



Facultad de
Posgrado

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE POSGRADO

MAESTRÍA EN GASTRONOMÍA

ESTUDIO DE LOS PROTOCOLOS Y PREPARACIONES CULINARIAS DE LA
COCINA FESTIVA DE LA PARROQUIA SANTIAGO DE MALCHINGUÍ,
CANTÓN PEDRO MONCAYO, PROVINCIA DE PICHINCHA

Trabajo de Titulación previo a la obtención del Título de Magíster en Gastronomía

AUTOR:

Lcdo. Jairo Vladimi Aguilar Herrera

DIRECTOR:

MSc. Francisco Xavier Guevara Aroca

Ibarra – Ecuador

Agosto - 2024

Dedicatoria

La presente investigación se la dedico a mi abuelita Angélica Navarrete, pues fue ella quien inspiró en mí este gusto por la culinaria y el amor al pueblo de Malchinguí en donde pasé los mejores años de mi infancia,

A mi madre Magdalena Herrera, quien siempre ha tenido confianza en mi potencial y ha sido el mejor ejemplo de constancia, perseverancia pero sobretodo resiliencia. Esta tesis es un tributo a la admiración que siento por ti, gracias por ser el mejor ejemplo que alguien puede tener.

A mis amados Thomas y Thiago, quienes cada día me enseñan desde su inocencia la importancia de la felicidad; este trabajo es un pequeño testimonio de que lo que hago lo hago también pensando en ustedes. Gracias por llenar mi mundo de amor y dulzura.

Agradecimiento

Agradezco a Dios, por concederme la sabiduría para solventar los obstáculos que se presentaron en el camino para conseguir este anhelado objetivo.

A la Universidad Técnica del Norte, a sus autoridades y a los docentes que fueron parte de este proceso de formación, gracias por sus consejos y lineamientos que me llevarán a ser un mejor profesional.

Un agradecimiento especial a mi tutor de tesis, MSc. Francisco Guevara Aroca, a quien pude conocer como alumno y el destino quiso que luego se convirtiera en mi profesor y tutor; gracias por su guía y sus recomendaciones. Sin duda alguna es un ser humano maravilloso, lleno de generosidad para con sus alumnos.

A mi asesora MSc. Mónica Buenaño, por su ayuda desinteresada, sus comentarios y su ayuda en busca de este logro académico.

Y a mi pareja Andreyndra Andrade, quien confió en mí en todo momento, me motivó y alentó a terminar con este proceso de formación.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
DIRECCIÓN DE BIBLIOTECA

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:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1717057580		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Aguilar Herrera Jairo Vladimi		
DIRECCIÓN:	Juan Paulino Iza y Av. Ilaló; Angamarca, parroquia Alangasí		
EMAIL:	chefjairoaguilar@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	0982431231

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Estudio de los protocolos y preparaciones culinarias de la cocina festiva de la parroquia Santiago de Malchinguí, cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha.
AUTOR:	Aguilar Herrera Jairo Vladimi
FECHA:	2 de agosto del 2024
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input type="checkbox"/> GRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Magister en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	MSc. Francisco Guevara Aroca

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 2 días del mes de Agosto de 2024

EL AUTOR:

(Firma) 
Nombre: Jairo Vladimi Aguilar H.

**CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR**

Ibarra, 2 de Agosto de 2024

MSc. Francisco Guevara Aroca

DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular, mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



(f)
MSc. Francisco Guevara Aroca
C.C.: 0901822491

Índice de contenidos

Dedicatoria.....	2
Agradecimiento	3
Índice de Tablas.....	10
Resumen	11
Abstract.....	12
Introducción.....	13
Capítulo I.....	16
El problema de Investigación	16
1.1. Planteamiento del problema.....	16
1.2. Antecedentes	18
1.3. Objetivos	23
1.3.1. Objetivo general	23
1.3.2. Objetivos específicos	24
1.4. Justificación	24
Capítulo II.....	28
Marco Teórico	28
1.5. 2.1. Fundamentos antropológicos y culturales.....	28
2.1.1. Antropología de la alimentación	28
2.1.2. La comida como signo e identidad cultural	29
2.3. Elementos culturales de las cocinas tradicionales	30
2.4. Fiestas, tradición, gastronomía, cocina y protocolo.....	33
2.4.1. Fiesta de la cosecha.....	33
2.4.2. Fiestas de Mama Nati.....	34
2.4.3. Los Guioneros de Pascua	34

2.4.4. Difuntos	35
2.4.5. Fiestas de San Pedro y San Juan	35
2.4.6. Inti Raymi.....	36
2.4.7. La rama de gallos	37
2.4.8. El Gallo Caldo.....	39
2.5. Presencia gastronómica y culinaria en las fiestas	39
2.5.1. La chicha en la festividad.....	40
2.5.2. Grado de relevancia de la cocina festiva.....	40
2.5.3. Fiestas de la Virgen del Rosario.....	41
2.5.4. Fiestas del Equinoccio.....	42
2.5.5. Del protocolo festivo – ritual	42
Capítulo III	45
Marco Metodológico	45
3.1. Área de estudio	45
3.2. Descripción del Grupo de Estudio	46
3.3. Enfoque y tipo de investigación.....	47
3.3. Procedimiento de la investigación	48
3.4. Consideraciones bioéticas.....	48
Capítulo IV	51
Resultados y análisis.....	51
4.1. Delimitación de los elementos de investigación.....	51
4.1.1. Delimitación del lugar.....	51
4.1.2. Criterios de delimitación	51
4.2. Definición de los grupos de interés.....	53
4.3. Técnicas para la recolección de información.....	54
4.3.1. Entrevista.....	54

4.3.2. Tipo de entrevista	54
4.3. Análisis de las entrevistas	55
4.3.1. Diversidad y sostenibilidad de los ingredientes de la cocina festiva	62
4.3.2. Técnicas de preparación antiguas y modernas de la cocina festiva	64
4.3.3. Contexto sociocultural y su influencia en la cocina festiva: tradiciones y transformaciones	66
4.3.4. Impacto económico de la cocina festiva: generación de ingresos y sostenibilidad local	68
4.3.5. Transmisión de conocimientos en la cocina festiva: preservación ancestral y desafíos contemporáneos.....	70
4.3.6. Desafíos actuales en la cocina festiva: adaptación cultural y sostenibilidad comunitaria.....	73
4.4. Delimitación de los platos y bebidas típicas de la parroquia de Malchinguí a entrar en estudio	76
4.5. Recetas relevantes y técnicas de preparación de la cocina festiva de Malchinguí: platos y bebidas.....	77
4.3.2. Papel de la cocina festiva y su significado cultural.....	85
4.4. Estrategias para vincular la cocina festiva con el turismo y la cultura	91
4.4.1. Importancia de crear estrategias de vinculación de la cocina festiva.....	91
4.4.2. Estrategias de vinculación de la concina festiva	94
Conclusiones.....	100
Recomendaciones	102
Referencias	105
Anexos	109
Anexo 1: Cuestionario para las Entrevistas Semiestructuradas	109
Anexo 2: Fichas de audio de las Entrevistas.....	110
Anexo 3: Transcripción de las cinco Entrevistas realizadas en la parroquia de Malchinguí	112

Índice de Tablas

Tabla n.1: Elementos culturales.....	32
Tabla 2: Utensilios y alimentos preparados durante la fiesta de San Pedro y San Juan y del Inti Raymi.....	61
Tabla 3: Ingredientes.....	63
Tabla 4: Técnicas de preparación.....	65
Tabla 5: Contexto sociocultural.....	67
Tabla 6: Impacto económico.....	69
Tabla 7: Transmisión de conocimientos.....	71
Tabla 8: Desafíos.....	74
Tabla 9: Receta y Técnica del Cuy asado.....	77
Tabla 10: Receta y Técnica del Hornado de Cerdo.....	79
Tabla 11: Receta y Técnica del Caldo de Gallina Criolla.....	81
Tabla 12: Receta y Técnica de la Fritada.....	82
Tabla 13: Receta y Técnica de la Chica de Jora.....	84

Resumen

La investigación explora la riqueza y diversidad de la cocina festiva de la parroquia de Santiago de Malchinguí, situada en el cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha, Ecuador. A pesar de la importancia cultural y social de esta cocina, existe una limitada documentación y estudio sistemático de estas prácticas. Gran parte del conocimiento culinario se transmite de manera oral, lo que lo hace vulnerable a la pérdida con el paso del tiempo y los cambios generacionales. El trabajo se centra en la documentación y análisis de los protocolos y las preparaciones culinarias de la cocina festiva, para preservar y valorar sus prácticas culinarias tradicionales como un componente esencial del patrimonio cultural local y promover su potencial en el desarrollo económico y social de la comunidad, utilizando una metodología cualitativa con entrevistas semi-estructuradas a conocedores culinarios, que permiten recopilar y analizar recetas, sus técnicas de preparación y usos de ingredientes locales, destacando su relevancia cultural y su evolución a lo largo del tiempo. Los resultados revelan que la cocina festiva de Malchinguí no sólo es una expresión gastronómica, sino también un reflejo de la identidad y cohesión social de la comunidad, como el cuy asado, la fanesca, la fritada, la chicha, etc., todos preparados con técnicas ancestrales y productos locales. La investigación identifica los desafíos más significativos relacionados con la transmisión intergeneracional del conocimiento y la amenaza de la globalización que pone en riesgo la continuidad de estas tradiciones. El trabajo concluye con recomendaciones para la preservación de la cocina festiva de Malchinguí, a través de la creación de programas educativos y la promoción de actividades que fomenten la valorización y protección de este patrimonio, destacando la necesidad urgente de documentar y proteger las prácticas culinarias festivas como una estrategia clave para fortalecer la identidad cultural y promover el desarrollo sostenible de la comunidad.

Palabras clave: Malchinguí, cocina festiva, recetas, fiesta, cultura.

Abstract

The research explores the richness and diversity of the festive cuisine of the parish of Santiago de Malchinguí, located in the Pedro Moncayo canton, province of Pichincha, Ecuador. Despite the cultural and social importance of this cuisine, there is limited documentation and systematic study of these practices. Much culinary knowledge is transmitted orally, making it vulnerable to loss over time and generational changes. The work focuses on the documentation and analysis of the protocols and culinary preparations of festive cuisine, to preserve and value its traditional culinary practices as an essential component of the local cultural heritage and promote its potential in the economic and social development of the community, using a qualitative methodology with semi-structured interviews with culinary connoisseurs, which allow collecting and analyzing recipes, their preparation techniques and uses of local ingredients, highlighting their cultural relevance and their evolution over time. The results reveal that the festive cuisine of Malchinguí is not only a gastronomic expression, but also a reflection of the identity and social cohesion of the community, such as guinea pig roast, fanesca, fritada, chicha, etc., all prepared with ancestral techniques and local products. The research identifies the most significant challenges related to the intergenerational transmission of knowledge and the threat of globalization that puts the continuity of these traditions at risk. The work concludes with recommendations for the preservation of the festive cuisine of Malchinguí, through the creation of educational programs and the promotion of activities that encourage the valorization and protection of this heritage, highlighting the urgent need to document and protect festive culinary practices. As a key strategy to strengthen cultural identity and promote sustainable community development.

Keywords: Malchinguí, festive cuisine, recipes, party, culture.

Introducción

La parroquia de Santiago de Malchinguí, ubicada en el cantón Pedro Moncayo, en la provincia de Pichincha, es una comunidad que, a lo largo de los años, ha conservado y cultivado una rica tradición culinaria, especialmente en el contexto de sus festividades. La cocina festiva de Malchinguí es más que un simple conjunto de recetas; es una manifestación viva de la identidad cultural y social de la comunidad, reflejando su historia, sus costumbres y sus valores.

En un mundo cada vez más globalizado, donde las tradiciones locales enfrentan el riesgo de perderse ante la homogenización cultural, la preservación y valorización de la cocina festiva de Malchinguí se presenta como una necesidad urgente. La investigación de estas prácticas culinarias no solo contribuye a la conservación del patrimonio cultural inmaterial, sino que también abre oportunidades para el desarrollo económico y social de la comunidad, a través de la promoción del turismo cultural y la creación de productos gastronómicos únicos que puedan atraer visitantes y generar ingresos.

A pesar de la importancia cultural y social de la cocina festiva de Malchinguí, existe una limitada documentación y estudio sistemático de estas prácticas. Gran parte del conocimiento culinario se transmite de manera oral, lo que lo hace vulnerable a la pérdida con el paso del tiempo y los cambios generacionales. La falta de una documentación adecuada y de estrategias efectivas para la preservación y promoción de esta herencia cultural pone en riesgo la continuidad de estas tradiciones culinarias, que son un reflejo fundamental de la identidad de la comunidad.

El objetivo principal de esta investigación es identificar y analizar las recetas y las técnicas culinarias de la cocina festiva de la parroquia Santiago de Malchinguí, cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha, para preservar y valorar sus prácticas culinarias tradicionales como un componente esencial del patrimonio cultural local y desde ahí, promover su potencial en el ámbito turístico y cultural. A nivel de objetivos específicos, se trata de: identificar las recetas y técnicas culinarias más relevantes utilizadas en la cocina festiva de Malchinguí; analizar el papel de la cocina festiva de la parroquia Santiago de Malchinguí y su significado cultural y: proponer estrategias de vinculación de la cocina festiva con el turismo y la cultura para potenciar su desarrollo y conocimiento a nivel local, nacional e internacional.

La elección de Malchinguí como objeto de estudio responde a la necesidad de preservar una parte significativa del patrimonio cultural de la provincia de Pichincha. La cocina festiva de esta parroquia es un elemento central en la vida comunitaria, jugando un papel crucial en las festividades religiosas y celebraciones populares. Al documentar y analizar estas prácticas, se busca contribuir al fortalecimiento de la identidad cultural de la comunidad y al desarrollo de iniciativas que promuevan la sostenibilidad y la valorización de sus recursos culturales. Además, la investigación se alinea con los objetivos nacionales e internacionales de preservación del patrimonio cultural inmaterial, tal como lo establecen la UNESCO y las políticas culturales de Ecuador. La documentación de las prácticas culinarias festivas no solo beneficia a la comunidad de Malchinguí, sino que también enriquece el acervo cultural del país y ofrece un modelo de buenas prácticas para otras comunidades con similares características.

Para cumplir con los objetivos, la investigación se basa en una metodología cualitativa, utilizando técnicas de recolección de datos con entrevistas semi-estructuradas con portadores de conocimiento culinario, cocineros locales en restaurantes, productores agrícolas, educadores e investigadores de cultura y la autoridad que gobierna la parroquia, mismos que son líderes comunitarios que organizan y apoyan los eventos socioculturales festivos de la parroquia, que permiten también estudiar el impacto de la globalización y la modernización en estas prácticas.

La investigación se estructura en cuatro capítulos, que parten de una introducción. El primero, presenta el planteamiento del problema y los antecedentes de la gastronomía y particularmente la cocina festiva. El segundo se centra en el Marco teórico, en los fundamentos antropológicos y culturales de la alimentación, la comida como signo e identidad cultural en el marco de las fiestas, la tradición, la gastronomía, la cocina y protocolo. El tercero se fundamenta el Marco metodológico, donde se describe el grupo de estudio, el enfoque, tipo y procedimiento de la investigación y las respectivas consideraciones bioéticas. El cuarto, se focaliza en los resultados y análisis de las entrevistas, que permiten profundizar en la riqueza culinaria festiva de Malchinguí, particularmente sobre las recetas y técnicas culinarias festivas que permitan dar propuestas y sugerencias para su preservación y promoción.

El trabajo finaliza con las conclusiones y recomendaciones que resumen los hallazgos principales y las sugerencias para la preservación y valorización de la cocina festiva de la parroquia de Santiago de Malchinguí; las referencias bibliográficas y los anexos.

Finalmente, la presente investigación busca no sólo documentar y analizar la cocina festiva de Malchinguí, sino también contribuir a su preservación y valorización, destacando su importancia como patrimonio cultural y su potencial para el desarrollo sostenible de la comunidad. A través de este estudio, se espera ofrecer una base sólida para futuras investigaciones y acciones que promuevan la continuidad y el reconocimiento de esta rica tradición culinaria, cual patrimonio inmaterial propio de la parroquia mencionada.

Capítulo I

El problema de Investigación

1.1. Planteamiento del problema

La parroquia de Santiago de Malchinguí, ubicada en el cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha, Ecuador, es una comunidad rica en tradiciones culturales y culinarias. La cocina festiva de esta región posee una variedad de platos emblemáticos preparados durante celebraciones y festividades locales, misma que representa un aspecto significativo de la identidad cultural de sus habitantes. Sin embargo, la falta de documentación y sistematización de los protocolos y preparaciones culinarias tradicionales pone en riesgo la preservación de este patrimonio gastronómico (Novillo Orozco, 2021, págs. 20-23).

Con la globalización y el creciente cambio de hábitos alimenticios, muchas de las recetas y técnicas culinarias ancestrales están siendo olvidadas o modificadas, de manera que, con el paso del tiempo, pierden su autenticidad. Además, la migración y el envejecimiento de la población local han contribuido a la pérdida del conocimiento transmitido de generación en generación, lo que amenaza la continuidad de estas prácticas culinarias únicas en la parroquia de Santiago de Malchinguí.

La falta de estudios detallados y sistemáticos sobre la cocina festiva de Malchinguí dificulta la implementación de estrategias efectivas para su preservación y promoción, tanto a nivel local como en el ámbito turístico. Esto no solo afecta la identidad cultural de la comunidad, sino que también limita el potencial de desarrollo económico y social basado en la valorización del patrimonio gastronómico, propio de Malchinguí.

En el contexto temático y disciplinar, este problema se sitúa en la intersección de varias disciplinas como la antropología cultural (González R., Campo I., Juncosa B., & García S., 2022), la gastronomía, la sociología y la economía del turismo (De Carvalho-Neto, 2001). Desde la perspectiva antropológica, la cocina festiva de Malchinguí es un reflejo de la identidad y la historia de la comunidad, representando prácticas y significados que han sido transmitidos a través de generaciones. La gastronomía, como disciplina, ofrece

un enfoque para entender las técnicas, ingredientes y métodos de preparación que caracterizan a estas prácticas culinarias.

En el ámbito de la sociología, la cocina festiva se entiende como un fenómeno social que fortalece la cohesión comunitaria y la identidad cultural. Desde la perspectiva del turismo, el estudio de la cocina festiva contribuye a la creación de productos turísticos diferenciados que promuevan el desarrollo local sostenible y la valorización del patrimonio cultural de la zona de Malchinguí.

La problemática central radica en la falta de documentación y sistematización de los conocimientos culinarios tradicionales de la parroquia Santiago de Malchinguí. Este déficit se debe a varias causas, entre ellas, se destacan las siguientes:

- Cambio generacional: las generaciones más jóvenes están menos interesadas en aprender y preservar las tradiciones culinarias de sus ancestros, ya sea por la influencia de culturas extranjeras o por la migración hacia áreas urbanas en busca de oportunidades económicas.
- Globalización y modernización: La influencia de la globalización ha introducido nuevos alimentos y prácticas culinarias que desplazan a las tradiciones locales. Esto ha llevado a una homogeneización de la dieta y la pérdida de la diversidad culinaria.
- Falta de recursos y apoyo institucional: No existen suficientes recursos ni iniciativas por parte de instituciones públicas o privadas para investigar, documentar y promover las tradiciones culinarias locales. La falta de apoyo también se refleja en la carencia de programas educativos que integren la enseñanza de la cocina tradicional.
- Pérdida de conocimiento: El conocimiento culinario tradicional ha sido transmitido principalmente de manera oral. Con el envejecimiento de la población y la muerte de los portadores de este conocimiento, se pierde una parte esencial del patrimonio cultural.

Las consecuencias de esta problemática son múltiples y afectan a la comunidad de diversas maneras, que el PDyOT del GAD de Pichincha lo describe en su actualización para programar de mejor manera las políticas que se debe implementar (Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pichincha, 2015). Entre ellas tenemos, principalmente:

- Pérdida de identidad cultural: La desaparición de prácticas culinarias tradicionales contribuye a la pérdida de la identidad cultural de la comunidad y debilita el sentido de pertenencia entre sus miembros.
- Reducción del potencial turístico: La falta de promoción y valorización de la cocina festiva limita las oportunidades de desarrollo turístico, que podría generar ingresos y mejorar la calidad de vida de los habitantes de Malchinguí.
- Debilitamiento de la cohesión social: Las festividades y celebraciones, en las que la cocina tradicional juega un papel central, son fundamentales para la cohesión social y la transmisión de valores culturales. La pérdida de estas tradiciones puede debilitar los lazos comunitarios.
- Impacto negativo en la economía local: La disminución del interés y la falta de promoción de la cocina tradicional puede afectar negativamente a pequeños productores y artesanos locales, quienes dependen de la demanda de ingredientes y productos asociados a estas prácticas culinarias.

En consecuencia, el presente estudio investigativo se propone abordar estas cuestiones mediante la identificación y documentación de los protocolos y preparaciones culinarias de la cocina festiva de la parroquia Santiago de Malchinguí. Se busca así contribuir a la preservación y revitalización de este patrimonio cultural, promoviendo su valor y fomentando su integración en estrategias educativas y de desarrollo turístico sostenible.

1.2. Antecedentes

Malchinguí, es conocida por su rica tradición cultural y su diversidad gastronómica. A nivel histórico y cultural, la cocina festiva de esta región se ha desarrollado a lo largo de los siglos, influenciada por la fusión de culturas indígenas y mestizas, así como por la introducción de ingredientes y técnicas culinarias traídas por colonizadores y migrantes. Las prácticas culinarias en Malchinguí tienen raíces profundas en las tradiciones indígenas prehispánicas. Los pueblos originarios de la región utilizaban ingredientes autóctonos como maíz, papas, ajíes y quinua, y desarrollaron técnicas de cocción específicas como el uso de hornos de barro y la preparación de alimentos en hojas de maíz o achira.

Con la llegada de los colonizadores españoles en el siglo XVI, se introdujeron nuevos ingredientes como el trigo, el arroz, y el ganado vacuno y porcino, lo que diversificó la

dieta local. La fusión de técnicas indígenas y europeas dio lugar a una cocina mestiza que se consolidó como parte de la identidad cultural de Malchinguí.

En las últimas décadas, la cocina festiva ha seguido evolucionando, incorporando influencias modernas y reflejando los cambios sociales y económicos en la región. Sin embargo, este desarrollo también ha traído consigo desafíos, como la pérdida de recetas tradicionales y la falta de transmisión del conocimiento culinario entre generaciones.

A nivel de investigación previa, sobre la cocina festiva de Malchinguí, es escasa, y gran parte del conocimiento existente se ha transmitido de manera oral, lo que ha dificultado la documentación y estudio sistemático de estas prácticas. Sin embargo, algunos trabajos y estudios previos han contribuido a la comprensión y valorización de esta rica tradición gastronómica, mismos que son los siguientes:

- "Tradición y cultura de Pedro Moncayo" de Vicente Novillo Orozco (2021): Esta obra trata, en el capítulo I, de las generalidades, población, clima, significado del nombre, historia, tradiciones y costumbres, gastronomía y turismo de Malchinguí, siendo un estudio que aporta a la comprensión de la cocina de la zona (Novillo Orozco, 2021).
- "Texto guía de cocina ecuatoriana": Estudio de la Gastronomía del país (2012), un trabajo de investigación pedagógica, realizado por Marlene Jaramillo G., que examina las prácticas culinarias en diversas provincias del Ecuador, entre ellas, Pichincha, donde destaca las costumbres y la gastronomía en las principales fiestas del mes de junio en Cayambe, Mitad del Mundo y Sangolquí. Las fiestas de San Pedro y San Pablo celebradas principalmente en Tabacundo (Jaramillo G., 2012, págs. 47-50).
- "Los indios Mojanda. Etnografía y folklore" de Antonio Santiana (1950). Estudio sobre la cultura, el placer y el arte de la vida de los Mojanda, que, por su ubicación, refleja el ámbito socio-cultural de la parroquia de Malchinguí (Santiana, 1950).
- "Fortalecer el sector gastronómico, mediante un estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comidas típicas de la Sierra, en la parroquia de Malchinguí ubicada al noroccidente del Distrito Metropolitano de Quito" de Érika Dolores Lema Villa (2015): Proyecto enfocado en la gastronomía de comidas típicas para los turistas y habitantes de la Parroquia de

Malchinguí, que representa costos, gastos y el objetivo principal del “Restaurante” es tener ingresos de sus ventas, la materia prima y mano de obra de sus habitantes, dando empleo y seguridad al entorno.

- “Plan de Trabajo de Concejales Rurales Plurianual para el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pedro Moncayo. Periodo 2019-2023” del Movimiento Independiente Renovador de Acción Social Pedro Moncayo “MIRAS”: Presenta, entre otros elementos, un diagnóstico sociocultural, económico, de asentamientos humanos, de movilidad, energía y conectividad, así como el político institucional y participación ciudadana, destacando el patrimonio cultural tangible e intangible y el conocimiento ancestral del cantón Pedro Moncayo, y consecuentemente de la parroquia de Malchinguí (Plan de Trabajo de Concejales Rurales Movimiento Independiente Renovador de Acción Social Pedro Moncayo “MIRAS”, 2020).
- “Evaluación del potencial turístico de la parroquia Tabacundo, cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha” de Carlos Eduardo Verdezoto Intriago (2018): Trabajo de titulación en Turismo Ecológico de la Universidad Central del Ecuador, que además de lo estrictamente turístico, señala la gastronomía de la parroquia de Tabacundo y desde esta realidad, se deduce, la similitud culinaria con Malchinguí.

Para comprender la evolución del conocimiento y la relevancia de la presente investigación sobre la cocina festiva de Malchinguí, es importante analizar la realidad contextual y los cambios históricos que han influido en esta tradición, entre ellos, el cambio demográfico y la migración, principalmente de los jóvenes a las ciudades y la llegada de nuevos residentes a Malchinguí, que han alterado la dinámica social y cultural de la comunidad. Este cambio ha contribuido a la pérdida de prácticas culinarias tradicionales y al debilitamiento de la transmisión de conocimientos entre generaciones. Así mismo, la modernización y la globalización, ha introducido alimentos y técnicas culinarias a través de los medios de comunicación y el comercio global, que ha impactado la dieta local, llevando a una gradual pérdida de las recetas y técnicas ancestrales.

En respuesta a la globalización, ha habido un resurgimiento de interés por las tradiciones culinarias como una forma de reafirmar la identidad cultural y promover el

turismo. Iniciativas locales y regionales han comenzado a documentar y promover la cocina festiva como un patrimonio cultural valioso, lo cual permite u obliga a los cocineros locales a adaptar sus recetas y métodos de preparación.

Como se ha mencionado precedentemente, los estudios relacionados a la culinaria como disciplina y formación educativa son escasos en el ámbito local, se han dejado de lado la investigación sobre los saberes relacionados a la cocina, sus protocolos culinarios y trascendencia en la cotidianidad de los poblados. Una de las pocas indagaciones al respecto la hace Pazos (2019) en su investigación relacionada con el patrimonio cultural culinario en Quito en la cual explica que; “para entender y comprender la cocina tradicional serrana actual, se debe explicar, analizar y enmarcar a dos libros de cocina publicados a mediados y finales del siglo XIX en Quito: el Manual de la Cocinera de Juan Pablo Sanz (su primera edición fue en la década de 1850 y la segunda en 1908) y el Tratado Práctico de Cocina de Adolfo Aquiles Gehin (publicado en 1897)” (p.4) posteriormente concluye que estos documentos han sido poco analizados en el contexto cultural actual ecuatoriano. Así también, Unigarro (2010) señala la necesidad de desarrollar investigaciones en torno a la cocina popular tradicional iberoamericana como parte importante de su patrimonio cultural intangible.

La parroquia de Santiago de Malchinguí, ubicada en el cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha, Ecuador, es una comunidad rica en tradiciones culturales y culinarias. La cocina festiva de esta región posee una variedad de platos emblemáticos preparados durante celebraciones y festividades locales, misma que representa un aspecto significativo de la identidad cultural de sus habitantes. Sin embargo, la falta de documentación y sistematización de los protocolos y preparaciones culinarias tradicionales pone en riesgo la preservación de este patrimonio gastronómico.

Con la globalización y el creciente cambio de hábitos alimenticios, muchas de las recetas y técnicas culinarias ancestrales están siendo olvidadas o modificadas, de manera que, con el paso del tiempo, pierden su autenticidad. Además, la migración y el envejecimiento de la población local han contribuido a la pérdida del conocimiento transmitido de generación en generación, lo que amenaza la continuidad de estas prácticas culinarias únicas en la parroquia de Santiago de Malchinguí.

La falta de estudios detallados y sistemáticos sobre la cocina festiva de Malchinguí dificulta la implementación de estrategias efectivas para su preservación y promoción,

tanto a nivel local como en el ámbito turístico. Esto no solo afecta la identidad cultural de la comunidad, sino que también limita el potencial de desarrollo económico y social basado en la valorización del patrimonio gastronómico, propio de Malchinguí.

En el contexto temático y disciplinar, este problema se sitúa en la intersección de varias disciplinas como la antropología cultural, la gastronomía, la sociología y la economía del turismo. Desde la perspectiva antropológica, la cocina festiva de Malchinguí es un reflejo de la identidad y la historia de la comunidad, representando prácticas y significados que han sido transmitidos a través de generaciones. La gastronomía, como disciplina, ofrece un enfoque para entender las técnicas, ingredientes y métodos de preparación que caracterizan a estas prácticas culinarias.

En el ámbito de la sociología, la cocina festiva se entiende como un fenómeno social que fortalece la cohesión comunitaria y la identidad cultural. Desde la perspectiva del turismo, el estudio de la cocina festiva contribuye a la creación de productos turísticos diferenciados que promuevan el desarrollo local sostenible y la valorización del patrimonio cultural de la zona de Malchinguí.

La problemática central radica en la falta de documentación y sistematización de los conocimientos culinarios tradicionales de la parroquia Santiago de Malchinguí. Este déficit se debe a varias causas, entre ellas, se destacan las siguientes:

- Cambio generacional: las generaciones más jóvenes están menos interesadas en aprender y preservar las tradiciones culinarias de sus ancestros, ya sea por la influencia de culturas extranjeras o por la migración hacia áreas urbanas en busca de oportunidades económicas.
- Globalización y modernización: La influencia de la globalización ha introducido nuevos alimentos y prácticas culinarias que desplazan a las tradiciones locales. Esto ha llevado a una homogeneización de la dieta y la pérdida de la diversidad culinaria.
- Falta de recursos y apoyo institucional: No existen suficientes recursos ni iniciativas por parte de instituciones públicas o privadas para investigar, documentar y promover las tradiciones culinarias locales. La falta de apoyo también se refleja en la carencia de programas educativos que integren la enseñanza de la cocina tradicional.

- **Pérdida de conocimiento:** El conocimiento culinario tradicional ha sido transmitido principalmente de manera oral. Con el envejecimiento de la población y la muerte de los portadores de este conocimiento, se pierde una parte esencial del patrimonio cultural.

Las consecuencias de esta problemática son múltiples y afectan a la comunidad de diversas maneras, principalmente:

- **Pérdida de identidad cultural:** La desaparición de prácticas culinarias tradicionales contribuye a la pérdida de la identidad cultural de la comunidad y debilita el sentido de pertenencia entre sus miembros.
- **Reducción del potencial turístico:** La falta de promoción y valorización de la cocina festiva limita las oportunidades de desarrollo turístico, que podría generar ingresos y mejorar la calidad de vida de los habitantes de Malchinguí.
- **Debilitamiento de la cohesión social:** Las festividades y celebraciones, en las que la cocina tradicional juega un papel central, son fundamentales para la cohesión social y la transmisión de valores culturales. La pérdida de estas tradiciones puede debilitar los lazos comunitarios.
- **Impacto negativo en la economía local:** La disminución del interés y la falta de promoción de la cocina tradicional puede afectar negativamente a pequeños productores y artesanos locales, quienes dependen de la demanda de ingredientes y productos asociados a estas prácticas culinarias.

En consecuencia, el presente estudio investigativo se propone abordar estas cuestiones mediante la identificación y documentación de los protocolos y preparaciones culinarias de la cocina festiva de la parroquia Santiago de Malchinguí. Se busca así contribuir a la preservación y revitalización de este patrimonio cultural, promoviendo su valor y fomentando su integración en estrategias educativas y de desarrollo turístico sostenible.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Identificar y analizar las recetas y las técnicas culinarias de la cocina festiva de la parroquia Santiago de Malchinguí, cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha, para preservar y valorizar sus prácticas culinarias tradicionales como un componente esencial del patrimonio cultural local y promover su potencial en el turismo y la cultura.

1.3.2. Objetivos específicos

- ✓ Identificar las recetas y técnicas culinarias más relevantes utilizadas en la cocina festiva de Malchinguí
- ✓ Analizar el papel de la cocina festiva de la parroquia Santiago de Malchinguí y su significado cultural
- ✓ Proponer estrategias de vinculación de la cocina festiva con el turismo y la cultura para potenciar su desarrollo y conocimiento a nivel local, nacional e internacional.

1.4. Justificación

El estado del arte en el estudio de la cocina festiva de Malchinguí refleja una falta de investigaciones exhaustivas y sistemáticas sobre esta temática. Aunque existen estudios y un proyecto comunitario que han contribuido a la documentación de ciertas recetas y prácticas, la mayoría de la información disponible es fragmentaria y se basa en fuentes orales. Por ello, la propuesta de esta investigación se justifica por varias razones, entre ellas:

- ✓ **Preservación del Patrimonio Cultural:** la cocina festiva de la parroquia de Malchinguí es un tesoro cultural que representa siglos de tradición y conocimiento transmitido de generación en generación. Esta tradición no solo posee recetas específicas, sino también técnicas de preparación, rituales y significados simbólicos que son fundamentales para la identidad de la comunidad. La falta de documentación y sistematización pone en riesgo la continuidad de estas prácticas, especialmente en un contexto de globalización y cambios demográficos. La investigación propuesta es esencial para preservar este patrimonio inmaterial y asegurar que las futuras generaciones puedan conocer y valorar su herencia cultural.
- ✓ **Valorización Económica y Desarrollo Sostenible:** la gastronomía es un componente clave del desarrollo económico local, especialmente en áreas rurales como Malchinguí. La cocina festiva tiene un potencial significativo para atraer a turistas interesados en experiencias auténticas y culturales. Documentar y promover estas prácticas culinarias para que se conviertan en un motor económico para la comunidad, generando nuevas oportunidades de empleo y

emprendimiento. La investigación servirá como base para el desarrollo de productos turísticos y gastronómicos que valoricen la cocina festiva, promoviendo un modelo de turismo sostenible y respetuoso con la cultura local.

- ✓ Fortalecimiento de la Identidad y Cohesión Social: las festividades y celebraciones en Malchinguí son momentos clave para la cohesión social y la transmisión de valores culturales. La cocina festiva juega un papel central en estas ocasiones, no solo como un acto de alimentación, sino como un símbolo de unidad y tradición. La investigación contribuirá a fortalecer la identidad cultural de la comunidad al revalorizar estas prácticas y fomentar un sentido de orgullo y pertenencia. Al documentar y revitalizar la cocina festiva, se promueve la cohesión social y se refuerzan los lazos comunitarios, lo que es fundamental para el bienestar y la resiliencia de la población local.
- ✓ Conservación de la Diversidad Culinaria: en un mundo donde la homogenización de las dietas es una tendencia creciente, la conservación de la diversidad culinaria es vital para mantener la riqueza cultural global. La cocina festiva de Malchinguí, con sus ingredientes locales y métodos de preparación únicos, es una expresión de esta diversidad. La investigación ayudará a proteger esta riqueza culinaria, asegurando que no se pierda en medio de la influencia de las dietas globalizadas. La documentación y estudio de estas prácticas contribuirán al conocimiento global sobre la diversidad gastronómica y su importancia cultural y ecológica.
- ✓ Aporte al Conocimiento Académico y Científico: el estudio de la cocina festiva de Malchinguí aportará al campo de la antropología cultural, la etnografía, la gastronomía y los estudios de desarrollo rural. La investigación proporcionará una base sólida para futuras investigaciones académicas y proyectos de desarrollo. Además, contribuirá a llenar un vacío en la literatura existente sobre las prácticas culinarias festivas en comunidades rurales andinas. La documentación detallada y el análisis de estas prácticas ofrecerán nuevos conocimientos sobre la relación entre la cultura, la gastronomía y el desarrollo comunitario, lo que puede servir como modelo para otras investigaciones similares en diferentes contextos culturales a nivel zonal y nacional.

- ✓ Resiliencia Comunitaria ante el Cambio Social y Ambiental: la comunidad de Malchinguí enfrenta desafíos significativos debido a cambios sociales y ambientales, como la migración, el envejecimiento de la población y el cambio climático. La preservación y promoción de la cocina festiva juega un papel crucial en la resiliencia comunitaria, proporcionando una fuente de identidad y cohesión en tiempos de cambio. Además, el uso de ingredientes locales y técnicas sostenibles en la cocina festiva contribuye a la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental, lo que es crucial para enfrentar los desafíos del futuro.
- ✓ Potencial Educativo y de Transmisión de Conocimientos: la investigación no solo documentará las prácticas actuales, sino que también, puede ser una base para crear recursos educativos que pueden ser utilizados por escuelas, organizaciones comunitarias y futuras generaciones. La integración de la cocina festiva en programas educativos ayudará a revitalizar estas tradiciones, fomentando el interés y la participación, sobre todo, de los jóvenes. Este enfoque educativo asegura que el conocimiento no se pierda y que la cocina festiva continúe siendo una parte vibrante de la cultura de Malchinguí.
- ✓ Promoción de la Inclusión y Equidad de Género: la cocina festiva en muchas culturas, incluyendo Malchinguí, es un ámbito donde las mujeres han jugado un papel crucial en la transmisión y conservación de conocimientos. La investigación es un canal de visibilización y de valoración del rol de las mujeres en la preservación de la cultura culinaria, promoviendo, de esta forma, la equidad de género y el reconocimiento de su contribución al patrimonio cultural. Este enfoque contribuirá a fortalecer la posición de las mujeres en la comunidad y fomentar una mayor equidad en la valoración de los roles tradicionales que ellas ejercen.
- ✓ Generación de Innovación y Adaptación Cultural: finalmente, la investigación puede ser un espacio para fomentar la innovación al documentar y difundir conocimientos sobre la cocina festiva de Malchinguí. Este conocimiento inspirará a chefs, emprendedores y educadores a adaptar y reinterpretar estas tradiciones de manera que resuenen con las nuevas generaciones, asegurando su relevancia y continuidad en un mundo cambiante. La investigación contribuirá a

la creación de nuevas oportunidades y formas de expresión cultural, respetando y honrando las raíces tradicionales de la comunidad.

La realización de este estudio investigativo no solo permitirá la preservación de una rica tradición cultural, sino que también ofrecerá una base sólida para futuras investigaciones y proyectos de desarrollo comunitario centrados en la valorización de la cocina festiva de Malchinguí.

Capítulo II

Marco Teórico

1.5. 2.1. Fundamentos antropológicos y culturales

2.1.1. Antropología de la alimentación

La antropología nutricional y para el desarrollo, se involucra a partir de la década de los setenta, en proyectos interdisciplinarios que indagan en la transmisión cultural de las costumbres alimentarias y los impactos de las nuevas tecnologías productivas en los sistemas alimentarios locales (Carrasco Henríquez, 2007). De hecho, la antropología de la alimentación se encarga de examinar la relación entre la alimentación y la cultura. Esta área de estudio se enfoca en cómo las prácticas alimentarias reflejan y afectan aspectos sociales, culturales, económicos y políticos. De este modo, la teoría de la cultura alimentaria es crucial, ya que explora cómo la comida no solo satisface necesidades nutricionales, sino que también sirve como un medio de comunicación cultural y de identidad.

En la parroquia de Malchinguí. Como sostiene la teoría de la cultura alimentaria, la comida es un fenómeno cultural significativo que va más allá de la mera supervivencia física. Se centra en cómo las prácticas alimentarias están profundamente arraigadas en las estructuras sociales de la parroquia, en sus tradiciones y en la misma normativa cultural, mismas que reflejan una relación entre alimentación y salud, como señala Guidonet, se tiene ejemplo desde la cultura grecolatina, con Hipócrates, quien desde los siglos V-IV a.C., establecía un tratado médico en la dieta, el “régimen de vida”, que tenía un parte muy importante en la curación de enfermedades (Guidonet, 2007, pág. 41).

La antropología de la alimentación no ha estado sólo en manos de los galenos, sino que también ha formado parte del conocimiento popular, en entendidos en la materia como en herboristas y, sobre todo, en quienes se encargaban de cuidar la salud de los miembros del hogar, y lo siguen haciendo hasta el día de hoy, mayoritariamente las abuelas y las madres (Guidonet, 2007, pág. 42).

2.1.2. La comida como signo e identidad cultural

La alimentación es un signo de identidad para las personas y está ligada a condicionantes geográficos, climáticos, sociales, económicos, religiosos e ideológicos. Todos ellos van a favorecer o impedir que la dieta sea nutricionalmente la más adecuada (Vilaplana, 2003, pág. 111). Por ello, la comida es signo y al mismo tiempo identidad cultural, en cuanto que la comida constituye un medio universal de sociabilidad y hospitalidad propia de la cultura de un pueblo. El alimento se usa simbólicamente para representar ciertas formas sociales y sentimientos personales y comunitarios dentro de una sociedad, como es el caso de las celebraciones rituales, donde el acto de compartir la comida indica un grado de aceptación y fraternidad. Es el gesto de la amistad, la intimidad y estima profunda (Contreras & Gracia, 2005, págs. 65-66).

En la “sinopsis” de “La comida como cultura”, la comida de la vida, de M. Montanari, señala que la idea de comida se asocia gustosamente a la de naturaleza, pero el nexo es ambiguo y fundamentalmente impropio, insiste. En la experiencia humana, de hecho, los valores portantes del sistema alimenticio no se definen en términos de naturalidad, sino como resultado y representación de procesos culturales que prevén la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza. Los médicos y filósofos antiguos, comenzando por Hipócrates, definieron la comida como “res non naturalis”, incluyéndola entre los factores de la vida que no pertenecen al orden natural de las cosas, sino al artificial. Es decir, perteneciente a la cultura que el hombre mismo construye y gestiona (Montanari, 2006).

La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza, como hacen todas las demás especies animales, sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina.

La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura

como un elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla, en cuanto que satisface el hambre y nutre al cuerpo; expresa amor y cariño; expresa individualidad, familiaridad y comunidad; significa estatus social; ejerce poder político y económico; simboliza y manifiesta piedad y devoción junto a experiencias emocionales y espirituales (Contreras & Gracia, 2005, pág. 26).

La cultura alimentaria; es decir, el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por ésta. Por ello, a sistemas culturales distintos corresponden sistemas alimentarios diferentes. La cultura actúa estableciendo regularidad y especificidad (Contreras & Gracia, 2005, págs. 26-27).

La conducta alimentaria diaria de la mayoría de las personas resulta predecible dependiendo de sus patrones culturales (recursos tecnológicos, organización social, actividades, horarios, profesiones, relaciones familiares, responsabilidades...). Pues, las personas muestran actitudes hacia la comida que han sido aprendidas de otras personas dentro de sus redes sociales, ya sea en la familia, entre iguales, en el grupo étnico, en la clase social, en la comunidad local o en la nación, tal como sucede en la parroquia de Malchinguí.

2.3. Elementos culturales de las cocinas tradicionales

La comida tradicional tiene tres atributos elementales:

1. Comida que posee remotos antecedentes.
2. Se encuentra sujeta a una zona específica; donde la gran mayoría de sus productos son procedentes de esta área.
3. Son diversas preparaciones heredadas de varias generaciones, fundamentalmente de los padres y por ende responden a un colectivo. De igual forma, es una comida que se emplea y se consume en la actualidad.

La clasificación de la comida tradicional en el Ecuador es:

1. Comida Ritual.
2. Comida Festiva.
3. Comida Cotidiana.
 - Comida tradicional selectiva.
 - Comida tradicional no elaborada.

Estas se encuentran influenciadas por la cocina barroca; primeramente, está la comida ritual mestiza, seguido de la cocina festiva, en última instancia, la cocina familiar o casera.

Cocina barroca

Esta tuvo su surgimiento a finales del siglo XVI e inicios del XVII. Su origen se encuentra estrechamente relacionado al establecimiento de conventos (fundamentalmente del sexo femenino) y, por otra parte, a la alta clase social de aquella época. De la misma forma, se debe tomar en cuenta que fue un fenómeno surgido en toda América conquistada por los españoles y sus influencias aún se encuentran en la actualidad (Pazos S. , 2010).

La cocina barroca desde sus inicios fue expresión cultural de una realidad política, económica y social concreta; por medio de este tipo de cocina las altas clases sociales marcaban una distancia con las clases populares. Permitiendo este distanciamiento que, en el área culinaria, determinados alimentos fueran exclusivos para un grupo específico de individuos: altos mandos de la autoridad política, importantes dignidades de la Iglesia Católica, españoles, criollos, entre otros. Como, por ejemplo, los productos alimenticios que eran consumidos solamente por las altas clases sociales eran de elevados costos generalmente o difíciles de adquirir, como era el caso de los helados o del aceite de oliva.

Por otra parte, al igual que otras artes la expresión cultural culinaria, tenía particularidades que se encontraban codificadas socialmente. Asimismo, el alimento barroco podía ser leído solo, comprendido, interpretado, valorado e identificado por las más cultas clases sociales.

Los elementos culturales pueden ser propios o ajenos. Son propios, los que han sido heredado de generaciones anteriores y los que produce, reproduce, mantiene o trasmite,

según la naturaleza del elemento cultural considerado. Inversamente, son elementos culturales ajenos aquellos que forman parte de la cultura que vive el grupo, pero que este no ha producido ni reproducido. (...) El inventario total de los elementos culturales presentes en la vida del grupo incluirá tanto elementos propios como ajenos (Bonfil, 1991).

En contexto, la gastronomía está constituida por elementos culturales propios o ajenos debido a que estas expresiones son el fruto resultante del transcurso de los tiempos, muchos de ellos manteniéndose sin influencias de los antecedentes sucedidos así como también otros conocimientos habrán sido adoptados a su necesidad, disponibilidad de las materias primas e inclusive algunos de ellos impuestos sin otra opción al ver involucrado sus creencias y religión, todos estos aspectos plasmado en los procesos culinarios. Entonces Bonfil (1991) señala como cultura autónoma, cultura apropiada, cultura enajenada, cultura impuesta dependiendo del grado de involucramiento o influencia que tienen los elementos implícitos en ella como lo menciona Bonfil (1981) los elementos culturales se entiende todos los recursos necesarios para poner en juego y realizar un propósito social como: recursos materiales, de organización, de conocimiento, y recursos simbólicos y emotivos.

Tabla n. 1: Elementos culturales

MATERIALES	DE ORGANIZACIÓN	DE CONOCIMIENTO	SIMBÓLICOS	EMOTIVOS
<ul style="list-style-type: none"> • Materias primas • Tierra • Herramienta • Producto 	<ul style="list-style-type: none"> • Relación social • Prácticas colectivas • Desición comunitaria • Gobernanza 	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencias asimiladas • Experiencias sistematizadas • Saberes • Transmisión oral 	<ul style="list-style-type: none"> • Códigos de comunicación • Lenguaje • Prácticas • Rituales 	<ul style="list-style-type: none"> • Representaciones colectivas • Creencias • Valores integrados que motivan la participación

Fuente: (Mancera, 2019). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas.

Estos elementos culturales forman un ecosistema cultural con una implicación directa el diferentes comportamientos individuales o colectivas convirtiéndole así en el ADN de comunidades o poblaciones en general reflejados en diferentes aristas de conocimiento como en el aspecto gastronómico, tal cual lo asegura Mancera (2019). No hay alimento que no sea conmemorativo, cargado de memoria. La cocina tradicional es un producto cultural complejo. Es un patrimonio cultural inmaterial-material-bicultural, que

responde a la geo diversidad biocultural local-regional. Los productos gastronómicos al estar presentes en cada localidad específicamente hablan por sí sola de acuerdo a los elementos culturales que hayan sido impregnados en el transcurso del tiempo e interpretación de quienes lo vivieron, alrededor de estas manifestaciones culinarias se conjugan con una armonía en los diferentes procesos y protocolos culinarios.

Por ello las cocinas tradicionales son una gran ejemplificación de la influencia directa con un equilibrio y armonía entre lo intangible y lo tangible, la relación directa con el saber y el hacer, con el sentir y expresar. Muestras de la evolución paulatina con capacidad máxima de adaptación sin perder la esencia mismo de sus orígenes.

En este sentido para las comunidades existentes sobre todo en la ruralidad las energías, recursos y todo lo que tiene que ver con el medio ambiente no solo representa una fuente productora de bienes materiales, todo lo contrario, esto se convierte en la esencia y el hilo conductor en el que todos los conocimientos intangibles se materialicen sin perder en ningún momento la conexión directa con el ser humano.

Los aspectos simbólicos y emotivos como elementos culturales dan paso a las diferentes manifestaciones locales expresado a través de festividades, rituales, fiestas en honor a personajes idolatrados, dioses o expresiones de gratitud a la madre tierra, locuciones y gestos que en la mayoría de los casos responden protocolos especificados en determinadas épocas del año, como actos ceremoniales, como costumbres tradicionales.

2.4. Fiestas, tradición, gastronomía, cocina y protocolo

La presencia de las celebraciones sea religiosas, culturales o sociales no son importantes solo por la dinámica o flujos comerciales que de ellos se derivan, sino de la exposición viva que esta implica, de la coordinación y ejemplificación de la conexión existente entre costumbres y tradiciones a través de manifestaciones originales explícitamente locales, donde se expresa la unidad familiar y la cooperación comunitaria, que a la vez, da identidad y pertenencia a sus raíces (Tipantuña & Tuqueres, 2015).

2.4.1. Fiesta de la cosecha

La fiesta de la cosecha es muy importante en la cultura indígena y mestiza. De hecho, se celebra en la Sierra ecuatoriana como un evento extraordinario. En el caso de

Malchinguí, esta tiene sus inicios desde tiempo históricos, pero es a partir de 1975, por la siembra de un año cultivaban los granos como, fréjol, arveja, cebada, trigo, maíz y papas, representando al cantón Pedro Moncayo: Toda clase de grano cultivados por los agricultores se daba a conocer en las fiestas de la cosecha., acompañados de desfiles de los campesinos de las diversas comunidades y barrios.

2.4.2. Fiestas de Mama Nati

Con peregrinaciones, serenatas, ferias de emprendimientos y gastronómicas, así como novenas y eucaristías, se celebran las fiestas en honor a la Santísima Virgen de Natividad, denominada por el pueblo como “Mama Nati”, en Tabacundo cabecera cantonal de Pedro Moncayo.

Del 10 al 26 de noviembre, barrios, comunidades, instituciones y familias de Tabacundo y de sus parroquias, entre ellas, Malchinguí, participan con fe y devoción en los diversos programas para rendir homenaje y venerar a su Patrona, Mama Nati, como se la llama con cariño a esta advocación mariana que alimenta la fe de los tabacundeños y sus alrededores desde inicios del siglo XVII. Según los registros históricos que se guardan en el archivo parroquial, en la lista de los hermanos y hermanas de la Cofradía de Tabacundo, en 1642, consta el nombre de María Cufaringuán, como priosta de la Santísima Virgen (Mármol M., 2001). Así también, en el testamento del cacique tabacundeño Bernal Quilumbaquin Ango, de 1672, se lee que es “hermano de las cofradías del Santísimo Sacramento, de la de la Santa Madre de Dios de Natividad, la de San Juan Bautista, la de la Santa Veracruz y de las Ánimas Benditas del Santo Purgatorio”, datos proporcionados por el padre Mateo Mera, doctrinero agustino, quien le puso el nombre a la imagen limosnada por los tabacundeños (Puga, 2001, pág. 158). Es decir, es una devoción de más de 400 años de devoción

2.4.3. Los Guioneros de Pascua

Los Guioneros son tradicionales personajes tabacundeños, quienes participan durante la Semana Santa en los acontecimientos ceremoniales de la Iglesia Católica. El Guionero en el Domingo de Pascua luce de trajes coloridos, con banderas concernientes a la Resurrección de Cristo; celebrando sacudiendo su bandera dentro de la iglesia y luego

lo hace por las calles, interpretado para la fe católica como un acto de alegría por la Resurrección de Cristo.

2.4.4. Difuntos

Una costumbre guardada por el pueblo en recordación a los fieles difuntos celebrada el 2 de noviembre, en donde indígenas, mestizos y blancos asisten al cementerio del territorio a visitar cada una de las lápidas y tumbas de sus seres queridos que ya no se encuentran. En esta relevante tradición indígena, resalta el rezo que realizan los familiares del difunto, acontecimiento que es pagado por devoción con algún tipo de comida, llevada hasta el cementerio, principalmente consta de: colada morada con aromas y especias, guaguas de pan, el pan de casa, variedad de frutas como manzana, pera y naranja, entre otras.

2.4.5. Fiestas de San Pedro y San Juan

En Malchinguí, las festividades de San Pedro y San Juan son un evento de gran significancia cultural y religiosa. Estas celebraciones combinan rituales religiosos con una serie de actividades festivas marcadas por la música, danza y gastronomía tradicional.

Los principales eventos que engalanan estas festividades de los apóstoles Pedro y Juan, son las procesiones en su honor, mismas que comienzan con Misas solemnes muy participativas por parte de los habitantes, quienes llevan imágenes y estandartes de estos santos, acompañados de cánticos y oraciones.

En estas fiestas, se realizan danzas típicas como el “Yumbada”, una danza tradicional indígena que simboliza la armonía con la naturaleza y el agradecimiento por las cosechas.

También la gastronomía es un componente esencial de la celebración. Se preparan platos tradicionales como la fanesca, el cuy asado, la fritada y bebidas típicas como la chicha y el canelazo también son populares durante estas festividades.

Las fiestas de San Pedro y San Juan, son muy apreciadas y celebradas en los cantones de Pedro Moncayo y Cayambe, donde se destacan por la bendición de las cosechas, que los agricultores llevan a la iglesia como muestra de gratitud por la prosperidad y las

buenas cosechas. Así mismo, en estas ciudades, se realizan concursos de música y danza tradicionales, con la participación de grupos locales y regionales.

La gastronomía es parte esencial y vital de las fiestas de San Pedro y San Juan en estas poblaciones, que organizan ferias para degustar los platos típicos de la región como el hornado, la fritada, el caldo de gallina criolla, el cuy asado, entre otros.

2.4.6. Inti Raymi

El Inti Raymi o Fiesta del Sol, se celebra con la finalidad de adorar el sol, la tierra y el agua, festividad típica de los indígenas, llamada posteriormente por los españoles fiesta de “San Pedro”, celebrada en todas las comunidades todos los años el 21 de junio que coincide con el solsticio de invierno en el hemisferio sur. Con el motivo de honrar la cosecha por medio de rituales, creencias, danzas, cantos, entre otros. La tradición de esta fiesta no se ha perdido, anualmente todos los meses de junio con más fuerza es revivida, convocando a cientos de individuos que son preparados para este gran suceso. Demostrando así que la cultura indígena conserva sus raíces vivas (Ponce, 2012).

El personaje principal en esta fiesta es el diablo-huma. Huma significa cabeza, por tanto, “cabeza de diablo”. Este personaje no tiene una connotación negativa, sino de protección y mediador entre los humanos y el mundo espiritual. Es protector porque ahuyenta los malos espíritus y protege a la comunidad de influencias negativas. Los doce cuernos o cachos representan los meses del año, simbolizando la continuidad y el ciclo de la vida (Villacís, 2006). Esta representación refuerza la conexión del Diablo Huma con el calendario agrícola y las estaciones, elementos cruciales en la vida de las comunidades andinas del Ecuador.

La máscara del Diablo-Huma que cubre hasta la mitad del pecho es de tela de color rojo o azul oscuro, con tres agujeros correspondientes a la boca y los ojos, representando las orejas y la nariz por asas embutidas de trapo, lleva tres hileras de cuatro cuernos o cachos embutidos también de trapo en la parte superior. Posee la máscara dos caras similares (anterior y posterior), decoradas con diversos adornos y dibujos de hilo de color. Lleva pantalón bombacho o un zamarro y camisa de color, lleva un largo fuste o fueite en una de sus manos que mientras camina blande, sin dejar de emitir silbidos sucesivos. Toca el Diablo huma instrumentos de viento: rondines, flautas y churos (Benavides, 2015).

2.4.7. La rama de gallos

Costumbre plasmada en las fiestas de San Juan y San Pedro como expresión de júbilo y alegoría como consecuencia de la temporada de cosecha y abundancia ofrecida por la madre tierra, condición que permitía emplear, regalar e intercambiar entre la gente de la comunidad, acto utilizado para dar alargamiento al ambiente festivo que en muchos de los casos se extendía hasta inicios de agosto, ¿Pero en qué consistía realmente la rama de gallos? De acuerdo a la narrativa desarrollado por (Cabay, et al.1991).

Hay varias maneras de hacer la rama de gallos:

1. A una vara de dos o tres metros de largo, se atan, colgados de las patas, doce gallos y es cargada en unos casos por dos diablo-humas
2. También se llevan los 12 gallos en una o dos jaulas construidas con carrizos y cargadas por dos diablo-humas.
3. Otra forma de rama es aquella en que doce mujeres jóvenes, elegantemente vestidas, llevan cada una en sus manos un gallo.

En estos tres casos, a más de los doce gallos, el dueño o dueña de la rama lleva un gallo blanco adornado con cintas. Es el llamado "gallo capitán" que, en la mayorla de ramas, ha reemplazado a la palorna blanca que en tiempos pasados llevaba el prioste corno "señal de paz, como testimonio de que no se trata de ninguna sublevación en contra del patrón..." (Espinoza, 1985, citado en Cabay, et al.1991)

La rama de gallos va siempre acompañada de una partida (20-30 y hasta más de 100 personas) de diablo humas, *aruchicos*¹, ayasos, *chinucas*², parientes, amigos que forman el conjunto tributario del prioste. Al son de la música, el baile, las coplas, y los voladores recorren calles y plazas rumbo a la casa de quien recibirá la rama (Cabay, et al.1991).

Protocolo festivo que se hace presente como el principal acto de relevancia, este acto es el que garantizará la continuidad de la costumbre y la celebración, ya que la rama de gallos es un acto como símbolo de ofrenda y compromiso a los siguientes responsables de la organización de la festividad en el siguiente año, lo que es comúnmente conocido como “priostes”. Usualmente los organizadores eran personas reconocidas en la comunidad, muchas veces esta responsabilidad se pasaba de padres a hijos, entre vecinos, amigos o como acto de respeto a los compadres. En la actualidad la situación económica ha hecho que este compromiso se las asigne a autoridades, empresas, cooperativas, asociaciones, o grupos colectivos de la localidad con el fin de garantizar la consecuencia de la responsabilidad que implica esta festividad (Bengoa, 2017).

¹ Los Aruchicos son personajes emblemáticos de la cultura andina ecuatoriana, especialmente vinculados con las celebraciones del Inti Raymi y otras festividades indígenas en la región de Cayambe y Otavalo. Su nombre proviene del kichwa, donde "*aru*" significa "hablar" o "cantar" y "*chico*", significa "pequeño" o "niño". Sin embargo, en el contexto de las festividades, los Aruchicos no son niños, sino personajes que tienen un papel crucial en la ejecución y mantenimiento de las tradiciones orales y rituales. Los Aruchicos se destacan por sus vestimentas coloridas, máscaras distintivas y roles específicos en las celebraciones tradicionales. Su principal función es la de narradores, mediadores y custodios de la memoria cultural y oral de la comunidad. A través de cantos, relatos y danzas, los Aruchicos transmiten historias, enseñanzas y valores ancestrales, contribuyendo a la cohesión social y la preservación de la identidad cultural (Chacón, 2010).

² Las Chinucas son personajes tradicionales de las festividades andinas, especialmente en la región de la Sierra ecuatoriana. En el contexto de las celebraciones indígenas, las Chinucas desempeñan roles esenciales en la conservación y expresión de la cultura y las tradiciones de sus comunidades. Su nombre y su papel varían ligeramente según la localidad y la festividad en la que participan, pero generalmente están asociadas con la figura de la mujer indígena y la importancia de la feminidad en la cosmovisión andina. Las Chinucas son reconocidas por su vestimenta típica, su participación en las danzas rituales y su función como portadoras de ofrendas y mediadoras en los rituales festivos. A menudo, simbolizan la fertilidad, la protección de la comunidad y la conexión con la Pachamama (Madre Tierra) (Guzmán, 2014).

2.4.8. El Gallo Caldo

El prioste, una vez que recibe la rama de gallos realizará al día seguido o como acto seguido la repartición de los gallos recibidos quienes a su vez realizarán una sopa ligera o “caldo” e invitará a familiares y/o amigos a degustar de esta deliciosa preparación. Lo que significa que cada invitado a participar de esta comida adquirirá un compromiso de abastecer con un gallo para la conformación de la rama de gallo del siguiente año. Esta tradición guarda una dinámica interesante en la que a través de reuniones y costumbres sociales afianzan la unión, colaboración y continuidad de la herencia cultural arraigada en la costumbre y claro como efecto colateral el apoyo económico implícito al adquirir obligaciones de participación en la celebración. Tal es el grado de compromiso que los nuevos priostes en el transcurso del año destinan un presupuesto de sus ingresos, parte de sus cosechas, e inclusive adquieren deudas con el fin de dar fiel cumplimiento a las obligaciones adquiridas (Moya, 2017).

Los recursos o materiales usualmente presentes en esta celebración son (Ponce, 2012):

- Productos de cosecha local
- Animales menores de crianza casera usualmente.
- Frutas
- Bebidas alcoholicas tradicionales (guarapo, chicha)
- Voladores
- Música (banda de pueblo)
- Disfraces

2.5. Presencia gastronómica y culinaria en las fiestas

Los alimentos que se dan como ofrenda a todos los participantes no son casuales, estos cumplen con una planificación con mucho tiempo de antelación, con el fin de disminuir los gastos usualmente dan crianza a los animales que seran exclusivamente destinados a esta festividad, entre las preparaciones más populares se encuentran: la preparación de chicha a base de maíz con grado de fermentación considerable consumiéndose como bebida alcohólica en que algunos casos se mezcla intencionalmente con el guarapo o puntas a fin de elevar el gardo alcohólico, ideal para los danzantes quienes hacen alusión a necesitar bebidas energéticas para lograr expresiones folklóricas propias de las danzas (Ramírez, 2017).

2.5.1. La chicha en la festividad

El maíz amarillo luego de pasar por un proceso de selección adecuado se lo remoja con muy poco agua a manera de atomizador para conseguir que se humedezca superficialmente para luego cubrirla con un plástico transparente para lograr la temperatura y humedad ideal para provocar que salga el germen, momento exacto en la que se retira y se someterá a un asoleo con el fin de secarlo por completo. Este maíz germinado con un asoleo adecuado pasará por una molienda fina lo que convertirá en una harina a ser utilizada para la chicha de maíz, popularmente denominada como harina de jora (Blanco & Durañona, 2016).

Inicialmente se hervía agua en ollas grandes de barro, la misma que se infundaba con hierbas aromáticas de la localidad (arrayán, naranjo, hierba luisa, cedrón) y especies dulces como clavo de olor, pimienta dulce y canela, la que luego se espesa con harina de jora cuidando de que sea ligera y bebible, para luego endulzar con cilindros de panela. Dependiendo del volumen de preparación ésta bebida demoraba de 4 a 5 horas, tiempo en el que se le da movimientos para evitar que se asiente o agarre y se queme. Luego de alcanzar la cocción completa esta bebida se la dejaba reposar en recipientes ovalados de barro conocidos como pondos en el que serán reposado por varios días (3 a 4 días). A más días mayor grado alcohólico alcanzará debido a los efectos de fermentación. Bebida por excelencia atribuida a las festividades de todas las regiones del país (Donoso, 2021).

2.5.2. Grado de relevancia de la cocina festiva

Con tiempos de antelación la recolección del maíz blanco luego del asoleo se procede a cocinarlo con cal a fin de romper la piel y retirar el pericarpio del grano. Para posteriormente ponerlo a cocinar en agua por varias horas (3 a 4 aproximadamente) en la que el grano se abrirá convirtiéndose en esponjoso, jugoso y suave al paladar conocido como mote. Guarnición ofrecida con carne de cerdo horneada, adobada con dos días de antelación previo a su cocción para luego deshilachada y ofrecida en tiras con el cuero crocante, conocida como hornado.

Esta preparación está destinada a, a todos aquellos que se han hecho presentes ya sea de forma activa en bailes, comparsas, ayudantes de la organización, visitantes, etc.

Sin embargo existe una preparación de mayor relevancia en esta festividad la que consiste en un plato compuesto con papas, salsa de maní y el componente principal el

cuy. Producto con mucha frecuencia en las gastronomías populares festivas, especie que ha sido adaptado a la crianza casera de las comunidades rurales, sacrificadas para preparaciones específicas y dadas como obsequio y agasajo a las personas de mayor notabilidad en el acontecimiento; en este caso un plato estructurado en cantidades grandes y exclusivamente reservado para los sacerdotes conocido como el “mediano”. El cuy una especie animal en el que su uso es muy frecuente en celebraciones comunitarias, religiosas, es decir en toda festividad de carácter social, consumo que despierta mucha curiosidad en quienes no comparten este producto un tanto controversial pero no por eso digno de ser excluido de las costumbres gastronómicas. Su consumo representaría algún tipo de “barbarie”; por ejemplo, en occidente, animales como el conejillo de indias, canes y gatos son considerados mascotas, al poseer esta categoría no se los puede consumir como alimentos (Pazos S. , 2010). Sin embargo, en algunas localidades de la Sierra andina ecuatoriana, la ausencia de este producto provocaría al menos el sentido de ausencia de un protagonista principal de las festividades.

De la misma forma Cabay et al (1991) narra el acto protocolario de la agenda festiva que transcurre alrededor de la rama de gallos exponiéndolo así:

- Son 12 gallos que componen la rama, aparte el gallo capitán.
- A las 12 del día se toma la plaza.
- A las 12 del día se inicia la marcha hacia la casa de quien recibirá la rama.
- 12 son las piezas que componen el mediano.
- La máscara del diablo huma tienen 12 cachos.
- 12 años seguidos se debe bailar con este disfraz.
- Como cantes la copla San Pedrina, la vida también será fiesta.

Sin duda es una festividad con un alto componente cultural, en la que los diferentes elementos tradicionales y costumbristas se hacen presentes para formar una dinámica como fuente patrimonial local.

2.5.3. Fiestas de la Virgen del Rosario

Festividad de carácter estrictamente religioso en la que manifiestan su fe a través de las diferentes actividades relacionados con la fe católica, lo que a la vez promueve

acercamiento comunitario con las novenas celebradas, previo a la fecha de su celebración.

En el mes de octubre se celebran las fiestas de la virgen del Rosario donde es participe toda la comunidad, en la cual se realizan diferentes actividades como misas, toros de pueblo, la quema de chamizas, eventos nocturnos con artistas invitados, juegos pirotécnicos y el festival de la confraternidad (Vallejo, 2017)

2.5.4. Fiestas del Equinoccio

Época en que, por hallarse el sol sobre el Ecuador, la duración del día y de la noche es la misma en toda la tierra, lo cual sucede anualmente del 20 al 21 de marzo y del 22 al 23 de septiembre (RAE, Real Academia Española, 2020). Antecedente que se encuentra muy relacionada con la actividad agrícola, acción diaria como recurso productivo de las comunidades indígenas que los festejan y lo proclaman en agradecimiento a sus tierras, acontecimiento que marca el inicio de un nuevo año, ocasión para volver a comenzar, fechas de renovación espiritual.

El concepto de ancestralidad denota un proceso relacional con el origen que condensa: el lugar social y físico como zona de los ancestros; la vida comunitaria, el sistema de cargos y el tequio en particular; y la lengua indígena (Hernández & Velasco, 2015).

Festividad con alto saber ancestral, en el que refleja sus destrezas sobre el tiempo, las estaciones y la climatología apropiada para sus cultivos, estos días lo denominaban “día del sol recto” debido a que al tenerlo al sol perpendicular este no genera sombra alguna, lo que significaba la presencia del anhelado equinoccio. Esta condición era aprovechada para provocar fuego a través de metales y dar inicio a sus rituales agrícolas como acto de agradecimiento e inicio de un nuevo calendario agrícola productivo.

2.5.5. Del protocolo festivo – ritual

El protocolo hace referencia a las costumbres de servicio de mesa y al correcto modo de consumir un alimento durante la comida. De acuerdo al diccionario de la Real Academia de la lengua española es la regla ceremonial palatina o diplomática por decreto o por costumbre establecida. El Glosario Gastronómico de Hoppe, lo denomina como una serie estricta de reglas sociales, que forman el orden y la jerarquía de atención. Es decir, el protocolo aplicado en la culinaria es un grupo de comportamientos y normas que deben cumplir las personas dentro de un sistema establecido previamente.

Comportamientos y normas que se encuentran dictados por tradiciones y costumbres, con el propósito de formalizar la organización y jerarquía de los individuos dentro de un espacio específico (Pazos S. , 2010).

Carlos Gil (2020) narra sobre rituales referentes a esta actividad en el cual menciona.

1. Creación del fuego a través de metales (oro) como símbolo de presencia del equinoccio y producir el “mushuk nina” que en español significa fuego nuevo.
2. Las mujeres preparan aguas de vertientes naturales infusionadas con hojas y flores producidas por sus tierras para luego utilizarlas en rituales energéticos en el ceremonial “tumarina”.
3. Los “taitas antiguos” apagaban todos los fogones durante tres días. Era el tiempo de limpieza y reflexión de toda la comunidad.

Con esta ceremonia tradicional se evidencia la sabiduría y experiencia de los pueblos andinos preincaicos en geometría, astrología y matemática para beneficio de las cosechas (Gil, 2020).

Festividades que en algunos casos tienen una presencia muy significativa por lo que es complejo atribuir a un lugar en concreto, sin embargo, existen lugares en donde sus celebraciones forman parte importante de sus festividades que incluso llegan a ser ejecutadas con eventos majestuosos, rimbombantes, y con mucho sentido de pertenencia que llegan a identificarse como característica propia del lugar haciéndose presentes las gastronomías clásicas.

La comida tradicional posee tres rasgos fundamentales: a) es una comida que tiene antecedentes remotos; b) está sujeta a un territorio o a una región determinada; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de este territorio; y, c) son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas, por lo que responde a un colectivo. Asimismo, es una comida que está viva; es decir, es un alimento que en la actualidad se utiliza y se consume (Pazos, 2010).

Haciendo referencia a los tres rasgos fundamentales que expone Pazos (2010), antecedentes remotos, producto y territorio, conocimiento heredado son aspectos que se hacen presentes en las diferentes celebraciones locales que les dan un distintivo a las comunidades que lo celebran, de allí la importancia de conceptualizar con una

caracterización de los saberes ancestrales como herramienta significativa a un producto cultural con potencial diferenciador.

Se reconoce también que Ecuador ha experimentado dificultades para viabilizar con éxito proyectos de turismo comunitario. Esto se debe a factores relacionados con las complejas relaciones sociales al interior de la comunidad, a la débil organización comunitaria, al escaso o nulo conocimiento de la administración del negocio, al no tener acceso a información, carecen de recursos técnicos y financieros para configurar la estructura empresarial requerida para el mejoramiento de las operaciones de los proyectos turísticos (Reinoso & Doumet, 2017).

Factores que implican impactos negativos como pérdida de los valores culturales, escaso interés de la aplicación de sus saberes ancestrales, falta de promoción e incentivos de su localidad, escaso sentido de pertenencia a su localidad como a sus conocimientos heredados, pérdida total o parcial de los elementos que componen las manifestaciones o expresiones culturales.

Capítulo III

Marco Metodológico

3.1. Área de estudio

El estudio se enmarcó en el espacio geográfico de la parroquia rural de Malchinguí, cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha; dentro del cual se analizó el comportamiento de su población en lo que tiene que ver con la culinaria y la cocina festiva.

Gaibor y Velazco (2013) describen la parroquia en estos términos:

Malchinguí, es una de las cinco parroquias del cantón Pedro Moncayo, de la Provincia de Pichincha, por la parte baja de su espacio físico atraviesa la línea Equinoccial, su clima va desde el cálido seco en las playas del río Pisque a unos 1800 msnm, hasta los fríos páramos andinos a 4600 msnm, por lo que los científicos alemanes que realizaron estudios antropológicos en los años cuarenta del siglo pasado, ubicaron al pueblo dentro de una zona de “micro verticalidad climática”. Lo que explica que en sus suelos puedan cultivarse frutas y granos de clima cálido como chirimoyas, sandías y pitajayas, hasta habas y mortiños en las partes frías, pasando por el maíz, papas, ocas, lentejas, fréjol, tunas, moras, uvillas, etc. (p. 22)

La parroquia de Malchinguí cuenta con una población de 6.307 habitantes según los datos del INEC, 2022, de los cuales 3.209, el 50.9% son mujeres y 3.098, 49.1%, son hombres. Cuenta con un buen servicio básico de agua por red pública, electricidad, alcantarillado y recolección de basura. Las viviendas son en su gran mayoría particulares (2.783) y solamente 8 son colectivas. La mayoría de los hogares cuenta con más de dos personas (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador (INEC), 2022).

La parroquia de Malchinguí es un pueblo cuyos registros históricos están presentes inclusive en las crónicas de los españoles en la época de la colonia. En tiempos preincaicos formó parte de lo que hoy denominamos la cultura Quito-Kara, siendo junto a Perucho, los pueblos más desarrollados y con mayor densidad demográfica, contando

con vestigios arquitectónicos de dicho período similares a los de Cochasquí (centro ceremonial de la cultura Quito-Kara). Junto a otras comunidades, los pobladores de Malchinguí combatieron al inca Túpac Yupanqui durante varios años en la zona de los ríos Pisque y Guayllabamba, resistencia que terminó en la Batalla de Yahuarcocha, donde la pericia bélica de los cusqueños se impuso, culminando con la expansión del Tahuantinsuyo (Cardelús & Guijarro, 2013). Se conservan hasta la actualidad tradiciones y costumbres de sus antepasados, por lo que es un lugar apropiado para este tipo de estudios.

3.2. Descripción del Grupo de Estudio

Las entrevistas para la presente investigación son semi estructuradas y se realizaron del 09 al 22 de junio de 2024, se realizaron a chefs, a la autoridad local, a un educador, a agricultores y productores locales, a personas mayores de edad y preferentemente, a quienes son portadores de tradición culinaria que han nacido o han vivido en Malchinguí la mayor parte de sus vidas. Ellos son considerados como quienes ostentan el conocimiento culinario tradicional, ya que han sido responsables de la preparación de comidas festivas durante generaciones y como suministradores de ingredientes utilizados en mencionada cocina.

Con el perfil de los entrevistados se pudo registrar y documentar recetas y técnicas culinarias tradicionales junto a la recopilación de historias y anécdotas relacionadas con la cocina festiva de la parroquia, comprendiendo su contexto histórico y cultural de las prácticas culinarias festivas y los cambios que se han dado a lo largo del tiempo. Además, hacer entrevista a chefs y agricultores, también se lo realizó a líderes y representantes comunitarios de Malchinguí, quienes tienen un papel activo en la organización de festividades y la preservación de las tradiciones. En concreto se entrevistó a un docente-investigador e historiador local y a la autoridad del Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia de Malchinguí.

3.3. Enfoque y tipo de investigación

Se realizó una investigación empírica en cuanto a los objetos culturales (protocolos, preparaciones y recetas de cocina festiva); así mismo se utilizó conceptos presentados en estudios de cultura y gastronomía, los mismos que ayudaron a la interpretación y análisis de los objetos de investigación señalados anteriormente.

En este sentido, para Arias (2019), la investigación empírica:

Es aquella indagación basada en los hechos que son percibidos mediante la experiencia sensorial, es decir, lo captado a través de los sentidos. Puede ser experimental, realizada en condiciones de laboratorio, o de campo en ambientes naturales no controlados y libres de manipulación de variables. Es propia de las ciencias fácticas o empíricas cuyos objetos de estudio son materiales o tangibles y agrupan tanto las ciencias naturales (biología, química, física experimental) como las ciencias sociales (sociología, antropología, economía, historia). (p.3)

La presente investigación tiene como eje al método cualitativo, que utiliza a la etnografía y hermenéutica para realizar esta aproximación con la cultura del pueblo de Malchinguí, concretamente con su cocina festiva. Arrellano (2014) señala que:

La etnografía de la alimentación aporta técnicas como el registro del número de comidas, de los alimentos que se consumen, su preparación, los condimentos empleados y la comensalidad o contexto alimentario: quiénes comen, qué rol juegan en la preparación y en la mesa y la estructura de la comida. (p. 16)

Por otro lado, la hermenéutica aportó en la interpretación de los objetos de estudio como elementos culturales dentro del contexto de las festividades. La metodología se basó además en revisión documental y trabajo etnográfico dentro de la parroquia.

En cuanto a su alcance se propone una investigación exploratoria – descriptiva; Cazau (2006), señala al respecto:

Estos tipos de investigación suelen ser las etapas cronológicas de todo estudio científico, y cada una tiene una finalidad diferente: primero se 'explora' un tema para conocerlo mejor, luego se 'describen' las variables involucradas, después se 'correlacionan' las variables entre sí para obtener predicciones rudimentarias, y

finalmente se intenta 'explicar' la influencia de unas variables sobre otras en términos de causalidad. (p.25).

3.3. Procedimiento de la investigación

En inicio se realizó un trabajo bibliográfico – documental mediante el cual se construyó las bases teóricas sobre las cuales se desarrollaron los capítulos del trabajo monográfico.

Posteriormente se realizó un trabajo de campo en el cual se aplicaron técnicas etnográficas, como son semi estructuradas aplicadas a representantes de la comunidad, y familias representativas de la parroquia.

Finalmente, se realizó una sistematización y análisis de la información recolectada en campo a partir del diálogo entre los datos empíricos recopilados y las teorías seleccionadas anteriormente; que culminó con la presentación de los resultados en el informe de investigación.

3.4. Consideraciones bioéticas

El estudio no causó daños físicos, psicológicos, ni morales a las personas; puesto que los datos se obtuvieron por medio del consentimiento informado y son absolutamente confidenciales, se manejaron sin nombres personales, solo como datos cualitativos.

La investigación sobre la cocina festiva de Malchinguí implica varias consideraciones bioéticas para asegurar el respeto y la dignidad de las personas involucradas, así como la protección del patrimonio cultural y natural de la comunidad.

Las principales consideraciones bioéticas, entre otras, por su relevancia considera las siguientes:

- ✓ Respeto a la autonomía y el consentimiento informado: es esencial respetar la autonomía de los participantes en la investigación, garantizando que su participación sea voluntaria y que comprendan completamente el propósito y los posibles impactos de la investigación. El consentimiento informado se obtuvo antes de recopilar cualquier dato, asegurando que los participantes estén al tanto de sus derechos y del uso que se dará a la información recopilada. Para ello se

proporcionó información clara y comprensible sobre el estudio y sus objetivos; se obtuvo el consentimiento informado de manera documentada y se respetó el derecho de los participantes a retirarse en cualquier momento, en caso de requerirlo; se aseguró que los participantes entiendan cómo se utilizarán sus datos y que se respetará su privacidad y confidencialidad (Ministerio de Salud Pública del Ecuador, 2022).

- ✓ Confidencialidad y privacidad: es muy importante proteger la confidencialidad de la información personal y cultural compartida por los entrevistados de Malchinguí. La privacidad de los datos se garantizó mediante prácticas de manejo de información seguras, mediante un almacenamiento seguro de datos, evitando accesos no autorizados; protegiendo a los participantes entrevistados en los informes y publicaciones investigativas; limitando el acceso a los datos a personas autorizadas y la utilización de la información exclusivamente para los fines acordados (Asamblea Nacional del Ecuador, 2021).
- ✓ Respeto a la cultura y tradiciones locales: la investigación respeta y valora la cultura y las tradiciones culinarias de la parroquia de Malchinguí, evitando cualquier forma de explotación o apropiación cultural. Por ello, el trabajo se desarrolló en colaboración con la comunidad para asegurar que las prácticas investigativas sean culturalmente sensibles y respetuosas. En este sentido, se colaboró con líderes y miembros de la comunidad para diseñar y conducir la investigación de manera que refleje sus valores y necesidades, evitando la extracción de conocimiento cultural sin el debido reconocimiento y beneficios para la comunidad y con esto, se promovió la valorización y preservación de la cultura culinaria local, respetando su integridad y autenticidad (UNESCO, 2003).
- ✓ Sostenibilidad y protección del medio ambiente: la investigación consideró el impacto ambiental de la producción y el consumo de alimentos festivos, ya que es importante promover prácticas sostenibles que no solo preserven los recursos naturales locales, sino que también apoyen la biodiversidad y la salud ambiental. Con esto, se motivó y promovió el uso de ingredientes locales y métodos de producción sostenibles que minimicen el impacto ambiental, colaborando con la comunidad para desarrollar estrategias que promuevan la sostenibilidad

ecológica y la conservación de los recursos naturales. Así mismo, la investigación ayudará a evaluar el impacto de las prácticas culinarias en el entorno natural y fomentar la educación sobre la sostenibilidad (Reglamento al Código Orgánico del Ambiente, 2004).

- ✓ Equidad y beneficio mutuo: la investigación asegura que los beneficios derivados del estudio sean equitativos y que la comunidad de Malchinguí reciba un beneficio claro y tangible. Esto implica la mejora de la visibilidad cultural, el desarrollo económico y la transmisión de conocimientos a las futuras generaciones, principalmente sobre la cocina festiva. Con ello se busca involucrar a la comunidad en la planificación y ejecución de la investigación para asegurar que los beneficios sean compartidos, proporcionado, a futuro por medio de las autoridades locales, capacitación y recursos que fortalezcan la capacidad de la comunidad para preservar y promover su patrimonio culinario. Esto ayudará a evitar la explotación comercial y la apropiación indebida de este patrimonio culinario de la zona parroquial y sus alrededores (Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, 2006).
- ✓ Educación y sensibilización: la investigación incluye componentes educativos que sensibilizan tanto a la comunidad como al público en general sobre la importancia de la cocina festiva y la necesidad de su preservación. Esto contribuye, sin duda, a la continuidad de las tradiciones y a la valorización de la cultura local de la parroquia de Malchinguí, mediante el desarrollo de materiales educativos y programas de formación para la comunidad sobre la importancia de la cocina festiva y su conservación, promoviendo actividades que involucren a las escuelas locales y a las organizaciones gubernamentales en la preservación de las tradiciones culinarias. Para ello, se puede y se debe crear campañas de sensibilización que fomenten el respeto y la valorización de la cultura culinaria de Malchinguí a nivel local y regional (Fondo de Población de las Naciones Unidas (UNFPA), 2019).

Capítulo IV

Resultados y análisis

4.1. Delimitación de los elementos de investigación

4.1.1. Delimitación del lugar

La recolección de la información, como se presentó en los capítulos precedentes, se realizó, mediante entrevistas en la parroquia de Malchinguí, ubicada en el cantón Pedro Moncayo, provincia de Pichincha, Ecuador. Como se mencionó en los capítulos precedentes, esta zona es conocida por sus ricas tradiciones culturales y gastronómicas, especialmente en el contexto de las festividades locales.

4.1.2. Criterios de delimitación

La parroquia de Malchinguí posee un rico patrimonio culinario que ofrece, sobre todo, en las fiestas de San Pedro y San Juan como también en la patronal: el apóstol Santiago.

4.1.2.1. Fiesta

Las fiestas de Malchinguí, especialmente las celebraciones de San Pedro y San Pablo, son eventos de gran importancia cultural y social para esta parroquia. Estas festividades, que tienen lugar a finales de junio, combinan elementos religiosos, culturales y gastronómicos, reflejando la rica herencia mestiza de la región. Durante estos días, la comunidad se viste de gala y participa en procesiones, misas y danzas tradicionales, destacando figuras como el Diablo Huma y los Aruchicos, que simbolizan la lucha entre el bien y el mal y la renovación cíclica de la vida. Las calles se llenan de música, colores y alegría, creando un ambiente festivo y de cohesión comunitaria.

La relevancia de estas fiestas radica en su capacidad para fortalecer la identidad cultural y social de los habitantes de Malchinguí. A través de la participación en actividades tradicionales y la preservación de rituales ancestrales, la comunidad reafirma sus valores y su sentido de pertenencia. Además, las fiestas atraen a visitantes de otras regiones, lo que impulsa el turismo y genera oportunidades económicas para los residentes locales. La gastronomía juega un papel central en estas celebraciones, con platos típicos como el

cuy asado, el hornado y el caldo de gallina, que no solo deleitan a los participantes, sino que también actúan como vehículos de transmisión cultural, enseñando a las nuevas generaciones las recetas y técnicas culinarias que forman parte del patrimonio de Malchinguí.

4.1.2.2. *Platos y bebidas típicos*

Platos típicos de la parroquia de Malchinguí en la cocina festiva durante las fiestas, principalmente son las siguientes:

- ✓ Cuy Asado: preparado con cuy adobado y asado al carbón, acompañado de papas y salsa de maní.
- ✓ Hornado: cerdo asado en horno de leña, servido con mote, papas, y llapingachos.
- ✓ Caldo de Gallina criolla: sopa nutritiva hecha con gallina criolla, papas, zanahorias, y hierbas aromáticas.
- ✓ Chicha de Jora: bebida fermentada a base de maíz jora, tradicionalmente consumida en eventos festivos.
- ✓ Llapingachos: tortillas de papa rellenas de queso, acompañadas de salsa de maní y chorizo.
- ✓ Mote: maíz cocido, que se sirve como acompañamiento de varios platos.
- ✓ Empanadas de viento: empanadas fritas rellenas de queso, espolvoreadas con azúcar.
- ✓ Fritada: carne de cerdo frita, acompañada de mote, papas, y plátanos maduros.
- ✓ Tamales: masa de maíz rellena de carne o vegetales, envuelta en hojas de achira y cocida al vapor.
- ✓ Quimbolitos: masa de maíz dulce cocida al vapor, envuelta en hojas de achira.
- ✓ Humitas: masa de maíz tierno con queso, envuelta en hojas de maíz y cocida al vapor.
- ✓ Ají de carne: guiso picante de carne, acompañado de papas y arroz.
- ✓ Moras y otras frutas de temporada: frutas locales frescas, utilizadas tanto en postres como en bebidas tradicionales.
- ✓ Pan de maíz: pan hecho a base de maíz, que se sirve como acompañamiento o postre.

Estos platos reflejan la riqueza gastronómica de Malchinguí y juegan un papel crucial en las festividades, fortaleciendo la identidad cultural y la unión familiar y social de la comunidad.

4.2. Definición de los grupos de interés

Para el análisis a partir de los resultados de la investigación, se priorizó los personajes que serían entrevistados. En este sentido, las entrevistas se realizaron a cinco personas que representan a la población, sobre todo, en el ámbito de la gastronomía local y su entorno, mismas que permiten explorar y documentar las prácticas culinarias tradicionales que se han mantenido vivas a lo largo de generaciones, destacando su importancia en las celebraciones comunitarias.

El objetivo principal de estas entrevistas fue recolectar información detallada y cualitativa sobre la cocina festiva de Malchinguí. Se buscó entender cómo se preparan los platos tradicionales, qué ingredientes se utilizan y cuál es el significado cultural y social de estas prácticas culinarias. Además, se pretendió explorar cómo estas tradiciones se han transmitido a lo largo del tiempo y cómo se adaptan en el contexto contemporáneo, considerando la influencia de factores sociales, económicos y culturales, propios de la época de globalización y de información.

El perfil de los entrevistados es el siguiente:

- a) Lourdes Nicolalde, cocinera tradicional de 65 años y más de 20 años preparando platos tradicionales en todo tiempo, privilegiando los días festivos de la parroquia.
- b) Victoriano Perugachi, agricultor de 80 años, dedicado la mayor parte de su vida a la siembra de productos, principalmente el maíz.
- c) Rodrigo Navarrete, muralista, artista, cocinero, profesor e investigador de la cultura de la parroquia.
- d) Rafael Navarrete, propietario de la Radio On line La Voz de Mi Barrio y organizador del proyecto comunitario Festival de la Chicha de Jora.
- e) Janeth Rodríguez, abogada y actual presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Santiago de Malchinguí.

4.3. Técnicas para la recolección de información

4.3.1. Entrevista

La entrevista realizada sobre la cocina festiva de Malchinguí se enfocó en explorar la riqueza y diversidad de los platos tradicionales que se preparan durante las celebraciones locales, especialmente las festividades de San Pedro y San Juan y la del patrono Santiago. A través de las conversaciones con cocineros locales, historiadores, docente, agricultor y autoridad gubernamental de la parroquia, se logró recopilar información valiosa sobre las recetas ancestrales, las técnicas de preparación y los ingredientes que conforman esta gastronomía festiva. Los entrevistados compartieron sus conocimientos sobre la importancia cultural de cada plato, destacando cómo estas tradiciones culinarias se han mantenido vivas a lo largo de los años y su papel en la unión y cohesión de la comunidad. Además, se discutieron las influencias mestizas e indígenas que han moldeado la cocina festiva de Malchinguí, creando una fusión única de sabores y prácticas culinarias.

La entrevista también reveló el potencial de la cocina festiva como atractivo turístico y herramienta para el desarrollo económico local. Los participantes señalaron cómo la promoción de estos platos tradicionales podría atraer a más visitantes y generar ingresos adicionales para los residentes. Se discutieron diversas estrategias para vincular la gastronomía con el turismo, como la creación de rutas gastronómicas, festivales culinarios y talleres de cocina, que no solo preservarían las tradiciones locales, sino que también ofrecerían experiencias auténticas y educativas a los turistas. En resumen, la entrevista subrayó la importancia de la cocina festiva de Malchinguí tanto como patrimonio cultural como recurso para el desarrollo sostenible y el fortalecimiento de la identidad comunitaria.

4.3.2. Tipo de entrevista

Las entrevistas semiestructuradas son un método cualitativo de recopilación de datos que combina elementos de las entrevistas estructuradas y no estructuradas. En una entrevista semiestructurada, el entrevistador prepara una guía con preguntas abiertas predeterminadas que orientan la conversación hacia los temas de interés. Se eligió este tipo de entrevista porque permite la flexibilidad de explorar nuevas ideas y seguir líneas de cuestionamiento emergentes durante la conversación. Este enfoque permitió una exploración profunda de los temas, ya que se adoptó las preguntas en función de las

respuestas del entrevistado, permitiendo así una mayor comprensión de las perspectivas y experiencias individuales.

En el contexto de la investigación sobre la cocina festiva de Malchinguí, las entrevistas semiestructuradas fueron particularmente útiles (Cfr. Anexo 1). Permitieron a los entrevistados compartir sus conocimientos y experiencias de manera libre y detallada, proporcionando una visión rica y matizada de las tradiciones culinarias locales. Al tener una estructura flexible, el entrevistador pudo profundizar en aspectos específicos de interés que surgieron durante las conversaciones, como las variaciones en las recetas o las influencias culturales. Esta metodología también facilitó la construcción de una relación de confianza con los participantes, lo cual es crucial para obtener información auténtica y valiosa sobre las prácticas y significados culturales asociados con la cocina festiva de Malchinguí.

4.3. Análisis de las entrevistas

En el marco de la investigación sobre la cocina festiva en la parroquia de Malchinguí, las entrevistas revelan una profunda conexión entre las prácticas culinarias y la identidad cultural de la comunidad. Las festividades locales reflejan momentos de celebración y también actúan como vehículos para la transmisión de conocimientos culinarios tradicionales. Los entrevistados destacaron la importancia de la cocina como un elemento central en la unidad parroquial, donde cada plato típico, representa no sólo una receta, sino también una historia familiar y una expresión de identidad colectiva. La elaboración de estos platos no es simplemente una actividad doméstica, sino un acto comunitario que involucra a diversas generaciones y refuerza los lazos sociales de la parroquia.

Además, las entrevistas reflejan cómo la cocina festiva en Malchinguí ha evolucionado al incorporar nuevos ingredientes y técnicas, sin perder su esencia tradicional. Este dinamismo culinario demuestra la capacidad de la comunidad para adaptarse a los cambios sin sacrificar la autenticidad de sus celebraciones. Los entrevistados señalaron que la participación en la preparación y consumo de estos alimentos durante las fiestas fortalece la identidad cultural y fomenta un sentido de pertenencia y continuidad histórica. La cocina festiva en Malchinguí es un reflejo vivo de la cultura local, donde

cada celebración se convierte en una oportunidad para reafirmar la identidad y la unidad comunitaria a través de la gastronomía.

Entrevistado 1: Lourdes Nicolalde, Cocinera tradicional

Lourdes Nicolalde es cocinera y junto con su esposo Jorge Navarrete, son propietarios de uno de los restaurantes de la zona, por más de 30 años, que conserva las tradiciones de la cocina de Malchinguí. Considera que una de las fiestas más importante debería ser la del apóstol Santiago, por ser patrono de la parroquia; sin embargo, la más celebrada y concurrida es la de San Pedro, donde participan las “partidas”³ quienes luchaban para ganar el lugar donde actuaban, señala Lourdes.

Para la elaboración de los platos tradicionales, se empezaba a engordar el cerdo, para luego faenarlo y compartir con la familia y “brindar” (compartir) a los integrantes de las comparsas. Se preparaba fritada, mote, pan y tostado, que se servían en lavacaras y bateas de madera. También se daba la chicha de jora, cuy asado con mote y pan, dulce de sambo, que antes se endulzaba con panela y ahora se lo hace con azúcar. Todo es producción local y comida saludable.

La preparación de los alimentos se los realiza diferente tipo de leña, sea para cocinar como para ahumar los alimentos. La cocina era un cuarto exclusivo donde vivían los cuyes y estaba la tulpa y el horno de leña. La *Culluna*⁴ se colocaba sobre la tulpa para ahumar el maíz y así se seque y esté protegido de plagas. Esta era una forma de conservación ancestral. El pan se hacía con el trigo y el maíz producido en la parroquia y se cocía en horno de leña.

La cocina festiva se realiza con la cooperación de las familias, donde cada uno aportaba de acuerdo con sus posibilidades. Actualmente, ya no se comparte como antes, señala

³ las “partidas” son grupos de personas que van por las calles cantando, bailando y tocando flautas, tambores y bombos, con máscaras y disfraces, siendo el diablo huma el personaje principal.

⁴ La *culluna*, son las cuerdas que se colocan encima de la cocina de leña donde se cuelgan las mazorcas de maíz para que se sequen y con ello, se evita las plagas como el gorgojo.

Lourdes, es más privado. La modernidad y la globalización también llegó a la parroquia, donde mucha gente, sobre todo del Oriente y de la costa, llegó al pueblo, para trabajar en las florícolas; esto provocó, insiste Lourdes, que se abran más comedores y restaurantes de comida que antes no se encontraba, y ofrecen mariscos, encebollado, por ejemplo, que antes era imposible encontrar.

Para preservar las tradiciones, el festival de la chicha de Jora es un evento, que ayuda a conservar la identidad de la parroquia. Lourdes resalta que el rol en la cocina festiva siempre es de las mujeres, porque los hombres se encargaban de la agricultura y la ganadería, sobre todo, de las cosechas. Los conocimientos se transmiten en familia, en su caso, de su madre y de su abuela y también observando sus recetas y sus preparaciones.

Entrevistado 2: Victoriano Perugachi, Agricultor y proveedor de alimentos

Victoriano Perugachi, de 80 años. Es agricultor originario de la parroquia. Manifiesta que era parte de las partidas, que salían de San Juan, del barrio del Hospital y subían a ganar la plaza, ser los primeros en llegar al parque frente a la iglesia. Se preparaban tres meses antes de la fiesta de San Pedro.

En las fiestas se brindaba tostado seco, morocho y arroz de mishque⁵. El maíz es el producto principal y sirve para toda ocasión, señala don Victoriano. Los platos tradicionales se preparan en la tulpa, con leña de eucalipto, y se chamusca con hojarasca, insiste.

La preparación de la cocina festiva se realizaba en familia, donde los hijos y los nietos eran parte fundamental en su elaboración.

Entrevistado 3: Rodrigo Navarrete, Artista, cocinero, educador-investigador cultural local

⁵ El mishque, palabra quechua que significa dulce o rico. Es una bebida que se sustrae de las pencas o cabuyas que tienen un tiempo máximo de cinco años de maduración, antes de que nazca su cogollo.

Rodrigo Navarrete, es muralista, artista, cocinero, profesor e investigador de la cultura de la parroquia. Señala que trabajó en restaurantes de primera en Quito, y ahora hace cocina revalorizando las técnicas, productos y recetas que comía cuando era niño.

Las fiestas más representativas de la parroquia, sin duda son las de San Pedro, San Pablo y San Juan; también se celebran las de Santiago de Malchinguí durante el mes de junio y julio.

Se ha tratado de rescatar y valorizar las formas antiguas de cocinar y comer, por ejemplo, Chicha de Jora que se tomaba, no sólo en las fiestas, sino siempre, cotidianamente, pues se la considera como “alimento sagrado”. El mote tradicional y el tostado se hacían con maíz amarillo. “La frase era el maíz es taita y mama, porque el maíz era para todo”, dice textualmente Rodrigo. Así mismo, la fritada era más de las fiestas, y el hornado era para las celebraciones familiares, algo más privado. El cuy si bien era un plato de festejo, acá se le usaba como vianda cucayo, subraya Rodrigo.

La gente de la parroquia tiene una relación importante con la Virgen de las Lajas, por procesos migratorios desde el norte, varios de los apellidos tradicionales del pueblo vienen del sur de Colombia, por eso es que se hacían las romerías a la Virgen de las Lajas y como parte de la comida que se llevaba como refrigerio (cucayo) era el pan, los rosquetes y el cuy con papas.

Los platos tradicionales, preparados con leña, en la tulpa o en el horno de barro y tapial, participaba toda la familia, principalmente la mamá, señala. La cocina festiva es parte de la cultura y del patrimonio cultural inmaterial de la parroquia que mantienen vivas las tradiciones, en las casas aún se cocina en tulpa como antes, señala Rodrigo.

Si bien se han preservado algunas tradiciones y otras se están tratando de rescatar, la alienación migratoria ha provocado que las generaciones actuales cambien sus hábitos alimenticios, y ahora se encuentre en la parroquia comida que no tiene nada que ver con nuestra cultura, insiste el entrevistado. El festival de la Chicha de Jora ha ayudado a valorizar a esta bebida festiva y darle la importancia que tiene dentro del contexto cultural, pero se debería valorar y fortalecer los platos tradicionales de la parroquia.

Los conocimientos se transmiten de padres a hijos y a nietos. “Se aprendía viendo y metiéndose en la cocina con la mamá o la abuela” y lamentablemente, no existen

proyectos que mantengan vivas las tradiciones culinarias de la parroquia, insiste Rodrigo.

Entrevistado 4: Rafael Navarrete, Comunicador y organizador del Proyecto Comunitario Chicha de Jora

Rafael Navarrete, propietario de la Radio On line La Voz de Mi Barrio y organizador del Proyectos Comunitarios, señala que este año 2024, se desarrollará el 8vo. Festival de la Chicha de Jora, misma que tendrá un alcance nacional, porque participarán instituciones y chefs de varias provincias del país. En cuanto a los eventos, menciona que se aprovechan las fiestas más importantes como son: las de San Pedro y las de Santiago apóstol, patrono de la parroquia, que se desarrollan desde el 21 de junio hasta el 23 de julio. Aprovecha su espacio radial para “promocionar el rescate de las costumbres y tradiciones; así como también iniciamos con este proyecto de rescate del patrimonio intangible de la elaboración de la chicha de Jora, con el Festival de la Chicha de Jora” (Entrevista, anexo 4).

Los platos tradicionales son: el cuy asado al horno de leña con papas cocidas, servido con salsa de pepas de sambo; pan de maíz hecho en horno de leña; la colada morada; el sambo y zapallo de dulce; el tostado elaborado en tiesto. Los ingredientes que se utilizan para las preparaciones son de aquí productos locales, los granos como el maíz, los sambos, los zapallos, las frutas silvestres, los animales de granja. En la parroquia, aún se consigue leche fresca, quesos hechos a mano, entre otros. Todos estos platos son parte del patrimonio intangible, de los saberes y de la cultura de nuestra parroquia, agrega. Aquí todavía se hace como antes, enfatiza, porque se utiliza aún la tulpa, todo se cocina con leña, se endulzaba con mishque, se utilizaba para endulzar todo; el sambo de dulce, el morocho de dulce. También se hacía el sambo de sal con carne de cerdo.

Para la preparación de los diferentes platos tradicionales participan activamente la familia y la comunidad. No ha habido mayores cambios en las recetas y en su preparación, por ello, considero que la modernidad, no ha afectado demasiado en sus técnicas y en su sabor. El impacto económico es muy positivo, pues las fiestas atraen muchos turistas y visitantes que degustan la gastronomía y dejan ganancias para las familias y la misma comunidad, insiste.

Toda la familia participa en la elaboración de los platos tradicionales, pero la mujer, la abuelita si aún vive, son quienes más se involucran y organizan al resto de la familia o la comunidad para su preparación. Los conocimientos se transmiten al interno de las familias y en la comunidad por los más ancianos y ancianas, quienes dan las recetas y los ingredientes, aunque no falta quien se guarde algún “secretito” para dar sabores únicos a los platos.

Entrevistado 5: Janeth Rodríguez, presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado

La Abogada J. Rodríguez, presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Santiago de Malchinguí, colabora con la organización de las fiestas, principalmente la de San Pedro, que es nuestra responsabilidad de protegerla y conservarla como patrimonio cultural que da identidad de nuestro pueblo malchingueño, que este año 2024, cumple 141 años de parroquialización, señala Janeth.

Los platos tradicionales son: tostado, cuy asado, chicha de jora, sambo de dulce, entre otros. Estos productos son propios de la zona y los animales de las granjas de los habitantes. Todo es producción de la población parroquial.

La preparación de los platos tradicionales se los cocinaba en tulpa, así mismo se utilizaban las cucharas de palo para mecer las ollas. Mayormente se cocinaba con leña, por eso las pailas, las ollas y los tiestos solían estar tiznados (llenos de hollín, sustancia negra que cubre su exterioridad); las mama cucharas. Los tiestos se usaban principalmente para hacer las tortillas, porque antes no se comía pan, se comía tortillas de maíz hechas en tiesto. Actualmente, la mayor parte se concina con gas.

Quienes prepararan la cocina festiva, principalmente son las mujeres. Los hombres iban a trabajar la tierra y eran las mujeres quienes cocinaban y llevaban los almuerzos a los terrenos. Sin embargo, en épocas de fiestas, la cocina es un trabajo familiar, un espacio donde todos ayudan a hacer las cosas.

La modernidad y la globalización sí han afectado a las tradiciones culinarias festivas de Malchinguí, pues antes no había restaurantes, ahora se encuentra asaderos de pollo por todo lado, restaurantes de encebollados y mucha comida de afuera, insiste Janeth. Por ello, desde el GAD parroquial se han apoyado las iniciativas para preservar el

patrimonio cultural, tal es el caso del Festival de la Chicha de Jora, que es un proyecto salido de la misma comunidad, por el deseo de rescatar y preservar estas costumbres. El festival ya lo celebramos 7 años, y vienen representantes de varios lugares a participar y brindar su chocha de Jora. De esta manera buscamos rescatar esta tradición culinaria, subraya Janeth.

Como se evidenció en la introducción de este subtema, sobre la evolución de la cocina festiva en Malchinguí junto a la incorporación nuevos ingredientes y técnicas, resultado de la migración de personas del Oriente y de la Costa del Ecuador, que destacan la importancia de los ingredientes locales y la transmisión intergeneracional de recetas y técnicas. Sin embargo, también se identificaron diferencias significativas, como las variaciones que han tenido las recetas debido a la migración y la llegada de personas de otras provincias, por motivos de trabajo, principalmente en las florícolas.

Ante esta situación, las cocineras tradicionales han enfatizaron en la creatividad y la adaptabilidad en la cocina festiva; el agricultor enfatiza en la necesidad de seguir produciendo el campo de manera orgánica, en lo posible, libre de químicos y pesticidas; el historiador y el educador, se centra en la continuidad y la preservación de las tradiciones que debe realizarse en las instituciones educativas para no perder este patrimonio intangible y; la autoridad local, apoya y crea proyectos que fortalezcan la cultura de Malchinguí y la cultura gastronómica.

Cabe señalar, a modo de ejemplo y guía para la cocina festiva, los utensilios y los alimentos que se preparan en las dos principales festividades de la parroquia y que son comunes también en la región norte, particularmente en la provincia de Imbabura, en los cantones de Otavalo y Cotacachi y en cada una de sus parroquias y comunidades. Se trata de la fiesta de San Pedro y San Juan y el Inti Raymi.

Tabla 2: Utensilios y alimentos preparados durante la fiesta de San Pedro y San Juan y del Inti Raymi

Utensilios	Alimentos que se preparan
Piedra de moler	Ají, ajo, molino
Cántaros o vasijas	Chicha de Jora

Bateas	Bandejas con productos propios del territorio
Vasijas	Chahuarmishque ⁶

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

Los entrevistados, han destacada que la cocina festiva tradicional, trata de mantenerse al interno de las familias y de la población para no perder su identidad y herencia cultural de los ancestros. Así mismo, reconocen que la llegada de nuevos instrumentos modernos de cocina, han influido en la preparación de los platos tradicionales. Por tanto, la comunidad local, sigue adaptándose y al mismo tiempo, manteniéndose en sus raíces culinarias.

En esta perspectiva, a continuación, se presentan un enfoque comparativo tanto de la cocina tradicional y la cocina actual de los platos típicos de la parroquia. Las tablas comparativas, ayudan a comprender las diferencias sustanciales de la cocina festiva:

4.3.1. Diversidad y sostenibilidad de los ingredientes de la cocina festiva

La cocina festiva ancestral de Malchinguí se caracteriza por el uso de ingredientes autóctonos que reflejan la riqueza y biodiversidad de la región andina. Estos ingredientes, como el maíz, la papa, el cuy y una variedad de granos y tubérculos, eran cultivados localmente mediante técnicas agrícolas tradicionales y sostenibles. La recolección de productos silvestres, como hierbas aromáticas y frutas nativas, también era común. La calidad y frescura de estos ingredientes eran aspectos fundamentales, ya que la mayoría de los alimentos eran consumidos poco tiempo después de ser cosechados o recolectados. La falta de acceso a tecnologías de preservación modernas limitaba la disponibilidad de ingredientes fuera de su temporada natural, lo que

⁶ Bebida con Denominación de Origen Ecuador. Su origen indígena *chaguarmishqui*, es una de las bebidas más antiguas de América, producida en su mayoría por mujeres. Se obtiene de la fermentación del árbol de cabuya o penco azul, muy tradicional en las zonas rurales de la sierra ecuatoriana. Su preparación es: realizar una abertura en el corazón del penco; se cubre el agujero durante una semana; se retira el fermento del agujero y; se sirve como bebida medicinal o refresco (Altamirano, 2005).

promovía el consumo de alimentos frescos y de temporada. Este enfoque en ingredientes locales y frescos no solo aseguraba la autenticidad y sabor de los platillos festivos, sino que también fortalecía la conexión entre la comunidad y su entorno natural.

En contraste, la cocina festiva actual de Malchinguí ha experimentado una integración de ingredientes tanto locales como globales, reflejando la influencia de la globalización y los cambios en las prácticas alimentarias. Aunque muchos ingredientes tradicionales aún se utilizan, como el maíz y la papa, la disponibilidad de productos procesados y la importación de alimentos han introducido nuevas opciones en la dieta festiva. La presencia de ingredientes comprados en tiendas y mercados ha facilitado la preparación de platillos festivos, pero también ha disminuido la dependencia de la agricultura local. Esta diversificación de ingredientes ha permitido la adaptación de recetas tradicionales para satisfacer las necesidades y preferencias contemporáneas, aunque a menudo a expensas de la autenticidad. La facilidad de acceso a una amplia variedad de ingredientes durante todo el año ha alterado las prácticas culinarias y ha cambiado la relación de la comunidad con sus alimentos, presentando tanto oportunidades para la innovación gastronómica como desafíos para la preservación de las tradiciones culinarias ancestrales.

Tabla 3: Ingredientes

Aspecto	Cocina festiva antiguos	Cocina festiva actual
Preservación de tradiciones	Desafíos menores, tradiciones bien mantenidas dentro de la comunidad porque se transmitían con serenidad y sin la presión de elementos externos.	Desafíos mayores debido a la influencia de la modernidad, migración y globalización, como el caso de la llegada de pobladores del Oriente y de la Costa, que trajeron otras formas alimenticias.
Acceso a ingredientes auténticos	Mayor facilidad para obtener ingredientes tradicionales que se cultivaban en los terrenos	Mayor dificultad para acceder a algunos ingredientes autóctonos debido a cambios en la

	propios de cada familia y de manera orgánica.	agricultura y el comercio, que se siembra no sólo para la cocina en sí, sino también para la venta y el respectivo rédito económico.
Influencia externa	Menor o escasa influencia externa, cocina más aislada y protegida por la familia y la comunidad.	Influencia externa muy alta, como medios de comunicación, mercados y tiendas que ofertan productos distintos a aquellos de la zona, lo cual ha llevado, en cierto grado, a la pérdida de autenticidad y cambios en las tradiciones culinarias.
Interés de las nuevas generaciones	Mayor interés y participación en la cocina tradicional por parte de todos los miembros de la familia y de la comunidad, de los niños y jóvenes.	Es muy variable, con un menor interés entre los jóvenes debido a cambios en el estilo de vida y preferencias alimenticias fruto de la migración y de la llega de otros pobladores como se especificó en “preservación de tradiciones” de esta tabla.

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

4.3.2. Técnicas de preparación antiguas y modernas de la cocina festiva

Las técnicas de preparación antiguas de la cocina festiva en Malchinguí estaban profundamente arraigadas en la historia y la cultura de la comunidad, reflejando una conexión íntima con la Pachamama y los ciclos naturales. Estas prácticas culinarias

tradicionales utilizaban ingredientes autóctonos y métodos de cocción que fueron transmitidos de generación en generación. La preparación de platos como la fanesca, el cuy asado y la colada morada, se realizaban con técnicas tradicionales cuya cocción era lenta en ollas de barro y el uso de herramientas rudimentarias como molinos de piedra para procesar granos. Estos métodos preservaban el sabor auténtico de los ingredientes, y también mantenían la esencia cultural y ritual de la cocina festiva, donde cada paso del proceso tenía un significado simbólico y comunitario.

En contraste, las técnicas de preparación actuales en Malchinguí han evolucionado para incorporar tecnologías modernas y prácticas adaptadas a las realidades contemporáneas, sin perder de vista la importancia de conservar la autenticidad de los platos festivos. La modernización ha introducido el uso de electrodomésticos como licuadoras, parrillas, ollas y hornos eléctricos, que facilitan y agilizan la preparación de alimentos. Sin embargo, muchos cocineros locales siguen utilizando métodos tradicionales combinados con estos avances tecnológicos para mantener la integridad de los sabores y la calidad de los alimentos. Esta integración de lo antiguo y lo moderno ha permitido a la comunidad adaptarse a los cambios sociales y económicos, al tiempo que se asegura la preservación y transmisión de sus tradiciones culinarias festivas, garantizando que estas prácticas sigan siendo relevantes y apreciadas en la actualidad.

Tabla 4: Técnicas de preparación

Aspecto	Cocina festiva antigua	Cocina festiva actual
Métodos de cocción	Cocción a leña, principalmente eucalipto, hojarasca, al horno de barro y tapial, uso de piedras calientes.	Uso de estufas de gas, eléctricas y otros electrodomésticos modernos.
Herramientas	Utensilios de barro, piedras de moler, cuchillos tradicionales, cucharas de palo como la mama cuchara.	Utensilios de cocina modernos, procesadores de alimentos manuales y eléctricos.
	Métodos tradicionales como la fermentación natural y la	

Procesos tradicionales	deshidratación al sol y sobre todo la <i>culluna</i> , son las cuerdas que se colocan encima de la cocina de leña donde se cuelgan las mazorcas de maíz para que se sequen y con ello, se evita las plagas como el gorgojo.	Métodos tradicionales y modernos, como la congelación y el uso de conservantes.
Participación familiar	Alta participación de la familia en la preparación de alimentos.	Variada; la participación familiar puede ser menor debido a estilos de vida más rápidos y a la migración, principalmente de los jóvenes.

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

4.3.3. Contexto sociocultural y su influencia en la cocina festiva: tradiciones y transformaciones

La cocina festiva en Malchinguí tiene sus raíces en un contexto sociocultural ancestral que destaca por su profunda conexión con la naturaleza y la espiritualidad andina. En tiempos antiguos, la gastronomía festiva no solo era una manifestación cultural, sino que también estaba entrelazada con los ciclos agrícolas y las festividades religiosas que honraban a la Pachamama (Madre Tierra) y a diversas deidades. Las celebraciones como el *Inti Raymi* y el *Kapak Raymi* eran momentos clave en los que la comunidad se reunía para compartir alimentos preparados con ingredientes locales, siguiendo técnicas tradicionales que habían sido preservadas a través de generaciones. Estos eventos fortalecían los lazos comunitarios y también servían como un medio para transmitir conocimientos y prácticas culturales. La cocina, en este contexto, era un acto sagrado y comunitario, en el que cada ingrediente y cada plato estaban cargados de simbolismo y espiritualidad.

En el contexto sociocultural actual, la cocina festiva de Malchinguú continúa siendo un elemento central de la identidad comunitaria, aunque ha experimentado transformaciones significativas debido a la influencia de la globalización, la migración y los cambios económicos. Hoy en día, las festividades en Malchinguú siguen siendo momentos de gran importancia social, donde la preparación y el consumo de alimentos tradicionales actúan como un vínculo con el pasado y un medio para reafirmar la identidad cultural. Sin embargo, la influencia de la modernidad ha traído consigo nuevos desafíos y oportunidades. La introducción de ingredientes no autóctonos y técnicas de cocina modernas han permitido una mayor diversidad en los platos festivos, pero también ha generado una preocupación por la preservación de las recetas y prácticas ancestrales. Además, la migración de los jóvenes a las ciudades en busca de mejores oportunidades económicas ha llevado a una disminución en la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios tradicionales. A pesar de estos desafíos, la comunidad de Malchinguú sigue valorando profundamente sus tradiciones culinarias y está comprometida con la preservación de su patrimonio gastronómico, lo que refleja una resiliencia cultural y un esfuerzo por adaptarse a los cambios mientras se mantiene la esencia de su identidad ancestral.

Tabla 5: Contexto sociocultural

Aspecto	Cocina festiva antigua	Cocina festiva actual
Significado cultural	Alta significación, simbolismo en cada plato y proceso, es fruto de la Pachamama y del esfuerzo de las familias y la comunidad.	Mantiene significación, aunque ya está influenciada por la modernidad y globalización, que cualquier plato es conveniente para la alimentación.
Celebraciones y rituales	Estrictamente ligado a festividades y rituales específicos, que honran a los dioses por su generosidad con los hombres y mujeres.	Ligado a festividades, pero con influencia de celebraciones modernas y externas que no necesariamente evocan a los dioses, sino que sirven

		para celebrar y estar juntos.
Rol en la comunidad	Central en la vida familiar y comunitaria, unifica y fortalece lazos de unión y solidaridad.	Importante, pero con menor cohesión comunitaria debido a cambios sociales.
Transmisión de conocimientos	Oral y práctica, de generación en generación.	Mixta; oral, práctica y documentada, con influencia de la educación formal y medios de comunicación.

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

4.3.4. Impacto económico de la cocina festiva: generación de ingresos y sostenibilidad local

El impacto económico de la cocina festiva en el contexto antiguo iba más allá del simple intercambio de bienes. Representaba un sistema económico sostenible que preservaba los recursos locales y promovía la cohesión social. La preparación y el consumo de alimentos durante las festividades eran un reflejo de la capacidad de la comunidad para autoabastecerse, promoviendo una economía circular donde cada miembro contribuía y se beneficiaba equitativamente. Esta economía de autosuficiencia y colaboración no solo sostenía a la comunidad, sino que también la fortalecía, asegurando que las prácticas culturales y económicas se mantuvieran en equilibrio. La dependencia de los recursos locales y la colaboración comunitaria garantizaban una distribución justa y equitativa de los bienes, lo que a su vez fomentaba un sentido de pertenencia y solidaridad entre los miembros de la comunidad. Esta economía antigua, basada en la reciprocidad y el intercambio de bienes y servicios, era esencial para la cohesión social y la resiliencia económica de Malchinguí.

El impacto económico actual de la cocina festiva en Malchinguí refleja un equilibrio entre la tradición y la modernidad, aprovechando las oportunidades del mercado global mientras se preservan las prácticas y conocimientos ancestrales. La valorización de la gastronomía local como atractivo turístico ha permitido a la comunidad capitalizar su patrimonio cultural, generando ingresos que benefician a una amplia gama de actores, desde agricultores y cocineros hasta empresarios y artesanos. Sin embargo, este proceso también plantea desafíos, como la necesidad de asegurar la sostenibilidad y la autenticidad de los productos gastronómicos en un mercado cada vez más competitivo. La presión para satisfacer la demanda turística y mantener la calidad de los productos puede llevar a una sobreexplotación de los recursos locales y a la pérdida de conocimientos tradicionales si no se gestionan adecuadamente. A pesar de estos retos, la cocina festiva de Malchinguí continúa siendo un pilar de la economía local, demostrando la capacidad de la comunidad para adaptarse a las cambiantes dinámicas económicas y aprovechar las oportunidades emergentes sin sacrificar su identidad cultural.

Tabla 6: Impacto económico

Aspecto	Cocina festiva antigua	Cocina festiva actual
Fuente de ingresos	Limitada, principalmente autoconsumo e intercambio local.	Fuente significativa de ingresos a través del turismo y la venta de productos tradicionales por ser orgánicos y en su mayoría libre de químicos y pesticidas.
Costos de producción	Bajos, dependientes en su totalidad de recursos locales.	Variables; son más altos debido a la dependencia de insumos adquiridos fuera de la localidad.
Valor económico	Basado en el trueque y la economía comunitaria.	Importante para la economía local, generando ingresos a través de la

		comercialización y el turismo.
Comercialización	Escasa, limitada a mercados locales y exclusivamente durante los eventos festivos.	Ampliada, se incluye mercados locales y turistas, tanto nacionales como internacionales.

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

4.3.5. Transmisión de conocimientos en la cocina festiva: preservación ancestral y desafíos contemporáneos

El enfoque ancestral de transmisión de conocimientos culinarios en Malchinguú era altamente efectivo para preservar la autenticidad y la integridad de las prácticas culinarias tradicionales. La transmisión oral y práctica permitía una adaptación continua a las condiciones locales y aseguraba que los conocimientos se mantuvieran relevantes y vivos en la comunidad. La participación de múltiples generaciones en la preparación de alimentos para las festividades no solo aseguraba la continuidad de las prácticas culinarias, sino que también fortalecía los lazos familiares y comunitarios. Este sistema de transmisión era resiliente y adaptable, permitiendo la incorporación de innovaciones mientras se mantenía la esencia de las tradiciones. Sin embargo, esta dependencia de la transmisión oral y práctica también implicaba una vulnerabilidad ante la pérdida de conocimientos si no se aseguraba la participación de las generaciones más jóvenes, lo que podría llevar a la erosión de la herencia cultural si no se fomentaba la continuidad en la enseñanza y aprendizaje de estas tradiciones.

El enfoque actual de transmisión de conocimientos en Malchinguú refleja una integración de métodos tradicionales y modernos, lo que ofrece tanto oportunidades como desafíos. La formalización de la enseñanza a través de escuelas y talleres ayuda a estandarizar y preservar los conocimientos culinarios, asegurando que se mantengan accesibles y relevantes para las futuras generaciones. La digitalización permite una mayor difusión y una preservación más robusta de las recetas y técnicas, creando una

base de datos cultural que puede ser consultada por cualquier persona interesada. No obstante, la dependencia creciente de métodos formales y digitales puede llevar a una desconexión de la experiencia práctica y comunitaria que caracteriza la transmisión tradicional. La participación directa y el aprendizaje en el contexto de la familia y la comunidad son esenciales para mantener la esencia cultural de la cocina festiva. Por tanto, es crucial encontrar un equilibrio entre estos métodos, asegurando que los conocimientos culinarios no solo se preserven y se difundan, sino que también se mantengan integrados en la vida comunitaria y familiar, manteniendo viva la conexión entre las generaciones y la herencia cultural de Malchinguí.

Tabla 7: Transmisión de conocimientos

Aspecto	Cocina festiva antigua	Cocina festiva actual
Métodos de transmisión	Transmisión oral y práctica, principalmente a través del aprendizaje en la cocina familiar y la observación de las generaciones mayores, principalmente de la mujer: abuelas y madres.	Mixta: Transmisión oral, práctica y documentada; a través de la educación formal, de talleres y subsidios de medios digitales.
Participación familiar	Alta; la preparación de alimentos era una actividad comunitaria y familiar central, con roles bien definidos para cada miembro, cuyo protagonismo siempre fue de la mujer.	La participación familiar es menor debido a estilos de vida modernos y la creciente individualización influenciada por la migración y los medios de comunicación, sobre todo aquellos virtuales.
Ritual y simbolismo	Profunda conexión con rituales y festividades, donde cada paso e ingrediente tiene un significado cultural y espiritual muy específico.	Mantiene la conexión con festividades, aunque el simbolismo es menos comprendido o valorado por las nuevas generaciones.

Impacto de la modernidad	Escaso; la transmisión de conocimientos era principalmente a través de la práctica y la experiencia directa sin influencia de medios externos.	Significativo; la modernidad ha introducido nuevas formas de aprendizaje y ha influido en las prácticas culinarias a través de medios de comunicación y tecnología.
Acceso a información	Limitado a la comunidad y a las enseñanzas de las generaciones anteriores, con un conocimiento compartido y conservado oral y localmente.	Ampliado; acceso a recetas y técnicas a través de libros, de sitios en internet y programas educativos, pero también a la influencia de culturas externas.
Desafíos en la preservación	Menores; las tradiciones se mantenían vivas y eran parte integral de la vida diaria y las festividades familiares y comunitarias.	Mayores; la globalización, la migración y los cambios en el estilo de vida amenazan la continuidad de las prácticas tradicionales, porque se prefiere lo pre elaborado, lo tecnificado a expensas de lo manual y artesanal,
Adaptación e innovación	Limitada; la cocina y sus conocimientos se mantenían bastante estáticos y preservaban la autenticidad de las recetas tradicionales.	Mayor; hay una tendencia a la adaptación e innovación de recetas para adaptarse a los gustos y necesidades contemporáneas, a veces en detrimento de la autenticidad y originalidad de las recetas ancestrales.

Educación formal	Inexistente; el conocimiento se transmitía exclusivamente de manera informal y familiar.	Presente; las escuelas y programas comunitarios ahora enseñan sobre la cocina tradicional, complementando la transmisión familiar y comunitaria. Los talleres y videos ahora son más explícitos y variados, tanto nacionales como internacionales.
Rol de la comunidad	Central; la comunidad actuaba como guardiana de las tradiciones culinarias y las pasaba colectivamente de una generación a otra.	Disminuido; el rol de la comunidad ha sido reemplazado en parte por instituciones educativas y medios de comunicación, aunque sigue siendo importante en algunos contextos.

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

4.3.6. Desafíos actuales en la cocina festiva: adaptación cultural y sostenibilidad comunitaria

Los desafíos antiguos de la cocina festiva en Malchinguí reflejan una relación estrecha y dependiente con el entorno natural y la capacidad de la comunidad para adaptarse a condiciones cambiantes. La limitación de recursos y la necesidad de autarquía impulsaron la innovación y el desarrollo de técnicas de conservación y preparación de alimentos que no solo aseguraban la supervivencia, sino que también mantenían la integridad cultural de la comunidad. La dependencia de la transmisión oral y práctica de conocimientos fomentaba una cohesión social fuerte y una participación comunitaria activa en la preservación de la cultura gastronómica. Sin embargo, la fragilidad de este sistema de transmisión significaba que la comunidad debía mantenerse unida y comprometida para asegurar la continuidad de sus tradiciones culinarias. A pesar de estos desafíos, la capacidad de la comunidad para adaptarse y encontrar soluciones

creativas reflejaba una resiliencia cultural que permitía la preservación y el florecimiento de su cocina festiva a lo largo del tiempo.

Los desafíos actuales de la cocina festiva en Malchinguí reflejan la tensión entre la preservación de la identidad cultural y la adaptación a las fuerzas de la modernización y la globalización. La migración de los jóvenes y la falta de interés en las prácticas tradicionales ponen en riesgo la continuidad de los conocimientos culinarios, lo que puede llevar a una pérdida irreversible de la herencia cultural. La influencia de alimentos y técnicas modernas puede diluir las prácticas culinarias locales, lo que subraya la necesidad de un equilibrio entre la incorporación de innovaciones y la preservación de la autenticidad. La competencia con alimentos globalizados y la presión sobre los recursos naturales requieren una gestión cuidadosa para asegurar la sostenibilidad de los ingredientes y técnicas tradicionales. Además, la falta de políticas de apoyo y la necesidad de una mayor concienciación sobre la importancia de la preservación cultural destacan la urgencia de implementar medidas que protejan y promuevan la cocina festiva como un pilar de la identidad comunitaria. Enfrentar estos desafíos requiere un enfoque multifacético que involucre a la comunidad, el gobierno y otras partes interesadas en un esfuerzo conjunto para asegurar la continuidad y el florecimiento de la cocina festiva de Malchinguí.

Tabla 8: Desafíos

Aspecto	Cocina festiva antigua	Cocina festiva actual
Preservación de tradiciones	Desafíos menores, tradiciones bien mantenidas dentro de la familia y la comunidad.	Desafíos mayores debido a la influencia de la modernidad, los medios de comunicación social y la virtualidad, migración y globalización.
Acceso a ingredientes auténticos	Mayor facilidad para obtener ingredientes tradicionales locales y orgánicos.	Mayor dificultad para acceder a algunos ingredientes autóctonos debido a cambios en la agricultura y el comercio.

Influencia externa	Menor influencia externa, cocina más aislada y protegida.	Alta influencia externa que puede llevar, incluso, a la pérdida de autenticidad y cambios en las tradiciones culinarias propias de la parroquia.
Interés de las nuevas generaciones	Alto interés y participación en la cocina tradicional.	Variable, con menor interés entre los jóvenes debido a cambios en el estilo de vida y preferencias alimenticias, influenciadas por la migración y todo el contenido que se ofrece en internet.
Educativos	Escasa formación educativa formal, todo se transmitía de generación en generación de manera oral y ocular.	Desafíos urgentes para situar el arte culinario antiguo en las mallas curriculares de la parroquia como asignatura práctica para los niños y jóvenes.

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

A partir de los resultados y el análisis de la cocina festiva de Malchinguí brindada por los cinco entrevistados, se evidencia que ésta representa un pilar fundamental en la preservación de la identidad cultural y la cohesión social de la comunidad. A través de la transmisión de conocimientos culinarios antiguos y la participación intergeneracional en la preparación de platos festivos, la comunidad ha logrado mantener vivas sus tradiciones a pesar de los desafíos impuestos por la modernización, la migración y la globalización. La investigación revela que estas prácticas culinarias son un reflejo de la herencia cultural y también actúan como un vehículo para fortalecer los lazos comunitarios y transmitir valores y conocimientos. La resiliencia de la comunidad se

manifiesta en su capacidad para adaptarse a las condiciones cambiantes y encontrar un equilibrio entre la incorporación de innovaciones modernas y la preservación de la autenticidad de sus tradiciones culinarias.

Sin embargo, la cocina festiva de Malchinguí enfrenta desafíos significativos relacionados con la migración de los jóvenes, la influencia de alimentos procesados que amenazan la continuidad de sus prácticas tradicionales y la llegada de nuevos pobladores, principalmente del Oriente y la Costa del país, atraídos por las fuentes de trabajo que ofrecen las florícolas de la zona. La sostenibilidad de los recursos naturales y la necesidad de políticas de apoyo y protección cultural son áreas críticas que requieren atención para asegurar el futuro de esta herencia culinaria. A pesar de estos desafíos, la comunidad ha demostrado una notable capacidad para capitalizar el valor cultural y económico de su gastronomía, promoviendo el turismo y el desarrollo económico local. Con un enfoque adecuado en la educación, la participación comunitaria y el apoyo institucional, la cocina festiva de Malchinguí tiene el potencial de seguir floreciendo y de continuar siendo un símbolo de la rica identidad cultural de la comunidad.

4.4. Delimitación de los platos y bebidas típicas de la parroquia de Malchinguí a entrar en estudio

Los platos típicos que entrarán en el presente estudio, se los ha delimitado, teniendo en cuenta su popularidad y aceptación de los comensales, particularmente durante las fiestas de la parroquia, mismos que serán los siguientes:

- ✓ Cuy Asado: preparado con cuy adobado y asado al carbón, acompañado de papas y salsa de maní.
- ✓ Hornado: cerdo asado en horno de leña, servido con mote, papas, y llapingachos.
- ✓ Caldo de Gallina criolla: sopa nutritiva hecha con gallina criolla, papas, zanahorias, y hierbas aromáticas.
- ✓ Fritada: carne de cerdo frita, acompañada de mote, papas, y plátanos maduros.
- ✓ Chicha de Jora: bebida fermentada a base de maíz jora, tradicionalmente consumida en eventos festivos.

4.5. Recetas relevantes y técnicas de preparación de la cocina festiva de

Malchinguí: platos y bebidas

Las recetas más relevantes de la cocina festiva de la parroquia de Malchinguí, tanto en platos tradicionales como en bebidas, son un patrimonio inmaterial de los habitantes de la zona. Sus técnicas se han mantenido en el tiempo, a pesar de las transformaciones de la población, producto de la migración, la globalización y la llegada de personas, que según los datos de los entrevistados, proceden principalmente del Oriente y de la Costa del Ecuador, mismos que han traído otro tipo de alimentos con su respectiva cultura gastronómica.

Se debe subrayar que, las entrevistas proporcionan datos sobre las recetas y técnicas muy generales, y para complementarlas, se ha organizado sus contenidos, sin perder de vista la información de los personajes entrevistados, misma que puede corroborar y que se encuentra en la sección anexos.

Como se delimitó en la sección platos y bebidas típicas, las recetas más relevantes y sus respectivas técnicas, tenemos las siguientes:

Tabla 9: Receta y Técnica del Cuy asado

Receta

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Cuy	1 unidad	Limpio y eviscerado
Ajo	5 dientes	Picados finamente
Comino	1 cucharadita	Molido
Sal	Al gusto	Para sazonar
Hierbas aromáticas	1 manojo	Hierbaluisa y cilantro
Manteca de cerdo	2 cucharadas	Derretida, para dorar
Limón o vinagre	2 unidades	Para limpiar y marinar el cuy
Cebolla colorada	1 unidad	En rodajas, para acompañar
Papas y mote	Cantidad necesaria	Acompañamiento tradicional
Salsa de ají	Cantidad necesaria	Acompañamiento opcional

Técnica de preparación

Técnica	Descripción
Limpieza	Lavar el cuy con agua fría y frotar con limón o vinagre para eliminar impurezas y suavizar el olor característico. Un día antes de cocinar se lo deja aliñando el cuy (previamente pelado y sacado todas las vísceras) con el ajo, comino y sal.
Marinado	Mezclar ajo, comino, sal y hierbas aromáticas, y frotar la mezcla sobre el cuy. Dejar reposar durante al menos 4 horas, preferiblemente durante toda la noche previa a su cocción
Preparación del fuego/brasas	Encender las brasas de carbón o leña, especialmente de eucalipto, asegurándose de que estén bien calientes, pero sin llamas activas para evitar quemar la carne.
Ensartado	Ensartar el cuy en un palo o espetón, asegurándose de que esté bien asegurado para girarlo fácilmente sobre las brasas.
Asado lento	Colocar el cuy a una distancia adecuada de las brasas (aproximadamente 30 cm) y girarlo constantemente para asegurar una cocción uniforme y untando de achiote y cebollas para evitar perder los jugos del animal.
Dorado	Durante el asado, untar el cuy con manteca de cerdo para ayudar a dorar la piel y darle un sabor más profundo.
Cocción completa	Continuar asando hasta que la piel esté crujiente y la carne bien cocida, lo que puede tardar entre 1.5 a 2 horas, dependiendo del tamaño del cuy.
Presentación	Servir el cuy entero, acompañado de papas y mote, con cebolla colorada en rodajas como guarnición, salsa de pepa de sambo y ají al gusto. La bebida ideal para este plato es la chicha de jora.

Fuente: Receta y Técnica: <https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/recetas/cuy-asado-papas-ahvnionvr>.

Elaborado por: El autor.

Tabla 10: Receta y Técnica del Hornado de Cerdo

Receta

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Carne de cerdo: entero, pierna o lomo	1 unidad (aproximadamente 10-12 kg)	Limpio y sin hueso
Ajo	10 dientes. Para cerdo entero 1 libra	Picados finamente
Comino	2 cucharadita	Molido
Sal	Al gusto	Para sazonar
Chica o cerveza	1 litro	Para marinar la carne
Manteca de cerdo	2 cucharadas	Derretida, para dorar
Limón	4 unidades	Au jugo, para marinar la carne
Cebolla colorada	2 unidad	Picadas finamente
Hierbas aromáticas	1 manojo	También se agrega cilantro y hierbabuena
Manteca de cerdo	250 gramos	Derretida, para dorar la piel
Papas, mote, llapingachos, ensalada de lechuga	Cantidad necesaria	Acompañamiento tradicional
Agrio	500 gramos de tomate, picado fino; 400 gramos de pimiento verde, picado pino; 250 gramos de cebolla paiteña, picada fino; 30 gramos de culantro, picado fino; 150 mililitros de jugo de naranja; 100 mililitros de chicha; 60 mililitros de jugo de limón; sal y pimienta al gusto	Acompañamiento tradicional y propio de la cocina andina, y también de Malchinguí. Se mezcla todos los ingredientes y se deja reposar por lo menos cuatro joras.
Salsa de ají	Cantidad necesaria	Acompañamiento opcional

Técnica de preparación

Técnica	Descripción
Limpieza	Lavar la carne de cerdo con agua fría y frotar con limón para eliminar impurezas y suavizar la carne.
Marinado	Mezclar el ajo, comino, sal, achiote, cebolla y hierbas aromáticas con chicha o cerveza. Frotar la mezcla sobre la carne y dejar marinar durante al menos 12 horas, preferiblemente toda la noche.
Preparación del horno	Precalentar el horno de leña de eucalipto o de gas a baja temperatura (alrededor de 120°C). Si se usa horno de leña, se asegurar de que las brasas estén bien distribuidas para una cocción uniforme.
Cocción lenta	Colocar la carne de cerdo marinado en una bandeja y cubrir con papel aluminio. Cocinar lentamente durante 6-8 horas, bañando la carne ocasionalmente con su propio jugo.
Dorado	En la última hora de cocción, retirar el papel aluminio y aumentar la temperatura del horno para dorar la piel del cerdo. Untar la carne con manteca de cerdo para lograr una piel crujiente y dorada.
Reposo	Dejar reposar la carne durante 30 minutos antes de cortarla para permitir que los jugos se redistribuyan.
Agrio	Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar por lo menos por cuatro horas.
Presentación	Cortar en porciones y servir acompañado de papas, mote, llapingachos, ensalada de lechuga, agrio y ají.

Fuente: Receta y Técnica: chef Carlos Gallardo, de la Universidad de las Américas:

<https://www.elcomercio.com/actualidad/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>

Elaborado por: El autor.

Tabla 11: Receta y Técnica del Caldo de Gallina Criolla

Receta

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Gallina criolla	1 unidad	Limpio y troceada
Agua	4 litros	Preferiblemente agua de manantial
Papas	1 kilogramo	Peladas y cortadas en trozos grandes.
Zanahorias	3 unidades	Peladas y cortadas en rodajas.
Cebolla blanca	1 unidad	Picada en cuartos.
Cebolla larga (cebollín)	2 unidades	Picadas finamente.
Ajo	5 dientes	Machacados.
Apio	2 ramas	Picadas.
Hierbas aromáticas	1 manojo	Incluye cilantro y perejil.
Comino	1 cucharadita	Molido.
Sal	Al gusto	Para sazonar.
Pimienta	Al gusto	Para sazonar.
Mote	500 gramos	Cocido.
Llapingachos	10 unidades	Para acompañar.
Salsa de ají	Al gusto	Opcional, para acompañar

Técnica de preparación

Técnica	Descripción
Limpieza	Limpiar y lavar la gallina con agua fría, eliminando cualquier impureza.
Troceado	Cortar la gallina en piezas manejables.
Hervido inicial	En una olla grande, hervir la gallina con agua suficiente para cubrirla, junto con la cebolla blanca, cebolla larga, ajo y apio. Cocinar a fuego medio hasta que la gallina esté tierna (aproximadamente 1.5 a 2 horas).
Espumado	Retirar la espuma que se forma en la superficie del caldo durante la cocción inicial.

Papas y Zanahorias	Añadir las papas y zanahorias al caldo, cocinando hasta que estén tiernas (aproximadamente 20-30 minutos).
Hierbas y Especias	Agregar el manojo de hierbas aromáticas, comino, sal y pimienta al gusto.
Reposo	Dejar reposar el caldo unos minutos para que los sabores se mezclen bien.
Colado Opcional	Colar el caldo para obtener un líquido más claro, si se desea.
Presentación	Servir el caldo caliente, acompañado de mote, llapingachos y ají.

Fuente: Receta y Técnica: chef Carlos Gallardo, de la Universidad de las Américas:

<https://www.elcomercio.com/actualidad/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>

Elaborado por: El autor.

Tabla 12: Receta y Técnica de la Fritada

Receta

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Carne de cerdo, preferiblemente costillas y pierna	2 kilogramos	Cortar en trozos grandes, preferiblemente costillas y pierna.
Chicha de jora o cerveza	1 litro	Usar para marinar la carne.
Ajo	3 dientes	Machacar y mezclar con el marinado.
Cebolla paiteña	2 unidades	Cortar en rodajas y añadir al marinado y cocción.
Comino molido	2 cucharadas	Mezclar con el marinado.
Achiote	1 cucharada	Mezclar con el marinado y usar para dar color durante la cocción.
Hojas de laurel	3 hojas	Añadir al marinado.
Sal y pimienta	Al gusto	Usar para sazonar la carne y el marinado.
Plátanos maduros	4 unidades	Pelar, cortar en rodajas gruesas y freír.
Papas	6 unidades grandes	Pelar, cortar en trozos grandes, hervir y luego freír.
Mote cocido	500 gramos	Cocinar previamente y usar como acompañamiento.

Llapingachos	10 unidades	Preparar según la receta tradicional y freír hasta que estén doradas.
Salsa de ají	Al gusto	Preparar según la receta tradicional y servir como acompañamiento.
Rodajas de cebolla morada	Para decorar	Cortar en rodajas finas y usar para decorar el plato.
Hojas de cilantro fresco	Para decorar	Usar para decorar el plato.

Técnica de preparación

Técnica	Descripción
Limpieza	Lavar la carne de cerdo con agua fría y frotar con limón para eliminar impurezas y suavizar la carne.
Marinado de la carne	En un recipiente grande, mezclar la chicha de jora o cerveza, ajo machacado, comino, achiote, laurel, sal y pimienta. Sumergir los trozos de carne y dejar marinar por al menos 4 horas (preferiblemente toda la noche).
Cocción inicial	Colocar la carne marinada y el líquido en una olla grande junto con las rodajas de cebolla. Cocinar a fuego medio-alto hasta que el líquido se reduzca casi por completo.
Dorado de la carne	Continuar cocinando la carne en su propia grasa, permitiendo que se dore bien. Revolver ocasionalmente para un dorado uniforme. Añadir más achiote si es necesario para dar más color.
Freído de plátanos	Pelar y cortar los plátanos en rodajas gruesas. Freír en aceite caliente hasta que estén dorados y caramelizados.
Freído de papas	Hervir los trozos de papa en agua con sal hasta que estén tiernos. Luego freírlos en aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes por fuera.

Preparación de llapingachos	Preparar las tortillas de papa según la receta tradicional, rellenándolas con queso y friéndolas hasta que estén doradas y crujientes por fuera, pero suaves por dentro.
Presentación	Cortar en porciones y servir acompañado de papas, mote, llapingachos, ensalada de lechuga, agrio y ají.

Fuente: Receta y Técnica: chef Carlos Gallardo, de la Universidad de las Américas:

<https://www.elcomercio.com/actualidad/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>

Elaborado por: El autor.

Tabla 13: Receta y Técnica de la Chica de Jora

Receta

Ingredientes	Cantidad	Preparación
Maíz jora	1 kilogramo	Maíz maltado y seco.
Agua	10 litros	Preferiblemente agua de manantial.
Panela	500 gramos	Rallada
Canela	2 ramas grandes	Para aromatizar
Clavo de olor	5 unidades	Para aromatizar
Hojas de higo	2-3 unidades	Opcional, para añadir sabor.

Técnica de preparación

Técnica	Descripción
Limpieza del maíz	Lavar el maíz jora con agua fría para eliminar impurezas y polvo
Tostado	Tostar ligeramente el maíz en una sartén grande, moviéndolo constantemente para evitar que se queme.
Cocción (hervido)	Hervir el maíz tostado en agua durante aproximadamente 2 horas, asegurándose

	de que los granos se abran y liberen su almidón.
Enfriado	Dejar enfriar la mezcla cocida a temperatura ambiente.
Fermentación	Transferir la mezcla a un recipiente de fermentación (preferiblemente de barro o vidrio). Cubrir con un paño limpio y dejar fermentar en un lugar fresco y oscuro durante 3 a 5 días, dependiendo de la temperatura ambiente y el nivel de fermentación deseado.
Colado	Colar la chicha para eliminar los sólidos y obtener un líquido claro.
Envasado	Transferir la chicha colada a botellas o jarras. Se puede servir inmediatamente o refrigerar para un uso posterior.
Presentación	Servir la chicha fría en tazas o vasos de barro, es el acompañamiento perfecto de comidas típicas de las festividades.

Fuente: Entrevistas realizadas “*in situ*” a personajes que representan a la parroquia y que están relacionados con la cocina festiva y la organización de las fiestas de la parroquia.

Elaborado por: el autor.

4.3.2. Papel de la cocina festiva y su significado cultural

La cocina festiva desempeña un papel vital en la cultura e identidad de la parroquia de Malchinguí. Las entrevistas revelaron una rica diversidad en las prácticas culinarias festivas de Malchinguí, destacando la importancia de la tradición oral y la transmisión intergeneracional de recetas, sobre todo, de parte de quienes son propietarios de restaurantes o espacio que ofrecen los platos tradicionales.

En esta perspectiva, se identificaron varios platos emblemáticos, como: mote tradicional; fritada; hornado; cuy asado; tostado; chicha de Jora; sambo/zapallo de dulce: morocho de *mishque*; tortilla de maíz; colada morada, pan, entre otros. Cada uno de estos platos con variaciones particulares según la familia, el evento y la ocasión que se celebra. Además, se las entrevistas permitieron visualizar la conexión profunda entre

la cocina festiva y la identidad cultural de la comunidad, reflejando una fusión de influencias indígenas y mestizas, tradicionales y modernas.

En concreto, los resultados revelan temas recurrentes, de gran significación cultural, entre ellos, tenemos:

- Importancia de los ingredientes locales y la sostenibilidad: todos los entrevistados destacaron la utilización de ingredientes locales y frescos en la preparación de los platos festivos. La agricultura y la recolección de productos locales no sólo son esenciales para la autenticidad de la cocina festiva, sino también para la sostenibilidad de la comunidad. Todos se apoyan y todos tienen sus réditos.
- Transmisión intergeneracional de recetas y técnicas culinarias: la transmisión de conocimientos culinarios de generación en generación es un pilar fundamental de la cocina festiva en Malchinguí. Esta práctica, a decir de los cinco entrevistados, asegura la continuidad y preservación de las recetas tradicionales, las cuales se resisten a los cambios actuales.
- Conexión entre cocina festiva e identidad cultural: la cocina festiva es vista como una expresión clave de la identidad cultural de la comunidad. Los platos tradicionales no solo son alimentos, sino también símbolos de la historia y la cultura local.
- Rol de la cocina festiva en la cohesión social y comunitaria: las festividades y la preparación colectiva de alimentos son fundamentales para la cohesión social en Malchinguí. La participación en estas actividades refuerza los lazos entre los miembros de la comunidad.
- Adaptación y variaciones de las recetas: Aunque se mantienen las recetas tradicionales, existe una apertura a la adaptación y la variación de los platos festivos según las preferencias familiares y las circunstancias económicas.
- Influencia histórica y sincretismo cultural: la cocina festiva en Malchinguí refleja una mezcla de influencias indígenas, españolas y mestizas. Este sincretismo cultural se manifiesta en la combinación de ingredientes y técnicas culinarias.

Los aspectos destacados y su relevancia cultural para la comunidad parroquial como para la investigación a partir de las cinco entrevistas se destacan los siguientes:

- a) **Preservación de la identidad cultural:** la preservación de la identidad cultural a través de la cocina festiva es un aspecto crucial que destaca la importancia de estas prácticas culinarias en la comunidad de Malchinguí. Este enfoque es fundamental para la investigación, ya que permite entender cómo la cocina actúa como un vehículo de preservación cultural y de transmisión de los valores históricos de la gastronomía local.
- b) **Sostenibilidad y autonomía alimentaria:** el énfasis en el uso de ingredientes locales y la sostenibilidad destaca la autonomía alimentaria de la comunidad de Malchinguí. Este aspecto es relevante para la investigación, ya que subraya la interdependencia entre la cocina festiva y la economía local, así como la importancia de prácticas sostenibles en la preservación de la biodiversidad y la cultura de la parroquia.
- c) **Cohesión social y fortalecimiento comunitario:** la cocina festiva como un factor de cohesión social es un tema clave que subraya el papel de las festividades en la promoción de la unidad y la solidaridad comunitaria. La investigación explora cómo las prácticas culinarias festivas fomentan la participación tanto familiar como comunitaria y la creación de vínculos sociales sólidos entre pobladores que, a su vez, se transmiten a los visitantes y turistas.
- d) **Sincretismo cultural e influencia histórica:** el sincretismo cultural reflejado en la cocina festiva es relevante para la investigación porque muestra cómo las prácticas culinarias han evolucionado y se han adaptado a lo largo del tiempo. Este aspecto permite entender cómo la cocina festiva es un reflejo de la historia y las influencias culturales en la comunidad, que, en los últimos años, sobre todo por las florícolas, han llegado pobladores del Oriente y de la Costa ecuatoriana y con ellos, nuevas formas de alimentación con sus respectivos ingredientes y técnicas.

Los temas recurrentes identificados en las cinco entrevistas proporcionan una base muy sólida para entender la cocina festiva de Malchinguí en su complejidad cultural y social. Estos aspectos son cruciales tanto para la preservación de la identidad y la cohesión

comunitaria, como también para ofrecer una valiosa perspectiva para futuras investigaciones sobre la interrelación entre la cultura y la gastronomía en otras comunidades rurales, particularmente del entorno y de las provincias del norte del país, que comparten similitudes en fiestas y en gastronomía. Así mismo, la relevancia de los temas tratados en las entrevistas, subrayan la importancia de documentar y analizar las prácticas culinarias tradicionales como un medio para comprender y preservar el patrimonio cultural intangible propio de la parroquia de Malchinguí.

En concreto, los platos y bebidas tradicionales de la cocina festiva, se destacan los siguientes (Pazos S. , 2010):

- **El cuy asado.** Pues uno de sus principales platos es el cuy asado, que tiene una profunda significación en la cultura andina, simbolizando tanto la fertilidad como la conexión con la tierra y los ancestros. Su consumo durante festividades es un acto de reafirmación de la identidad cultural y de celebración de la vida comunitaria. Por ello, sus técnicas especiales, como el asado en brasas de leña de eucalipto o carbón, le confiere un sabor ahumado característico y propio de la zona. Esta técnica requiere habilidad para mantener una temperatura constante y evitar que la carne se queme. Igual sucede con el marinado prolongado particularmente durante la noche con una mezcla de ajo, comino y hierbas aromáticas, que permite que los sabores se impregnen profundamente, lo que es crucial para lograr el sabor tradicional y la textura deseada. A ello, se cuida mucho la rotación constante, girar el cuy sobre las brasas asegura una cocción uniforme y una piel crujiente. Esta técnica también ayuda a mantener la jugosidad de la carne. Para lograr todo esto, es muy importante, el uso de ingredientes locales: la utilización de hierbas y especias locales no sólo añade autenticidad al plato, sino que también refleja la sostenibilidad y la conexión de la comunidad con su entorno natural.

El cuy asado es una de las recetas más emblemáticas de la gastronomía festiva en Malchinguí, y se destaca especialmente durante las fiestas parroquiales, que están vinculadas a celebraciones religiosas y comunitarias y, son una ocasión para que la comunidad se reúna y comparta platos tradicionales que reflejan la riqueza cultural y gastronómica de la región. En Malchinguí, el cuy asado no sólo es un platillo festivo, sino que también simboliza la conexión de la

comunidad con sus raíces indígenas y la importancia de mantener vivas las tradiciones culinarias. Durante las fiestas parroquiales, como las celebraciones de San Pedro y San Juan, Santiago, el patrono de la zona, el cuy asado se prepara en grandes cantidades y se comparte entre los participantes, lo que refuerza los lazos comunitarios y la identidad cultural de la parroquia.

- **El hornado de cerdo.** El hornado es un plato que refleja la riqueza cultural y gastronómica de Malchinguí. Su preparación y consumo durante las festividades es un acto de celebración de la identidad y las tradiciones comunitarias. El proceso de marinar y cocinar lentamente la carne de cerdo simboliza la paciencia y el esmero dedicados a las celebraciones importantes. Por ello, se marina la carne durante toda la noche para que se impregnen profundamente los sabores, dando como resultado mejor sabor y aroma. Esto se lo logra con la chicha o cerveza, misma que ayuda a ablandar la carne y añade un sabor característico. Así mismo, la cocción lenta a baja temperatura es esencial para lograr una carne tierna y jugosa. Este método garantiza que la carne se cocine uniformemente, manteniendo su humedad y sabor. El hornado, en su última fase de cocción, se realiza el dorado de la piel, donde se aumenta la temperatura del horno y se unta la carne con manteca, es crucial para obtener una piel crujiente y dorada. Este paso no sólo mejora la textura del plato, sino que también añade un sabor rico y profundo. Para todo este proceso es indispensable el uso de horno de leña, aunque si bien se puede utilizar un horno de gas, el de leña es preferido por su capacidad de impartir un sabor ahumado y tradicional al hornado. La leña, principalmente de eucalipto es adecuada para cocinar, asegurando una combustión limpia y uniforme.
- **Fritada.** La fritada es un plato emblemático de la gastronomía ecuatoriana, particularmente apreciado en las festividades de Malchinguí. Se sirve tradicionalmente acompañada de plátanos maduros fritos, papas hervidas y luego fritas, mote cocido, y llapingachos (tortillas de papa rellenas de queso). La presentación del plato se adorna con rodajas de cebolla morada y hojas de cilantro fresco, y se suele acompañar con una salsa de ají picante para realzar los sabores.

La fritada tiene una profunda relevancia cultural en Malchinguí y en muchas otras regiones de Ecuador. Este plato no solo es un deleite gastronómico, sino

que también simboliza la riqueza de la tradición culinaria local y la identidad cultural de la comunidad. Preparar y compartir una fritada durante las festividades es un acto que refuerza los lazos sociales y familiares, ya que la elaboración del plato suele involucrar a varios miembros de la comunidad, promoviendo la cooperación y el trabajo en equipo.

Durante las festividades de San Pedro y San Juan en Malchinguí, la fritada se convierte en un elemento central de las celebraciones. Su preparación es vista como un homenaje a la herencia culinaria transmitida de generación en generación. Además, la fritada actúa como un símbolo de hospitalidad, ya que es comúnmente compartida con visitantes y participantes de las festividades, fortaleciendo el sentido de comunidad y pertenencia. La inclusión de ingredientes y técnicas tradicionales en la preparación de la fritada refleja la conexión profunda de la comunidad con su entorno y sus raíces culturales.

- **Caldo de gallina criolla.** El caldo de gallina es una manifestación de las tradiciones culinarias de Malchinguí, un plato que se sirve con amor y cuidado durante momentos de celebraciones festivas parroquiales como en unión familiar. Su preparación durante las festividades simboliza la abundancia, la generosidad y el deseo de compartir con seres queridos y con visitantes. Es considerado un plato revitalizante, capaz de reponer energías y brindar confort. Por ello, el uso de gallina criolla, a diferencia del pollo de granja, tiene un sabor más intenso y una textura más firme. Este tipo de gallina es preferido por su capacidad de impartir un sabor más profundo al caldo. La cocción de la gallina es a fuego medio durante un tiempo prolongado, mismo que permite que la carne se ablande y que los sabores se desarrollen plenamente. Este método garantiza un caldo rico y nutritivo, al cual se incorporan hierbas frescas como el cilantro y el perejil, que enriquece aún más el caldo con aromas frescos y sabores complejos. Estas hierbas no sólo mejoran el sabor, sino que también aportan beneficios nutricionales. Los acompañamientos tradicionales son: el mote y los llapingachos que complementan perfectamente el caldo, añadiendo textura y sabor a la experiencia culinaria.
- **La chicha de jora.** La chicha de jora (significa maíz malteado) tiene un significado profundo en la cultura andina, simboliza la fertilidad, la abundancia y la conexión con los antepasados. Fue una bebida de la nobleza Inca. Es una

bebida muy apreciada en la toda la región andina de Perú, Bolivia y Ecuador. En el norte, particularmente en Cotacachi, Imbabura y demás cantones de esa provincia (Pazos J. , 2010, pág. 104). En Malchinguí, se la consume en grandes cantidades durante las festividades de la parroquia. Su preparación y consumo durante las festividades refuerza los lazos comunitarios y celebra la continuidad de las tradiciones ancestrales. La chicha de jora se ofrece como una muestra de hospitalidad a los visitantes y es un elemento esencial en las ceremonias y rituales andinos. Sin duda, el tostado del Maíz Jora es crucial para desarrollar los sabores y aromas de la chicha. Esta técnica ayuda a liberar el almidón del maíz, facilitando su fermentación. Para aromatizarla, se utilizan especias como la canela, clavo de olor y hojas de higo, que durante la cocción enriquece el sabor, dándole un carácter distintivo que refleja las tradiciones culinarias de Malchinguí. Así mismo, el proceso de fermentación es delicado y requiere monitoreo constante. La fermentación en recipientes tradicionales de barro o vidrio es una práctica ancestral y también influye en el sabor y la calidad de la chicha.

4.4. Estrategias para vincular la cocina festiva con el turismo y la cultura

4.4.1. Importancia de crear estrategias de vinculación de la cocina festiva

Carolina Pérez (2015), señalaba en el Congreso alimentario, que “una de las herramientas con las que cuenta el turismo para producir desarrollo es el uso del patrimonio alimentario y las tradiciones culinarias, a través del fomento, su conservación, su revalorización y difusión a nivel nacional e internacional” (Pérez Novoa, 2014, pág. 219).

El patrimonio alimentario, a través de una cultura culinaria consolidada, insiste Pérez Novoa (2015) se convierte en un recurso para actividades turísticas y agrega valor a las mismas al representar la identidad y lo característico de una localidad. Sin embargo, el proceso debe acompañarse del respectivo control, protegiendo los saberes y el patrimonio culinario a través de una forma de turismo consciente que se sustenta en políticas públicas que, además de establecer criterios para su desarrollo, regulen y

controlen la actividad. En la actualidad, el sector de alimentos y bebidas y la producción agroalimentaria generan empleo y desarrollo socioeconómico a nivel nacional; demostrando que existe una oportunidad para mejorar las condiciones de vida de las comunidades, pequeños productores y emprendedores. Este vínculo esencial entre la agrobiodiversidad del país con el emprendimiento y el turismo, debe ser considerado como el motor y herramienta esencial para conservar el patrimonio alimentario con una valorización y posicionamiento nacional e internacional (Pérez Novoa, 2014, pág. 219).

La cocina festiva es una parte integral del patrimonio cultural de Malchinguí. La vinculación de la cocina festiva con el turismo y la cultura es esencial para preservar y promover la identidad local, al tiempo que se impulsa el desarrollo económico de las comunidades.

En Malchinguí, la rica tradición culinaria, representada por platos emblemáticos como el cuy asado, el hornado de cerdo, la fritada, el caldo de gallina criolla y la chicha de jora, no sólo ofrece una experiencia gastronómica única, sino que también actúa como un poderoso atractivo turístico. Por ello, integrar la cocina festiva en estrategias de promoción cultural y turística permite a los visitantes sumergirse en las costumbres y celebraciones locales, creando un puente entre la gastronomía y el patrimonio cultural. Esto no sólo ayuda a mantener vivas las tradiciones ancestrales, sino que también fomenta la identidad y pertenencia comunitaria y genera oportunidades de ingresos para las familias de la zona, contribuyendo a un desarrollo sostenible y enriquecedor para toda la parroquia, dando prioridad a los productores locales (Field & Chiriboga, 1984), que a decir, de los agricultores parroquiales, se trata de productos que van “De la *chakra* al fogón” (Fries, 2001).

Consecuentemente, con la vinculación de la cocina festiva al turismo, entre otros elementos, se garantiza lo siguiente:

- a) **Preservación del patrimonio cultural**, que implica:
 - **Conservación de tradiciones:** las recetas y técnicas culinarias tradicionales se mantienen vivas y se transmiten a las nuevas generaciones.
 - **Identidad cultural:** la cocina festiva refuerza la identidad cultural de la comunidad, permitiendo que los residentes se sientan orgullosos de su herencia.

b) Desarrollo económico local, es decir:

- **Creación de empleos:** la promoción del turismo gastronómico puede generar empleos en sectores como la hostelería, la restauración y la producción de alimentos.
- **Aumento de ingresos:** los eventos y actividades relacionadas con la cocina festiva pueden atraer turistas, incrementando los ingresos para los negocios locales.

c) Fomento del turismo sostenible, basado en el respeto y la valorización de la cultura local:

- **Experiencias auténticas:** los turistas buscan experiencias auténticas y únicas. La cocina festiva ofrece una forma genuina de conocer y disfrutar la cultura local.
- **Turismo responsable:** fomenta un turismo que respeta y valoriza las tradiciones locales, evitando la masificación y el deterioro cultural.

d) Fortalecimiento de la Comunidad, fortalece los lazos comunitarios y fomentar la colaboración entre los residentes:

- **Cohesión social:** la organización de eventos y talleres culinarios fomenta la participación comunitaria y la colaboración entre los residentes.
- **Empoderamiento local:** involucrar a la comunidad en la promoción de su cultura culinaria empodera a los residentes, dándoles un papel activo en el desarrollo de su entorno.

e) Promoción de la salud y el bienestar, basada en ingredientes naturales y métodos de preparación saludables, puede promover una alimentación equilibrada y un estilo de vida saludable:

- **Alimentación saludable:** la promoción de recetas tradicionales puede incentivar el consumo de alimentos frescos y nutritivos.

- **Educación alimentaria:** los talleres y actividades educativas pueden aumentar la conciencia sobre la importancia de una dieta equilibrada y saludable.
- f) **Valorización de los productos locales,** fomenta su valorización y consumo:
- **Apoyo a productores locales:** el uso de ingredientes locales en la cocina festiva apoya a los agricultores y productores, fortaleciendo la economía local.
 - **Sostenibilidad:** fomenta prácticas agrícolas sostenibles y el consumo de productos de temporada, reduciendo el impacto ambiental.
- g) **Innovación y diversificación de la oferta turística,** atrae a un público más amplio y variado:
- **Atracción de nuevos segmentos:** atrae a turistas interesados en la gastronomía, la cultura y las experiencias auténticas.
 - **Competitividad:** mejora la competitividad de Malchinguí como destino turístico, ofreciendo una oferta diferenciada y rica en contenido cultural.

Las estrategias para vincular la cocina festiva con el turismo y la cultura son cruciales y determinan el “futuro” de la conservación de las tradiciones culinarias de la parroquia de Malchinguí.

4.4.2. Estrategias de vinculación de la concina festiva

Hacer turismo es uno de los actos más enriquecedores que puede llevar a cabo el ser humano, debido a que le permite conocer nuevos lugares, culturas y personas en su tiempo de ocio. El turismo hoy en día se ha convertido en un fenómeno social que ha desplegado al transcurrir los años desde su aparición hasta la actualidad, como resultado del adelanto de la tecnología, comunicaciones y la facilidad de infraestructura en carreteras, aeropuertos y puertos, que son elementos importantes para un mejor desarrollo turístico, facilitando de esta manera a que el turista encuentren todas las comodidades y la seguridad necesaria para desplazarse desde su lugar de origen a otro,

motivado por conocer nuevos lugares diferente a su entorno habitual (Flores Carrasco, 2016).

Las estrategias de vinculación de la cocina festiva con el turismo y la cultura son fundamentales para potenciar el atractivo turístico de una región y preservar su patrimonio cultural. En el caso de Malchinguí, implementar estas estrategias implica promover sus tradicionales platos y bebidas festivas descritos y analizados en las secciones precedentes, a través de festivales gastronómicos, talleres culinarios y rutas gastronómicas que permitan a los visitantes experimentar de primera mano la riqueza de la gastronomía local.

Es importante también promover como estrategias, la creación de alianzas entre productores locales, restaurantes y operadores turísticos, que facilite la difusión de estas tradiciones culinarias, convirtiendo la cocina festiva en un elemento central de la oferta turística y cultural de la parroquia. Estas acciones aumentarán el interés y la afluencia de turistas y reforzarán el sentido de identidad y pertenencia comunitaria, asegurando que las prácticas y conocimientos culinarios se mantengan vivos y se transmitan a futuras generaciones.

4.4.2.1. Estrategias concretas

A partir de las entrevistas realizadas, de sus resultados y análisis, se propone las siguientes estrategias para la vinculación de la cocina festiva de Malchinguí con el turismo y la cultura, para ello, se basa y se sigue el estudio de “La promoción turística a través de técnicas tradicionales y nuevas” (Castillo Palacio & Castaño Molina, 2015):

1) Desarrollo de Rutas Gastronómicas

Crear rutas turísticas centradas en la gastronomía local, destacando las festividades, los platos y bebidas típicas de Malchinguí.

Acciones a implementar

- Identificar y mapear puntos clave donde se preparan y venden comidas tradicionales.

- Organizar visitas guiadas a cocinas locales durante las festividades.
- Promover la ruta gastronómica a través de agencias de turismo y en plataformas digitales.

Beneficios: aumenta la visibilidad de la cultura culinaria local y atrae a turistas interesados en experiencias gastronómicas auténticas.

2) Festivales Gastronómicos Anuales

Organizar un festival anual de cocina festiva que coincida con fechas importantes como las festividades de San Pedro y San Juan y la fiesta patronal de la Parroquia del apóstol Santiago.

Acciones a implementar

- Invitar a cocineros locales y chefs reconocidos para preparar y demostrar recetas tradicionales.
- Establecer puestos de comida que ofrezcan degustaciones de platos típicos.
- Incluir actividades culturales como música, danza y artesanías.

Beneficios: incrementa el flujo de visitantes durante el evento y promueve la cultura culinaria de Malchinguí.

3) Talleres de Cocina Tradicional

Ofrecer talleres de cocina tradicional para turistas y residentes, enseñando la preparación de platos y bebidas festivas.

Acciones a implementar:

- Colaborar con cocineros locales para diseñar y dirigir los talleres.
- Promocionar los talleres en hoteles, hostales y sitios web turísticos.
- Incluir la historia y el significado cultural de cada plato en las sesiones.

Beneficios: fomenta la participación activa y el aprendizaje, creando una conexión personal con la cultura local.

4) Creación de un Recetario Digital y Físico

Publicar un recetario con las recetas festivas de Malchinguí, disponible tanto en formato digital como físico.

Acciones a implementar:

- Recopilar recetas de cocineros locales y familias.
- Incluir fotografías, historias y anécdotas relacionadas con cada plato y bebida.
- Distribuir el recetario en puntos turísticos y a través de plataformas en línea.

Beneficios: conserva y difunde el patrimonio culinario, permitiendo que los visitantes puedan recrear las recetas en sus hogares.

5) Incorporación de la Cocina Festiva en los Menús de Restaurantes Locales

Animar a los restaurantes locales a incluir platos festivos en sus menús de manera permanente o como opciones especiales durante festividades.

Acciones a implementar:

- Formar alianzas con restaurantes y chefs para desarrollar menús que destaquen la cocina tradicional.
- Realizar promociones y eventos temáticos que resalten los platos y bebidas festivas.
- Capacitar al personal en la historia y preparación de los platos para mejorar la experiencia del cliente.

Beneficios: ofrece a los turistas una experiencia gastronómica auténtica y fomenta el consumo de productos locales.

6) Marketing Digital y Redes Sociales

Utilizar estrategias de marketing digital para promocionar la cocina festiva de Malchinguí.

Acciones a implementar:

- Crear contenido atractivo en redes sociales que destaque platos, bebidas, recetas, técnicas y festividades.
- Colaborar con influencers y bloggers gastronómicos para ampliar el alcance.
- Desarrollar una página web dedicada a la gastronomía local, incluyendo calendarios de eventos y rutas gastronómicas propios de la parroquia de Malchinguí

Beneficios: aumenta la visibilidad global de la gastronomía de Malchinguí y atrae a un público más amplio y variado.

7) Promoción de Productos Locales

Fomentar la venta y promoción de productos locales utilizados en la cocina festiva.

Accione a implementar:

- Crear mercados y ferias donde los productores locales puedan vender sus productos.
- Establecer tiendas físicas y en línea que ofrezcan ingredientes y productos típicos de Malchinguí.
- Realizar campañas de sensibilización sobre la importancia del consumo de productos locales.

Beneficios: apoya a la economía local y garantiza la disponibilidad de ingredientes frescos y propios de la zona, preferentemente orgánicos.

4.4.2.2. Implementación y Seguimiento

Para asegurar la efectividad de las estrategias propuestas, se recomienda:

1. **Formar Comités de Gestión:** Incluir a representantes de la comunidad, cocineros locales, autoridades y empresas turísticas para planificar y supervisar las iniciativas.
2. **Monitorear y Evaluar:** Realizar evaluaciones periódicas de las actividades para medir su impacto y realizar ajustes necesarios.
3. **Capacitación y Educación:** Proveer capacitación continua para los involucrados, asegurando la calidad y autenticidad de las experiencias gastronómicas ofrecidas.

Estas estrategias prácticas buscan no sólo atraer turistas, sino también preservar y promover el rico patrimonio cultural y culinario de Malchinguí.

Conclusiones

La presente investigación cualitativa sobre la cocina festiva de la parroquia de Malchinguí ofrece una visión profunda y comprensiva de las tradiciones culinarias que definen y enriquecen la vida cultural de esta comunidad. A partir de las entrevistas semi estructuradas y su análisis, se han obtenido valiosas percepciones sobre la importancia, evolución y los desafíos de la cocina festiva local. Teniendo presente el contexto, la justificación, los objetivos planteados y el desarrollo de cada uno de los capítulos, con una metodología cualitativa, se ha llegado a las siguientes conclusiones, que reflejan los hallazgos más significativos y ofrecen una base sólida para futuras investigaciones y acciones para preservar estas tradiciones y su extraordinario patrimonio inmaterial:

- La cocina festiva en Malchinguí no sólo es un aspecto central de las celebraciones locales, sino que también juega un papel crucial en la preservación y transmisión de la identidad cultural de la comunidad.
- Los platillos tradicionales, como el cuy asado, el hornado de cerdo, el caldo de gallina criolla, la fritada y la chicha de jora, no sólo son alimentos, sino también simbolizan la historia, las creencias y la unión familiar y social de los habitantes de la parroquia.
- Los entrevistados destacan que la preparación de los platos y bebidas tradicionales, se asocian con momentos de unidad familiar y comunitaria, fortaleciendo los lazos sociales de hermandad y solidaridad.
- La repetición de recetas antiguas durante las festividades de San Pedro y San Juan y la fiesta patronal del apóstol Santiago, refuerza el sentido de identidad y pertenencia, actuando como un vehículo de transmisión cultural y social, asegurando, además, la continuidad de las tradiciones locales a través de las generaciones.
- Si bien la cocina festiva de Malchinguí se mantiene en gran medida fiel a sus raíces, se ha observado una evolución en las prácticas culinarias debido a factores como la globalización, la influencia de medios de comunicación, el acceso a nuevos ingredientes y tecnologías y la llegada de personas principalmente del Oriente y la Costa del Ecuador, por la oferta laboral de las florícolas. La influencia de prácticas culinarias externas ha introducido nuevas técnicas, platos y bebidas que coexisten con los tradicionales.

- La cocina festiva tiene un impacto económico muy significativo en Malchinguí, tanto a nivel individual, familiar y comunitario. La preparación y venta de alimentos tradicionales durante las festividades genera ingresos importantes para las familias y promueve el turismo y la cultural, siendo un motor de desarrollo local muy importante.
- A pesar de su importancia cultural y económica, la cocina festiva de Malchinguí enfrenta varios desafíos como pérdida de recetas y técnicas tradicionales, especialmente entre las generaciones más jóvenes; la migración de la población juvenil y su escasa participación en actividades festivas y culinarias locales; la competencia con alimentos industrializados más accesibles y económicos.

Se debe destacar la apertura y la participación de los entrevistados quienes expresaron de manera libre, voluntaria y muy familiar, sus conocimientos y experiencias en el ámbito de la cocina festiva de Malchinguí, augurando que estas investigaciones sean medios para promover y conservar el rico patrimonio inmaterial de la comunidad, de la cual se sienten orgullosos y representados.

Recomendaciones

Con base a los resultados y análisis de la cocina festiva de Malchinguí, desarrollada en este trabajo investigativo, se proponen las siguientes recomendaciones, con el objetivo de preservar, revitalizar y dar a conocer más la cocina festiva en esta comunidad:

1. Fortalecer la educación y capacitación comunitaria: es fundamental implementar programas educativos que promuevan la transmisión de conocimientos culinarios tradicionales a las nuevas generaciones, a través de acciones concretas, entre ellas:
 - a) Talleres comunitarios de cocina tradicional, donde los adultos mayores compartan recetas y técnicas tradicionales con los jóvenes.
 - b) Integración curricular: sería muy plausible que se incluya la cocina festiva en el currículo de las instituciones educativas locales como parte de la educación cultural y gastronómica.
 - c) Documentación de recetas: crear un compendio de recetas festivas tradicionales en formato impreso y digital para facilitar su aprendizaje y preservación.
2. Promoción del turismo culinario: la cocina festiva de Malchinguí tiene un gran potencial para atraer turismo cultural y gastronómico, que generará ingresos adicionales y fomentará el reconocimiento de las tradiciones locales, con acciones directas como:
 - a) Festivales gastronómicos: organizar festivales anuales que celebren la cocina festiva local, atrayendo a turistas y promoviendo la cultura gastronómica.
 - b) Rutas gastronómicas: crear rutas turísticas que involucren visitas a cocinas tradicionales, mercados locales y talleres culinarios.
 - c) Marketing y promoción: desarrollar campañas de marketing que destaquen la singularidad y autenticidad de la cocina festiva de Malchinguí en plataformas turísticas y redes sociales a nivel local, nacional e internacional.
3. Apoyo a la producción local y a los pequeños productores: el uso de ingredientes locales es esencial para mantener la autenticidad de la cocina festiva. Es crucial apoyar a los productores locales para asegurar el suministro continuo de estos ingredientes, a través de las siguientes acciones:

- a) Fomento de la agricultura sostenible: incentivar prácticas agrícolas sostenibles que aseguren la producción de ingredientes tradicionales.
 - b) Mercados locales: establecer mercados locales que conecten a productores y consumidores, promoviendo la compra de ingredientes frescos y orgánicos.
 - c) Apoyo financiero y técnico: ofrecer apoyo financiero y técnico a los pequeños agricultores y productores para mejorar su capacidad de producción y acceso al mercado.
4. Implementación de políticas de protección y promoción del patrimonio culinario: para preservar la cocina festiva como parte del patrimonio cultural inmaterial de Malchinguí, es esencial desarrollar e implementar políticas de protección y promoción, tales como:
- a) Reconocimiento oficial: trabajar para que la cocina festiva de Malchinguí sea reconocida oficialmente como patrimonio cultural inmaterial a nivel local y nacional.
 - b) Regulación y apoyo: desarrollar políticas que apoyen la preservación y promoción de la cocina festiva, como subvenciones para eventos culturales y protección legal para recetas tradicionales.
 - c) Colaboración con ONGs y gobiernos locales: colaborar con Organizaciones no Gubernamentales y gobiernos locales para implementar programas que apoyen la preservación de la gastronomía tradicional.
5. Fomento de la innovación y adaptación en la cocina festiva: para mantener la relevancia de la cocina festiva en un mundo en constante cambio, es importante fomentar la innovación y la adaptación de las recetas tradicionales, principalmente a través de:
- a) Fusión culinaria: promover la innovación mediante la fusión de ingredientes y técnicas tradicionales con influencias modernas, respetando la esencia y el legado cultural propio de Malchinguí
 - b) Adaptación a nuevas dietas: desarrollar versiones de platillos festivos que se adapten a nuevas tendencias alimentarias y restricciones dietéticas, como opciones vegetarianas o sin gluten.
 - c) Competencias culinarias: organizar competencias culinarias que incentiven a los cocineros locales a innovar en la preparación de platillos festivos.

6. creación de redes y alianzas para la promoción de la cocina festiva: el establecimiento de redes y alianzas es esencial para compartir conocimientos, recursos y experiencias en la promoción y preservación de la cocina festiva, especialmente con:
 - a) Redes de cocineros y productores: crear una red de cocineros y productores locales para intercambiar conocimientos y promover la cooperación.
 - b) Alianzas con Instituciones Educativas y culturales: colaborar con universidades, museos y centros culturales del cantón Cayambe, la provincia de Pichincha y del país para promover la investigación y difusión de la cocina festiva.
 - c) Proyectos de colaboración regional: desarrollar proyectos conjuntos con otras comunidades de las parroquias vecinas para compartir mejores prácticas y fortalecer las tradiciones culinarias en la región.

La implementación de estas recomendaciones contribuirá a la preservación, revitalización y promoción de la cocina festiva de Malchinguí, asegurando su relevancia y continuidad como un elemento vital de la identidad cultural y la economía de la comunidad. Estas acciones no solo beneficiarán a Malchinguí, sino que también servirán como un modelo para otras comunidades que buscan preservar y promover sus tradiciones culinarias.

Referencias

- Altamirano, A. (2005). *Saberes Ancestrales: El Chaguarmishqui en la Cultura Andina*. Quito: Abya - Yala.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2021). *Ley Orgánica de Protección de Datos Personales*. Quito: Registro Oficial Suplemento 459.
- Benavides, L. (2015). La Máscara del Diablo Huma: Simbolismo y Tradición en los Andes Ecuatorianos. *Revista de Antropología Andina*, 10(3), 125-138.
- Bengoa, J. (2017). *Antología Esencial*. Buenos Aires: CLACSO.
- Blanco, Y., & Durañona, H. (2016). Efecto de la temperatura y la humedad en la conservación de granos de maíz en silos metálicos refrigerados. *SciELO*, 127-142.
- Cardelús, B., & Guijarro, J. (2013). *Cápac Ñan. El gran camino Inca*. Lima: Penguin Random House Grupo Editorial.
- Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales*, 16(30), 79-101.
- Castillo Palacio, M., & Castaño Molina, V. (2015). La promoción turística a través de técnicas tradicionales y nuevas. Una revisión de 2009 a 2014. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), 737-757.
- Chacón, C. (2010). Guardianes de la Tradición: El Papel de los Aruchicos en las Festividades de Cayambe. *Revista de Patrimonio Cultural*, 12(4), 215-230.
- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- De Carvalho-Neto, P. (2001). *Diccionario del Flokllore ecuatoriano*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

- Donoso, L. (10 de Junio de 2021). *Chicha de Jora: la bebida ancestral que sigue viva*.
Obtenido de <http://comidasquecuran.com.ec/chicha-de-jora-la-bebida-ancestral-que-sigue-viva/>
- Field, L., & Chiriboga, M. (1984). *Agricultura andina. Propuesta de Investigación*.
Quito: Centro Andino de Acción Popular.
- Flores Carrasco, E. A. (2016). La gastronomía típica como motivación primaria hacia un destino en el cantón Ambato. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13.
- Fondo de Población de las Naciones Unidas (UNFPA). (2019). *Guía para la Sensibilización Cultural en Proyectos Comunitarios*.
- Fries, A. M. (2001). *De la chakra al fogón. Tecnologías campesinas*. Lima: PRATEC.
- Gil, C. (2020). LATINOAMÉRICA ARDE: PAWKAR RAYMI. *Revista Cultural Siete Artes*, 12-26.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Pichincha. (2015). *Actualización Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDyOT) de la parroquia de Malchinguí del Cantón Pedro Moncayo, Provincia de Pichincha*. Quito.
- González R., T., Campo I., C., Juncosa B., J. E., & García S., F. (2022). *Antropologías hechas en Ecuador. El quehacer antropológico* (Vol. IV). Quito: Asociación Latinoamericana de Antropología: Abya Yala, FLACSO.
- Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.
- Guzmán, R. (2014). Danzas y Rituales Andinos: La Importancia de las Chinucas. *Revista de Antropología Andina*, 15(2), 134-148.
- Hernández, M. E., & Velasco, L. (2015). La etnicidad cuestionada: Ancestralidad en las hijas y los hijos de inmigrantes indígenas oaxaqueños en Estados Unidos. *SciELO*, 94.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador (INEC). (2022). *Censo de población y vivienda*. Obtenido de Censo de población y vivienda: <https://censoecuador.ecudatanalytics.com/>

- Jaramillo G., M. (2012). *Texto guía de la cocina ecuatoriana*. Cuenca: Talleres Gráficos Universidad de Cuenca.
- Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador. (2006). Quito: Registro Oficial Suplemento 426 .
- Mármol M., J. N. (2001). *Mama Nati y su santuario*. Quito: Arquidiócesis de Quito.
- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2022). *Reglamento sustitutivo del Reglamento para la aprobación y seguimiento de Comités de Ética de Investigación en Seres Humanos (CEISH) y Comités de Ética asistenciales para la Salud (CEAS)*. Quito: Acuerdo No. 00005 - 2022.
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Madrid: Taurus.
- Moya, A. (2017). *Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador*. Quito: Flacso Andes.
- Novillo Orozco, V. (2021). *Tradición y cultura de Pedro Moncayo*. Quito: MQR ®.
- Pazos, J. (2010). *Cocinas regionales Andinas: Memorias del IV Congreso*. Quito: Corporación National Editora.
- Pazos, S. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación. Tesis de maestría*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador.
- Pérez Novoa, C. (2014). El patrimonio alimentario se conserva, transmite y difunde a través de un turismo culinario sustentado en políticas públicas. En S. Pazos, & A. Muñoz, *Memorias del IV Congreso de Cocinas Regionales Andinas. Tesoros de la Hospitalidad Andina, 28 al 30 de mayo de 2014* (págs. 219-228). Quito: Centro de Publicaciones PUCE.
- Plan de Trabajo de Concejales Rurales Movimiento Independiente Renovador de Acción Social Pedro Moncayo “MIRAS”. (2020). *Plan de Trabajo de Concejales Rurales Plurianual para el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pedro Moncayo. Periodo 2019-2023*”. San Juan de Tabacundo.

- Ponce, R. (2012). El Inti Raymi y sus Significados en la Cultura Andina. *Revista de Patrimonio Cultural*, 7(2), 75-90.
- Puga, M. A. (2001). *La historia de los Pueblos*. Quito: Ediciones Doble Vía.
- Ramírez, K. (2017). Interfaz y experiencia de usuario: parámetros importantes para un diseño efectivo. *Scielo*, 223.
- Reglamento al Código Orgánico del Ambiente. (2004). Quito: Registro Oficial Suplemento 507.
- Santiana, A. (1950). Los indios Mojanda. Etnografía y folklore. *Filosofía y Letras*, 47-49.
- Tipantuña, B., & Tuqueres, N. (2015). *Elaboración de una guía didáctica del calendario floklórico festivo del Ecuador para el laboratorio de interpretación turística de la carrera de ingeniería en ecoturismo. Tesis de grado*. Latacunga: Universidad de Cotopaxi.
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- Vilaplana, M. (2003). La alimentación como signo de cultura. *Elsevir*, 22(4), 111-114.
- Villacís, C. (2006). *Los Doce Cuernos del Diablo Huma: Representaciones del Tiempo y la Naturaleza en la Cultura Kichwa*. Quito: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.

Anexos

Anexo 1: Cuestionario para las Entrevistas Semiestructuradas

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS SEMI ESTRUCTURADAS

La información brindada será exclusivamente para fines investigativos, se garantiza la seguridad de los datos recibidos.

1. ¿Podría por favor presentarse y contarnos un poco sobre usted y su relación con la comunidad de Malchinguí?
2. ¿Cómo participa usted en las fiestas y celebraciones locales? ¿Qué roles desempeña, especialmente en relación con la cocina?
3. ¿Cuáles son los platillos tradicionales que se preparan en las fiestas más importantes de Malchinguí?
4. ¿Qué significado tienen estos platillos para la comunidad? ¿Por qué son importantes?
5. ¿Qué ingredientes son esenciales en la preparación de estos platillos festivos? ¿De dónde se obtienen?
6. ¿Cómo se preparan estos platillos tradicionales? ¿Qué técnicas de cocina se utilizan?
7. ¿Quiénes participan en la preparación de la comida durante las fiestas? ¿Es un esfuerzo individual, familiar o colectivo?
8. ¿Ha notado cambios en la forma en que se preparan y se consumen los platillos festivos a lo largo del tiempo?
9. ¿Cómo ha afectado la modernidad y la globalización a las tradiciones culinarias festivas de Malchinguí?
10. ¿Qué se está haciendo para preservar las tradiciones culinarias festivas? ¿Hay iniciativas específicas en la comunidad?
11. ¿Cuál es el impacto económico de la cocina festiva en la comunidad? ¿Genera ingresos para los habitantes locales?
12. ¿Existen roles específicos de género en la preparación de la comida festiva? ¿Cómo se distribuyen las responsabilidades?
13. ¿Cómo se transmiten los conocimientos culinarios de generación en generación en Malchinguí?

Anexo 2: Fichas de audio de las Entrevistas

FICHA DE ENTREVISTA	
Audio de entrevistas semiestructuradas: Tipo “conversatorio”	
Grupo de interés: Personas relacionadas con la cocina festiva	
Nombre de audio:	Lourdes Nicolalde: cocinera tradicional
Duración:	17:08 minutos
Tipo de audio:	.mp3
Fecha de entrevista:	16/06/2024
Nombre de entrevistador:	Jairo Aguilar

FICHA DE ENTREVISTA	
Audio de entrevistas semiestructuradas: Tipo “conversatorio”	
Grupo de interés: Personas relacionadas con la cocina festiva	
Nombre de audio:	José Perugachi: Agricultor local
Duración:	42:20 minutos
Tipo de audio:	.mp3
Fecha de entrevista:	16/06/2024
Nombre de entrevistador:	Jairo Aguilar

FICHA DE ENTREVISTA	
Audio de entrevistas semiestructuradas: Tipo “conversatorio”	
Grupo de interés: Personas relacionadas con la cocina festiva	
Nombre de audio:	Rafael Navarrete: comunicador y organizador de eventos
Duración:	25:43 minutos
Tipo de audio:	.mp3
Fecha de entrevista:	16/06/2024
Nombre de entrevistador:	Jairo Aguilar

FICHA DE ENTREVISTA

Audio de entrevistas semiestructuradas: Tipo “conversatorio”

Grupo de interés: Personas relacionadas con la cocina festiva

Nombre de audio: Rodrigo Navarrete: Educador-investigador cultural local

Duración: 74:02 minutos

Tipo de audio: .mp3

Fecha de entrevista: 16/06/2024

Nombre de entrevistador: Jairo Aguilar

FICHA DE ENTREVISTA

Audio de entrevistas semiestructuradas: Tipo “conversatorio”

Grupo de interés: Personas relacionadas con la cocina festiva

Nombre de audio: Ab. Janeth Rodríguez; Presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de la parroquia de Malchinguí

Duración: 15:35 minutos

Tipo de audio: .mp3

Fecha de entrevista: 16/06/2024

Nombre de entrevistador: Jairo Aguilar

Anexo 3: Transcripción de las cinco Entrevistas realizadas en la parroquia de Malchinguí

1. Lourdes Nicolalde: cocinera tradicional

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS SEMI ESTRUCTURADAS

La información brindada será exclusivamente para fines investigativos, se garantiza la seguridad de los datos recibidos.

1. ¿Podría por favor presentarse y contarnos un poco sobre usted y su relación con la comunidad de Malchinguí?

Buenas tardes yo me llamo Lourdes Nicolalde soy cocinera y junto con mi esposo Jorge Navarrete fuimos propietarios de uno de los pocos restaurantes de la parroquia durante 30 años, y he tratado de conservar las tradiciones de nuestra cocina de la parroquia.

2. ¿Cómo participa usted en las fiestas y celebraciones locales? ¿Qué roles desempeña, especialmente en relación con la cocina?

Para mí, la celebración más importante debería ser las fiestas de nuestro patrono Santiago de Malchinguí, porque es nuestro patrono. Sin embargo, las fiestas que más se celebran y más sonadas son las fiestas de San Pedro.

JAIRO: Pero son en las mismas fechas o cercanas me parece, ¿es verdad?

Las fiestas del patrono son el 23-24 de Julio y San Pedro es desde el 21 de junio, todo el mes son las fiestas. Y el 23 de Julio también son las fiestas de parroquialización.

Siempre se ha celebrado más las fiestas de San Pedro más que otras; antes no era como ahora que se hace fin de semana los sábados; antes se celebraba el día que caía, aunque sea entre semana, se hacía el día que caía la celebración.

Salían las partidas, eran tremendas partidas que se encontraban entre las partidas que no se llevaban, trataban de ganarse el lugar donde querían tocar y eran muy grandes las partidas; todo eso se ha perdido y ahora es poquito.

JAIRO: ¿Cuándo hablamos de partidas, a que se refiere?

Las partidas eran estos grupos de personas que iban cantando, tocando las flautas, los tambores y los bombos; haciendo rondas por las calles de la parroquia. Iban bailando puestos máscaras y disfrazados (diablo humas, eran los principales de las partidas)

3. ¿Cuáles son los platillos tradicionales que se preparan en las fiestas más importantes de Malchinguí?

Lo que se acostumbraba era engordar un chanchito para sacrificarlo y acoger a la familia, y también brindar (convidar) a las comparsas cuando pasaban por las casas de cada uno, se hacía fritada, mote, pan y tostado de tiesto y se compartía eso en lavacaros o bateas de madera.

Se les daba en una cesta grande, la idea era compartir entre todos, se les ponía cuchara y dentro de la ronda que formaba la comparsa todos comían y compartían.

Se aprovechaba todo del cerdo, cuando se sacrificaba se preparaba primero las vísceras, se hacía morcillas blancas, con col y un poco de panela, se hacía el menudo y con la carne la fritada.

También la Chicha de Jora, los cuyes asados con mote y papas.

4. ¿Qué significado tienen estos platillos para la comunidad? ¿Por qué son importantes?

Los platos que se preparan en las fiestas tienen como símbolo principal el compartir, sea en familia como con las comparsas.

5. ¿Qué ingredientes son esenciales en la preparación de estos platillos festivos? ¿De dónde se obtienen?

El cerdo como principal carne para las preparaciones de las fiestas, y luego el maíz en diferentes preparaciones, el maíz es inclusive importante para hacer la chicha, todo de producción local.

Así como el sambo de dulce servido con tostado de tiesto, maíz reventado en el tiesto con ramas de hojarasca y sin grasa, y la calabaza de dulce también.

Antes se endulzaba con panela, ahora ya no se utiliza la panela, solo es azúcar; incluso antes se endulzaba con el mishque. Se comía más natural, por eso la gente era más sana, más saludable.

6. ¿Cómo se preparan estos platillos tradicionales? ¿Qué técnicas de cocina se utilizan?

Se usaba la leña como fuente de calor para cocinar, diferente tipo de leña para cada preparación; una leña te daba calor por más tiempo, otro tipo de leña para ahumar y otro para dar calor fuerte por poco tiempo.

Era un cuarto exclusivo para la cocina, en ella también cohabitaban los cuyes, ahí mismo estaba la tulpa y el horno de leña. La Culluna que se colocaba sobre la tulpa para ahumar el maíz y que de esta forma no se agorroje, con el ahumado se secaba y protegía de plagas esta era una forma de conservación ancestral.

El pan se hacía con el trigo y el maíz sembrado en la parroquia mismo, yo hasta ahora hago el pan cada sábado con trigo y maíz cosechado aquí, se hornea en el horno de leña. Hago empanadas de dulce de sambo, pan de choclo con queso, que sabe a quesadillas.

Ya no se siembra mucho trigo, ahora es más maíz los terrenos.

7. ¿Quiénes participan en la preparación de la comida durante las fiestas? ¿Es un esfuerzo individual, familiar o colectivo?

Es un esfuerzo familiar, cada casa brindaba lo que podía preparar de acuerdo a lo que tenía.

8. ¿Ha notado cambios en la forma en que se preparan y se consumen los platillos festivos a lo largo del tiempo?

La gente ya no hace comida para compartir como antes, ahora se hace más interno, en las casas con la familia; las partidas tampoco son como eran antes.

9. ¿Cómo ha afectado la modernidad y la globalización a las tradiciones culinarias festivas de Malchinguí?

Llego mucha gente sobre todo del Oriente, y de la costa al pueblo, gente que vino a trabajar en las florícolas; esto provocó que se abran más comedores y restaurantes de comida que antes no se encontraba, como mariscos, ahora se encuentra encebollado, por ejemplo, cosas que antes era imposible encontrar.

10. ¿Qué se está haciendo para preservar las tradiciones culinarias festivas? ¿Hay iniciativas específicas en la comunidad?

El festival de la chicha, al que vienen participantes de varios lugares como Calderón, Tabacundo, entre otros; creo que es un esfuerzo importante en busca de rescatar las tradiciones de nuestro pueblo.

**11. ¿Cuál es el impacto económico de la cocina festiva en la comunidad?
¿Genera ingresos para los habitantes locales?**

Yo tuve que cerrar el restaurante, estuvo abierto durante 30 años, pero con la enfermedad de mi esposo ya no nos pudimos hacer cargo, buscamos ayudantes para que hagan cargo, pero no llegaban a producir como para mantenerlo abierto. Ahora cocino a puerta cerrada y vendo solo a los conocidos, pan sobre todo los fines de semana.

**12. ¿Existen roles específicos de género en la preparación de la comida festiva?
¿Cómo se distribuyen las responsabilidades?**

Las encargadas de la cocina siempre fuimos las mujeres, los hombres se hacían cargo de los terrenos y los animales, del ganado y de la cosecha de los productos. Así se trabaja en el campo, en época de cosecha se cocinaba papas, tostado, se envolvía en las viandas con chalinas para mantener caliente y se subía a los terrenos a dar la comida a la gente que estaba en la cosecha.

13. ¿Cómo se transmiten los conocimientos culinarios de generación en generación en Malchinguí?

Yo aprendí a cocinar en la casa con mi mamá y mi abuelita, viendo y ayudando desde pequeñas las mujeres y si le coges el gusto luego ya haces toda la vida la cocina.

14. ¿Tiene alguna experiencia o recuerdo especial relacionado con la cocina festiva que le gustaría compartir?

Nosotros tuvimos el restaurante abierto por 30 años, en la parroquia no había más restaurantes, entonces manejábamos también eventos en el restaurante. Fueron unos lindos años llenos de recuerdos; se hacía principalmente almuerzos, pero también platos a la carta.

2. José Perugachi: Agricultor local

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS SEMI ESTRUCTURADAS

La información brindada será exclusivamente para fines investigativos, se garantiza la seguridad de los datos recibidos.

1. ¿Podría por favor presentarse y contarnos un poco sobre usted y su relación con la comunidad de Malchinguí?

Me llamo Victoriano Perugachi, tengo 80 años y soy agricultor y Malchingueño de toda la vida, aunque yo nací en San Juan, pero me casé aquí y aquí viví toda la vida.

2. ¿Cómo participa usted en las fiestas y celebraciones locales? ¿Qué roles desempeña, especialmente en relación con la cocina?

Las partidas venían de San Juan, del barrio del Hospital y de otros barrios; subían a ganar la plaza, ser los primeros en llegar al parque frente a la iglesia.

Empezaban tres meses antes de San Pedro, cada sábado bailábamos, yo bailaba en una partida. Les llamaban octavas.

Yo bailaba en las partidas.

3. ¿Cuáles son los platillos tradicionales que se preparan en las fiestas más importantes de Malchinguí?

En las fiestas sabían brindar tostado seco, morocho de mishque, arroz de mishque, colada de maíz de mishque.

No había para comer carne, tostadito se comía.

4. ¿Qué significado tienen estos platillos para la comunidad? ¿Por qué son importantes?

Significan el regalo de Dios a través de la tierra y el esfuerzo sacrificado de las familias en hacer producir los alimentos, junto a lo duro que es la cosecha.

5. ¿Qué ingredientes son esenciales en la preparación de estos platillos festivos? ¿De dónde se obtienen?

Aquí siempre se ha sembrado maíz, y con eso se ha sabido hacer todo, con el maíz y con el mishque.

6. ¿Cómo se preparan estos platillos tradicionales? ¿Qué técnicas de cocina se utilizan?

En la tulpa se ha cocinado siempre, con leña de eucalipto, chamuscar con hojarasca.

7. ¿Quiénes participan en la preparación de la comida durante las fiestas? ¿Es un esfuerzo individual, familiar o colectivo?

En las fiestas se cocinaba con la familia, los hijos, los nietos.

8. ¿Ha notado cambios en la forma en que se preparan y se consumen los platillos festivos a lo largo del tiempo?

Ahora todo es diferente, los ingredientes se consiguen fácilmente en el mercado y en las tiendas, todo ha cambiado.

9. ¿Cómo ha afectado la modernidad y la globalización a las tradiciones culinarias festivas de Malchinguí?

Ha dado más facilidad para cocinar, con las cocinas a gas.

10. ¿Qué se está haciendo para preservar las tradiciones culinarias festivas? ¿Hay iniciativas específicas en la comunidad?

Las autoridades y los barrios se organizar para realizar danzas y comidas.

11. ¿Cuál es el impacto económico de la cocina festiva en la comunidad? ¿Genera ingresos para los habitantes locales?

Lo económico no se disfruta mucho, se trabaja duro y pagan poco por las cosechas.

12. ¿Existen roles específicos de género en la preparación de la comida festiva? ¿Cómo se distribuyen las responsabilidades?

Toda la familia es responsable, en la cocina más las mujercitas.

13. ¿Cómo se transmiten los conocimientos culinarios de generación en generación en Malchinguí?

Se transmitían conversando sobre las recetas y sobre todo viendo cómo se cocina.

3. Rafael Navarrete: comunicador y organizador de eventos festivos

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS SEMI ESTRUCTURADAS

La información brindada será exclusivamente para fines investigativos, se garantiza la seguridad de los datos recibidos.

1. ¿Podría por favor presentarse y contarnos un poco sobre usted y su relación con la comunidad de Malchinguí?

Yo soy Rafael Navarrete, propietario de la Radio On line La Voz de Mi Barrio y organizador del proyecto comunitario Festival de la Chicha de Jora que en este año es su octava edición y esta vez es nacional, porque vienen participantes de varias provincias del país.

2. ¿Cómo participa usted en las fiestas y celebraciones locales? ¿Qué roles desempeña, especialmente en relación con la cocina?

Las fiestas más importantes de la parroquia son las fiestas de San Pedro y luego vienen las fiestas de Santiago de Malchinguí que es nuestro patrono. Es decir que las fiestas son durante todo un mes desde el 21 de Junio hasta el 23 de Julio.

Y luego hay fiestas secundarias como la de la Virgen del Rosario que son en el mes de Octubre.

En cuanto a mi participación en las fiestas, desde la radio se promociona siempre el rescate de las costumbres y tradiciones; así como también iniciamos con este proyecto de rescate del patrimonio intangible de la elaboración de la chicha de Jora, con el Festival de la Chicha de Jora.

3. ¿Cuáles son los platillos tradicionales que se preparan en las fiestas más importantes de Malchinguí?

El cuy asado al horno de leña con papas cocidas, que se sirve con salsa de pepas de sambo; pan de maíz también hecho en horno de leña. Cuando hay fiestas todo el mundo hace pancito.

Las coladas son muy típicas de la parroquia también; sobre todo la colada morada porque acá se encuentra el mortiño en estado silvestre.

También el Sambo de dulce, el zapallo de dulce, el tostado de tiesto.

4. ¿Qué significado tienen estos platillos para la comunidad? ¿Por qué son importantes?

Son parte de este patrimonio intangible, de los saberes y de la cultura de nuestra parroquia.

5. ¿Qué ingredientes son esenciales en la preparación de estos platillos festivos? ¿De dónde se obtienen?

Los ingredientes que se utilizan para las preparaciones son de aquí mismo, los granos como el maíz, también los sambos, los zapallos; las frutas silvestres, los animales de granja.

Aquí aún se consigue leche fresca, quesos hechos a mano.

6. ¿Cómo se preparan estos platillos tradicionales? ¿Qué técnicas de cocina se utilizan?

Creo que aquí todavía se hace como antes, se utiliza aún la tulpá, todo se cocina con leña.

Se endulzaba con mishque, se utilizaba para endulzar todo; el sambo de dulce, el morocho de dulce. También se hacía el sambo de sal con carne de puerco.

7. ¿Quiénes participan en la preparación de la comida durante las fiestas? ¿Es un esfuerzo individual, familiar o colectivo?

Toda la familia, los barrios y la comunidad.

8. ¿Ha notado cambios en la forma en que se preparan y se consumen los platillos festivos a lo largo del tiempo?

Sí, los cambios se deben a la llega de instrumentos eléctricos y las cocinas a gas.

9. ¿Cómo ha afectado la modernidad y la globalización a las tradiciones culinarias festivas de Malchinguí?

Han venido muchos migrantes sobre todo del Oriente, que han venido para trabajar en las florícolas y eso ha traído a la parroquia otro tipo de alimentos y preparaciones.

10. ¿Qué se está haciendo para preservar las tradiciones culinarias festivas? ¿Hay iniciativas específicas en la comunidad?

Hemos desarrollado este proyecto comunitario desde la ruralidad; el Festival de la Jora; el cual ya lo hemos desarrollado durante 7 años. Con el fin de rescatar el patrimonio intangible, inmaterial. Este festival tiene como objetivo recuperar esta tradición, darle la importancia a la chicha de Jora como la bebida de la Fiesta, algo que se estaba perdiendo con la modernización, los jóvenes ya no tomaban chicha.

Todo se ha hecho con autogestión, y lo importante es que nadie participa por un premio económico sino por la importancia que se le da a la bebida, una bebida ceremonial y festiva.

Durante este festival se prohíbe la venta de licores, porque la idea es que la gente pueda probar las diferentes chichas; la idea es valorar nuestra bebida ancestral.

4. Rodrigo Navarrete: Educador-investigador cultural local

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS SEMI ESTRUCTURADAS

La información brindada será exclusivamente para fines investigativos, se garantiza la seguridad de los datos recibidos.

1. ¿Podría por favor presentarse y contarnos un poco sobre usted y su relación con la comunidad de Malchinguí?

Hola Soy Rodrigo Navarrete, muralista, artista, cocinero, profesor e investigador de la cultura de la parroquia, cuarta generación dentro de la parroquia.

2. ¿Cómo participa usted en las fiestas y celebraciones locales? ¿Qué roles desempeña, especialmente en relación con la cocina?

Trabajé en restaurantes de primera en Quito, y ahora hago cocina revalorizando las técnicas, productos y recetas que comía cuando era niño.

Las fiestas más representativas de la parroquia sin duda son las de San Pedro, San Pablo y San Juan; también se celebran las de Santiago de Malchinguí durante el mes de junio y julio.

Se ha tratado de rescatar y valorizar las formas antiguas de cocinar y comer, por ejemplo, Chicha de Jora que era la chicha que se tomaba, no solo en las fiestas, sino siempre. Pero con la Jora que se hacía en la casa. La chicha es el Alimento Sagrado.

3. ¿Cuáles son los platillos tradicionales que se preparan en las fiestas más importantes de Malchinguí?

El mote tradicional se hacía con maíz amarillo, con ese mismo maíz se hacía el tostado, era un maíz pequeño, pero con un sabor único. La frase era el maíz es taita y mama, porque el maíz era para todo.

La fritada era más de las fiestas, y el hornado era para las celebraciones familiares, algo más privado.

Algo que no era de fiestas, pero sí muy tradicional, son los catzos, que se servían con tostado hecho en tiesto con manteca de cerdo.

El cuy si bien era un plato de festejo, acá se le usaba como vianda cucayo; la gente de la parroquia tiene una relación importante con la Virgen de las Lajas, por procesos

migratorios desde el norte, varios de los apellidos tradicionales del pueblo vienen del sur de Colombia, por eso es que se hacían las romerías a la Virgen de las Lajas y como parte de la comida que se llevaba como refrigerio (cucayo) era el pan, los rosquetes y el cuy con papas.

4. ¿Qué significado tienen estos platillos para la comunidad? ¿Por qué son importantes?

La chicha, el cuy, la fritada, y el maíz en todas sus presentaciones son parte de la cultura y del patrimonio cultural inmaterial de la parroquia. Mantienen vivas las tradiciones, en las casas aún se cocina en tulpa como antes.

5. ¿Qué ingredientes son esenciales en la preparación de estos platillos festivos? ¿De dónde se obtienen?

El maíz siempre ha sido un elemento importante para la cocina de la parroquia, pero se ha trabajado mucho con cultivos asociativos. Mira que la parroquia tiene una verticalidad climática única, desde las orillas del río Pisque, hasta los páramos andinos de las lagunas de Mojanda, varios climas y alturas en las que encuentras varios productos que han sido parte de la dieta de los habitantes del pueblo.

Así como el maíz, siempre se echó mano de plantas útiles, como los higueros, del cual se usaban las hojas para cocinar, así como las hojas de Santa María, el Arrayan, el eucalipto.

El Asnayuyo, la lenteja musga, el maíz pachaco, ajíes, papas de todo tipo, papas nativas, los hoy famosos Quirillos que son las flores del penco que también les llaman alcaparras de penco.

6. ¿Cómo se preparan estos platillos tradicionales? ¿Qué técnicas de cocina se utilizan?

Siempre fue importante el uso de leña seca para cocinar, había una habitación exclusiva para la cocina y la tulpa, con horno de leña hecho de barro y tapial.

Es importante señalar el uso de las hojas para la cocina, como las hojas de Santa María para hacer el pan de leche, que era un verdadero manjar.

Se aprovechaba todo del cerdo, se faenaba al animalito y se le utilizaba todo, recuerdo que se ahumaban las patas y era como si esa fuera la señal de cuando se debía sacrificar

al siguiente, porque se utilizaban las patas ahumadas para hacer la chuchuca y eso era lo último que se utilizaba del animal.

7. ¿Quiénes participan en la preparación de la comida durante las fiestas? ¿Es un esfuerzo individual, familiar o colectivo?

En mi casa mi mamá era la que cocinaba generalmente, pero en las fiestas era como una tarea cooperativa, todos cumplíamos una parte importante, los que cosechaban los productos, los que sacrificaban a los animalitos, los que preparaban.

8. ¿Ha notado cambios en la forma en que se preparan y se consumen los platillos festivos a lo largo del tiempo?

Si bien se han preservado algunas tradiciones y otras se están tratando de rescatar, esta alienación migratoria ha provocado que las generaciones actuales cambien sus hábitos alimenticios, y ahora se encuentre en la parroquia comida que no tiene nada que ver con nuestra cultura.

9. ¿Cómo ha afectado la modernidad y la globalización a las tradiciones culinarias festivas de Malchinguí?

Se han ido perdiendo el uso de los productos locales, y se ha cambiado por otro tipo de ingredientes traídos de fuera, también influenciado por la migración, quienes traen sus propias tradiciones alimentarias.

10. ¿Qué se está haciendo para preservar las tradiciones culinarias festivas? ¿Hay iniciativas específicas en la comunidad?

Creo que hay buenas ideas, como el festival de la Chicha de Jora, que ha ayudado a valorizar a esta bebida festiva y darle la importancia que tiene dentro del contexto cultural.

11. ¿Cuál es el impacto económico de la cocina festiva en la comunidad? ¿Genera ingresos para los habitantes locales?

La Parroquia nunca fue un punto turístico por su comida, y es por esto que se ha buscado revalorizar esta alimentación en forma privada. Puesto que para las autoridades de la parroquia lo único que les parece cultura son las fiestas, y no se han preocupado por la cocina tradicional más allá de la chicha.

12. ¿Existen roles específicos de género en la preparación de la comida festiva? ¿Cómo se distribuyen las responsabilidades?

La mujer es la principal protagonista, luego toda la familia.

13. ¿Cómo se transmiten los conocimientos culinarios de generación en generación en Malchinguí?

A través de la transmisión de saberes, de padres a hijos y a nietos. Se aprendía viendo y metiéndose en la cocina con la mamá o la abuela.

No existen proyectos que mantengan vivas las tradiciones culinarias de la parroquia

14. ¿Tiene alguna experiencia o recuerdo especial relacionado con la cocina festiva que le gustaría compartir?

Recuerdo mucho el menudo de cerdo frito con tostado y mote de maíz amarillo, algo que se comía como pasa bocas regresando a la casa, con el frío que hacía. Eso llegabas a la casa y lo tenías que volver a calentar en una sartén, para que se dore nuevamente, era un manjar.

15. ¿Cómo ve usted el futuro de la cocina festiva en Malchinguí? ¿Qué cree que debería hacerse para mantener viva esta tradición?

Siento que las tradiciones culinarias se han perdido y que se deben desarrollar proyectos comunitarios con el fin de valorizar primero nuestra producción agrícola y luego la cultura culinaria de nuestro pueblo Malchingueño

**5. Janeth Rodríguez, abogada y presidente del Gobierno Autónomo
Descentralizado de la parroquia de Malchinguí**

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS SEMI ESTRUCTURADAS

La información brindada será exclusivamente para fines investigativos, se garantiza la seguridad de los datos recibidos.

1. ¿Podría por favor presentarse y contarnos un poco sobre usted y su relación con la comunidad de Malchinguí?

Soy la abogada Janeth Rodríguez, presidente del Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia Santiago de Malchinguí.

Soy tercera generación en la Parroquia.

2. ¿Cómo participa usted en las fiestas y celebraciones locales? ¿Qué roles desempeña, especialmente en relación con la cocina?

Actualmente como presidente del GAD colaboro con la organización de las fiestas de la parroquia; la festividad más representativa de la parroquia son las fiestas de San Pedro que siempre se celebran en el mes de Junio, recuerdo que desde niña veía como venían las partidas por las calles, se quedaban en las casas de los representantes de la comunidad; sonaban los bombos, las flautas, bailaban los diablos humas; entonces eso visualiza lo importante que es para nuestra parroquia. Eso nos lleva a la necesidad de la protección y conservación del patrimonio cultural y la riqueza histórica que tiene la memoria colectiva y la identidad de nuestro pueblo malchingueño. Entonces esto se lo viene haciendo año tras año. También quiero comentarle que nuestras fiestas de parroquialización, que vamos ya a cumplir 141 años de institucionalidad.

Esas serían a mi criterio las fiestas más grandes que hay en la parroquia.

Las fiestas de la parroquialización son el 23 de Julio.

JAIRO: ¿Usted cree que en la parroquia se celebran otras fiestas, más de ámbito nacional como los difuntos, semana santa u otras?

Las otras festividades creería yo que son secundarias y sobre todo con un sentido más familiar, más íntimo.

3. ¿Cuáles son los platillos tradicionales que se preparan en las fiestas más importantes de Malchinguí?

Bueno, de cuando era niña yo recuerdo que las partidas iban tocando por las calles con los diablos huma y en las casas donde paraban a bailar las personas les brindaban alimentación; entre lo que destacaba el tostado, la chicha de jora, el sambo de dulce, entre otros. Entonces ellos bailaban, comían y volvían a bailar y se movían a otras casas; entonces les recibían así de esta manera a las partidas en las fiestas de San Pedro.

También me gustaría destacar al cuy asado, este ha sido un plato típico de antes y hasta la actualidad, la gente come bastante el cuy. Recuerdo así mismo que hay una fecha exclusiva en Febrero de cada año, que siempre un cuarto para las seis de la mañana se salía a coger los catzos; ese es un plato muy rico, que acá en la parroquia que lo consume desde siempre, inclusive viene gente de otras parroquias, como Guayllabamba o Tabacundo a cogerlos para prepararlos. Yo llevo muchos años comiéndolos, me parecen deliciosos; se los puede preparar con papas cocidas o con tostado. Inclusive se los llevaba como refrigerio a la escuela; catzos con tostado.

Se los solía cazar en las partes bajas de la Parroquia, y se tenía solo 15 min para cogerlos. Tenía que hacer un buen sol y luego llover un poquito y así al siguiente día ya salían los catzos.

4. ¿Qué significado tienen estos platos para la comunidad? ¿Por qué son importantes?

Los platos tradicionales son muy importantes para la comunidad, porque reflejan su identidad cultural y su trabajo en equipo, sea a nivel familiar o comunitario.

5. ¿Qué ingredientes son esenciales en la preparación de estos platillos festivos? ¿De dónde se obtienen?

Los productos que se utilizaban para elaborar estos platos eran de las propias cosechas de la parroquia, así como la carne era también de los animales criados por la misma gente del pueblo, cerdos, borregos, chivos, gallinas.

6. ¿Cómo se preparan estos platillos tradicionales? ¿Qué técnicas de cocina se utilizan?

Acá se cocinaba en tulpas, así mismo se utilizaban las cucharas de palo para mecer las ollas; recuerdo que mi abuelita me mandaba a mecer las ollas de morocho, acá que consumía mucho el morocho de dulce.

Aquí en la parroquia principalmente se cosechaba y hasta ahora el maíz, en sus variedades.

Mayormente se cocinaba con leña, por eso las pailas, las ollas y los tiestos solían estar tiznados; las mama cucharas mama. Los tiestos se usaban principalmente para hacer las tortillas, porque antes no se comía pan, se comía tortillas de maíz hechas en tiesto. Hubo un tiempo que en la parroquia se sembró cebada y trigo y también se hacían tortillas con ellos, pero ahora en un 90% los sembríos son de maíz.

JAIRO: ¿Considera usted que la fritada es un plato festivo?

La verdad no lo recuerdo como una comida festiva o importante, al menos en mi entorno no lo fue; recuerdo otro tipo de comida, como por ejemplo las tajadas de zapallo con ají; el menudo (las vísceras) de chivo y de chancho, morcillas de col.

7. ¿Quiénes participan en la preparación de la comida durante las fiestas? ¿Es un esfuerzo individual, familiar o colectivo?

Son las mujeres quienes cocinan principalmente, antes ellas cocinaban mientras los hombres iban a trabajar la tierra y eran las mujeres quienes cocinaban y llevabas los almuerzos a los terrenos.

Aunque en las épocas de fiestas es un trabajo familiar la cocina, un momento donde todos ayudan a hacer las cosas.

8. ¿Ha notado cambios en la forma en que se preparan y se consumen los platillos festivos a lo largo del tiempo?

Ahora en las casas ya no hay tulpas, hornos de leña; se cocina con gas. Ya no es lo mismo.

9. ¿Cómo ha afectado la modernidad y la globalización a las tradiciones culinarias festivas de Malchinguí?

Antes no había restaurantes, ahora se encuentra asaderos de pollo por todo lado, restaurantes de encebollados y mucha comida de afuera.

**10. ¿Qué se está haciendo para preservar las tradiciones culinarias festivas?
¿Hay iniciativas específicas en la comunidad?**

Desde el gobierno autónomo descentralizado se han apoyado las iniciativas para preservar el patrimonio cultural, tal es el caso del Festival de la Chicha de Jora, que es un proyecto salido de la misma comunidad, por el deseo de rescatar y preservar estas costumbres. El festival ya lo celebramos 7 años, y vienen representantes de varios lugares a participar y brindar su chocha de Jora. De esta manera buscamos rescatar esta tradición culinaria.

**11. ¿Cuál es el impacto económico de la cocina festiva en la comunidad?
¿Genera ingresos para los habitantes locales?**

Más que por negocio la comida se hacía para compartir con la familia y con los bailarines de las partidas durante las fiestas.

**12. ¿Existen roles específicos de género en la preparación de la comida festiva?
¿Cómo se distribuyen las responsabilidades?**

Los roles específicos si existen, cada uno cumple con una misión en la elaboración de los platos tradicional, sin embargo, es la mujer quien tiene el rol protagónico, de liderazgo. Ella sabe.

13. ¿Cómo se transmiten los conocimientos culinarios de generación en generación en Malchinguí?

Actualmente ya va desapareciendo esa tradición de transmitir los conocimientos de generación en generación porque los medios de comunicación y la migración han influido en esto.