



Gastronomía tradicional en el Barrio las Herrerías del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural

Traditional gastronomy in the Herrerías neighborhood of Cuenca as a mechanism for its cultural safeguarding

A gastronomia tradicional no Barrio las Herrerías, no cantão de Cuenca, como mecanismo para sua salvaguarda cultural

ARTÍCULO ORIGINAL



Escanea en tu dispositivo móvil
o revisa este artículo en:

<https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i18.184>

Elena Villafuerte Pucha
elenavillafuerte@sanisidro.edu.ec

Isabel Álvarez Ochoa
isabelalvarez@sanisidro.edu.ec

Pedro Andrés Cordero Washima
pedroandresc67@gmail.com

Ximena Alvear
dirgastronomia@sanisidro.edu.ec

**Escuela de Gastronomía, Instituto Superior Universitario San Isidro,
Cuenca, Ecuador**

Artículo recibido el 11 de julio 2022 / Arbitrado el 2 de noviembre 2022 / Publicado el 15 de diciembre 2022

RESUMEN

La ausencia de una actualización de información gastronómica tanto de los platos ofertados y las técnicas culinarias para la elaboración de cada uno, basado en el conocimiento de antaño. El estudio realizado estuvo enfocado en rescatar los conocimientos de la cocina ancestral basado en la herencia de información trasladada de generación en generación en el Barrio Las Herrerías de la ciudad de Cuenca mediante un registro de saberes gastronómicos. La metodología planteada en esta propuesta fue cualitativa con un diseño etnográfico y recopilación documental, además se desarrolló trabajo de campo mediante la observación, también se realizó el levantamiento de recetas del sector en mención a través de entrevistas estructuradas, adicionalmente se desarrolló una ubicación de los establecimientos más representativos de gastronomía tradicional en base a una georreferenciación, el registro de información se desarrolló mediante fichas sistematizadas que fueron obtenidas en referencia al modelo del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Como resultados se desarrolló un recetario con las técnicas y conocimientos de los diferentes platos tradicionales en relación a los envueltos elaborados en el Barrio Las Herrerías, pese a estar en un mismo sector se determina una caracterización en cuanto a sabor, aroma, texturas y técnicas de cocción, dejando a relucir un potencial cultural y de tradiciones del sector de estudio, que podría enfocarse en nuevas promesas de turismo gastronómico.

Palabras clave: Cocina ancestral; Saberes gastronómicos; Patrimonio; Tradición; Cultura

ABSTRACT

The absence of updated gastronomic information on the dishes offered and the culinary techniques for the preparation of each one, based on the knowledge of yesteryear. The study was focused on rescuing the knowledge of the ancestral cuisine based on the inheritance of information transferred from generation to generation in the Barrio Las Herrerías of the city of Cuenca by means of a registry of gastronomic knowledge. The methodology proposed in this proposal was qualitative with an ethnographic design and documentary compilation, in addition, field work was developed through observation, also the survey of recipes of the sector was carried out through structured interviews, additionally a location of the most representative establishments of traditional gastronomy was developed based on a georeferencing, the registration of information was developed through systematized cards that were obtained in reference to the model of the National Institute of Cultural Heritage. As a result, a recipe book was developed with the techniques and knowledge of the different traditional dishes in relation to the wraps elaborated in the Barrio Las Herrerías, despite being in the same sector, a characterization is determined in terms of flavor, aroma, textures and cooking techniques, revealing a cultural potential and traditions of the sector under study, which could be focused on new promises of gastronomic tourism.

Key words: Ancestral cuisine; Gastronomic knowledge; Heritage; Tradition; Culture

RESUMO

A ausência de informações gastronômicas atualizadas sobre os pratos oferecidos e as técnicas culinárias para o preparo de cada um, com base no conhecimento do ano anterior. O estudo foi focado no resgate do conhecimento da cozinha ancestral baseado na herança de informações transmitidas de geração em geração no bairro Las Herrerías, na cidade de Cuenca, por meio de um registro de conhecimentos gastronômicos. A metodologia proposta nesta proposta foi qualitativa com desenho etnográfico e compilação documental, o trabalho de campo também foi realizado através de observação, bem como a coleta de receitas do setor em questão através de entrevistas estruturadas, além disso, foi desenvolvida uma localização dos estabelecimentos mais representativos da gastronomia tradicional com base em um georreferenciamento, o registro de informações foi desenvolvido através de fichas sistematizadas que foram obtidas em referência ao modelo do Instituto Nacional do Patrimônio Cultural. Como resultado, foi desenvolvido um livro de receitas com as técnicas e conhecimentos dos diferentes pratos tradicionais em relação aos envoltórios feitos no Barrio Las Herrerías, apesar de estar no mesmo setor, uma caracterização é determinada em termos de sabor, aroma, texturas e técnicas de cozinha, revelando um potencial cultural e tradições do setor em estudo, que poderia ser focado em novas promessas de turismo gastronômico.

Palavras-chave: Cozinha ancestral; Conhecimento gastronômico; Herança; Tradição; Cultura

INTRODUCCIÓN

El Barrio de las Herrerías ubicado en la parroquia El Vergel, es uno de los sectores emblemáticos de la ciudad de Cuenca, porque en este lugar se dio inicio a las labores artesanales de los herreros porque se elaboraban las herraduras para los caballos en la época de la llegada de los españoles, estos se ubicaron en esta zona por su cercanía al río, además este lugar era considerado una de las entradas más importantes a la ciudad, con el paso del tiempo también elaboraron herramientas para las actividades del campo, todos lo que se construía en los talleres eran forjados en hierro y por tal motivo surge el nombre de "Las Herrerías" o conocido como la calle de los herreros (1).

En el estudio planteado se detectó la necesidad de analizar la oferta gastronómica del sector conocido como el Barrio de Las Herrerías para destacar las preparaciones de mayor trascendencia en el tiempo. Inicialmente este sector era únicamente destinado para labores en hierro, por lo que se estabilizaron los talleres de los denominados herreros, se establecieron en este lugar por la cercanía al río ya que se requería en gran medida el uso del agua.

La ausencia de una actualización de información gastronómica tanto de los platos ofertados y las técnicas culinarias para la elaboración de cada uno, basado en el conocimiento de antaño. Según lo que se ha indicado se puede decir que uno de

los problemas comunes de la gastronomía es la discontinuidad de la preparación de productos con técnicas de actualidad dejando en el pasado por ejemplo el cocido en ollas de barro con leña en los fogones que han sido parte de la evolución constante de la cocina tradicional a la moderna.

El desarrollo de este estudio fue importante porque permitió identificar varios puntos referentes a las costumbres de consumo gastronómicas tanto de propios y extraños de la ciudad de Cuenca sobre todo quienes visitan el Barrio Las Herrerías. Además, permitiendo establecer puntos de estrategia para quienes ofertan sus productos en este sector y tengan mayor potencialidad en sus ventas.

Es importante que parte de las estrategias con la gastronomía tradicional se vea relacionada con el turismo para generar experiencias con los turistas a través de la adquisición y prueba sensorial de los productos elaborados con técnicas culinarias de antaño, además no se descarta la opción de fortalecer las rutas gastronómicas en las que se ve vinculado el Barrio de Las Herrerías para que tenga mayor enfoque con la oferta de los productos que son prácticamente elaborados a base de productos propios de zona.

Por tanto, se enfoca la posibilidad de la creación y actualización de una memoria gastronómica basada en los conocimientos de técnicas gastronómicas ancestrales y

culturales, además de la inserción de los productos que aún son cocidos a base de cocinas de leña y ollas de barro, recordando que estos son parte de la identidad cultural del cantón Cuenca. Esta propuesta de creación de una memoria es para general un impacto en la conocimiento y conservación de lo tradicional y cultural.

Análisis teórico

El estudio planteado está enfocado en el rescate cultural de los productos y técnicas de cocción tradicionales del Barrio Las Herrerías, mediante la generación de una memoria gastronómica como herramienta de conservación de la historia de la cocina tradicional cuencana. Por lo cual se iniciará realizando un análisis bibliográfico en relación a la propuesta estudiada.

El tradicional Barrio de Las Herrerías está localizado en Santa Ana de los Ríos de Cuenca que se encuentra ubicada a 2° 53' 57" de latitud y a 79° 00' 55" de longitud a 250km del puerto principal y a 442km de la capital de la Republica. Este barrio en mención está ubicado exactamente al sureste de la ciudad de Cuenca y está limitado por la Av. 12 de abril desde la subida a Todos Santos, Pasaje El Paraíso, Av. 10 de agosto y Av. Paucarbamba.

La calle de Las Herrerías constituye parte de las áreas especiales del Patrimonio Cultural de la Humanidad, por el hecho que esta formaba parte del Qhapaq Ñan, luego del Camino Real, porque según los historiadores indican que se conservaba los

últimos vestigios de esta famosa vía que fue importante tanto para el imperio incaico como para la época de la colonia (2).

Además, el 1 de diciembre de 1999, el centro histórico de la ciudad de Cuenca fue declarado World Heritage Site (WHS), por parte de la por parte de la UNESCO, en reconocimiento por las siguientes características: la perfecta implantación de los principios de la planificación urbana del Renacimiento en América, la fusión alcanzada por diferentes sociedades y culturas de América Latina, que se manifiesta de manera notable en la traza y el paisaje urbano, y por ser un ejemplo excepcional de ciudad colonial española, planificada y situada en el interior (3).

Al momento de hablar de turismo patrimonial se puede considerar que; es una inmersión que realizan los visitantes en diversos ámbitos como es el caso de: La historia natural, herencia cultural, en artes, en filosofía y en las instituciones culturales de otras regiones o países (3). Por tal razón la restauración o reconstrucción considera el patrimonio como la herencia cultural y material del pasado que "representa un acervo de elementos de identificación, transmitido y desarrollado mediante un proceso histórico, que incluye acciones y objetos a los que un grupo o sector social atribuye diferentes valores: artísticos, históricos, documentales, estéticos, científicos, espirituales, simbólicos u otros" (4).

Además, como parte del patrimonio es necesario hablar de técnicas culinarias las cuales engloban “los procesos, tanto en crudo y en frío, como aquellas que emplean el calor para transformar los alimentos con el objeto de hacerlos digeribles, atractivos y apetecibles a la hora de presentarlos en un plato ante el comensal” (5). Por el hecho que la técnica culinaria ancestral es la denominación que se da a las “prácticas de cocción de distintos ingredientes intelectualmente elaboradas con gran tradición y conocimiento a lo largo de la existencia de una cultura o población, otorgándole sabores característicos y propios del alimento” (6).

Por eso es importante indicar que Ecuador es un país multicultural y diverso es así como cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas, que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente esta realidad posiciona a Ecuador como un potencial destino culinario, capaz de ofrecer una variedad de experiencias alrededor de su comida tradicional (7), que incluso podría considerar la generación de la oferta enogastronómica como parte de las estrategias de creación de opciones de experiencias turísticas basadas en la gastronomía.

Al hablar de enogastronomía se hace referencia a la vivencia de experiencias basadas en relacionar al comensal con los productos alimentarios a consumir, además que permita este analice si es factible para

su bienestar, también este se basa en la relación a la calidad-precio, además del desarrollo sostenible y sobre todo a la responsabilidad con el medio ambiente y la sociedad, para ello es necesario la alianza de los agro productores con la industria turística para fomentar la promoción del turismo gastronómico como parte del fortalecimiento de las prácticas tradicionales y culturales (8).

Es necesario mencionar que generar turismo enogastronómico para el caso Ecuador resulta una tarea liviana ya que este se centra en destinos que poseen la declaración de patrimonio cultural o natural, además de la diversidad gastronómica de cada pueblo que aún mantiene las tradiciones y costumbres gastronómicas de los antepasados guiados por medio de la cultura; la creación de un destino de enogastronomía resulta una tarea de creación de experiencias para el turista actual que se interesa por su bienestar y alimentación (9). Centrando la opción de la enogastronomía se podría indicar que en la ciudad de Cuenca existen diversos puntos turísticos y gastronómicos en los cuales se pueden degustar una gran variedad de platos típicos o golosinas tradicionales, en este caso se va a abordar El barrio Las Herrerías.

Considerando la propuesta de una opción de enogastronomía en este barrio se inicia por mencionar que resalta en primer plano una de las calles de mayor importancia histórica llamada la Calle

de Las Herrerías, además de la Plaza del Herrero, también el Monumento a Vulcano considerado un homenaje a los herreros que han forjado el hierro por años en este sector, la casa de Chaguarchimbana es parte de los atractivos que se considera como parte de la época de la colonia que en la actualidad ha sido restaurada para implementar un museo y un espacio para eventos culturales, estos son lugares atractivos de la ciudad de Cuenca, ya que con las tradiciones, cultura e historia invitan a propios y extraños para dar a conocer un más sobre su historia y cultura, además algo que se puede resaltar a simple observación sobre la calle de Las Herrerías es que se encuentra a la mitad de los ríos Tomebamba y Yanuncay.

Es importante resaltar que la oferta gastronómica en este sector no es variada, de hecho, en su mayoría los locales ofrecen golosinas tradicionales, como es el caso de tamales, humitas, quimbolitos, entre otros, estos envueltos son tradicionales en la ciudad, pero son elaborados con productos autóctonos de la zona Sierra, siendo el maíz el producto estrella en la mayoría de las preparaciones, así como el trigo del cual se obtiene la harina de castilla.

Martínez (10) indica que el maíz se amasa con huevos y manteca, y que estos bollos de maíz son rellenos con cerdo o pollo y envueltos en hojas de Bromelia s.p. (huicundo) o *Canna edulis* (achira) y que toma el nombre de tamal.

Parte de la oferta gastronómica de Barrio Las Herrerías están los quimbolitos,

pero no se tiene una referencia de origen, pero se conoce que están elaborados con harina de trigo, o en su defecto con harina de maíz. Los tamales y quimbolitos requieren un tiempo y trabajo manual, comúnmente conocidos como golosinas ya que eran obsequiados en ocasiones especiales, pero en la actualidad en este Barrio se los encuentra todos los días del año a toda hora ya que son parte de su ingreso económico.

En el barrio las Herrerías la oferta gastronómica que se puede referir no son los típicos platos fuertes, sino más bien aquellos que pueden ser acompañados con una taza de café o un buen chocolate. El barrio ha sido identificado un punto en el cual la mayoría de visitantes ha consumido un alimento durante su visita a este sector.

Por medio del estudio se desarrolló una memoria gastronómica, siendo esta una colección de conocimientos basados en las tradiciones y sobre todo de la experiencia de las abuelas cocineras que han experimentado en la cocina durante años para alcanzar la perfección en una determinada preparación gastronómica alrededor de las costumbres y tradiciones que están relacionadas con la comida, consiguiendo documentar el patrimonio alimentario, la importancia de la preservación de información sobre preparaciones tradicionales basadas en el tiempo parte que éstas pueden reactualizarse para que no desaparezcan en el tiempo, además en base a estas se

podría generar valorizaciones económicas porque en ellas encierra historia y procesos únicos (11).

En relación al análisis realizado se puede mencionar que la preservación de los productos y técnicas culinarias tradicionales son importantes para generar nuevas opciones en la oferta gastronómica, además es importante mantener una memoria gastronómica para que se pueda reactualizar las recetas y técnicas que están en riesgo de desaparecer en el transcurso del tiempo, porque teniendo en cuenta que las generaciones actuales, están perdiendo el interés por el conocimiento de la cultura, tradiciones y costumbres de los antepasados en relación a la gastronomía, lo cual significa una amenaza para el futuro de la gastronomía tradicional.

MÉTODO

La metodología planteada en este estudio fue de tipo cualitativa con un diseño etnográfico siendo este la investigación que permite la reconstrucción o descripción de las formas de vida y de la cultura (12) además se empleó un registro audiovisual, también una georreferenciación de los puntos de venta más emblemáticos y sobre todo que aún conservan las técnicas gastronómicas tradicionales.

Como primera fase del estudio se realizó una recopilación de información en fuentes de consulta primarias, mediante la

observación y trabajo de campo, además de la aplicación de entrevistas a todos los locales que expenden comida en el Barrio de estudio, también se inició con una consulta bibliográfica mediante fuentes secundarias de información como libros, artículos, memorias gastronómicas y diarios periodísticos, que proporcionaron información con respecto a la gastronomía tradicional, conservación de técnicas ancestrales, valor del rescate cultural con un enfoque en el sector turístico, la recopilación bibliográfica es considerada una de las técnicas de recopilación de información importante porque permite la consulta de varias fuentes de consulta y sobre todo ayuda a identificar los argumentos que serán útiles para el estudio mediante un análisis a profundidad (13).

Por tanto, la información levantada es de carácter retrospectiva con un corte de tiempo de tipo transversal, ya que se realizó un solo levantamiento de información, también el objeto de estudio es monogrupal porque el estudio está enfocado en la gastronomía tradicional y cultural.

Se estableció como población todos los establecimientos de oferta gastronómica del Barrio Las Herrerías, se determinó un muestreo de tipo censal es decir se consideró levantar datos de todos los establecimientos para establecer una muestra de acuerdo al nivel de respuesta de cada uno de los involucrados.

Para el levantamiento de información se empleó una entrevista estructurada

a los propietarios de los restaurantes del Barrio Las Herrerías empleando las siguientes variables: tipo de negocio, tiempo de trayectoria, tipo de comidas ofertadas, ventas de mayor demanda, meses de mayores ventas, tipo de clientes potenciales y compradores comunes. Además, se aplicó una ficha de registro por cada local de comida para la recopilación de información como: datos de localización, identificación de portador, fotografías referenciales, elementos relacionados, observaciones, proceso de preparación y técnicas de gastronómicas, estos datos fueron de utilidad para la elaboración de la memoria gastronómica.

Finalmente, la información levantada fue procesada para el desarrollo de los resultados basados en la intención de los objetivos planteados, para emitir el informe final junto con el diseño de la memoria gastronómica.

RESULTADOS

En el estudio realizado con respecto Gastronomía Tradicional en el Barrio Las Herrerías del Cantón Cuenca ha sido empleado como un método para establecer la salvaguardia cultural de la gastronomía de este sector, mediante el análisis de información se obtuvo resultados significativos que a continuación son presentados.

En base a las tres entrevistas realizadas se obtuvo que en los tres casos el inicio en el arte culinario se ha inculcado desde

tempranas edades, la transmisión de conocimiento ha sido de madres a hijos o de abuelos a los nietos, cada uno con diversos secretos de cocina que cada familia guarda celosamente de generación en generación. La preparación de los platos típicos es significativa en el desarrollo económico de las diferentes familias de este sector, además indican que hay épocas que se dan bajas significativas de las ventas, en algunas ocasiones influyen con las decisiones gubernamentales cuando se dan cambios en los precios de la canasta básica, llevando a tomar medidas ya sea en el incremento de los precios de los platos ofertados o en algunas ocasiones optando por realizar promociones que se puedan ajustar a valores razonables.

Con respecto a las entrevistas se pudo determinar que en este sector en el pasar de los años la oferta más vendida en el Barrio Las Herrerías son: caldo de mocho, caldo de patas, papas locas, perniles ahumados, fritada, morocho y los envueltos.

En referencia los implementos tradicionales de cocción de alimentos se mantiene en algunos establecimientos el uso de las ollas de barro porque asumen que permiten mantener los sabores propios de los productos además estos absorben los nutrientes y aromas del barro, pero en el paso del tiempo varios establecimientos se han visto en la necesidad de implementar nuevas formas de producción a gran escala por la amplia oferta que diariamente tienen por lo cual se está reemplazando las

ollas de barro por las ollas industriales o conocidas como tamaleras.

El cambio al uso de las ollas tamaleras (Figura 1) se ha tornado a raíz que diariamente se venden en grandes cantidades los tradicionales envueltos, siendo estos: las humitas (elaboraciones a base del maíz tierno que ha sido procesado por un molido y mezcla de otros ingredientes, para ser cocidos una vez que han sido envueltos en sus hojas aun verdes), los tamales de pollo (preparación a base de harina de maíz con otras especias de sal y son envueltos en hojas de achira para su proceso de cocción), chaquis de queso, chaquis de cerdo o conocidos también como cuchichaquis (de la misma manera son preparaciones a base de harina de maíz con especias de sal y que son envueltas en hojas ya sea de achira o bijao

para seguidamente realizar el proceso de cocción) y quimbolitos (elaboración a base de harina de castillas mezclada con otras especias que serán envueltas en una hoja de achira para su cocción), es importante mencionar que cada local diariamente produce 2000 unidades aproximadamente he aquí la razón por la que representa un ingreso económico significativo para quienes ofertan estos tipos de preparaciones.

Con el pasar de los años a las preparaciones de este sector de estudio se ha denominado como golosinas tradicionales, ya que se han considerado alimentos de consumo rápido y su preferencia por el costo que tienen, además de tratarse de preparaciones nutritivas que no son dañinas para el consumidor.

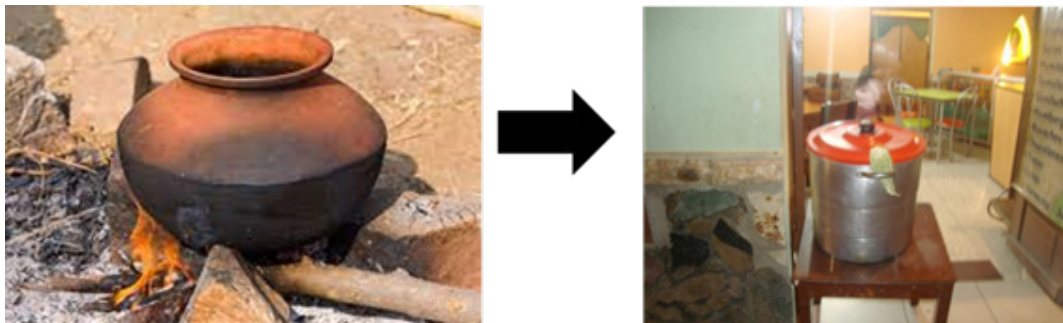


Figura 1. Cambio de herramienta de cocción olla de barro por olla de acero.

Oferta gastronómica del Barrio de Las Herrerías

Se realizó una aplicación de una encuesta a los consumidores con el fin de determinar las razones de las preferencias por las preparaciones ofertadas en los locales del Barrio Las Herrerías,

obteniendo resultados como: el género de los encuestados corresponde el 36 % masculino y el 64% femenino, con respecto a la procedencia se tiene que el 45% son de la localidad, el 25% son nacionales y el 30% extranjeros como se puede visualizar en el Gráfico 1.

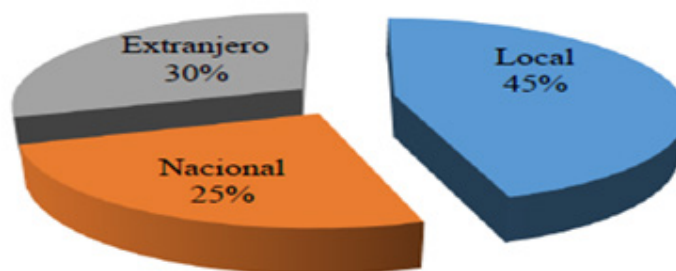


Gráfico 1. Procedencia de los encuestados.

En el Gráfico 2, se analiza cómo se consideran los clientes que frecuentan los locales de comida del sector de estudio así se presenta que el 60% se consideran gastronómicos es decir que gustan probar todo tipo de preparaciones tradicionales y

de actualidad, mientras que el 24% indican que no frecuentan el lugar solo estaban de paso, pero el 16% son pertenecientes al barrio y que laboran en los talleres artesanales del mismo.

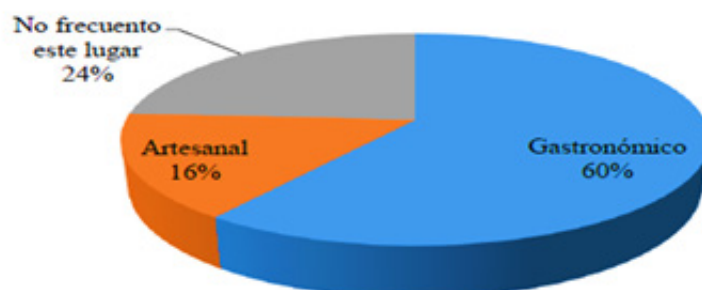


Gráfico 2. Clientes que frecuentan el Barrio de las Herrerías.

También se determinó frecuencia de consumo de los productos tradicionales en el Barrio de Las Herrerías, presentando que el 52% es de manera esporádica es decir compró el producto por casualidad que pasaba por el lugar, mientras que el 36% prefieren comprar mensualmente es decir que son clientes fijos que por cualquier

situación adquieren los productos en ese lapso de tiempo, pero en un mínimo porcentaje lo hace de forma diaria y semanalmente parte de la incidencia de este consumo es por el precio accesible que poseen los productos. La información se puede visualizar en el Gráfico 3.

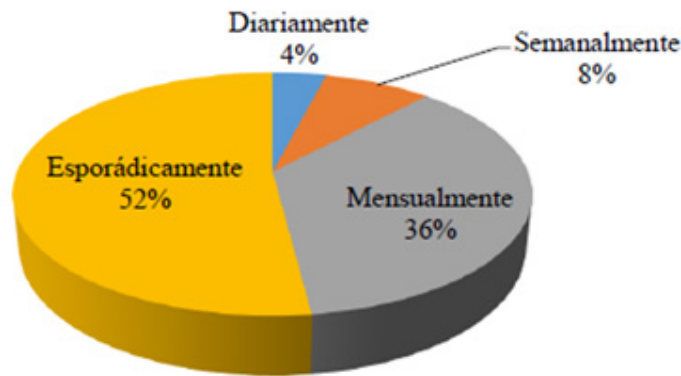


Gráfico 3. Frecuencia de consumo de los productos tradicionales en el Barrio de las Herrerías.

En el Gráfico 4, en el análisis con respecto al aporte de aroma y sabor en referencia a las técnicas de cocción en ollas de barro o de acero se obtiene que el 96% indica que, si influye que se utilice los implementos tradicionales tanto como las

ollas de barro, así como las cocinas de leña mientras que una minoría expresan que no es relevante si posee alguna propiedad los productos cocidos sea en barro u ollas de acero.

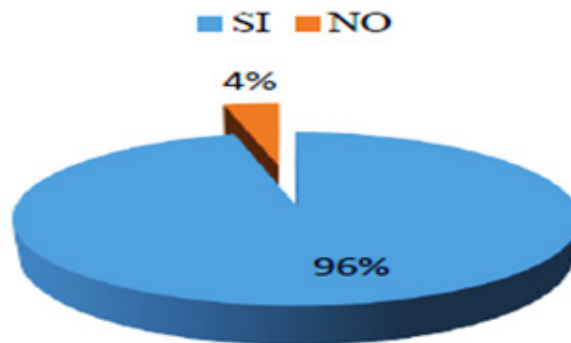


Gráfico 4. Criterio sobre el aporte de sabor y aroma con la utilización del barro en los productos tradicionales. Frecuencia de consumo de los productos tradicionales en el Barrio de las Herrerías.

Además se obtuvo que la totalidad de los encuestados indican que se debería conservar e implementar las técnicas de antaño en la elaboración de los productos es decir las tradicionales ollas de barro y los fogones de leña, aunque este último

ha sido un tema mediático debido a que este sector posee infraestructura que es parte del patrimonio por lo cual no se puede implementar este tipo de cocinas ya que causaría una alteración en la composición estructural tanto por la

inserción y el momento que estas entren en funcionamiento emitirán humo que en el pasar del tiempo se transformará en hollín en las paredes y techos causando cierto deterioro. Aunque la propuesta es favorable podría acatarse como un modelo a conservar en cada establecimiento ya sea para gusto de quienes visitan y adquieren productos para que puedan llevarse una foto de recuerdo, haciendo memoria a lo que antiguamente se utilizaba para preparar los alimentos, esto referido a los fogones de leña.

El estudio permitió también determinar que los mayores consumidores de las denominadas golosinas tradicionales son los estudiantes universitarios, porque la adquisición de estos productos son de un costo accesible, además el sector del Barrio de las Herrerías está ubicado en un punto estratégico de la ciudad de Cuenca, porque está aledaño al Hospital Regional Vicente Corral Moscoso, Hospital de Solca, Campus universitarios de la Universidad de Cuenca y sobre todo porque en este lugar la mayoría de estudiantes denominados foráneos es decir que provienen de otras provincias arriendan en las diferentes edificaciones del barrio por la cercanía a los centros de educación universitaria.

En el estudio se pudo detectar que la oferta gastronómica tradicional es apetecida por propios y extraños, pero más aun los productos elaborados con técnicas

de cocción tradicionales, apuntando a que esto ha impulsado a los propietarios de los locales de comidas opten por cambiar a procesos a gran escala y de cocción como las ollas de acero y la cocina industrial. Pese al cambio de técnicas es importante mantener la memoria cultural de la preparación de los diferentes platos para conservar mismos sabores y aromas de antaño; también se pudo destacar que el predominio de los negocios de comida tradicional es de tipo familiar es decir cada familia es propietaria de estos establecimientos y al igual las labores cumplidas son en conjunto.

DISCUSIÓN

En el pasar de los años los productos gastronómicos tradicionales se han convertido en una tendencia de consumo ya sea por su composición organoléptica o su forma de preparación, pero pese a esto se ha optado por cambiar las costumbres de alimentación, disminuyendo la importancia de la enogastronomía siendo esta la relación que existe entre el ser humano y los alimentos que consume basado en la atracción por el componente del producto y los fenómenos culturales que estén basados en las experiencias que pueda adquirir el comensal (9).

Por lo cual la se refleja que la creación de la memoria gastronómica es relevante porque permite guardar los procesos de producción gastronómicos basados en

la cultura, porque en la actualidad se está sustituyendo por nuevos productos innovados causando una influencia en la identidad que es escasamente conservada de forma escrita (14).

La cocina tradicional en el caso del Barrio de las Herrerías se ha convertido en una forma de sustento económico más no se ha considerado como parte de la identidad cultural del lugar, por el hecho que la identidad cultural es parte de la herencia de las tradiciones propias de un sitio, porque las cocinas son consideradas parte de los intercambios culturales porque constituyen la preservación de la materialización de los productos, técnicas culinarias, platos y modos de consumo; convirtiendo a este conjunto en identidad cultural alimentaria (15).

Además se analiza que el uso de las tradicionales ollas de barro y el fogón de leña significaban identidad gastronómica propia del Ecuador, también el hecho de emplear estos para la preparación de alimentos significaba que los sabores y aromas se potencialicen ya que se tiene la creencia basada en la experiencia que los alimentos absorben el sabor del barro y el humo de la leña, pero con el pasar de los años incluso con la llegada de la conquista se inició un giro con respecto al uso y continuidad de esas técnicas de cocina, iniciando por la inserción de nuevos implementos como ollas de metal y cocinas a base de un combustible, causando un

cambio en la preparación de los alimentos (16).

Se muestra que pese a la importancia que tiene conservar los conocimientos y costumbres tradicionales y culturales de la gastronomía, existe un breve deterioro por conservar la tradición gastronómica como parte del patrimonio culinario y más no como un interés de tipo económico, aunque por otro lado es beneficioso para las familias que subsisten por la producción de los alimentos tradicionales y además da paso a plantear una propuesta futura de turismo enogastronómico en donde se puede mantener la tradición más la relación del ser humano por el consumo de alimentos basados en una experiencia tanto cultural como de bienestar.

CONCLUSIONES

El estudio dio paso a descubrir la realidad del Barrio de Las Herrerías con relación a la oferta gastronómica que poseen cada uno de los locales de comida existentes en este lugar, permitiendo conocer cuáles son los productos de mayor demanda; teniendo así los más relevantes como los envueltos, por el hecho que estos tienen beneficios tanto de aporte nutricional y sobre todo por el costo módico, que incluso estas preparaciones se convierten en la especialidad preferida por los estudiantes universitarios, pero no se descarta que resulta atractivo para los turistas que visitan este sector.

Además, se pudo determinar que la oferta gastronómica de este sector resultó ser el sustento económico de los residentes del barrio, además la mayoría de locales son negocios de tipo familiar, también resultó que los conocimientos de preparación de los productos son traspasados de generación en generación. Con respecto al consumo de estos productos se detecta que la mayoría lo hace de forma mensual, semanal y en leve forma de manera diaria ya que quienes lo hacen son estudiantes y obreros de los talleres existentes en el barrio de las Herrerías.

En otros resultados se pudo evidenciar que por el incremento de la oferta de envueltos se ha decidido cambiar los implementos para su cocción, es decir se está reemplazando el uso de las ollas de barro y los fogones de leña por ollas de acero y cocinas industriales, también se debe a beneficiar el mantenimiento de las estructuras de cada una de las casas de este barrio ya que es parte de la conservación patrimonial.

Finalmente, es recomendable que se pueda emplear una propuesta de turismo enogastronómico ya que está basado en la relación del ser humano con la alimentación en base a las experiencias de producción hasta la obtención del producto final, pero sin causar alteraciones en el sentido cultural. Además, es necesario que se mantenga una memoria gastronómica

actualizada de la realidad de los productos y técnicas culinarias tradicionales, para que en el tiempo no se vean pérdidas y posiblemente olvidadas.

Conflicto de Intereses. No existe conflicto de intereses para la publicación del presente artículo científico.

REFERENCIAS

1. Pinchevsky M. Cuenca de las herrerías. Diario El Universo. 17 mayo 2015. <http://www.larevista.ec/viajes/viajemos/cuenca-de-las-herrerias>
2. Carrasco Vintimilla M. Las Herrerías, parte de una identidad que tiene la ciudad de Cuenca. Diario El Telégrafo. 21 de septiembre de 2014. <https://n9.cl/fnemq>
3. Nguyen THH, Cheung C. The classification of heritage tourists: a case of Hue City, Vietnam. *Journal of Heritage Tourism*. 2013; 9(1):35-50. DOI: 10.1080/1743873X.2013.818677
4. Vega C. ¿Es la restauración una disciplina patrimonial? Notas acerca de un cambio de paradigma. En *Conserva*. Chile: Editorial Conserva CNCR; 2017; 22: 7-21. <https://n9.cl/wmm4p>
5. Salas F. *Técnicas en Cocina* Madrid: Editorial Síntesis, S. A.; 2015. <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>
6. Gutarra J, Valderrama M. *Pachamanca: el festín terrenal*. 2nd ed. Lima, Perú: Universidad de San Martín de Porres; 2015. <https://libros.fcctp.usmp.edu.pe/pachamanca-el-festin-terrenal-segunda-edicion/>
7. Ministerio de Turismo. Asociación de Municipalidades Ecuatorianas. [Online]; 2012. Disponible en: <https://n9.cl/fl50k>.

- 8.** Gómez Patiño M, Medina FX, Puyuelo JM. Turismo y enogastronomía en tiempos de crisis: el caso de Aragón (España). Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. 2016; 14(2):447-457. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88145251010>
- 9.** Caamaño Franco I, Pérez García A, Martínez Iglesias S. La enogastronomía como motivación de viaje. Caso de estudio: Rías Baixas (Pontevedra, España). Journal of Tourism and Heritage Research. 2020; 3(2): 56-74. <https://n9.cl/jvhpq>
- 10.** Martínez Borrero J. Tres momentos para una historia del maíz Cuenca: Parajera ediciones; 2009. <https://n9.cl/vmsx5>
- 11.** López Morales G, Dlvivo de Alba G. Patrimonio Cultural y Turismo: 5° Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla, 2003 México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; 2003. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000366823>
- 12.** Niño Rojas VM. ¿Cómo se entiende la investigación? En Metodología de la Investigación: Diseño y ejecución. Bogotá: Ediciones de la U; 2011:19-40. <https://n9.cl/6r9pl>
- 13.** Gómez Luna E, Fernando Navas D, Aponte Mayor G, Betancourt Buitrago L. Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. Dyna. 2014; 81(184): 158-163. <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- 14.** Aguilar Herrera JV, Guevara Aroca FX. El rescate de una historia culinaria - Gastronomía típica Bolívar Ecuador. Revista Caribeña de Ciencias Sociales. 2017. <https://n9.cl/so38n>
- 15.** Meléndez Torres JM, Cañez De la Fuente GM. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios sociales. 2009; 17:181-204. <https://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- 16.** Unigarro Solarte C. Patrimonio cultural alimentario Quito: Fondo Editorial; 2010. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>