



EL RESCATE DE UNA HISTORIA CULINARIA - GASTRONOMÍA TÍPICA BOLÍVAR ECUADOR

Jairo Vladimi Aguilar Herrera¹

Francisco Xavier Guevara Aroca²

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Jairo Vladimi Aguilar Herrera y Francisco Xavier Guevara Aroca (2017): "El rescate de una historia culinaria - Gastronomía típica Bolívar Ecuador", Revista Caribeña de Ciencias Sociales (abril 2017). En línea: <http://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>

Resumen

Este artículo responde a la necesidad de dar a conocer la importancia que tiene para los pueblos el preservar su gastronomía, a través de la concienciación, compilación, y difusión de su gastronomía ancestral.

Por tanto investigar la gastronomía colonial de la Provincia Bolívar - Ecuador, y las comidas tradicionales de cada uno de sus cantones, para rescatar y preservarlas en beneficio de las próximas generaciones es uno de los objetivos de esta investigación.

La historia de cada uno de los pueblos se cimenta en su cultura y en sus formas de alimentarse, ya que son partes esenciales de ella, porque consigo lleva costumbres, producción de sus suelos, interrelaciones de culturas y por las migraciones, que nos permite conocer claramente cómo vivieron sus pueblos, y hacia dónde nos proyectamos, por el cambio de costumbres y sus consecuencias.

La importancia de este trabajo se basa en que es un aporte cultural, que sirve de ensayo para próximas investigaciones de tipo privado o público.

Abstract

This article response to the need of make know the importance for people to preserve their gastronomy, through the awareness, compilation and dissemination of their ancestral gastronomy.

Therefore, to research the colonial gastronomy from Bolivar Province – Ecuador and the traditional food of each town to rescue and preserve the benefit of the next generations is one of the objectives of this research

The history of each nation builds on their culture and the alimentation forms, because they are essential parts of them, as it is brings traditions, production of soils, interrelationship cultural, and for internal migration, so we can know clearly how lived those towns, and where we Project ourselves, due to change the customs and their consequences.

The importance of this work is based they are a great cultural contribution, and serves as a test or trials for future investigation works public or private.

Palabras clave

Gastronomía tradicional, cocina colonial, costumbres ancestral.

Keywords

Traditional gastronomy, colonial kitchen, cuisine ancestral.

Introducción

El resultado de esta investigación es uno de los primeros documentos que se ha recogido sobre las recetas bolivarenses, que ayudará a mantener viva las tradiciones, costumbres y riqueza gastronómica, para que de esta manera se pueda incentivar en los jóvenes su consumo, producción y difusión, como parte de la herencia cultural que obligatoriamente debemos legar a las futuras generaciones.

Se trata de dar a conocer la importancia que tiene en la cultura de un pueblo su gastronomía, que viene desde sus ancestros y que se va legando de generación en generación como herencia cultural intangible que le da identidad.

La identidad es lo que debe primar sobre el ciudadano, en todo ámbito, lo que le permite apropiarse de lo suyo, para de esta manera sentirse dueño de su historia y orgulloso de sus ancestros para proyectarse en el tiempo.

La importancia de la investigación es lograr que se concencie este tipo de trabajos para de esta forma incentivar el consumo de la comida bolivarense que a falta de buenos manejos publicitarios y desconocimiento de los mismos bolivarenses está quedando relegada de la difusión de la gastronomía ecuatoriana a nivel internacional.

Se hace uso de los métodos descriptivo y hermenéutico, partiendo del paradigma socio crítico, usando análisis cuanti - cualitativos, en un diseño dialéctico fundamentado en un estudio de campo y bibliográfico.

1. Marco referencial

1.1 GENERALIDADES DE LA PROVINCIA BOLÍVAR.

La Provincia de Bolívar está integrada por los Cantones Guaranda, Chimbo, San Miguel, Chillanes, Caluma, Echeandía, Las Naves, fue creada el 23 de abril de 1884 e inaugurada el 15 de mayo del mismo año con el nombre del inmortal Simón Bolívar, de quien adopta orgullosa su nombre.

Está ubicada en la región central del Ecuador, su territorio montañoso y quebrado se encuentra entre las estribaciones occidentales de la cordillera occidental de Los Andes, ocupa el valle formado por el río Chimbo, se extiende hasta las estribaciones occidentales de la cordillera y en mínima parte ocupa la sabana tropical. Longitudinalmente, en dirección norte sur tiene una extensión de 107 Km. Y de este a oeste aproximadamente 36.7 Km su extensión territorial es de 3.926 Km², la conforman siete cantones que tienen una población total de 200.000 habitantes de los cuales el 74% es población rural y el 26% es población urbana, la densidad poblacional provincial es de 43.1 hab/Km².

La principal actividad económica es la agropecuaria, es la primera productora de arveja y cuarta productora de maíz suave y frejol, en el ámbito nacional, con un sistema desigual de distribución de la tierra donde predomina el minifundio.

Está situada en la parte alta de la cuenca del Río Guayas, predomina el relieve irregular montañoso que posibilita la existencia de una variedad de pisos climáticos que van desde 0°C, en el frío glacial de los páramos en el cerro Capadia que se encuentra a 4.800 M.s.n.m. hasta los 30 °C, en las planicies del trópico ecuatoriano a 80 m.s.n.m. constituye una zona de alta sensibilidad ecológica que fascina por sus sitios naturales paradisiacos.

El huso horario es de 5:00 GMT; el idioma oficial es el español y Kichwa, la moneda es el dólar americano, el código telefónico del país es de 593 y el de la provincia es 032. En los tiempos preincaicos, la provincia estuvo habitada por las tribus de los Chimbus, Guarangas, Guanujos, Simiatugs, Tomebelas, Pacatones, y Chillanes; tribus aguerridas que prestaron porfiada resistencia tanto a la invasión incaica como a la española.

“La convención nacional de 1883-1884 que se reunió en Quito, a la cual asistieron en calidad de diputados de la provincia de los ríos, los doctores Ángel Polibio Chávez e Ignacio de Veintimilla, juntamente con el doctor José Baquero Dávila, decretó la creación de la provincia que lleva el nombre del libertador de cinco

naciones, el 17 de abril de 1884, sancionado por el presidente José María Plácido Caamaño el 23 del mismo mes y año” (GADB, 2013).

1.2 LA CULTURA GASTRONÓMICA DE LA PROVINCIA BOLÍVAR.

El Municipio de Guaranda, (2011), detalla en forma escrita que “en la sapiencia de éste pueblo, que aquí se explora la sabiduría e iniciativa popular al experimentar con mezclas alimenticias para descubrir cómo mejorar los sabores, convirtiéndolas en propias de la gente, del lugar, dándoles identidad y empoderamiento, así es como se ha ido creando la historia de la gastronomía a través de la historia y de igual manera en este rincón ecuatoriano” (GAD G. A., 2011).

Otro legado que deja la historia gastronómica es que la gente cuando se apropia de sus productos y recetas comercializa, comparte y combinan sus productos dando origen a otros nuevos.

El conocer la historia gastronómica de la provincia permite ver qué tipo de alimentación básica consumen los pueblos y por tanto qué tipos de sociedades se desarrollaron en torno a estos seres humanos, en lo cultural, social y económico, ya que cada pueblo tiene sus peculiaridades alimenticias.

“En la provincia Bolívar es ancestral el uso de cereales y harinas, ya que hasta los años 60 era productora de trigo en más del 80% de su territorio que se cultivaba para el auto consumo y es desde entonces que nace el festejo de las fiestas de mayo que se celebra por la inauguración de la provincia, y que antes se las conocía como las fiestas del “trigo el maíz y la caña de azúcar”, sus habitantes fruto de esto se alimentaban de” tortillas de tiesto”, tamales de harina de maíz, pasteles y tortas de harina de trigo, como también de pan elaborado en casa, en hornos de leña y que se hacía para consumo netamente de la familia y que en años posteriores se lo comercializa sustituyendo casi en forma definitiva a las tortillas” (GAD G. A., 2011).

La pobreza es una de las constantes en la provincia Bolívar especialmente en el alto páramo y la serranía, producto entre otras cosas del mono cultivo, lo que hace que cada año en época de cosechas de arroz, los campesinos e indígenas de la sierra emigren temporalmente a la costa y sub trópico para ocuparse en la cosecha de arroz. Esto ha permitido una mezcla de costumbres y elementos alimenticios.

Por las mismas razones expuestas las personas del sector rural, emigran a las grandes ciudades como Quito y Guayaquil y en la actualidad a otros países, retornando en época de cosecha en el mes de julio o agosto en forma “obligatoria moral”, para ayudar a sus padres ancianos, que son los únicos que van quedando en sus tierras. Trayendo consigo nuevas costumbres, productos de consumo y en general nuevas formas de preparación,

que van incrementando la gastronomía bolivarenses, influenciando en cambio de su identidad, que casi no ha sido preservada en forma escrita.

“La Provincia de Bolívar se constituye de siete cantones, Guaranda la capital, Chimbo, San Miguel, Chillanes Las Naves, Caluma, Echeandia cada uno de ellos con sus propias caracterizaciones turísticas gastronómicas, festividades y cultura específica:

Los cuatro primeros cantones poseen un clima frío, lo que le deriva una producción específica de la región andina como son las papas, el maíz, la cebada, el trigo las ocas, la quinua, chocho, lo que le da una gastronomía derivada de estos productos cultivados en la zona complementándose con la crianza de animales como son los conejos de cerro y domesticados, cuy, ovejas, tilapia, trucha, vacas, llamas, cerdos, gallinas de campo y entre las frutas se dispone de mortiños, capulí, higos, mora, babácos, chamburos, purupuros (taxos)” (GADG., 2004).

Las Naves, Caluma y Echeandía, corresponden a un clima caliente subtropical de entre 23 y 26 grados lo que le permite tener una producción diferente de los anteriores, consecuentemente su gastronomía es completamente diferente, así tenemos: la yuca, plátano, variedad de frutas tropicales como la naranja, mandarina, maracuyá, arazá, papaya, guineo, mamey, piña, entre otros permitiendo crear un sin número de platos típicos de cada zona.

“Entre la producción avícola y pecuaria existe, peces como son truchas, bagre, Campeche, tilapia, gallina de campo, ganado bovino. Entre otros que les permite realizar una variedad de platos típicos con preparaciones específicas de la zona y con los aliños que le dan la originalidad e identidad (GADG., 2004: 18).

Cuadro 1: Tabla de productos agrícolas de las zonas de la Provincia

CULTIVO	GUARANDA	CHILLANES	CHIMBO	ECHENDIA	SAN MIGUEL	CALUMA	LAS NAVES	TOTAL HAS SIERRA	TOTAL HAS SUBTROPICO
	Has	Has	Has	Has	Has	Has	Has		
Maíz suave choclo	804	225	679		5738			7446	
Maíz suave seco	5092	6939	1205	490	3712			17438	
Trigo	2999	968	2338		1876			8181	
Papa	1615	155	37		111			1918	
Arveja seca	189	1786	79		92			2146	
Cebada	1833	191	496		252			2772	
Fréjol seco	2568	5769	144		4762			13243	
Mora	351	381	152		179	35		1098	
Haba seca	651	69	75		105			900	

Maíz duro	419	1721	535		2253		912		5840
Banano	1407	1228	702	4389	1707	3619	494		13546
Cacao	3066	3204	151	3490	60	4770	3346		18087
Café	3057	1264	111	1849	816	2778	2484		12359
Caña de azúcar	3297	891	294	513	613	556			6164
Naranja	4378	402	273	4145	801	5803	3595		19397
Naranjilla	548		25	60					633
Plátano	4952	795	163	1465	295	2856	1412		10526
Arroz		21		350			746		1117
TOTAL								55142	87669

FUENTE: INEC, III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO - DATOS Bolívar-ECUADOR, 2011.
INEC-MAG-SICA. Elaboración Departamento de Planificación GADPB-2013

La identidad gastronómica, tiene una gran importancia, ya que gracias a ella se puede adquirir conocimientos del pasado, que ayudan a identificar productos originarios de la zona, recetas que en la actualidad se van perdiendo, o utensilios en otros casos, como por ejemplo el uso de ponedos de barro para el añejamiento de la “chicha de maíz”, que hoy en día, muchas familias no la usan, pero que sin embargo todos estos, han formado y formaran parte de esta identidad que nos une como provincia o región.

Además se crea una identificación entre pobladores de un sector, esto se da ya que cada individuo conoce los platos iconos del lugar donde han vivido, o a su vez un grupo de gente de un lugar determinado tiene el conocimiento general, de alguna manera se sentirán identificados, como por ejemplo el licor “Pájaro Azul” en Guaranda, porque en su gran mayoría lo guarandeños tienen conocimiento de lo que es.

De esta manera, es inimaginable lo que causaría la pérdida de la identidad gastronómica en la cultura bolivarense. He aquí la necesidad de identificar, estandarizar y revalorizar estas recetas criollas, porque con este rescate, se profundiza la identificación de los valores, tradiciones, costumbres ancestrales como formas de expresión bolivarenses.

EL RESCATE DE NUESTROS PRODUCTOS

Es de interés general tanto de agricultores como ciudadanos contribuir a la recuperación de buenos hábitos alimentarios en el Ecuador, todo esfuerzo por traer a la vida tradiciones alimentarias de nuestros antepasados es un aporte esencial para el presente y el futuro de nuestra sociedad. En este sentido existen muchas organizaciones internacionales que han tomado acciones que llevan a cabo el resguardar dichas prácticas como el Movimiento Slow Food, que ha creado una iniciativa llamada el “Arca del Gusto”, (Movimiento Slow Food España, 2017) que es un registro activo y abierto que protege del olvido a verduras, cereales, frutas, lácteos entre otros.

El Ecuador como se conoce es un país rico en su diversidad tanto cultural, como alimentaria, un claro ejemplo es el pequeño territorio ubicado entre las montaña de los andes, nevados y ríos, la provincia Bolívar que se encuentra en el centro del país y goza

de una ubicación geográfica muy especial, (Ecured , 2017) la misma que le permite a sus suelos producir diversos productos desde hace miles de años.

Sin embargo como se describe en la investigación, esta cultura de producción milenaria tomó un giro con la colonización y la entrada de nuevos alimentos a América, es desde entonces que se empieza a levantar una nueva forma de alimentarse para nuestros pueblos, que con las nuevas técnicas y productos europeos, se fusionaron con los nuestros y nació la cocina colonial y tradicional que tratamos de preservar, ya que en la actualidad se ha ido perdiendo por la falta de documentos donde se pueda referir a alguna receta o por el desconocimiento de su existencia y usos; por la pérdida de identidad cultural y la intromisión de la comida chatarra en nuestros costumbres.

Para los españoles y europeos, los alimentos no les servía solo para nutrirse, sino que desempeñaban un papel fundamental en la formación de la identidad social, es así que trajeron consigo esta noción de distinción entre culturas y clases sociales a partir del tipo de alimentos que la gente consumía. (food empowerment project , 2017), Por lo tanto existían alimentos específicos para cada sector social.

En este estudio se identificó recetas que hoy en día casi nadie en la provincia las prepara, tal es el caso del “picante de gallina” y es una preparación muy mestizada, ya que el consumo de la gallina llega con los colonos, pero el uso de la papa y ciertos vegetales de este plato son sud americanos.

Es de esta forma como se ha tratado de contextualizar estas recetas bolivarenses de una manera histórico-cultural para incentivar su uso en las nuevas generaciones.

1.3 TRADICIÓN, ALTERACIÓN Y MEZCLAS CULINARIAS EN LAS RECETAS ACTUALES DE LOS CANTONES DE BOLÍVAR.

Según el artículo de (Ochoa Leyva, 2010) la cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan los sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan.

Esto se ha ido dilapidando por el desconocimiento de la cocina típica de la zona en estudio, incluso se logró identificar que en las y los pobladores de cada cantón existe distorsión sobre su idea en general de comida típica de la provincia.

En las encuestas hechas se realizó una pregunta que iba dirigida a conocer que tan cercano estaba el conocimiento de la población acerca de los platos tradicionales de su cantón, y a través de esto se pudo revelar que además de existir un desconocimiento de lo autóctono, la gente creía, como preparaciones tradicionales de Bolívar, a otros platos típicos originarios de otras provincias especialmente de las vecinas.

Las maneras de alimentarse se deben a distintos factores, tales como: el alcance y aprovechamiento de los recursos naturales existentes en su contexto, así como las tradiciones heredadas por la familia particular, y la sociedad en general. (Ochoa Leyva, 2010) Por tal motivo es de suma importancia hacer ahínco en el tema de conservar las tradiciones heredadas durante el tiempo, ya que incluso se torna en un deber como sociedad seguir con esta transmisión a nuestras futuras generaciones.

Se debe aclarar que la amenaza no consiste en la introducción de nuevos platillos a la mesa diaria de los bolivarenses sino en el desconocimiento de los platos propios porque estos son los que nos definen socio culturalmente y son los que debemos heredar a nuestros descendientes.

Debemos empezar un proceso de empoderamiento que abarque a todos, que empecemos a creer en lo que somos, en los productos que tenemos a nuestra disposición, sabiendo que el poder gastronómico puede transmitir las raíces de un pueblo, debemos aprovechar el privilegio de tener diversidad de productos durante todo el año esta es una labor, no solo de productores y cocineros bolivarenses, sino de todos los que conformamos esta gran provincia, rica en cultura y productos comestibles.

Enamorémonos de nuestra cultura y gastronomía, sintámonos orgullosos de lo que somos y transmitamos este orgullo a campesinos y comunidades indígenas que son quienes nos proveen diariamente los alimentos.

La riqueza cultural y natural, además de la gran diversidad de nuestro territorio se ve reflejada diariamente en los mercados de nuestros cantones, donde no solo se ve reflejado un intercambio comercial de productos, sino también es el lugar en donde se crea un verdadero círculo social, en el que campesinos, indígenas, mestizos, comentan sobre la vida en el campo, el desarrollo diario de sus vidas y en general temas que nos identifican como ecuatorianos y bolivarenses.

Bolívar una provincia con una extensión territorial pequeña, de población mestiza, e indígena diversa, que con orgullo empieza a transmitir su rica cultura gastronómica, reinventando técnicas y recetas de nuestras abuelas para crear nuevos platos.

2. MÉTODO

El marco teórico - metodológico general está sustentado en el paradigma socio - crítico, y se procedió hacer análisis de tipo cuantitativo y cualitativo. Que llevaron a realizar reflexiones críticas y plantear conclusiones y crear un recetario.

El paradigma asumido se aplica adecuadamente al estudio socio cultural de la provincia Bolívar, porque permite asumir una visión holística, integral y dialéctica de su realidad.

El diseño general de la investigación es dialéctico, se va construyendo en el estudio de campo y bibliográfico realizado en los siete cantones de la provincia, y los conocimientos que de ella devienen son producto de las interpretaciones, análisis, reflexiones, apoyadas en los métodos descriptivo y hermenéutico.

UNIVERSO Y MUESTRA

La población objeto de estudio está conformada por: 17.575 mujeres (INEC, 2012). Para determinar la muestra para las encuestas se procedió a especificar quiénes van a ser encuestados, y se consideró que por el tipo de estudio deben ser mujeres de 15 a 65 años de edad, debido a que son ellas mayoritariamente poseen conocimientos culinarios.

Se dirigió la entrevista a personas dueñas de restaurantes, señoras que por referencia se pudo conocer de su relación con la comida criolla de la zona.

La muestra es probabilística, porque se tomó al azar a las mujeres de cada uno de los cantones y por medio de la aplicación de la fórmula se extrajo una parte de la población con la cual se realizó la encuesta.

Cuadro 2: Tabla de fracción muestral por cantones

Cantones	# De Mujeres	Fracción Muestral	Redondeado
Guaranda	8398	179,19	179
Chillanes	876	18,69	19
San José De Chimbo	1495	31,90	32
Echeandía	1907	40,69	41
San Miguel	2434	51,93	52
Caluma	2000	42,67	43
Las Naves	465	9,92	10
Total	17575	375	376

FUENTE: INEC (2012). Datos poblacionales de la Provincia Bolívar.

Las técnicas aplicadas para el levantamiento de la información son: encuesta, entrevista y observación, las mismas que fueron aplicadas a cada uno de los grupos de población determinado, con la finalidad de caracterizar la realidad de cada uno de los sujetos en estudio.

Para la elaboración de la encuesta se aplicaron los métodos teóricos, tales como el analítico-sintético, abstracción-concreción, los mismos que permitieron definir las variables, dimensiones e indicadores a evaluar

Para la elaboración de las conclusiones y recomendaciones se utilizaron los métodos inductivo y deductivo.

Se delimitaron como variables de estudio:

- La gastronomía de los siete cantones de la provincia
- Estandarización de las recetas

Por la amplitud del tema se seleccionaron dimensiones que respondieron a los diferentes actores sociales como mujeres más representativas conocedoras de la gastronomía de cada cantón

Muestra tomadas de los extractos más jóvenes es decir 15 a los 65 años para poder realizar comparaciones, análisis y sobre todo considerar las pérdidas, modificaciones que a lo largo del tiempo se han producido en la gastronomía bolivarenses y en particular de cada cantón

Se realizó el estudio en campo en cada uno del contexto de los siete cantones y esto permitió evidenciar realmente lo que pasaba en cada sector estudiado.

En el caso de la estandarización identificaron las recetas coloniales constatándose que casi no existen registros escritos en ningún lugar público ni privado, recogiendo los testimonios orales de las personas las mismas que fueron transmitidas de la misma manera de generación en generación.

Se midió las siguientes dimensiones:

Cultura gastronómica provincial, cantonal y familiar, que permitió hacer un análisis integral de la gastronomía la identidad, la variedad de productos utilizados para la elaboración y las modificaciones sufridas por las diferentes razones socio culturales de sus actores.

Se elaboró una lista de indicadores por cada dimensión, y se establecieron las preguntas de los cuestionarios que sirvió para recolectar la información a través de encuestas, entrevista y la observación.

Por último se seleccionaron para cada uno de los indicadores, ítems, que respondieron a lo que se pretendía medir, utilizando preguntas abiertas y cerradas, con escalas dicotómicas y politómicas.

3. RESULTADOS

La provincia de Bolívar como todas las del Ecuador, se ha caracterizado por tener dentro de sí una infinidad de riquezas naturales, producción variada y un talento humano que ha sabido ser aprovechada, sin embargo esa experiencia extensa no ha sido plasmada dentro de las páginas de un documento que recoja éste conocimiento que es ancestral, y que con el tiempo y la influencia de un sin número de factores se ha modificado y en muchos casos hasta se han perdido.

A pesar de que Bolívar es poseedora de una gastronomía variada en su mayoría su gente tiene un limitado conocimiento de las preparaciones locales, lo que se ve reflejado en el desconocimiento de platos coloniales o típicos de los siete cantones, percibiendo claramente una falta de identidad, acentuada en los jóvenes, quienes desconocen sus raíces y tradiciones alimentarias. Esto impide que haya un empoderamiento de sus pueblos para impulsar sus tradiciones y mantener sus costumbres.

En la literatura gastronómica provincial, lo que más se ha documentado son generalidades, profundizando las fiestas tradicionales, mas no sus respectivas comidas típicas con las que se celebra y que el pueblo prepara muchas veces durante el año y únicamente en ocasiones puntuales para degustar exclusivamente con la familia y sus visitantes, sin pensarlo siquiera, que se podría convertir en una micro empresa familiar, que aportaría a la economía familiar y local, aportando de ésta manera al desarrollo económico.

Si no hay una documentación sobre la gastronomía provincial consecuentemente, no hay una promoción y divulgación, dejando únicamente las festividades de carnaval con su comida típica como el atractivo principal de la provincia, perdiendo de ésta manera la oportunidad de potencializar los demás atractivos turísticos y gastronómicos que tiene este reducto ecuatoriano privilegiado, por cuanto al ser poseedora de diversidades de climas cada uno tienen su propia gastronomía, rica en proteínas, nutrientes y propiedades especialmente naturales que aportan a la buena alimentación de sus habitantes y que debería ser promocionada al resto del país.

Es de importancia resaltar que es muy poca la literatura que se encuentra registrada en las bibliotecas municipales y parroquiales, lo que indica que de continuar así, se perdería este legado cultural para las próximas generaciones, porque la información se la conoce más a través de confidencias, divulgaciones, entrevistas personales, familiares y de amigos que se transmiten en forma oral.

1.3 PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS IDENTIFICADAS

El identificar recetas coloniales en las cabeceras cantonales de la provincia Bolívar fue el primer paso. Se realizó esta investigación, por la necesidad de tener un documento serio sobre las recetas criollas, típicas, o coloniales de esta provincia del Ecuador. La situación geográfica es privilegiada al tener 3 pisos climáticos en los cuales existe mucha producción de varios tipos de géneros alimentarios que dan lugar a una gastronomía variada y rica en sabores e historia.

A pesar de ser el carnaval un referente muy importante para esta provincia, no es el único atractivo que existe porque es una zona potencialmente turística por sus climas, comida, paisajes, costumbres. El identificar las recetas de toda la provincia, permitió también conocer historias de cómo era la alimentación en estos pueblos, métodos de conservación y cocción de culturas diferentes.

Se empezó con la investigación en la ciudad de Guaranda, capital de la provincia con 8393 mujeres en el sector urbano (INEC, 2012), y por ser una parte importante del turismo guarandeño se realizó la investigación en las parroquias Simiatug lugar con alta población indígena y Salinas por ser el pueblo más turístico y comercial que tiene el Cantón Guaranda.

Posterior se investigó en la ciudad de Chimbo, pueblo con mucha historia gastronómica típica, resaltándose que es uno de los que más conserva sus tradiciones. han logrado mantener emprendimientos a través de sus comerciantes que se encuentran ubicados en la plaza la Merced, quienes venden el famoso hornado desde hace más de 70 años, considerado uno de los mejores del país, y se resalta las señoras que preparan ají de cuy con papas en salsa de maní, premiado a nivel nacional.

En el cantón San Miguel, se recabó información principalmente en colegios y universidades, ya que las repuestas de las mujeres adultas mayores investigadas dio como resultado varias respuestas en blanco o mal contestadas, lo cual dificultó la obtención de recetas del lugar.

El cantón Chillanes, es uno de los cantones que más ha perdido recetas y costumbres propias de la zona o por lo menos así se mostró en las observaciones, ya que a pesar de ser un lugar con mucha historia sobre cultivos de granos, la mayoría de mujeres no conoce preparaciones criollas del cantón, pese a esto se pudo recabar algunas recetas a base de granos que son muy típicas de este sector.

Caluma por ser una zona de clima caliente, tiene una gastronomía diferente a la de los cantones mencionados anteriormente, gracias a la investigación se puede evidenciar variedad de platos, y una menor pérdida de recetas criollas. Pero existe un factor negativo que es el de asumir varios platos típicos de otras ciudades de la costa como propios, producto del gran intercambio cultural social y económico que tiene con las provincias costeñas vecinas.

El Cantón Echeandia al igual que Caluma, por su cercanía tienen recetas criollas similares. Se realizó la investigación principalmente en restaurantes y comidas informales en la calle, lo cual indicó preparaciones actuales con productos propios de la zona, pero es poco el conocimiento que posee la gente sobre las recetas criollas.

Finalmente el cantón Las Naves fue el lugar en donde se realizaron las últimas investigaciones, de igual manera en restaurantes, donde fue difícil obtener información ya se sea por desconocimiento o por no tener predisposición para colaborar con esta investigación lo que se acentúa por la ausencia total de registros escritos en bibliotecas del cantón.

Se estandarizó las recetas más significativas de la provincia, de acuerdo a lo que la investigación realizada por encuestas, observación y entrevistas dio como resultado.

4. CONCLUSIONES

1. La investigación demuestra, que en si la población conoce básicamente las preparaciones criollas de su cantón, sin embargo no se evidencia en registros y/o documentos escritos que hayan recogido las recetas bolivarenses.
2. La investigación permitió de manera documentada, obtener información veraz de las propias fuentes, lo que posibilita conocer, rescatar y difundir la gastronomía bolivarense.
3. La comida colonial de la provincia Bolívar se sigue preparando hasta nuestros días, especialmente en época de carnaval, aunque en menor cantidad que se realizaba en épocas de antaño y especialmente en un ámbito familiar.
4. Son varios los platos criollos que se han perdido, y no se preparan en la actualidad, por falta de tiempo, carencia de ingredientes y desconocimiento, o porque no se ha dejado sentado en testimonios escritos para que sigan elaborando las nuevas generaciones.
5. De los restaurantes y lugares investigados, a excepción de contadas familias en general no realizan platos criollos, sino solo en época de carnaval, los chigüiles, el dulce de zambo, chicha de maíz, el encurtido de alcaparras; en navidad y fin de año, los buñuelos, el picante de gallina.

5. RECOMENDACIONES

1. Realizar alianzas estratégicas con las asociaciones de bolivarenses residentes en las principales ciudades del país como son Quito Guayaquil y Cuenca, para a través de ellas organizar ferias gastronómicas que permitan promocionar platos criollos y típicos y por ende nuestra cultura, Esto conllevaría al rescate de nuestra gastronomía que se ha perdido especialmente en las personas que dejaron la provincia años atrás y sería la oportunidad para que retornen a la tierra que los vio nacer, incentivando de esta manera también el turismo .
2. Estimular a instituciones locales y provinciales para que realicen reglamentaciones que permitan adecuar al menos un plato criollo de su sector en la carta o menú, en todos los lugares donde se expenda comida, estableciendo días fijos de venta, para que las personas conozcan y se acostumbre a consumir estos platos todo el año y no solo en fiestas, tomando como ejemplo a la ciudad de Chimbo, que vende diariamente el hornado y las empanadas y a partir del jueves los platos típicos.
6. A través de un marketing publicitario se debe impulsarse para que en todos los ámbitos del mundo del Ecuador esta variada gastronomía con productos de la costa y de la sierra, más los secretos de las abuelas y los aportes de las nuevas generaciones se difundan.

7. BIBLIOGRAFÍA

- Cevallos, E. (2002). Minas de sal. *Bolívar Guía Turística*, 18.
- Delgado, R. (2011). *Comida y Cultura: Identidad y Significado del mundo contemporáneo*. (Primera edición. ed.). México - México: El Colegio de México.
- GAD, G. A. (Enero de 2011). *Guaranda La Nueva Ciudad*. Recuperado el Julio de 2013, de Cultura del cantón Guaranda: http://www.guaranda.gob.ec/web/index.php?option=com_content&view=article&id=109&Itemid=179
- GAD, G. A. (2012). PLanteamiento de los Objetivos del Milenio. *Plan Estratégico de la Provincia de Bolívar*, 30.
- GADB, G. A. (2013). *Plan estratégico de Desarrollo Provincial - Bolívar*. Guaranda - Ecuador.: GADPB.
- GADG. (2004). *Plan Estratégico de Desarrollo Provincial*. Guaranda- Ecuador.: Municipio de Guaranda.
- Gobierno Provincial de Bolívar. (2004-2006). Plan Estratégico de Desarrollo. *Plan Estratégico*, 40-64.
- Gobierno Provincial de Bolívar. (2006). Objetivos de Desarrollo del Milenio. *Estado de Situación*, 23-38.
- Guaranda, G. A. (Diciembre de 2012). *Una Nueva Ciudad*. Recuperado el 7 de Octubre de 2013, de Buñuelos y Tamales: delicias guarandeñas de fin de año.: http://www.guaranda.gob.ec/web/index.php?option=com_content&view=article&id=857:bunuelos-y-tamales-delicias-guarandenas-de-fin-de-ano&catid=62:noticias&Itemid=190
- INEC. (Octubre de 2012). *Datos Estadísticos*. Recuperado el 17 de Junio de 2013, de Población por Provincias del Ecuador.: http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com_content&view=article&id=295&Itemid=305&lang=es
- Jiménez, J. (Diciembre de 2011). *Historias y Recetas de Cocina*. Recuperado el 17 de Agosto de 2013, de <http://es.scribd.com/doc/19973851/historia-de-la-cocina#download>
- Mora, G. (Diciembre de 2005). *Historia de la cocina*. Recuperado el 22 de MAYO de 2012, de Historia de la gastronomía: <http://es.scribd.com/doc/19973851/Historia-de-La-Cocina#download>
- UID, Universidad Interamericana para el Desarrollo. (Agosto de 2010). *Introducción a la Gastronomía*. Recuperado el 20 de Septiembre de 2013, de Historia de la Gastronomía. Evolución de la Cocina.: http://moodle.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/IG/IG01/IG01Lectura.pdf

