



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898473*

RFC: ATI120618V12

Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/>

Año: VII Número: Edición Especial Artículo no.:32 Período: Febrero, 2020.

TÍTULO: Fortalecimiento de la identidad cultural y gastronómica a partir de la guayaba (*pesidium guajava*) y el pez raspabalsas (*Isoloricaria spinosissima*) en Quevedo, provincia de Los Ríos, Ecuador.

AUTORES:

1. Ing. Mario Estuardo Cartagena Herrera.
2. Máster. Ana Isabel Utrera Velázquez.

RESUMEN: Los productos endémicos y sus técnicas de elaboración se encuentran en estado de pérdida por la falta de continuidad de las nuevas generaciones que son los protagonistas de las empresas gastronómicas. Las transformaciones sociales han llevado a la pérdida de costumbres y hábitos alimentarios, por lo que el incentivar al rescate de productos de la cocina ecuatoriana en cada región fortalece la identidad cultural. El propósito de esta investigación es fortalecer la cultura gastronómica del Cantón Quevedo, provincia de Los Ríos en Ecuador, mediante el uso de técnicas en la elaboración de sopas como característica de las costumbres alimentarias a partir de productos como la guayaba y el pez raspabalsas, que tienden a no emplearse en la gastronomía actual.

PALABRAS CLAVES: gastronomía ancestral, productos tradicionales, productos ancestrales, identidad gastronómica.

TITLE: Strengthening cultural and gastronomic identity from Guava (*pesidium guajava*) and Raspabalsas fish (*Isoloricaria spinosissima*) in Quevedo, province of Los Ríos, Ecuador.

AUTHORS:

1. Ing. Mario Estuardo Cartagena Herrera.
2. Máster. Ana Isabel Utrera Velázquez.

ABSTRACT: The endemic products and their elaboration techniques are in a state of loss due to the lack of continuity of the new generations that are the protagonists of the gastronomic enterprises. The social transformations have led to the loss of customs and eating habits, so the incentive to rescue the products of the Ecuadorian cuisine in each region strengthens the cultural identity. The purpose of this research is to strengthen the gastronomic culture of Quevedo County, Los Ríos Province in Ecuador, through the use of techniques in the preparation of soups as a characteristic of food customs from products such as Guava and Raspabalsas fish, which tend not to be used in current gastronomy.

KEY WORDS: ancestral gastronomy, traditional products, ancestral products, gastronomic identity.

INTRODUCCIÓN.

La alimentación en el Ecuador es muy diversa, la geografía, los hábitats, etnias, lenguas y culturas, constituyen un mosaico de conocimientos y prácticas alimentarias, en el mismo contexto es importante mencionar también que el inicio de las artes culinarias viene desde la necesidad del hombre por alimentarse para lo cual usa su inteligencia para conseguir por medio de sus propios recursos alimentos de la naturaleza.

La cultura gastronómica de los pueblos se ha ido modificando con la transformación social y económica, algunas etnias han superado esos impactos y han tratado de mantener sus costumbres, no obstante, la migración de las generaciones más jóvenes hacia otras regiones con mayor desarrollo ha conllevado a la aculturación y a la modificación de las costumbres alimentarias.

La búsqueda de las raíces gastronómicas y la forma de entender la cultura de un lugar por medio de su cocina están adquiriendo cada vez mayor importancia. La cocina tradicional está siendo reconocida como un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos (Schlüter, 2003).

Desde la época precolombina existen diferentes manifestaciones que han sido respaldadas por mitos, leyendas, costumbres, religión, rituales y arte; las cocinas, sus técnicas y el alimento de los pueblos es parte de la cultura y de la identidad, pero también del patrimonio intangible.

La alimentación y los alimentos obtenidos de la tierra y el agua son un patrimonio intergeneracional que se asientan en regiones y son transformados en alimentos preparados para ser incluidos intrínsecamente en las costumbres, hábitos y cultura, ¿qué ocurre con muchos alimentos?, cada organización o grupo social ha ido transformando sus costumbres por diferentes motivos, esto afecta la permanencia en las cocinas tradicionales de productos o alimentos endémicos también nativos que se subutilizan y se pierde su presencia en la alimentación.

“La relación tan estrecha entre alimento e identidad cultural quizás tenga que ver con el hecho de que el anclaje de este fenómeno en la conciencia individual y colectiva, tiene que ver con la satisfacción de necesidades primarias de naturaleza biológica, como es la satisfacción del hambre, necesidad que se modela en un determinado contexto cultural y social, de manera que ese alimento que el niño conoce por primera vez y comienza a degustar desde que nace y que sigue experimentando a lo largo del proceso de incorporación a su cultura que no es sino un proceso de construcción social de la realidad-, se le aparece a su conciencia como El alimento, el único posible, el mejor” (Torres, Madrid & Santoni, 2004, p.61).

Haciendo una valoración de estudios de entidades como el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (2013), la estación experimental realiza un análisis de la (*pesidium guajava*) guayaba y manifiesta que constituye una fruta muy importante por su alto contenido de vitamina C y sus valores nutricionales que posee esta planta nativa.

Según Van den Eynden & Cueva (2008), los árboles y arbustos de Myrtaceae con especies comestibles se encuentran, a veces, manejados en sistemas agrícolas tradicionales por su leña, madera o frutos. El arazá Alimenticio (*Eugenia stipitata*), la guayaba de monte (*Psidium acutangulum*) y la guayaba (*P. guajava*) son cultivadas o manejadas por sus frutos, que se consumen crudos o en dulces. Otras especies de *Psidium*, *Myrcia*, *Eugenia* y *Myrcianthes* tienen en general frutos pequeños que se consumen crudos.

En la provincia de los ríos, como fauna de agua dulce se encuentran especies representativas como la tilapia, el Campeche o raspabalsas, el róbalo, etc, algunos son base de alimentación en estas zonas del centro costero en Ecuador, sin embargo, las costumbres del consumo de algunas de estas especies se han disminuido por las características del animal.

DESARROLLO.

Métodos.

La investigación se realiza con una metodología paradigmática cualitativa y cuantitativa, empleándose los tipos de investigación Exploratoria, descriptiva y explicativa, los métodos teóricos del conocimiento permiten realizar el estudio teórico y el análisis de resultados de campo, las técnicas empleadas como entrevistas, observación directa y registros fotográficos, para el trabajo de campo permitieron obtener resultados significativos que dan lugar a el análisis de la importancia del rescate y fortalecimiento de la cultura gastronómica del Cantón Quevedo.

Resultados.



El Cantón Quevedo cabecera de la provincia de los Ríos, es una región que se desarrolló junto a la ribera del río Quevedo, propiciando por su característica fluvial el crecimiento agrícola, tiene un clima tropical húmedo y entre las especies de la flora se encuentran variedades como el Tangaré, cedro o

guaba, especies de la subfamilia Mimosoideas, también están las mandarinas, limón, toronja y fruto del pan.

La guayaba (*pesidium guajava*) es una fruta que crece silvestre en el bosque tropical de la zona y es nativa, es de destacar también que esta fruta emblemática se desarrolla en las regiones bajas de los trópicos y sub trópicos de la zona ecuatorial considerada como una planta arbórea o arbustiva del tipo perennifolio puede alcanzar una altura de 3-10 m – hasta 20 m y un diámetro máximo de 50-60 cm. Las hojas elípticas y oblongas, de 5-15 cm de largo por 2-6 cm de ancho, su color verde pardusco o verde brillante muy fragantes ideales para perfumar y resaltar sabores primarios de los productos que alternan conjuntamente en preparaciones culinarias.

Sus flores constituyen el complemento ideal de aroma y perfume que conjuntamente con las hojas adornan y fortalecen tanto el aspecto visual como de sabor en una receta gastronómica.

Tabla 1. Aspecto visual del atractivo de la guayaba.

Pesidium Guajava	
Especie	
Guayaba manzana	
Malifera	 <ul style="list-style-type: none"> • La flor de la psidium constituye un elemento importante al momento de la decoración de la receta terminada

Fuente: Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (2013).

En la siguiente tabla, se detallan componentes nutricionales importantes de esta fruta emblemática la misma que posee al menos 16 vitaminas diferentes.

Tabla 2: Información Nutricional de la Guayaba.

Producto	humedad	calorías	proteínas	grasas	Carb.h	fibra	calcio	fosforo	hierro
	g	kcal	G	g	G	G	mg	mg	mg
GUAYABA (<i>pesidium</i> G)	83.1	68.0	2.55	0.95	14.8	5.4	18.0	40.0	0.26

Elaborado por: DietayNutrición.Net (s.f.).

La biofauna terrestre de la región de Quevedo, como está representada por especies como palomas, gallaretas, azulejos, pericos, pajarracos, etc, y en la biofauna acuática de aguas dulces están los barbudos, robalos, raspabalsas, tilapias, etc. Una característica de la región es beneficio económico y comercial de la pesca, a continuación, se presentan algunas especies nativas:

FAMILIA	NOMBRE CIENTÍFICO	NOMBRE VULGAR
CHARACIDAE	<i>Brycon Dentex</i>	Dama
CURIMATIDAE	<i>Pseudocurimata Boulengeri</i>	Dica
ERYTHRINIDAE	<i>Hoplias Microlepis</i>	Guanchiche
ANOSTOMIDAE	<i>Leporinus Ecuadoriensis</i>	Ratón
PROCHILODONTIDAE	<i>Ichthyoelephas Humeralis</i>	Bocachico
CETOPSIDAE	<i>Rhamdia Cinerascens</i>	Barbudo
LORICARIIDAE	<i>Isoloricaria Spinosissima</i>	Campeche O Raspabalsa
CETOPSIDAE	<i>Cetopsogiton Occidentalis</i>	Bagre Ciego
CICHLIDAE	<i>Andinoacara Rivulatus</i>	Vieja Azul
CICHLIDAE	<i>Cichlasoma Festae</i>	Vieja Colorada
PROCHILODONTIDAE	<i>Prochilodus Lineatus</i>	Sábalo
GOBIDAE	<i>Dormitator latifrons</i>	Chame
ELEOTRIDAE	<i>Eleotris picta</i>	Guabina


Fuente: Especies de peces nativos de agua dulce de interés comercial registrados en las capturas en la provincia de Los Ríos (2004, 2008-2010 como se citó en Guzmán, 2016).

Las especies que son más representativas en la pesca de agua dulce para el comercio interno y la alimentación en la provincia de los Ríos son: “Las especies *Brycon dentex* (dama), *Pseudocurimata boulengeri* (dica), *Leporinus ecuadoriensis* (ratón), *Ichthyolephas humeralis* (bocachico) y *Andinoacara rivulatus* (vieja azul), fueron representativas, en menor proporción *Dormitator latifrons* (chame) y *Prochilodus lineatus* (sábalo) (Guzmán, 2016).

Sobre el pez raspabalsas, el patrón del cuerpo, presenta una coloración amarillenta a café brillante está protegido con placas óseas y espinas, hocico puntiagudo, no presenta tentáculos su boca está constituida a manera de ventosa, sus ojos se encuentran en la parte lateral en alto relieve (Jiménez et al., 2015).

Este tipo de pez pertenece a la especie nativa, dentro del Ecuador se lo encuentra en las cuencas de los ríos Quevedo, Santiago, Cayapas entre otros, no hasta hace mucho tiempo estos productos constituían fuente principal de alimentación de las familias montubias de esta región.

Tabla 3. Aspecto visual del atractivo del pez raspabalsas o campeche.

Pez Raspabalsas		
Especie		
<i>Isoloricaria spinosis</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Constituye una tradición culinaria y patrimonial de la región



Fuente: Autores a partir de Jiménez et al. (2015).


La fusión de la (*pesidiun guajava*) guayaba con el (*Isoloricaria spinosissima*) pez raspabalsas conocido también como (campeche, corroncho, pez pupa entre otros) constituye una alternativa diferente dentro de las preparaciones gastronómicas, en especial de las denominadas sopas nativas o guarnecidas espesas las mismas.

Sopas guarnecidas espesas.

Constituyen aquellos potajes donde el proceso de ligado se produce con la fusión de los diferentes ingredientes que las convierten en densas y espesas, además se incluye el fondo o caldo de la proteína principal que le da la característica especial de sabor al producto terminado.

Una receta gastronómica constituye los pasos a seguir para la elaboración de una preparación además la inclusión de ingredientes de apoyo en cantidades necesarias dependiendo el número de porciones.

PREPARACIÓN: Sopa potaje de raspabalsas y guayaba			RACIONES: 1 PESO POR RACIÓN: 250 G
INGREDIENTES	UM	CANT.	PREPARACIÓN
Refrito básico de la costa	G	60	En una cacerola calentar el aceite y agregar el refrito. Incluir la pulpa de guayaba, el caldo de pescado, las albóndigas y perfumar con dos hojas de limón Cocinar durante 15 minutos hasta que la preparación reduzca y tome una textura espesa
Aceite de maíz	G	30	
Pulpa tamizada de guayaba	G	150	
Caldo de pescado	ML	500	
Albóndigas de carne de pescado raspabalsas	G	100	
Verdura blanqueada	G	30	
Habichuelas blanqueadas	G	45	

Tartaletas de verde	G	50	Rectificar y sazonar con las especias Servir bien caliente decorada con tartaletas rellenas de habichuelas y verduras decoradas con las velas de ají y la piel de pescado frita o asada hasta estar crujiente.
Hojas de limón	G	15	
Sal	G	8	
Comino molido	G	10	
Pimienta	G	5	
Chillangua finamente picada	G	10	
Velas de ají y piel de pescado asadas	G	20	

Elaborado por: Autor: Cartagena (2019)

Nota: Con relación a los procesos culinarios el “refrito de la costa” está constituido por los siguientes ingredientes: pimiento verde, en brunoise, puré de tomate riñón, cebolla paiteña en brunoise, ajo machacado, especias. Habichuela y verdura de la costa, blanqueadas.

Discusión.

Los productos nativos que se trata en la investigación la guayaba (*pesidiun guajava*) combinando en sopa potaje con el pescado Raspabalsa (*Isoloricaria spinosissima*), es una forma de incluirlos en la gastronomía tradicional de Quevedo considerando que entre las preparaciones representativas de la cultura de la región se encuentran platos conformados con pescados como el Bollo de Bocachicos (pescado de agua dulce), así como otras preparaciones a base de pescados y carnes, el consumo de las frutas y vegetales de la región también son muy aceptadas en la alimentación; sin embargo, la guayaba en la que se trata en la investigación se encuentra silvestre y no tiene preferencia en su uso, siendo nativa de la zona, y el pescado raspabalsa de la misma forma no es de los más aceptados, las sopas en Quevedo son platos que forman parte de las costumbres alimentarias.

En concordancia con los autores tratados y con las instituciones dedicadas al estudio de los productos nativos de la provincia de Los Ríos, se considera que el incentivar el uso de estos productos en preparaciones gastronómicas que se encuentren dentro de los hábitos alimentarios de los pobladores de Quevedo, puede garantizar que se rescaten estos productos nativos y el fortalecimiento de la gastronomía.

CONCLUSIONES.

Las sopas ancestrales y tradicionales son parte de la cultura gastronómica del Cantón Quevedo de la provincia de Los Ríos, incluir en la gastronomía de Quevedo este plato elaborado a partir de la fusión de la guayaba (*pesidium guajava*) y el pez raspabalsas (*Isoloricaria spinosissima*), productos que además tienen tendencia a perderse sin valor incluso las propiedades nutricionales, y a su vez, incorporarlos a otras preparaciones que puedan consumirse por la población y en las empresas gastronómicas, es una forma de fortalecer la cultura y la identidad gastronómica del cantón Quevedo, rescatar productos nativos de esta región ecuatoriana es una labor de los gastrónomos y de las instituciones turísticas para convertirse en una fortaleza y un atractivo gastronómico que pueda desarrollarse y no se pierda en las nuevas generaciones.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. DietaYNutrición.Net. (s.f). Información nutricional de la Guayaba. Consultado el 14 de agosto de 2019, en: <http://www.dietaynutricion.net/informacion-nutricional-de/guayaba/>
2. Guzmán, J.A. (2016). Sostenibilidad de Pesquerías artesanales de peces de agua dulce en la Provincia de los Ríos (Ecuador). Repositorio Universidad de Guayaquil.
3. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. (2013). Informe anual 2013. Repositorio digital Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Estación Experimental Tropical. Consultado el 14 de agosto de 2019, en: <http://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/4778>

4. Jiménez, P., Aguirre, W., Laaz, E., Navarrete, R., Nugra, F., Rebolledo, E., Zárate, E., Torres, A. & Valdiviezo, J. (2015). Guía de peces para aguas continentales en la vertiente occidental del Ecuador. Imprenta Mariscal. Recuperado de:
<https://biologia.uazuay.edu.ec/sites/default/files/public/GUIA%20PECES%20DEL%20OCCIDENTE%202015.pdf>
5. Schlüter, R.G. (2003). Gastronomía e turismo. Sao Paulo: Editora Aleph.
6. Torres, G., Madrid, L. & Santoni, M.E. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Ethnologica*, No.26, pp.55-66. Consultado el 13 de agosto de 2019, en: <https://www.redalyc.org/pdf/148/14802603.pdf>
7. Van den Eyden, V, & Cueva, E. (2008). Las plantas en la alimentación. En L., de la Torre, H., Navarrete, P. Muriel, M.J., Macia & H. Balslev (Eds.) *Enciclopedia de las Plantas Útiles del Ecuador*. Herbario QCA & Herbario AAU (pp.62-66). Quito & Aarhus

DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Mario Estuardo Cartagena Herrera.** Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas. Docente de la Carrera de Gastronomía. Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Sede Quevedo – Ecuador. E-mail: uq.mariocartagena@uniandes.edu.ec
2. **Ana Isabel Utrera Velázquez.** Máster en Gestión Turística Mención Comercialización. Docente de la Carrera de Gastronomía. Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Sede Quevedo – Ecuador. E-mail: isauv2012@gmail.com

RECIBIDO: 7 de enero del 2020.

APROBADO: 18 de enero del 2020.