

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 31, Número 58. Julio - Diciembre 2021

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

Artículo

Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre:
una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito

Food memory, nostalgia and leisure time:
An approach to the traditional culinary offering of the Historical Center of Quito.

DOI: <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098>
e211098

María Elena Sosa-Sosa*

<https://orcid.org/0000-0002-6759-841X>

Humberto Thomé-Ortiz**

<https://orcid.org/0000-0002-6714-3490>

Fecha de recepción: 28 de febrero de 2021.

Fecha de envío a evaluación: 13 de abril de 2021.

Fecha de aceptación: 11 de junio de 2021.

*Universidad Central del Ecuador.

**Autor para correspondencia.

Universidad Autónoma del Estado de México.

Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales.

El Carrillo, Piedras Blancas, Toluca Estado de México.

50090. Teléfono: 7222965552.

Dirección: humbertothome@hotmail.com

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen

Objetivo: analizar la forma en la que los turistas de proximidad se relacionan con los alimentos tradicionales que se ofrecen en los establecimientos alimentarios emblemáticos del Centro Histórico de Quito, Ecuador, principal destino visitado en la ciudad (61%) y cuya visitación a los establecimientos alimentarios es la actividad turística más representativa (79,2%). **Metodología:** se desarrolló un estudio de caso simple que integró datos cualitativos y cuantitativos, a partir de entrevistas semiestructuradas a los dueños de los establecimientos emblemáticos de alimentación, agricultores, sector gubernamental y especialistas en alimentos y turismo, además de una encuesta aplicada a 784 turistas. **Resultados:** los establecimientos alimentarios mantienen, en su oferta, platos tradicionales que atraen al turismo de proximidad, a partir de la nostalgia que evocan en la memoria alimentaria. **Limitaciones:** se trata de un estudio exploratorio que sólo aborda las interacciones entre oferta y demanda, desde una perspectiva turística patrimonial. **Futuras investigaciones** deberán explorar aspectos estructurales y funcionales de la patrimonialización de los alimentos emblemáticos, a partir de las interacciones complejas que se producen en la estructura global del turismo culinario. **Conclusiones:** la vinculación de los servicios de alimentación del centro histórico con la cultura alimentaria local es un aspecto clave para la preservación de este patrimonio cultural intangible, a través de la valorización de productos, técnicas y procesos de la cocina tradicional quiteña. La nostalgia, las relaciones de confianza, la arquitectura colonial y la vida cotidiana son aspectos clave en la continuidad del patrimonio alimentario.

Palabras clave: alimentación contemporánea; nostalgia; memoria alimentaria; cocina tradicional; turismo; centro histórico.

Abstract

Objective: To analyze on the way proximity tourists relate to the traditional food that is offered in the emblematic establishments of the Historic Center of Quito, Ecuador, the main destination visited in the city (61%) and its food establishments are the most representative tourist activity with 79.2%. **Methodology:** A qualitative and quantitative case study was carried out based on semi-structured interviews with the owners of the emblematic food establishments, farmers, government sector and specialists on food and tourism, in addition to a survey applied to 784 tourists. **Results:** The food establishments continue to offer traditional dishes that attract the proximity tourism from the nostalgia they evoke in food memory. **Limitations:** This exploratory study only addresses the interactions between supply and demand. This is from a heritage tourism perspective. **Future research** should explore structural and functional aspects of heritage, based on the complex interactions that occur in the global structure of culinary tourism. **Conclusions:** The connection between food services in the Historic Center and the local food culture is a key aspect to the preservation and valorization of the products, techniques, and processes of the traditional cuisine of Quito. It is concluded that nostalgia, bonds of trust, colonial architecture and daily life are key aspects in the continuity of the food heritage.

Keywords: contemporary food; nostalgia; food memory; traditional cuisine; tourism; historical center.

Introducción

Los centros históricos son espacios complejos que contribuyen a la transferencia intergeneracional del patrimonio cultural intangible, permitiendo la herencia de bienes patrimoniales específicos, a partir de su valorización lúdica y recreativa, mediante el enriquecimiento dinámico entre realidades pasadas y presentes (Carrión, 2000).

La adaptación y aceptación culinaria en un espacio puede darse a partir de las actividades turísticas, en la medida en que estas contribuyan a la transferencia intergeneracional del patrimonio (Scarpato, 2002). En los centros históricos es común encontrar continuidad intergeneracional de anfitriones y consumidores que se relacionan en un ambiente de confianza y familiaridad, manteniendo vivo el patrimonio culinario. Así, la noción de centro histórico está impregnada de la nostalgia de un pasado que debe protegerse (Carrión, 2010).

El sabor de la gastronomía de un lugar se ve fuertemente influenciado por las recetas con profundidad histórica que, en la mayoría de los casos, se conforma como una parte relevante del patrimonio cultural de un destino (Rodríguez-Gutiérrez, 2020). El patrimonio se relaciona con las personas que buscan raíces y esencias propias o aquellas que buscan sabores locales, donde los efectos socioculturales del turismo se reflejan en la vida cotidiana del destino que busca preservar la originalidad (Polat y Aktas, 2020). Por su parte, en los espacios histórico-culturales hay generaciones de consumidores que van en búsqueda de técnicas de preparación de alimentos que producen emociones en sus prácticas alimentarias.

La gastronomía, asociada al turismo, puede ser vista como un fenómeno que posibilita una experiencia que involucra elementos identitarios del territorio, por tanto, permite asumir un lugar privilegiado para construir un sentido del espacio. Este suele ser más eficiente que otros artefactos culturales (Everett, 2008), lo que se evidencia en el apego de ciertos consumidores por platos tradicionales que desarrollan lealtad hacia el territorio donde se conserva la herencia culinaria.

Existe una preocupación creciente por preservar y valorizar las culturas alimentarias a partir del rescate de los productos de la tierra (Fritscher, 2002; Espeteix, 2004). Dicha preocupación responde a un conjunto axiomático que incluye aspectos económicos, políticos, ambientales y sociales, donde la autenticidad suele conformarse mediante criterios relacionados con la profundidad histórica de los alimentos, la singularidad de las técnicas de preparación, la existencia de artefactos *sui generis* o la peculiaridad de sus formas de consumo, que se oponen a la estandarización de los productos del sistema agroalimentario global (Thomé-Ortiz, 2018). Al respecto, Poulain (2019) afirma que la historia de la alimentación muestra que cada vez que las identidades locales se ponen en peligro, la cocina y las maneras de la mesa son lugares privilegiados de resistencia.

Sin embargo, Corsale y Krakove (2018) manifiestan que en la gestión patrimonial y cultural del turismo destacan los impactos de la globalización e influencias en las identidades políticas y culturales que, paradójicamente, pueden poner en riesgo al patrimonio alimentario. Más allá de los maniqueísmos respecto al efecto del turismo y la globalización alimentaria, aunque algunos señalamientos son válidos (Mack, Lumbers y Eves, 2011), habría que considerar que las dinámicas productivas y los estilos de vida urbanos, han favorecido esta pérdida de conciencia respecto al origen de los alimentos que ingerimos. Ello, ha significado que el despliegue de capital cultural relacionado con la alimentación sea un aspecto independiente del acto de comer, sólo quedando espacio para la conexión cultural en las comidas vinculadas con el ocio y el tiempo libre, de tal manera que esta “superestructura” del fenómeno alimentario se convierte en un bien de consumo cultural, de cara a la industria turística.

Los alimentos que, anteriormente, formaban parte de la cotidianidad y que ahora no son viables por los rígidos cronometrajes de los estilos de vida contemporáneos, pasan al ámbito de lo contracotidiano, donde se les confiere un lugar especial como objetos de culto. Martín (2003)

menciona que el patrimonio implica una dimensión utilitaria de la historia, a partir del rescate de elementos del pasado desde las implicaciones y necesidades del presente. Recientemente, aspectos de la cultura inmaterial como la alimentación se han incorporado a la esfera de lo patrimonializable, es decir, que se convierten en recursos susceptibles de valorización, a través de procesos institucionalizados que legitiman y construyen la identidad alimentaria del territorio (Medina, 2017). Los procesos de patrimonialización han dado valor a estos alimentos, otorgándoles una caracterización relacionada con la historia, la producción, la identidad y la singularidad, que está velada por una dimensión institucional que los respalda.

Dentro de la singularidad de los alimentos, la nostalgia les confiere un valor único puesto que está implícita en la memoria cultural a través de los hábitos de consumo y la tradición (CEPAL, 2004). Lo anterior forma parte de la cotidianidad de una población, la misma que anhela el pasado, lugares y personas, a través del alimento en su capacidad de proyectar aspectos históricos, económicos y culturales. La memoria alimentaria es un proceso de transmisión intergeneracional del patrimonio que implica tanto la oralidad como las prácticas de elaboración de los alimentos, al producir en el sujeto la capacidad de recordar la manera en que sus ancestros elaboraban los platos y/o participaban de las actividades culinarias (Castro y Fabrón, 2018). El espacio conferido por las diversas marcas culturales imprime un carácter particular al territorio como un componente de la memoria, aspecto que se presenta como una muestra vital de la cultura de donde se insertan las bases de la identidad (Delgado, 2001). Los alimentos están directamente relacionados con lo más profundo que entraña un territorio, es decir con su historia, sus costumbres, sus modos de vida. Comer es digerir culturalmente al territorio; el control del territorio es un aspecto primordial porque de él depende la energía vital de la comida que adquiere diversos significados (Delgado, 2001).

El turismo es uno de los medios más eficaces para movilizar y mantener las culturas alimentarias (Leal, 2015), lo cual nos lleva a pensar en la importancia de la diversificación

productiva del territorio, como una estrategia para mantener la identidad, la seguridad y la soberanía alimentaria. Las articulaciones entre turismo y alimentos locales pueden suponer una forma de resistencia a los sistemas agroalimentarios globales, estandarizados, excluyentes, insostenibles y despersonalizados. La cocina juega un papel importante en la construcción de experiencias significativas para el turista, siendo además parte de la herencia cultural de un destino (Ignatov y Smith, 2006), motivo por el que el alimento se convierte en un marcador territorial que genera un sentido de pertenencia e identidad.

A lo anterior, hay que agregar la necesidad de generar una concepción de los centros históricos desde una perspectiva cualitativa, que considere las relaciones sociales como el eje vertebrador de su actividad vital (Carrión, 2008). Son los establecimientos alimentarios emblemáticos, entre otros, los que han formado parte de ese entramado de relaciones sociales, que contribuyen a la preservación de sus patrimonios tangibles e intangibles.

La aportación del urbanismo contemporáneo es su dependencia del consumo cultural que, a su vez, conduce al modelo implícito de turismo, entretenimiento y ocio que conforman la atraktividad turística de las ciudades, de cara a un visitante, cuyo estilo de vida promueve estas formas de consumo cultural postindustrial (Dimitrovski y Crespi Vallbona, 2017). Poulain (2019) relata que, a finales de 1960, en Europa, surge lo que Edgar Morín llamaría mentalidad neoarcaica, que se relaciona con una nueva valorización de la simplicidad rústica y de la calidad natural en cuanto a los alimentos, dejando de ser excluidos y comienzan a formar parte del arte complejo de la alta gastronomía. La vida diaria de los ciudadanos demostrada en su apego a determinados alimentos y a establecimientos alimentarios forma parte de un atractivo que muestra una esencia cultural de los destinos turísticos.

Existe evidencia de que el turismo culinario es un segmento en franco crecimiento, que tiene la capacidad de integrar a diversos negocios dentro de un territorio, muchos de los cuales son establecimientos con menús donde habita la variedad gastronómica del lugar (Millán,

Hernandez, Navajas, 2016). Los centros históricos en ciudades grandes concentran una oferta alimentaria variada debido a que responden a las necesidades de un mercado cosmopolita y se nutren de una gran diversidad de insumos.

Es de mencionar que la consolidación de un destino culinario, además de delimitar espacialmente el ámbito de influencia de una cultura alimentaria, debe vincularse con los otros atractivos y servicios del territorio para establecer sinergias capaces de responder a las necesidades de la demanda turística (Hall, Sharples, Cambourne y Macionis, 2000). El turismo culinario dentro de los centros históricos juega un papel preponderante en la oferta cultural y posee un gran potencial para dinamizar espacios que involucren a las comunidades que los habitan. Los alimentos pueden concebirse como recursos turísticos dado su carácter histórico y cultural y no nada más como facilitadores de la experiencia turística, de esta manera, si se formulan productos turísticos acordes, el alimento no solo incrementa el valor de un destino sino también el propio, pues entre territorio y alimento oscila la identidad local (Barrera y Bringas, 2008).

Por su parte, el turismo de nostalgia es el desplazamiento temporal a un destino que fue lugar de nacimiento o residencia habitual y del que, por alguna razón, migraron. Arriban a este, en la mayoría de los casos, con la familia para realizar actividades típicas del lugar que han producido efectos de distinta índole en los destinos (Serratos-Jiménez y Manzo-Ramos, 2019). La nostalgia, relacionada con la migración, se refiere a la melancolía y la añoranza causadas por el recuerdo del lugar de origen en el que se ha vivido por largo tiempo, asociada en este caso a las comidas (Acle, Claudio, Santos y Cerón, 2017). La nostalgia alimentaria lleva a la búsqueda de espacios tradicionales que han guardado recetas de antaño y conservan un ambiente de cotidianeidad que transporta a los comensales al pasado. Las cocinas en los restaurantes muestran la nostalgia como un eje articulador y de gestión de prácticas culinarias que dictamina las interacciones de quienes participan en ellas (Vásquez-Medina, 2016).

La nostalgia sirve como marco analítico donde la relación entre la realidad de las personas y las estructuras sociales se presentan como una dimensión sociocultural de la emoción, al establecerse como un constructo intersubjetivo que reconoce la estructura simbólica que la genera (Wiezwika, 1999). La nostalgia por la alimentación tiene un anclaje muy fuerte con el territorio. Stewart (1988) afirma que la nostalgia puede ser asimilada como un diálogo del presente con el pasado que se transforma en una manera de empoderamiento. Sin embargo, a pesar del incremento sorprendente a nivel mundial de la migración, se han dado pocos esfuerzos por analizar el turismo nostálgico (Reyes, Mata, Gijón-Cruz, Cruz, López, 2009) y los impactos de su derrama en las economías locales (Reyes, Mata, Gijón-Cruz, Cruz, López, 2004).

La nostalgia y la memoria alimentaria relacionada con el turismo en el centro histórico de Quito muestra que la quiteñidad en cuanto a los alimentos se modela por un lado desde la raíz indígena de las comidas que incluyen productos autóctonos como la papa, el maíz, el aguacate y por el otro lado mediante la contribución de la cultura española que introdujo nuevos ingredientes como el trigo, la carne de cerdo y de res. En un paralelismo con la arquitectura, las festividades y las tradiciones, la comida quiteña del centro histórico se muestra con un carácter marcadamente mestizo.

La cultura alimentaria quiteña guarda una profunda relación con el maíz, que ha sido parte de la comida tradicional desde la época precolombina. El maíz se asocia con las poblaciones nativas de Mesoamérica, poco después de su domesticación inicial en el suroeste de México entre los años 10000 y 9000 A. C. (Matsuoka et al., 2002). El uso de este producto se expandió por muchas poblaciones de la región (Piperno, Ranere, Holst, Iriarte, Dickau, 2009), hasta Centroamérica y Sudamérica (Pagán, Guachamín, Romero, Constantine, 2016). En Ecuador, la presencia de este alimento fue parte de la cultura alimentaria de las poblaciones nativas que conforman el territorio antes de la llegada de la conquista inca y posteriormente española

(Terán, 2014), evidenciándose en restos de maíz encontrados en sociedades nómadas (Estrella, 1998).

La papa es otro ingrediente básico en la cultura alimentaria de Quito. Este producto es uno de los cultivos nativos de América con mayor antigüedad dentro del mundo andino (Pacheco, 2014). La evolución de la papa cultivada estaba distribuida en tiempos prehispánicos desde el centro del Perú hasta Ecuador, Colombia, Bolivia y Venezuela, su cultivo se extendió a lo largo de todo el territorio del Tahuantinsuyo (Pumisacho y Sherwood, 2002 y Pumisacho, 2011).

El centro de domesticación se encuentra en los alrededores del lago Titicaca, cerca de la frontera actual entre Perú y Bolivia; existe evidencia arqueológica que prueba que varias culturas antiguas como la Inca, la Tiahuanaco, la Nazca y la Mochica cultivaron la papa (Pumisacho y Sherwood, 2002, p. 21).

Según Pacheco (2014) la papa ha sido partícipe en la construcción cultural de territorios ecuatorianos desde sus inicios. Este producto hasta la actualidad es un ingrediente esencial en la gastronomía ecuatoriana (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013), ocupando un lugar trascendental en los sistemas alimentarios andinos (Pacheco, 2014), que corresponden a la región Sierra del Ecuador, donde se ubica la ciudad de Quito.

Otro alimento base de la cocina quiteña es el trigo. Este cereal se introdujo por los españoles durante la colonia originando transformaciones en la comida andina; sus primeros usos fueron a través de la pastelería (Unigarro, 2014). Desde la época colonial el trigo se convirtió en una parte muy importante de la gastronomía ecuatoriana; en especial en lo que se refiere a la culinaria andina (Pazos, 2019), que supo acoger este producto de manera sustancial y actualmente forma parte del consumo cotidiano. Para Pazos (2019) el inicio de la cocina criolla en Ecuador se encuentra en las prácticas alimentarias resultantes del fenómeno del mestizaje.

Metodología

Entre abril de 2017 y septiembre de 2020 se desarrolló un estudio de caso (Stake, 2000) sobre los establecimientos de alimentos emblemáticos en el centro histórico de Quito (CHQ) con la finalidad de analizar el papel que juegan la memoria cultural y la nostalgia en las dinámicas alimentarias que se ejercen durante el tiempo libre. Se trata de un análisis cualitativo enfocado desde la sociología y la antropología de la alimentación, en el que la cocina tradicional y sus interacciones sociales son los ejes vertebradores. Las categorías de análisis para este estudio fueron: memoria alimentaria, nostalgia culinaria, usos y dinámicas del tiempo libre, oferta culinaria, dinámicas de consumo, producción alimentaria y procesos de patrimonialización.

La investigación comprendió dos fases: una documental y otra de campo. La primera etapa se realizó a partir de la búsqueda de información en las bases de datos Elsevier y RedALyC, a partir de palabras clave como: memoria alimentaria, nostalgia, cultura alimentaria, centro histórico y turismo culinario. Únicamente se seleccionaron documentos indexados y arbitrados, así como autores que fueran referentes en el campo de estudio, mediante sus indicadores de citación verificada en sus perfiles de Google Scholar, Scopus y Web of Science. Igualmente fueron utilizadas fuentes oficiales que proporcionaron datos de carácter estadístico y administrativo.

La selección de las unidades de observación se realizó a partir del Catálogo de Establecimientos de Alimentos Emblemáticos Patrimoniales (INPC, 2017). El catálogo fue elaborado por un grupo de expertos en gastronomía, turismo y patrimonio alimentario. Se consideró que el documento era una referencia significativa para la investigación debido a que sus criterios de selección consideran: i) antigüedad del establecimiento, ii) continuidad intergeneracional entre anfitriones y consumidores, iii) valor histórico-arquitectónico de los establecimientos y iv) oferta centrada en platos tradicionales.

En total, se aplicaron 29 entrevistas semiestructuradas, 16 de las cuales se desarrollaron con los propietarios de los establecimientos de alimentos emblemáticos del CHQ y cinco a turistas de estos establecimientos. Una a un funcionario del Ministerio de Turismo. También se realizó una entrevista a un gastrónomo vinculado con el Ministerio de Cultura y Patrimonio. Adicionalmente, se entrevistó a tres agricultores de maíz, papa y trigo, como también a tres especialistas en producción de los cultivos mencionados del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), los tres productos base de la cocina tradicional quiteña.

La muestra se determinó con base en la técnica no probabilística bola de nieve, de manera que los individuos entrevistados inicialmente condujeron a otros y la muestra se fue ampliando a lo largo del muestreo (Espinoza, Hernández, López y Lozano, 2018). La validación de la muestra se realizó por criterio de saturación, es decir, que el trabajo de campo se extendió hasta el momento en el que no se encontró nueva evidencia relacionada con cada concepto analizado en las entrevistas (Goulding, 2009 y Cresswell, 1998). Los datos obtenidos fueron complementados a través de la técnica de observación participante.

Respecto al análisis cuantitativo se realizaron dos encuestas diferentes. La primera a 384 turistas nacionales en el cantón Quito, por ser un territorio que aglutina una población económicamente activa de 1,309,182 habitantes, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2017), la cual sirvió para documentar el patrón alimentario del CHQ. Las encuestas se efectuaron entre mayo y junio de 2017 mediante el muestreo aleatorio estratificado. La segunda encuesta realizada entre octubre y diciembre de 2019 consistió en 400 cuestionarios aplicados a turistas nacionales del CHQ mediante el muestreo aleatorio estratificado, a una población de 23,868 turistas de Quito (Ministerio de Turismo (Mintur, 2018). Los datos fueron procesados e interpretados mediante un análisis estadístico descriptivo.

Zona de Estudio

El centro histórico de Quito está catalogado como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO y acoge un invaluable patrimonio arquitectónico y artístico (Quito Turismo, 2011). De acuerdo con datos del Mintur (2020) en la región urbana de Quito existen 2,539 establecimientos de alimentación de los cuales 315 se encuentran en el centro histórico, siendo el lugar más visitado por turistas en un 61% (Quito Turismo, 2011). La actividad turística más representativa del CHQ es “alimentos y bebidas” en un 79,2% (Mintur, 2020), representando más de las tres cuartas partes de los servicios que se ofrecen en este sector. Por su parte, el centro histórico concentra el 56,9% de los establecimientos emblemáticos alimentarios del cantón Quito (INPC, 2017).

El centro histórico es el atractivo turístico principal de la ciudad de Quito; es el espacio que atrae a ciudadanos de áreas urbanas y rurales, por ser un lugar de encuentro con la historia, la cultura, los organismos públicos y la actividad comercial. Para Carrión (2010), un proyecto para el centro histórico debe ser colectivo y democrático, pero en un marco de confrontación social claro, siendo un espacio liminal entre el pasado de la memoria y el futuro del deseo. Específicamente, los restaurantes emblemáticos del centro histórico de Quito muestran las presiones derivadas de las crisis económicas y la rápida expansión de los patrones alimentarios globales, frente a los cambios generacionales, por lo que su valorización es un aspecto clave dentro de una política económica y cultural de patrimonialización.

Existen antecedentes como el de Romero-Corral (2018), quien propone la creación de una ruta gastronómica en el CHQ que involucre la consolidación de la cocina quiteña como un atractivo turístico primario; estudio que permite ver la riqueza de la gastronomía como parte importante de la conformación del turismo en este espacio. De acuerdo con Carrión (2010), en los centros históricos, la posición de centro se define de dos formas: lo urbano (espacio) y lo histórico (tiempo). Esta realidad se puede percibir claramente en el CHQ, que conserva un aire

histórico colonial, mezclado con la modernidad que se ha ido instaurando progresivamente con resultados ambivalentes. Para Carrión (2010, p. 11) “el primer turista del centro histórico debería ser el propio habitante de la ciudad”. Para el caso de Quito, el ciudadano quiteño acude al centro histórico a realizar actividades de distinta índole; es, principalmente, el turismo interno el que equilibra los balances económicos en las temporadas bajas (Carrión, 2000). En el presente estudio se toman en cuenta a los establecimientos alimentarios emblemáticos, mismos que involucran una gran cantidad de actores tanto anfitriones como consumidores, constituyendo uno de los principales motores de este espacio singular de la ciudad.

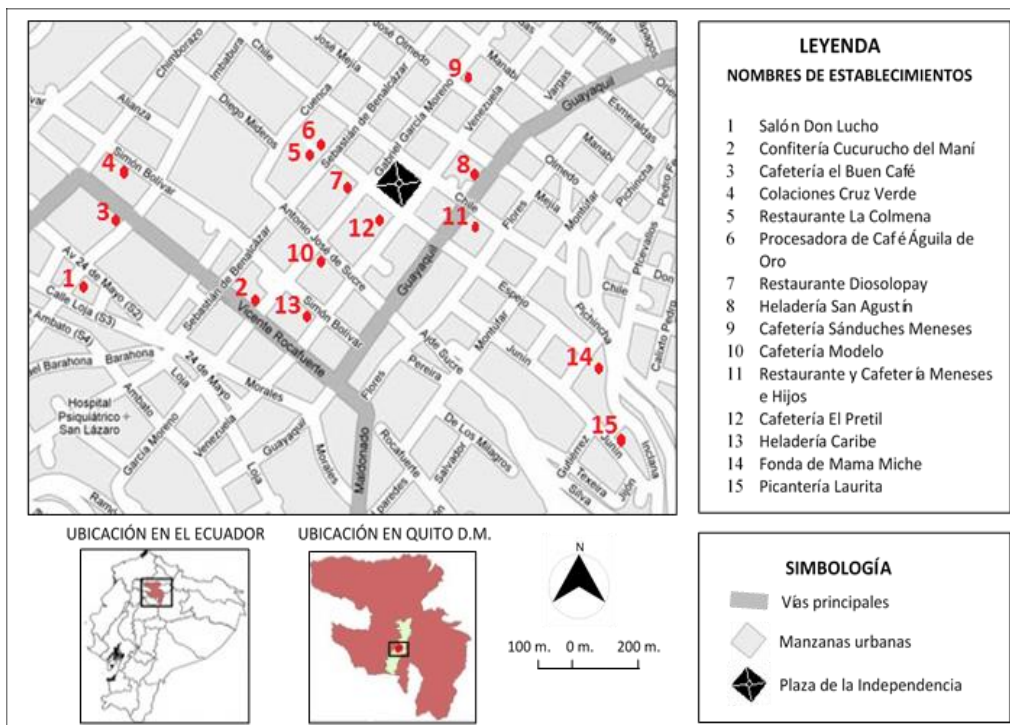


Figura 1. Establecimientos alimentarios emblemáticos en el Centro Histórico de Quito. Fuente: elaboración propia en base a cartografía base.

Resultados y análisis

Establecimientos emblemáticos

Los establecimientos alimentarios emblemáticos del centro histórico de Quito concentrados en los alrededores de la Plaza Grande son negocios tradicionales con una infraestructura sencilla, que acogen en su mayoría a una demanda local y nacional que busca en estos espacios un ambiente de cotidianidad y familiaridad. Estos establecimientos suelen traer recuerdos a sus

consumidores porque han existido desde hace mucho tiempo, siendo espacios que han sabido mantener su sazón y calidad.

Tabla 1.
Establecimientos emblemáticos del Centro Histórico de Quito clasificados por su herencia intergeneracional

Permanencia generacional	Edad de los propietarios y generación de la propiedad	Administrada por familias	Establecimiento	Fundación	Clasificación INPC
1 ^{era} generación (adquirida hace 11 años por su actual propietario)	36 años 1 ^{era} generación	Pareja	1. Restaurante Diosolopay	1620 (Primera cafetería de la Universidad Central del Ecuador).	1 ^{era} categoría
1 ^{era} generación (adquirida a otro propietario)	66 años 1 ^{era} generación	Pareja	2. Salón Don Lucho	1969	2 ^{da} categoría
2 ^{da} generación	63 años 2 ^{da} generación	Asociación de hermanos	3. Cafetería El Pretil de Alicia	1944	2 ^{da} categoría
	42 años 2 ^{da} generación	Asociación de hermanos	4. Procesadora Café Águila de Oro	1947	Procesadora no lleva calificación
	51 años 2 ^{da} generación	Padres e hijos	5. Restaurante y Cafetería Modelo	1950	2 ^{da} categoría
	95 años 1 ^{era} generación	Asociación de hermanos	6. Restaurante Cafetería Mr. Meneses e hijos	1979	1 ^{era} categoría
	65 años 3 ^{era} generación	Padres e hijos	7. Fonda Mama Miche	1940	2 ^{da} categoría
	60 años 2 ^{da} generación	Padres e hijos	8. Confitería artesanal Kukurucho del Maní	1999	Sin categorización por ser confitería
	67 años 2 ^{da} generación	Asociación de hermanos	9. Restaurante La Colmena	1958	2 ^{da} categoría
	66 años 2 ^{da} generación	Asociación de hermanos	10. Picantería Laurita	1947	2 ^{da} categoría
	83 años 2 ^{da} generación	Asociación de hermanos	11. Cafetería Sánduches Meneses	1970	2 ^{da} categoría
	59 años 2 ^{da} generación	Asociación de hermanos	12. Heladería y Cafetería Caribe	1950	2 ^{da} categoría
3 ^{era} generación	66 años 3 ^{era} generación	Padres e hijos	13. Cafetería El Buen Café Quito	1950	2 ^{da} categoría
	70 años 3 ^{era} generación	Padres e hijos	14. Ponches Magolita	1918	Comida de la calle
4 ^a generación	61 años 4 ^a generación	Padres e hijos	15. Confitería Artesanal Colaciones Cruz Verde	1915	2 ^{da} categoría
6 ^{ta} generación	63 años 6 ^{ta} generación	Asociación de hermanos	16. Heladería- Restaurante San Agustín	1858	2 ^{da} categoría

Fuente: elaboración propia con base en entrevistas a establecimientos alimentarios (2019-2020).

Sus clientes asiduos suelen ser personas de la tercera edad y adultos, que acuden con regularidad al centro histórico en búsqueda de un plato tradicional, en espacios que evocan sus recuerdos a partir de la memoria alimentaria que se recrea en el espacio, las narrativas y los estímulos sensoriales. Una característica común en estos establecimientos es que han heredado el saber hacer culinario de las anteriores generaciones, por lo que se observa que la mayoría de ellos están administrados por familiares, 7 de los 16 establecimientos son operados por una asociación entre hermanos representando un 43,75%, de igual manera 7 de los 16 entre padres e hijos representando un 43,75% y, finalmente, 2 de los 16 establecimientos son operados por parejas correspondiendo al 12,5% (entrevistas a representantes de establecimientos alimentarios del CHQ, agosto 2019-septiembre 2020).

Oferta culinaria

Los alimentos emblemáticos del centro histórico de Quito están relacionados con el maíz en un 25% (INPC, 2017); es, entonces, este un producto esencial en la comida patrimonial. Murra (1997) señala que, de acuerdo con los cronistas del siglo XVI, los calendarios ceremoniales se relacionaban mayormente con el maíz y, en menor medida, con la papa y la quinua. El maíz fue representado en el arte inca y frecuentemente utilizado en los sacrificios y ceremonias (López, 2008). Hasta nuestros días se puede observar cómo el maíz es un alimento que alcanza una jerarquía ritual, presente en ceremonias de solsticios y equinoccios celebradas por comunidades indígenas de la sierra ecuatoriana. Para Terán (2014) el maíz está relacionado con la dimensión simbólica. Es un alimento clave de la identidad ecuatoriana; que es trascendental en las comidas andinas.

La historia muestra que este alimento no pasó desapercibido por los conquistadores, como menciona Estrella (1998), evidenciando que el maíz comenzó a venderse y a ser parte de la tasa tributaria en la época colonial; incluso hace algunos años este producto estuvo más presente en los platos de comida en sus diferentes estados como comenta una agricultora del cantón Quito:

En los tiempos de antes no se consumía arroz en el almuerzo, se comía morocho de sal¹ y de dulce, colada de haba con tostado,² timbushka,³ chuchuca de sal y de dulce,⁴ sancocho⁵ y otros (comunicación personal, 17 de septiembre, 2019).

El maíz es utilizado para diversas preparaciones desde su estado más tierno (choclo) hasta su estado de maduración máxima, seco (Unigarro, 2014). En las mesas de la sierra ecuatoriana se consume maíz en muy variadas formas. A continuación, se presentan los alimentos tradicionales elaborados con maíz que se ofrecen en los establecimientos patrimoniales del centro histórico.

Tabla 2.

Transculturación de los alimentos emblemáticos hechos con maíz en el C.H.Q.

Ingrediente base	Alimento emblemático	Transculturación de los alimentos
Maíz	1.- Tostado (maíz seco para acompañar comidas)	1.-Técnica prehispánica donde originalmente se tostaba el maíz, producto originario de América
	2.- Caca de perro (maíz seco con panela)	2.-Técnica hispánica de freír el maíz, producto originario de América, con la panela traída por España.
	3.- Humitas (pasteles de maíz y queso cocinados al vapor envueltos en hoja de maíz)	3.-Técnica prehispánica al envolver los alimentos en hojas usando ingredientes de América como el maíz e hispánicos como la mantequilla y queso.
	4.- Quimbolitos (pasteles dulces hechos con harina de maíz envueltos en hoja de achira)	4.- Técnica prehispánica al envolver los alimentos en hojas usando ingredientes de América como el maíz e hispánicos como la leche, la mantequilla, el queso.
	5.- Fanesca (sopa de granos que incluye maíz)	5.- Técnica prehispánica de hervir los alimentos con ingredientes de América y Europa, teniendo una consistencia caldosa común en lo prehispánico.
	6.- Chicha (bebida de maíz fermentada o no fermentada)	6.-Técnica prehispánica de fermentar y macerar la chicha en pundos

Fuente: elaboración propia hecha con base en entrevistas a establecimientos alimentarios (2019-2020) y entrevista a gastrónomo Esteban Tapia (2020).

Otro producto importante en la dieta tradicional quiteña corresponde a la papa. Murra (1997) explica con relación al tema cultural de este tubérculo, que en los primeros años de la

¹ Es una especie de maíz de color blanco y muy duro partido o trillado que se usa para preparar sopas y coladas.

² Maíz seco como alimento para acompañar las comidas.

³ Es una sopa compuesta por maíz de color blanco y suave cocido (mote).

⁴ Es una sopa compuesta de maíz a medio madurar que se desgrana y se cocina hasta que esté suave y después se procede a secarlo al sol, para obtener un grano duro que se muele para realizar la preparación.

⁵ Sopa de carne de res con maíz suave (choclo), yuca, plátano verde.

colonia fue escaso debido al poco prestigio que tuvo; llegó a afirmarse que en aquella época la papa era despreciada, vista como culturalmente inferior por los conquistadores (Unigarro, 2010). Muñoz (1956) asevera que, si no hubiera sido por la tenacidad de Parmentier, quien mostró la importancia nutricional de la papa en Francia, no se hubiera difundido su uso en el viejo continente. Es necesario analizar que la papa está más relacionada con el consumo alimentario cotidiano que con la dimensión simbólica, como es el caso del maíz.

De acuerdo con la encuesta realizada a visitantes nacionales en Quito entre abril y junio de 2017, la papa es el principal alimento que identifica al cantón Quito en un 17,8%, y en segundo lugar está el maíz con un 13%. Con relación a las comidas que identifican a los visitantes de este destino están principalmente el horneado en un 20,37%, la fritada en un 13,93%, el locro de papas en un 13,58% y el cuy con papas en un 11,11%, comidas donde la papa es un ingrediente básico. En el Ecuador, la papa constituye un alimento primordial por su presencia en la dieta diaria de la población, especialmente de la región sierra (INEC, 2019).

De acuerdo con una investigación realizada por el Ministerio de Turismo del Ecuador (2018) el “locro de papas” es el plato que representa a la provincia de Pichincha. Esta investigación tomó en cuenta criterios como historia y tradición, ingredientes locales, tradición vigente, oferta en el destino; a cada uno de estos criterios se le asignó un valor de 25 puntos con un total de 100 puntos, según entrevista a un funcionario del Ministerio de Turismo (comunicación personal, 30 de abril, 2019). Para Esteban Tapia, funcionario del Ministerio de Cultura y Patrimonio:

El locro de papas es producto de los saberes ancestrales que son transmitidos de generación en generación que permiten transformar estos productos en alimentos auténticos, porque para hacer un locro se usaban tres tipos de papa, la chaucha, la chugchida y la chola o criolla, esas variedades antiguas, en donde tu tenías que hacer

refrito de cebolla blanca, aceite, achiote,⁶ poner estas papas, unas se deshacían para dar textura, las otras se mantenían para dar sabor, las otras daban el color y así entonces todo ese conjunto que llamamos locro quiteño servido con queso, con aguacate, a veces un platito de tostado o chulpi⁷ ha hecho una alimentación auténtica. (comunicación personal, 30 de abril, 2019).

La papa es un ingrediente básico en la comida que se prepara en Quito, siempre está presente de alguna forma, bien sea en la sopa que tradicionalmente es el primer plato de comida, como puede ser en el segundo plato, en la ensalada, en otros acompañantes y guisos, como se puede ver en la tabla 3 que muestra la comida tradicional ofrecida en los establecimientos patrimoniales del centro histórico.

Tabla 3.

Transculturación de los alimentos emblemáticos hechos con papa en el Centro Histórico de Quito

Ingrediente base	Alimento emblemático	Transculturación de los alimentos
Papa	1.- Horneado (cerdo horneado con papas y maíz)	1.-Técnica hispánica al hornear el cerdo con alimentos prehispánicos como la papa y el maíz
	2.- Papas con cuero (papas cocinadas con cuero de cerdo)	2.- Técnica prehispánica de hervir las papas usando alimentos hispánicos como el cerdo
	3.- Papas con librillo (estofado de papas con estómago de res)	3.- Técnica prehispánica de hervir las papas usando alimentos hispánicos como la res
	4.- Seco de chivo (borrego hecho en salsa de cebolla, ajo, tomate riñón y especias acompañado de arroz y aguacate)	4.-Técnica hispánica al hacer un guiso con el chivo, usando alimentos prehispánicos como la papa, el aguacate y el tomate riñón.
	5.- Seco de pollo (pollo hecho en salsa de cebolla, ajo, tomate riñón y especias acompañado de arroz)	5. Técnica prehispánica de hervir las papas usando alimentos traídos por la llegada hispánica como el pollo y pre-hispánicos como el tomate riñón.
	6.- Fritada (papas y carne de cerdo cocinada en su propia grasa acompañada de maíz)	6.- Técnica hispánica de freír el cerdo usando alimentos prehispánicos como la papa y el maíz
	7.- Locro de papas (sopa espesa de papas)	7.-Técnica prehispánica de espesar las papas, combinada con productos hispánicos que incorpora leche y cebolla.

Fuente: elaboración propia hecha con base en entrevistas a establecimientos alimentarios (2019-2020) y entrevista a gastrónomo Esteban Tapia (2020).

⁶ Es un pigmento natural de coloración roja ampliamente utilizado en la elaboración de alimentos.

⁷ Es un tipo de maíz pequeño seco, que se lo consume como acompañante de las comidas.

Por su parte, el trigo es un producto altamente consumido en el cantón Quito, a través del pan que tradicionalmente forma parte de la alimentación diaria, estando además muy presente en los postres como se puede evidenciar en la tabla 4 de los establecimientos emblemáticos del centro histórico. El trigo es un cereal de gran importancia en el Ecuador (Garófalo, Ponce-Molina y Abad, 2011). Sin embargo, este producto en su mayoría se importa. El país compra el 98% del trigo y tan solo un 2% es producido nacionalmente (Garófalo et al., 2011). La producción de este cereal no es fuerte, porque no se han diseñado políticas de incentivo. Respecto a la historia de este alimento en el Ecuador, hubo una reducción de trigo marcada desde los años 60 del siglo XX hasta el año 2006, pero desde el año 2009 la superficie de trigo se incrementó (Garófalo et al., 2011) debido a que, como menciona un técnico especialista en cereales del INIAP:

Recientemente, se ha dado un incremento en la producción de trigo porque como medida gubernamental se estableció una política donde los que importan deben consumir trigo nacional por lo menos en un 1% de sus compras totales, así, hay una gran demanda por parte de los molinos en cuanto al trigo nacional (comunicación personal, 16 de septiembre, 2019).

Tabla 4.

Transculturación de los alimentos emblemáticos hechos con trigo en el Centro Histórico de Quito

Ingrediente base	Alimento emblemático	Transculturación de los alimentos
Trigo	1.- Bizcochos (pan crocante deshidratado a baja temperatura)	1.-Técnica hispánica de hornear usando un alimento de origen europeo como el trigo
	2.-Moncaibas (masa dura y crocante preparada con mantequilla y azúcar)	2.-Técnica hispánica de hornear usando un alimento de origen europeo como el trigo
	3.- Aplanchados (masa horneada de hojaldre cubierta por una capa de glaseado)	3.-Técnica hispánica de hornear usando un alimento de origen europeo como el trigo
	4.- Melvas (galleta con una gota de chocolate pegada con mermelada de mora)	4.-Técnica hispánica de hornear usando ingredientes originarios de Europa como el trigo y de América como el cacao
	5.- Pristiños (masa de harina de trigo frita en forma de cruz)	5.-Técnica hispánica de freír usando un alimento de origen europeo como el trigo
	6.- Buñuelos (masas de harina frita)	6.-Técnica hispánica de freír usando un alimento de origen europeo como el trigo
	7.- Quesadillas (pan dulce de harina de trigo, huevo, queso realizado en forma de estrella)	Técnica hispánica de hornear usando un alimento de origen europeo como el trigo
	8.- Sánduche de pernil (pan con fileteado de cerdo, tomate y cebolla)	8.- Técnica hispánica de hornear usando ingredientes de América como el tomate riñón e hispánicos como el cerdo.

Fuente: elaboración propia hecha con base en entrevistas a establecimientos alimentarios (2019-2020) y entrevista a gastrónomo Esteban Tapia (2020)

La alimentación ecuatoriana conserva herencias culinarias diferenciadas que se han ido adaptando entre sí, además de todos los procesos que ha traído la modernización en los sistemas alimentarios, haciendo que su cocina local sea resultado de un sincretismo cultural (Unigarro, 2010). Según entrevistas a establecimientos alimentarios emblemáticos del centro histórico, (agosto 2019- septiembre 2020) las comidas distintivas corresponden al seco de chivo como plato de comida, mismo que se ofrece en 5 de los 16 establecimientos demostrando su importancia en un 31,3%, el ponche⁸ se ofrece 4 de los 16 establecimientos representado en 25% y el sanduche de pernil como postre o comida de picar se ofrece en 4 de los 16 establecimientos con un 25% y, finalmente, la fritada se ofrece en 3 de los 16 establecimientos con un 18,75%. Desde la visión de los establecimientos emblemáticos del centro histórico el seco de chivo es el plato de comida más distintivo. Sin embargo, como resultado de la encuesta realizada a turistas nacionales entre octubre y diciembre de 2019 el 16,5% de los respondientes no muestran preferencia por algún plato en particular. Otros valores reportados corresponden a la bebida canelazo en un 5%, la fritada en un 4,5% y los sánduches en un 4,3% donde destaca el de pernil, los dulces tradicionales quiteños y el ponche cada uno en un 4 %, y el seco de chivo y seco de pollo en un 3,3% cada uno. La presencia de la comunidad religiosa en el centro histórico de la ciudad de Quito en la época de la colonia trajo consigo al trigo mediante tradiciones culinarias a través de pan y dulces, y hasta la actualidad, aunque en menor medida, la comunidad religiosa en el centro histórico sigue muy presente.

En cambio, es importante mencionar que el visitante nacional considera como comida representativa de la ciudad de Quito a la fritada en un 12,8%, siguiéndole en importancia el seco de chivo en un 6%, el hornado en un 5,2%, seguido por el yaguarlocro⁹ en un 4,8%, las

⁸ Bebida caliente hecha a base de huevo, leche y canela.

⁹ Sopa de papas con sangre de borrego acompañado de aguacate.

papas con cuero en un 4,6%, locro de papas en un 4,1%, seco de pollo en un 3,8%, canelazo en un 3,5% y ponche en un 2,5% (encuesta realizada a turistas nacionales en C.H.Q. entre octubre y diciembre de 2019). Se puede observar que en todos estos platos (fritada, seco de chivo, horneado, yaguarlocro, papas con cuero, locro de papas, seco de pollo) la papa está presente de diversas maneras, entera, deshecha, hecha tortilla, siendo un ingrediente básico de la comida quiteña, con profundas raíces históricas.

El seco de chivo lleva papas y arroz; sin embargo, la carne de chivo es generalmente sustituida por la carne de oveja, los dueños de los establecimientos manifiestan que guardan el mismo sabor y se puede hacer esta sustitución ya que en Quito es difícil encontrar chivos (entrevistas a representantes de establecimientos alimentarios CHQ, entre agosto 2019 y septiembre 2020). La nostalgia es un factor crucial para comprender los motivos socioculturales por los que los comensales vuelven por platos específicos a ciertos establecimientos alimentarios del centro histórico. La nostalgia se refiere a emociones que se expresan de manera individual, pero son construidas desde un ámbito sociocultural (Clairgue Caizero, 2012) marcado por las raíces identitarias. Como evidencia de la nostalgia culinaria, en el Salón de Don Lucho que ofrece “papas con cuero” y “papas con librillo” afirman:

Los viejitos que vienen se han encontrado con conocidos o gente que han sido familiares cuando vivían por aquí cerca, vecinos, se encuentran aquí y se ponen a conversar cosas del pasado, de cómo era el barrio, y cosas así (comunicación personal, 16 de septiembre, 2020).

La memoria alimentaria que evocan los platos tradicionales del centro histórico se construye con base en las remembranzas sobre las comidas de la infancia, las cuales operan en el plano individual y colectivo, es decir que tienen una trascendental dimensión interior al mismo tiempo que son importantes articuladores sociales, que se despliegan en el ámbito

familiar. La memoria alimentaria se relaciona con los universos de la comida construidos por cada sociedad, que están fusionados directamente con los sentidos, ideas y emociones, donde los seres humanos establecen cotidiana y extraordinariamente su sentido pertenencia (Delgado, 2001); como nos relatan en Cafetería el Buen Café:

El pernil era más fácil encontrar antes porque se hacía artesanalmente en las casas. Desde que yo era niña vendían sánduches de pernil con chicha en el Centro Histórico de Quito (comunicación personal, 25 de abril, 2020)

Aunado a lo anterior, es importante mencionar que el plato tradicional no tiene un valor absoluto intrínseco, sino que este se erige en relación con personas (que demuestran maestría en su preparación) y lugares (donde se pueden conseguir), éstas dos variables se conjugan en los establecimientos emblemáticos del centro histórico. Tomando en consideración la relación entre la memoria alimentaria y el espacio, es que cobra sentido el análisis de los motivos socioculturales por los que los consumidores buscan estos platos de manera específica en el centro histórico. Se observó que la razón principal por la que los consumidores acuden a lugares concretos en búsqueda de platos específicos es la tradición familiar (50%), siguiéndole en importancia la reputación del establecimiento (43,75%) y, por último, algún recuerdo específico que les trajera el establecimiento (6,25%). Estos datos demuestran que el tiempo libre compartido con la familia tiene una importancia trascendental para la continuidad de los establecimientos alimentarios patrimoniales del centro histórico, los cuales son visitados principalmente por turistas de proximidad. Un testimonio recuperado en el restaurante cafetería Meneses e Hijos refiere lo siguiente:

En este restaurante es común encontrar a dos y hasta tres generaciones de familias que han disfrutado de los sabores tradicionales de Quito. En alguna ocasión recuerdo que ingresaron el abuelo, el papá y el nieto a sentarse y compartir anécdotas y un buen

momento. Durante todo este tiempo, nuestra mejor publicidad han sido los clientes que nos han recomendado por muchos años (comunicación personal, 31 de enero, 2020).

Se debe destacar que hay platos que se han ido transformando y con el tiempo han ido generando una marcada identidad. Tal es el caso del ceviche quiteño que, aunque originalmente proviene de la región costa, ha logrado consolidarse como un plato emblema de Quito, cuya preparación específica y sabor dulce lo distinguen de cualquier otro. Como nos mencionan en la Heladería-Restaurante San Agustín:

Nosotros comenzamos a hacer los ceviches cuando se empezó a traer los mariscos a la ciudad de Quito a través del ferrocarril, pero nosotros le dimos nuestra identidad, por eso la preparación es superdiferente al de la costa, porque es un ceviche serrano que es dulce, el ceviche de camarón es dulce, porque para esa época Quito era muy frío por lo que al ceviche se le agregaba raspadura¹⁰ para dar un poquito más de energía al cuerpo y no tener tanto frío. Además, nuestro ceviche de concha es cocinado porque así garantizamos que la concha este buena ya que se traía de la costa y llegaba acá y se cocinaba. (comunicación personal, 23 de agosto, 2019)

También, hay otro establecimiento como el restaurante Colmena, que empezó a ofrecer comida de la costa después de que una familia había realizado un viaje a esta región. Los platos que ofrecen son guatitas,¹¹ ceviche de concha y mixto,¹² y bandera.¹³ Pese a que estos platos se preparan en otras regiones del Ecuador, en la actualidad se conciben como alimentos emblemáticos del centro histórico porque tienen una identidad propia basada en sus técnicas de preparación, las formas en que se sirven o los productos con que se acompañan, por ejemplo,

¹⁰ Panela, piloncillo.

¹¹ Estómago de res con salsa de cebolla, ajo, especias, maní y papas acompañados de aguacate y pan.

¹² Concha y camarón.

¹³ Estómago de la res, concha y camarón.

la guatita se sirve con pan y aguacate, los ceviches se acompañan con canguil¹⁴ y tostado; es esta última una característica típica de acompañamiento en la región andina donde el maíz está presente en gran parte de las comidas (entrevista en restaurante La Colmena, 05 de septiembre, 2019). Es por ello que muchos establecimientos se han especializado en cierto plato de comida, aunque este no necesariamente haya sido originario de la región, pero se ha ido adaptando a la sazón quiteña. A continuación, se muestra la variedad gastronómica que se encuentra en el centro histórico ejemplificada con los principales platos de comida ofrecidos por los establecimientos emblemáticos.

Tabla 3.
Comida ofrecida en establecimientos emblemáticos del Centro Histórico de Quito

Establecimiento alimentario	Alimentos preparados
1 Cafetería Bodega Meneses	Sánduches: de pernil, cuatro carnes ¹⁵
2 Cafetería El Buen Café	Café pasado, ponche, chocolate, mantequilla, queso, sánduches: de pernil, jamón y queso.
3 Cafetería El Pretil de Alicia	Café pasado, chocolate, sánduche de pernil, dulces: melvas, quesadillas, bizcochos colaciones ¹⁶
4 Colaciones Cruz Verde	Colaciones, habas encofitadas, caca de perro
5 Heladería-Restaurante San Agustín	Seco de chivo, ceviche, churrasco ¹⁷ , helados, dulces, ponche, sánduche de pernil
6 Procesadora Café Águila de Oro	Café
7 Restaurante y Cafetería Modelo	Seco de chivo, ceviches, churrasco, fritada, ponche
8 Restaurante Cafetería Mr. Meneses e hijos	Seco de chivo, lengua ¹⁸ , chaulafán ¹⁹ , ceviches, helados, pan, pastas, ponche, sánduche de pernil
9 Fonda Mama Miche	Caldo de gallina criolla, seco de pollo, chicha
10 Kukurucho del Maní	Maní de dulce, caca de perro, higos encofitados, canguil acaramelado
11 Ponches Magolita	Ponches (dulce)
12 Restaurante Diosolopay	Ceviche, locro, seco de chivo, llapingacho ²⁰ , churrasco, fritada.
13 Restaurante La Colmena	Guatita, ceviches de concha y mixto, bandera
14 Salón Don Lucho	Papas con cuero, papas con librillo
15 Picantería Laurita	Horneado, caldo de patas ²¹
16 Heladería y Cafetería Caribe	Seco de chivo, helados artesanales, ponche, fritada

Fuente: elaboración propia con datos de entrevistas en establecimientos alimentarios

<http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf>

¹⁴ Especie de maíz de grano pequeño y duro, que se revienta para hacer palomitas.

¹⁵ Sánduche con cuatro tipos de embutidos: queso de chanco, pastel mexicano, salami, jamón.

¹⁶ Maní encofitado con azúcar, hecho en una paila.

¹⁷ Filete de carne de res con papas fritas, arroz, huevo frito y aguacate.

¹⁸ Lengua de res hecha con salsa de cebolla, ajo, tomate riñón y especias.

¹⁹ Comida china hecha con arroz frito preparado con pollo, tocino, arvejas y otros.

²⁰ Tortilla de papas.

²¹ Sopa de patas de res con maíz.

Nostalgia y alimentación en el centro histórico de Quito

La articulación entre patrimonio alimentario y nostalgia moviliza un conjunto de símbolos que pueden jugar un papel crucial en la construcción de las narrativas turísticas, llegando a ser la comida un recurso de identidad importante (Richards, 2002). La nostalgia es entonces un eje articulador de las prácticas culinarias, que al mismo tiempo regula y determina las interacciones entre los comensales y anfitriones que participan en ellas (Vásquez-Medina, 2016). Los establecimientos emblemáticos del CHQ, son reservorios de la tradición culinaria quiteña, puesto que la comida que en ellos se sirve goza de una buena reputación, en términos de la autenticidad con que es percibida por parte de los turistas de proximidad o “conocedores”. En la Fonda Mama Miche nos relatan:

Tradicionalmente he venido desde que tengo 18 años y ahora 55, vivía en La Tola, aquí cerca y ahora en Calderón, que está lejos. Sigo frecuentando este lugar porque el sabor del seco de pollo no ha cambiado desde que tenía 18 años. Nosotros sabíamos venir en grupos con amigos después de tomar, aquí nos reuníamos, era el lugar de encuentro, comíamos y así mejor para ir a la casa. Ahora vine con una amistad, pero también vengo con mis hijos (comunicación personal, 16 de septiembre, 2020)

De acuerdo con las motivaciones de los turistas estos van generalmente a este espacio histórico social por paseo familiar en un 29,5% y por turismo en un 28,8%: son las dos actividades más significativas de este público; le siguen en importancia las compras en un 17,1%. Hay también otras actividades de menor valor como comida en un 8,5%, negocios en un 7,3% y otras actividades en un 8,8%. Se observa nuevamente la relevancia que ocupa la familia para el turismo de proximidad en la visita al centro histórico. Se visualiza, además, que existe un público nacional y local que asiste a estos espacios requiriendo y demandando un alimento como razón principal de la visita. Esta información es relevante porque constituye un

potencial para plantear el turismo culinario en el centro histórico dedicado principalmente al turista de proximidad.

Para Herbert (1995, p. 9) a los turistas interesados en el ámbito cultural “les guía más el sentimiento de nostalgia que el de conocimiento”. Este aspecto se evidencia en el centro histórico donde el turista se encuentra inmerso en un ámbito histórico cultural de recuerdos de espacios de antaño, siendo una parte importante de estos turistas personas que vivieron o trabajaron en el centro histórico o migrantes que vuelven a estos espacios, en donde el alimento es un aspecto significativo de esta experiencia. En el caso de este estudio se puede observar que los establecimientos emblemáticos del centro histórico, además de preservar el patrimonio culinario quiteño, son espacios politemporales donde convergen distintas generaciones que proyectan el pasado y el futuro de la cocina tradicional.

Sin embargo, muchos de estos productos, pese a su tradicionalidad, no forman parte de la alimentación en el ámbito doméstico, dado que su laboriosa preparación y el tiempo que requieren para ser consumidos no son compatibles con los rígidos cronometrajes de la vida moderna, por lo que su momento de consumo se ha dirigido hacia el tiempo libre (Thomé-Ortiz, 2018). En las familias, actualmente, se degusta poca comida tradicional, por esa razón muchos individuos buscan este tipo de comida fuera la esfera cotidiana para cumplir con esta nostalgia culinaria (Matlovičová, Kolesárová y Matlovič, 2014), no obstante, el turista nacional llega al centro histórico principalmente con la familia en un 41,25%; le siguen en importancia solo en un 20% y con amigos en un 19,75% entre los datos más representativos (encuestas a turistas CHQ, octubre-diciembre, 2019), se evidencia reiteradamente que para este público la familia es una compañía primordial cuando va al centro histórico para compartir tiempo libre.

Los usuarios suelen volver, en muchos casos, con su familia para mostrarles la comida tradicional que desde niños han degustado en un ambiente cotidiano y regresan en búsqueda de estos espacios particulares, además van a conversar con amigos de antaño, a realizar alguna

compra o simplemente a hacer un trámite gubernamental. En todos estos casos la búsqueda de algún alimento típico es una constante al visitar el centro histórico. Según Thomé-Ortiz (2018), el turismo permite la continuidad de ciertas comidas locales consumidas por el turista urbano; así, la forma en que el tiempo libre y la identidad influyen en la reproducción de la comida tradicional, es llevada a cabo desde la perspectiva de las dinámicas familiares.

Además, estos espacios contribuyen a la preservación de la arquitectura tradicional y del carácter cultural que caracteriza la vida cotidiana del centro histórico. La dimensión comercial de estos establecimientos y su interacción con la red de comercio (Carrión, 2010) con que se conectan, son fundamentales para mantener el valor patrimonial del centro histórico como un todo.

Consumo de nostalgia como estrategia de reproducción de los alimentos emblemáticos

Se observó una importante concurrencia de turistas de proximidad a los establecimientos alimentarios emblemáticos del centro histórico. La afluencia de turistas extranjeros fue poca, de acuerdo con los representantes de los establecimientos estudiados (entrevistas aplicadas entre agosto de 2019 y septiembre de 2020). Los turistas de proximidad activan servicios turísticos con profundidad histórica y que forman parte de la identidad de un territorio, muchos de estos viajes se desarrollan en el ámbito de la convivencia familiar. Es ahí donde a partir de la memoria y la nostalgia se vuelve a recurrir a los establecimientos conocidos desde antaño. Esto es una característica muy común en los establecimientos emblemáticos donde los clientes buscan espacios que les proporcionen familiaridad y confianza por ser lugares a los que han acudido desde hace mucho tiempo, como lo evidencian los clientes del salón de Don Lucho:

Dese cuenta yo traje a mis hijos y luego a mis nietos y ahora son hinchas de las papas de Don Lucho (comunicación personal, 06 de octubre, 2019).

De manera que la nostalgia, al ser comunicada en el seno de las relaciones filiales, es un vehículo que permite difundir el valor patrimonial de los alimentos, al ser este compartido con familiares y amigos. Muchas de estas personas han tenido, a lo largo de sus trayectorias de vida, algún tipo de relación con el centro histórico. De acuerdo con ello se debe destacar que la visita a este espacio, en búsqueda de algún alimento tradicional guarda una relación intensa con la historia particular y familiar de los consumidores permitiendo una experiencia única que involucra significados de pertenencia. Al respecto, Thomé-Ortiz (2018), coincide en que los hábitos alimentarios se desarrollan en el seno de la identidad familiar, por lo que los aprendizajes intergeneracionales y la valoración de los alimentos que en ellos se dan, son un aspecto esencial para la reproducción del patrimonio culinario entre los más jóvenes.

De acuerdo con la encuesta aplicada a los consumidores de los establecimientos emblemáticos, se busca un alimento por la sazón principalmente, al cual le otorgan el interés más alto con un 50,8%; le sigue la atención al cliente en un 35,4%, la comida tradicional en un 9,2%, que sea un lugar sofisticado con un 2,2%, que el lugar les traiga recuerdos con un 1,3%, el precio en un 0,7% y la limpieza del lugar en un 0,4%. Se observa que la sazón y la atención al cliente son los valores que más destacan. Pese a que los recuerdos obtienen un porcentaje pequeño en la percepción de los encuestados, los valores altos muestran una fuerte relación con la nostalgia, concerniendo la sazón a formas en las que los consumidores recuerdan un alimento tradicional de forma positiva. La atención al cliente, en estos espacios, no se refiere a una serie de protocolos estandarizados, sino a la creación de un ambiente de familiaridad y confianza que refleja las formas de anfitrión de antaño y que es la base que ha permitido mantener varias generaciones de clientes a lo largo del tiempo. Desde esta perspectiva, se considera que la nostalgia, relacionada con los alimentos, siempre se ancla a un tiempo y un espacio particular, a los cuales se les otorgan una serie de atribuciones singulares. Así, clientes del salón Don Lucho comentan:

Las papas con cuero, eso ya no hay, solo aquí hacen, de verdad, ya no hay, no hacen como aquí, uno se acostumbra a esta sazón (comunicación personal, 06 de octubre, 2019)

Para Vásquez-Medina (2016) la gastronomía llega a ser el atractivo turístico de un territorio, debido a sus características particulares como la sazón, las técnicas culinarias, los productos locales, las formas de consumo y la proximidad con las personas. Es necesario mencionar que son los anfitriones los que han guardado el trato familiar y cordial de siempre, aspecto que genera un fuerte vínculo psicológico y emocional con los consumidores. Vásquez-Medina (2016) menciona que la capitalización de la sazón se transmite como una agencia culinaria, es un medio de reconocimiento que permite al cocinero la adquisición de estatus. Los usuarios de los establecimientos emblemáticos del centro histórico conocen sobre la sazón única que se encuentra en estos espacios tradicionales que lo traducen muchas veces en un recuerdo y por esta y otras razones vuelven a estos lugares. En la Fonda de Mama Miche se refiere lo siguiente:

La comida tradicional que hacemos se ha preparado desde hace mucho tiempo, ya 80 años, mi suegra hacía esta comida, con mi esposo continuamos con el negocio y ahora trabajamos con mis hijos, ellos me ayudan y también saben cocinar y mis nietos también están aprendiendo a hacer la comida (comunicación personal, 16 de septiembre, 2020).

Estos espacios tradicionales han guardado las recetas familiares de antaño para continuar ofreciendo una experiencia auténtica en el alimento que produce emociones que conectan a los comensales con el pasado. Para Wilson (2005) la nostalgia es una forma no solo de ideologizar el pasado, sino también de mitificarlo, además de llegar a ser una mercancía cultural de experiencias previas. El alimento puede estar relacionado con el recuerdo de aquello que

consumíamos en la infancia, en los pueblos, en los territorios donde nacimos y ahora es parte de una nostalgia. Un cliente del salón de Don Lucho afirma:

Yo tengo 66 años y desde que tenía 8 años venía acá, vivía cerca, bueno para poder venirme al puesto de Don Lucho yo le sabía robar a mi mamá, feo decir, pero era lo que podía hacer (comunicación personal, 06 de octubre, 2019).

La nostalgia por los establecimientos emblemáticos en el contexto del centro histórico representa las diversas formas de consumir de cada cliente involucrando horarios, productos, acompañamiento, arquitectura tradicional, entre otros. Los establecimientos alimentarios emblemáticos del centro histórico son una evidencia de la nostalgia como un operador de la memoria alimentaria que mantiene una clientela constante, a través de relaciones de confianza con los anfitriones. Así, los establecimientos emblemáticos mencionados son espacios que mantienen un ambiente para reencontrarse de alguna forma con el pasado.

Para Acle et al., (2017) los alimentos representan el más demandado consumo de nostalgia; es la migración un factor que promueve el sentimiento de melancolía hacia personas, lugares y objetos. Aspecto que se evidencia en el centro histórico donde muchos clientes que van a estos establecimientos alimentarios son personas que han migrado a otros países y uno de los aspectos que buscan cubrir de regreso al terruño es poder consumir aquellos platos típicos de sus regiones que tanto añoran. De esta forma en el Salón de Don Lucho se indica:

Los emigrantes en general tienen nostalgia porque no encuentran el plato con el sabor que quieren, ellos dicen bueno que, si encuentran los platos en los países donde viven y les cuesta siete dólares, ocho dólares, incluso doce dólares, pero no encuentran esa sazón, que es muy diferente dicen (comunicación personal, 16 de septiembre, 2020).

Los migrantes son consumidores potenciales para este espacio, sin embargo, no han sido tomados en cuenta como un público significativo en la visita al centro histórico desde las políticas públicas y la organización privada. Para Hirai (2009) la comida es uno de los recursos del terruño que los migrantes más añoran. Los alimentos para los migrantes son una forma de revivir experiencias pasadas inéditas que les provocan emociones que los conectan con el terruño de una forma particular. Estas emociones revelan una necesidad anhelada que se cumple a través de un alimento que simboliza recuerdos socioculturales arraigados. La narrativa del pasado hace referencia a usos de la nostalgia como estrategia de supervivencia (Clairgue Caizero, 2012); y, sobre todo, para los migrantes que usan la nostalgia por los alimentos como un recurso de anclaje con el terruño, produciendo una serie de emociones que permiten a las personas una conexión con el espacio, además de provocar una sensación contemporánea de encuentro con el pasado.

Por otra parte, para Vásquez-Medina (2016) la auténtica comida tradicional a menudo es ofrecida por establecimientos locales porque las dinámicas sociales que se dan en los restaurantes familiares y en pequeña escala muestran los procesos regidos por la nostalgia, misma que traslada las prácticas que se llevan a cabo en las cocinas. En el centro histórico, los establecimientos patrimoniales están relacionados con pequeños negocios en su mayoría o que en un comienzo empezaron de esta forma, ofreciendo comida tradicional, estos establecimientos conectan la comida con la cotidianidad quiteña de los turistas de proximidad basándose en relaciones sociales consolidadas entre anfitriones y consumidores.

Conclusiones

Los establecimientos de alimentos emblemáticos del CHQ son mayormente frecuentados por un turista de proximidad o por emigrantes que regresan a estos lugares por los recuerdos que les generan. Ellos encuentran en estos espacios, un trato cordial con los anfitriones, una

arquitectura histórica, un mantenimiento intergeneracional por parte de la oferta, un ambiente familiar y recuerdos que, en su conjunto, estimulan la memoria cultural.

Esta investigación evidencia que gran parte de los turistas de proximidad acuden al centro histórico motivados por su oferta culinaria. La nostalgia por un alimento emblemático lleva a muchos turistas a volver a este espacio en búsqueda de un reencuentro con el pasado a través del presente, manteniéndose lealtad en el consumo intergeneracional de comensales. En su mayoría, el turista culinario busca comida tradicional con particular interés por la sazón y la calidad, las cuales son expresadas a partir de los recuerdos de un pasado donde habitan alimentos buenos, seguros y reconocidos.

Como aporte de este trabajo es necesario subrayar la necesaria valorización y fortalecimiento del vínculo de los turistas de proximidad con los establecimientos alimentarios emblemáticos del centro histórico de Quito, porque estos espacios brindan un puente de conexión con la cultura. Los comensales llegan a estos espacios acompañados principalmente de familiares y también de amigos para degustar esta gastronomía tradicional, misma que es valorada como una herencia que se sigue transmitiendo intergeneracionalmente. Otra aportación de esta investigación corresponde a afirmar que los alimentos emblemáticos del centro histórico evidencian procesos de transculturación entre las técnicas culinarias tradicionales que son parte de la comida mestiza quiteña donde la papa, el maíz y el trigo ocupan un papel protagónico presente en una variedad de platos que forman parte de la diversidad cultural de Quito.

Se observa que existe una mezcla de productos alimentarios que corresponden a diversos orígenes y que, con el pasar del tiempo, han ido creando un contexto culinario tradicional quiteño enriquecido. De esto hay información muy limitada en cuanto a cultura alimentaria, turismo culinario, productos alimentarios tradicionales, por lo que se requiere de futuras investigaciones pertinentes a la nostalgia y a la cultura alimentaria del centro histórico de Quito,

relacionadas con ámbitos sociales como la religiosidad, el ambiente cosmopolita y cambios en la dinámica del consumo.

Referencias

- Acle, R., Claudio, A., Santos J. y Cerón, T. (2017). Estudio comparativo del consumo de comida tradicional poblana en los Ángeles y Nueva York. *Revista Ibeoramericana de Ciencias*, 4(1), 1-12.
- Barrera, E. y Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic Sciences, Food for thought*, 3(08), 1-11.
- Carrión, F. (2000). *Desarrollo Cultural y Gestión en Centros Históricos*. Quito, Ecuador: RISPERGRAF.
- Carrión, M., F. (2008). Centro histórico: la polisemia del espacio público. *Centro-h*. (2), 89-96.
- Carrión, F. (2010). *El laberinto de las centralidades históricas en Latinoamérica. El centro histórico como objeto de estudio*. Quito, Ecuador: Ministerio de Cultura.
- Castro, M. y Fabrón, G. (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Estudios Sociales*, 51(28), 1-29. <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i51.510>
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL, 2004). *Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional: los casos de El Salvador y México*. Ciudad de México, México: CEPAL.
- Clairgue (2012). *Migración de retorno, nostalgia y reencuentro conyugal. El caso de las familias en La Concepción, Veracruz*. (Tesis de maestría). El Colegio de la Frontera Norte, Tijuana, México.
- Corsale, A. y Krakover, S. (2018). Cultural tourism between local and transnational identities: Jewish heritage in Syracuse, Italy. *Tourism Geographies*. 21(3), 460-482. doi: <https://doi.org/10.1080/14616688.2018.1497083>
- Cresswell, J. (2007). *Qualitative inquiry and research design: choosing among five traditions*. California, Estados Unidos: SAGE Publications.
- Delgado, R. (2001). Comida, cultura e identidad en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*. 36(1), 83-108.
- Dimitrovski, D. y Crespi, M. (2017). Urban food markets in the context of a tourist attraction-La Boqueria market in Barcelona, Spain. *Tourism Geographies*, 1-21, doi: <https://doi.org/10.1080/14616688.2017.1399438>
- Espinoza, P., Hernández, H., López, R. y Lozano, S. (2018). *Muestreo de bola de nieve*. Ciudad de México, México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213. doi: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Estrella, E. (1998). *El pan de América. Etno-historia de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito, Ecuador: Fundacyt.
- Everett, S. (2008). Beyond the visual gaze? The pursuit of an embodied experience through food tourism. *Tourist Studies*, 3(8), 337-358
- Fritscher, M. (2002). Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias. *Política y Cultura*, (18), 61-82
- Garófalo, J., Ponce-Molina, L., Abad, S. (2011). *Guía del cultivo de Trigo. Boletín Divulgativo N° 411*. Quito, Ecuador: INIAP. Recuperado de <https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/381>
- Goulding, C. (2009). Grounded theory perspectives in organizational research. En D. A. Buchanan y A. Bryman (Ed.), *Handbook of Organizational Research Methods* (pp. 381-394). Londres: Sage.
- Hall, C. M., Sharples, L., Cambourne, B. y Macionis, N. (2000). *Wine tourism around the world: Development, management and market*. Oxford, Inglaterra: Elsevier.
- Herbert, D. (1995). *Heritage, Tourism and society*. Londres: Mansell.
- Hirai, S. (2009). *Economía política de la nostalgia. Un estudio sobre la transformación del paisaje urbano en la migración transnacional entre México y Estados Unidos*. Ciudad de México, México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Ignatov, E. y Smith, S. (2006). Segmenting Canadian culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235-255.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, 2017). *Cifras por provincias*. Quito, Ecuador. Recuperado de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas/>
- (INEC) (2019). *Encuesta de Superficie y producción agropecuaria continua (ESPAC) 2018*. Quito, Ecuador. Recuperado de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_agropecuarias/espac/espac2018/Presentacion%20de%20principales%20resultados.pdf
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2017). *Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE). Bienes patrimoniales inmateriales*. Quito, Ecuador. Recuperado de <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoArbolNavegacion.jsf>

- Leal, M. (2015). *Turismo gastronómico, impulsor del comercio de proximidad*. Barcelona, España: Editorial UO.
- López, J. (2008). *La patata en España: historia y agroecología del tubérculo andino*. Madrid, España: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
- Mack, A., Lumbers, M., Eves, A. (2011). Globalisation and Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196. doi: <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>
- Martín, B. (2003). Nuevos turistas en búsqueda de un nuevo producto. El patrimonio cultural. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 1(2), 155-160. doi: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2003.01.015>
- Matlovičová, K., Kolesárová, J., Matlovič, R. (2014). The use and stimulation of culinary tourism in learning about local and regional cultural peculiarities and historical heritage. En R. Faracik y K. Widawski (Ed.), *Enhancing competitiveness of V4 historic cities to develop tourism. Aspects of cultural heritage*. Debrecen, Hungría: Center-Print Kft.
- Matsuoka, Y., Vigouroux, Y., Goodman, M. M., Sánchez, G. J., Buckler, E., Doebley, J., (2002). A single domestication for maize shown by multilocus microsatellite genotyping. *Proceedings of the National Academy of Science of the United States of America*, 99(9), 6080-6084. doi: <https://doi.org/10.1073/pnas.052125199>
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113.
- Millán, R., Hernández, V., Navajas, V. (2016). The study of gastronomic tourism in Córdoba and the association of the cuisine. an econometric analysis. *Tourism and Hospitality Management*, 22(2), 173-191. Ministerio de Cultura y Patrimonio (Mintur, 2013). Guía de huecas, ciudades patrimoniales. Nuestras Huecas para chuparse los dedos. Quito, Ecuador: ISBNA.
- Mintur (2018). *Turistas nacionales y extranjeros de la provincia de Pichincha*. Quito, Ecuador. Recuperado de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras#tz->
- Mintur (2020). *Servicios turísticos del cantón Quito, Base de datos*. Quito, Ecuador. Recuperado de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/turismo-cifras/2018-09-18-21-11-17/establecimientos-registrados>
- Muñoz, J. (1956). *El hombre y sus alimentos. Esbozo histórico de la alimentación humana*. Quito, Ecuador: Editora Quito.
- Murra, J. (1997). La papa, el maíz y los ritos del Tawantinsuyo. En S. Moreno y M. V. Rueda (Ed.), *Cosmos, hombre y sacralidad*. Quito, Ecuador: Abya Yala.
- Pagán, J. R., Guachamín A. M., Romero M. E., Constantine A. R. (2016). Late ninth millennium B. P. use of Zea mays L. at Cubilán area, highland Ecuador, revealed by ancient starches. *Quaternary International*, 404, 137-155. doi: <https://10.1016/j.quaint.2015.08.025>
- Pacheco, M. (2014). Papa. En C. Unigarro (Coord.), *De la chacra al fogón*. Quito, Ecuador: Digital Center.
- Pazos, S. M. (2019). *Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o buñuelos en Juan Pablo Sanz y Adolfo Aquiles Gehin y su influencia en la cocina quiteña actual*. Quito, Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar.
- Piperno, D. R., Ranere, A. J., Holst, I., Iriarte, J., Dickau, R. (2009). Starch grain and phytolith evidence for early ninth millennium B. P. maize from the Central Balsas River Valley, México. *Proceedings of the National Academy of Science of United States of America*, 106, 5019-5024.
- Polat, S. y Aktas, S. (2020). Transformation of Local Culinary through Gastronomy Tourism. *Sosyoekonomi*, 28(43), 243-256. <https://doi.org/10.17233/sosyoekonomi.2020.01.14>
- Poulain, J. P. (2019). *Sociologías de la alimentación, los comensales y el espacio social alimentario*. Barcelona, España: UOC.
- Pumisacho, M. (2011). Producción orgánica de la papa. En M. B. Suquilanda (Ed.), *Producción orgánica de cultivos andinos*. Quito, Ecuador: Publiasesores.
- Pumisacho, M. y Sherwood, S. (2002). *El cultivo de la papa en Ecuador*. Quito, Ecuador: INIAP.
- Quito Turismo (2011). *Experimenta Quito, guía turística oficial*. Quito, Ecuador. Recuperado de https://issuu.com/quito_turismo/docs/experimenta_guia_turistica_oficial
- Reyes, R., Gijón, A., Yúnez, A. y Hinojosa, R. (2004). Características de la migración internacional en Oaxaca y sus impactos en el desarrollo regional. En R. Delgado y M. Favela (coordinadores), *Nuevas tendencias y desafíos de la migración internacional México-Estados Unidos, México* (pp. 195-221), Ciudad de México, México: Miguel Ángel Porrúa.
- Reyes, R. G., Mata, N. D., Gijón-Cruz, A. S., Cruz, C., López, S. (2009). Impacto del turismo nostálgico y las remesas familiares en el desarrollo de comunidad rural Oaxaqueña. *Migración y Desarrollo*, (12), 69-88.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? En A. M. Hjalager y G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy*. Londres, Inglaterra y Nueva York, Estados Unidos: Routledge.

- Rodríguez-Gutiérrez, P., González, F., Pemberthy, L. S. y López-Guzmán, T. (2020). Gastronomic satisfaction of the tourist: Empirical study in the Creative City of Popayán, Colombia. *Journal of Ethnic Foods*, 7(8), 1-12. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0044-0>
- Romero-Corral, J. F. (2018). La gastronomía como atractivo turístico primario en el centro histórico de Quito. *INNOVA Research Journal*, 3(11), 194-203. doi: <https://doi.org/10.33890/innova.v3.n11.2018.813>
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy a tourist product: The perspective of gastronomy studies. En: A. M. Hjalager and G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy*. Londres: Routledge.
- Serratos-Jiménez, M., Manzo-Ramo, F. (2019). *El turismo de nostalgia en un municipio rural en Jalisco, México. Caracterización de la actividad y evaluación de sus impactos socioculturales*. XII Congreso Iberoamericano de Estudios Rurales CIER (pp.382-385). Universidad de Valladolid, Segovia, España: Asociación Española de Economía Agraria.
- Stake, R. (2000). Case studies. En N. Denzin, y Y. Lincoln (Ed.), *Handbook of qualitative research*. Londres: Sage.
- Stewart, K. (1988). Nostalgia, a Polemic. *Cultural Anthropology*, 3(3), 227-241. doi: <https://doi.org/10.1525/can.1988.3.3.02a00010>
- Terán, S. (2014) Maíz. En C. Unigarro (Coord.), *De la chacra al fogón*. Quito, Ecuador: Digital Center.
- Thomé-Ortiz, H. (2018). Heritage cuisine and identity: Free time and its relation to the social reproduction of local food. *Journal of Heritage Tourism*, 13(2), 104-114. doi: <https://doi.org/10.1080/1743873X.2017.1343336>
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario. Cartografía de la memoria*. Quito, Ecuador: Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural.
- Unigarro, C. (2014). *De la chacra al fogón*. Quito, Ecuador: Digital Center.
- Vásquez-Medina, J. A. (2016). *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Barcelona, España: UOC.
- Wierzwika, A (1999). *Emotions Across Languages and Cultures: Diversity and Universals*. París, Francia: Cambridge University.
- Wilson, J. (2005). *Nostalgia, Sanctuary of Meaning*. Massachusetts, Estados Unidos: Bucknell University Press.