



Instituto de  
**Posgrado**

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE  
INSTITUTO DE POSGRADO  
PROGRAMA DE MAESTRÍA GASTRONOMÍA**

**RESTAURACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA  
DE FINALES DEL SIGLO XIX HASTA MEDIADOS DEL SIGLO XX**

**Autor:**

Msc Carlos Alberto Aguinaga del Hierro

**Tutor:**

Msc. Arellano Guerrón Sonia Lorena

**IBARRA - ECUADOR**

2021

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo está dedicado, a mi esposa e hijo y a mis padres

## **AGRADECIMIENTOS**

A la familia Dávila Gomezjurado, por permitirme usar los recetarios de su familia y su ayuda en las diferentes preparaciones que se encuentran en esta investigación.

A la familia del Hierro Girón de igual manera por permitirme usar las recetas plasmadas en el recetario.

A mi esposa por su colaboración en la preparación de estas recetas.

**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA  
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA**

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

| <b>DATOS DE CONTACTO</b>           |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| <b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>        | 1002132965                         |
| <b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>        | Aguinaga del Hierro Carlos Alberto |
| <b>DIRECCIÓN:</b>                  | Avenida Atahualpa 18-28 Ibarra     |
| <b>EMAIL:</b>                      | caaguinaga@utn.edu.ec              |
| <b>TELÉFONO FIJO:</b> (06) 2953244 | <b>TELÉFONO MÓVIL:</b> 0980490051  |

| <b>DATOS DE LA OBRA</b>        |  |
|--------------------------------|--|
| <b>TÍTULO:</b>                 | Restauración de platos tradicionales de la ciudad de Ibarra de finales del siglo XIX, hasta mediados del siglo XX. |
| <b>AUTOR:</b>                  | Aguinaga del Hierro Carlos Alberto   |
| <b>FECHA:</b>                  | 26/05/2021   |
| <b>PROGRAMA DE POSGRADO:</b>   | Gastronomía  |
| <b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b> | Maestría en Gastronomía  |
| <b>TUTOR:</b>                  | Msc. Lorena Arellano   |

## 2. CONSTANCIAS

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 5 días del mes de octubre del año 2021

### EL AUTOR:

Firma



Nombre: Msc Aguinaga del Hierro Carlos Alberto

### APROBACIÓN DE LA DIRECTORA DE TESIS

En calidad de Directora del Trabajo de investigación con el tema: "RESTAURACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA DE FINALES DEL SIGLO XIX HASTA MEDIADOS DEL SIGLO XX, presentado por Msc. Carlos Aguinaga, para obtener el título de Magister en Gastronomía, doy fe que dicho trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a presentación y evaluación por parte del jurado examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a 29 de septiembre del 2021.

Lo certifico



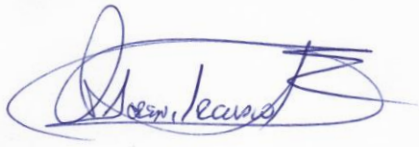
Msc. Arellano Guerrón Sonia Lorena

APROBACIÓN DEL JURADO

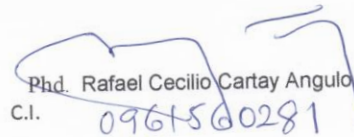
"RESTAURACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA DE FINALES DEL SIGLO XIX HASTA MEDIADOS DEL SIGLO XX"

Por: Msc Carlos Alberto Aguinaga del Hierro

Trabajo de Grado de Magister en Gastronomía, aprobado por la Universidad Técnica del Norte, por el siguiente jurado, a los 29 días del mes de septiembre del 2021



Msc. Arellano Guerrón Sonia Lorena  
C.I.



Phd. Rafael Cecilio Cartay Angulo  
C.I. 0961560281



MS.c Francisco Guevara  
C.I. 0201870441

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

|   |    |
|---|----|
| <b>CAPITULO I</b>   | 9  |
| <b>Introducción</b>   |    |
| <b>1. El problema</b>   | 9  |
| 1.1 Planteamiento del problema  | 9  |
| 1.1.1 Pregunta de investigación   | 10 |
| <b>1.2 Antecedentes</b>   | 10 |
| 1.2.1 Contexto Histórico  | 12 |
| 1.2.1.1 La Ibarra del siglo XIX y principios del XX   | 13 |
| 1.2.1.2 Productos e Ingredientes del siglo XIX y principios del siglo XX de la región.  |    |
| 1.2.1.3 La influencia europea   | 15 |
| 1.2.1.4 El rol de la mujer  | 17 |
| <b>1.3 Objetivos</b>  | 17 |
| <b>1.4 Justificación</b>  | 18 |
| <b>CAPITULO II</b>  | 19 |
| <b>2.1 Marco teórico</b>  | 19 |
| 2.1.1 La Cocina tradicional como patrimonio inmaterial  | 19 |
| 2.1.2 El recetario del siglo XIX y mediados del siglo XX  | 21 |
| 2.1.3 Análisis Recetario 1: Mercedes Solano de la Dávila, (aprox. 1907), Recetario 2: De la señora Carmen Páez Jijón (6 de mayo 1907), Recetario 3: Rosa María Dávila, Recetario 4: Ligia María Jirón del Hierro (1939) | 25 |
| 2.1.3.1 De las familias de los recetarios   | 25 |
| 2.1.3.2 Características de los recetarios   | 26 |
| <b>2.2 Marco Legal</b>  | 30 |
| <b>CAPITULO III</b>   | 34 |
| <b>Marco Metodológico</b>   | 34 |
| 3.1. Descripción del área de estudio/Grupo de estudio   | 34 |
| 3.2. Enfoque y tipo de investigación  | 34 |
| 3.3 Procedimientos  | 42 |
| <b>CAPÍTULO IV</b>  | 49 |
| 4.1 Resultados y Discusión  | 49 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 4.1.1 Resultados (Recetario)          | 49 |
| Ficha N#1 Avillas (sic.)              | 50 |
| Ficha N#2 Budín                       | 51 |
| Ficha N#3 Biscocho de Saboya          | 52 |
| Ficha N#4 Pastel de convalecencia     | 53 |
| Ficha N#5 Bizcochuelo amarillo        | 54 |
| Ficha N#6 Torta de maqueño            | 55 |
| Ficha N#7 Roscas blancas              | 56 |
| Ficha N#8 Panuchas amarillas          | 57 |
| Ficha N#9 Arepas de almidón           | 58 |
| Ficha N#10 Arepas de canela           | 59 |
| Ficha N#11 Quimbolito de almidón      | 60 |
| Ficha N#12 Quimbolitos de arroz       | 61 |
| Ficha N#13 Quimbolito de zanahoria    | 62 |
| Ficha N#14 Suspiros                   | 63 |
| Ficha N#15 Bocadillo de maní          | 64 |
| <b>4.1.2 Discusión</b>                | 65 |
| <b>Conclusiones y recomendaciones</b> | 67 |
| Conclusiones                          | 67 |
| Recomendaciones                       | 70 |
| <b>Anexos</b>                         | 71 |

Anexo 1. Transcripción entrevista Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.

|  |    |
|--|----|
|  | 71 |
| <b>Bibliografía</b>  | 72 |
| <b>Índice de tablas</b>  |    |
| <b>Tabla 1.</b> Autores y conceptos de referencia  | 12 |
| <b>Tabla 2.</b> Principales características de los recetarios  | 26 |
| <b>Tabla 3</b> Comparación índices recetarios  | 35 |
| <b>Tabla 4</b> Menciones preparaciones dulces  | 43 |
| <b>Tabla 5</b> Lista de preparaciones realizadas   | 45 |
| <b>Tabla 6</b> Tabla comparativa preparaciones dulces recetarios y manual de la cocinera Sanz (¿1882?) | 46 |
| <b>Tabla 7</b> Técnicas culinarias   | 48 |
| <b>Índice de figuras</b>   |    |
| <b>Figura 1:</b> Avillas   | 50 |
| <b>Figura 2:</b> Receta original de las Avillas  | 50 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Figura 3:</b> Receta original del budín                         | 51 |
| <b>Figura 4:</b> Budín   | 51 |
| <b>Figura 5:</b> Budinera del periodo                              | 51 |
| <b>Figura 6:</b> Interior del budín                                | 51 |
| <b>Figura 7:</b> Receta original del Viscocho de Saboya            | 52 |
| <b>Figura 8:</b> Viscocho de Saboya                                | 52 |
| <b>Figura 9:</b> Interior viscocho de Saboya                       | 52 |
| <b>Figura 10:</b> Receta original del pastel de convalecencia      | 53 |
| <b>Figura 11:</b> Pastel de convalecencia                          | 53 |
| <b>Figura 12:</b> Interior pastel de convalecencia                 | 53 |
| <b>Figura 13:</b> Receta original viscochuelo amarillo             | 54 |
| <b>Figura 14:</b> Viscochuelo amarillo                             | 54 |
| <b>Figura 15:</b> Interior viscochuelo amarillo                    | 54 |
| <b>Figura 16:</b> Receta original torta de maqueño                 | 55 |
| <b>Figura 17:</b> Torta de maqueño                                 | 55 |
| <b>Figura 18:</b> Interior torta de maqueño                        | 55 |
| <b>Figura 19:</b> Receta original roscas blancas                   | 56 |
| <b>Figura 20:</b> Roscas blancas                                   | 56 |
| <b>Figura 21:</b> Receta original panuchas amarillas               | 57 |
| <b>Figura 22:</b> Panuchas amarillas                               | 57 |
| <b>Figura 23:</b> Receta original arepitas de almidón              | 58 |
| <b>Figura 24:</b> Arepitas de almidón                              | 58 |
| <b>Figura 25:</b> Receta original arepitas de canela               | 59 |
| <b>Figura 26:</b> Arepitas de canela                               | 59 |
| <b>Figura 27:</b> Receta original quimbolito de almidón            | 60 |
| <b>Figura 28:</b> Quimbolito de almidón                            | 60 |
| <b>Figura 29:</b> Receta original quimbolito de arroz de Castilla  | 61 |
| <b>Figura 30:</b> Quimbolito de almidón                            | 62 |
| <b>Figura 31:</b> Receta original quimbolito de arroz de zanahoria | 63 |
| <b>Figura 32:</b> Quimbolito de zanahoria                          | 63 |
| <b>Figura 33:</b> Receta original suspiros                         | 64 |
| <b>Figura 34:</b> Suspiros   | 64 |
| <b>Figura 35:</b> Receta bocadillo de maní                         | 65 |
| <b>Figura 36:</b> Bocadillos de maní                               | 65 |



## RESUMEN

El siguiente trabajo, busca restaurar preparaciones tradicionales de la ciudad de Ibarra del periodo comprendido a finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Los cambios en la gastronomía por efecto del paso del tiempo, la introducción de nuevos productos y la moda, hace que estas preparaciones desaparezcan o cambien. Esta investigación busca su preservación como parte del patrimonio inmaterial de la ciudad de Ibarra, para lo cual se realizó una investigación bibliográfica con diferentes autores, que proporcionan una visión general de periodo de tiempo donde se realizaron estas preparaciones, la relación con los ingredientes y las técnicas que se usaron en las mismas. Las principales fuentes bibliográficas son recetarios pertenecientes a señoras que vivieron en este periodo; los recetarios no son solo un cumulo de recetas, sino que brindan una visión de cómo era la vida aquella época; son una suerte de diarios, a la vez que una recopilación de preparaciones culinaria. Estos recetarios permitieron realizar las reparaciones mencionadas; para el efecto, también se recurrió a la aplicación de una entrevista no estructurada, para solventar inquietudes surgidas al momento de interpretar las recetas propuestas. Todo esto se plasma en una restauración de varias recetas lo más cercano posible a su fuente de origen.

**Palabras clave:** Recetas, tradicionales, Ibarra, siglo XIX, siglo XX.

## ABSTRACT

The present thesis has the intention of bring back, from late XIX century and early XX century, Ibarra's traditional dishes. As times goes on, the inclusion of new products and the fashion made these dishes change or disappear. This research seeks preservation of this traditional dish's recipes as part of the intangible heritage of the city of Ibarra. To achieve this goal a bibliographic research was conducted. Several authors provided an overview of the time period in which these preparations were made, the relationship with the ingredients and the techniques used in their preparation. The main bibliographic source is the recipe books from the women that lived during that period. The recipe books are not only a collection of recipes, they also provide an insight into what life was like at that time. These books are a sort of personal diary of these women as well as a culinary recipes' compilation. These recipe books made possible to cook the aforementioned recipes. In this thesis was also used an unstructured interview to resolve concerns that arose at the time of interpreting the proposed recipes. All of this embodied in the reconstruction of several recipes, as close as possible to the original ones, that were used in the past.

**Key words:** Recipes, traditional, Ibarra, XIX century, XX century.

## CAPITULO I

### EL PROBLEMA

#### 1.1. Planteamiento del problema

La transformación, en las tendencias gastronómicas entendiéndose la transformación cómo el acto de hacer cambiar de forma a alguien o algo, transmutar algo en otra cosa o mudar de porte o de costumbres a alguien (Real Academia Española [RAE], 2021).

Mejía (2014:4) las define así:

Las tendencias gastronómicas como ideas aplicadas a la vida cotidiana por gusto o atracción hacia un objeto, un modo de comportamiento y gastronómicamente hablando la forma de preparar y comer los alimentos; es un cambio o evolución adaptado a la vida de la sociedad, con gustos individuales que se conjuntan para hacer preferencias colectivas.

En este contexto, la gastronomía se transforma, está influenciada por la moda y periodos de tiempos, está en constante movimiento no es estática. En la actualidad la globalización y la facilidad de compartir ideas, hace que el patrimonio cultural de las comunidades se transforme o desaparezca en el transcurso de pocas décadas; la UNESCO (2019), recalca el patrimonio y la creatividad contribuyen a la construcción de sociedades del conocimiento dinámicas, innovadoras y prósperas; de ahí la importancia de mantener vivas estas manifestaciones; en el caso concreto de esta investigación hace referencia a las preparaciones realizadas en la región de Ibarra Ecuador, que ha cambiado en estas décadas, qué platos aún existen, cuáles son escasos de encontrar, cuáles ya no se elaboran.

En la ciudad de Ibarra la gastronomía también ha cambiado, cómo este patrimonio se ha visto afectado son los temas que la presente investigación trata de dilucidar, a través de la restauración de platos tradicionales usando como fuentes primarias recetarios del período comprendido a finales del siglo XIX y principio del siglo XX.

### **1.1.1 Pregunta de Investigación.**

En el planteamiento del problema se observa la importancia de mantener el patrimonio cultural y como este se va transformando. La gastronomía es parte del patrimonio cultural en el caso concreto de esta investigación se refiere a la gastronomía de Ibarra; para evidenciar esta transformación en las preparaciones, se usa como marco de referencia recetarios del periodo comprendido finales del siglo XIX y principios del siglo XX, con esto en mente se aborda la siguiente pregunta.

¿Cómo la restauración de preparaciones ayuda a mantener el patrimonio cultural inmaterial de la ciudad de Ibarra, al preservar técnicas y métodos usados en su cocina tradicional?

Esta pregunta, parte de la base, que con el pasar del tiempo, el ingreso de nuevos productos y la moda, las preparaciones van cambiando, se transforman y desaparecen; en este sentido, una parte del patrimonio cultural de la ciudad de Ibarra, puede desaparecer o transformar se perdiendo parte de su esencia; cómo las técnicas y métodos usados en la cocina tradicional, y en particular la información de estos recetarios, permitirán la preservación de estas recetas que forman una parte de patrimonio inmaterial de la ciudad de Ibarra.

### **1.2. Antecedentes**

El siguiente trabajo pretendió analizar los recetarios de la familia Dávila-Merino, Cueva-Dávila y de la familia del Hierro-Jirón durante finales del siglo XIX y mediados del siglo XX. En este proceso se analizó los métodos y técnicas usados en la elaboración de las distintas preparaciones, a la vez determinar cómo se ha transformado, o de ser el caso restaurarlas para su preservación.

Esta investigación por su naturaleza, en su mayoría fue bibliográfica, consistió en un registro y posterior análisis de las recetas plasmadas en los diferentes recetarios para determinar similitudes y particularidades entre ellos; también posee un componente cualitativo, mediante la entrevista a Doña Bertha Elena Gómez Jurado Mejía de Dávila, descendiente de las familia propietarias de los recetarios, se recogió datos de cómo se realizaban estas preparaciones contribuyendo con su experiencia. Por último, por su diseño esta investigación es experimental, implicó pruebas de ensayo y error, para obtener un producto lo más cercano a como se realizaban en el periodo del estudio; se usó para el efecto un registro en forma de fichas.

Los siguientes autores aportaron las bases de esta investigación; primeramente, se citan los recetarios denominados de la siguiente manera:

Recetario 1: Mercedes Solano de la Dávila, (aprox. 1907), Recetario 2: De la señora Carmen Páez Jijón (6 de mayo 1907), Recetario 3: Rosa María Dávila, Recetario 4: Ligia María Jirón del Hierro (1939).

Estos recetarios aportan con las preparaciones y técnicas culinarias, dentro del periodo descritos; esto permitió compararlos entre si, para ver cómo estas han cambiado.

Para el marco teórico, se determinó conceptos como patrimonio cultural inmaterial, la importancia de salvaguardar el patrimonio intangible y de qué manera la gastronomía, forma parte de este; se usó como autor base (UNESCO, 2019). Otros conceptos que se abordaron fueron la transculturalidad, cocinas tradicionales, cocinas regionales de Ecuador.

La siguiente tabla, se muestra autores relevantes y conceptos que analizados en esta investigación.

**Tabla 1***Autores y conceptos de referencia.*

| <b>Autores de referencia</b>  | <b>Conceptos explorados</b>  |
|---|--|
| Catalina Unigarro Solarte (2010)  | Patrimonio cultural y alimentario del Ecuador (cambio en las diferentes preparaciones del Ecuador, orígenes y los procesos de intercambio cultural.) |
| Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe Vol 1 y Vol 2 (2002), | Perspectiva global en cuanto a cocinas tradicionales y patrimonio gastronómico:<br>Diferentes artículos  |
| Gloria López Morales (pag.29, Tomo I),  | Aproximarnos a la importancia de la preservación de preparaciones tradicionales.   |
| Mario Riestra (pág. 343, Tomo I)  | Gastronomía, cultura e identidad como parte de la cultura de las comunidades, su relevancia e importancia.   |
| Isabel Álvarez (Pag 109; tomo 2),   | Cocina, cultura e identidad regional. Ética y globalización, determinar la importancia de la cultura como parte de la identidad de los pueblos.      |
| Julio Pazos Barrera (pág. 185, tomo2),  | Cocina tradicional del Ecuador   |
| Augusto Merino (pág., 199, Tomo 2),   | Rescate de cocina tradicional  |

Nota: *Estos y otros autores mencionados en la bibliografía permitieron construir el marco teórico de esta investigación.*

La forma de preparar los alimentos en una etapa determinada de la historia depende en sí de la moda, como el modo o costumbre que está en boga durante algún tiempo, o en determinado país (RAE, 2021), de ahí que para comprender la influencia o el porqué del uso de ingredientes o técnicas culinarias entendidas como la preparación (pelar, cortar, limpiar, etc.) y los distintos modos de cocción que permiten transformar los productos brutos en alimentos cocinados (RAE, 2021), dependerán del contexto histórico en que el país se encontraba en ese momento finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

### **1.2.1 Contexto Histórico**

La forma de preparar los alimentos en una etapa determinada de la historia depende en sí de la moda, entendiéndose esta, como el modo o costumbre que está en boga durante algún tiempo, o en determinado país (RAE, 2021), de ahí que, para determinar la influencia o el

porqué del uso de ciertos ingredientes o técnicas culinarias sea necesario establecer el periodo de tiempo en que estos se desarrollaron. El mismo autor menciona como técnicas culinarias la preparación (pelar, cortar, limpiar, etc.) y los distintos modos de cocción que permiten transformar los productos brutos en alimentos cocinados. Estas técnicas dependerán por lo tanto del contexto histórico del país y en particular la ciudad de Ibarra, en este caso finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

### **1.2.1.1 La Ibarra del siglo XIX y principios del XX**

Probablemente el acontecimiento más significativo en este periodo en la ciudad de Ibarra fue el terremoto de 1868, en los registros de esta fecha se pueden observar las familias que componen estos recetarios, lo que implica un cierto estatus en su mención, en el apartado 1.4.5 Terremoto de Ibarra publicado por el municipio de Ibarra en el punto 4 principales víctimas, se transcribe los acontecimientos sufridos tras el terremoto de Ibarra y menciona al número de integrantes de importantes familias, que fallecieron. Por ejemplo, murieron 6 de la familia Dávila y 5 de la familia Páez, entre otras familias, importantes de la región. Otro indicativo del estatus de la familia Dávila se ve en la mención de la Hacienda de Lulunquí que todavía pertenece a la familia, "las demás familias se encuentran asiladas en Caranqui y Lulunquí" (Municipio de Ibarra).

El terremoto dio paso a la reconstrucción de la urbe de Ibarra, Morales (2014), como parte de su exposición fotográfica de la Ibarra del principio del siglo XX, describe a la misma, como el nacimiento de una nueva urbe; Gabriel García Moreno (1821-1875). En 1872, solicitó la ayuda del ingeniero Arturo Rogers y 30 entusiastas ibarreños, para el diseño de la nueva urbe. Este, inspirado en el damero español, "propuso en el mismo sitio una ciudad con cuadras exactas de 100 metros, calles espaciosas y construcciones bajas, de una sola planta" (Arnavat, 2017, p. 13.).

A principios del siglo XX, llega el tren de Ibarra 1929 tramo Ibarra-Quito y 1936 el tramo Ibarra-San Lorenzo (Crespo, 1933), el que permite el intercambio de productos desde la sierra a la costa del Ecuador al respecto de la importancia comercial del ferrocarril.

Báez (2004) expresa:

Los municipios ubicados en arterias comerciales importantes, sobre todo en el nuevo eje comercial Guayaquil – Quito - Ibarra articulado por el ferrocarril, que podían acceder a los impuestos de un nutrido comercio interregional; y los municipios situados estratégicamente en los puertos e inclusive en zonas fronterizas con el Perú y Colombia. (p. 163)

Este intercambio de la Sierra con la Costa, a través de la ciudad de Ibarra, explica el uso del arroz en varias preparaciones de los recetarios, cultivo propio de la Costa.

### **1.2.1.2 Productos e Ingredientes del siglo XIX y principios del siglo XX de la región.**

Dentro de los productos e ingredientes podemos destacar:

**La Papa.** La importancia de la papa en las culturas andinas es anterior al periodo tratado, en Ecuador a finales del siglo XIX, la papa sigue siendo parte a la alimentación; Juan Montalvo (1882) en uno de los 7 tratados "Bufet de los filósofos", menciona "cómo Parmentier <sup>1</sup>le supo dar a la papa tantos aspectos y sabores, que, bajo la protección del rey de Francia, el tubérculo asqueado y tenido a menos, vino a colocarse de un salto sobre todas las raíces del mundo". Este extracto no solo hace referencia a la importancia de la papa en la cocina a nivel mundial, sino también refleja la importancia de la cocina francesa en el Ecuador.

**El cacao.** Este producto cobra mayor fuerza con el auge cacaotero para 1890, Ecuador llega a ser el primer exportador de cacao del mundo (Ayala Mora, 2008). En 1925

---

<sup>1</sup> Antoine-Augustin Parmentier (Montdidier, 17 de agosto de 1737 - París, 17 de diciembre de 1813) fue un agrónomo, naturalista, nutricionista e higienista francés.

con la crisis cacaotera se dio también una diversificación productiva, con los cultivos de café, arroz y caña de azúcar (Ayala Mora, 2008).

**El azúcar.** La llegada del tren 1929, contribuye con el comercio, dentro de este está el azúcar que es el principal producto manufacturado; de este, el 40% se transportaba por tren (Navas, 2016). En la región de Imbabura todavía existen estas plantaciones de caña de azúcar, de los recetarios se extraen varios ejemplos, de la caña de azúcar; está clara la relación con la incorporación de azúcar en postres ya sea como azúcar procesada, azúcar negra y bancos (panela en bloque).

**El Ganado y la Sal.** De los discursos de García Moreno (1888), sobre los hechos ocurridos tras el terremoto de Ibarra, destaca los productos de la región; dicho autor menciona: "alimentos no se necesitan, porque hay ganado y granos en abundancia; pero no hay sal absolutamente" (p. 160), esto muestra a la hacienda como unidad productiva de ese periodo y la importancia del ganado y de los granos en la región; en cuanto a la sal, su importancia se evidencia en los discursos de García Moreno quien decía: "la sal del pueblo de Salinas es la que abastece, he considerado de la mayor importancia y utilidad formar un buen camino" (p. 172).

**Otros productos del Mercado.** Pazos (2008), menciona cómo en la revista publicada por el comercio, Mercado de la Plaza Sur de 1926, se hace mención de una lista de productos que se encontraban en la plaza; se menciona entre otros productos a harinas de alverja encontradas en los recetarios de torta y sopa de harina de alverja; otro producto que se encuentra en la mención de esta revista, es el maíz con todas sus variedades, maíz grueso y delgado, morocho; estos se evidencian en los recetarios, se encuentran los diferentes tipos de harinas como: harina de maíz y harina de maíz blanco; en preparaciones como pan, torta, arepa, quimbolitos.

### 1.2.1.3 La influencia europea



La cocina francesa del siglo XIX está influenciada por personajes como Brillat-Savarin (1755—1826) en su libro *Fisiología del gusto* (1825) donde relaciona la comida con el espíritu y le da un carácter científico y artístico. En este sentido, la cocina francesa de principios del siglo XIX, estaba influenciada por la ilustración, movimiento cultural e intelectual primordialmente europeo que aparece a mediados del siglo XVIII y comienzos del siglo XIX, La RAE (2019) define a la ilustración como “movimiento filosófico y cultural del siglo XVIII, que acentúa el predominio de la razón humana y la creencia en el progreso humano”, la obra de Savarin (1825) denota la influencia de la ciencia incluso en los saberes almacenados en las recetas al respecto menciona, en su libro *la fisiología del gusto* “las recetas maravillosas cuyos autores quieren conservar el incógnito, porque fundan su felicidad y recompensa en saber que han dilatado los límites de la ciencia, confiriendo a los hombres nuevos deleites” (p. 223). Antonin Carême (1784) y su obra fue elemento importante en este periodo, hay aportaciones como la clasificación de las recetas algo que observamos en la obra de Sanz (1881) ya hay una clasificación en sopas, cocidos, tamales, etc. Ruiz (2000) comenta al respecto.

“Las distintas partes de su monumental “*Art de la cuisine française au siècle XIX* se denominan “*traité*”, y eso es lo que son: auténticos tratados, que no se limitan a enunciar un rosario de recetas, sino que analizan, clasifican y examinan todos los platos y alimentos”. (p. 2)

En los recetarios de este periodo evidenciamos los términos a la francesa o a la inglesa en varias preparaciones como: sopa francesa, tallarines a la francesa, torta a la francesa, crema a la francesa; pan inglés; de igual manera encontramos otros términos relacionados a otros países europeos como Italia: rosca italiana, tallarines italiana. Rusia: carne a la rusa, carlota rusa. Incluso se encuentran menciones a lugares específicos de Europa como el bizcocho de Saboya (Saboya / Francia), o el término reina que es una alusión a instituciones europeas. Al respecto Pazos (2008) expresa.

Muchos oponen lo criollo a lo extranjero. Parece ser que lo criollo hasta el siglo XVIII se oponía a lo indio. A partir del siglo XIX y con la inserción de las culturas francesa

e inglesa, la población criolla orientó la percepción, de las diferencias hacia esas culturas. Los ideales de los ilustrados criollos del siglo XIX se reconocen en las civilizaciones Francia e Inglaterra. (p.188)

En este sentido vemos como los ideales de civilización europeos, llegan a asumirse en todos los aspectos culturales del periodo, esto incluye la cocina.

#### **1.2.1.4 El rol de la mujer**

Según Catalina Unigarro Solarte (2010), las mujeres han asumido las prácticas culinarias en el hogar, cuestión que las sitúa como agentes claves del desarrollo de las cocinas tradicionales. No sólo se encargaron de la conservación de insumos, recetas, convirtiéndose en guardianas de los sabores, sino que sus valiosos saberes y conocimientos han sido heredados de generación en generación, entre madres e hijas, principalmente.

Este estudio contiene recetas antiguas pertenecientes a mujeres de la familia Dávila, recetas que se han transmitido de madres a hijas, lo que ha permitido realizar las preparaciones y ver cómo estas han cambiado en el transcurso de pocas décadas. La información aportada por Doña Bertha Elena Gómez Jurado Mejía de Dávila, descendiente de estas mujeres, permite llenar vacíos producto de la dificultad de interpretar la escritura o el contexto en el que se encuentran.

### **1.3. Objetivos**

#### **Objetivo General**

- Restaurar platos basados en recetas del período comprendido entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX, para determinar cómo este patrimonio inmaterial se ha visto afectado en el transcurso de las décadas.

## **Objetivos específicos**

- Establecer la importancia de mantener el patrimonio inmaterial en este caso concreto la gastronomía ibarreña del periodo, finales del siglo XIX, hasta mediados del siglo XX
- Recopilar recetas basadas en los recetarios; Recetario 1: Mercedes Solano de la Dávila, (aprox. 1907), Recetario 2: De la señora Carmen Páez Jijón (6 de mayo 1907), Recetario 3: Rosa María Dávila, Recetario 4: Ligia María Jirón del Hierro (1939).
- Describir los métodos y técnicas usados en la elaboración de las distintas preparaciones y determinar cómo se han transformado o de ser el caso restaurarlas para su preservación.

### **1.4. Justificación**

La presente investigación se enfoca en la restauración de platos elaborados a finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX con el objeto de revalorar el patrimonio inmaterial de la ciudad de Ibarra.

La introducción de nuevas tendencias gastronómicas hace que la cocina tradicional muchas veces desaparezca o cambie. Según la UNESCO (2019) el patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos.

Así, el siguiente trabajo, a través del análisis y recreación de estos platos pretende recuperar los métodos, técnicas y recetas de ese periodo de tiempo; revalorando las recetas para su conservación; además, se obtendrá una visión más amplia de la cocina de finales del siglo XIX y principios del siglo XX en la ciudad de Ibarra.

En el aspecto personal, la revaloración de estos platos familiares, que han dejado de preparar o se han modificado en su totalidad, permitirán al autor, transmitirlos como un legado familiar.

## CAPITULO II

### 2.1 Marco teórico

#### 2.1.1 La Cocina tradicional como patrimonio inmaterial

La UNESCO (2019) define el patrimonio inmaterial "como el conjunto de elementos sin sustancia física, o formas de conducta que procede de una cultura tradicional, popular o indígena, y a los que se les concede un valor excepcional", no menciona específicamente la cocina como tal, aunque ha puesto en su lista de patrimonio intangible saberes como la gastronomía francesa, enmarcado en el concepto de saberes (conocimientos y modos de hacer enraizados en la vida cotidiana de las comunidades), si hablamos en este sentido de cocina, lo enfocaremos en el acto cultural, no en el acto de nutrirse.

Al hablar de las particularidades en el acto de comer se hace referencia, a los conocimientos de cada comunidad expresados en la forma en que estas cocinan y el comportamiento en la mesa que se da frente a estos alimentos, Delgado (2001) expresa, "cada sociedad ha codificado el mundo de los sentidos desde su propia mirada y su propia racionalidad, y en el comer están presentes las particularidades de un grupo humano" (p. 83).

La cultura es creación humana al igual que la cocina, en la naturaleza encontramos alimentos, pero estos no están transformados, la cocina los cambia por efecto del fuego y técnicas de cocina lo que la convierte en un elemento de cultura, "la cultura, que no es abstracción, sino dato concreto que se expresa mediante la capacidad creadora propia de los humanos. (López, 2002. p 29)

La cocina es el medio de transformación de los alimentos, es una expresión de identidad de los grupos sociales, es un elemento cultural de los pueblos y grupos sociales; hace que el acto físico de alimentarse tome una dimensión adicional que incluye ritos y rituales propios. Al respecto Moyano (2010) dice, "la alimentación, necesidad vital de todo ser humano es

también un elemento social y cultural, que aglutina y unifica a un país, pero es al mismo tiempo un elemento diferenciador que refleja las identidades sociales, culturales y económicas” (p. 17).

Dentro del concepto de patrimonio inmaterial,<sup>2</sup> se menciona a la cultura tradicional, esta tesis aborda este elemento al referirse a la cocina tradicional<sup>3</sup>, Pazos Carrillo (2010) propone una definición de comida tradicional donde propone 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 madres a hijas.

En el caso de esta tesis podemos decir que se encuentran estos tres elementos relacionados con los recetarios, a) pertenecen a siglos pasados en este sentido el siglo XIX y XX, b) nos sujetamos a la región específica de Ibarra, y c) los recetarios en sí mismos son de transmisión de madres a hijas son 3 generaciones que han codificado estos conocimientos.

Hay que destacar el valor excepcional de la cocina tradicional andina, el término excepcional según la RAE (2019), “hace referencia a lo que se aparta de lo ordinario, o que ocurre rara vez”. Se observa en este sentido, los dos elementos que hacen referencia a lo excepcional, la cocina andina se aparta de lo ordinario de otras cocinas como la europea, aunque comparte elementos que se mencionan posteriormente. Con la llegada de los españoles a América, se

---

<sup>2</sup> Cuando hablamos de la cocina como patrimonio intangible estamos situando al acto de transmisión de conocimientos culinarios dentro del ámbito del hogar y de la mujer como trasmisora de cultura (Álvarez, 2002, p. 11).

<sup>3</sup> La cocina tradicional es el resultado de la aplicación de procedimientos europeos a los ingredientes andinos y americanos en general; además, los españoles incrementaron, el repertorio gastronómico con carnes, vegetales, grasas y especias. (Pazos, 2008, p. 184).

La cocina tradicional no es, de hecho, otra cosa que el injerto de frutas, verduras, carnes, cereales y especias (sobre todo caña de azúcar, café, vid y olivo) del Viejo Mundo, y de otros productos extraordinarios de Asia y África, en el cepo original de los productos indígenas, entre los cuales siempre han conservado un lugar de honor el maíz, los frijoles y las calabazas.) (Taracchini, 2002, pág. 126, Patrimonio cultural y Turismo Tomo I).

dio paso a una transculturación<sup>4</sup>; en este sentido Taracchini (2002), define a la cocina tradicional como:

El injerto de frutas, verduras, carnes, cereales y especias (sobre todo caña de azúcar, café, vid y olivo) del Viejo Mundo y de otros productos extraordinarios de Asia y África, en el cepo original de los productos indígenas, entre los cuales siempre han conservado en un lugar de honor al maíz, los frijoles y las calabazas. (p. 126)

### **2.1.2 El recetario del siglo XIX y mediados del siglo XX.**

Los recetarios de este periodo se ven influenciados por una serie de acontecimientos como son los movimientos independentistas del principios del siglo XIX en Iberoamérica, que buscan formular una identidad propia, en este sentido encontramos la independencia del Ecuador 24 de mayo de 1822 y de otros países de la región como Colombia (1810), Perú (1821), Venezuela (1811), la mayoría de los países latinoamericanos ya no son parte de España ni de Portugal, y empiezan a crear su propia identidad cultural; dentro de esta se encuentra la cocina con sus particularidades.

Los recetarios publicados en los países iberoamericanos durante el siglo XIX no fueron una excepción y obedecieron, también, a la siguiente regla genérica: crear un discurso identitario propio y separarse, tanto cultural como ideológicamente, de la metrópoli. La invención, estandarización y valoración de las cocinas nacionales sirvió con eficacia para fijar una idea de nación sobre bases específicas. (Laborde, 2015 p. 89)

---

<sup>4</sup> Fernando Ortiz (1978), cita la transculturación, supone un proceso en el que hay una afectación mutua, noción que supera a la de aculturación que supondría que el sujeto además de verse obligado a sufrir las consecuencias del acto violento de imposición pierde su cultura, teniendo que asumir en su totalidad los nuevos patrones culturales

En 1830 con la separación de la Gran Colombia y la aparición de Ecuador como país independiente aparece una cocina con diferentes elementos. Al respecto Pazos (2019) comenta.

Durante gran parte del siglo XIX, la cocina quiteña se compuso a partir de la cocina colonial (una mezcla de española, mestiza e indígena), en segundo lugar, la cocina francesa y luego otras cocinas, tales como la inglesa, la italiana y la alemana. Esto se evidencia en el manual de Juan Pablo Sanz que, además, posee recetas de la cocina colonial, de la Independencia de la Gran Colombia y de la República del siglo XIX. (p. 22)

Esta relación entre los recetarios de esta investigación, y el recetario de Sanz, se puede observar en el apartado 2.1.3.

La importancia de la cocina quiteña en la región de Imbabura e Ibarra se puede rescatar en el siguiente párrafo de Noboa (1991), sobre la estadía de Simón Bolívar, la comida que realizó en la ciudad de Otavalo en 1838:

Quien preparó la comida fue la quiteña Da. Juana Acevedo, esposa del señor Monge<sup>5</sup>, otra referencia importante a destacar de este periodo son lo potajes “ Pero esto no llegó a pasar, pues estando de paso en Huaca, que se sirviera un banquete y como le refirieron a Bolívar que era la mujer más hábil de la zona no dudó en aceptar el potaje<sup>6</sup>”, Años después Da. María fue ama de llaves del Cnel. Teodoro Gómez de la Torre<sup>7</sup>, Edecán del Libertador. (p. 14)

Los recetarios publicados en el siglo XIX y XX en América Latina son el reflejo de esta identidad; se puede citar al cocinero puertorriqueño (1859), Manual de Artes, Oficios, Cocina i Repostería, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los

---

<sup>5</sup> Arch. 5. Roque, Quito

<sup>6</sup> La RAE (<https://dle.rae.es/potaje>), define potaje como 1. m. Caldo de olla u otro guisado. 2. m. por antonom. Guiso hecho con legumbres, verduras y otros ingredientes que se come especialmente los días de abstinencia.

<sup>7</sup> Teodoro Gómez de la Torre nació en Ibarra el 9 de noviembre del año 1809.

granadinos, así como a las circunstancias de la república (1853), cocinero de los enfermos convalecientes y desganados... arreglado todo al gusto de la isla de Cuba (1862), la mesa peruana (1867), la cocina argentina (1887) o la cocinera oriental (1904)". (Laborde, 2015, pág. 92).

En el caso concreto de Ecuador, encontramos el Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero... Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país " (¿1882?). "De los antiguos recetarios —a menudo con una fuerte influencia francesa—, se pasó a la creación de <sup>8</sup>cocinas nacionales y, de ellas, a la cultura gastronómica y al patrimonio culinario actual" (Laborde, 2015, p. 89). Los recetarios en América latina del siglo XIX hasta mediados del siglo XX se van transformando hacia la creación de una cultura gastronómica propia, aunque mantienen los rasgos de las potencias coloniales europeas.

Los recetarios transmitían pautas de sociabilidad para la «gente decente»; se trata de discursos enunciados por y para la élite, que buscaba diferenciar a sus lectores para que no pareciesen «hijos de padres pobres y humildes», tal como postula en 1839 el Nuevo manual de cocinero. (Laborde, 2015, p. 94)

Los recetarios de ese periodo tienen un contexto clasista buscan la diferenciación social de ahí que varias preparaciones usen elementos y tipologías relacionadas al viejo mundo como el civilizador y dejando de lado varios elementos de la cultura ancestral de los países.

Otro elemento para tener en cuenta en el siglo XIX es la influencia de la mujer en los recetarios, la Cuisinière Bourgeoise obra de Menon, "libro de cocina de mediados del siglo XVIII y que se editó hasta finales del siglo XIX, se dirigía a las mujeres, pues eran las encargadas de cocinar en la mayoría de las casas" (Samper, 1997). El nombre de la mujer se puede observar ya en el título como la cocinera burguesa, esto también se observa en otras

---

<sup>8</sup> De la edición del 2010 del Manual de la Cocinera, se explica que esta fecha no es la correcta la razón es que resulta que Vicente Valencia el dueño de la conocidísima imprenta murió asesinado en 1857, la imprenta estuvo algunos años en poder de sus herederos, de tal manera que es imposible que esta obra sea de 1882, o de muy poco tiempo después, pues la imprenta la manejaron por algunos años los hijos de Valencia. Por tal motivo el manual debe ser más antiguo de la fecha mencionada.



obras como la *La cuynera catalana* (1835) o *cocinera catalana en español*. Samper (1997) al respecto menciona.

La tradición de recetarios, sobre todo recetarios de cocina, unos manuscritos, muchos otros publicados, obra de mujeres, algunas escritoras famosas, otras anónimas, continuará y aumentará en el siglo XIX y mucho más en el siglo XX. En Francia la presencia femenina como autora de recetarios continuó encerrada en el ámbito doméstico. Por ejemplo, George Sand, sirvió de transmisora principal de la tradición culinaria de su familia, recogiendo cientos de recetas que habían pasado y después continuarían pasando de generación en generación. (p. 29)

Se destaca la importancia de la mujer como transmisora de recetas de generación en generación lo que observamos sobre todo en el recetario 1 y 3 de madre a hija. Latinoamérica no era la excepción en este sentido, Teresa Cevallos (2020), al respecto menciona.

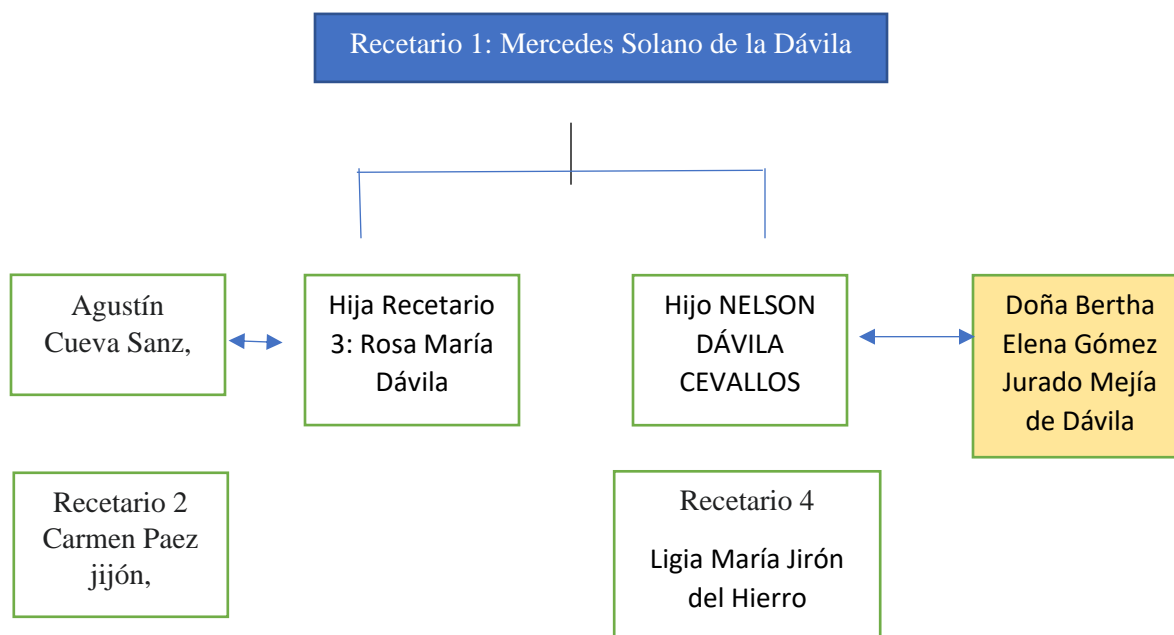
La publicación de recetarios de cocina dedicados a las mujeres era común en la segunda mitad del siglo XIX en Latino América, por ejemplo, en Mérida-Venezuela, en el año de 1899, se publicó el libro de cocina titulado: “Cocina Criolla o Guía del Ama de Casa”; en Quito-Ecuador, además del recetario de Sanz, también apareció el Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país de Adolfo Gehin, quien en su prólogo anuncia que “la presente y humilde obrita, merced a su sencillez, estará al alcance de las Madres de familia y Señoritas. (p. 27)

Se observa como los recetarios se centran en la cocina como parte de las obligaciones diarias relacionadas a la mujeres; de igual manera Cevallos (2020), menciona cómo el Manual de Sanz (1882) se editó para mujeres; “fue elaborado y publicado para las mujeres de clase media y alta, desde la segunda mitad del siglo XIX hasta la primera mitad del siglo XX, porque ellas tenían un “buen” gusto y la facilidad de satisfacer su apetito sin restringirse por la economía, además, sabían leer y escribir” (p. 43). Los recetarios de esta investigación pertenecen en este sentido a señoras de este estrato social de la ciudad de Ibarra.

**2.1.3 Análisis Recetario 1: Mercedes Solano de la Dávila, (aprox. 1907), Recetario 2: De la señora Carmen Páez Jijón (6 de mayo 1907), Recetario 3: Rosa María Dávila, Recetario 4: Ligia María Jirón del Hierro (1939).**

**2.1.3.1 De las familias de los recetarios.**

A continuación, se muestra el árbol genealógico de las familias que componen los recetarios



De las señoras propietarias de los recetarios se puede inferir:

Pertenecían al estado económico alto, una pista de esto es la mención que se hace en el capítulo I de las víctimas del terremoto, murieron 6 de la familia Dávila y 5 de la familia Páez, entre otras familias En este caso los apellidos Dávila y Páez se mencionan, lo que implica un estatus alto, teniendo en cuenta la gran mortalidad, según el Instituto Geofísico llegaría en la ciudad de Ibarra a 1200.

El hecho de saber escribir, en el caso de las mujeres ya les da un cierto estatus social, hay que tener en cuenta que en el siglo XIX la mayoría de la población era analfabeta (Rodríguez), hasta 1950 alcanzaba el 43 % (Goetschel, 2007).

Otro hecho que confirma el estatus de las señoras Carmen Páez Jijón y Rosa Dávila se puede observar en la protesta y adhesión que hacen, junto a otros miembros reconocidos de la sociedad de Ibarra de ese periodo, frente a las injurias contra el obispo de Ibarra Dr. Gonzales Suarez en 1888 (González, 1888).

### 2.1.3.2 Características de los recetarios

Los recetarios analizados en la tesis muestran características e influencias mencionadas anteriormente podemos citar algunas en la siguiente tabla N 2.

**Tabla 2**

*Principales características de los recetarios*

| Características  | Otras fuentes del periodo   | Recetario 1 | Recetario 2  | Recetario 3 | Recetario 4 |
|--|---|-------------|--|-------------|-------------|
| Reflejan el rol de la mujer como señora de la cocina de ahí nace la necesidad de los recetarios como parte de la alimentación diaria | Srta. Elisa Hernández (1923,); en la introducción habla de las tareas diarias; el primer deber que menciona es levantarse temprano, de ahí visitar la cocina para darse cuenta de lo que hay y posteriormente peinarse; de igual manera en la introducción expresa "La acción de una madre de familia no debe estar |             | La receta de pan de huevo (f.14) expresa "al final de la receta los demás ingredientes que debe saber toda mujer para amasar", esta expresión con lleva una imposición de lo que una mujer decente debería saber para administrar el hogar |             |             |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | concentrada nada más que en los mil cuidados de la casa, de la cocina y de los trabajos manuales”   |   |
| No solo incluye preparaciones de cocina sino otros temas como el orden, las normas de limpieza  | La cuynera catalana (1835), muestra una estructura que no solo incluye preparaciones de cocina sino otros temas como el orden, las normas de limpieza. El libro de la Señorita Hernández (1923) también muestra esto. | En la contra portada, tenemos la receta de pomada para limpiar la cara, y pomada para conservar la piel.  |
| Contienen, anotaciones del rito cristiano, cómo son nacimientos y bautizos, también hacen mención a padrinos. Son una especie de diarios y bitácora de la vida de las mujeres de ese periodo. |   | Anotaciones relacionadas al nacimiento de los hijos, el bautismo y los padrinos de la señora Mercedes Solano de la Dávila, en la portada, la contra portada y a partir de la hoja 98 hasta el final del recetario menciona los nacimientos de los hijos, fechas de cuando fueron bautizados y el nombre de los padrinos lo que denota la importancia de este rito en ese periodo de tiempo. |
| Guardan, recetas de otras fuentes, lo que implica   |   | Se encuentra el segmento “la receta de hoy” que se pueden   |

la importancia de la cocina, como parte del rol de la mujer en el hogar.

fechar en el 1967, la fecha se encuentra en el anverso de algunas de ellas, de igual manera hay recetas de cocinemos con KRISTY Volumen I publicada en el Diario el Tiempo, según a biografía publicada en la página web oficial, la señora Delia Crespo Benítez, empieza a publicar para el mismo a partir de 1963 al menos los recortes serían de ese período.

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| Poseen similitudes idiomáticas con recetarios del periodo. | Comparamos con el recetario de Juan Pablo Sanz (1882), Manual de la cocinera, escrito en Quito | En el recetario 1 no encontramos este tipo de expresiones, lo que pude sugerir que los otros recetarios sobre todo el 3 que tiene un vínculo directo de madre a hija, ha ido agregando variaciones de la misma receta en el transcurso del tiempo. | En el manual de la cocinera, en la pág. 70, encontramos la expresión, otra de bizcochuelo, los recetarios conservan esta expresión en el recetario 2 (f.22), hace referencia a otra del mismo en relación con la torta de Viscochuelo (sic) | Otra sopa francesa (sic) (f, 36) (f,25) otro del mismo refiriéndose a la receta anterior de pastel de arroz. |
| Comparte varias preparaciones con recetarios del periodo.  | Recetario de Sanz (¿1882?)   | (f48), torta de cuajada / Sanz pág. 70 torta de cuajada; (f,48) torta cambrai (sic) / Sanz pág. 71 Torta de  |   |  |

|  |   |   |  |   |  |
|--|---|---|--|---|--|
|  |   | masa de<br>cambray.; (f,<br>26) torta de<br>maíz / Sanz<br>pág. 71 torta<br>de maíz.  |  |   |  |
| Dentro de los<br>recetarios<br>encontramos<br>varias recetas<br>relacionadas<br>con los<br>potajes |   | potaje de<br>vaca<br>(recetario 1, f<br>6), también<br>se menciona<br>el caldo<br>alemán y el<br>caldo<br>americano,<br>(recetario 1, f<br>50 y f 51),<br>esta mención<br>resalta no<br>solo la<br>importancia<br>que se da a<br>los potajes<br>(sopas), se<br>encuentran<br>en gran<br>número de<br>recetas, sino<br>a esta<br>influencia<br>externa en lo<br>nombres y las<br>preparaciones |  |   |  |
| Naturaleza<br>afrancesada<br>de los<br>recetarios  | Manual de la<br>cocinera de<br>Sanz (1882),<br>la portada ya<br>da indicios<br>claros después<br>del título de la<br>obra se cita<br>"Obra escita<br>con vista del<br>manual<br>francés y la<br>práctica de ese<br>país" <b>de</b> igual<br>manera se cita<br>al almanaque<br>de los golosos<br>obra de<br>principios del<br>XIX de<br>Grimod de la | Podemos<br>encontrar<br>expresiones<br>literarias<br>como: f 43<br>sopa<br>francesa.  | Podemos encontrar<br>expresiones<br>literarias como:<br>tallarines a la<br>francesa (sic) f 16;<br>carne a la francesa<br>(sic) f 16 | Solo<br>tenemos<br>una<br>referencia a<br>la sopa<br>francesa | Más moderno<br>cronológicamente<br>ya o se menciona<br>lo que indicaría<br>que la<br>terminología va<br>desapareciendo |

| Reynière de<br>origen francés   |   |   |                       |
|---|---|---|-----------------------|
| Los recetarios no se hace referencia a lo español o lo traído de España, sino a lo francesa, inglés, italiano, siendo el francés el más mencionado los procesos de independencia hacia a república de principios del siglo XIX debieron contribuir los países al tratar de crear su propia identidad cultural lejos de la potencia colonial española, se acercaron a los ideales franceses de su revolución | Carne napolitana, f.49; caldo americano f.50; | Carne napolitana, f.17; caldo americano f.18; | Caldo americano f.53; |

*Nota: La tabla comprara, características entre los diferentes recetarios*

## 2.2 Marco Legal

Esta tesis se enmarca en el campo del patrimonio inmaterial, el cual se encuentra normado, existen numerosas legislaciones internacionales, y de cada país que buscan definir este aspecto y que se considera parte del patrimonio inmaterial de los pueblos, en este sentido la UNESCO, y particularmente del Ecuador como país con su propia legislación.

Dentro de la UNESCO en la convención 2003 se crea la legislación y el primer instrumento multilateral vinculante para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (UNESCO,

2003). El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. La importancia de este convenio es que aparece el patrimonio inmaterial como objeto de protección y de valoración, en los capítulos anteriores se especificó a la comida como parte de este patrimonio inmaterial.

Dentro del problema se menciona a la cocina como parte del patrimonio inmaterial lo que está sustentado en el artículo 2 A los efectos de la presente Convención,

1. Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

La justificación se encuentra relacionada con el **Artículo 13**: Otras medidas de salvaguardia Para asegurar la salvaguardia, el desarrollo y la valorización del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio, cada Estado Parte hará todo lo posible por:

- c) fomentar estudios científicos, técnicos y artísticos, así como metodologías de investigación, para la salvaguardia eficaz del patrimonio cultural inmaterial, y en particular del patrimonio cultural inmaterial que se encuentre en peligro.

Aquí se expresa la importancia de la investigación, esta tesis puede servir para salvaguardar recetas tradicionales que se podrían perder, sin trabajos como este que ayuden a su revaloración.



En Ecuador el organismo encargado de reglamentar el patrimonio cultural es el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, según el mismo, el Ecuador tiene 19 manifestaciones culturales que son parte de la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial Nacional; en este sentido no hay ninguna mención directa a alguna preparación culinaria; solamente al maíz, y sus manifestaciones en el cantón Rumiñahui, dentro de esta encontramos a la comida realizada con este producto. (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural).

Ecuador es firmante del convenio de patrimonio inmaterial de la UNESCO, lo que le compromete a todas sus cláusulas a efectos legales, este compromiso, se encuentra establecido en el Registro Oficial 361 de 17-jun.-2008 el cual sigue vigente.

Este convenio está enmarcado en la ley orgánica de cultura cuyo Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic.-2016,

Que, el Estado ecuatoriano es suscriptor de diferentes convenios internacionales, que regulan y comprometen al país como Estado miembro, entre las cuales la más reciente, relacionada al Convenio sobre Patrimonio Inmaterial y la Convención de la UNESCO para la protección y promoción de la diversidad de las expresiones culturales, deben ser armonizadas a las leyes infra constitucionales; (2016).

La cocina en el marco de la ley de patrimonio cultural se enmarca en el **Art. 52.-**

Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano.

**Art. 79.-**

De las manifestaciones pertenecientes al patrimonio cultural nacional inmaterial. Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos,

costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural.

Y sobre todo el artículo 80 que menciona la misma.

**Art. 80.-** Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico (2016).

## **CAPÍTULO III**

### **Marco Metodológico**

#### **3.1. Descripción del área de estudio/Grupo de estudio**

El área de estudio es la ciudad de Ibarra, en el periodo comprendido a finales del siglo XIX hasta mediados del siglo XX. Para el efecto se analizaron recetarios de este periodo correspondiente a un grupo social de ingresos económicos altos. Se realizó entrevista a Doña Bertha Elena Gómez Jurado Mejía de Dávila, miembro de la familia de origen de los recetarios 1 y 2 ver.

Los recetarios 1, 2 y 3 provienen de este vínculo familiar, aunque del recetario, 2 de la señora Carmen Páez Jijón no se pudo establecer su procedencia exacta, se puede asumir que tenía cierto grado de parentesco con la familia Dávila, en la carta de adhesión y protesta a favor del Dr. González Suarez, obispo de la ciudad de Ibarra, hay menciones a personas con el apellido Dávila Jijón, por este vínculo llega el recetario como parte de la herencia dejada por Rosa María Dávila a Carolina Cornejo Dávila.

El recetario 4 pertenece a Ligia María Jirón del Hierro, perteneció a mi abuela materna el cual se obtuvo como herencia.

#### **3.2. Enfoque y tipo de investigación**

El presente estudio es una investigación básica, con enfoque mixto, donde intervienen elementos cuantitativos y cualitativos que ayudaron a operativizar la información obtenida, la que se indica en la Tabla 3.

**Tabla 3***Comparación índices recetarios*

| N# | Recetas                            | Recetarios |   |   |   | Cantidad |
|----|------------------------------------|------------|---|---|---|----------|
|    |                                    | 1          | 2 | 3 | 4 |          |
| 1  | Alfajor de coco                    | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 2  | Aplanchados                        | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 3  | Arepas de almidón                  | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 4  | Arepas de maíz                     |            | 1 |   |   | 1        |
| 5  | Arepas de canela                   | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 6  | Avillas de maíz                    | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 7  | Biscocho                           | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 8  | Biscocho de chocolate              | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 9  | Biscocho de Saboya                 | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 10 | Bizcochuelo                        | 1          |   | 1 |   | 2        |
| 11 | Bizcochitos                        |            |   |   | 1 | 1        |
| 12 | Bizcochuelo blanco                 | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 13 | Bizcochuelo amarillo               | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 14 | Bizcochuelo de paila               | 1          |   |   |   | 1        |
| 15 | Biscochos a la reina               | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 16 | Besos                              |            |   | 1 |   | 1        |
| 17 | Blancos                            |            |   |   | 1 | 1        |
| 18 | Bocadillos de blanco de maní       | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 19 | Bocaditos de huevo helado          | 1          |   | 1 |   | 2        |
| 20 | Bocado de ángel                    | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 21 | Bocadillos de plátano y naranjilla |            |   |   | 1 | 1        |
| 22 | Bocado de fraile                   |            |   |   | 1 | 1        |
| 23 | Bocadillos de papaya               |            |   | 1 |   | 1        |
| 24 | Budín                              | 1          |   | 1 |   | 2        |
| 25 | Budín de sagú                      | 1          | 1 |   |   | 2        |
| 26 | Budín o merengue blanco            |            | 1 |   |   | 1        |
| 27 | Buñuelos                           | 1          |   | 1 |   | 2        |
| 28 | Buñuelos de almidón                |            |   | 1 |   | 1        |
| 29 | Buñuelos de añejo                  |            |   | 1 |   | 1        |
| 30 | Buñuelos de queso                  |            |   | 1 |   | 1        |
| 31 | Caldo                              |            | 1 | 1 |   | 2        |
| 32 | Caldo alemán                       | 1          |   |   |   | 1        |
| 33 | caldo americano                    | 1          | 1 | 1 |   | 3        |
| 34 | Carlota rusa                       | 1          |   |   |   | 1        |
| 35 | Carne asada                        |            |   | 1 |   | 1        |
| 36 | Carne a la francesa                | 1          | 1 |   |   | 2        |
| 37 | Carne a la rusa                    | 1          | 1 | 1 |   | 3        |

|    |                                |   |   |   |   |
|----|--------------------------------|---|---|---|---|
| 38 | Carne napolitana               | 1 | 1 |   | 2 |
| 39 | Carne sudada                   |   | 1 |   | 1 |
| 40 | Carne apanada                  |   |   | 1 | 1 |
| 41 | Sesos enborrajados             | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 42 | Chupe de camarones             | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 43 | Confit de tortillas            | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 44 | Criadillas en salsa            | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 45 | Cuadrilleros                   | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 46 | Cocido de lomo de vaca         | 1 |   | 1 | 2 |
| 47 | Condumio                       | 1 |   | 1 | 2 |
| 48 | Costra de azúcar               | 1 |   | 1 | 2 |
| 49 | Crema de chocolate             | 1 |   | 1 | 2 |
| 50 | Crema de café                  |   |   | 1 | 1 |
| 51 | Crema de coco                  |   |   | 1 | 1 |
| 52 | Cocada blanca                  |   |   | 1 | 1 |
| 53 | Coliflor con queso             |   |   | 1 | 1 |
| 54 | Costillas de puerco            |   |   | 1 | 1 |
| 55 | Critos                         |   |   | 1 | 1 |
| 56 | Curtido de cebolla             |   |   | 1 | 1 |
| 57 | Dedos de dama                  | 1 |   | 1 | 2 |
| 58 | Dulce amarillo                 | 1 |   |   | 1 |
| 59 | Dulce de Guayaba entera        | 1 |   |   | 1 |
| 60 | Dulce de mora entera           | 1 |   |   | 1 |
| 61 | Dulce de tomate entero         | 1 |   |   | 1 |
| 62 | Dulces de fresas               | 1 |   |   | 1 |
| 63 | Dulce de manzanas              |   |   | 1 | 1 |
| 64 | Delicados                      |   |   | 1 | 1 |
| 65 | Empanada de arroz de castillas |   | 1 | 1 | 2 |
| 66 | Ensalada fría                  |   | 1 | 1 | 2 |
| 67 | Empanadas Lojanas              | 1 |   | 1 | 2 |
| 68 | Empanadas holandesas           |   |   | 1 | 1 |
| 69 | Espumilla de piña en almíbar   | 1 |   |   | 1 |
| 70 | Espumillas                     | 1 |   | 1 | 2 |
| 71 | Espumilla blanca               |   |   | 1 | 1 |
| 72 | Espumilla de pez               |   |   | 1 | 1 |
| 73 | Ensaladas calientes            |   |   | 1 | 1 |
| 74 | Estofado a la cubana           |   |   | 1 | 1 |
| 75 | Estofado bóyame                |   |   | 1 | 1 |
| 76 | Estofado de ave                |   |   | 1 | 1 |
| 77 | Florcita de azúcar             |   | 1 |   | 1 |
| 78 | Fondant de chocolate           |   |   | 1 | 1 |
| 79 | Francés                        |   |   | 1 | 1 |
| 80 | Frances de corteza de limón    |   |   | 1 | 1 |

|     |   |   |   |   |   |   |
|-----|---|---|---|---|---|---|
| 81  | Galletas de almendras                         | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 82  | Galletas de leche                             | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 83  | Galletas de nata                              |   | 1 |   |   | 1 |
| 84  | Galletas para tomar té                        | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 85  | Galletas                                      | 1 |   | 1 | 1 | 3 |
| 86  | Galleta de soda                               | 1 |   | 1 | 1 | 3 |
| 87  | Galletas blancas                              |   |   | 1 |   | 1 |
| 88  | Galletas de maicena                           |   |   | 1 | 1 | 2 |
| 89  | Galletas de sal                               |   |   | 1 |   | 1 |
| 90  | fanesca                                       |   |   | 1 |   | 1 |
| 91  | Frutitas de azúcar                            |   |   | 1 |   | 1 |
| 92  | Gallina fría                                  |   | 1 |   |   | 1 |
| 93  | Gallina o pollo relleno                       | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 94  | Guisó de cordero                              | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 95  | Gateu savarín                                 |   |   | 1 |   | 1 |
| 96  | Gelatina                                      |   |   | 1 |   | 1 |
| 97  | Higos colados                                 |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 98  | Helado de leche                               |   |   | 1 |   | 1 |
| 99  | Helados de limón                              |   |   | 1 |   | 1 |
| 100 | Hojaldras                                     |   |   | 1 |   | 1 |
| 101 | Leche amarilla                                | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 102 | Leche asada                                   | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 103 | lengua mechada y asada                        | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 104 | Lengua sudada                                 | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 105 | Levadura                                      | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 106 | Lengua de Vaca                                | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 107 | Lomo Borracho                                 | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 108 | Lomo de buey                                  | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 109 | Lomo de vaca                                  | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 110 | Lomo en el horno                              | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 111 | Lomo mechado y asado                          | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 112 | Lomo relleno                                  | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 113 | Lomo sudado                                   | 1 |   |   |   | 1 |
| 114 | Lomo a la alemana                             |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 115 | Lomo de res                                   |   | 1 |   |   | 1 |
| 116 | Mallorca                                      |   |   |   | 1 | 1 |
| 117 | Masa para rellenas las quesadillas            | 1 |   |   |   | 1 |
| 118 | Mantecadas                                    |   |   | 1 |   | 1 |
| 119 | Masa para preparar la tela de los aplanchados |   |   | 1 |   | 1 |
| 120 | Mazapanes                                     |   |   | 1 |   | 1 |
| 121 | Mejido  |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 122 | Menestra de coliflor                          | 1 |   |   |   | 1 |
| 123 | Merengue blanco                               | 1 |   | 1 |   | 2 |

|     |                                    |   |   |   |   |   |
|-----|------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 124 | Mojicones                          | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 125 | Molletes                           | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 126 | Molletes de azúcar                 | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 127 | Molletes de mantequilla y huevo    | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 128 | Moncaibas                          | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 129 | Menestra de coliflor               |   |   | 1 |   | 1 |
| 130 | Muyulo                             | 1 |   |   |   | 1 |
| 131 | Nogada de azúcar blanca y amarilla |   |   | 1 |   | 1 |
| 132 | orejas                             |   |   | 1 |   | 1 |
| 133 | Pan amolletado                     | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 134 | Pan de cuajada con mantequilla     | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 135 | Pan de huevo                       | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 136 | Pan de maíz                        | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 137 | Panecitos de arroz de castillas    | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 138 | Pan de almidón de yuca o zanahoria |   |   | 1 |   | 1 |
| 139 | Pan de dulce                       |   |   | 1 |   | 1 |
| 140 | Pan de la vida                     |   |   | 1 |   | 1 |
| 141 | Pan ingles                         |   |   | 1 |   | 1 |
| 142 | Panderos                           |   |   |   | 1 | 1 |
| 143 | Paspas                             | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 144 | Pasta amarilla                     | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 145 | Pasta blanca                       | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 146 | Pasta de perillitas                | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 147 | Pastas de París                    | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 148 | Pastas grandes                     | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 149 | Panuchas                           |   |   | 1 |   | 1 |
| 150 | Panuchas amarillas                 |   |   | 1 |   | 1 |
| 151 | Panuchas amarillas                 |   |   | 1 |   | 1 |
| 152 | Panuchas blancas                   |   |   | 1 |   | 1 |
| 153 | Panuchas blancas                   |   |   | 1 |   | 1 |
| 154 | Pastel de arroz                    | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 155 | Pastel de convalecencia            | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 156 | Pastel savarín                     |   | 1 |   |   | 1 |
| 157 | Pastel de café                     | 1 |   |   |   | 1 |
| 158 | Pastel de pusón                    | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 159 | Plátanos rellenos                  | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 160 | Postres de natas y yemas           | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 161 | Potaje de Vaca                     | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 162 | Perniles                           | 1 |   |   |   | 1 |
| 163 | Piñas tentadoras                   | 1 |   |   |   | 1 |
| 164 | Pollo compuesto                    |   |   | 1 |   | 1 |
| 165 | Pastelitos                         |   |   | 1 |   | 1 |
| 166 | Pollo compuesto                    |   |   | 1 |   | 1 |

|     |                                |   |   |   |   |   |
|-----|--------------------------------|---|---|---|---|---|
| 167 | Ponqué                         |   |   | 1 |   | 1 |
| 168 | pristiños                      |   |   | 1 |   | 1 |
| 169 | Pudín de sagú                  |   |   | 1 |   | 1 |
| 170 | Pastel de carne                |   |   |   | 1 | 1 |
| 171 | Ponche ruso                    |   |   |   | 1 | 1 |
| 172 | Postre tamariz                 |   |   |   | 1 | 1 |
| 173 | Pudin de col                   |   |   |   | 1 | 1 |
| 174 | Pudin de verduras              |   |   |   | 1 | 1 |
| 175 | Queque                         |   |   |   | 1 | 1 |
| 176 | Quesadillas                    | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 177 | Queso de almendras             |   |   | 1 |   | 1 |
| 178 | Quimbolito de maíz             |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 179 | Quimbolitos amarillos          |   |   | 1 |   | 1 |
| 180 | Quimbolitos blancos            |   |   | 1 | 1 | 2 |
| 181 | Quimbolitos de almidón         | 1 |   | 1 | 1 | 3 |
| 182 | Quimbolitos de arroz           | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 183 | Quimbolitos de contrabando     |   |   | 1 |   | 1 |
| 184 | Quimbolitos de maíz            | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 185 | Quimbolitos de moda            |   |   | 1 |   | 1 |
| 186 | Quimbolitos de queso           |   |   | 1 |   | 1 |
| 187 | Quimbolitos de zanahoria       | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 188 | Quimbolitos de harina de trigo |   |   |   | 1 | 1 |
| 189 | Queso de almendras             | 1 |   |   |   | 1 |
| 190 | Queso de naranja               | 1 |   |   |   | 1 |
| 191 | Queso de chanco                |   | 1 |   |   | 1 |
| 192 | Quo Vadis Domine Amén          |   |   |   | 1 | 1 |
| 193 | Queso de naranjilla            |   |   |   | 1 | 1 |
| 194 | Queso de piña                  |   |   |   | 1 | 1 |
| 195 | Rompopo                        |   |   |   | 1 | 1 |
| 196 | Rosca italiana                 |   |   |   | 1 | 1 |
| 197 | Roscas de papa                 |   |   |   | 1 | 1 |
| 198 | Roscas blancas                 | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 199 | Rosquetes                      | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 200 | Rosquetes comunes              | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 201 | Rosquetes de azúcar            | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 202 | Rosquetes de queso             | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 203 | Rosquillas fritas              | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 204 | Rosquitas abizcochadas         | 1 |   |   |   | 1 |
| 205 | Rosquitas blancas              | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 206 | Rosquitas                      |   | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 207 | Rosquitas abizcochadas         |   | 1 |   |   | 1 |
| 208 | Rosquitas blancas              |   |   | 1 |   | 1 |
| 209 | Rosquitas de mantequilla       |   |   | 1 |   | 1 |



|     |                           |   |   |   |   |   |
|-----|---------------------------|---|---|---|---|---|
| 210 | Rosquetes de maíz         |   |   |   | 1 | 1 |
| 211 | Rosquitas de queso        |   |   |   | 1 | 1 |
| 212 | Rosits de almendras       |   |   | 1 |   | 1 |
| 213 | Salpicón de carne de vaca | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 214 | Salsa blanca              | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 215 | Satín Savarín             | 1 |   |   |   | 1 |
| 216 | Sopa de alverja           | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 217 | Sopa de albóndigas        | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 218 | Sopa de arroz e leche     | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 219 | Sopa de boyos             | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 220 | Sopa de garbanzo          | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 221 | Sopa de hojas             | 1 |   |   |   | 1 |
| 222 | Sopa de la reina          | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 223 | Sopa de legumbres         | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 224 | Sopa de macarrón          | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 225 | Sopa de riñonada          | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 226 | Sopa de zanahoria         | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 227 | Sopa francesa             | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 228 | Sopa juliana              | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 229 | Sopa rellena              | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 230 | Suspiros                  | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 231 | Salchichón                |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 232 | Salsqui de carne          |   | 1 |   |   | 1 |
| 233 | Sopa de bollos            |   | 1 |   |   | 1 |
| 234 | Sopa de Garbanzo          |   | 1 |   |   | 1 |
| 235 | Salsa de tomate           |   |   | 1 |   | 1 |
| 236 | Tallarines a la francesa  |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 237 | Tallarines a la italiana  |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 238 | Tarta de mantequilla      |   |   | 1 |   | 1 |
| 239 | Tarta de papa chaucha     | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 240 | Tamal de arroz            |   | 1 |   | 1 | 2 |
| 241 | Tamal de mote             |   | 1 |   |   | 1 |
| 242 | Tamales de papa           |   |   |   | 1 | 1 |
| 243 | Torta de almendras        | 1 |   |   |   | 1 |
| 244 | Torta de arepa            | 1 |   |   |   | 1 |
| 245 | torta de arroz de azúcar  | 1 |   |   |   | 1 |
| 246 | Torta de arroz de sal     | 1 |   |   | 1 | 2 |
| 247 | Torta de chirimoya        | 1 |   |   | 1 | 2 |
| 248 | Torta de alverja          | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 249 | Torta de almendras        |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 250 | Torta de almidón          | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 251 | Torta de ñeje             | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 252 | Torta de camote           |   |   | 1 | 1 | 2 |

|     |                                  |   |   |   |   |   |
|-----|----------------------------------|---|---|---|---|---|
| 253 | Torta de chaucha                 | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 254 | Torta de bizcochuelo             | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 255 | Torta de Cambray                 | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 256 | Torta de sesos                   |   | 1 |   |   | 1 |
| 257 | Torta de chocho                  | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 258 | Torta de choclo tierno           |   | 1 |   |   | 1 |
| 259 | Torta de claras                  |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 260 | Torta de coco                    | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 261 | Torta de cuajada                 | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 262 | Torta de dulce                   | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 263 | Torta de filigrana               | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 264 | Torta de frejol                  | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 265 | Torta de harina de alverjas      | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 266 | Torta de harina de maíz          | 1 | 1 | 1 | 1 | 4 |
| 267 | Torta de Ostiones                | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 268 | Torta de leche                   | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 269 | Torta de maíz                    | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 270 | Torta de mantequilla             | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 271 | Torta de maqueño                 | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 272 | Torta de nata                    | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 273 | Torta de papa chaucha            | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 274 | Torta de plátano                 | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 275 | Torta de quimbolito              | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 276 | Torta de Quinoa                  | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 277 | Torta de requesón                | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 278 | Torta de sambo                   |   | 1 | 1 |   | 2 |
| 279 | Torta del paraíso                |   | 1 |   |   | 1 |
| 280 | Torta francesa                   | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 281 | Torta injerta                    | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 282 | Tortas de claras                 | 1 | 1 |   |   | 2 |
| 283 | Tortas de la reina               | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 284 | Tortas de patas de puerco        |   | 1 |   |   | 1 |
| 285 | Tortas deliciosas                | 1 | 1 | 1 |   | 3 |
| 286 | Torta de Damas                   | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 287 | Torta de harina de maíz en dulce | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 288 | Torta de manzana                 | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 289 | Torta de mote                    |   |   | 1 |   | 1 |
| 290 | Torta de oca                     |   |   | 1 |   | 1 |
| 291 | Torta de patas de puerco         | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 292 | Torta de porotos                 |   |   | 1 |   | 1 |
| 293 | Torta de queso                   | 1 |   | 1 | 1 | 3 |
| 294 | Torta de sesos                   | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 295 | Torta de zanahoria               |   |   | 1 |   | 1 |

|     |                     |   |   |   |   |   |
|-----|---------------------|---|---|---|---|---|
| 296 | Torta del paraíso   | 1 |   | 1 |   | 2 |
| 297 | Torta de yuca       | 1 |   |   | 1 | 2 |
| 298 | Tortillas de tiesto | 1 |   |   |   | 1 |
| 299 | Tonga               | 1 |   |   |   | 1 |
| 300 | Tortillas de viento |   |   |   | 1 | 1 |
| 301 | Tortillas delicadas |   |   |   | 1 | 1 |
| 302 | Trasqui de carne    | 1 |   |   | 1 | 2 |
| 303 | Triángulos          | 1 | 1 |   | 1 | 3 |
| 304 | Triángulos y rosas  | 1 | 1 |   | 1 | 3 |
| 305 | Vesos muy sabrosos  |   |   |   | 1 | 1 |

Nota: Fuente recetarios 1, 2, 3 y 4

Se seleccionó los platos más frecuentes, y posteriormente se reprodujeron tratando de mantener su forma original.

Se desarrolló además una investigación histórica donde se estudió la evolución de la cocina entre finales del siglo XIX y mediados del siglo XX. Se usaron fuentes primarias, la entrevista a Doña Bertha Elena Gómez Jurado Mejía de Dávila y recetarios del periodo. Dentro de las fuentes secundarias encontramos recetarios de otros autores, libros y revistas.

### 3.3. Procedimientos

El primer paso fue la foliación de los recetarios para lo cual se usó el procedimiento detallado en la página web de la Dirección Metropolitana de Gestión Documental y de Archivos de Quito (2021), dentro de los puntos tomados en cuenta están:

1. La foliación utilizará números arábigos.
2. Se debe numerar de manera consecutiva, sin omitir ni repetir números.
3. No se debe foliar utilizando suplementos A, B, C, o bis.
4. Se debe escribir el número en la esquina superior derecha de la cara del documento.
8. No se deben foliar las pastas ni las hojas en blanco.
10. Los anexos impresos (folletos, boletines, periódicos, revistas.) que se encuentren se numerarán como un solo folio.

En base a esta descripción, se número las hojas, de los diferentes recetarios en orden numérico, no se número el anverso, los recetarios que tenían recetas o recortes de periódicos, se les asignó el último número y se los archivo, las páginas en blanco no están numeradas.

Posteriormente a la foliación se realizó un índice de cada recetario con las respectivas recetas, para poder compararlos entre sí y obtener la mayor información para su restauración. Dentro de este proceso se obtuvieron varias coincidencias, se centró en la parte de los postres por ser el área de mayor interés personal.

Con esta comparación se elaboró una tabla de coincidencias en postres, lo cual se muestra en la Tabla No. 4

**Tabla 4**

*Menciones preparaciones dulces*

| N# | Preparaciones                   | Menciones |
|----|---------------------------------|-----------|
| 1  | Alfajor de coco                 | 3         |
| 2  | Aplanchados                     | 3         |
| 3  | Arepas de almidón               | 3         |
| 4  | Arepas de canela                | 3         |
| 5  | Avillas de maíz                 | 3         |
| 6  | Biscocho                        | 3         |
| 7  | Biscocho de chocolate           | 3         |
| 8  | Biscocho de Saboya              | 3         |
| 9  | Bizcochuelo blanco              | 3         |
| 10 | Bizcochuelo amarillo            | 3         |
| 11 | Biscochos a la reina            | 3         |
| 12 | Bocadillos de blanco de maní    | 3         |
| 13 | Bocado de ángel                 | 3         |
| 14 | Galletas de almendras           | 3         |
| 15 | Galletas de leche               | 3         |
| 16 | Galletas para tomar té          | 3         |
| 17 | Galletas                        | 3         |
| 18 | Galleta de soda                 | 3         |
| 19 | Leche asada                     | 4         |
| 20 | Molletes                        | 3         |
| 21 | Molletes de azúcar              | 3         |
| 22 | Molletes de mantequilla y huevo | 3         |

|    |                                 |   |
|----|---------------------------------|---|
| 23 | Moncaibas                       | 3 |
| 24 | Pan amolletado                  | 3 |
| 25 | Pan de cuajada con mantequilla  | 3 |
| 26 | Pan de maíz                     | 3 |
| 27 | Panecitos de arroz de castillas | 3 |
| 28 | Paspas                          | 3 |
| 29 | Pasta amarilla                  | 4 |
| 30 | Pasta blanca                    | 3 |
| 31 | Pasta de perllas                | 3 |
| 32 | Pastas grandes                  | 3 |
| 33 | Pastel de arroz                 | 3 |
| 34 | Pastel de convalecencia         | 3 |
| 35 | Plátanos rellenos               | 3 |
| 36 | Postres de natas y yemas        | 3 |
| 37 | Quesadillas                     | 4 |
| 38 | Quimbolitos de almidón          | 3 |
| 39 | Quimbolitos de arroz            | 3 |
| 40 | Quimbolitos de zanahoria        | 3 |
| 41 | Rosquetes                       | 3 |
| 42 | Rosquetes de azúcar             | 3 |
| 43 | Rosquetes de queso              | 3 |
| 44 | Rosquillas fritas               | 3 |
| 45 | Rosquitas                       | 3 |
| 46 | Torta de alverja                | 3 |
| 47 | Suspiros                        | 4 |
| 48 | Torta de almidón                | 4 |
| 49 | Torta de añejo                  | 3 |
| 50 | Torta de bizcochuelo            | 3 |
| 51 | Torta de Cambray                | 3 |
| 52 | Torta de chocho                 | 3 |
| 53 | Torta de coco                   | 3 |
| 54 | Torta de cuajada                | 3 |
| 55 | Torta de dulce                  | 3 |
| 56 | Torta de filigrana              | 3 |
| 57 | Torta de harina de alverjas     | 4 |
| 58 | Torta de harina de maíz         | 4 |
| 59 | Torta de leche                  | 3 |
| 60 | Torta de maíz                   | 3 |
| 61 | Torta de mantequilla            | 3 |
| 62 | Torta de maqueño                | 3 |
| 63 | Torta de nata                   | 3 |
| 64 | Torta de plátano                | 3 |
| 65 | Torta de quimbolito             | 3 |

|    |                    |   |
|----|--------------------|---|
| 66 | Torta de requesón  | 3 |
| 67 | Torta francesa     | 3 |
| 68 | Torta injerta      | 3 |
| 69 | Tortas de la reina | 3 |
| 70 | Tortas deliciosas  | 3 |
| 71 | Torta de queso     | 3 |
| 72 | Triángulos         | 3 |
| 73 | Triángulos y rosas | 3 |

Nota: Contiene postres que se mencionan en al menos 3 de los 4 recetarios.

Se examinó los postres mencionados en la tabla 2, se descartó recetas de la que no se tuviera suficiente información, sea ilegibles, o cuyos ingredientes no se pudieran localizar; con esto se realizó una lista final con las preparaciones realizadas, lo que se detalla en la Tabla No. 5.

**Tabla 5**

*Lista de preparaciones realizadas*

| N # | Preparación                            | Recetario # | Folio |
|-----|--|-------------|-------|
| 1   | Avillas (sic.) (Havillas, Sanz ¿1882?) | 1           | 36    |
| 2   | Budín                                  | 3           | 25    |
| 3   | Biscocho de Saboya                     | 2           | 11    |
| 4   | Pastel de convalecencia                | 3           | 41    |
| 5   | Bizcochuelo amarillo                   | 3           | 42    |
| 6   | Torta de maqueño                       | 2           | 23    |
| 7   | Roscas blancas                         | 1           | 52    |
| 8   | Panuchas amarillas                     | 3           | 7     |
| 9   | Arepas de almidón                      | 1           | 35    |
| 10  | Arepas de canela                       | 1           | 34    |
| 11  | Quimbolito de almidón                  | 3           | 27    |
| 12  | Quimbolitos de arroz                   | 1           | 21    |
| 13  | Quimbolito de zanahoria                | 2           | 15    |

|    |                   |   |    |
|----|-------------------|---|----|
| 14 | Suspiros          | 4 | 5  |
| 15 | Bocadillo de maní | 3 | 33 |

---

Nota: Contiene las recetas elaboradas y que se incluyen en el capítulo 4

Posteriormente se comparó con el Manual de la cocinera, de Juan Pablo Sanz (1882), para establecer similitudes, tal como se muestra en la Tabla No. 6.

**Tabla 6**

*Tabla comparativa preparaciones dulces recetarios y manual de la cocinera Sanz (¿1882?)*

| N# | Recetarios                 | Sanz (¿1882?) |
|----|----------------------------|---------------|
| 1  | Avillas de maíz (Havillas) | x             |
| 2  | Bizcochuelo                | X             |
| 3  | Bizcochuelo blanco         | X             |
| 4  | Bizcochuelo amarillo       | X             |
| 5  | Bocaditos de huevo helado  | X             |
| 6  | Buñuelos                   | X             |
| 7  | Buñuelos de queso          | X             |
| 8  | Dulce de Guayaba entera    | x             |
| 9  | Dulce de mora entera       | x             |
| 10 | Dulce de tomate entero     | x             |
| 11 | Dulce de manzanas          | x             |
| 12 | Espumilla blanca           | x             |
| 13 | Helado de leche            | x             |
| 14 | Leche asada                | X             |
| 15 | Mazapanes                  | x             |
| 16 | Molletes                   | X             |
| 17 | prestíños                  | X             |
| 18 | Quesadillas                | X             |
| 19 | Quimbolitos de arroz       | x             |
| 20 | Rosquetes comunes          | x             |
| 21 | Rosquitas blancas          | X             |
| 22 | Rosquitas                  | x             |
| 23 | Rosquitas de queso         | X             |
| 24 | Tamal de arroz             | X             |
| 25 | Tamal de mote              | X             |
| 26 | Tamales de papa            | X             |
| 27 | Torta de arepa             | X             |

|    |                             |   |
|----|-----------------------------|---|
| 28 | torta de arroz de azúcar    | X |
| 29 | Torta de almendras          | X |
| 30 | Torta de almidón            | X |
| 31 | Torta de Cambray            | X |
| 32 | Torta de chocho             | X |
| 33 | Torta de choclo tierno      | X |
| 34 | Torta de cuajada            | X |
| 35 | Torta de filigrana          | X |
| 36 | Torta de harina de alverjas | X |
| 37 | Torta de maíz               | x |
| 38 | Torta de mantequilla        | X |
| 39 | Torta de plátano            | X |
| 40 | Torta de quimbolito         | X |
| 41 | Torta de Quinoa             | X |
| 42 | Torta de requesón           | X |
| 43 | Tortas de claras            | X |
| 44 | Torta de Damas              | X |
| 45 | Torta de oca                | x |
| 46 | Torta de queso              | x |

Nota: muestra varias preparaciones que se pueden encontrar en el recetario de Sanz (¿1882?) y los recetarios de esta investigación, solo se ha comparado con las recetas dulces.

Por último, se procedió a la revaloración de las recetas a través de la preparación de estas, para lo cual se pidió asistencia en algunos casos de Doña Bertha Elena Gómez Jurado Mejía de Dávila. Una vez realizadas, se implementó una ficha de autoría propia que incluye cantidades, foto de la preparación, ingredientes y procedimiento, se trató de conservar la mayor integridad de estas y usar los métodos y técnicas del periodo (ver capítulo IV).

En base a estas recetas, se elaboró una tabla donde se observan técnicas culinarias del periodo y que merecen ser nombradas, las mismas que se detallan en la Tabla No. 7



**Tabla 7***Técnicas culinarias*

| <b>Técnica</b>                       | <b>Preparación</b>   | <b>Aplicación</b>  | <b>Ejemplos</b>  |
|--------------------------------------|--|--|--|
| Baño María                           | Uso de paila de bronce, paja y lienzo  | Elaboración de todo tipo de quimbolitos y tamales              | Quimbolito de almidón, arroz y zanahoria. Ver recetario  |
| Cocción al Vapor                     | Uso de budineras, sobre vapor.   | Preparación de budines   | Budín y torta de maqueño. Ver recetarios   |
| Leudado                              | Preparación de levadura:<br><br>Moler 1 lb de papar bien cocida, agregar 2 oz de azúcar morena, 2 cdas de levadura, y agua tibia, pasar por un cedazo. Dejar fermentar toda la noche.<br>Recetario 1, folio 19 | Elaboración de panes   | Pan amolletado<br><br>Recetario 1, folio 19  |
| Preparación de harinas               | Elaboración de harina de arroz, poner a remojo arroz, escurrir, dejar secar y moles  | Elaboración de panes y otras preparaciones con harina de arroz | Pan de arroz, recetario 1, folio 22.<br><br>Quimbolitos de arroz. Ver recetario.                               |
| Papillot                             | Uso de la hoja de achira   | Elaboración de tamales y quimbolitos                           | Quimbolito de almidón, arroz y zanahoria. Ver recetario  |
| Uso de hoja de achira en el horneado | Se pone la hoja de achira, directamente en el piso del horno de leña, sobre esta la masa de pan.   | Todo tipo de panes   | Pan amolletado, recetario 1, folio 22, pan de arroz recetario 1, folio 22, pan de maíz, recetario 1, folio 37. |

Nota: incluye técnicas del periodo de interés.

## **CAPITULO IV**

### **4.1 Resultados y Discusión**

#### **4.1.1 Resultados (Recetario)**

Dentro de los resultados obtenidos está, el recetario realizado que parte de la revisión de los recetarios 1, 2, 3 y 4 y de la entrevista a Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.

A continuación, se incluyen las recetas.

## Ficha N# 1

### Preparación: Avillas (sic.)

(Havillas, Sanz ¿1882?)

Fuente: Recetarios 1 / 3

### Ingredientes:

1 atado dulce (Panela).

8 huevos

1 lb harina de maíz

Condumio

1 u queso fresco

2 u papa.



Figura 1: Avillas

Fuente: Propia del autor

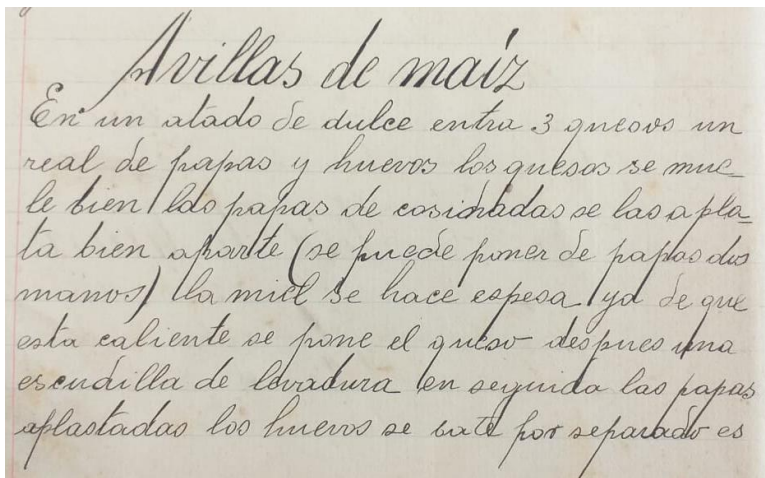


Figura 2: Receta original de las Avillas

Fuente: Recetario 1, f 36

### Preparación:

Poner la panela ha espesar hasta que llegue al punto de una miel espesa, agregar los huevos batidos, la canela y la harina de maíz.

Preparar el condumio (relleno), con la papa cocida, aplastada mezclada con el queso desmenuzado y un poco de la miel.

Dar forma de medialuna<sup>9</sup> con el relleno en el medio, hornear a 180 oC por 20 minutos

**Nota:** En el caso de la harina de maíz, al usar las que vienen procesadas y se encuentran generalmente en los supermercados, quedaron muy duras por ser la harina procesada dio mejor resultado con la harina molida que se encuentran en los mercados, o que se muele en ese momento con el maíz seco.

<sup>9</sup> Fuente: Entrevista Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.

**Ficha:** N#2

**Preparación:** Budín

**Fuente:** Recetario 1 y 3

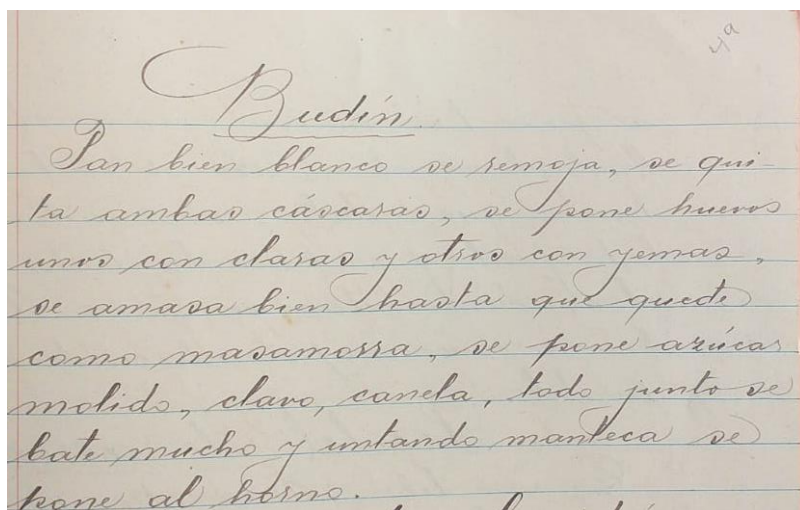
**Ingredientes:**

S/N Pan blanco (Brioche 2 días secado)

S/N Huevos

S/N Clavo

S/N Canela



*Budín.*  
Pan bien blanco se remoja, se quita ambas cáscaras, se ponen huevos uno con claras y otro con yemas, se amasa bien hasta que quede como masamorra, se pone azúcar molido, clavo, canela, todo junto se bate mucho y untando manteca se pone al horno.

**Figura 3:** Receta original del budín

**Fuente:** Recetario 3, f 25



**Figura 4:** Budín

**Fuente:** Propia del autor



**Figura 5:** Budinera del periodo

**Fuente:** Propia del autor



**Figura 6:** Interior del budín

**Fuente:** Propia del autor

**Preparación:**

Cortar las esquinas del pan y dejar remojar durante 2 horas, agregar los huevos enteros y otros solo la yema, amasar bien, agregar el azúcar y batir junto al clavo y la canela.

Poner a cocer en la budinera<sup>10</sup> al baño maría, dejar cocer por 1 hora y 30 minutos desmoldar.

**Nota:** Esta preparación también se la puede realizar directamente en un horno utilizando, un molde, la diferencia esta que el horno seca el producto y no queda con la consistencia gelatinosa que debería tener.

<sup>10</sup> Budinera de la época propiedad de Doña, Ligia María Jirón del Hierro autora del recetario 4

**Ficha:** N#3

**Preparación:** Biscocho de Saboya

**Fuente:** Recetario 1 y 2

**Ingredientes:**

12 claras de huevo

12 yemas de huevo

12 oz azúcar

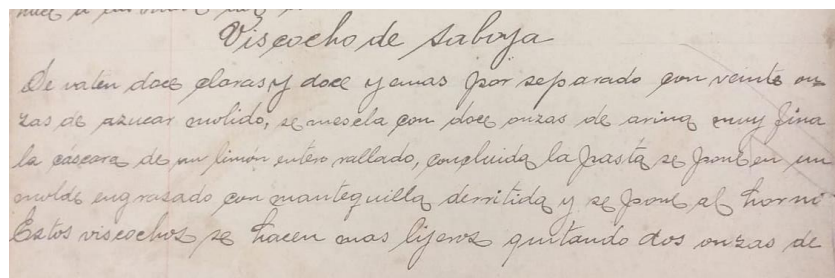
12 oz harina

S/N ralladura limón



**Figura 8:** Viscocho de Saboya

**Fuente:** Propia del autor



**Figura 7:** Receta original del Viscocho de Saboya

**Fuente:** Recetario 2, f 11



**Figura 9:** Interior viscocho de Saboya

**Fuente:** Propia del autor

**Preparación:**

Batir las claras hasta punto de nieve reservar

Batir las yemas con el azúcar, incorporar la harina y la ralladura de un limón, agregar las claras reservadas de forma envolvente, poner en un molde engrasado, hornear a 180 oC por 45 minutos.

**Nota:** La consistencia de este tipo de biscocho, es mucho más dura al no tener polvo de hornear a lo que estamos acostumbrados, pero puede ser una buena opción para la fabricación de postres por capas o bañados con licor.



**Ficha: N#4**

**Preparación:** Pastel de convalecencia

**Fuente:** Recetario 3

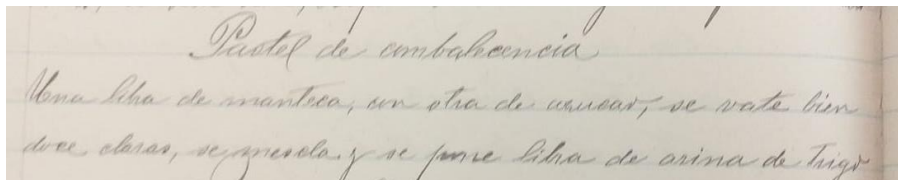
**Ingredientes:**

1 lb manteca

1 lb azúcar

12 claras

1 lb de harina



**Figura 10:** Receta original del pastel de convalecencia

**Fuente:** Recetario 3, f 41



**Figura 11:** Pastel de convalecencia

**Fuente:** Propia del autor



**Figura 12:** Interior pastel de convalecencia

**Fuente:** Propia del autor

**Preparación:**

Mezclar el azúcar con la manteca, incorporar las claras, agregar la harina con movimientos envolventes, hornear a 180 °C por 45 minutos.

**Nota:** Este tipo de biscocho se asemeja al pastel ángel hecho con claras, lo que hace difícil que suba adecuadamente, es recomendable solo poner aceite y harina en la base del molde para que el biscocho se sujete a los bordes evitando que este se hunda.

**Ficha:** N#5

**Preparación:** Bizcochuelo amarillo

**Fuente:** Recetario 3

**Ingredientes**

1 lb azúcar

16 huevos

8 oz. de almidón

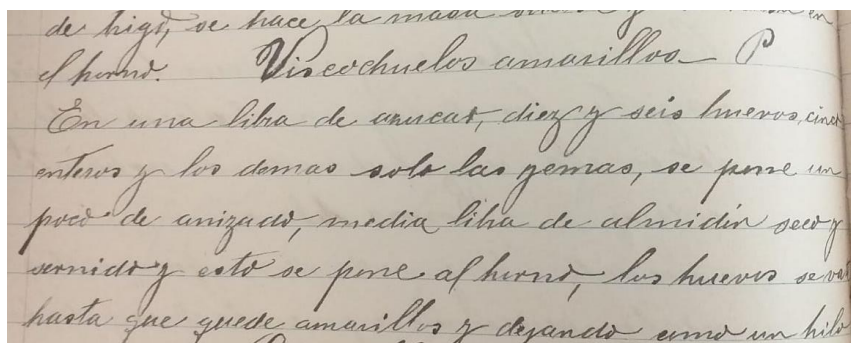
8 oz. manteca

S/N licor anisado



**Figura 14:** Viscochuelo amarillo

**Fuente:** Propia del autor



**Figura 13:** Receta original viscochuelo amarillo

**Fuente:** Recetario 3, f 41



**Figura 15:** Interior viscochuelo amarillo

**Fuente:** Propia del autor

**Preparación:**

Batir 5 huevos enteros los demás solo las yemas con el azúcar, añadir el anisado, agregar la maicena, batir hasta el punto de hilo, hornear a 180 °C por 45 minutos.

**Nota:** Batir durante varios minutos los huevos para que incorporen aire, tener cuidado al momento de poner el almidón ya que si no se mezcla adecuadamente este quedara en el centro y las claras en la parte superior, en cuanto a la textura es mucho más liviano por la maicena, pero su estructura tiene a desmigarse.

**Ficha:** N#6

**Preparación:** Torta de maqueño

**Fuente:** Recetario 1

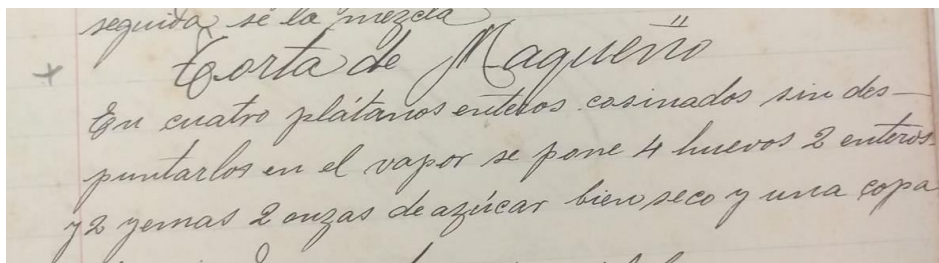
Ingredientes

4 maqueños

2 huevos

2 yemas

2 oz. azúcar



**Figura 16:** Receta original torta de maqueño

**Fuente:** Recetario 2, f 23



**Figura 17:** Torta de maqueño

**Fuente:** Propia del autor



**Figura 18:** Interior torta de maqueño

**Fuente:** Propia del autor

## Preparación

Mezclar los maqueños con los huevos, las yemas, batir con el azúcar poner en la budinera<sup>11</sup>, cocer al baño maría durante 1 hora 30 minutos.

**Nota:** La textura gelatinosa se logra por efecto del baño maría y de la budinera algo que no se consigue al hornear en un horno en molde que cambia la textura al secar el producto.

<sup>11</sup> Budinera de la época propiedad de Doña, Ligia María Jirón del Hierro autora del recetario 4



**Ficha:** N#7

**Preparación:** Roscas blancas

**Fuente:** Recetario 1 y 3

### Ingredientes

24 oz. manteca

24 oz. azúcar

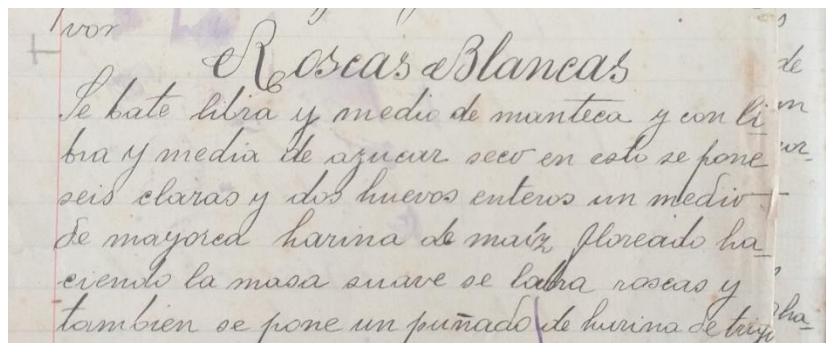
2 huevos

6 claras

½ tz. harina de maíz

½ tz. harina de trigo

Licor anisado



**Figura 19:** Receta original roscas blancas

**Fuente:** Recetario 1, f52



**Figura 20:** Roscas blancas

**Fuente:** Propia del autor

### Preparación

Batir el azúcar con la manteca, incorporar los huevos, agregar la harina de maíz junto con la de trigo, poner el licor de anís. Hornear a 180 °C por 20 minutos.

**Nota:** la diferencia con las roscas que encontramos en la actualidad es que esta es más compacta no se desmoronan con facilidad.

**Ficha:** N#8

**Preparación:** Panuchas amarillas

**Fuente:** Recetario 3

### Ingredientes

1 lb azúcar

14 oz. de manteca

16 huevos

2 lb de harina

Vino



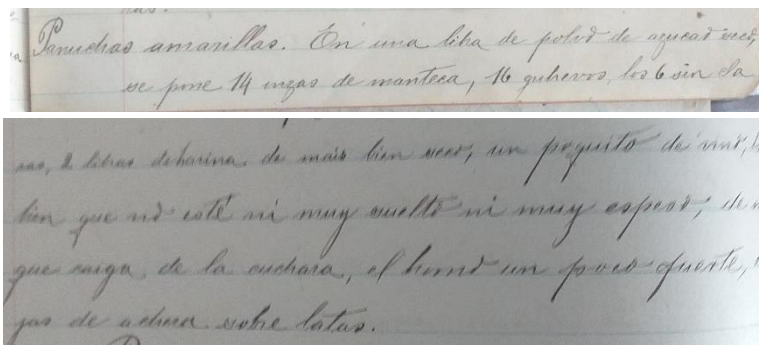
**Figura 22:** Panuchas amarillas

**Fuente:** Propia del autor.

### Preparación

Batir la manteca con el azúcar agregar 10 huevos enteros y 6 yemas, incorporar la harina y una copa de vino. Hornear 200 °C por 20 minutos.

**Nota:** al no tener levadura, mantienen una forma plana, no crecen como un pan y se desmenuzan, con facilidad.



**Figura 21:** Receta original panuchas amarillas

**Fuente:** Recetario 3, f7

**Ficha:** N#9

**Preparación:** Arepas de almidón

**Fuente:** Recetario 1

### Ingredientes

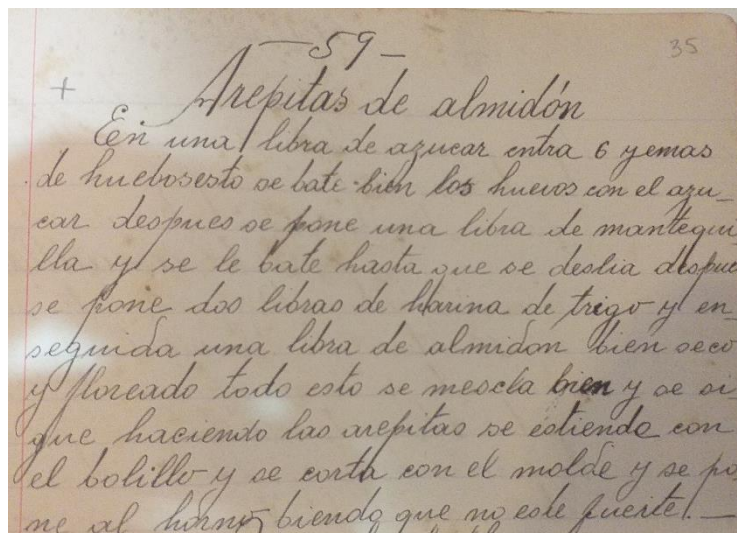
1 lb de azúcar

6 yemas

1 lb mantequilla

2 lb de harina

1 lb de almidón



**Figura 23:** Receta original arepitas de almidón

**Fuente:** Recetario 1, f35



**Figura 24:** Arepitas de almidón

**Fuente:** Propia del autor

### Preparación

Batir los huevos con el azúcar, agregar la mantequilla hasta incorporar, agregar la harina y la maicena. Estirar con un rodillo y cortar con un molde redondo. Hornear a 180 °C por 12 minutos.

**Nota:** en el caso de las arepas estas se asemejan a galletas, no a la arepa que en la actualidad realizan en la gastronomía colombiana o venezolana, más cercanas a un pan que suelen tener algún tipo de relleno, estas además son dulces.

**Ficha:** N#10

**Preparación:** Arepas de canela

**Fuente:** Recetario 1

**Ingredientes**

6 oz. de mantequilla

4 oz. de manteca

4 huevos

4 oz. de harina

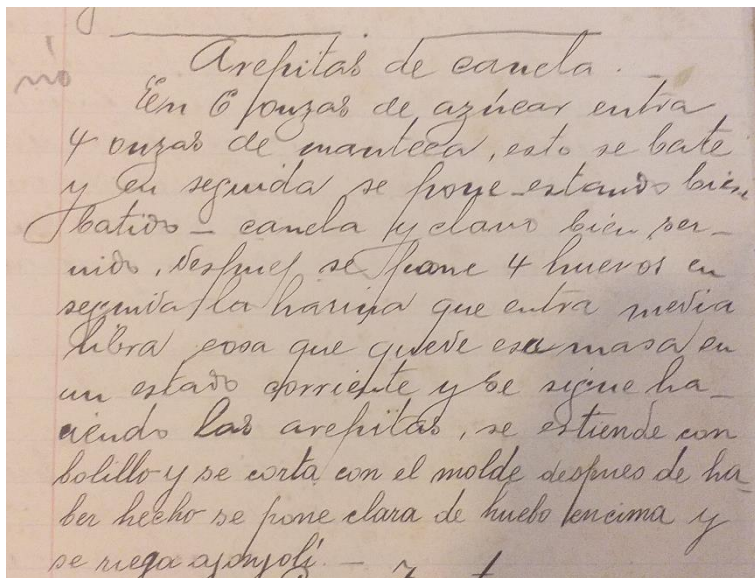
s/n canela

s/n clavo

Para pintar

1 clara

s/n canela



**Figura 25:** Receta original arepitas de canela

**Fuente:** Recetario 1, f34



**Figura 26:** Arepitas de canela

**Fuente:** Propia del autor

**Preparación**

Batir el azúcar con la manteca, incorporar el clavo en polvo con la canela, agregar los huevos y la harina. Estirar con un rodillo y cortar con un molde. Pintar con la clara y espolvorear la canela. Hornear 180 °C por 12 minutos.

**Nota:** en el caso de las arepas estas se asemejan a galletas, no a la arepa que en la actualidad realizan en la gastronomía colombiana o venezolana, más cercanas a un pan que suelen tener algún tipo de relleno, estas además son dulces.

**Ficha:** N#11

**Preparación:** Quimbolito de almidón

**Fuente:** Recetario 3

**Ingredientes:**

4 huevos

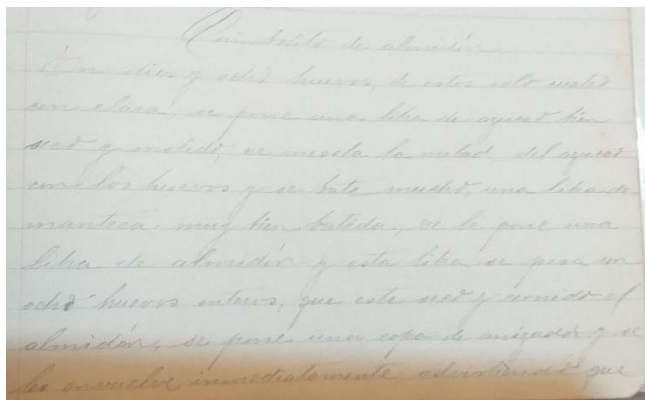
14 claras

1 lb azúcar

1 lb manteca

1 lb de almidón

Anisado



**Figura 27:** Receta original quimbolito de almidón

**Fuente:** Recetario 3, f27



**Figura 28:** Quimbolito de almidón

**Fuente:** Propia del autor

### **Preparación**

Se bate la mitad del azúcar con los huevos, se agrega la manteca, el almidón y el resto de la azúcar, se pone una copa de anisado y se envuelven en hojas de achira. Se cocinan al baño maría<sup>12</sup> por 45 minutos.

**Nota:** la diferencia con lo quimbolitos actuales de almidón radica en el tipo de especiado aquí hay un predomina del anís, tampoco llevan pasas que es algo incorporado después.

---

<sup>12</sup> En el periodo de estudio se usaba pailas de cobre, se ponía a hervir agua, se agregaba paja y se ponía un cedazo sobre esto se cocinaban los tamales y quimbolitos fuente entrevista Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.



**Ficha:** N# 12

**Preparación:** Quimbolitos de arroz

**Fuente:** Recetario 1 y 2

**Ingredientes:**

1 lb de arroz de castilla

1 lb de manteca

1 lb de azúcar

12 claras

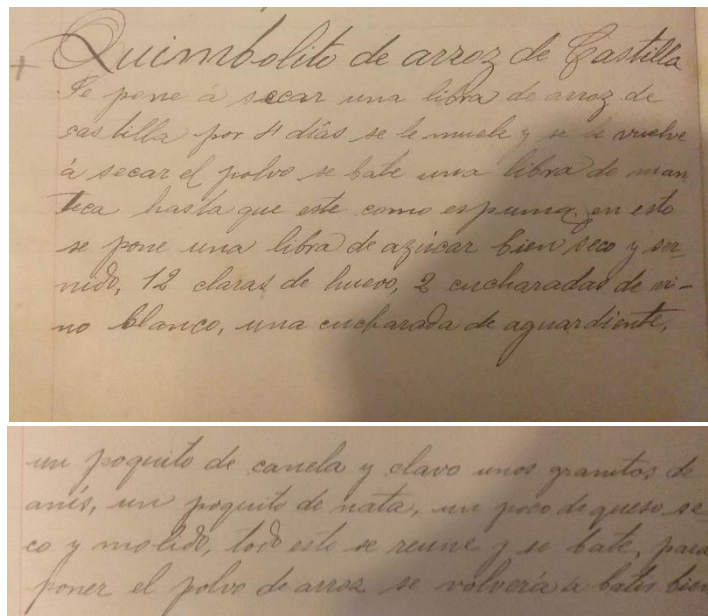
2 cdas. vino blanco

2 cdas. anisado

Nata

Queso seco

Canela y clavo



**Figura 29:** Receta original quimbolito de arroz de Castilla  
**Fuente:** Recetario 1, f21



**Figura 30:** Quimbolito de almidón

**Fuente:** Propia del autor

**Preparación**

Batir la manteca hasta espumar, se agrega el azúcar y se continúa batiendo, agregar las claras de huevo, el vino blanco y el anisado, incorporar el queso seco rallado y un poco de nata. Agregar el clavo, la canela y la harina de arroz<sup>13</sup> con ayuda de una espátula usando movimientos envolventes. Cocinar al baño maría por 45 minutos.

**Nota:** el usar harina de arroz ya procesada hace que se compacten y no se vuelvan esponjosos, a diferencia de cuando se prepara la harina, con el proceso descrito en los recetarios que se adjunta al pie de página.

<sup>13</sup> En el período la harina de arroz se hacía poniendo a secar una libra de arroz de castilla por 4 días se molía, este polvo se ponía a secar otros 4 días para poder ser usado fuente recetario 1 y 2.

**Ficha:** N#13

**Preparación:** Quimbolito de zanahoria

**Fuentes:** Recetario 2

**Ingrediente:**

1 lb azúcar

8 huevos

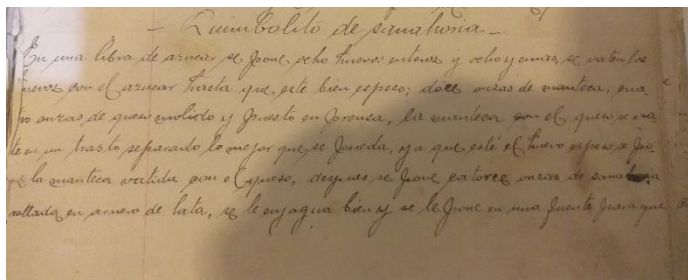
8 yemas

12 oz. manteca

4 oz. queso molido

14 oz. zanahoria rallada

4 oz. Almidón



**Figura 31:** Receta original quimbolito de arroz de zanahoria

**Fuente:** Recetario 2, f15



**Figura 32:** Quimbolito de zanahoria

**Fuente:** Propia del autor.

### **Preparación**

Ralla la zanahoria con arnero, lavar y dejar secar. Batir los huevos y las yemas, se agrega el queso molido<sup>14</sup>, la manteca y la zanahoria, incorporar el almidón con una cuchara de palo en movimientos envolventes. Poner en la hoja de achira y poner al baño maría por 45 minutos.

**Nota:** El incorporar zanahoria hace que el quimbolito sea más pesado y le agrega líquido, haciendo de la textura diferente.

<sup>14</sup> Se usaba el queso fresco seco, al que se le procedía a moler para usar, fuente entrevista Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.

**Ficha:** N#14

**Preparación:** Suspiros

**Fuente:** Recetario 4

### Ingredientes

7 claras

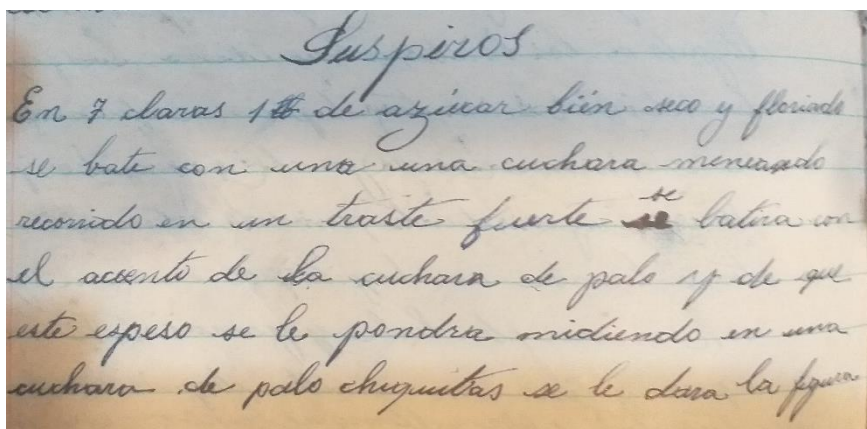
1 lb de azúcar

Gotas de limón



**Figura 34:** Suspiros

**Fuente:** Propia del autor.



**Figura 33:** Receta original suspiros

**Fuente:** Recetario 4, f7

### Preparación

Dejar calentar el azúcar en la parte de arriba del horno antes de batir con las claras, dar la forma con ayuda de dos cucharas<sup>15</sup> y un poco de agua, poner sobre papel encerado<sup>16</sup> o un tapete de silicona. Hornear a 100 oC por 45 minutos.

**Nota:** El usar las cucharas para dar forma y luego remojarlas, hace que la parte exterior se humedezca haciendo que e interior quede melcochoso a diferencia de los suspiros hechos en manga que quedan mucho más secos.

---

<sup>15</sup> La forma del suspiro se da usando dos cucharas a las cuales se les remoja para hacer una especie de quenell. Fuente entrevista Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.

<sup>16</sup> En el periodo se hacía cada suspiro en una porción de papel individual antes de meter al horno, se entregaba el suspiro pegado al papel. Fuente entrevista Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.



**Ficha:** N#15

**Preparación:** Bocaditos de maní

**Fuente:** Recetario 3

**Ingredientes:**

1 lb de maní

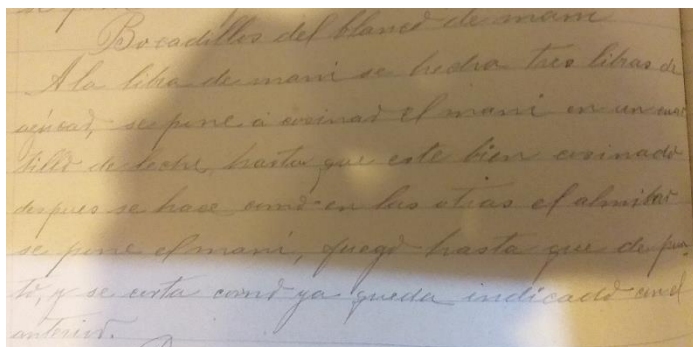
3 lb de azúcar

½ l de leche<sup>17</sup>



**Figura 36:** Suspiros

**Fuente:** Propia del autor



**Figura 35:** Receta bocadillo de maní

**Fuente:** Recetario 3, f7

### **Preparación**

Hacer un almíbar con la leche, de agrega el maní y se deja cocinar, hasta llegar al punto de bola dura 130 a 140 °C, se vierte en un recipiente y se deja secar un día.

**Nota:** esta técnica se usa en la actualidad para hacer bocadillos de productos como el tomate de árbol, reemplazando la leche por agua.

---

<sup>17</sup> En el recetario 1 y 2 se habla de agregar un cuartillo de leche. El cuartillo era la cuarta parte de una azumbre (El azumbre es una antigua unidad de medida para el volumen de líquidos, utilizado comúnmente y casi en exclusividad para el vino). Se usaba como medida de capacidad para líquidos. Equivalía a 0,50415 litros. Hasta mucho después de la implantación del sistema métrico decimal, se siguió utilizando el nombre para designar el medio litro

### 4.1.2 Discusión

En el marco de esta investigación, ¿se plantea una serie de platos que consideramos tradicionales, ¿qué es lo tradicional? y ¿qué es lo típico?, según la RAE (2020), lo tradicional es se refiere a lo que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado, y lo típico hace referencia a lo peculiar de un grupo, país, región, época, aunque en principio tienen similitudes, están ligadas a una región, varían en concepto en lo relacionado al tiempo, lo tradicional va de generación en generación es algo que se hereda, mientras que lo típico está sujeto a un periodo de tiempo determinado, las tradiciones se mantienen por generaciones mientras que lo típico cambia o desaparece en el transcurso del tiempo o pasa a convertirse en tradicional.

Esta confusión entre lo tradicional y lo típico se puede observar en la elaboración de preparaciones gastronómicas, que preparaciones son tradicionales y cuales son típicas.

Las recetas expuestas en este capítulo las consideramos tradicionales al sujetarnos a la tesis de Santiago Pazos Carrillo (2010), 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. En este sentido concuerdo con Enrique Ayala Mora (2020, pág. 117), "en una típica tienda de hace como veinte años existían una serie de golosina de manufactura local como: panuchas, mazapanes, mojicones, chocolatinas, suspiros", algunas de estas recetas se han identificado como tradicionales, como: las panuchas en varios tipos, los suspiros, mojicones, se mencionan en la mayoría de los recetarios, aunque discrepo cuando se habla de los helados de paila como tradicionales, en este sentido entrarían en comida típica, en la página 126, Ayala Mora menciona "cómo poco menos de 7 décadas, como Doña Rosalía Felipa Suarez se había ya establecido como un local de venta de café y helados", aquí vemos que el tiempo es corto para considerar los helados de paila como tradicionales, no se mencionan en ningún de los recetarios y todavía no entrar en el criterio de preparaciones heredadas.

Otras tesis como el caso "Estudio gastronómico de la provincia de Imbabura, recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica" de Ivonne Dayana Jijón Achig, se menciona una serie de platos tradicionales correspondiente a la ciudad de Ibarra como son: las nogadas, el arrope de mora, los helados de paila, las fritadas, pan de leche, entrarían de igual manera en el concepto de comida típica mas no tradicional de la ciudad, aparte de no estar mencionados en los recetarios del periodo, vemos como no se ajustan a los criterios expuestos, los productos no son tradicionales de la región, en el marco teórico vemos como el ganado vacuno era predominante mas no el cerdo del cual vemos pocos ejemplos de su uso en los recetarios, las nogadas y el pan de leche son preparaciones recientes no se incluyen en los dulces y panes mencionados por lo que no cumplen el criterio de ser recetas heredadas, el arrope de mora, de igual manera no se sujeta a productos tradicionales del sector vemos como la mora solo se menciona una vez en uno de los recetarios.

En varias páginas y documentos encontrados en el internet se citan, los helados de paila, las empanadas de morocho, las fritadas, el arrope de mora como tradicionales, de la ciudad de Ibarra en este sentido considero que debería ser citados como típicos, por las razones expuestas anteriormente, esto no implica que con el pasar de las décadas pasen a formar parte de la cocina tradicional de la ciudad de Ibarra y tampoco les resta importancia, pero si valida la importancia de restaurar platos que ya no se encuentran y que se han perdido.

## **Conclusiones y Recomendaciones**

### **Conclusiones**

Se ha establecido, la importancia del patrimonio inmaterial de la ciudad de Ibarra, basado en la revisión bibliográfica de varios autores, en la justificación de esta investigación vemos como la UNESCO resalta como el mantener el patrimonio inmaterial proporciona a las comunidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos.

Las preparaciones expuestas pueden servir de base para el desarrollo de emprendimientos, gastronómicos o productos que se puedan comercializar, hay que destacar que los gustos cambian, o se transforman, lo que implica que estas preparaciones también deberían ser adaptadas a los tiempos contemporáneos si deseáramos, su comercialización.

Podemos ver cómo el uso de ciertos condimentos o especies muy usadas en ese periodo como el anís, diferentes licores, clavo, pimienta dulce, en la actualidad son reemplazados por el uso de la vainilla, extracto de cereza, coco entre otros.

Se observó cómo las preparaciones tradicionales, han sido reemplazadas por otras típicas de periodos más recientes, como: los helados de paila, nogadas, arrope de mora, empanadas de morocho que confunden con platos tradicionales.

El proceso de recopilación de recetas no sólo implica la transcripción, de las recetas de ese periodo, incluyo un análisis de estas a profundidad un proceso que parte con la codificación a través de un sistema de foliación de páginas, para un posterior análisis. La elaboración de un índice de cada recetario fue el punto de partida para posteriormente hacer una comparación de las diferentes preparaciones dentro de los recetarios.

Este proceso permitió establecer qué recetas son tradicionales y cuáles a pesar de estar en los recetarios podrían pertenecer a otros lugares.

La repetición de estas en 3 o 4 recetas afirma uno de los principios que se mencionó en el capítulo I sobre los criterios para considerar una preparación como tradicional, es el caso de la transmisión de generación en generación, teniendo en cuenta que dos de los recetas son de madre a hija.

Al analizar el contexto histórico, que consta en el capítulo I, se observa la importancia de las sopas y potajes que están presentes gran parte de los recetas.

La llegada del tren a Ibarra también influyó en gran medida en que productos de la costa lleguen a Ibarra y esto se refleja en el uso del arroz, en varias preparaciones como: quimbolitos, empanadas de arroz, tortas de arroz, el uso de este en grano o como harina está muy presente, todo esto se da con la diversificación productiva de 1925, con los cultivos de café, arroz y caña de azúcar.

La influencia francesa y europea, se observa en los recetas; esto se aprecia de manera clara en varias preparaciones como a la francesa, a la inglesa, a la rusa, a la italiana; ejemplo de esto son la torta a la francesa, la carne a la francesa, sopa francesa, bizcocho de Saboya, pan inglés, carlota rusa, carne a la rusa, carne a la napolitana, rosca italiana, tallarines a la italiana.

Otra muestra de la influencia francesa se observa en el capítulo III, vemos que, al analizar los recetas de finales del siglo XIX, y compararlo con el manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero de Sanz, varias preparaciones se repiten y tienen influencia de este libro, que ya en su portada hace notar su carácter francés "obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país" (Sanz ¿1882?). La influencia francesa y europea van cambiando a recetas con una identidad propia nacional, esto inicia a raíz de los movimientos independentistas en la región, Ecuador 24 de mayo de 1822 y de otros países de la región como Colombia (1810), Perú (1821), Venezuela (1811), a principios del siglo XIX, en el caso de Ecuador también se incluye la separación del país de la Gran Colombia constituyendo se en una identidad propia. A finales del siglo XIX ya se observan ciertos ejemplos de recetas con carácter nacionalista podemos citar: Cocinero de los enfermos

convalecientes y desganados... arreglado todo al gusto de la isla de Cuba (1862), La mesa peruana (1867), La cocina argentina (1887) o La cocinera oriental (1904) " (Laborde 2015 pág. 92).

Los recetarios de esta investigación no solo son una colección de recetas y preparaciones, sino que tienen otros tipos de contenidos que van desde ejemplos de máscaras para la cara y manos, hasta información relacionada con fechas importantes como son bautizos, nacimientos, hacen las veces de diarios personales. La importancia de la mujer está presente en los mismos vemos que son las guardianas de este saber que van pasando de generación en generación dos de los recetarios son de madre e hija.

En el capítulo IV se observa las distintas preparaciones realizadas, en este sentido se trató en lo posible de usar técnicas de ese periodo de tiempo, en el caso de los panes el uso de la hoja de achira para introducirlos en el horno, el uso de la levadura a base de papa es otro de las técnicas usadas en su elaboración que se merece destaca; en la actualidad los panes son elaborados con levadura granulada, o fresca, en algunos casos se usa masa madre.

Otro punto importante es el uso de los condimentos empleados en repostería el uso del anís y de los licores se da en varias preparaciones, algo que en la actualidad ha cambiado por esencias de todo tipo siendo la más común la vainilla. Entre los equipos usados destacados de ese periodo esta la budinera perteneciente a la autora del recetario 4, esta se usó para las preparaciones a baño maría, en algunos casos se usó el horno de leña. También se incorporó equipos modernos como batidoras y hornos eléctricos que permitieron realizar un mayor número de preparaciones y tener un control más detallado de la temperatura al momento de hornear, algo necesario al no tener referencias en los recetarios en cuanto a temperaturas y tiempos de cocción, aquí se destacó la ayuda de doña Bertha Elena Gómezjurado Mejía de Dávila, ella nos ayudó a entender la forma que tenían las preparaciones como estas se presentaban y la forma correcta de elaborar aquellas preparaciones cuyas referencias eran vagas o necesitan una aclaración.

## **Recomendaciones**

La importancia de salvaguardar el patrimonio cultural, está determinado por la legislación del país en este sentido se incluye a la gastronomía, de ahí que se deben juntar esfuerzos, por parte de la academia e instituciones para promocionar, actividades gastronómicas enfocadas en la cocina tradicional, generalmente las ferias gastronómicas carecen de este componente cultural, se centran en platos típicos, con el afán de que los expositores vendan los mismos, no tienen un carácter educativo y el elemento tradicional. En este sentido un congreso de patrimonio cultural gastronómico del Ecuador puede ser una forma adecuada de dar a conocer estas preparaciones no solo a manera de conferencias, sino elaborando dichas preparaciones.

En el caso concreto de los recetarios analizados en esta tesis, se debe continuar con la restauración de platos en este aspecto solo se realizó una muestra del área dulce de los mismos, pero hay una variedad de sopas, platos fuertes y otras elaboraciones. El continuar con este proceso permitirá en el futuro realizar algún tipo de publicación con recetas de ese periodo para su preservación para el futuro.

Por último, el rescate de métodos tradicionales de elaboración podría convertirse en fuente de diferenciación para emprendimientos gastronómicos dotando les dé una calidad única con relación a las preparaciones actuales.

## **ANEXOS**

### **Anexo 1**

Transcripción entrevista Doña Bertha Elena Gomezjurado Mejía de Dávila.

#### **¿Qué forma se le daba a las avillas?**

Se les da una forma de medialuna con ayuda de las manos y se rellenan en el medio.

#### **¿Cómo se cocinaban los quimbolitos y tamales?**

Se ponía una paila de cobre en el fuego, se llenaba con un poco de agua, sobre esta se ponía paja y sobre esta un cedazo donde se ponían los quimbolitos o tamales.

#### **¿Cómo se daba la forma a los suspiros?**

Para esto se usaba un par de cucharas las que se introducía en agua se cogía una porción del merengue y con ayuda de la otra se depositaba, en hojas.

#### **¿Hojas?**

Hojas de papel que se recortaban en forma de cuadrados se ponía el merengue, y de ahí directo al horno bajo o recién apagado. Se servía el suspiro directo con el papel.

#### **¿Cómo se elaboraba la harina de arroz?**

Se cocinaba el arroz uno días antes se escurría en un paño, se dejaba secar, se trituraba en un molino y se volvía a dejar secar unos días la harina resultante.

#### **¿El pan se ponía directo al horno de leña?**

Se ponía sobre cuadrados de hoja de achira en algunos casos.



## BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez Marcelo, (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aire. ISBN N° 987-1037-03-1.
- Arnavat Albert, Teixidor Cadenas Carlos, Posso Angela, (2017). Las primeras tarjetas postales de Ibarra, Ecuador: 1906-1914, ECOS DE LA ACADEMIA, N. 5
- Ayala Mora Enrique, (2008). Resumen de historia del Ecuador. Tercera edición. Corporación editora nacional.
- Ayala Mora Enrique, (2020). Patrimonio Cultural de Imbabura, Fundación cultural "Enrique Ayala Pasquel".
- Báez Sara, Ospina Peralta Pablo, Galo Ramón Valarezo, 2004, Una breve historia del espacio ecuatoriano,
- Becker Miriam, (2002). La cocina y los recetarios. Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, ISBN N° 987-1037-03-1.
- Cevallos Cabezas Teresa Verónica, (2020). Hospitalidad, rol de la mujer y educación formal en Quito, Obras de utilidad práctica de 1934 y 1937.
- Crespo Cristina Ordoñez, (2018). Historia de Kristy.  
<https://cocinemosconkristy.com/historia-de-kristy/>.
- Crespo Ordóñez, Roberto, (1933). El Ferrocarril del Sur 1908 - 1933. Imprenta Nacional. Quito. 130 p.
- Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, (2002). Patrimonio cultural y Turismo Tomo I. Primera Edición
- Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, (2002), Patrimonio cultural y Turismo Tomo II. Primera Edición.
- Dávila Rosa Maria, Recetario 3.
- Delgado Salazar Ramiro (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. Universidad de Antioquia.
- Dirección Metropolitana de Gestión Documental y de Archivos de Quito (2021),  
<http://archivos.quito.gob.ec/>.
- Goetschel Ana María, Educación de las mujeres (2007). Maestras y esferas públicas Quito en la primera mitad del siglo XX, FLACSO.
- González Suarez, 1888. Carta de adhesión y protesta, biblioteca Eugenio Espejo)
- Hernández Elisa (1923). Manual práctico de cocina. Tomo 1. Séptima edición. Medellín Colombia.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Patrimonios Inmateriales del Ecuador  
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/patrimonios-inmateriales-del-ecuador/>
- Jijón Achig Ivonne Dayana, (2014). Estudio gastronómico de la provincia de Imbabura, recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica, trabajo de titulación para la obtención del título de ingeniero en gastronomía.
- Jirón del Hierro Ligia María, (aprox.1939). Recetario 4.
- Laborde Gustavo y Medina F. Xavier, (2015). De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales.
- López Morales Gloria, (2002). Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, Patrimonio cultural y Turismo. Tomo I. Primera Edición
- Luzuriaga Manu Ruiz , (2010), Antonin Carême: el cocinero de los reyes y el rey de los

- cocineros, <http://zapardiel.org.es/revista/2000/10/antonin-careme-cocinero-reyes-rey-cocineros/>.
- Mejía López Lina Sarai, Sonia Edith Mejía Castillo, Miriam Bravo Rodríguez, (2014). Montalvo Juan, (1882). 7 tratados. Tomo II. Besanzon. Imprenta de José Joaquín.
- Moyano Andrés Isabel, (2010). La cocina escrita. Biblioteca Nacional de España.
- Morales, J. C. (2014): Ibarra a principios del siglo, XX (Exposición). En <http://juancarlosmoralesmejia.blogspot.com/2014/09/ibarra-iniciosdel-siglo-xx-exposicion.html>.
- Municipio de la ciudad de Ibarra. Terremoto de Ibarra, [https://issuu.com/ibarraec/docs/1.4.5.- terremoto de ibarra](https://issuu.com/ibarraec/docs/1.4.5.-_terremoto_de_ibarra).
- Navas Cristian Paul, (2016). La gran depresión del Ecuador 1927-1937, tesis doctoral.
- Noboa Las noches de los libertadores, Volumen 1, Ediciones IADAP, Colección Identidad Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y La Cultura, (2019) Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- Ortiz Fernando (1978). Contrapunteo Cubano del Tabaco y el Azúcar. Caracas. Biblioteca Ayacucho.
- Páez Jijón Carmen, (6 de mayo 1907). Recetario 2
- Pazos Barrera Julio, (2008). El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña. FONSAI, primera edición.
- Pazos Carrillo Santiago M., (2010). Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación.
- Pazos Carrillo Santiago Maximiliano, (2019). Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o buñuelos en Juan Pablo Sanz y Adolfo Aquiles Gehin y su influencia en la cocina quiteña actual.
- Pérez Samper, M. Ángeles, (1997). Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna. Cuadernos De Historia Moderna, 19, 121. Recuperado a partir de <https://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/view/CHMO9797220121A>.
- Real Academia Española de la Lengua, (2021). Diccionario de la lengua española, <https://dle.rae.es/>.
- Registro Oficial Suplemento 913 de 30-dic.-2016 Ley orgánica de cultura, (2016).. República del Ecuador.
- Rodríguez Linda Alexandre, “Política y poder en el Ecuador, 1830-1925”, Latin American Center, University of California
- Rodríguez Linda Alexandre, “Política y poder en el Ecuador, 1830-1925”, Universidad de California
- Sanz Juan Pablo, (1882). Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero.
- Savarín Brillat, Fisiología del gusto, (2001). Editorial óptima, s.l, Rambla Catalunya, 98, 7º, 2ª 08008 Barcelona.
- Strauss Lévi, Claude (1982). De la miel a las cenizas: mitológicas II. México, FCE.
- Solano de la Davila Mercedes, (aprox. 1907). Recetario 1
- Taracchini Antonaros Alfredo, (2002). Mercadotecnia y gastronomía. Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe, Patrimonio cultural y Turismo. Tomo I. Primera Edición.
- Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador, CULINARIA,

revista virtual especializada en gastronomía. Universidad Autónoma del Estado de México, No. 8, [www.uaemex.mx/Culinaria](http://www.uaemex.mx/Culinaria).  
UNESCO, (2003). Resolución internacional en vigor relativo al patrimonio cultural y natural <https://ich.unesco.org/es/legislacion-00034>.  
Unigarro Solarte Catalina, (2010). Patrimonio cultural alimentario. Ministerio de Cultura del Ecuador, Primera edición.

