

MANIFESTACIONES ALIMENTARIAS TRADICIONALES DE LA COCINA POPULAR EN SALINAS DE GUARANDA COMO POTENCIAL DESTINO TURISTICO CULINARIO

TRADITIONAL FOODS OF THE POPULAR CUISINE IN SALINAS-GUARANDA AS A POTENTIAL CULINARY TOURIST DESTINATION

Recibido: 05/09/2022 - Aceptado: 11/01/2023

Francisco Xavier Guevara Aroca

Máster universitario en innovación en la gestión turística especialidad
gestión del patrimonio culinario y gastronómico -
Universidad de Barcelona

Docente Investigador Carrera de Gastronomía
Universidad Técnica del Norte.

fxguevara@utn.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-8143-5182>

Jessica Susana Aldaz Chicaiza

Magister en gastronomía - Universidad Técnica del Norte

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica de la
Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

jessica.aldaz1996@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-4083-3026>

Monica Buenaño Allauca

Magíster en planificación y gestión de proyectos agroturísticos y ecológicos - Universidad Agraria del Ecuador

Docente – investigadora
Universidad Técnica del Norte

mpbuenano@utn.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-8652-8265>

Cómo citar este artículo:

Guevara, F., Aldaz, J. & Buenaño, M. (Enero - Junio de 2022). Manifestaciones alimentarias tradicionales de la cocina popular en Salinas de Guaranda como potencial destino turístico culinario. Sathiri (18)1, 179-199. <https://doi.org/10.32645/13906925.1198>



Resumen

Se inició con la observación en territorio, en donde se identificó una posible pérdida de la identidad cultural alimentaria, evidenciada en la oferta culinaria de restaurantes de la zona y el desconocimiento de las nuevas generaciones con relación a su cocina popular tradicional. Por tanto, se estableció como objetivo analizar las costumbres y tradiciones alimentarias del territorio Salinas, para poner en valor la tradición culinaria mediante la estructuración y organización documental de las costumbres identificadas. Con la intención de que se constituya en un recurso para el turismo culinario en el sector, la metodología fue con enfoque cualitativo, de tipo exploratorio. Se realizó el levantamiento de información a través entrevistas a tenedores de saberes de la localidad en edades entre 60 a 91 años, estos conocimientos transmitidos fueron codificados mediante recetas de cocina popular tradicional y finalmente reproducidas con técnicas culinarias típicas y productos de la localidad. La investigación permitió identificar que las manifestaciones alimentarias del sector aun se las puede encontrar en las diferentes etapas del año relacionadas a su vez a ritos y festividades indígenas y mestizas con leves modificaciones debido a la globalización gastronómica, por tanto se concluye que mediante la adecuada gestión turística se puede generar desarrollo económico y social basado en las expresiones culturales, tanto alimentarias como las de diversa índole que existe en Salinas-Guaranda, basados en un turismo creativo que fortalezca las identidades de la localidad.

Palabras clave: Cocina tradicional, territorio, manifestaciones alimentarias, saberes culinarios, turismo culinario.

Abstract

It began with the observation in the field (territory) where a possible loss of food cultural identity was identified, evidenced in the culinary offer of restaurants in the area and the lack of knowledge of the new generations in relation to their popular cuisine. Therefore, it was established as an objective to analyze the food customs and traditions of the Salinas town (territory / village), in order to value the culinary tradition through the structuring and documentary organization of the identified customs. With the intention of becoming a resource for culinary tourism in the sector, the methodology was qualitative and exploratory. Information was gathered through interviews with local knowledge holders between 60 and 91 years of age. The knowledge transmitted was codified through recipes of traditional popular cuisine and finally reproduced with typical culinary techniques and local products. The research allowed to identify that the food manifestations of the sector can still be found in the different stages of the year related in turn to indigenous and mestizo rites and festivities. And indigenous and mestizo festivities with slight modifications due to gastronomic globalization. Therefore, it is conclude that through adequate tourism management it is possible to generate economic and social development based on cultural expressions, both food and other types that exist in Salinas – Guaranda, based on a creative tourism that strengthens the identities of the locality.

Keywords: Traditional cuisine, territory, food manifestations, culinary knowledge, culinary tourism

Introducción

Es un hecho que la cocina, especialmente la tradicional, es un factor que fortalece la identidad de la población (Belasco, 2018, p. 2). La identificación de elementos culinarios como técnicas, herramientas y productos que se han empleado en la cocina de la actual Salinas durante generaciones son el resultado de sincretismos culturales reflejados en las preparaciones de comidas y bebidas tradicionales, pero que, debido a procesos globalizadores, se evidencia una posible modificación en sus prácticas gastronómicas.

Las investigaciones académicas relacionadas al cuidado del conocimiento alimentario, culinario y gastronómico, aunque incipientes, aun son escasas en el ámbito nacional y regional, se cree por tanto, que es fundamental adentrarse en el estudio académico que fortalezca el conocimiento local en relación a las formas de alimentarse de los pueblos y como ellos se relacionan en su cotidianidad y cultura alrededor de los productos usados en las cocinas de esta región, este tipo de estudios permite organizar y estructurar manifestaciones que han sido transmitidas entre generaciones y que son parte fundamental para el constructo de una identidad fuerte como sociedad, los resultados de estas investigaciones se convierten en bibliografía fundamental al momento de construir planes de desarrollo local basados en un turismo sostenible que de valor al patrimonio y su cultura y a la vez dinamiza las economías sociales.

Se analizaron recetas de cocina tradicional (Bullipedia, 2019, p. 275) de la población andina Salinas-Guaranda, aquellas con origen popular, vinculadas a la etnia Tomabela, pueblo indígena establecido en este territorio desde 1750 aproximadamente. Es fundamental inventariar las distintas manifestaciones alimentarias de los destinos locales, para el desarrollo sustentable del turismo de pueblos rurales en base a su cocina; la investigación busca consolidarse como parte de un cuerpo teórico culinario, fundamentalmente que aporte a la gestión del territorio con miras hacia un turismo culinario sustentable (Baldwin, 2018, p. 2).

Montanari y Staniscia (2009) mencionan que el alimento no es únicamente aquello, que depende del enfoque que se le dé, puede ser un punto de referencia, un componente de desarrollo nacional, así como un recurso turístico, sin embargo, se requiere primero identificar y organizar la información existente con el fin de articular un discurso culinario novedoso y oferta gastronómica llamativa.

En la actualidad, la parroquia Salinas de Guaranda es vista como un modelo de economía justa, equitativa, democrática y sustentable (Mera, 2012). La corporación Grupo Salinas lleva 48 años involucrando a los pobladores de localidad en el negocio de los diferentes productos que comercializa y 46 años de realizar actividades relacionadas con el turismo comunitario, a través de la Fundación Grupo Juvenil Salinas. Para Meza Clark (2018), estas y otras iniciativas económicas fundamentadas en la economía popular y solidaria ha permitido que este pueblo pase de una tasa de desocupación de más del 50% (Barragán & Ayaviri, 2017) en los años sesenta, a ser un modelo de ejemplo económico nacional.

Salinas-Guaranda es una población que posee los recursos necesarios para plantear alternativas, que junto a la academia y la investigación se pueda poner en valor la práctica gastronómica y su consecuente generación de desarrollo económico en los pobladores locales.

Gastronomía y culinaria, entendiendo sus dimensiones para fortalecer la cocina local-rural: en sí mismo, el ser humano es gastronómico, su necesidad de comer y beber son distintas a las de los animales, no se mueve por motivos fisiológicos para elegir una dieta o un alimento concreto: son las ideas, los elementos psicológicos, afectivos y culturales que lo envuelven, los que disponen el complejo acercamiento del hombre a la comida, el alimentarse no se da de forma instintiva en las personas, como sucede con los animales, por el contrario, es un acto acompañado de la razón y el conocimiento, en sentido global, como indica, (Cruz, 2002, p. 1) es un hecho gastronómico.

Una de las primeras construcciones teóricas en materia gastronómica se podría encontrar en la obra *La fisiología del gusto* (Brillat-Savarin, 1852), en donde se teoriza los distintos valores y significados de los alimentos y la relación del hombre con ellos, la comida y bebida relacionada con la salud, la estética, la cocina y además de la estructuración del “*buen comer*” como un arte desde la perspectiva del jurista francés Brillat-Savarin quien proclamó que; “un escritor podía ocuparse del arte gastronómico de la simple culinaria incluso, sin perder ni su autoridad, ni su impecable calidad académica”. Sabarin ya identificaba de manera clara la diferencia entre gastronomía y culinaria, dos conceptos que en la actualidad son poco analizados teóricamente, en el entorno regional y nacional, de tal forma que existe un imaginario general, de que estas dos dimensiones alimentarias son sinónimos. Por ello, es importante tratar de entender, al menos en parte, la raíz de Gastronomía y como ésta, claramente abarca varios aspectos culinarios.

Así como Brillat-Savarin, Grimod de la Reyniere fue un prominente escritor gastronómico francés, que promulgaba mediante sus críticas culinarias, desde su visión cultural y formación, ambos vivieron la evolución de los primeros restaurantes en París y disfrutaron lo mejor de la gastronomía de la ciudad (Fine, 2021).

Con lo expuesto se busca, en parte, confirmar la influencia de Francia y su cultura en la disciplina gastronómica que hoy por hoy se estudia y practica en las instituciones académicas particularmente ecuatorianas, ya que, así como los grandiosos gourmands mencionados, del territorio francés, han surgido muchos más que han aportado a la profesionalización de la gastronomía, sin embargo es importante mencionar que al mismo tiempo esta influencia ha marcado, en cierta manera, una especie de transculturación en el territorio nacional, dando la sensación de que la cultura gastronómica europea podría ser de alguna manera mejor que las que se han desarrollado en localidades regionales de América, es aquí en donde la revalorización y cuidado del patrimonio gastronómico local debe fortalecer acciones.

Esta influencia, principalmente, de la cocina profesional francesa, ha generado una especie de desvalorización en las cocinas regionales de América, en unos territorios más que en otros, generando una perspectiva generalizada de que la buena cocina únicamente provendría de las altas sociedades, con estilo francés especialmente. Sin embargo, es necesario mencionar la extensa riqueza culinaria y cultural que tienen los pueblos originarios y mestizos de América, y particularmente Salinas de Guaranda que es eje focal de este estudio, mostrar su capital cultural puede fomentar y valorar su cultura, mediante la cocina con propuestas que muestren los grandes recursos gastronómicos de mencionada localidad.

Actualmente, tipos de cocina como el Street Food (Sgroi et al., 2022), la cocina de mercados locales, las cocinas que se manifiestan en poblaciones en festividades, etc. todas estas se enmarcan como parte de los patrimonios culturales además de manifestaciones culinarias con tradición que

bien gestionadas, pueden ser llevadas a generar una oferta gastronómica que brinden novedad al visitante y sean de atracción al territorio. El identificar y organizar el saber culinario, puede generar herramientas para impulsar una adecuada gestión gastronómica en esta población rural ecuatoriana.

El turismo, un componente clave para dar a conocer la gastronomía local: las manifestaciones alimentarias de las localidades son consideradas parte de la extensa cadena de valor que compone al turismo (Castillo y Cruz, 2022) principalmente en aquellos sectores intensivos en capital y mano de obra (manufactureros. Por este motivo es de gran importancia identificar, organizar la información que exista en relación con la culinaria de Salinas con una perspectiva de gestión que pueda generar conciencia y poner en valor su territorio rural.

Más allá de la intención que se tiene de conceptualizar las manifestaciones en torno a la alimentación tradicional de la población de estudio, se pretende brindar bibliografía y conceptos con información que permita establecer el estilo de cocina y su potencial como un atractivo, que incentive al visitante a conocer sobre la gastronomía tradicional y parte de la cultura existente, todo esto con el fin de generar dinamización económica basada en los conocimientos agroalimentarios y actividades culinarias tradicionales.

En 2019 el turismo representó el 2.2% del Producto Interno Bruto del Ecuador con 2,398 (MM) (PIB Turístico) (MINTUR, n.d.). Sin embargo debido a la pandemia producida por el virus COVID-19, las actividades mundiales relacionadas con el turismo han sido afectadas fuertemente.

Consecuentemente se identifica a la población rural Salinas y sus manifestaciones alimentarias como una nueva forma de generar atracción al visitante, parafraseando al secretario general de la OMT Zurab Pololikashvili, (2021) "Esta crisis es una oportunidad para repensar el sector turístico y su contribución a las personas y el planeta; una oportunidad para reconstruir mejor hacia un sector turístico más sostenible, inclusivo y resistente que garantice que los beneficios del turismo se disfruten de manera amplia y justa".

Salinas de Guaranda, población andina, su interpretación del mundo y su cocina. La pachamanca como elemento identitario y diferenciador del pueblo andino, un análisis comparativo: la forma de alimentarse para los pueblos indígenas en los Andes no está relacionada únicamente con comer y beber, sino además consiste en un acto que integra creencias y pensamientos que hacen referencia a la relación del ser con su naturaleza, el sol, la tierra y el viento.

El imperio Inca, que fue una de las "civilizaciones" indígenas más complejas que se desarrolló en América del Sur, estuvo presente en gran parte del continente entre 1438 y 1535; el Tawinatinsuyu y su marcada división territorial, el Chinchaysuyu, Qollasuyu, el Antisuyu, el Contisuyu conformaron el Qhapaq Ñan o camino del inca. (Martínez, 2009).

El pueblo indígena Tomabela se ubica dentro de este espacio territorial en donde en la actualidad se conoce como Salinas de Guaranda, una población con fuertes rasgos incaicos y costumbres alimentarias que han sobrevivido hasta el momento. La Pachamanca - (olla de tierra) por ejemplo, es una técnica culinaria que busca honrar la fertilidad de la tierra, se remonta a la cultura Wari, entre los años 500 y el 1,100 d.C., que luego continuaron los Incas a partir del siglo XIII (redBus, 2020); y que con ciertas variaciones se continúa reproduciendo en las cocinas de la localidad salinera en momentos específicos del año.

En Perú esta técnica culinaria ancestral se conmemora y celebra cada año el primer domingo de febrero, como una manifestación culinaria que da valor a la cocina de ese país, esta herencia incaica se refleja tanto en localidades peruanas, como ecuatorianas, por lo que cabe analizar las similitudes y diferencias en relación con la preparación con la intención de identificar rasgos de permanencia que exista en la actualidad en Salinas de Guaranda con el conocimiento Inca, se lo hará conforme al siguiente cuadro comparativo:

Tabla 1

Cuadro comparativo: Técnicas culinarias Andinas; Pachamanca.

Técnica culinaria: Pachamanca / Watia		Temporalidad: Ancestral.	Ubicación producción: Andes.
Localidades contrastadas:			
<ul style="list-style-type: none"> Ecuador (Provincia Bolívar/ Salinas de Guaranda) Perú (Poblado Maynay, Distrito y Provincia Huanta, Región Ayacucho) 			
Salinas de Guaranda		Poblado Maynay	
			Observación
Altitud:	3500 m.s.n.m.	2561 m.s.n.m.	
Productos de origen animal utilizados:	cuy, borrego y llama.	cuy, gallina, oveja, res y chanco	
Productos de origen vegetal utilizados:	papas, habas, choclo, mashua, ocas	papas, camotes, ocas, mashua, habas, culantro, perejil, espinaca	
Condimentación	Ajo, sal, achiote, cebolla larga (Allium fistulosum)	ají, ajo, comino, sal, ají amarillo, chincho (<i>Tagetes empuca</i>), chicha de jora, rocoto y huacatay (<i>Tagetes minuta</i>)	
Método de cocción:	Se envuelve el género cárnico en hojas de col y se dispone los productos en forma de capa iniciando de las texturas más duras hacia las suaves.		
Diseño pachamanca:	Hueco circular en la tierra de un metro	Hueco circular en la tierra de treinta centímetros	
Ceremonia	Derramar Chicha/ aguardiente sobre la preparación en la tierra.	Derrama bebida típica de la zona (alcohol) Se atan flores del campo en un pequeño crucifijo hecho con ramas pequeñas y se incrusta después de haber enterrado la pachamanca con la tierra.	
tapa de pachamanca	Mantel	Hojas de achira, plátano, alfalfa	Ambas técnicas finalizan cubriendo con tierra.
Manera de calentar las piedras	Paja	Leña	

Nota. Esta tabla ha sido construida en base al estudio de (hávez et al. (2021) y comparado con este propio estudio en Salinas de Guaranda.

De los anteriores planteamientos se puede identificar la relación entre estos dos pueblos de origen andino que se encuentran en países distintos, pero comparten una misma región geográfica y similares rasgos alimentarios. En ambos territorios mantienen el mismo diseño de la "olla en la tierra" Pachamanca, con productos de origen animal y vegetal introducidos y endémicos que producen en sus respectivas zonas.

Se denota que ambas localidades mantienen la ritualidad de la pachamanca en agradecimiento a la madre tierra “*Pachamama*”, por otro lado, se evidencia ciertas diferencias que pueden deberse a motivos geográficos por ejemplo a más altura, se usa paja (*pappophorum pappiferum*) en vez de leña para calentar piedras.

Los tubérculos como; papa, oca (*Oxalis tuberosa*), mashua (*Tropaeolum tuberosum*) están presentes en los dos poblados, así como el cuy (*Cavia porcellus*), producto de origen animal que ha sido parte del sistema alimentario de los pueblos indígenas andinos desde su domesticación hace más de 3500 a.C.(Diamond, 1997, p. 106).

La población Salinas de Guaranda, ha mantenido y adaptado sus costumbres alimentarias, hasta la actualidad, las cuales son parte del patrimonio, así como de la identidad local.

¿Existe influencia culinaria de las minas de sal en la cocina salinera? En Ecuador el consumo de sal en la región andina se había provisto principalmente desde las minas de sal existentes en las actuales provincias de Imbabura, Bolívar y Pichincha, dicha fuente de sal para el consumo humano decayó a finales de la década de los 60 (Vargas-Uricoechea et al., 2018) en base a la recomendación de la Organización Mundial de la Salud y el Fondo Internacional de Emergencia de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) quienes impulsaron la yodación universal de la sal como la principal estrategia para lograr la eliminación sostenida de los desórdenes por deficiencia de yodo en Latinoamérica en donde, como es el caso del Ecuador, la prevalencia de bocio endémico era mayor del 50 % de la población, esto a partir de la implementación de leyes que regulen la yodación de la sal para consumo humano con lo cual ha logrado casi eliminar desordenes por deficiencia de yodo.

Por el siglo XVII los Tomabelas controlaban la extracción y comercio de la sal, enviaron representantes a vivir en tierras del norte y centro del país como: Quito, Pelileo, Ambato, con el fin de establecer un intercambio con otros productos, sus mercaderes viajaban hasta el oeste del país, para obtener oro, algodón, pescado, ají, etc. El área de comercialización alcanzada alrededor de 60 km al este, 140km al norte y 80 a 100km al oeste.

Materiales y métodos

La presente investigación se desarrolló en la parroquia Salinas de Guaranda, Ecuador se encuentra a 3550 m.s.n.m, su nombre se debe a la presencia de las minas de sal en este territorio, también es conocida como Salinas de Tomabela porque fue un lugar de residencia de las poblaciones incaicas Tomabelas, con enfoque cualitativo que busca comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto (Hernandez Sampieri, Roberto Fernandez Collado, 2014, p. 391). Permitiendo abordar componentes cualitativos - datos verbales, con el fin de comprender los criterios recolectados a profundidad, se inició el trabajo para incursionar en temas que resuelvan los objetivos y la problemática planteados, desde su perspectiva a través de las vivencias y experiencias que cada persona entrevistada ha pasado en su diario vivir. Se empleó como instrumentos el cuestionario, la ficha de cocina y el diario personal.

Investigación de tipo exploratoria que sirvió para relacionarse con el tema a investigar, adquirir información para el desarrollo de un trabajo más completo y de mayor alcance, dando como resultado una metodología interactiva, reflexiva y flexible, que se aplicó con el fin de tener un acercamiento al territorio, estudiar y comprender mejor y de forma real las características relevantes como: su forma de vivir, los alimentos que consumían (tubérculos, legumbres, frutas, condimentos, productos cárnicos), las actividades que desarrollaron diariamente, dando respuestas a la pregunta de investigación planteada ¿Cómo valorar el patrimonio alimentario, las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda?

Esta investigación fue descriptiva permitió conocer las particularidades y características de

todos los datos recolectados y relacionados con el Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda, para puntualizar a la población en estudio, al ser una metodología que se centra en el “Qué” y no en el ¿Por qué? Ayudó a describir el tema de investigación, en cuanto a: los alimentos que consumían y cosechaban, los utensilios de cocina, los procesos que se llevaron a cabo para la elaboración de la comida, fiestas tradicionales, costumbres.

Al constituirse en un trabajo empírico las fuentes de análisis son hechos observables, es decir, permitió obtener un conocimiento mediante la observación directa en el territorio de Salinas de Guaranda, con el fin de registrar las evidencias en los cuestionarios, fichas de cocina y diario personal instrumentos aplicados en el desarrollo de la investigación durante las visitas ejecutadas a 41 personas que están relacionadas con el Pueblo Indígena Tomabela, con el fin de restaurar las recetas obtenidas en este proceso y valorizarlas.

Con enfoque diacrónico se logró analizar el tema de investigación desde su ocurrencia histórica, con el fin de caracterizar su evolución como es el caso del Pueblo Indígena Tomabela, se analizó las influencias más relevantes en el período comprendido desde el año 1750 hasta el año 2021. Apoyado en la indagación documental facilitó la obtención de determinados conceptos fundamentados en aportes teóricos de carácter científico, por varios autores en revistas, tesis, artículos y libros para el desarrollo de la investigación. Se encontró apoyo en algunas investigaciones similares llevadas a cabo por otros autores, entidades públicas y privadas de educación superior, con el objetivo de analizar sus aportes desarrollados en sus trabajos, de esta forma se generó un criterio en base a fuentes que garantizan credibilidad para profundizar en el tema de valorar el patrimonio alimentario, costumbres y tradiciones del pueblo indígena Tomabela en la Parroquia de Salinas de Guaranda. Toda esta recopilación bibliográfica se realizó de forma virtual y presencial (biblioteca de la ciudades de Riobamba y Guaranda, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Museo de la Ciudad Guaranda) además se desarrolló una investigación de campo con levantamiento de información directa en los lugares que están relacionados con el problema de investigación a través de técnicas como encuestas y entrevistas, con el fin de constatar una realidad de las costumbres y tradiciones del Pueblo Indígena Tomabela y al mismo tiempo realizar un análisis y diagnóstico del problema planteado.

Resultados y discusión

La sal de mina en Salinas fundamentalmente ha tenido influencia directa en el quehacer comercial de la localidad desde el siglo XVII con el asentamiento del pueblo Tomabela, sin embargo, esta actividad fue causa de explotación y esclavitud en ciertos momentos de la historia de esta localidad.

Resulta oportuno mencionar que el intercambio de productos (dentro de ellos la sal) permitió el sustento económico pero además incrementar el conocimiento técnico agrícola y culinario, configurando así la cocina tradicional de esta localidad y sus costumbres alimentarias que a la actualidad tienen rasgos incaicos y elementos que han resultado de la colonización.

El intercambio comercial de la sal permitió diseñar vías que conectan entre territorios de diferentes pisos climáticos cercanos lo cual coadyuvo a incrementar su “despensa de uso culinario” así como utensilios de cocina que conforman el patrimonio culinario de los habitantes locales.

La cocina salinera tiene una importante carga histórica con productos andinos y también producción subtropical de la provincia Bolívar, cabe mencionar la influencia ejercida en los últimos 50 años por la cultura italiana de la mano de los padres salesianos y la fundación Mato Grosso la cual en la actualidad se refleja en su oferta gastronómica.

La Fiesta de Reyes vista como costumbres alimentarias del Pueblo Indígena Tomabela en la parroquia de Salinas de Guaranda: fiesta católica de origen español que simboliza la llega de los reyes magos al pesebre y nacimiento de Jesús, en Salinas ha tomado otra dimensión, adaptándose

a las condiciones locales de forma sincrética entre culturas andinas e influencias mestizas en donde la comida y la bebida entregada por el sacerdote (personaje respetable que se encuentra en una parte superior de la estructura social de la localidad) durante la fiesta tienen un rol fundamental en la atracción a participar por parte de comunidades aledañas al centro de Salinas efectuando así el sentido integrador de la festividad.

Tabla 2

Preparaciones servidas durante la festividad.

Día	Comida / Bebida / producto	Descripción.	Intención simbólica del alimento.
Uno	Papas con cuy (<i>Cavia porcellus</i>), chicha y trago.	El portador /dueño de la imagen "Niño Jesús", entrega esta al sacerdote / rey	La comida y bebida es entregada por parte del dueño de la figura religiosa al sacerdote en forma de agradecimiento, respeto y apoyo.
Dos	Sacrificio de una res, sangre de res, habas, maíz tostado, trago, comidas que conforman el cuyazo		El derrame de sangre y trago simboliza el respeto y permiso requerido de la "Pachamama" para continuar con el festejo.
Tres	En la tesis no hay referencia alimentaria del día tres, sería interesante caracterizar algo aquí		
Cuatro	Caldo de patas de res, caldo de mondongo	En este día fundamentalmente toman representatividad los personajes conocidos como "Morenos" o "Vasallos" quienes preparan y reparten las comidas a los asistentes.	Algarabía y compartir en igualdad de condiciones entre personajes y asistentes.

La cocina local identificada que representa esencialmente el territorio: en el siguiente apartado se presentan las preparaciones culinarias encontradas, que se preparan en la localidad Salinas y que tiene importancia cultural, festiva o ritual.

Han sido clasificadas de acuerdo con su técnica de cocción como estofar, asar y hervir que son las formas más usadas por la población al cocinar sus alimentos, se evidencia además que, a diferencia de otras localidades andinas en Ecuador, "la Fritada" (chanchito /cerdo en medio graso de cocción) no es uno de los platillos más escogidos por las cocineras/os.

La siguiente clasificación de platillos sugiere un listado de preparaciones, que pueden conformar parte de una oferta gastronómica con identidad local, con la cual los servidores culinarios podrían construir menús tradicionales, novedosos, e innovados.

Detrás de cada platillo existe una cadena relacionada con la localidad, así como un discurso culinario, el mismo que se ha construido desde los orígenes de la población Tomabela – Salinas.

Tabla 3

Preparaciones agrupadas en relación con la técnica culinaria estofar.

Nombre del plato: Estofado de borrego.			Uso / propósito: comida festiva, puede ser de uso cotidiano también.	
Tipo de plato /tiempo en el menú: Plato fuerte /segundo plato.	Medio de cocción mixto: medio graso y medio líquido.	Técnica: estofar carne de borrego, aromatizar y saborizar con cebolla larga (<i>Allium fistulosum</i>) y sal.	Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes: Ajo Achiote (aceite o pasta.)	Descripción etno-culinaria: Es común en las familias salineras la crianza de borregos, su carne como fuente de alimento y su lana usada para el comercio textil interno y externo.
Descripción de procedimiento: Picar cebolla, hacer pasta de ajo en piedra de moler. Cortar carne en trozos medianos y dejar reposar con sal. Iniciar refrito (preferiblemente en olla de barro) con achiote cebolla y ajo, posteriormente colocar la carne, añadir agua y sal de ser necesario. Cocinar por aproximadamente una hora, con fuego medio controlado.				
Foto: Elaboración finalizada y emplatada.			Genero cárnico Nombre común: Borrego Nombre científico: <i>Ovis aries</i>	



Fuente: Elaboración de los autores

Utensilios de cocción usados: Cocina a leña / ollas de barro / cucharas de madera				
Utensilios de servicio: Plato de barro, cuchara sopera de madera.				
Forma de comer: Se usa la mano y la cuchara sopera para consumir este platillo.				
Preparaciones agrupadas en relación con la técnica culinaria asar.				
Nombre del plato: Borrego asado			Uso / propósito: comida festiva.	
Tipo de plato /tiempo en el menú: Plato fuerte /segundo plato.	Medio de cocción: aéreo.	Técnica: mediante el uso de parrilla, troncos, estacas se dispone la carne de borrego condimentada con sal y ajo sobre brazas de carbón o leña.	Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes: Achiote en pasta o aceite.	Descripción etno-culinaria: El asado de borrego es de popular uso en las comunidades andinas, después del cuy (<i>Cavia Porcellus</i>) asado.
Descripción de procedimiento: Sobre una batea de madera se condimenta la carne fileteada o en trozos, con ajo molido en piedra, sal, achiote en pasta. Se recomienda acompañar con papas, habas, choclos todos cocidos en agua.				
Foto: Elaboración finalizada y emplatada.			Genero cárnico Nombre común: Borrego Nombre científico: <i>Ovis Aries</i>	



Fuente: Elaboración de los autores.

Utensilios de cocción usados: Parrilla, carbón, batea de madera, piedra de moler,

Utensilios de servicio: Plato de barro, cuchara de madera.

Forma de comer: Se recomienda comer con la mano según el protocolo de la localidad.

Nombre del plato: Llama ahumada asada

Uso / propósito: comida festiva.

Tipo de plato / tiempo en el menú: Plato fuerte /segundo plato.

Medio de cocción: aéreo

Técnica: mediante el uso de parrilla, troncos, estacas se dispone la carne de llama (*Lama glama*) condimentada con sal y ajo sobre brazas de carbón o leña.

Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes: n/a

Descripción etno-culinaria: fundamentalmente una preparación elegida para actos sociales como bautizos y matrimonios. La llama es un animal de carga para la población andina de Salinas.

Descripción de procedimiento: Para ahumar: se requiere dejar reposar la carne sazonada sobre un fogón de leña que emita humo durante toda la noche (8 horas).

Foto: Elaboración finalizada y emplatada.

Genero cárnico

Nombre común: Llama

Nombre científico: *Lama glama*

Descripción de procedimiento: Sobre una batea de madera se condimenta la carne fileteada o en trozos, con ajo molido en piedra, sal, achiote en pasta. Se recomienda acompañar con papas, habas, choclos todos cocidos en agua.

Foto: Elaboración finalizada y emplatada.

Genero cárnico

Nombre común: Borrego

Nombre científico: *Ovis Aries*



Fuente: Elaboración de los autores.

Utensilios de cocción usados: Parrilla, carbón, batea de madera, piedra de moler,

Utensilios de servicio: Plato de barro, cuchara de madera.

Forma de comer: Se recomienda comer con la mano, según el protocolo de la localidad.

Nombre del plato: Cuy asado

Uso / propósito: comida festiva.

Tipo de plato /tiempo en el menú: Plato fuerte /segundo plato.	Medio de cocción: aéreo	Técnica:	Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes:	Descripción etno- culinaria: El cuy como ingrediente principal de un menú festivo, presente en actos familiares de entre 5 a 20 personas, mayor a ese número de asistentes, se elige al borrego o vaca. Las tripas del cuy se usan para hacer loco.
		Particularmente el cuy se asa sobre las brasas de leña o carbón con un instrumento diseñado para girar mientras se cocina, además también se lo puede hacer sobre una parrilla. Adobar el cuy un día antes con ajo en pasta, sal y achiote.	Leche Cebolla blanca larga (<i>Allium fistulosum</i>)	

Descripción de procedimiento: El asador de cuyes está diseñado con estacas (de acero o madera) puntiagudas en donde se introduce al animal y se lo cocina en movimientos circulares y constantes, este procedimiento permite se cocine uniformemente y la piel crujiente, en Salinas se acompaña el plato con ají hecho en piedra y papas enteras cocidas.

Foto: Elaboración finalizada y emplataada.

Genero cárnico

Nombre común: Cuy

Nombre científico: *Cavia porcellus*



Fuente: Elaboración de los autores.

Utensilios de cocción usados: Asador de cuyes, carbón, estacas, piedra de moler, olla de barro, cuchara de madera.

Herramientas usadas para el servicio: Plato de piedras, cuchara de madera, pozuelos de barro, pondo de barro.

Forma de comer: Este plato se recomienda comer con la mano y ayudado con cuchara sopera de madera.

Tabla 4.

Preparaciones agrupadas en relación con la técnica culinaria estofar

Nombre del plato: Máchica			Uso / propósito: comida diaria / cotidiano.	
Tipo de plato: se puede consumir a cualquier hora del día.	Medio de cocción: seco.	Técnica: la cebada debe ser tostada en tiesto para luego moler y obtener polvo al cual se lo denomina Machica en quichua (<i>mashka o machka</i>).	Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes: La cebada puede ser sustituida por: Maíz tostado. Trigo tostado.	Descripción etno-culinaria: La cebada es un cereal que se ha adaptado a la alimentación andina de la zona de estudio, apreciada por su valor nutritivo y energético. Se consume diariamente en forma de colada de machica o <i>chapo</i> .
Descripción de procedimiento: En un tiesto de barro y cocina a leña se debe tostar la cebada, limpiar impurezas, moler y tamizar.				
Foto: Elaboración finalizada y emplatada.			Genero alimentario principal.	
			Nombre común: Cebada	
			Nombre científico: <i>Hordeum vulgare</i>	



Fuente: Elaboración de los autores.

Utensilios de cocción usados: tiesto de barro, cocina de leña, molino de mano.
Utensilios de servicio: Plato hondo de barro.
Forma de comer: cuchara.

Nombre del plato: habas y maíz tostado			Uso / propósito: snack andino.	
Tipo de plato / tiempo en el menú: entrada, acompañante, snack.	Medio de cocción: seco.	Técnica: los granos secos (maíz y habas) deben ser tostados en tiesto de forma separada alrededor de 30 minutos a fuego medio y constante movimiento.	Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes: Pepas (semilla seca) de zambo.	Descripción etno-culinaria: Esta preparación se considera un <i>snack</i> andino, su uso es cotidiano y se puede comer en cualquier momento del día.
Foto: Elaboración finalizada y emplatada.			Genero alimentario. Nombres comunes: Maíz / Haba. Nombres científicos: Zea mays / Vicia faba.	



Fuente: Elaboración de los autores.

Utensilios de cocción usados: tiesto de barro, cucharón de madera.

Utensilios de servicio: Plato de barro.

Forma de comer: con la mano.

Nombre del plato: Tortilla de maíz en tiesto.			Uso / propósito: comida diaria.	
Tipo de plato / tiempo en el menú: en desayuno o merienda como acompañante de bebida.	Medio de cocción: seco	Técnica: Formar una masa con harina de maíz y agua. Dar forma y cocer en tiesto.	Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes: Se puede rellenar con queso. Se puede agregar achiote sobre la tortilla al momento de cocer en tiesto para aportar color. Es común agregar grasa de cerdo para enriquecer el sabor de la preparación.	Descripción etno-culinaria: preparación representativa de la localidad y provincia, el sabor se distingue de otros territorios por el tipo de maíz poco grumoso, suave y con toques dulces característicos de esta zona geográfica.
Descripción de procedimiento: Cernir harina y mezclar con sal y agua hasta formar una masa, reposarla por 20 minutos y dar forma circular, se puede llenar de queso. Agregar en un tiesto caliente y asar durante 4 minutos aproximadamente por lado.				
Foto: Elaboración finalizada y emplatada.			Genero cárnico	
			Nombre común: Cuy	
			Nombre científico: <i>Cavia porcellus</i>	



Fuente: Elaboración de los autores.

Utensilios de cocción usados: tiesto de barro.

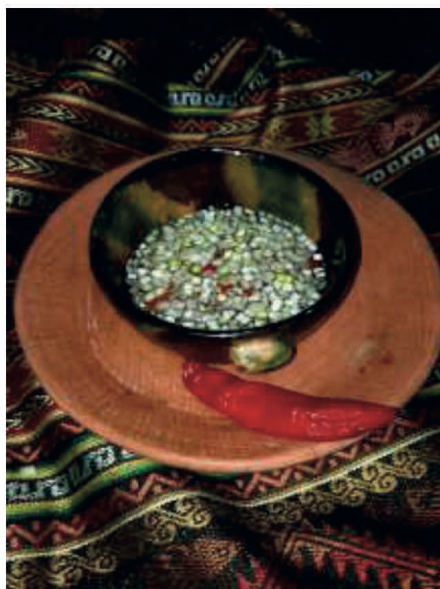
Utensilios de servicio: Plato de barro.

Forma de comer: con la mano.

Tabla 5

Preparaciones agrupadas en relación con la técnica culinaria estofar

Nombre del plato: Llucho caldo			Uso / propósito: comida de ritual.	
Tipo de plato: Acompaña a tubérculos hervidos, o cocidos en pachamanca.	Medio de cocción: húmedo	Técnica: Saborizar agua y sal mediante ebullición.	Otros productos de la elaboración pero que pueden variar según condicionantes: Se puede eliminar el ají de los ingredientes.	Descripción etno- culinaria: <i>Llucho</i> del quichua vacío, en esta preparación hace referencia a algo ligero, que aporta sabor y picor, es utilizado con una salsa que enriquece sabor y ayuda a humedecer algún alimento seco.
Descripción de procedimiento: hervir agua con sal, dejar enfriar y agregar cebolla larga y ají picados.				
Foto: Elaboración finalizada y emplatada.			Genero alimentario principal.	
			Nombre común: n/a	
			Nombre científico: n/a	



Fuente: Elaboración de los autores.

Utensilios de cocción usados: Olla.

Utensilios de servicio: Plato hondo de barro.

Forma de comer: se introduce el alimento que desea aderezar.

Conclusiones

Las manifestaciones alimentarias de la población actual de salinas se han conformado desde épocas preincaicas, con la presencia de la tribu Tomabela, con el devenir del tiempo esta población sufrió constantes cambios y modificaciones en sus prácticas culinarias que han transformado también su cultura culinaria, esta riqueza adquirida desde sus orígenes, más la ubicación geográfica le permite tener importantes recursos, como paisajísticos, alimentarios, naturales, culturales y geográficos, que mediante la gestión turística creativa y sostenible se puede mostrar con una oferta novedosa y llamativa, debido las particularidades identificadas en el estudio, que efectivamente resulta un

destino con potencial innovador en este pequeño territorio ubicado entre los Andes americanos, a través de distintas actividades culturales y creativas que se puede ofertar, como las expresiones artesanales, los bailes típicos y tradicionales, la rica gastronomía basada en tubérculos, granos y técnicas ancestrales y coloniales de cocción. Que permitiría al visitante acercarse a la cultura de la comunidad salinera.

Los resultados analizados permitieron comprender técnicas culinarias como es el caso de la pachamanca, un modo de cocción ancestral de origen Inca que aún mantiene presencia en las manifestaciones locales con elementos similares a poblaciones del actual Perú, entendiendo de esta forma el sincretismo existido previo a la colonización española por los distintos pueblos andinos.

Los productos como el cuy (*Cavia porcellus*), la papa, la oca, el maíz, reafirman la presencia en la construcción del imaginario del pueblo local como algo que aporta identidad y valor, dichos productos al ser recreados con técnicas y diseños de la actual cocina gourmet generan también expectativa hacia el mundo gastronómico nacional e internacional y las historias culinarias, leyendas locales con sus personajes permiten generar discursos culinarios con valor, las influencias y permanencias existentes,

Lo mencionado, por tanto, puede ser utilizado como recurso de gestión para generar actividades que atraigan visitantes y mejoren el dinamismo económico de Salinas de Guaranda y toda su cadena gastronómica entre ellos productores, restaurantes, agencias, transporte, hospitalidad turística y a su vez potenciar la identidad local y orgullo cultural de sus pobladores.

Los resultados de esta investigación se alinean a los objetivos de desarrollo sustentable de la (ONU, n.d.) específicamente con los ODS:

2. Apoyo a poner fin del hambre con la revalorización de alimentos y productores locales y sus cocinas tradicionales.

3. Apoyo al objetivo de mejorar la salud y bienestar, mediante una alimentación culturalmente adecuada para los pobladores de Salinas, evitando la globalización culinaria y la inclusión de sistemas alimentarios externos y poco saludables.

8. Trabajo decente y crecimiento económico mediante la gestión del turismo creativo basado en las potencialidades culturales locales.

12. producción y consumo responsable al fomentar las costumbres alimentarias locales que se han desarrollado por generaciones y no afectan a ecosistemas y su estabilidad.

Recomendaciones

Este trabajo ha permitido identificar algunas preparaciones culinarias que tiene representación especial para la población, la producción local está aún muy vinculada con la cocina ritual y festiva lo cual permite a los productores obtener ingresos por su actividad, sin embargo esto únicamente en fechas eventuales del año, el flujo de visitantes podría ampliar el uso de estas preparaciones mediante la restauración profesional de la localidad y preparar de manera cotidiana las comidas y bebidas analizadas en este artículo, que resultan interesantes para el visitante, por lo que, se recomienda futuros trabajos de investigación que permitan innovar las presentaciones y el diseño de los platos identificados, para que sean acorde a una oferta profesional de cocina, que conlleven aspectos creativos y estéticos, así también una propuesta de marketing culinario que permita comunicar las iniciativas culinarias que puedan existir en la localidad.

Se recomienda futuras propuestas académicas vinculadas a la identificación de personajes representativos de la localidad salinera, quienes sean gestores artesanos, cocinero/as reconocidas,

productores locales responsables, oficios tradicionales y todo aquello que permita dar valor a los recursos humanos existentes y que resultan de el bagaje de conocimientos y realidades históricas de esta comunidad.

Referencias

- Baldwin, W. (2018). Chefs sabbatical: An analysis of chefs gastronomic research through culinary tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 65–72. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.05.006>
- Barragán, M. C., & Ayaviri, V. D. (2017). Innovation and Entrepreneurship, and their Relation with Local Development in the Town of Salinas de Guaranda, Provincia Bolívar, Ecuador. *Información Tecnológica*, 28(6), 71–80. <https://doi.org/10.4067/S0718-07642017000600009>
- Belasco, W. J. (2018). Why Food Matters. *Culture & Agriculture*, 21(1), 9. <https://doi.org/10.1525/cag.1999.21.1.27>
- Brillat-Savarin, J. A. (1852). *Fisiología del Gusto* (J. R. Navarro (ed.)). <https://play.google.com/books/reader?id=-9tQAQAIAAJ&pg=GBS.PA2&hl=es>
- Bullipedia. (2019). Qué es cocinar (Bullipedia (ed.); Primera ed). Luberdúplex, S.L.U. https://www.elbullifoundation.com/doc/que_es_cocinar.pdf
- Castillo, M. Á., & Cruz, J. L. (2022, September 2). La innovación en el sector turístico: una aproximación a los servicios y la cocreación de experiencias. *Turismo y Sociedad*, xxx, 25–49. <https://revistas.ueexternado.edu.co/index.php/tursoc/article/view/7648/10881>
- Chávez, D., Chávez, K., de la Cruz, J., & García, G. (2021). Análisis de la Pachamanca, una Técnica de Cocción Ancestral en el Centro Poblado de Maynay. *Scientific Research Journal*, 1., 203–227. <http://www.srjournalcidi.org/index.php/ojs/article/view/64/44>
- Cruz, J. (2002). *Teoría Elemental de la Gastronomía* (primera). Universidad De Navarra, S.A. (EUNSA). <http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=60486>
- Diamond, J. (1997). *Guns, Germs, and Steel*. W.W. Norton & Company. file:///C:/Users/User/Downloads/96684251f1bf6116f1069585b3898df0.pdf
- Fine, L. G. (2021). Gastronomy in early 19th century Paris: Divergent views of food-writers Grimod de La Reynier and Jean-Anthelme Brillat-Savarin on “the first restaurateur”, Antoine Beauvilliers. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 23, 100290. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100290>
- Hernandez Sampieri, Roberto fernandez Collado, C. B. L. (2014). Metodología de la Investigación. In S. A. D. C. V. / INTERAMERICANA EDITORES (Ed.), McGraw Hill Interamericana (6ta ed.). <https://doi.org/10.1103/PhysRevB.75.104106>
- Martínez, G. (2009). Qhapaq Ñan: El Camino Inca y las transformaciones territoriales en los Andes peruanos | *Ería*. *Ería*, , 78(79), 21–38. <https://reunido.uniovi.es/index.php/RCG/article/view/1635/1546>
- Mera, R. (2012). LOS PROYECTOS SOLIDARIOS DE SALINAS DE GUARANDA Y SU APOORTE PARA LA CONSTRUCCIÓN DE “OTRA ECONOMÍA.” www.flacsoandes.edu.ec
- Meza Clark, J. (2018). EL TURISMO FUENTE DE DESARROLLO: CASO DE ESTUDIO: PARROQUIA SALINAS DE GUARANDA. XII Congreso Virtual Internacional Turismo y Desarrollo, 17. <https://www.eumed.net/actas/18/turismo/5-el-turismo-fuente-de-desarrollo.pdf>

- MINTUR. (n.d.). Visualizador Económico. Retrieved April 26, 2022, from <https://servicios.turismo.gob.ec/visualizador-economico>
- Montanari, A., & Staniscia, B. (2009). Culinary Tourism as a Tool for Regional Re-equilibrium. <https://doi.org/10.1080/09654310903141656>, 17(10), 1463–1483. <https://doi.org/10.1080/09654310903141656>
- ONU. (n.d.). Sustainable Development Goals | United Nations Development Programme. Retrieved November 11, 2022, from https://www.undp.org/sustainable-development-goals?utm_source=EN&utm_medium=GSR&utm_content=US_UNDP_PaidSearch_Brand_English&utm_campaign=CENTRAL&c_src=CENTRAL&c_src2=GSR&gclid=Cj0KCQiAgribBhDkARIsAASA5bsHij5GdYhjHRpVPzAVa4eNoK6SJ4d9bi0mXBWbBkOloRagoMqkqNoaAvsEEALw_wcB
- redBus. (2020, February 3). Historia de la Pachamanca: Conoce la receta de este delicioso plato peruano . <http://blog.redbus.pe/gastronomia/origen-de-la-pachamanca-peru-receta-como-preparar/>
- Sgroi, F., Modica, F., & Fusté-Forné, F. (2022). Street food in Palermo: Traditions and market perspectives. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 27, 100482. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100482>
- UNWTO. (2021). Conceptual Guidance on Tourism Statistics in the COVID-19 Context. Conceptual Guidance on Tourism Statistics in the COVID-19 Context. <https://doi.org/10.18111/9789284422432>
- Vargas-Uricoechea, H., Pinzón-Fernández, M. V., & Bastidas-Sánchez, B. E. (2018). Historia del bocio endémico, desde Sheng-Nung hasta los programas de yodación universal de la sal en Latinoamérica. *Ces Medicina*, 32(2), 167–177. <https://doi.org/10.21615/CESMEDICINA.32.2.10>