pueblo, durante la colonia, era la cantidad y variedad de los alimentos durante la comida.<sup>34</sup> Esta costumbre aparece en los servicios descritos por Sanz en el siglo XIX.

Otros ejemplos que manifiestan en el libro de Juan Pablo Sanz y que indican el resultado de un proceso civilizatorio occidental durante la comida son las normas y

---

<sup>32</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, pp. 12-14.

<sup>33</sup> Para Pierre Bourdieu, en su libro *La distinción, Criterio y bases sociales del gusto*, “[...] la manera de utilizar unos bienes simbólicos, y en particular aquellos que están considerados como los atributos de la excelencia, constituye uno de los contrastes privilegiados que acreditan la clase, al mismo tiempo que el instrumento por excelencia de las estrategias de distinción, es decir, en palabras de Proust, del “arte infinitamente variado de marcar las distancias [...]”. (Pierre Bourdieu, *La distinción, Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Grupo Santillana de Ediciones, S.A., 1998, p. 63.). En el caso del menú presentado por Sanz, constituye la diferencia entre las clases populares y las clases altas (burguesía alta, aristocracia local, etc.), expresado en la cantidad de alimentos utilizados para un banquete de 12 personas; por supuesto, esto representa una alta inversión de capital para realizar el evento. El costo de este tipo de evento no solamente se ve reflejado en los alimentos, sino en la vajilla, cubertería, mantelería, menaje de cocina, entre otros. Asimismo, este tipo de banquete necesita de muchas personas y tiempo para su realización.

<sup>34</sup> Rosario Olivas Weston, *La cocina en el Virreinato del Perú*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2003, p. 22 al 30.

comportamientos que el comensal debe observar<sup>35</sup> en la mesa. Por otro lado, estos dispositivos están relacionados con ciertos mecanismos disciplinarios, tanto en el espacio físico, como en el ámbito socio-económico y cultural; es decir, cualquier tipo de servicio de mesa y de protocolo alimenticio es un mecanismo de *disciplinamiento*, ya que se basa en la necesidad de ejercer el poder a través una jerarquía socio-cultural<sup>36</sup> para que cada sujeto esté “[...] constantemente localizado, examinado y distribuido [...]”.<sup>37</sup>

Estas reglas protocolarias fueron dispositivos aplicados al espacio físico y social, porque son producto de diferentes trayectorias<sup>38</sup> que han interactuado entre sí.<sup>39</sup> Es decir, todos los territorios y pueblos que fueron colonias de España comenzaron a implementar, innovar y adoptar el modelo francés en su dieta y en su protocolo alimenticio.

Por otro lado, esta innovación y adaptación del protocolo francés al protocolo español colonial puede catalogarse como una *transculturación*. Pero es necesario primeramente definir este término. Fernando Ortiz entiende *transculturación* como:

[...] las diferentes fases del proceso transitivo de una cultura a otra, porque éste no consiste solamente en adquirir una distinta cultura, que es lo que en rigor indica la voz anglo-americana *aculturación*, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una parcial *desculturación*. Al fin [...], en todo abrazo de culturas sucede lo que en la cópula genética de los individuos: la criatura siempre tiene algo de sus progenitores, pero también siempre es distinta de cada uno de los dos. En conjunto, el proceso es una *transculturación* [...].<sup>40</sup>

---

<sup>35</sup> Se citan estas normas y comportamientos en el anexo 1.

<sup>36</sup> Esta jerarquía socio-cultural se puede describir como clases: baja, media y alta. En el protocolo de Sanz, la clase social que ejerce el poder es la alta.

<sup>37</sup> Michel Foucault, *Vigilar y Castigar, nacimiento de la prisión*, Buenos Aires, Siglo XXI Editores Argentina S.A., 2002, p. 201.

<sup>38</sup> Hay que mencionar que el protocolo que describe Juan Pablo Sanz tiene influencias españolas, francesas e inglesas. Aunque estas últimas se ven reflejadas en el *Manual* de Sanz principalmente en las recetas. De todas maneras, el presente estudio se concentrará en el modelo francés.

<sup>39</sup> Doreen Massey, “La Filosofía y la política de la espacialidad: algunas consideraciones.”, en Leonor Arfuch, comp., *Pensar este tiempo. Espacios, efectos, pertenencias.*, Buenos Aires, Paidós, 2005, p. 105.

<sup>40</sup> Fernando Ortiz, *Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azúcar*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1987, pp. 96, 97.

Por lo tanto, existió un proceso de mezcla entre los protocolos<sup>41</sup> españoles coloniales<sup>42</sup> con los protocolos franceses. Cabe mencionar que, en la actualidad, ambos dispositivos disciplinarios se practican y se encuentran entremezclados en las prácticas protocolarias de la cocina quiteña. Por ejemplo, la costumbre de poner el café (en agua o en leche) hasta el borde de la taza -en negocios o empresas tradicionales como la Cafetería Modelo<sup>43</sup> o en casas particulares en la actualidad- se lo describe en el *Manual* de Sanz: “[...] echando de la cafetera tanto café cuanto baste para estar casi llena la taza, y si se ha de mezclar leche, hasta derramarse bien en el plato; y tomando la cuchara jeneral se echará el azúcar que guste [...]”<sup>44</sup>

Conjuntamente, estas nuevas prácticas francesas dentro del protocolo eran producto del poder ejercido por la clase social alta de finales del siglo XIX. Por ende, todos los comportamientos dentro de un espacio social determinado eran “reglamentados” por el grupo social dominante. Tenían como finalidad diferenciar los comportamientos que poseía cada clase social, para así determinar cuáles eran los sujetos civilizados, de los incivilizados:

---

<sup>41</sup> Cabe aclarar que estos protocolos son dispositivos disciplinarios que también responden a la matriz cultural de la época.

<sup>42</sup> Al estudiar la historia de la cocina y gastronomía en el Ecuador después de la Independencia, he observado que las costumbres y hábitos ibéricos no fueron eliminados, sino conservados; por ejemplo, en uno de los banquetes ofrecidos a Simón Bolívar en Cuenca en 1822, según Julio Pazos, en su libro *La Cocina del Ecuador*, la mayoría de alimentos dados pertenecían a la cocina española; en segundo lugar, a la americana. En este banquete podemos observar dos ejes importantes que están relacionados tanto con la comida, como con el protocolo; el primero tiene que ver con el servicio “casi obligado” del puchero (se debe tomar en cuenta que este plato es de origen medieval) a los comensales; el otro, la falta total de la papa. En aquellos tiempos, este tubérculo era de uso común entre el pueblo (ya sea por fácil adquisición, por gustos, etc.); en cambio, el puchero era un plato exclusivo de los criollos de las clases sociales altas. Esto se debió a dos razones: a) los productos utilizados eran costosos; y, b) para realizar el puchero se necesita una gran cantidad y variedad de alimentos. Por lo cual, podemos observar que el primer elemento importante que aparece aquí es la sectorización de las clases sociales a través de los alimentos y del protocolo (en este banquete ofrecido a Bolívar se utilizó el que poseía influencias españolas). Y una segunda conclusión es que las costumbres, tradiciones y hábitos alimenticios cambian muy lentamente.

<sup>43</sup> Esta Cafetería se ubica en la calle Antonio José de Sucre 391 y García Moreno (zona centro de Quito).

<sup>44</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, pp. 24-25.

En la mesa es donde se ve la torpeza y mala educacion<sup>45</sup> del hombre que no es buen gastrónomo, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés de los otros, se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor, y también se los escarba con él, con los dedos ó con el cuchillo, que causa enfado el verlo. [...] Todo esto es verdad que no son delicados criminales, pero son mui ridículos y fastidiosos entre jentes cultas; y la gastronomía nos enseña à precaverlos para que seamos bien recibidos, poniendo gran atención en los modales de las personas de civilización, habituándonos y familiarizándonos con ellos.<sup>46</sup>

Esta diferenciación entre los sujetos “civilizados” y “no civilizados” permitió que los comportamientos fueran “reglamentados” a través del protocolo descrito por Juan Pablo Sanz. Estas regulaciones ayudaron a mantener el control de un espacio social y cultural dado.

Para finalizar, en la actualidad, muchas de las costumbres que fueron descritas en el protocolo de Sanz todavía perduran.<sup>47</sup> Son prácticas que aparecen en diferentes espacios, tanto físicos como sociales. Una de las razones de su vigencia es porque los cambios culturales dentro del ámbito culinario son extremadamente lentos. A continuación se nombrarán estas permanencias, pero solamente dentro del espacio familiar o de la casa, ya que Sanz se centró principalmente en éste:<sup>48</sup>

1. Para comer es necesario estar aseado. Las manos deben estar limpias para coger cualquier alimento: “[...] unas manos siempre en movimiento, los dedos de continuo mojados y poca limpieza, son unas asquerosas groserías [...]”.<sup>49</sup> Asimismo, después de ingerir una cucharada de comida es necesario limpiarse los labios: “[...] Cuando bebe no se limpia àntes los labios ni los dedos, y así ensucia el

---

<sup>45</sup> Las palabras que tienen faltas ortográficas y tildes francesas han sido citadas textualmente.

<sup>46</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, pp. 14, 15, 16.

<sup>47</sup> La mayoría de estas normas aparecen bajo el título: “*Sobre la cortesanía y honores que debe guardar todo buen gastar todo buen gastrónomo, y reglas para trinchar.*”, en *Ibíd.*, p. 14.

<sup>48</sup> La cita textual por ser demasiado extensa se adjunta en el anexo 2.

<sup>49</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 17.

vaso [...]”.<sup>50</sup> Aunque la limpieza es necesaria para no contraer enfermedades durante la alimentación, ciertas características, como lo demuestra esta segunda cita textual, tienden a ser hábitos cortesanos.<sup>51</sup>

2. En la actualidad, todavía persiste la siguiente norma de comportamiento protocolario: “[...] Como el buen gastrónomo ha de sentarse á la mesa lo mènos una vez cada dia, debe saber hacer los honores de ella, si fuere en su casa, y servir particularmente á las Señoras en cualquier otra donde se halle [...]”.<sup>52</sup> También se lo puede ver como una norma de buena cortesía.
3. Sanz menciona que los invitados deben sentarse según la distribución adecuada o conveniente.<sup>53</sup> Posiblemente, ya que se refiere al manual europeo *El Almanaque de los Golosos*, el sistema de ubicación de las personas en la mesa era el francés; es decir, el invitado de honor debe sentarse frente al anfitrión, los demás invitados deben sentarse según su grado de importancia: “el primero a la derecha del anfitrión, el segundo a la derecha del invitado de honor, el tercero a la izquierda del anfitrión, el cuarto a la izquierda del invitado de honor, y así sucesivamente”.<sup>54</sup>
4. Los siguientes protocolos se aplican según el tipo de personas (terceras personas<sup>55</sup> y familiares) que asisten al banquete: a) cuando a la mesa se sientan terceras personas se debe evitar: “[...] 1º el roer, golpear y sorber con ruido los huesos para sacarles

---

<sup>50</sup> *Ibíd.*, p. 15.

<sup>51</sup> Norbert Elías explica detalladamente las costumbres cortesanas durante la comida. Verificar *El Proceso de la Civilización*, de la página 99 a la 115.

<sup>52</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 16.

<sup>53</sup> En la página 17 del manual de Sanz indica: “[...] la elección de un puesto que no nos conviene [...]”.

<sup>54</sup> Ana Eloísa Zúñiga, *Moderno Manual de Etiqueta y Protocolo*, Santafé de Bogotá, Intermedio Editores, Círculo de Lectores S.A., 1996, p. 174.

<sup>55</sup> Terceras personas son todos los sujetos que no pertenecen al núcleo familiar; aquellos familiares lejanos o cercanos y sujetos afines que no tienen la confianza del núcleo familiar son tratados como terceras personas.

la medula; 2º romper los huesos de la carne ó fruta; 3º hacer ruido, mascando ó bebiendo; 4º entrar en el plato comun, salsera &c, cuchara usada ó pan mordido, ó usar para su plato de la cuchara comun. [...]”;<sup>56</sup> b) cuando se celebra la comida con familiares, las reglas antes mencionadas son rotas. Esto depende de cuánta confianza exista entre los invitados.

5. Por lo general, los protocolos siguientes se aplican para evitar ofender a la persona que preparó el alimento, el evento o al dueño de casa: a) “[...] el comer mui aprisa ó mui despacio, porque lo une arguye miseria, hambre, gula, y que han ido solo á comer; y lo otro quiere decir que no les gusta la comida y que así entretienen el tiempo [...]”;<sup>57</sup> b) “[...] no hagan melindres oliendo cada plato, y dejándole de comer despues de hacer un jesto, porque es tachar al dueño de la casa y causar asco à los convidados: [...]”.<sup>58</sup>
6. Muy posiblemente, la costumbre de dejar siempre el último pedazo de alimento en la fuente provenga de la siguiente norma: “[...] no coman tampoco de todos los platos sin escepcion, porque pueden granjearse la fama de tragones ó golosos. [...]”.<sup>59</sup>
7. Actualmente todavía se practican estos hábitos protocolarios, a excepción de uno que ha sido eliminado totalmente (el acto de escupir): “[...] : si estornudan, tosen, se suenan ó escupen, y si les da hipo, ó les sube algun erupto, pónganse siempre la

---

<sup>56</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 17.

<sup>57</sup> *Ibíd.*, p. 18.

<sup>58</sup> *Ibíd.*, p. 18.

<sup>59</sup> *Ibíd.*, p. 18.

servilleta delante, además del pañuelo ó la mano, y bajen después la cabeza, reconociendo el disimulo de los demás; [...]”.<sup>60</sup>

8. Por la facilidad al momento de servir el alimento, se lo corta o se lo raciona en la cocina. Su finalidad principal es la de no entorpecer el desarrollo del banquete, tanto para la charla o para el acto de alimentarse: “[...] pues es cosa que causa lástima ver à un gastrónomo bien educado estar trabajando a destajo toda la comida, haciendo disecciones de carnes, piernas, costillas, aves y pescados, formando líneas sobre hojaldres, budines, pasteles &c, y apenas probarlos, [...]”.<sup>61</sup>
9. Existen ciertos protocolos que se practican a un nivel inconsciente o automático: “1.º Cuidará el gastrónomo que ha de repartir, de situarse à distancia proporcionada à todos los convidados.”.<sup>62</sup> Esta costumbre tiene como objetivo el evitar que la ropa de los demás sea manchada por el salpicado de la comida.
10. A continuación, se explica a quiénes se debe servir primero el plato: “3. ° Debe comenzar á servir los platos por las personas principales ó las por quienes se hace el convite: prefiriendo en igualdad de caso la señora al caballero, quien la servirá estando à su lado.”.<sup>63</sup> Este hábito aún permanece. De todas maneras, ha primado servir primero a las mujeres. Esta norma, con el pasar del tiempo, se ha hecho más sofisticada o especializada, ya que ha apelado a un cierto grado de civilización.
11. Este protocolo permanece, pero su finalidad inicial ha variado, ya que, en la actualidad, dejar los cubiertos cruzados encima del plato no indica que se ha servido

---

<sup>60</sup> *Ibíd.*, p. 19.

<sup>61</sup> *Ibíd.*, p. 19.

<sup>62</sup> *Ibíd.*, p. 20.

<sup>63</sup> *Ibíd.*, p. 20.

mucha cantidad de alimento, sino que se ha terminado de comer: “4. ° Repartirá de tal surse<sup>64</sup> de todo, que siempre sobre y nunca falte, ni con escasez ni con demasía [...]: para lo cual se dejan los platos con el cubierto cruzado si hubiere abundancia y proporción.”<sup>65</sup>

12. En algunas familias las tortas circulares son cortadas como se indica a continuación:

“21. ° Los pasteles de crema, almendras, frutas ó dulces, se ofrecen sin partir sin son pequeños, y en pedazos desde el medio à la circunferencia si son grandes.”<sup>66</sup> Esto quiere decir que las técnicas de cortes,<sup>67</sup> en los pasteles redondos, han perdurado en la actualidad.

13. Con la siguiente norma se explica por qué en algunos restaurantes populares,

tradicionales o en casas particulares, se sirve el café hasta el borde de la taza: “23.° El caffè se sirve en tazas ó grandes jícaras con sus platillos y cucharitas, echando de la cafetera tanto caffè cuanto baste para estar casi llena la taza, y si se ha de mezclar leche, hasta derramarse bien en el plato; y tomando la cuchara general se echará el azúcar que guste, ó se servirá á las señoras y caballeros de mas consideracion, ó secundará si quisieren: llenando despues de los licores las copas, se irán alargando á cada uno de los que pidan.”<sup>68</sup> De igual forma, al terminar de consumir el café se continúa con los licores (que pueden ser bajativos)

---

<sup>64</sup> Posiblemente sea el término “suerte”.

<sup>65</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 20.

<sup>66</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 24.

<sup>67</sup> Con la finalidad de porcionar.

<sup>68</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, pp. 24-25.

14. Según Zúñiga, en su manual de etiqueta y protocolo, los palillos o mondadientes ya no se utilizan en la mesa, sino que las personas deben retirarse al baño.<sup>69</sup> Pero en la actualidad, es común ver que los comensales continúen con esta costumbre: “24. ° Usará de los palillos, mondadientes [...] según la costumbre de la mesa [...]”.<sup>70</sup>

Para finalizar, el protocolo alimenticio documentado por Sanz estaba dirigido especialmente a la clase social alta. Por otro lado, al poseer este protocolo influencias tanto francesas (*Almanaque de los Golosos* o *Manual de anfitriones y guía de golosos* de Grimod de la Reynière), como del libro de Erasmo de Rotterdam (*De civilitate morum puerilium*), indican que ciertos hábitos alimenticios que se practicaban en la Edad Media española<sup>71</sup> ya no se los debía practicar más, porque estos nuevos hábitos formaban parte de la edad moderna.<sup>72</sup>

---

<sup>69</sup> A. E. Zúñiga, *op. cit.*, p. 189.

<sup>70</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 25.

<sup>71</sup> Para comprender más los hábitos culinarios y gastronómicos de la edad media española revisar el libro de Manuel Martínez Llopis, *Historia de la Gastronomía Española*, desde las páginas 127 a la 162.

<sup>72</sup> Aunque las clases altas en el siglo XIX y XX (hasta las décadas del sesenta y setenta) prefirieron conservar algunas prácticas españolas coloniales; por ejemplo, el partidario, al no poseer una parcela propia, cuando cosechaba tenía la obligación de entregar el 50 por ciento de la producción al dueño del terreno, que generalmente era el terrateniente; asimismo, durante la realización de esta costumbre el partidario tenía la obligación de realizar un banquete para los dueños “legítimos” de la parcela.

## Capítulo II

### **Permanencias culinarias del *Manual* de Juan Pablo Sanz en la cocina quiteña ritual actual**

Como primer punto a desarrollar en este segundo capítulo, se determinarán las características fundamentales de la cocina tradicional; luego se presentará su clasificación en el Ecuador. Más adelante se definirán las nociones de *cocina barroca* y de *cocina ritual* en Quito,<sup>73</sup> tomando en cuenta las implicaciones culinarias, gastronómicas y culturales del mismo. Posteriormente se indicará una propuesta metodológica para el análisis cultural, gastronómico y culinario de las recetas tradicionales, con el objetivo de establecer las técnicas y artefactos culinarios que aún perduran. Por último, se realizará un inventario de aquellos platos que aparecen en el documento de Sanz y que todavía perduran.

#### **Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador.-**

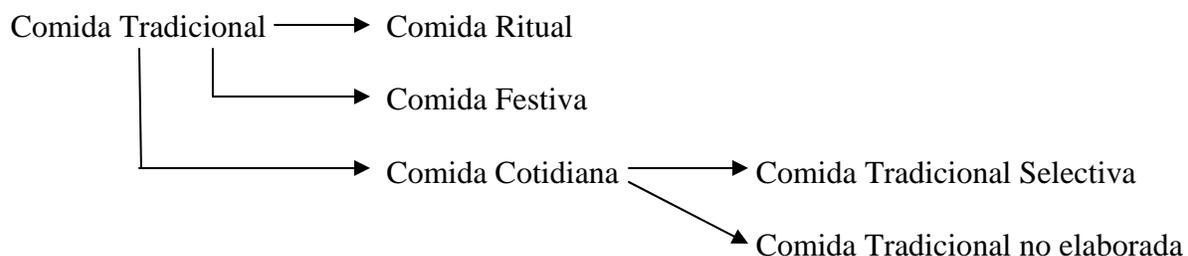
Propongo que la comida tradicional posee tres rasgos fundamentales: a) es una comida que tiene antecedentes remotos; b) está sujeta a un territorio o a una región determinada; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de este territorio; y, c) son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente

---

<sup>73</sup> O en el Ecuador, cabe mencionar que muchas recetas que poseen las características de la cocina barroca y ritual se realizan en algunas provincias o regiones del país, tal es el caso del pristiño.

de madres a hijas,<sup>74</sup> por lo que responde a un colectivo. Asimismo, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume.

Por lo tanto, planteo que la clasificación de la comida tradicional en el Ecuador es la siguiente:



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

### **Cocina Barroca y Ritual en Quito, Ecuador.-**

En lo que hoy es Ecuador, la cocina barroca apareció a finales del siglo XVI y comienzos del XVII. Su origen está ligado, en parte, al establecimiento de conventos (especialmente para mujeres) y, por otra, a la conformación de la clase social alta de aquella época. Asimismo, se debe tomar en cuenta que fue un fenómeno que surgió a lo largo de toda la América conquistada por los españoles. Esta corriente culinaria

---

<sup>74</sup> Se debe tomar en cuenta que este tipo de transmisión es oral y se produce en la práctica cotidiana; en muy pocos casos existen recetarios.

probablemente pervivió con fuerza hasta el siglo XIX<sup>75</sup> y sus influencias todavía se encuentran en la actualidad. Sin embargo, en algunos ámbitos, como en la gastronomía profesional, esta tendencia se ha matizado o unificado con otras corrientes contemporáneas; por ejemplo, la cocina esférica.<sup>76</sup>

Para comenzar este estudio, se analizarán algunas características de la cocina barroca, con la finalidad de articular la reflexión con el *Manual* de Juan Pablo Sanz.

En la cocina y en la gastronomía, la imagen, con propósito decorativo, es el recurso más utilizado en la actualidad.<sup>77</sup> Esta investigación analizará la imagen barroca relacionada al ámbito coquinarario de la colonia y por consiguiente al ámbito culinario que registró Sanz. Esta vinculación puede ser realizada ya que los cambios alimenticios son muy lentos; es decir, en el tiempo de Sanz todavía estaba muy presente la cocina barroca.

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

---

<sup>75</sup> Los banquetes ofrecidos en 1822 al Libertador Simón Bolívar poseían rasgos barrocos.

<sup>76</sup> Uno de los cocineros más importantes de la nueva culinaria española es Ferran Adrià; él y otros cocineros crearon la “cocina esférica” y consiste en la unión de varias técnicas para que los zumos y líquidos de ciertos productos tengan la forma de esferas; por ejemplo, esferas de manzana (realizado con zumo de manzana), esferas de oporto (realizado con oporto), entre otros. Su finalidad fue el de innovar las presentaciones y decoraciones: estos productos alimenticios se asemejan en su forma al caviar.

<sup>77</sup> Sanz también utilizó la imagen como recurso. La cita textual de la página 14 (notal al pie número 17) de la presente tesis, trata de cómo se debe presentar el postre según Sanz.

Por otro lado, la expresión cultural culinaria o gastronómica, al igual que en otras artes, poseía características que estaban socialmente codificadas. Así, el plato o alimento barroco solo podía ser leído, entendido, identificado, valorado e interpretado por las clases sociales más “cultas”. Por ejemplo, la gente que vivió en el tiempo barroco realizaba “simulaciones alimenticias” –no solamente platos ricamente ornamentados- para demostrar sus destrezas, “calidades”, “rangos” sociales y coquinarios; tal es el caso de los helados, que tenían formas de frutas, quesos, etc. Asimismo Sanz, al estar influenciado por el estilo barroco, nombró estas características en su *Manual*; por ejemplo, en la receta de los *ELADOS*, dice: “[...] también se pueden servir en figura de quesos, poniéndolos en moldes de hoja de lata en forma piramidal, i con sus reparticiones para evitar la mezcla de los diferentes colores [...]”.<sup>78</sup>

Estas representaciones e imágenes en los platos barrocos estaban vinculadas con elementos mitológicos, religiosos, alegóricos y políticos.<sup>79</sup> Incluso en la actualidad, los platos barrocos que han sobrevivido poseen alguno de estos rasgos; por ejemplo, la utilización del pescado<sup>80</sup> como elemento religioso en la fanesca.

Cabe mencionar que los platos barrocos eran presentados con características estéticas y virtuosas; esto posiblemente se debió a lo siguiente:

---

<sup>78</sup> Juan Pablo Sanz, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trincar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*, Quito, Imprenta de Valencia, Primera edición, antes de 1882, p. 267.

<sup>79</sup> Un ejemplo religioso y político vinculado a la representación e imagen del plato barroco apareció con la llamada *Virgen de la Empanada*: “Mientras gobernaba la Diócesis el obispo Diego Ladrón de Guevara (1705-1710), ocurrió que el oidor Cristóbal de Cevallos, boliviano, hombre que se creía favorecido del cielo en todo, festejó su cumpleaños. En la comida sirvieron empanadas a los invitados. El oidor tomó la suya, y mientras comía observó que en el papel blanco que servía de base la grasa había formado, según él, la figura de la Virgen María. Se armó el alboroto y mucha gente concurrió a ver a la Virgen de la Empanada, a la que se rendía culto. Hubo un sacerdote que celebró misa. El obispo recurrió a la Inquisición para poner fin al supuesto y ridículo prodigio.” (Federico González Suárez, *Historia de la República del Ecuador*, Quito, 1893, pp. 421-422, citado por Julio Pazos Barrera, “El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña”, Quito, FONSAL, 2008, pp. 147-148).

<sup>80</sup> El pescado es el símbolo de los primeros cristianos y significa Jesús.

- a) La simulación de los objetos dentro de la mesa o servicio debían ser lo más “realista” posible; por ejemplo, en la receta del *FAISAN*, Sanz menciona: “[...] despues que se le ha mechado finamente, se envuelve su cabeza i las plumas de la cola con un papel, para que puedan conservarse, i se le presenta con todos sus adornos en medio de la mesa, donde es digno de los primeros honores”;<sup>81</sup>
- b) diferenciación de las clases sociales a través de la utilización de objetos costosos:<sup>82</sup> vajilla de plata, oro, cristal, porcelana, etc.; por ejemplo, en el documento de Sanz, ciertos alimentos se sirven con cubertería o vajilla de plata, tal es el caso de los pescados, cochinillo, lomo de vaca, etc.;
- c) los alimentos barrocos pertenecían y demarcaban a una clase cultural alta vinculada con los poderes sociales y políticos; y,
- d) se relacionaban directamente con la esfera religiosa, que se regía bajo un protocolo sumamente rígido.

Por otro lado, la cocina barroca estaba delimitada y enmarcada por las prácticas cotidianas religiosas; por ejemplo, su vinculación con las fiestas rituales imponía los alimentos que debían o no consumirse, así como el protocolo a utilizarse en la mesa. De igual forma, la utilización del dispositivo religioso católico tenía como finalidad excluir cualquier elemento profano y reafirmar los componentes sagrados. Sin embargo, dentro del espacio físico de la cocina, las cocineras eran indígenas o mestizas; por ello, muchos de los productos y las técnicas que se utilizaron para la conformación y la creación de los platos

---

<sup>81</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 104.

<sup>82</sup> Posiblemente una de sus finalidades era el de evocar la riqueza terrenal.

barrocos poseían rasgos americanos;<sup>83</sup> por ejemplo, la técnica de envoltura del tamal navideño es americana, su sabor lampreado es barroco. Más no se debe olvidar que Sanz dirigió su *Manual* a un grupo determinado de personas:

Las madres de familia, cocineras i personas que viven constantemente en el campo recibirán con este mayor número de conocimientos i oportunos avisos [...] Los jóvenes encontrarán el método fácil de trinchar cualquier pieza,- las Señoritas ocupaciones agradables para manifestar su habilidad [...] los cocineros aprendices encontrarán una ayuda en los principios del arte, [...] i las personas de buen gusto, la facilidad de satisfacer con economía su apetito.<sup>84</sup>

Sin embargo, es bien conocido que ciertos oficios eran realizados exclusivamente por la servidumbre,<sup>85</sup> tal es el caso de cargar, pelar, desgranar, limpiar el mote, matar animales, sacar granos al sol para que se sequen, entre otros. Eran oficios que pudieron ser vistos como denigrantes.

A continuación se presentarán las características específicas más importantes de la cocina barroca y se explicará cada una de ellas:

### **La cocina barroca y sus ingredientes.-**

Las recetas de la cocina barroca incluyen una gran variedad de alimentos y condimentos. Una de sus finalidades era realizar una amplia gama de mezclas en cuanto a sabores, texturas y presentaciones. Estas especias e ingredientes alimenticios eran utilizados en la conformación de platos dulces, como salados. Por ejemplo, la fanesca, la colada morada, el rosero, el puchero,<sup>86</sup> ciertas variedades de empanadas, entre otros.

---

<sup>83</sup> Cabe mencionar que la comida barroca es mestiza; pero esto no significa que la comida mestiza tenga solamente influencias barrocas.

<sup>84</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, en Advertencia.

<sup>85</sup> Indígena o mestiza pobre.

<sup>86</sup> Aunque el puchero (variedad de cocido), como las empanadas, es de origen medieval; las innovaciones realizadas en estos platos durante el periodo colonial son de procedencia barroca: el sabor lampreado del puchero, como de la empanada de mejido, caracterizan esta época.

### **La presentación culinaria de los platos barrocos.-**

La decoración<sup>87</sup> (la imagen) utilizada en estos alimentos tendía a la imitación de objetos; tal es el caso del ejemplo citado sobre el helado.

Según lo escrito por Octavio Paz, el barroco para algunos autores posee dos tendencias, el primero es el manierismo (intelecto)<sup>88</sup> y el otro es el gongorismo. El alimento barroco se orienta hacia la segunda tendencia, porque se dirige “[...] a la vista y a los sentidos. [...]”<sup>89</sup> y no tanto al intelecto. De igual manera este barroquismo alimenticio se expresa en una gran abundancia decorativa y en un refinamiento del manejo de las técnicas culinarias. Por lo cual, la imagen barroca alimenticia refleja riqueza. Cabe añadir que, en este caso en particular, el alimento barroco ha sido transformado de tal manera que todos sus elementos poseen una finalidad específica; por ejemplo, la forma que tiene el pristiño representa la Corona de Cristo. Pero por otro lado, la imagen barroca expresada en la decoración de los platos barrocos demuestra la forma en que los sujetos dominaron los métodos y las técnicas culinarias que se aplicaban a aquel alimento. Cabe aclarar que esta transformación alimenticia expresa el imaginario de una sociedad determinada.

### **La religiosidad y el calendario ritual en la cocina barroca.-**

Muchos platos barrocos pertenecen al calendario ritual o se realizan con el propósito de acompañar actividades religiosas; por lo que estos alimentos pueden ser catalogados

---

<sup>87</sup> Lo que en la actualidad lo podríamos calificar de *garnish*.

<sup>88</sup> Aunque para Paz, el manierismo está separado del barroco: “[...] No obstante, para introducir un poco de orden, así sea el orden un tanto ilusorio de las clasificaciones, es preferible separar el manierismo del barroco. El primero es la consecuencia extrema del Renacimiento, su negación tanto como su exageración. Al mismo tiempo, es el necesario antecedente del barroco. [...]”. (Octavio Paz, *Sor Juana Inés de la Cruz o Las Trampas de la fe.*, México, Fondo de Cultura Económica, 1982, pp. 74-75.).

<sup>89</sup> *Ibíd.*, p. 75.

como cocina o comida ritual mestiza. A continuación se presentarán los rasgos principales de la comida ritual mestiza:

1. Está enmarcada en una fecha determinada que se rige por una actividad religiosa relacionada al calendario ritual católico; por ejemplo, en Cuaresma y Semana Santa se consume Fanesca y no en otra fecha.
2. La comida ritual mestiza, al tener un estilo barroco, debe poseer ciertas particularidades:<sup>90</sup> a) está relacionada con un acto religioso; b) posee muchos ingredientes tanto en alimentos, como en especias; c) los sabores en un plato barroco se mezclan (sal-dulce, picante-dulce, etc.); d) pueden tener decoraciones (presentación del plato) complejas; e) por lo general son porciones “grandes”;<sup>91</sup> f) ciertos productos dentro de una receta de la comida ritual mestiza poseen una fuerte carga simbólica; es decir, el alimento se convierte en sagrado.

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

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

---

<sup>90</sup> No todos los platos rituales poseen todas las características mencionadas.

<sup>91</sup> Hay que añadir que las porciones “grandes” responden a un estilo de vida; por ejemplo, hace sesenta años la forma de transporte en Quito era diferente a la actual. Las personas de ese tiempo necesitaban más calorías para desarrollar sus actividades cotidianas en la ciudad. Más aún cuando las costumbres religiosas dictaban, por ejemplo, el ayuno. Es por eso que se debe tener cuidado al valorizar esta característica, ya que se tiene que tomar en cuenta otros datos, como el histórico.

Estos platos están influenciados por la imagen barroca; por ejemplo, el ají floreado representa la concepción barroca ya que trata de parecer otro objeto. Esta característica todavía está bastante arraigada en los platos rituales de la actualidad.

### **Propuesta metodológica para el análisis de las recetas tradicionales.-**

A continuación, propongo un marco teórico conceptual para el análisis de las recetas tradicionales. Pero antes de presentar este marco teórico, es necesario tomar en cuenta algunas constantes que aparecen en la cultura y que son necesarias para comprender los diferentes procesos que han influenciado a las recetas:

- a) La cocina tradicional siempre está en continuo cambio.
- b) Existen diferentes memorias y comunidades en una región determinada; por lo cual, el patrimonio intangible se diversifica y se muestra en múltiples manifestaciones; por ejemplo, no existe una receta de Quimbolitos, sino muchas recetas de este envuelto.
- c) Los saberes que aparecen en la cocina tradicional son otras formas de poder, en las cuales luchan permanentemente contra categorías gastronómicas relacionadas con la matriz occidental.
- d) Estas formas de poder están vinculadas con las tradiciones y las costumbres de cada pueblo. Además no tienen la finalidad de imponer un tipo de cocina tradicional, sino aceptar su multiplicidad.

Prosiguiendo con el estudio, el marco teórico conceptual para el análisis de las recetas tradicionales está estructurado por seis pasos:

- A. **Descripción del plato tradicional a analizar.-** En este caso se describen los componentes que están vivos; es decir, por qué y cuándo se lo consume. Asimismo, se detallan las recetas para proceder al análisis y a la comparación. Además, se aportan datos concernientes al significado de términos, historia (si existe), hipótesis sobre el origen del plato, entre otros.
- B. **Comparación de las recetas.-** Como el objeto de estudio es el libro de cocina de Juan Pablo Sanz, se compararán las recetas de este autor, con recetas actuales.<sup>92</sup>
- C. **Origen de los productos alimenticios.-** Determinar el origen de los alimentos ayudará a identificar las influencias de cada comida tradicional. Se dividirá en tres áreas: originarios del continente americano, de otros continentes y productos comunes en ambos.<sup>93</sup>
- D. **Análisis de técnicas culinarias.-** En el análisis de técnicas aparecen tres fuentes: de otros continentes, originarios del continente americano y técnica comunes. Cabe mencionar que las técnicas culinarias son procedimientos que ayudan a realizar un plato determinado, por lo que las técnicas se vinculan con el modo de cocinar, de cortar, de decorar, etc.
- E. **Análisis de artefactos culinarios.-** En el análisis de los artefactos aparecen tres fuentes: artefactos originarios de otros continentes, del continente americano y artefactos sincréticos.

---

<sup>92</sup> Se dará preferencia a las recetas documentadas en otros libros, tales como el de Michelle O'fried o de Julio Pazos.

<sup>93</sup> Con productos comunes en ambos me refiero a los que se encuentran en cualquier parte del planeta tierra; por ejemplo, la sal se encuentra en el mar.

F. **Cambios y permanencias (conclusiones).**- Luego de realizar las comparaciones se identificarán tanto los cambios, como las permanencias de las recetas de Sanz en la actualidad.

A continuación, la receta que se va a examinar será la más representativa en los alimentos rituales; no se puede analizar todas las que han pervivido del documento de Sanz, porque resultaría un trabajo demasiado largo. Se tomará entonces una muestra de los platos que aparecen en el libro de Sanz y se comparará con una receta contemporánea.

### **Análisis de la Fanesca.-**

#### **A. Descripción.-**

El origen de la fanesca es algo incierto, aunque existen algunos indicios para explicar su procedencia. La palabra fanesca proviene de dos términos latinos, el primero es *fanum* que quiere decir *santuario* y el segundo *esca* que significa *comida*; es decir, fanesca significaría *comida para el santuario*. Además, al ser este alimento un potaje,<sup>94</sup> pone en evidencia un probable origen medieval, ya que en esta época la comida más común eran los cocidos y los potajes.<sup>95</sup> Es posible que este plato haya sido traído a América por los colonizadores o en las primeras décadas de la conquista.

Por otro lado, la fanesca en Quito, y en el Ecuador, solamente se consume en Cuaresma y en Semana Santa. Es un plato barroco y se lo realiza por lo general en la Sierra

---

<sup>94</sup> Según Gallego y Melendo potaje significa: “Guisado más o menos caldoso a base de alguna legumbre seca, generalmente garbanzos, hortalizas frescas como acelgas, repollo o espinacas, así como chorizo, morcilla y otros productos cárnicos. Los viernes de Cuaresma, es tradicional hacer el llamado Potaje de Vigilia, en el que los productos cárnicos se sustituyen por bacalao salado. Generalmente se termina con un sofrito y, en ocasiones, un majado o picada.” (J. F. Gallego y R. P. Melendo, *op. cit.*, pp. 669-670.)

<sup>95</sup> Santiago Pazos, “La Fanesca es mucho más que un plato típico”, en *Guardianes del Patrimonio*, Quito, Gescultura, abril 2010, p. 3.

(en menor grado en la costa). Cumple su función de plato barroco por poseer muchos ingredientes en alimentos y especias; su sabor está influenciado por lo lampreado (sal-dulce), su decoración es compleja, se sirve en porciones grandes y sus productos tienen connotaciones simbólicas; por ejemplo, la receta de la fanesca actual lleva –como elemento obligatorio- bacalao seco y doce granos. Esta composición ha sido interpretada de la siguiente manera: el pescado representa a Cristo y los doce ingredientes principales (en su mayoría granos) a los doce apóstoles, aunque existen recetas que no están compuestas por doce ingredientes, sino por menos.

De igual forma, pienso que todo plato tradicional posee varias maneras de preparación, ya que cada familia tiene su propia receta y, en cierto modo, su propio saber. Es decir, no existe solamente una receta tradicional, tal es el caso de la fritada de pollos, sino varias dentro de una misma región. En otras palabras, no existe una receta “verdadera” o “canónica” para realizar un plato determinado, sino que hay una multiplicidad de maneras y formas para realizar ese plato.

## **B. Comparación de las recetas.-**

A continuación se citarán dos recetas: la primera corresponde a Juan Pablo Sanz y la segunda, a Julio Pazos, con la finalidad de realizar el estudio de las técnicas y artefactos; y establecer las permanencias:

### **fanescas.**

Se eligen tiernos los frijoles, habas, chochos, choclos i alverjas: se cuecen, como también, arroz coles i sambo picado; todo se rehoga en una cazuela preparada con cebolla frita en manteca, ajos, cominos, maní tostado i molido, i un trozo de azúcar: se añaden natas i leche de peje i camarones se sirve poniendo encima fritos de masa de

pastel en figuras diversas i mui pequeñas, tajaditas chicas fritas de plátano, rebanadas de huevo enduredo, perejil picado, ajíes floreados i polvo de pimienta sobre todo.<sup>96</sup>

### **Fanesca**

(20 ó 25 porciones)

1 lb. de choclo tierno cocinado con pizca de sal y escurrido  
1 lb. de arveja cocinada sin sal y escurrida  
1 lb. de lenteja cocinada sin sal y escurrida  
½ lb. de fréjol blanco tierno cocinado sin sal y sin escurrir.  
½ lb. de fréjol rojo, tierno cocinado sin sal, escurrido  
1 taza de arroz cocinado  
1 lb. de habas tiernas, cocinadas sin sal y escurridas  
1 lb. de chochos pelados  
4 tazas de sambo, picado en cuadraditos, cocinado en agua, sin escurrir  
½ lb. de mellocos cocinados sin sal y escurridos  
1 taza de queso rallado.

### **PARA SAZONAR:**

2 lb. de pescado seco, salado, remojado en agua durante cinco o seis horas y escurrido  
1 lb. de cebolla blanca picadas  
1 taza de ajo molido con algo de comino  
1 trocito de ají  
½ taza de aceite  
½ litro de aceite  
Un poco de achiote  
Sal al gusto.  
½ cucharada de azúcar<sup>97</sup>  
1 taza de maní tostado y molido con leche  
½ taza de crema de leche sin batir  
4 yemas de huevo.

### **PARA COCINAR:**

2 litros de leche.

### **PARA ADORNAR:**

1 taza de perejil picado  
1 taza de pimienta roja picado en pluma  
1 queso de comida, rallado  
3 plátanos maduros fritos y cortados en finas rodajas  
Frituras de harina, con leche, sal y un huevo  
2 huevos duros cortados en rodajas  
½ lb. del pescado que se retiró antes de incorporar los ingredientes.

---

<sup>96</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 144.

<sup>97</sup> Se lo puede reemplazar con panela o raspadura. Aunque existen otras recetas de la fanesca que no se adiciona el azúcar o la panela, pero se sirve con una guarnición de *encurtidos de cebolla blanca* (Michelle O. Fried, *Comidas del Ecuador*, Quito, Imprenta Mariscal, 1986, p. 115.). Esta costumbre se puede observar en hogares del centro de Quito (Casco Colonial).

En una cacerola de hierro enlozado, haga el refrito con aceite, mantequilla, achiote, cebolla, ajo molido, comino y ají; agregue el pescado cortado en trozos hasta que se pase en el refrito; aparte una porción de pescado. Agregue la leche; añada el maní molido con leche. Deje hervir la mezcla hasta cuando la leche tome el sabor del pescado.

Incorpore el sambo y el zapallo. Deje hervir. Paulatinamente adicione todos los granos. Si la mezcla resulta muy espesa, se aumenta leche hasta lograr la consistencia deseada. Incorpore un manojo de perejil amarrado con un hilo.

Corrija el sabor de la fanesca con sal.

En el último momento, antes de servir, añada cuatro yemas batidas, la crema, la media cucharada de azúcar y el queso rallado.

Sirva en plato hondo y grande; una vez puesta la fanesca en el plato, adórnala con pequeñas porciones de frituras, plátano, pescado desmenuzado, picadura de pimiento rojo y verde, queso, rodajas de huevo duro y perejil.<sup>98</sup>

### C. Origen de los Alimentos.-

En primera instancia la receta de la fanesca de Juan Pablo Sanz se compone de los siguientes productos alimenticios: 1) frijoles tiernos; 2) habas; 3) chochos; 4) alverjas; 5) arroz; 6) col; 7) sambo; 8) cebolla: no se especifica el tipo; 9) manteca; 10) ajo; 11) comino; 12) maní; 13) azúcar; 14) nata;<sup>99</sup> 15) leche;<sup>100</sup> 16) peje;<sup>101</sup> 17) camarones; 18) sal del peje; 19) fritos de masa; 20) plátano;<sup>102</sup> 21) huevo de gallina; 22) perejil; 23) ají; 24) pimienta molida.<sup>103</sup>

De estos 24 ingredientes, los primeros 18 se utilizaban para realizar este potaje; a partir del alimento 19 se conformaban los acompañantes.<sup>104</sup> Por lo que, los ingredientes

---

<sup>98</sup> Julio Pazos, *La Cocina del Ecuador*, Quito, Ediciones el Tábano, 2005, pp. 81-82.

<sup>99</sup> No hay modo de saber si la *nata* era la crema de leche. De todas formas, todavía en ciertos platos se adiciona nata de la leche, como por ejemplo, en el loco de papa.

<sup>100</sup> La *leche de peje* podría ser pescado seco remojado en leche de vaca. Se debe tomar en cuenta que los pescados, en el siglo XIX, llegaban a Quito salados; por lo cual, para remover la sal se los ponía en agua o en leche.

<sup>101</sup> No está especificado el tipo de pescado.

<sup>102</sup> No se especifica qué variedad, pero posiblemente era el maqueño o el plátano maduro (dominico o barraganete).

<sup>103</sup> No está especificado la variedad, pero pudo haber sido la negra, porque es la más común.

<sup>104</sup> El acompañante, en el caso de la fanesca, posee dos funciones: a) como decoración del plato; b) como guarnición.

alimenticios que provenían de otros continentes correspondían al 67% (16);<sup>105</sup> los americanos conformaban el 21% (5)<sup>106</sup> y los productos comunes al 12% (3).<sup>107</sup>

En cambio, en una de las recetas actuales de la fanesca, registrada por Pazos, el número de alimentos asciende a 28. De los cuales el 57% (16)<sup>108</sup> corresponden a otros continentes; el 36% (10)<sup>109</sup> de los productos son americanos y el 7% (2)<sup>110</sup> son productos comunes.

#### **D. Análisis de Técnicas Culinarias.-**

Las técnicas coquinarias que aparecen en la receta descrita por Sanz son las siguientes:

1. Los granos tiernos, el arroz, la col y el sambo son cocinados a fuego directo; es decir, el recipiente relleno con agua y el género<sup>111</sup> sobre el fogón.
2. El sambo es picado; aunque no está especificado el corte.
3. Los productos que sirven para ligar<sup>112</sup> la fanesca son: arroz, col, sambo, maní molido, nata y leche. Asimismo cada uno de estos ingredientes ayudan a mejorar la textura y el sabor de dicho plato. Por ejemplo, la nata permite que la textura sea más cremosa.

---

<sup>105</sup> Los productos de otros continentes son: habas, alverjas, arroz, col, cebolla, manteca (de cerdo), ajo, comino, azúcar (caña de azúcar), nata, leche, fritos de masa (por lo general, los ingredientes de esta masa es a base de huevo, harina de castilla y leche), plátano, huevo de gallina, perejil y pimienta.

<sup>106</sup> Los productos americanos son: fréjol, chochos, sambo, maní y ají.

<sup>107</sup> Los productos comunes que aparecen en América y otros continentes son: peje, camarones y sal.

<sup>108</sup> Estos son: arveja, lenteja, arroz, habas, queso fresco, cebolla blanca, ajo, aceite, azúcar, crema de leche, huevo de gallina, leche, perejil, pimiento rojo, plátano maduro y frituras de harina (la receta se compone de leche, sal y huevo).

<sup>109</sup> Estos son: choclo, fréjol blanco tierno, fréjol rojo tierno, chocho, sambo, zapallo, melloco, ají, achiote y maní.

<sup>110</sup> Estos son: pescado seco y sal.

<sup>111</sup> Género significa producto alimenticio.

<sup>112</sup> Ligar quiere decir, espesar el líquido de una sopa, potaje, guiso, etc. Esta técnica también se la puede realizar con harinas, féculas, cremas, sangre, granos, purés, etc.

4. Se realiza el rehogado; es decir, se cocinan varios productos a fuego lento con una cantidad de grasa (manteca) y sin líquido alguno.
5. Al peje se lo remoja en leche para desalarlo.
6. Las porciones de masa y el plátano son fritos (técnica de cocción).
7. Los fritos de masa poseen técnicas de cortes; pero no están especificados.
8. El plátano y el huevo (cocinado hasta endurecer) tienen técnicas de cortes, se presentan en forma de tajadas o rodajas.
9. El ají es floreado; es decir, el producto es cortado en forma de flor y puesto durante un par de horas en agua fría, esto provoca que dicho ingrediente absorba agua y por ende se expanda.
10. La pimienta es en polvo: si es pimienta recién molida el alimento heredará sabor y aroma. Si es guardada predominará el sabor.

En cambio, las técnicas culinarias que aparecen en el libro de Julio Pazos son las siguientes:

1. Los granos tiernos y el sambo son cocinados a fuego directo. Asimismo el arroz, pero en olla aparte.
2. El pescado es remojado en agua para desalarlo.
3. El ajo es molido o machacado con comino, esto permite que los dos ingredientes suelten más sabor.

4. Los productos que sirven para ligar la fanesca son: arroz, maní molido, leche, zapallo, sambo, yemas de huevo, crema de leche y queso rallado. Asimismo cada uno de estos ingredientes ayudan a mejorar la textura y sabor de dicho plato.<sup>113</sup>
5. El perejil y la cebolla blanca son picadas sin tener una medida específica. El pimiento rojo tiene la técnica de cortado en pluma, esto significa que se realizan tiras delgadas y largas. La diferencia con el corte juliana,<sup>114</sup> es que el pluma no maneja una medida exacta ni en grosor, ni en longitud. El plátano maduro y el huevo duro son partidos en rodajas. El pescado es dividido en trozos: en la cocina tradicional para trocear ciertos productos se los realiza con la mano; es decir, se los desmenuza quitando objetos duros tales como: huesos, espinas, tendones, piel, etc.
6. El plátano maduro y las masitas son fritas.
7. Se realiza un refrito –que a diferencia del rehogado- se lo puede realizar a fuego alto o bajo con la condición de que tomen color los géneros adicionados.
8. La leche sirve también para hacer más líquido el potaje.
9. Amarrar el perejil con una cuerda de cocina es una técnica de la cocina francesa llamada *bouquet-garni*;<sup>115</sup> sirve para aportar sabor y aroma.
10. Rectificar significa corregir el sabor del plato: si necesita sal, especias o algún producto en específico.

---

<sup>113</sup> En la receta de Pazos faltaría la col. En otras recetas actuales se adiciona este ingrediente.

<sup>114</sup> En la gastronomía actual, el corte juliana se divide en dos: juliana grueso que mide 5 milímetros de grueso por cinco centímetros de largo y el juliana fina que es 2 milímetros de grueso por cinco centímetros de largo. Sin embargo, las medidas han sido bastante discutidas, porque todavía las asociaciones de *chefs* y los *chef* no se ponen de acuerdo sobre el tamaño.

<sup>115</sup> Generalmente este atadito se compone de varias hierbas, pero se lo puede realizar con una.

### E. Análisis de Artefactos Culinarios.-

Hay que tomar en cuenta que en la receta de la fanesca de Sanz no se mencionan todos los artefactos culinarios que necesita para realizar dicho plato; por lo cual, se pondrán ciertos objetos por deducción.

- Cazuela. Cuchara de palo. Paila. Cuchillo. Tabla de madera. Ollas de diferentes tamaños. Mortero.

En la receta de Pazos los artefactos culinarios son los siguientes:

- Cacerola de hierro enlozado. Cuchara de palo. Tabla de madera. Cuchillo. Sartén o paila. Ollas de diferentes tamaños. *Bowls* de diferentes tamaños. Licuadora. Mortero. Machaca ajo.

### F. Cambios y Permanencias.-

En cualquiera de las dos preparaciones de la fanesca<sup>116</sup> aparece una constante que permite establecer la primera permanencia: la mayor parte de la composición de este plato posee productos de otros continentes; al parecer es una comida que fue introducida en la época de la colonia, porque la mayoría de sus ingredientes proceden de otros continentes; asimismo, la receta original de esta “fanescas” (o *fanum-esca*) se ha perdido a través de los siglos.

Por otro lado, la llegada del antecesor de la fanesca a lo que hoy es Ecuador puso en acción un tipo de proceso: la sincretización. Ergo, no se conoce con exactitud si hubo primero una asimilación o un rechazo del plato, ya que no existen registros del mismo. Pero se debe observar que durante el proceso en que se mezclaron los productos para la conformación de dicha comida, se dio más valorización a los productos de otros

---

<sup>116</sup> Cabe añadir que entre las dos recetas hay una brecha cronológica de aproximadamente 150 años.

continentes. Una muestra de esto es que a mediados del siglo XIX todavía se nota un cierto rechazo a la papa. Por ejemplo, en el capítulo *DE LAS PATATAS*, del libro de Sanz, el autor pone una observación que es: *ó papas segun se las denomina aquí generalmente*.<sup>117</sup> Seguidamente presenta las recetas que se realizan con este tubérculo bajo títulos que tienen siempre el término “patatas”, por ejemplo, *patatas fritas, patatas rellenas, molog o suco de patatas*,<sup>118</sup> etc. Además, este acto de nombrar un alimento determina una apropiación de dicho producto por un sistema imperante o influyente. En el caso de Sanz, el sistema imperante fue el español y el influyente fue el francés. En esta receta de la fanesca, como en la mayoría de recetas del libro de Sanz, la influencia de la cocina indígena es escasa.<sup>119</sup> De todas formas, aparece un sincretismo tanto cultural, como coquinario.

Con respecto a las técnicas culinarias que aparecen descritas en la receta de Juan Pablo Sanz y que perduran en la receta de Pazos, se las ha enumerado de la siguiente manera:

### **1. Técnicas de otros continentes (introducidas).-**

- Productos para ligar el potaje. Fritura en grasa. Técnicas de cortes: picado y en tajás. Rehogado y refrito: las dos técnicas son similares. Técnica de conservación: salar.

---

<sup>117</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 145.

<sup>118</sup> El molo que acompaña a la fanesca al parecer procede de esta receta, porque sus ingredientes tanto en conformación, como en decoración son similares. Igualmente, Julio Pazos escribió que “El molog o suco de papas de la actualidad no lleva maní molido, como en la receta de Sanz. Es comida de frecuencia casera. Pero el molog o molo es el puré que integra el menú de Cuaresma y Semana Santa, junto con la *fanescas* y el arroz con leche.” (Julio Pazos Barrera, “Continuidad de la cocina ecuatoriana y perspectivas actuales”, en Marcelo Álvarez comp., *Las cocinas andinas en el Plata, biodiversidad, cultura y gastronomía*, Buenos Aires, La Crujía Ediciones, 2008, p. 108.)

<sup>119</sup> Existen recetas que pertenecen a la cocina indígena, pero no superan el 2% del total. Por ejemplo, en la página 290, aparece la receta de la chicha de jora, pero nombrada de diferente manera: *cerveza ácida del país*.

Técnica para desalar. Técnica de hidratación por medio de agua o algún otro líquido.<sup>120</sup>

## **2. Técnicas comunes entre América y otros continentes.-**

- Cocción a fuego directo. Técnica de cortes: desmenuzado y rallado. Técnica de molido.

Igualmente los artefactos culinarios que se utilizaban en la preparación de la fanesca de Sanz y que han perdurado hasta nuestros días son:<sup>121</sup>

- La cazuela o la cacerola. Cuchara de palo. Paila. Cuchillo. Tabla de madera. Ollas de diferentes tamaños. Mortero.

Además, este plato que documentó Sanz se podría definir como una receta base de la fanesca, ya que los productos, las técnicas y los artefactos culinarios prácticamente aparecen en su totalidad en la receta de Pazos.

## **Recetas que han permanecido.-**

En este punto, se realizará un inventario de aquellas recetas del *Manual* de Juan Pablo Sanz que han pervivido, ya que servirán como un recurso de re-valorización y de reconocimiento de la cocina tradicional frente al impacto de la cultura gastronómica global.<sup>122</sup>

---

<sup>120</sup> En la actualidad esta técnica persiste en el molo, ya que dicho acompañante de la receta tiene ají y cebolla blanca floreada. Cabe añadir que esta decoración barroca porque solo aparece durante la Cuaresma y Semana Santa. De igual forma es una decoración barroca, ya que su finalidad consiste en que esos alimentos al ser cortados de dicha manera se parezcan a una flor.

<sup>121</sup> Tomando como referencia la receta de Julio Pazos.

<sup>122</sup> Cuando me remito a gastronomía global u occidental, me sujeto al concepto de globalización según Néstor García Canclini: “[...] se la concibe como expansión de los mercados y, por tanto, de la potencialidad

Pero antes de elaborar este inventario, se mencionarán y explicarán dos facetas que ha causado o quiere causar la gastronomía imperante (occidental, globalizadora) en las cocinas tradicionales.

La primera faceta es la homogenización de los alimentos: los códigos de textura, sabor, color, aroma y decoración (presentación)<sup>123</sup> de los platos culinarios deben ser estandarizados con la finalidad de que ese alimento posea siempre las mismas propiedades organolépticas.<sup>124</sup> Pero al estandarizar un plato tradicional, desde el enfoque gastronómico globalizador, se logra inevitablemente un rasgo en particular: reconocer la univocidad cultural. Por ejemplo, los *fast food* de “comida tradicional” de los centros comerciales han permitido que la realización de la fritada sea ejecutada con una receta única previamente estandarizada; es decir, las características organolépticas de aquel alimento son las mismas en todos los locales de restauración<sup>125</sup> de una misma cadena alimenticia.

Esto transforma al “plato tradicional” en objeto exótico y folclórico<sup>126</sup> que se inserta en una matriz cultural en la cual prima “[...] la formación de colecciones especializadas de

---

económica de las sociedades, la globalización estrecha la capacidad de acción de los Estados nacionales, los partidos y en general los actores políticos [...]. Produce mayor intercambio transnacional y deja tambaleando las certezas que daba el pertenecer a una nación. [...] exagera la competencia internacional y desestructura la producción cultural endógena, favorece la expansión de industrias culturales con capacidad a la vez de homogeneizar y atender en forma articulada las diversidades sectoriales y regionales. Destruye o debilita a los productores poco eficientes y concede a las culturas periféricas la posibilidad de encapsularse en sus tradiciones locales. En unos pocos casos, da a esas culturas la posibilidad de estilizarse y difundir su música, fiestas y gastronomía a través de empresas transnacionales.” (Néstor García Canclini, *La Globalización Imaginada*, Buenos Aires, Paidós, 2008, pp. 21, 24.).

<sup>123</sup> Estos códigos que aparecen dentro de un plato alimenticio son los rasgos de una cultura culinaria determinada, por ejemplo, en el *Manual* de Sanz, adicionar manteca de cerdo a las tortas y pasteles de dulce caracterizaban la dieta alimenticia de ese tiempo. Por supuesto, en la actualidad se lo ha remplazado con mantequilla, *hojaldrina*, margarina o aceite.

<sup>124</sup> Las propiedades organolépticas son una serie de características físicas que poseen todos los alimentos. Estas características son las siguientes: sabor, textura, olor y color. Para profundizar en este tema verificar en la página web <http://www.chemedia.com/chemorgal.htm>

<sup>125</sup> En el área de gastronomía y hotelería restauración significa: “Dícese de las actividades relacionadas con la producción y servicio de comidas y bebidas.” (Jesús Felipe Gallego y Ramón Peyrolón Melendo, *Diccionario de Hostelería*, Madrid, Thomson Paraninfo, 2004, p. 709.).

<sup>126</sup> Estos objetos están sujetos al estereotipo y a la moda gastronómica.

arte culto y folclor [...] un dispositivo para ordenar los bienes simbólicos en grupos separados y jerarquizados.”<sup>127</sup>

La segunda faceta es la de no visibilizar aquellos alimentos que no se acoplan o no poseen parámetros globalizadores, a tal punto de convertirlos en tabú. Por ejemplo, en Europa y Estados Unidos de América es aceptado con naturalidad el consumo de la carne de res o la del pollo, pero alimentarse con carne de perro (propio de Asia e Indonesia), de gato (de Asia y de la Región andina), de marmota (de Mongolia) o de cuy (Región andina), etc., son considerados “alimentos tabúes”. Esto puede deberse a varias circunstancias:

a) La mayoría de esos animales son apreciados como mascotas; podemos observarlo en las tiendas de ventas de animales que existen en los países europeos.

b) Su consumo representaría algún tipo de “barbarie”; por ejemplo, en occidente, animales como el conejillo de indias, canes y gatos son considerados mascotas, al poseer esta categoría no se los puede consumir como alimentos.

c) Se piensa que son alimentos que no aportan nutrientes<sup>128</sup> o pueden enfermar – cabe mencionar que esto es falso-,<sup>129</sup> etc.

---

<sup>127</sup> Néstor García Canclini, *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Buenos Aires, Editorial Paidós, 2001, p. 276.

Cabe mencionar que, a finales de los sesenta y comienzos de los setenta, en Europa surge la tendencia de la Nueva Cocina o *Nouvelle Cuisine*. Los *chefs* que realizaron este tipo de cocina “fusionaron” la cocina clásica con otras cocinas (al realizar esto los *chefs* europeos ya habían estudiado su cocina; es decir, sabían cómo y en qué transformarla), con el propósito de presentar nuevas decoraciones, sabores, texturas, etc. Dio como resultado la creación de la neo-cocina o nueva cocina en varios ámbitos; por ejemplo, en tendencias culturales alimenticias: neo-cocina española, francesa; desde enfoques filosóficos: cocina deconstructiva; desde lo científico: en la “cocina esférica” se utiliza la química, etc. Pero cuando se aplicó la *Nouvelle Cuisine* en la cocina latinoamericana, en la década del ochenta, resultó ser catastrófico porque al fusionar la cocina tradicional con otras cocinas se dio más valorización a las concepciones extranjeras (europeas y norteamericanas).

Por ende, a finales del ochenta y comienzos del noventa, lo que habían producido los restaurantes *gourmets* y los *chefs* que siguieron esta tendencia, sobre la nueva cocina latinoamericana, produjo una especie de crisis identitaria, en la cual los diferentes actores conocían mucho de lo nuevo, pero muy poco o nada de lo tradicional. Los estudios de la cocina tradicional en los diferentes países latinoamericanos (a excepción de México) eran insuficientes, y eso provocó un vacío académico y educativo.

En el libro de Juan Pablo Sanz se describen 604 recetas que están divididas en 40 capítulos.<sup>130</sup> Estas recetas se pueden dividir en tres grupos: A) las que son prácticamente iguales, tal es el caso del *puchero del país*.<sup>131</sup> B) las que posiblemente son las antecesoras a recetas actuales; es decir, pueden ser recetas que con el paso del tiempo se transformaron en la actuales, por ejemplo, el *entomatado de aves*<sup>132</sup> al parecer es el antecesor del seco de pollo.<sup>133</sup> C) las que han desaparecido.

Para finalizar se realizará el inventario de las recetas del primer grupo, que ascienden a la cantidad de 149:

**Sopas.-** Sopa de calabaza; otra de cebolla y de leche; sopa de fideos con carne, a la francesa; sopa de alverjas, y sopa de lentejas. **Cocidos.-** Cocido o puchero del país. **Menestras.-** Menestra de alverjas tiernas; menestra de lentejas; menestra de habas tiernas, y menestra de calabaza. **Arroz.-** Arroz con leche. **Guisos.-** Otros de vaca y cerdo (envueltos de pies). **Carnero.-** Chanfaina. **De la vaca y ternera.-** Sesos; sesos fritos;

<sup>128</sup> A continuación adjunto una tabla nutricional de varias carnes, indicando que la carne de cuy es saludable para el consumo humano:

<b>100 GRAMOS DE CARNE</b>	<b>COLESTEROL (Mgrs.)</b>	<b>CALORÍAS (Kcal.)</b>	<b>GRASA (grs.)</b>	<b>PROTEÍNA (%)</b>
CUY	72	120	7.8	20.3
POLLO	73	140	3.0	27.0
PAVO	59	135	3.0	25.0
RES	77	240	15.0	23.0
CORDERO	78	205	13.0	22.0
CERDO	84	275	19.0	24.0

El presente cuadro nutricional se tomó del autor José Antonio Gómez Ramírez, "La exportación del cuy", monografía presentada en <http://www.monografias.com/trabajos35/exportacion-cuy/exportacion-cuy.shtml#histor>

<sup>129</sup> Esta última razón está ligada a un comportamiento relacionado con la inseguridad alimentaria. De todas formas es contraproducente nutrirse con hamburguesas y gaseosas durante un par de semanas, porque los niveles de colesterol se elevarían de manera alarmante.

<sup>130</sup> Las 604 recetas se las nombra en el anexo 3.

Estas recetas, a diferencia del segundo y tercer grupo, poseen pocas diferencias con las recetas actuales. Es imposible que una receta de mediados del siglo XIX sea practicada exactamente igual en el siglo XXI.

<sup>131</sup> J. P. Sanz, *op. cit.*, p. 44.

<sup>132</sup> *Ibid.*, p. 115.

<sup>133</sup> Estos últimos platos se nombrarán en el anexo 4.

coscorrones en caldo; chuletas de ternera empanadas y tostadas, y manos de ternera fritas.

**Cerdo.-** Embuchados (morcilla), y morcillas. **Caza.-** Conejo nogado, y pato asado. **Aves de corral o caseras.-** Pavo; fritada de pollos; de otro modo, y huevos rellenos. **Pescados.-** Pescadillas fritas, y sardinas. **Huevos.-** Huevos en baturrillo; huevos fritos; tortilla con tocino, y huevos chimbos. **Legumbres.-** Alcachofas; espárragos; otra de coliflor; coliflor frita; calabaza rellena; calabacines; judías frescas; batatas o camotes, y fanesca. **De las patatas.-** Patatas fritas; molog o suco de patatas; patatas rellenas; tortillas de patatas; ají de queso; locro de patatas, y otro con huevos. **Tortas y pasteles.-** Pasta hojaldrada; torta de plátanos; torta de chochos; de camote, y de quinua. **Pudines.-** Franceses. **Tamales.-** De patatas; de mote o maíz pelado; de arroz; quimbolitos humitas; otros; otros de colores; de choclo (o choclotandas), y otras. **Pan.-** Bizcochos; empanadas de cambrai; de morocho, y otras. **Buñuelos.-** De manzanas; buñuelos soplillos o suspiros de monja, y prestiño. **Creemas.-** Leche espumilla; espumilla blanca y amarilla; leche ahornada, y huevo molle. **Gelatinas.-** Común; gelatina de frutas, y gelatina de naranjas. **Pastelería.-** Bizcochuelos comunes; quesadilla común; otras delicadas; rosquitas blancas; aritos blancos; merengue blanco, y de colores. **Confites.-** Alfajores; turrone; de varias figuras; colación; manjar blanco; mazapán, y frutas enconfitadas. **Dulces para cajas y bocadillos.-** De guayaba; de durazno; de manzana; de naranja; rallado de piña, y de mora. **Délficas.-** De piña; de durazno; de otro modo (de durazno); de albaricoques; de manzana; de membrillo; de mora; de peras, y arropes. **Compotas o dulces en caldo.-** De manzana; de manzanas con confitura; de duraznos; de peras; de membrillo; de piña; de frutilla; de fresa; de chamburo; de chigualcán; de naranja dulce; de mora; de manzanas silvestres; de azahar; de rocoto, y caramelo. **Jarabes.-** De limón, y de varias frutas. **Pastillas.-** Pastillas de azahar; pastillas de rosa; pastillas de jazmín; pastillas de violeta; flores artificiales de azúcar; botellas fundibles

de azúcar, y de otro modo. **Arte de botillería.-** De huevos; de leche; helados; helados de leche; de almendra, y de toda fruta ácida. **Helados franceses.-** Helado de vainilla; helado de café; de crema; de almendras; de chocolate. **Modo de filtrar los licores. Ratafías o mistela.-** De anís, y de frutillas. **Rosero.-** Rosero. **Modo de hacer varias clases de cervezas.-** Cerveza ácida del país (chicha de jora) **Coladas.-** Zagú. **Aguas de olor.-** De azahar.

# Capítulo III

## **Permanencias culinarias del *Manual* de Juan Pablo Sanz en la cocina quiteña festiva y cotidiana actual**

En este tercer capítulo propongo analizar la cocina festiva y la cocina cotidiana. Examinaré también la clasificación de la cocina que se practica en Quito-Ecuador y que aparece registrada en el recetario de Juan Pablo Sanz (cocina tradicional mestiza,<sup>134</sup> cocina internacional y cocina de origen prehispánico). Más adelante reflexionaré en torno a la relación entre Alta Cocina Ecuatoriana y Cocina Tradicional Popular en el contexto de la preparación de los alimentos tradicionales. Asimismo, durante el desarrollo del capítulo se hará referencia a las permanencias culinarias y gastronómicas, conjuntamente con varios ejemplos explicativos de las recetas que aparecen en el *Manual* de Sanz. Para terminar, se nombrarán los artefactos mencionados en el documento de este autor, y que han perdurado hasta hoy.

### **Cocina Festiva.-**

Las recetas que pertenecen a la cocina festiva poseen una doble característica en cuanto a su consumo: A) Pueden ser ofrecidas en ocasiones especiales, tanto en fechas religiosas (Semana santa, Cuaresma, Navidad, Inti Raimi, etc.), como en actividades festivas (Carnaval, bautizos, primeras comuniones, matrimonios, eventos especiales, etc.). B) Son consumidas en la cotidianidad, tanto en el hogar, como en mercados populares y en

---

<sup>134</sup> Es por demás mencionar que la cocina tradicional está siendo explicada a lo largo de esta tesis. Se tratarán aquí únicamente los conceptos de cocina internacional y cocina prehispánica.

restaurantes. Por ejemplo, en la Semana Santa, en Quito se consume arroz con leche para acompañar la fanesca; pero este mismo postre sí puede ser consumido en otras fechas. Cabe aclarar que la cocina festiva no necesariamente está relacionada con la religiosidad cristiana. Además, es una comida que no entra en la categoría de alimento sagrado, ni tampoco representa objetos religiosos, como sucede en la cocina ritual cuando se habla sobre la forma de los *pristiños*. De igual manera, la comida festiva no se enmarca solamente en un estilo barroco; por ejemplo, la preparación de la chicha de jora o *cerveza ácida del país*<sup>135</sup> está influenciada por la cocina prehispánica.

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

- a. Ciertos alimentos se pueden encontrar en cualquier época del año. Por ejemplo, las frutas y vegetales hidropónicos.<sup>136</sup>
- b. Los alimentos también pueden verse influenciados por la moda, estereotipos, entre otros factores. Igualmente la globalización ha conllevado esto. Por ejemplo, los *pristiños* que hace un par de años se los consumía exclusivamente en Navidad (diciembre), en la actualidad, se los realiza durante todo el año. Esto se puede verificar en restaurantes que ofertan menús para almuerzos.
- c. La industria hotelera, gastronómica y turística ha promovido el consumo de alimentos que antes se practicaba en fechas fijas.
- d. La cocina, como la cultura, es móvil. Siempre está en una constante transformación, aunque lentamente.

---

<sup>135</sup> Juan Pablo Sanz García, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, Quito, FONSAL, Primera edición, 2010, p. 302.

<sup>136</sup> Según el Diccionario de la Lengua Española, la palabra *hidropónica* proviene del término *hidroponía*, que significa: “[...] Cultivo de plantas en soluciones acuosas, por lo general con algún soporte de arena, grava, etc.” (Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe, 2001, p. 1207.).

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

1. **Cocido o puchero del país.-** Esta receta generalmente se realiza en Carnaval, porque en este tiempo las frutas están maduras.
2. **Arroz con leche.-** Es uno de los acompañantes de la Fanesca, pero se puede consumir en otras fechas y eventos.
3. **Envuelto de pies, patas emborrajadas o cuchipatas.-** En la actualidad ya no solamente se consume en Carnaval.<sup>137</sup>
4. **Tamal de maíz.-** Por lo general su sabor es lampreado y se consume en Navidad, pero se lo puede realizar en otras fechas.
5. **Buñuelos soplillos o suspiros de monja.-** Generalmente su consumo es en Navidad. La diferencia entre éstos y los buñuelos comunes radica en los ingredientes y en las preparaciones; por ejemplo, los buñuelos soplillos primeramente deben ser cocinados hasta que se desprendan de la olla (se forma en el fondo de la misma una capa de mezcla cocida), se los corta y se los dora por medio de la fritura. En cambio, la masa de los buñuelos comunes son cocinados tanto en la olla, como en la fritura. De igual manera, la textura de la masa de los buñuelos soplillos antes de ser dorados es parecida a la masa francesa llamada *pâte à choux*<sup>138</sup> (con este tipo de masa se realizan los profiteroles, relámpagos, entre otros.); por otro lado, la textura de la masa de los buñuelos comunes es cremosa y no tan espesa como los primeros.

---

<sup>137</sup> Según Julio Pazos, en su libro, *La Cocina del Ecuador*, pp, 79 y 80, las *Patatas Emborrajadas* y el *Jucho* se han consumido en Carnaval.

<sup>138</sup> Jean Christophe Prioux, *Famosos postres franceses*, Buenos Aires, V&R Editoras S.A., 2008, p. 56.

6. **Rosero:** En *Corpus Christi* o en eventos especiales (matrimonios, bautizos, fiestas de quince años, etc.).
7. **Chicha de jora.-** Fiestas por cambio de estación, eventos especiales,<sup>139</sup> etc.
8. **Buñuelos comunes.-** Generalmente se sirven en Navidad.

### **Comida Cotidiana.-**

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

1. Es una comida que se realiza con productos que por lo general hay en todo el año, aunque existen platos que sólo se pueden realizar en determinados meses; por ejemplo, las manzanas ambateñas al horno se consumen entre los meses de febrero a abril.
2. No se rige por el calendario ritual cristiano.
3. Puede ser parte de un menú ofrecido en un evento festivo. Por ejemplo, en una boda se puede ofrecer *hornado*<sup>140</sup> a los comensales.
4. No entra en la categoría de los alimentos sagrados. Igualmente, no representa ningún objeto religioso, sino en contadas ocasiones; tal es el caso de las *rodillas de Cristo*.<sup>141</sup> Asimismo, no necesariamente tiene un estilo barroco.
5. Es una comida con marcadas características sincréticas: A) Es una mezcla de técnicas y artefactos, principalmente entre la cocina española e indígena. Sus

---

<sup>139</sup> En la *Pamba Mesa* se consume generalmente *chicha de jora*. La *Pamba Mesa* es una reunión que es practicada por los campesinos o por los indígenas de la región andina, en donde los invitados llevan comida o bebida a la fiesta.

<sup>140</sup> Cerdo con especias cocinado a baja temperatura en horno.

<sup>141</sup> Pan artesanal que expenden las monjas de claustro en Cuenca o en tiendas particulares. Es un pan que posee una masa oscura y lleva, en la superficie, queso con achiote. Este pan al ser horneado se parece a una rodilla con sangre.

productos proceden de muchas partes del mundo; por ejemplo, el comino procede de África. B) En menor medida posee influencias de otras cocinas, tal es el caso de la francesa, inglesa o italiana.

6. Por lo general los platos que se consumen a diario no se estructuran como los platos internacionales, los cuales deben estar compuestos por 180 gramos de cárnicos-proteínas (50% del peso total), 90 gramos de carbohidratos<sup>142</sup> (25% del peso total) y 90 gramos de vegetales (25% del peso total). En cambio, los platos que se consumen en la cotidianidad pesan más de 360 gramos y se componen en un gran porcentaje por carbohidratos, proteína y grasas, a tal punto que se destina máximo el 10% a los vegetales.
7. Por otro lado, muchos de los platos andinos ecuatorianos están relacionados de alguna manera con el cerdo: en la utilización de la carne, de la grasa o del hueso. Por ejemplo, la sopa de arroz de cebada se cocina con espinazo de puerco.
8. Es una comida que cambia muy rápidamente; por ejemplo, añadiendo nuevos ingredientes<sup>143</sup> dentro de las recetas tradicionales.

Continuando con el análisis de la comida cotidiana, ésta se divide en dos grandes grupos:

- 1) **Comida tradicional selectiva.-** Este tipo de alimento posee recetas más complejas, pero siguen perteneciendo a la cocina cotidiana. Estos platos se preparan en casas

---

<sup>142</sup> Los carbohidratos son la papa, arroz, masas, purés, etc.

<sup>143</sup> Además de nuevos ingredientes, aparecen productos que suplantán a otros, por ejemplo, los caldos en cubos.

particulares, conventos, mercados populares y restaurantes. Por ejemplo, el *pernil*<sup>144</sup> pertenece a este grupo, porque su preparación toma bastante tiempo y conlleva muchos procedimientos: técnicas de marinado (para 5 kilos de pierna de cerdo, entre 3 a 5 horas), de asoleado (esta técnica es opcional; el asoleado toma de 1 a 2 días y permite que la carne se seque), de horneado (para 5 kg de carne, entre 4 a 5 horas a 160° Celsius) y de cortes (limpiar la pierna, punzarla, etc.). Así, la realización del pernil lleva de 2 a 3 días. Según la receta de Juan Pablo Sanz, *Modo de hacer pernil*, se demora entre 3 a 5 días:

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

[...] Se empapa la pierna en zumo de naranja, sal i la especia anterior; se introduce en una bolsa de cañamo i se ata por tres ó cuatro días; se pone al sol un par de horas, i se adoba nuevamente, procediendo en lo demas como se previene en el primero.<sup>145</sup>

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

- a) Técnicas de marinado, pero el tiempo de adobo es mucho más largo.
- b) Técnica de corte: punzar la carne para introducir las especias.
- c) Técnica de secado de cárnicos: asolear.
- d) Técnica de cocido: ahumar el pernil; cabe añadir que el ahumado se realiza en horno.

2) **Comida Tradicional no elaborada.**- Son alimentos que se componen de recetas no complejas, pero no por ello de menor calidad que las de la *comida tradicional selectiva*. Son recetas que se realizan en menor tiempo y con pocos procedimientos;

---

<sup>144</sup> Piernas o brazos de cerdo marinados en cerveza, chicha de jora o algún líquido ácido (naranjilla, naranja, limón, etc.) con especias y horneado a baja temperatura.

<sup>145</sup> J. P. Sanz García, *op. cit.*, p. 96.

por ejemplo, en la actualidad, la sopa de fideos. Según el recetario de Sanz *la sopa de fideos con carne, á la francesa* se realiza así: “Puesto el caldo bien sazonado al fuego, y al momento en que está próximo á hervir, se hechan los fideos deshechos en la mano, pero no enteramente reducidos à polvo, y cuando están cocidos, se echan en una sopera para comerlos lo mas pronto posible.”<sup>146</sup>

Para continuar, las recetas de la cocina cotidiana que aparecen en el *Manual* de Sanz suman 138 platos de un total de 149.<sup>147</sup> Es decir, casi el 93% de las recetas que perduran del recetario de Sanz pertenecen a la cocina del diario vivir.

### **Cocina de origen prehispánico en el *Manual* de Juan Pablo Sanz.-**

La influencia de la cocina prehispánica en el recetario de Sanz se expresa de la siguiente manera, por orden de importancia:<sup>148</sup>

1. La cocina prehispánica aportó con algunos alimentos; por ejemplo, cuyes, camotes, maíz, etc.
2. En muchas de las recetas que permanecen en el documento de Sanz, aparecen técnicas culinarias; por ejemplo, los envueltos en hoja de achira y de choclo.
3. Solo existe un plato en el *Manual* de Sanz que ha perdurado hasta la actualidad y cuyo origen es prehispánico. Éste ha conservado sus ingredientes, así como sus técnicas culinarias originales. Sanz la nombró como *cerveza ácida del país*,<sup>149</sup> en la actualidad se la conoce como la chicha de jora.

---

<sup>146</sup> *Ibíd.*, p. 36.

<sup>147</sup> El listado de estas recetas aparecen en el capítulo II.

<sup>148</sup> *Ibíd.*

<sup>149</sup> J. P. Sanz García, *op. cit.*, p. 302.

En síntesis, existen platos que están relacionados con la cocina prehispánica, pero que han cambiado por el sincretismo culinario y gastronómico; tal es el caso del locro de papas. Según un informe sobre Quito del siglo XVI, el cronista Juan de Salazar Villasante escribió: “[...] salen veinte muchachos de la doctrina indios con sus garrotes, y a medio día traen trescientos conejos, lo cuales secan los indios al sol y los echan en sus guisados cocidos, que llaman logro, con mucho ají. [...]”.<sup>150</sup>

Como se observa, aquí el *logro* o en quichua *lugru* es una “[...] sopa de papas, muy usadas en las más de las Provincias del Ecuador. [...]”.<sup>151</sup> Este plato se realizaba con la especie andina del conejo, que era endémica. Posiblemente hubo locro de cuy, de poroto, etc. Se debe observar en la cita de Villasante la utilización del ají. Según Sonia Montecino, en su libro *Cocinas mestizas de Chile – La Olla Deleitosa*, lo picante está fuertemente relacionado con lo popular.<sup>152</sup>

En todas las recetas del locro que escribió Juan Pablo Sanz, aparece el ají como un producto para sazonar, más bien, para aromatizar, porque este producto debe desaguarse:

Se pelan las patatas, se dividen en tajadas, se enjuagan i se cuecen en una olla preparada con agua, se añade sal, se despuma, i ya que estén en punto se sazona en la misma con manteca, cebolla picada, ajíes desaguados i en tajadas: se añaden coles despedazadas después de lavadas, i trozos pequeños de carne de vaca cocidos: i se sirve.<sup>153</sup>

---

<sup>150</sup> Juan Salazar de Villasante, “Relación general de las poblaciones españolas del Perú”, en Marcos Jiménez de la Espada, comp., *Relaciones Geográficas de Indias. Perú*, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, vol. I, 1965. P. 132.

<sup>151</sup> Luis Cordero, *Diccionario Quichua-Español Español-Quichua*, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1955, p. 56.

<sup>152</sup> Sonia Montecino, *Cocinas mestizas de Chile – La Olla Deleitosa*, Santiago de Chile, 2004, p. 14.

<sup>153</sup> J. P. Sanz García, *op. cit.*, p. 150.

### **Cocina Internacional.-**

La Cocina Internacional abarca las comidas y tendencias gastronómicas-culinarias que provienen de fuera del país de origen. Posee muchas subdivisiones; por ejemplo:

- **El *fast food* (comida rápida).**- Es un sistema en el cual ciertas cadenas alimenticias (con sus sucursales) están regidas bajo los mismos parámetros de mercado, tanto para la producción, como para el servicio de los alimentos.<sup>154</sup> Por ejemplo, cadenas alimenticias que venden hamburguesas, pizzas, etc. Este tipo de comida está dirigida a cualquier tipo de persona, porque es de fácil adquisición.
- **Comida *gourmet*.**- Es comida especializada, que posee parámetros estandarizados, tales como en técnicas culinarias, productos alimenticios, decoraciones, pesos, entre otros. Asimismo, el código de texturas, aromas y sabores de los alimentos se basa en tendencias gastronómicas imperantes; por ejemplo, las vieiras a la parmesana. A diferencia del *fast food*, la comida *gourmet* está dirigida a aquellos sujetos que están en la posibilidad de pagar su costo elevado. En este punto, el costo, como la moda alimentaria, marca un cierto tipo de distinción.
- **Cocina de otros países.**- Son aquellos platos que proceden de otros países y han sido ofertados en empresas turísticas (hoteles y restaurantes). Igualmente son platos que se consumen de forma cotidiana (generalmente en el ámbito casero); por ejemplo, cocina española, francesa, italiana, norteamericana, china, japonesa, etc.

Por otro lado, existen ciertos platos descritos por Sanz, tal es el caso del *bifteck* o de la *sopa de cebollas*, que no pertenecen a la cocina tradicional, sino a una especie de cocina

---

<sup>154</sup> Jesús Felipe Gallego y Ramón Peyrolón Melendo, *Diccionario de Hostelería*, Madrid, Thomson Paraninfo, 2004, p. 375.

“introducida” (o internacional) que aparece en cualquier territorio. Es decir, aquellos platos que son “originarios” de otros países o territorios, etc., no pueden ser catalogados como cocina tradicional, pero pueden y están dentro de la dieta cotidiana.

### **Preparación de los alimentos tradicionales.-**

Propongo que existen dos categorías culinarias y gastronómicas cuando se preparan los alimentos tradicionales, éstas son:

#### **1) Alta Cocina Tradicional.-**

Este tipo de cocina tiene varias características que están relacionadas con los productos alimenticios, técnicas culinarias, decoraciones y espacios físicos sociales. Sus características son:

- A. Los ingredientes que se utilizan para la elaboración del plato tradicional deben poseer características que están relacionadas con la calidad de los alimentos. Esta calidad se mide no según los parámetros internacionales, sino según los parámetros nacionales, regionales, provinciales, cantonales o familiares. Por ejemplo, para realizar cualquier clase de bizcochuelo a base de almidón (de papa, yuca, etc.) es necesario utilizar huevos muy frescos, porque de lo contrario la masa se bajaría luego de la cocción. Esto también es considerado como “secretos de cocina”.
- B. Cuando se prepara Alta Cocina Tradicional, el dominio de la técnica tradicional es fundamental. Por ejemplo, no es lo mismo consumir *colada morada*<sup>155</sup> realizada con

---

<sup>155</sup> Bebida semi espesa realizada con harina de maíz morado, trozos de frutas, raspadura, hierbas dulces y especias. Este alimento se ofrece en Finados (2 de noviembre, Día de los Muertos).

harina de maíz morada, que la misma realizada con un porcentaje de maicena.<sup>156</sup>

Este último ingrediente realza el brillo y el color de la colada, pero rebaja la calidad en textura y sabor. Otro ejemplo del dominio de las técnicas se relaciona con la preparación de las colaciones:

Se preparan seis libras de almíbar, clarificado sin ácido, i se le da punto subido: se separa en una vasija la cuarta parte, i lo demás se pone en la colacionera preparada de antemano con tres libras de maní tostado i limpiado, la que estará pendiente, teniendo por debajo suficiente fuego para mantenerla con el calor necesario, el cual debe estar colocado á una sesma de distancia de la colacionera, i sobre una vara de altura del nivel del suelo: el almíbar no se pone todo, sino de media en media libra, [...] el cual despues de concluido, se empieza á poner, diviendo en dos partes, la porcion reservada, que deberá estar con mas punto, i á la que se le pone el zumo de un par de limones á tiempo de poner en la colacionera, lo cual debe formar la última capa. [...] El modo de enconfitar es el siguiente: la colacionera se tomara por el filo para moverla por embates fuertes á fin de que los granos separados unos de otros sufran por medio del movimiento una ida i venida bastante superior de su asiento. [...]<sup>157</sup>

Estas técnicas para realizar las colaciones no han variado desde el tiempo en que Sanz lo describió. Todavía en el barrio de San Roque se practica de manera tradicional este dulce. Pero aquí aparece una nueva pregunta, ¿cuál es la diferencia, a nivel de técnicas, entre la Alta Cocina Tradicional y la Cocina Tradicional Popular? Cuando se realiza Alta Cocina se utilizan todas las técnicas; en cambio con la segunda se omiten algunas, con la finalidad de bajar tiempo de producción y costos.

C. La decoración en la Alta Cocina Tradicional es diferente para cada alimento. Existen platos con decoraciones complejas y otros con decoraciones sencillas. Lo importante es que no exista una cantidad exagerada de carbohidratos, que el arroz o

---

<sup>156</sup> Este tipo de bebida realizada con un porcentaje de maicena no se llama colada morada, sino *terciopelina*.

<sup>157</sup> J. P. Sanz García, *op. cit.*, pp. 226, 227.

las papas sean guarniciones y no géneros principales.<sup>158</sup> Es decir, que los CHO no excedan el 35% del total del peso del plato.<sup>159</sup> De igual forma, los detalles son más estilizados, tal es el caso de las *flores artificiales de azúcar*:

Se harán construir por un hojalatoro diferentes sacabocados<sup>160</sup> adecuados á la figura i tamaño de las flores que quieren imitarse. Para hacer una rosa, [...] se compondrá una pasta, [...]. Se divide la masa en varias porciones, á cada una de las cuales se dá el color [...] i adelgazando cada porcion hasta el grueso del papel delgado sobre un mármol bien bruñido, pasándola por encima un rodillo [...]. Hecho esto, se cortan las hojas de rosa con el sacabocado que tenga su forma, i se pone en la punta de un hilo de alambre un botoncito mui redondo de algodón, sobre el que se echan algunas gotas de esencia análoga, i se le impregna en una disolucion de goma arábica, polvoreándolo despues con una capita de azafran<sup>161</sup> para imitar el pistilo. Al rededor de la parte inferior del algodón, sujeta al alambre, se coloca un cerco ó anillo de pasta pegado á él, que sirve para sostener las hojas de rosa, que se pegan pasando por su estremidad un pincelito mojado en la misma disolucion. Debe cuidarse de apretar las primeras hojas i dar á todas su encorvadura para remendar con perfeccion una rosa, i así se hace la rosa abierta i la rosa en boton.<sup>162</sup>

O de las *botellas fundibles de azúcar*<sup>163</sup> que en la actualidad son rellenas con mistelas.

D. La Alta Cocina Tradicional, generalmente, se prepara dentro de los ámbitos caseros,<sup>164</sup> ya que cada familia posee su propia receta de un plato tradicional, como sus propios secretos. Por ejemplo, para que el locro de papas tenga una consistencia cremosa, unos cocineros o cocineras adicionan crema o nata de vaca.

---

<sup>158</sup> Cuando se decora un plato, una de las características es que los componentes (cárnicos, vegetales y carbohidratos) no excedan la cantidad que les corresponden, porque los pesos de los ingredientes pueden provocar un desequilibrio en la decoración e imagen del plato.

<sup>159</sup> El peso internacional de un plato fuerte es de 360 gramos, se divide en: 180 gramos de cárnicos, 90 gramos de carbohidratos, 90 gramos de vegetales. En cambio, el peso del plato fuerte o segundo en la comida tradicional supera el peso internacional hasta por un 20%. Por lo cual, cuando se refiere a 35% de CHO quiere decir aproximadamente 150 gramos.

<sup>160</sup> Estos moldes se pueden comprar en sitios especializados de utensilios de cocina o en los mercados populares, tal es el caso de Santa Clara, en el área de granos secos y dulcería (chocolates, almendras caramelizadas, etc.)

<sup>161</sup> Actualmente se adiciona en vez de azafrán colorante para alimentos.

<sup>162</sup> J. P. Sanz García, *op. cit.*, pp. 264, 265.

<sup>163</sup> *Ibid.*, p. 267.

<sup>164</sup> En menor cantidad en restaurantes, pocas ocasiones en mercados.

## 2) Cocina Tradicional Popular.-

El ámbito de aplicación de la Cocina Tradicional Popular<sup>165</sup> son los mercados, restaurantes populares y ciertas cadenas alimenticias que se dedican al expendio de alimentos tradicionales. Las características de este tipo de comida son:

- A. Los productos alimenticios no siempre se rigen bajo una calidad nacional o internacional.
- B. Al realizar un plato alimenticio de este tipo de cocina se trata de simplificar procesos de producción, tales como las técnicas culinarias. Asimismo, se trata de rebajar costos relacionados a los productos alimenticios. Por ejemplo, cuando realizan la fanesca en los mercados populares, por lo general no adicionan crema de leche.
- C. Los platos populares no siguen patrones para realizar decoraciones “agradables” a la vista. Por ejemplo, es común observar una cantidad exagerada de puré de papa<sup>166</sup> en el *hornado*.

### **Artefactos y técnicas culinarias que han permanecido del *Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz*.-**

Muchos de los objetos que se utilizaron en la cocina del siglo XIX todavía se utilizan en la actualidad. Se los ha dividido en seis grupos para su fácil comprensión:

---

<sup>165</sup> Cabe aclarar que la Cocina Tradicional Popular está relacionada con la Cultura Popular, más no con la Cultura Folklórica. La diferencia radica en que el primer tipo de cultura es creada por el pueblo; en cambio el segundo tipo se vincula con la cultura industrial; es decir, los alimentos populares responden a una serie de valores y procesos sociales determinados por el pueblo. Para profundizar más en el tema de cultura popular y folklórica leer el *Diccionario de Teoría Crítica y Estudios Culturales* de Michael Payne, de la página 123 a la 126.

<sup>166</sup> Al no tener forma de tortilla de papa, se lo clasifica como puré.

1. **Equipos de cocina.-** Asador, parrilla, horno, tablero de cocina, estufa y losa de mármol.
2. **Utensilios de cocina.-** Cuchillo de cocina, ollas, cazuelas y cacerolas de diferentes tamaños, fuentes planas y hondas, tamiz, cedazo, cedacillo, mortero de mármol, paila, sorbetera,<sup>167</sup> sartén, cuchara de madera, embudo, vasijas, tortero, paleta, tijera, tapadera (tapa), rodillo, pudinero, moldes de lata para tortas, artesa, pala para horno, molino casero, moldes para cortar, colacionera, arnero, piedra de moler, rallador, espátula de cocina, cazo, sacabocados, botija (posiblemente fue el pondo), vasija de barro barnizada y pincel.
3. **Utensilios de servicio utilizados comúnmente en la cocina.-** Sopera, cuchara metálica, salsera, vaso, plato, pozuelo, copa de cristal y platos de porcelana.
4. **Mantelería y papelería.-** Servilleta de tela (limpión), mantel (antes como ahora se pone encima de la olla para que no se enfríe el alimento o para que se cocine más rápido), bramante (cordón), cajas de papel (sirven como moldes para los bizcochuelos) y papel encerado o enmantecado.
5. **Utensilios de origen indígena.-** Hoja de achira, hoja de choclo y barredera de chilca (se utiliza para barrer el suelo<sup>168</sup> de los hornos de leña).
6. **Utensilios que no han sido nombrados en el *Manual de Sanz*, pero que sí fueron utilizados.-** Balanza y tabla de madera.

---

<sup>167</sup> Según Mailliet, sorbetera significa: “Conocida vulgarmente por el nombre de garapiñera: cubo de estaño ó de hoja de lata que sirve para hacer los helados.” (José Mailliet, *El Confitero Moderno. Tratado completo y práctico de Confitería y de Pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de encurtidos*, Barcelona, Imprenta y Lib. De la Sra. V. E H. de Mayol, 1851, p. 298.).

<sup>168</sup> Cualquier tipo de horno (de carbón, a gas, eléctrico, etc.) posee dos partes fundamentales: el suelo (lo que se llamaría piso) y el cielo (sería el tumbado del horno).

Existe otro utensilio de cocina que es el antecesor de la tamalera. Por lo que se citarán tres fuentes de Sanz, que explican cómo se realizaban estos tipos de “ollas-tamaleras”. Para la *torta de plátanos* la forma de cocción de éstos es de la siguiente manera: “Se cuecen en una caldera sobre paja, à fin de que no se toquen con el agua [...]”.<sup>169</sup> La receta de *mote o maíz pelado* exige otra técnica y otros utensilios: “El modo de cocer estos es en una caldera con agua hasta en su mitad, i sobre el nivel del agua se coloca una cruzada de varillas de madera i sobre esta un poco de paja, en la que se colocan los tamales [...]”<sup>170</sup> y en la receta de *otras* (choclotandas) es: “[...] Se cuece en una caldera sobre un cedazo que deberá estar superior al agua [...]”.<sup>171</sup> Las tres maneras ponen en evidencia el tipo de cocción que realiza una “tamalera”: cocer un género sin que toque el agua, y a vapor.

Para finalizar, las técnicas culinarias que aparecen en el *Manual* de Sanz no han variado mucho. Por lo que se nombrarán algunas:

1. Técnicas de cortes: mondar y cortar en tajadas.
2. Técnicas para realizar las colaciones.
3. Técnicas de cocción: tostar, freír, ahumar, a baño María, etc.
4. Técnicas para sacrificar pavos: emborrachar al ave y hacerle correr para que se canse.
5. Varias técnicas: escurrir, cernir, remojar, enmantecar, enharinar, clarificar, despumar, orear, desaguar, majar, apanar, salar, humedecer los granos en agua y etc.

---

<sup>169</sup> J. P. Sanz García, *op. cit.*, p. 160.

<sup>170</sup> *Ibid.*, p. 180.

<sup>171</sup> *Ibid.*, p. 183.

Aparecen otras técnicas en el libro de Sanz que se practican de vez en cuando, tal es el caso de batir las claras con la mano; por ejemplo, para realizar el *merengue blanco* o suspiro blanco se tenía que batir “[...] tres claras de huevo con una libra de azúcar sin cernir i el zumo de medio limón hasta el punto de nieve ó por tres ó cuatro horas [...]”.<sup>172</sup> En la actualidad se utiliza batidora, al realizar la cantidad antes mencionada se demora de quince a veinte minutos. Pero la diferencia entre batir a mano y batir a máquina radica en las texturas del producto, principalmente esto se nota cuando se bate masa para cualquier torta.

Para finalizar, en el libro de Juan Pablo Sanz, las influencias más importantes que aparecen son: cocina prehispánica, española y francesa. La mezcla de todas estas ha dado como resultado la cocina mestiza. Por otro lado, la mayoría de los platos que todavía perduran del *Manual* de Sanz en la actualidad pertenecen a la cocina cotidiana. Esto quiere decir que estos platos que eran consumidos por las clases sociales altas, al pasar el tiempo fueron consumidos por las restantes.

---

<sup>172</sup> *Ibid.*, p. 219.

# Conclusiones

El análisis del *Manual de Cocina* de Juan Pablo Sanz ha puesto en evidencia varios puntos a considerar. Por lo tanto, a continuación se presentarán las siguientes conclusiones:

1. El protocolo gastronómico descrito por Sanz es occidental, ya que está influenciado por una parte por el manual francés *El Almanaque de los Golosos* de Grimod de la Reynière y por otra por el manual de protocolo *De civilitate morum puerilium* de Erasmo de Rotterdam.
2. Por otro lado, después de la Independencia americana, el protocolo español tuvo innovaciones y adaptaciones provenientes de su similar francés; es decir, hubo una *transculturación* entre los dos, dando como resultado aquel descrito por Sanz. Se debe tomar en cuenta que este protocolo se aplicó en la ciudad de Quito y que estas nuevas prácticas francesas eran ejercidas por el grupo social dominante de la época. Reglamentos que tenían la finalidad de diferenciar los comportamientos dentro de cada clase social, para dividir entre sujetos civilizados y no civilizados (o menos civilizados), entre sujetos de la clase alta y de las restantes. Esta diferenciación ayudó a mantener el control social y cultural.
3. De igual manera, el menú descrito por Sanz estaba dirigido a la clase alta de la época, porque dicho menú se conformó por cuatro servicios (15 platos alimenticios). Es decir, presentar muchos alimentos durante la comida es una forma de distinción y diferenciación entre los sujetos sociales.
4. Sanz describió en su *Manual* recetas que poseen influencias del barroco. Este barroquismo culinario y gastronómico permitió que esos alimentos diferenciaran a

los sujetos, ya que la realización de las recetas debían cumplir ciertas condiciones: productos de difícil adquisición económica (aceite de oliva, variedad de especias, azúcar, etc.), técnicas complejas, decoraciones estilizadas (asemejarse a objetos de la realidad; por ejemplo, helados en forma de quesos o de frutas), utilización de utensilios costosos (vajilla de porcelana, cristalería, cubertería, salseras, mantelería, etc.). En la actualidad perduran platos de las cocinas barrocas relacionadas con fechas religiosas; por ejemplo, la fanesca en Semana Santa, el pristiño en Navidad, entre otros.

5. Muchos de los platos de la cocina tradicional están influenciados por el estilo barroco, incluso la cocina cotidiana tradicional (que está en continua transformación) posee todavía alguna de estas influencias.
6. De igual manera, la mayoría de los platos barrocos que se practican en la actualidad son catalogados como cocina ritual mestiza; una de sus características es la práctica de éstos dentro del calendario cristiano católico.
7. Por otro lado, la homogenización del plato tradicional, a través de la receta estándar, puede permitir que dicho plato se transforme en un objeto exótico o folklórico; ya que los códigos de sabor, aroma, textura, color y decoración de este tipo de alimento “tradicional” se guían principalmente por la moda y el estereotipo gastronómico actual. Asimismo, aquellos alimentos tradicionales que no se acoplan a estos códigos estereotipados (códigos globalizadores) pueden ser vistos como tabúes o “alimentos prohibidos”.
8. Para finalizar, los platos que aparecen en el *Manual* de Sanz y que estaban dirigidos en un principio a las clases sociales altas, en la actualidad son consumidos por otras clases sociales. Esto se observa porque de los 149 platos alimenticios que todavía se

practican del recetario de Sanz, 138 pertenecen a la cocina cotidiana; es decir, cerca del 93 por ciento.

# Anexos

## Anexo 1.-

La siguiente cita es textual, las posibles “faltas ortográficas” y tildes francesas fueron escritas por Juan Pablo Sanz:

### **PREVENCION.**

*Sobre la cortesanía y honores que debe guardar todo buen gastar todo buen gastrónomo, y reglas para trinchar.*

*En la mesa es donde se ve la torpeza y mala educacion del hombre que nos es buen gastrónomo, porque la cuchara, el tenedor, el cuchillo, todo lo toma y lo maneja al revés de los otros, se sirve de los platos con la misma cuchara que ha tenido veinte veces en la boca, se da en los dientes con el tenedor, y también se los escarba con èl, con los dedos ó con el cuchillo, que causa enfado al verlo. Cuando bebe no se limpia àntes los labios ni los dedos, y así ensucia el vaso, y mas por tomarlo con toda la mano; regularmente bebe con ansia, esto le provoca la tos con lo que vuelve la mitad del agua al vaso, y rocía al mismo tiempo á los inmediatos, haciendo mil visajes asquerosos. Si se pone à trinchar alguna pieza, nunca atina con las coyunturas, y despues de trabajar en vano para romper el hueso, salpica á todos con la salsa en la cara, y èl se queda todo manchado con la grasa y con las copas que se le caen en la servilleta, que al sentarse metió por el primer ojal del fraque, pero dejando la punta do modo que siempre le està haciendo cosquillas en la barba. Al tomar caffè ó cacao se quema seguramente la boca, aunque le dé àntes mil soplos; se le cae tambien la cuchara, la taza ó el platillo, y al fin se le derrama encima. Todo esto es verdad que no son delitos criminales, pero son mui ridiculos y fastidiosos entre jentes cultas; y la gastronomía nos enseña à precaverlos para que seamos bien recibidos, poniendo gran atencion en los modales de las personas de civilizacion, y habituàndonos y familiarizàndonos con ellos.*

*Como el buen gastrónomo ha de sentarse á la mesa lo mènus una vez cada dia, debe saber hacer los honores de ella, si fuere en su casa, y servir particularmente á las Señoras en cualquier otra donde se halle; y así el plato que tuviere delante ha de saber trincharle, no equivocando el que ha de servirse con cuchara, con el que debe partirse con cuchillo, ni cortàndole contra el uso diverso de cada pescado, aves, &. Lo mismo digo del saber mondar y partir las frutas, helados y pastas: cualquiera de estas que parecen frioleras, si las hace con torpeza, da una prueba de que no se ha criado en casa donde hai semejantes platos, y que se ha criado con tal abandono, que no sabe comer en una mesa fina y que ignora el mismo arte que profesa. Los brindis suelen no admitirse ya en algunas mesas de jente fina, porque á la verdad es una impertinencia el interrumpir à uno que tiene la boca llena con un cumplimiento mui formal, que muchas veces no viene al caso, y mucho mènus cuando suelen estar en confusa alegría, y que cada uno bebe por su gusto y no por la salud de otro; así no se debe*

*brindar à ménos que no lo hagan los demas, en cuyo caso la cortesanía no prescribe, como en todo, conformarnos al estilo corriente en cada parte.*

*¡Cuàntas y cuan varias son las reglas que se han de observar en la mesa! ¡Qué de incongruencias se han de temer! La precipitacion al sentarse, la eleccion de un puesto que no nos conviene, una ostentacion de apetito pueril, ojos ávidos sobre los manjares, un aire goloso, unas manos siempre en movimiento, los dedos de continuo mojados y poca limpieza, son unas asquerosas groserías. Debe siempre evitarse: 1º el roer, golpear y sorber con ruido los huesos para sacarles la medula; 2º romper los huesos de la carne ó fruta; 3º hacer ruido, mascando ó bebiendo; 4º entrar en el plato comun, salsa &c, cuchara usada ó pan mordido, ó usar para su plato de la cuchara comun. En suma es cosa indecente el sentarse à la mesa ó levantarse de ella àntes que los otros; el manifestar preferencia á ciertos platos sin dar una razon que la justifique; el estrañar ciertos platos, aunque para nosotros sean nuevos, y el decidir magistralmente sobre los manjares, sus condimentos, y mucho ménos acerca del precio y escasez de ellos sin grande oportunidad.*

*Sepan, pues, todos los que hayan leído este Manual y quieran aprovecharse de su lectura, que en la mesa es donde ménos puede ocultarse el menor defecto: se deben observar las cosas repugnantes en los demas para evitarlas ellos, como son: el comer mui aprisa ó mui despacio, porque lo une arguye miseria, hambre, gula, y que han ido solo á comer; y lo otro quiere decir que no les gusta la comida y que así entretienen el tiempo. No deben estar callados siempre en la mesa; al contrario, alegrarla con chistes y conversaciones festivas, pues no es la hora ni el paraje de tratar de asuntos graves, ni tampoco hagan del charlatan ó el gracioso, porque no crean los otros que se les ha calentado la cabeza: no hagan melindres oliendo cada plato, y dejándole de comer despues de hacer un jesto, porque es tachar al dueño de la casa y causar asco à los convidados: no coman tampoco de todos los platos sin escepcion, porque pueden granjearse la fama de tragones ó golosos. Cuiden sobre todo los iniciados en esto, de comer con tanta limpieza, que ni manchen los manteles al trinchar ó servir el vino; ni la servilleta á fuerza de limpiarse la boca y los dedos: si estornudan, tosen, se suenan ó escupen, y si les da hipo, ó les sube algun erupto, pónganse siempre la servilleta delante, ademas del pañuelo ó la mano, y bajen despues la cabeza, reconociendo el disimulo de los demas; en fin, no olviden que la falta mas mínima en la mesa es un defecto capital en ellos, de lesa gastronomía; y para que su instruccion sea completa en esta ciencia tan grata como provechosa, aprendan y practiquen las reglas siguientes, tan conformes á sus principios para trinchar y servir los manjares, tomar y ofrecer las bebidas.*

*Variedad de artes cisorias tenemos en todas lenguas, pero en realidad el método mas cómodo, grato y libre de inconvenientes para repartir los manjares, es prevenir que se saquen à la mesa ya trinchados, pues es cosa que causa làstima ver à un gastrónomo bien educado estar trabajando a destajo toda la comida, haciendo disecciones de carnes, piernas, costillas, aves y pescados, formando líneas sobre hojaldres, budines, pasteles &c, y apénas probarlos, como otro Tántalo en medio de la abundancia de la comida, bostezando de desmayo, empalagado y ahito de tufo, si es que por fortuna no se le ha echado á perder el mejor chaleco ó pantalon con algo de manteca ó aceite, ó no se hace algun corte que le quite todo el gusto de haber complacido á los otros con su servicio, ó no reciba un bochorno de algun imprudente que le diga: amigo, esta ensalada podía estar aderezada según arte, pero se conoce que á U. le sobra la sal, pues la derrama sin medida; y otras imprudencias de algun insulso decidor.*

*1.º Cuidará el gastrónomo que ha de repartir, de situarse à distancia proporcionada à todos los convidados.*

2.º *Prevenga, si està en su mano, que el trinchante y cuchillos estén bien acondicionados para sujetar y dividir los manjares sin mancharlos, destrozando las presas y salpicando con las salsas.*

3.º *Debe comenzar á servir los platos por las personas principales ó las por quienes se hace el convite: prefiriendo en igualdad de caso la señora al caballero, quien la servirá estando à su lado.*

4.º *Repartirá de tal surse<sup>173</sup> de todo, que siempre sobre y nunca falte, ni con escasez ni con demasía. No servirá plato ya servido, ni con cucharon ó cuchara que haya tocado guiso diferente: para lo cual se dejan los platos con el cubierto cruzado si hubiere abundancia y proporcion.*

5.º *Si se acostumbra, se anuncia las sopas que haya, para que cada uno pida, y se sierviràn con el cucharon, así como los garbanzos, verdura, menestras, caldos, salsas, etc. atendiendo en lo mejor à los principales y señoras.*

6.º *El cocido regularmente se presenta en fuentes aparte: repartirà garbanzos y verdura, trinchando despues la vaca en ruedas no gruesas al través; el carne al hilo de las costillas; los chorizos en rayas, y el jamon como la vaca, en uno ó dos platos que, si se acostumbra, hará que vayan pasando, para que tome cada uno lo que le guste.*

7.º *La vaca ó ternera cocida ó asada se cortará al través por la ternilla; junto al hueso es mas agradable; y tambien se cortaràn en rajas no gruesas todo jénero de lenguas, de las cuales agrada generalmente lo mas gordo.*

8.º *El lomo de becerro (ternero), lechon, carnero, se trincha al hilo y al través en pequeñas lonjas; el delicado riñon y solmillo en pequeños pedazos.*

9.º *Partiráse la espalda de arriba abajo á lonjas, la espaldilla al hilo y por costilla; la pechuga quitado el pellejo, que es mui sabroso, divídase por costillas.*

10.º *En toda cabeza de cuadrúpedos algo grandes, los ojos y orejas se regalan; los sesos, en pedazos para quien guste, y en ruedas chicas, lengua, carrillos, etc.*

11.º *El jamon caliente ó frio siempre se parte al través y en rajas delgadas, la espalda, lomo y espaldilla, como el carnero.*

12.º *La pierna de carnero, ternera ó cabrito se parte à lonjas.*

13.º *En el lechoncillo y en todo cuadrúpedo pequeño, se corta la cabeza y las orejas; divídese por la mitad, córtase el muslo y la espalda izquierda, despues el muslo y espalda derecha; levántese el pellejo de lo restante, y pàrtase para quien guste; dividase en dos partes el espinazo, y se sirve en pedacitos, siendo mui sabrosos los del pescuezo, costillas y piernas.*

14.º *El pavo, gallina, paloma, pichones, pollos y aves, se tienen firmes con el trinchante, apoyándolas con el cuchillo, cojearse con aquel lo grueso del muslo izquierdo, cortando el nervio que lo une, y tirando con el tenedor a la izquierda, despues el alon por la coyuntura, hágase lo mismo por la derecha: el estómago, esqueleto y rabadilla en dos partes, y si fuere pavo, la ubre se servirà en pedazos aparte, y la pechuga à lo largo, y luego en pedazos al través, dejando el esqueleto solo.*

15.º *Cuando estas son mui tiernas, divídense en dos partes à lo largo, y se sirven: el pedazo de la rabadilla es regalo de cariño: tambien las perdices se trinchan así; pero mayor obsequio gastronómico es dar à cada uno una ave si son pequeñas.*

16.º *Toda ave de agua se dividirá en lonjas: los lados del estómago en primer lugar, y despues los muslos y alones.*

17.º *Los conejos y liebres cuando se sirven enteros, se partirán à lo largo desde el cuello, dividiendo en dos el espinazo: se sacan los lomitos, y se cortan al través en pedazos pequeños.*

---

<sup>173</sup> Ibid, cita 32, I capítulo.

18.º Se trinchan los pescados con la cuchara, á no necesitarse para la cabeza el cuchillo, del cual se usa para hacer rebanadas la anguila: advirtiéndose que la perca, dorada y bacalao se cortan al hilo del espinazo, que es lo mas carnosos y delicados, y luego en trozos: la lamprea, barbotas y pescados menores se harán con la cuchara dos ó tres pedazos al través, prefiriendo lo que está mas cerca de las aletas.

19.º Para las ensaladas hai varios aderezos: anchoas, aceitunas, huevos duros, ajo, yerba buena, cebolla, ensalada real, ensalada favorita, ensalada campesina etc; pero en todas se dice que se necesitan que concurren cuatro personas: un pródigo para el aceite, un avaro para el vinagre, un prudente para la sal, y un tonto para menearla; y la circunstancia que añade el italiano corresponde en nuestra lengua á un burro para comerla.

20.º En las pastas grandes y calientes, como las tortas, empanadas, rellenos, si la tapa no está sobrepuesta, se da un corte alrededor, se pasa a otro plato, y se sirve de dentro, y despues la pasta al que guste.

21.º Los pasteles de crema, almendras, frutas ó dulces, se ofrecen sin partir sin son pequeños, y en pedazos desde el medio á la circunferencia si son grandes.

22.º En los postres se repartirán los melones en rebanadas á lo largo, y las sandias en circulo. Las peras, manzanas, melocotones y naranjas se cojerán con un tenedor pequeño ó punzon, y mondadas de alto debajo de modo que quede colgando la cáscara, se partirán á pedazos á lo largo, y se sirven con la punta del cuchillo.

23.º El café se sirve en tazas ó grandes jícaras con sus platillos y cucharitas, echando de la cafetera tanto café cuanto baste para estar casi llena la taza, y si se ha de mezclar leche, hasta derramarse bien en el plato; y tomando la cuchara general se echará el azúcar que guste, ó se servirá á las señoras y caballeros de mas consideracion, ó segundará si quisieren: llenando despues de los licores las copas, se irán alargando á cada uno de los que pidan.

24.º Usará de los palillos, mondadientes y enjuague de la boca, según la costumbre de la mesa, manteniendo siempre la compostura, decencia y oportunidad en todo; con cuyas cualidades y la exacta observancia de todos los preceptos anteriores de la gastronomía, disfrutarán los que sigan este sistema de los placeres de la mesa, y los disfrutarán celebrándolos con los encantos de la poesía festiva, y siendo al mismo tiempo las delicias de la sociedad.<sup>174</sup>

## Anexo 2.-

La madres de familia, cocineras i personas que viven constantemente en el campo recibirán con este mayor número de conocimientos i oportunos avisos para no carecer de aquello de que fácilmente podrian ser servidos; i ademas estarán al cabo de la cantidad ó cantidades de alinios necesarios para no ser engañados.

Los jóvenes encontrarán el método fácil de trinchar cualquier pieza, las Señoritas ocupaciones agradables para manifestar su habilidad, principalmente las que estimuladas por la noble ambición de rivalizar con los mejores cocineros, tienen placer en visitar de vez en cuando ó continuamente la cocina, i desempeñar los deberes de una arreglada economía, propia de las que son bien educadas; los cocineros aprendices encontrarán una ayuda en los principios del arte, que muchas

---

<sup>174</sup> Juan Pablo Sanz, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*, Quito, Imprenta de Valencia, Primera edición, antes de 1882, pp. 14-25.

*veces tienen dificultades, i las personas de buen gusto, la facilidad de satisfacer con economía su apetito.*<sup>175</sup>

### **Anexo 3.-**

#### **Inventario de recetas que se describen en el *Manual de cocina de Sanz.*-**

- 1. Sopas.-** Costrada; sopa de coles; sopa de calabaza; sopa de lechugas; sopa de cebolla; otra de cebolla; otra de cebolla y leche; sopa de leche; sopa de pescados; sopa a la tortuga; sopa de fideos con carne, a la francesa; sopa de pan; sopa a la campesina; sopa a la peruana; sopa de alverjas; sopa de lentejas; sopa de pan a la polk; sopa de arroz, y sopa de vino.
- 2. Cocidos.-** Cocido de carne; cocido de lomo de vaca; otro cocido de potaje; cocido de salpicón de vaca; cocido grande; cocido de trasero de vaca; restaurante, y cocido o puchero del país.
- 3. Menestras.-** Menestra de alverjas tiernas; menestra de coles; otra de col de flor; menestra de varias yerbas; menestra de lentejas; menestra de habas tiernas; otra menestra de coles; menestra de calabaza; menestra de la niña, y menestra de la dama.
- 4. Arroz.-** Arroz a la valenciana; arroz con leche, y arroz a la turca.
- 5. Sustancias estimulantes para la cocina.-** El autor explica algunas especias utilizadas tanto en comidas de sal, como de dulce.
- 6. Guisos.-** Lomo de vaca; lomo de ternera; lomo borracho; lomo relleno; lomo de buey o de cerdo; lomo de buey; lengua de vaca; lengua sudada; otra; pies de vaca; otros de vaca y cerdo; pieza de vaca a la francesa; ubres de ternera; ropa vieja de

---

<sup>175</sup> *Ibíd.*, primera página, bajo el título *Advertencia*.

lomo de vaca; plato de perezil en lomo; potaje de vaca; pierna de ternera, y cabeza de ternera.

**7. De cordero.-** Cordero asado; espaldilla de cordero en bola; espaldilla de cordero con criadillas; menudos de cordero con tocino; cuarto de cordero asado, y cabeza de cordero.

**8. Carnero.-** Albondiguillas de carnes fritas; cuarto de carnero con perezil; chuletas de carnero; chuletas con salsa de tomate; lonjas de carnero; espaldilla de carnero; otra en salchichón; pierna de carnero a la inglesa; pierna de carnero asada; de otro modo; pierna de carnero con criadillas; picadillo de carnero asado; morcillas de carnero blancas; otras de carnero negras; lenguas; lenguas de carnero en parrillas; de otro modo; lenguas de carnero en papel; manos de carnero fritas; manos de carnero con salsa italiana; pecho de carnero; colas de carnero; colas de carnero fritas; riñones de carnero asados; riñones de carnero con vino de Champaña; guisado muy particular; estofado, y chanfaina.

**9. De la vaca y ternera.-** Pierna de vaca; bifeck; sesos; sesos con manteca negra; sesos fritos; coscorrones de caldo; coscorrones de paladar de buey; trozos de vaca asado; picadillo; lengua de buey en papel; salsa blanca de ternera; cuarto de ternera asado; trozo de ternera empanadas y tostadas; chuletas de ternera en papel; espaldilla de ternera asada; hígado de ternera; torta de hígado de ternera; bofes de ternera; manos de ternera fritas; pecho de ternera relleno; mollejas de ternera en papel; mollejas de ternera en empanada; cabeza de ternera rellena; cabeza de ternera al horno; cabeza de ternera al natural, y ternera asada.

**10. Cerdo.-** Embuchados; morcillas; morcilla blanca; otra; otra común; salchicha; otras; salchichas a la italiana; salchicha dulce; salchichón; salchicha de Génova; chorizos;

cochinillo de leche asado; costillas asadas; modo de hacer el perrnil; perrnil cocido a la francesa; perrnil a la alemana; perrnil en salsa; perrnil asado; lenguas rellenas; queso de cerdo o cabeza rellena; orejas de cerdo; orejas de id. Fritas; pastel de perrnil; manos de cerdo, y jamón.

**11. Caza.-** Codornices; perdiz; escabeche de cuyes; pichones; conejo nogado; conejo en escabeche; pato asado; cabrito; cuarto de cabrito asado; faisán; patas de conejo cocidas y fritas; turrajas de conejo; guisado de conejo; otro; picadillo de conejo; guiso de liebre; pastel de liebre; pastel caliente de caza, y perdices cocidas.

**12. Aves de corral o caseras.-** Pato; pato relleno; pato en cazuela; capón relleno; capón cocido; capón asado; pavo; pavo en adobo; pavo asado con criadillas; pichones a lo cardenal; pichones en papel; fritada de pollos; de otro modo; pollos en sartén; entomatado de aves; escabeche de pollos; otro de gallinas; fricasé de pollo; pollo cubierto; pollo dorado; sazón para cualquier pollo; pollo en caramelo; pollo sudado, y huevos rellenos.

**13. Pescados.-** Cocimiento blanco; cocimiento verde; cocido simple; sáballo; anchoas fritas; anguila asada; peje sudado; peje en caldo; tollo; anguilas a la tártara o fritas; caldo de cangrejos; ostras; picadillo de pescado; pescadillas fritas, y sardinas.

**14. Huevos.-** Turrajas de huevo; modo de presentar un huevo del tamaño que se quiera; huevos en baturrillo; los mismos con dulce; huevos con leche; otros huevos rellenos; huevos fritos; huevos estrellados; huevos guisados; tortilla con dulce; tortilla con tocino; tortilla de soplillos; huevos chimbos; huevos obispales; huevos hilados, y huevos asados.

**15. Legumbres.-** Alcachofas; alcachofas fritas; alcachofas heladas; espárragos; ensalada de cebolla; ensalada de lechugas; otra de achupallas; otra de remolacha;

otra de coli-flor; zanahorias; de otro modo; col con nata; coles rellenas; coles con tocino; coli-flor frita; pepinos con nata; pepinos rellenos; pepinos empanados; calabaza rellena; otro; calabacines; habas; lechugas rellenas; lechugas fritas; lechugas de vigilia; lentejas; nabos helados; nabos con mostaza; cebollas rellenas; judías frescas; judías verdes con cebolla; judías frescas a la inglesa; judías a lo provenzal; judías con vino; judías a lo paisano; batatas o camotes; fanesca, y otra.

**16. De las patatas.-** Turrajas de patatas; patatas fritas; molog o suco de patatas; patatas rellenas; patatas tulfas; ají de queso; ají de de huevos rellenos; otro de pipián; locros de patatas; otro con carnero; otro con huevos; otro con fritada, y otro llamado chupé.

**17. Tortas y pasteles.-** Pasta preparatoria; pasta hojaldrada; torta de bizcochuelo en leche; otra de bizcochuelos; otra de bizcochuelo o almidón; torta de cuajada; torta de guineos, torta de costra; torta de masa de cambray; torta de mantequilla; otra con mantequilla; torta de maíz; torta de arroz; otra torta de arroz; torta encarnada; sernada; sernada con costra; torta de plátanos; otra; torta de piña; torta de queso; torta de harina de trigo; torta de patatas de dulce; tortillas de dulce; torta de chochos; torta de filigrana; torta de almidón; otra de almidón; otra de almidón; de maíz; de quesillo; de frutas; otra de membrillo; de ocas; de camote; de coco; de leche; de almendras; de claras de huevo; de flores; de damas; de patatas; de arroz; de chirimoya; de garbanzo; de mote; de otro modo; de alverjas; de dedal; de manzana rallada; de requesón; de quinua; de arepa de maíz; de choclo; de tamal; de quimbolito, y de la ninfa.

**18. Pudines.-** De patatas; de almidón; de maíz; de arroz; de bizcochuelo, y franceses.

- 19. Tamales.-** De patatas; de mote o maíz pelado; de arroz; de Cartagena; Quimbolitos humitas; otros; otros de colores; de arroz; otros rellenos; chigüildes; de choclo o (choclotandas), y otras.
- 20. Pan.-** Pan; otro; otro; francés; costras; biscochos; otro francés; molletes; otros; allullas; empanada de cambray; de morocho; de maíz, y otras.
- 21. Buñuelos.-** Buñuelos comunes; de leche; de costra; de jeringa; de queso; buñuelos franceses; de albaricoques y otras frutas; de harina de maíz; de tortilla; de manzanas; de patatas; de arroz; buñuelos soplillos o suspiros de monja, y prestiño.
- 22. Cremas.-** Leche crema de almendras dulces; asada; batida; de fresas; batida de licor; de vainilla y de café; común y ligera; de almendras; otra común; blanca; de vino o de mejido; de bella unión; de ante; pío quinto; leche hamburguesa; leche turquesa; leche espumilla; espumillas blanca y amarilla; leche ahornada; leche obispal; en almíbar; leche cornada; ante de cambray; ante de bizcochuelo; ante de arroz; ante de mazapán; ante de coco; ante de coco con batata (camote); ante de almíbar; huevo molle, y almendrada.
- 23. Gelatinas (jaletinas).-** Común; jaletina de frutas; jaletina de naranjas; jaletina de vino y de ron, y jaletina de vino y de licores.
- 24. Pastelería.-** Bizcochuelo comunes; otros amarillos; blancos; otros blancos; franceses; de corteza de limón; de naranja; de otra clase; de muyuelo; quesadilla común; otras delicadas; otras; rosquitas blancas; varias figuras; rosquitas de almendra; enconfitadas; de queso; de huevo amarillas; rosquetes comunes; otros de dulce; enconfitados; rosquetes de manteca; chancletas; panderos; aritos blancos; arepas amarillas; panunchas; otras de Popayán; otras exquisitas; otras en cajetillas;

habillas; merengue blanco; de colores; merengue en fuente; tortitas comunes; tostones, y bollitos.

**25. Confites.-** Alfajores; turrone; cocada; cocante; cocos; cuescos; de varias figuras; colación; bocadillos; bocadillo de huevo hilado; manjar blanco; mazapán; de limón; otro de harina; huevos enconfitados; yemas; frutas enconfitadas, y bocado de príncipe.

**26. Dulces para cajas y bocadillos.-** Guayaba; de durazno; de manzana; de pera; de membrillo; de cidra; de toronja; de naranja; camotillo; otro; rallado de piña; de zanahoria; de tomate; de mora, y de queso.

**27. Délficas.-** De piña; de durazno; de otro modo; de albaricoques; de manzana; de membrillo; de mora; de granada; de peras, y arropes.

**28. Compotas o dulces en caldo.-** De manzana; de manzana asada; de manzana con confitura; de duraznos; de melocotones; de albaricoques; de peras; de cerezas; de membrillo; de piña; de tomate común; de tomate llamado de castilla; de frutilla; de fresa; de chamburo; de chigualcán; de cidra; de melón; de naranja dulce; de limas agrias y dulces; de limón; de toronja; de granadilla; de papaya; de mora; de manzanas silvestres; de retama; de azahar; de rocoto, y de chagrillo.

**29. Jarabes.-** Jarabe o almíbar de horchata; de limón; de melón, y de varias frutas.

**30. Patillas.-** Pastillas de azahar; pastillas de rosa; pastillas de café; pastillas de jazmín; pastillas de violeta; pastillas frías de licor; pastillas de rosolí; pastillas cordiales; pastillas con espíritu de Venus; pastillas de espíritu de canela; flores artificiales de azúcar; botellas fundibles de azúcar; de otro modo; modo de hacer el azúcar rosado y bolados, y bizcochos borrachos.

**31. Arte de botillería.-** Ponche; ponche a la romana; de huevos; de leche, y helados.

- 32. Helados.-** Frutas heladas; helados de leche; de almendra; de melón, y de toda fruta ácida.
- 33. Helados franceses.-** Helado de vainilla; helado de café; de crema; de almendras; de chocolate; de toronja; de naranja; de albaricoques; de manzanas; de peras; de fresas; de grosellas (frutillas); de granada; de jazmín; de violeta; de azahar o flor de naranja; de rosas; de clavel, y de vino de Champaña.
- 34. Modo de hacer varios vinos.-** Vino de Champaña espumoso; de Málaga; de Madera; de Frontiñan; de Lacryma-Cristi, y de grosellas o frutillas.
- 35. Modo de filtrar los licores. ratafías o mistelas.-** Ratafías de claveles; de nueces verdes; de membrillos; de anís; de granadas; de melocotón; de frutillas; de frambuesas; de rosas, y de persicó.
- 36. Rosero.-** Rosero.
- 37. Llaguanas.-** De manzana, y de flores de azúcar.
- 38. Modo de hacer varias clases de cervezas.-** Preparación de la malta; fabricación de cerveza; cerveza francesa; cerveza de León; cerveza de jengibre inglesa; cerveza del país; de harina de trigo; cerveza ácida del país; de morocho, y vinagre.
- 39. Coladas.-** De zagú; de almidón de trigo; de arroz, y de miga de pan.
- 40. Aguas de olor.-** De azahar; de ámbar, y agua rica.

#### **Anexo 4.-**

Las que son similares a ciertas recetas actuales llegan al número de 69, estas son:

- 1. Cocido.-** Cocido grande.
- 2. Guisos.-** Lomo de vaca; lomo relleno; lengua de vaca; otra; ropa vieja de lomos de vaca; plato de perejil en lomo, y cabeza de ternera.

3. **De cordero.-** Menudos de cordero con tocino, y cuartos de cordero asado.
4. **Carnero.-** Albondiguillas de carnero fritos; chuletas de carnero; chuletas con salsa de tomate, y manos de carnero fritas.
5. **De la vaca y ternera.-** Lengua de buey en papel; salsa blanca de ternera; bofes de ternera, y cabezas de ternera al natural.
6. **Cerdo.-** Otra (morcilla blanca); otra común; costillas asadas; modo de hacer el pernil; pernil en salsa; pernil asado, y queso de cerdo o cabeza rellena.
7. **Caza.-** Cuarto de cabrito asado.
8. **Aves de corral o caseras.-** Entomatado de aves; escabeche de pollos, y pollo cubierto.
9. **Pescados.-** Ostras.
10. **Huevos.-** Otros huevos rellenos, y huevos hilados.
11. **Legumbres.-** De otro modo (zanahorias con perejil); coles rellenas; judías verdes con cebolla; judías frescas a la inglesa, y judías a lo provenzal.
12. **De las patatas.-** Molog o suco de patatas.
13. **Tortas y pasteles.-** Pasta preparatoria; otra de bizcochuelo o almidón; torta de cuajada; torta de guineos; torta de mantequilla; otra de mantequilla; torta de piña; torta de queso; otra de almidón; de coco; de tamal, y de quimbolito.
14. **Pan:** Pan; otro, y de maíz.
15. **Buñuelos.-** Buñuelos comunes, y de jeringa.
16. **Cremas.-** De vino o mejido, y leche turquesa.
17. **Pastelería.-** Otros amarillos; de corteza de limón; de naranja, y rosquetes comunes.
18. **Confites.-** Cuescos.
19. **Dulces para cajas y bocadillos.-** De tomate.

**20. Compotas o dulces en caldo.-** De tomate común; de tomate llamado de castilla, y clarificación del azúcar.

**21. Pastillas.-** Bizcochos borrachos.

**22. Helados franceses.-** De albaricoques.

**23. Modo de hacer varias clases de cerveza.-** De morocho.

# Bibliografía

Academia de Abogados de Quito, edic., *Código Civil de la República del Ecuador*, Quito, Talleres Gráficos Nacionales, 4ta edición, 1930.

Barbero, Jesús Martín, “Mediaciones Comunicativas de la Cultura”, en Santiago Castro-Gómez Edit., *La reestructuración de las ciencias sociales en América Latina*. Santa fé de Bogotá, Colección Pensar, pp. 29-48, 2000.

Bauman, Zygmunt, *Ética Posmoderna*, Buenos Aires, Siglo Veintiuno, 2004.

Bauman, Zygmunt, *Múltiples culturas, una sola humanidad*, Buenos Aires, Katz Editores, 2009.

Bourdieu, Pierre, *La distinción, Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, Grupo Santillana de Ediciones, S.A., 1998.

Cordero, Luis, *Diccionario Quichua-Español Español-Quichua*, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1955.

Corporación de Estudios y Publicaciones, “ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, Legislación conexas, concordancias”, Quito, Talleres de la Corporación de Estudios y Publicaciones, 2009.

De Rotterdam, Erasmo, “De la urbanidad en la manera de los niños (De civilitate morum puerilium)”, trad. en castellano por Agustín García Calvo, España, edit. Secretaria General Técnica, 2006, en [http://www.ddooss.org/libros/Erasmo\\_urbanidad\\_ninnyos.pdf](http://www.ddooss.org/libros/Erasmo_urbanidad_ninnyos.pdf)

De Sousa Santos, Boaventura, *El Milenio Huérfano*, Madrid, Editorial Trotta, S.A., 2005.

Echeverría, Bolívar, *La modernidad de lo barroco*, México D. F., Ediciones Era, 1998.

Eliade, Mircea, *Historia de las Creencias y de las Ideas Religiosas. Desde la época de los descubrimientos hasta nuestros días*, Barcelona, Editorial Herder, 1999.

Elias, Norbert, *El proceso de la civilización*, Bogotá, Fondo de Cultura Económica, 1997.

Escoffier, Auguste, *Mi Cocina*, Barcelona, Ediciones Garriga, S.A., s.f.

Foucault, Michel, *Vigilar y Castigar, nacimiento de la prisión*, Buenos Aires, Siglo Veintiuno Editores, 2002.

Gallego, Jesús Felipe, y Ramón Peyrolón Melendo, *Diccionario de Hostelería*, Madrid, Thomson Paraninfo, 2004.

García Canclini, Néstor, *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Buenos Aires, Editorial Paidós, 2001.

García Canclini, Néstor, *La Globalización Imaginada*, Buenos Aires, Paidós, 2008.

García Ortiz, Francisco, Mario Gil Muela, y Pedro Pablo García Ortiz, *Técnicas de Servicio y Atención al Cliente*, Madrid, Thomson Editores, 2003.

Gruzinski, Serge, *La Guerra de las Imágenes. De Cristóbal Colón a "Blade Runner" (1492-2019)*, México, Fondo de Cultura Económica, 2001.

Hoppe Daiber, Alice, *Glosario Gastronómico*, Santiago de Chile, Grupo Lobby Ltda., 1999.

Lévi-Strauss, Claude, *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica, 1972.

Lezama Lima, José, *"La Expresión Americana"*, México, Fondo de Cultura Económica, 1993.

Lovera, José Rafael, *Gastronomía Caribeña*, Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA), 1991.

Maillet, José, *El Confitero Moderno. Tratado completo y práctico de Confitería y de Pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de encurtidos*, Barcelona, Imprenta y Lib. De la Sra. V. E H. de Mayol, 1851.

Martínez Llopis, Manuel, *Historia de la Gastronomía Española*, Madrid, Editora Nacional, 1981.

Massey, Doreen, “La Filosofía y la política de la espacialidad: algunas consideraciones.”, en Leonor Arfuch, comp., *Pensar este tiempo. Espacios, efectos, pertenencias*, Buenos Aires, Paidós, pp. 101-127, 2005.

Montecino Aguirre, Sonia, *Cocinas mestizas de Chile – La olla deleitosa*, Santiago de Chile, Edición Carlos Aldunate del Solar, 2004.

Naranjo Villavicencio, Marcelo, coord., *La Cultura Popular en el Ecuador. III Parte*, tomo XV, Cuenca, Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), 2007.

O’ Fried, Michelle, *Comidas del Ecuador*, Quito, Imprenta Mariscal, Quito, 1986.

Olivas Weston, Rosario, *La cocina en el Virreinato del Perú*, Lima, Universidad de San Martín de Porres, 2003.

Ortiz, Fernando, *Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azúcar*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1987.

Payne, Michael, comp., *Diccionario de Teoría Crítica y Estudios Culturales*, Buenos Aires, Paidós, 2008.

Paz, Octavio, *Sor Juana Inés de la Cruz o Las Trampas de la fe*, México, Fondo de Cultura Económica, 1994.

Pazos Barrera, Julio, “Continuidad de la cocina ecuatoriana y perspectivas actuales”, en Marcelo Álvarez comp., *Las cocinas andinas en el Plata, biodiversidad, cultura y gastronomía*, Buenos Aires, La Crujía Ediciones, p. 101-118, 2008.

Pazos Barrera, Julio, *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*, Quito, Fondo de Salvamento del Patrimonio Cultural de Quito (FONSAL), 2008.

Pazos Barrera, Julio, *La cocina del Ecuador*, Quito, Ediciones el Tábano, 2005.

Pazos Carrillo, Santiago, “La Fanesca es mucho más que un plato típico”, en *Guardianes del Patrimonio*, Quito, Gescultura, abril 2010.

Prioux, Jean Christophe, *Famosos postres franceses*, Buenos Aires, V&R Editoras S.A., 2008.

Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe, 2001.

Salazar de Villasante, Juan, “Relación general de las poblaciones españolas del Perú”, en Marcos Jiménez de la Espada, comp., *Relaciones Geográficas de Indias. Perú*, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, vol. I, 1965.

Sanz García, Juan Pablo, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, Quito, FONSAL, Primera edición, 2010.

Sanz, Juan Pablo, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*, Quito, Imprenta de Valencia, Primera Edición, antes de 1882.

Sarduy, Servero, “El barroco y el neobarroco”, en César Fernández Moreno, *América Latina en su Literatura*, México, Siglo Veintiuno Editores S.A., 1980.

Zúñiga, Ana Eloísa, *Moderno Manual de Etiqueta y Protocolo*, Santafé de Bogotá, Intermedio Editores, 1996.

### **Fuentes bibliográficas de internet.-**

Gómez Ramírez, José Antonio, “La exportación del cuy”, monografía presentada en

<http://www.monografias.com/trabajos35/exportacion-cuy/exportacion-cuy.shtml#histor>

<http://ar.answers.yahoo.com/question/index?qid=20090917215001AAcZKxv>

<http://archivo.laprensa.com.ni/archivo/2005/agosto/23/nosotras/salypimienta/salypimienta-20050802-01.html>

[http://books.google.com.ec/books?id=JxzyHckOvG8C&pg=PT143&lpg=PT143&dq=Vice](http://books.google.com.ec/books?id=JxzyHckOvG8C&pg=PT143&lpg=PT143&dq=Vice+nta+Riofr%C3%ADo,+siglo+XIX+en+Quito-)

[Ecuador&source=bl&ots=4mXVk17B8c&sig=Dmc3p-](http://books.google.com.ec/books?id=JxzyHckOvG8C&pg=PT143&lpg=PT143&dq=Vice+nta+Riofr%C3%ADo,+siglo+XIX+en+Quito-)

[ZRMQQKq3W0eIFHg7mcNEs&hl=es&ei=tgY4S\\_ukGYe0tgfF87mPCQ&sa=X&oi=book](http://books.google.com.ec/books?id=JxzyHckOvG8C&pg=PT143&lpg=PT143&dq=Vice+nta+Riofr%C3%ADo,+siglo+XIX+en+Quito-)

[\\_result&ct=result&resnum=1&ved=0CAgQ6AEwAA#v=onepage&q=&f=false](http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2007/11/gastronomia-en-la-grecia-antigua-en.html)

[http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2007/11/gastronomia-en-la-grecia-antigua-](http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2007/11/gastronomia-en-la-grecia-antigua-en.html)

[en.html](http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2007/11/gastronomia-en-la-grecia-antigua-en.html)

<http://numisecu.tripod.com/>

<http://saberparacomer.blogspot.com/2008/03/arquestrato.html>

[http://weblogs.clarin.com/revistaenien-](http://weblogs.clarin.com/revistaenienersallstar/archives/2009/06/sobre_el_origen_trágico_de_la_gastronomia_vol_1_epoca.html)

[nerdsallstar/archives/2009/06/sobre\\_el\\_origen\\_trágico\\_de\\_la\\_gastronomia\\_vol\\_1\\_epoca.ht](http://weblogs.clarin.com/revistaenienersallstar/archives/2009/06/sobre_el_origen_trágico_de_la_gastronomia_vol_1_epoca.html)

[ml](http://weblogs.clarin.com/revistaenienersallstar/archives/2009/06/sobre_el_origen_trágico_de_la_gastronomia_vol_1_epoca.html)

<http://www.hosteleriatcs.com/TECNICAS%20CULINARIAS/02e5709aa20b98101/02e5709ad90eba405/02e5709aef140d103.html>