



HAL
open science

El patrimonio alimentario de los quiteños

Marie Sigrist, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut

► **To cite this version:**

Marie Sigrist, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut. El patrimonio alimentario de los quiteños. Patrimonios alimentarios en América latina. Recursos locales, actores y globalización, Oct 2016, Quito, Ecuador. halshs-02009743

HAL Id: halshs-02009743

<https://shs.hal.science/halshs-02009743>

Submitted on 22 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

EL PATRIMONIO ALIMENTARIO DE LOS QITEÑOS

Contexto geográfico

Quito:

- Capital de la república del Ecuador, ubicada en la Sierra;
- Ciudad de la colonización hispánica (1534-1822);
- Lugar turístico importante de América Latina.



Objetivos

- Observar y analizar cual es el patrimonio alimentario de la capital de Quito, a partir de las percepciones que tienen los quiteños;
- Definir lo que significa la « patrimonialización » de la alimentación en Quito para los quiteños.

Metodología

- Entrevistas etnográficas (n=41) en la ciudad de Quito y en el distrito metropolitano de Quito;
- Observaciones en los lugares de venta y consumo de comida en la ciudad.

¿Qué significa « comer típico » en Quito para los quiteños?

La importancia de los carbohidratos:

Se puede servir hasta 3 carbohidratos diferentes en un mismo plato.

Los carbohidratos los más consumidos son:

- **los granos:** fréjoles (menestras), maíz, quinua.
- **el arroz:** el carbohidrato el más consumido en Quito, sobre todo en los restaurantes ejecutivos
- **la papa:** nativa de la Sierra. Base de varias preparaciones típicas de la Sierra: tortilla, fritada, loco.



La fanesca :
el plato de la Semana Santa,
el plato del mestizaje

La carne:

Se consume principalmente al almuerzo.
« Se come todo »: vísceras, patas, etc.

La sopa:

Entrada la más consumida por los quiteños y por los serranos.
Se toma con carbohidratos molidos o enteros.



¿Dónde comer quiteño en Quito?

En las huecas (Pequeños restaurantes informales, con comida casera y barrata)

En la calle o dentro de los transportes públicos (Vendedores informales)

En los mercados (Se venden todos los productos frescos y productos de agrícolas)



La complejidad de hablar de un patrimonio alimentario quiteño

Comiendo para una identidad indígena o blanca – percepciones de los quiteños entrevistados



Un mestizaje alimentario que se inscribe en la busca de una identidad cultural

¿Qué es la patrimonialización?

- decisión por una entidad gubernamental de lo que sera conservado o transmitido = decisión política.

¿Por qué se está tratando del tema del Patrimonio alimentario en Quito?

- desarrollar el turismo gastronómico de lujo y de élite para el bienestar de los turistas, sobre todo europeos o norte-americanos;
- afirmar la identidad colectiva → « recuperar » recetas y maneras de cocinar comida casera (ignoradas por las mujeres con su entrada en el mercado de trabajo);
- luchar contra sobrepeso, obesidad y daños vinculados al consumo de « comida chatarra » (alto nivel de grasas y azúcares) → valorizar los productos propios de la tierra.



Conclusión

La percepción sobre la existencia de un patrimonio quiteño es relativa. En Quito, el patrimonio alimentario se encuentra más en una coexistencia de varias alimentaciones o de un mestizaje entre estas. El patrimonio alimentario de Quito es parte de « los patrimonios alimentarios » del Ecuador.

Los quiteños no se sienten implicados en la patrimonialización, que se vincula con medidas gubernamentales con objetivos más económicos que sociales. Sin embargo, parece que la patrimonialización como medio de lucha contra la comida chatarra, y los problemas de salud vinculados, sea legítima según los quiteños.

"Coloquio Internacional "
Patrimonios alimentarios en América latina. Recursos locales, actores y globalización
27 y 28 de Octubre de 2016 – Quito, Ecuador"



Marie SIGRIST

Esther KATZ
Anne-Gaël BILHAUT

Fotos © M. Sigris