

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Creada mediante Ley No. 010 Reg. Off 313 del 13 de noviembre de 1985



FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA DE PEDAGOGÍA DE LA LENGUA Y LA LITERATURA

PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO
LICENCIADA/O EN PEDAGOGÍA DE LA LENGUA Y LITERATURA

TRABAJO DE TITULACIÓN

MODALIDAD:

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

TEMA:

ANÁLISIS RELACIONAL ENTRE LA LITERATURA SELECCIONADA Y
GASTRONOMÍA SERROCOSTEÑA, ESTUDIO ETNOGRÁFICO.

AUTORES:

CONFORME SORNOZA STEFANY JAMILETH.

DELGADO MARTÍNEZ DEVANNY MELINA.

DOCENTE TUTOR:

LIC. LUIS ENRIQUE VARGAS PÁRRAGA, MG

MANTA - ECUADOR

2025 (2)

Agradecimiento:

Devanny Delgado.

Quiero empezar agradeciendo a Dios, por ayudarme a enfrentar todos los obstáculos que se presentaron en mi vida, por cuidarme y bendecirme para poder estar cumpliendo uno de mis grandes sueños.

A mi madre, por ser mi motor, mi ejemplo y mi guía, sus consejos y sus palabras de aliento hicieron que cada día me enforzara y lograron que no me rindiera. A mi familia por estar en cada paso que doy celebrando cada uno de mis logros.

A mi compañera Stefany, que desde el día uno se convirtió en mi amiga, en mi consejera, gracias por confiar en mí, por estar en mis peores momentos, que bonito es cumplir este proyecto juntas, te quiero.

Al Lic. Luis Vargas Párraga, por su apoyo y su paciencia, gracias a su enseñanza, profesionalismo y sus consejos, han logrado ser una motivación y ejemplo para mí. Sin duda alguna ha dejado una huella significativa que no olvidaré.

Y a esta etapa universitaria que sin duda fue la más difícil para mí, en este camino conocí personas que me marcaron y me enseñaron mucho, momentos y experiencias que lograron hacerme más fuerte, gracias por que me ayudaron a creer en mí, a ser una persona resiliente y a ser capaz de afrontar diferentes situaciones que creí que no podría. Guardaré todo con mucho amor en mi memoria y en mi corazón por siempre.

Stefany Conforme.

Agradezco al maestro que me recibió en primer semestre, el cual se convirtió en mi tutor de proyecto. el Lic. Luis Vargas Párraga, gracias por confiar en este proceso, por su guía, dedicación y paciencia, usted es un ejemplo de profesional, lleno de saberes, empatía y amor. Una y mil veces gracias querido maestro, sus palabras de apoyo siempre fueron calma en la tormenta, nunca dudo de mi compañera ni de mí, espero algún día ser un poquito de lo que es usted como profesional, es una persona admirable. Dios gracias por darme salud, y sabiduría para finalizar esta etapa, además, por colocarme a las personas correctas en mi vida, como mis compañeros que con el tiempo se convirtieron en mis mejores amigos; Naydelin, Alfonso y Devanny, gracias a ustedes la carrera no solo se trató de estudiar y aprender, con ustedes entendí que la amistad es más fuerte que cualquier trabajo grupal, los adoro, hicieron que estos años de carrera todo se vuelva más divertido.

Gracias a mi compañera de proyecto, porque desde el día uno se volvió mi complemento, Devanny, no solamente finalizamos un proyecto juntas, también nuestro lazo de amistad se hizo más fuerte a pesar de las adversidades. Eres una gran mujer, mereces mucho, nunca olvides tu valor.

Mi gratitud infinita mis padres, Jaime y Fátima por todo el esfuerzo que hicieron para educarme, por esforzarse trabajando duro para que nunca me falte nada. Los amo, son lo más sagrado que tengo en mi vida.

Mi pareja, Zahid Pico quien se encargó de ser mi consejero, gracias por escucharme siempre, por guiarme cuando no sabía qué hacer, te amo.

Durante este proceso mis suegros y cuñada también formaron parte, gracias a mi suegro Milton Pico quien siempre estuvo dispuesto a resolver mis dudas, mi suegra María Morales y cuñada Yaritza Pico por convertirse en una segunda familia.

Estoy agradecida con la vida por colocarme en el ámbito educativo, y por permitirme terminar esta hermosa y sacrificante etapa.

Dedicatoria:

Devanny Delgado

Este sueño no se hubiera logrado sin las personas que son importantes en mi vida, en el transcurso de todo este proceso han estado apoyándome, aconsejándome y alentándome para poder cumplir mis metas, por eso y más, quiero dedicar este trabajo a las siguientes personas:

A mi madre Jenni Martínez, todos mis logros son para ti, eres mi ejemplo a seguir, eres la mujer más valiente que conozco y por eso, todos los días intento que estes orgullosa de mí. Te amo.

A mi padre Xavier Delgado, que a pesar de todo mi cariño sigue ahí, agradezco que hayas estado en este proceso, tu presencia sigue siendo importante para mí. Te quiero.

A mis hermanos Francis Delgado y Borys Delgado, por acompañarme siempre, gracias por ser parte de este logro, Los amo.

A mi sobrino Santiago Delgado Tello, por llegar a darle alegría a mi vida, tu sonrisa ha sido mi fuerza para seguir adelante. Te amo con todo mi corazón.

A mi cuñada Kimberlin Vines, por su cariño, se ha convertido en parte importante de esta familia. La quiero.

A mi abuela Leonor Ponce, que desde el cielo sé que me cuida y me protege, te amo y te extraño todos los días.

Y como dijo Kenia Os:

“Dale tiempo al tiempo, un FINAL se convierte en COMIENZO”.

Stefany Conforme.

Este trabajo lleno de esfuerzo, sacrificio, amor y satisfacción, se lo dedico a mi abuela que desde el cielo ha guiado cada uno de mis pasos tanto en mi vida personal, como en el ámbito educativo, estoy plenamente segura que está orgullosa de mí y de la mujer que me he convertido. Te extraño, pero tengo claro que desde donde te encuentres estas tan feliz como yo.

Madre este logro también es para ti, porque gracias a tus sabias palabras me encuentro en este punto de mi vida, terminando una carrera universitaria, gracias por trabajar tanto por mí y por mis hermanos, te amo mucho mi querida Fátima Sornoza.

Mi papá que sin sus consejos y sus regaños no sería ni la mitad del tipo de persona que soy ahora, siempre te encuentras presente en cada etapa de mi vida y por eso este proyecto también es tuyo papá, te amo Jaime Conforme.

Para mi pareja, Zahid Pico que estuvo conmigo desde primer semestre me apoyó, aconsejó y ayudó a no rendirme, también formas parte de este sueño, por ende, es tuyo también. Te amo y gracias por compartir tu vida conmigo.

Mis pequeños hermanos, quienes han crecido conmigo y me aman incondicionalmente, les dedico mi esfuerzo y dedicación: Paúl, Dylan y Mirely, los amo y espero que ustedes también logren todos sus sueños. Este logro también forma parte de mi pequeño Sebas, mi sobrino.

Mi abuelita Narcisa, quién para mi es un ejemplo de mujer, fuerte y resiliente, este trabajo también tiene un pedacito tuyo.

Mi tía Luisanny, quién en realidad es mi hermana de vida, y me dio el regalo más lindo, mi pequeño ahijado Byron, con ustedes también comparto esta meta. Los amo intensamente.

En definitiva, le dedico este logro a todas aquellas personas que me acompañaron en el proceso y confiaron en mí, además esta meta es de Dios antes que mía, sin él, nada de esto fuera posible.

Resumen

La literatura y la gastronomía forman parte de la vida del ser humano, se cocinan en conjunto para formar identidad cultural, nacen de la necesidad básica del hombre una como parte de una urgencia biológica y la otra como una obligación cultural para transmitir vivencias, cultura e identidad. Si se habla de la literatura ecuatoriana se coloca sobre la mesa el banquete de la narrativa ecuatoriana costumbrista que tiene como ingrediente principal formas de vida del ecuatoriano a pie, aquel campesino o indígena que se gana la vida cosechando en sus localidades. Por eso este trabajo tiene como objetivo general analizar la relación entre la literatura seleccionada y gastronomía serrocosteña. Esta investigación se desarrolló bajo una metodología cualitativa y de tipo hermenéutico, donde se aplicó la técnica la entrevista a profesionales literarios, gastronómicos, psicólogos y sociólogos que permitieron comprender la relación de ambas disciplinas desde diferentes aristas, como resultado de este estudio se saboreó la estrecha relación que tiene la cultura gastronómica y la literatura dado a que ambas son portavoz de los pueblos, resaltan sentimientos y trasladan a momentos. Lo que quiere decir que la literatura es un plato típico que permite saborear la cultura y los saberes ancestrales.

En conclusión, se estableció la interdisciplinariedad entre la cocina popular y la narrativa, como una forma de representación étnica, además se comprendió la importancia de la identidad cultural y que esta se encuentra plasmadas en obras literarias del costumbrismo ecuatoriano.

Palabras claves: identidad cultural, gastronomía, literatura, interdisciplinariedad, serrocosteña.

Abstract

Literature and gastronomy are integral to human life, intertwined to form cultural identity. They arise from basic human needs: one as a biological necessity, the other as a cultural obligation to transmit experiences, culture, and identity. Ecuadorian literature presents a rich tapestry of costumbrista narratives, whose main ingredient is the everyday life of ordinary Ecuadorians—the farmers or indigenous people who earn their living by harvesting crops in their communities. Therefore, this work aims to identify the relationship between gastronomy and literature through the study of the senses and emotions. This research was conducted using a qualitative, hermeneutic methodology, employing interviews with literary professionals, culinary experts, psychologists, and sociologists. These interviews allowed for an understanding of the relationship between these two disciplines from various perspectives. The study revealed the close connection between culinary culture and literature, as both serve as voices for communities, highlighting emotions and evoking specific moments. This suggests that literature is a traditional dish that allows us to savor culture and ancestral knowledge.

In conclusion, the interdisciplinary nature of popular cuisine and narrative was established as a form of ethnic representation. Furthermore, the importance of cultural identity was understood, particularly its embodiment in literary works of Ecuadorian costumbrismo (regionalist literature).

Keywords: cultural identity, gastronomy, literature, interdisciplinarity, coastal region.

CERTIFICADO DE DERECHO DE AUTOR

PROPIEDAD INTELECTUAL

Título del Trabajo de Investigación: **"Análisis relacional entre la literatura seleccionada y gastronomía serrocosteña, estudio etnográfico"**

Autoras: Delgado Martínez Devanny Melina y Conforme Sornoza Stefany Jamileth.

Fecha de Finalización: 30 de enero del 2026.

Descripción del Trabajo: El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal Identificar la relación existente entre la gastronomía y la literatura a través del estudio de los sentidos y las emociones. Este estudio está sustentado en una metodología cualitativa, con un enfoque hermenéutico y un estudio etnográfico.

Declaración de Autoría:

Nosotras, Devanny Melina Delgado Martínez, con número de identificación 1350909261 y Conforme Sornoza Stefany Jamileth, con número de identificación 1314341148 declaramos que somos las autoras originales y Lic. Luis Vargas Párraga, Mg. con número de identificación 1310603079, declaro que soy el coautor, en calidad de tutor del trabajo de investigación titulado **"Análisis relacional entre la literatura seleccionada y gastronomía serrocosteña, estudio etnográfico"**. Este trabajo es resultado del esfuerzo intelectual y no se ha copiado ni plagiado en ninguna de sus partes.

Derechos de Propiedad Intelectual:

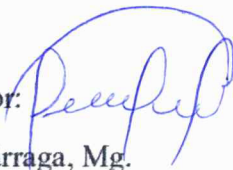
El presente trabajo de investigación está reconocido y protegido por la normativa vigente, art. 8, 10, de la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador. Todos los derechos sobre este trabajo, incluidos los derechos de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación, pertenecen a los autores y a la Institución a la que represento, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Firma del Autor 1:



Devanny Melina Delgado Martínez
1350909261

Firma del coautor:



Lic. Luis Vargas Párraga, Mg.
1310603079

Firma del Autor 2



Stefany Jamileth Conforme Sornoza

1314341148

Manta, 5 febrero de 2026

CERTIFICADO DE DERECHO DE AUTOR

PROPIEDAD INTELECTUAL

Título del Trabajo de Investigación: **“Análisis relacional entre la literatura seleccionada y gastronomía serrocosteña, estudio etnográfico”**

Autoras: Delgado Martínez Devanny Melina y Conforme Sornoza Stefany Jamileth.

Fecha de Finalización: 30 de enero del 2026.

Descripción del Trabajo: El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal Identificar la relación existente entre la gastronomía y la literatura a través del estudio de los sentidos y las emociones. Este estudio está sustentado en una metodología cualitativa, con un enfoque hermenéutico y un estudio etnográfico.

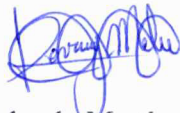
Declaración de Autoría:

Nosotras, Devanny Melina Delgado Martínez, con número de identificación 1350909261 y Conforme Sornoza Stefany Jamileth, con número de identificación 1314341148 declaramos que somos las autoras originales y Lic. Luis Vargas Párraga, Mg. con número de identificación 1310603079, declaro que soy el coautor, en calidad de tutor del trabajo de investigación titulado **“Análisis relacional entre la literatura seleccionada y gastronomía serrocosteña, estudio etnográfico”**. Este trabajo es resultado del esfuerzo intelectual y no se ha copiado ni plagiado en ninguna de sus partes.

Derechos de Propiedad Intelectual:

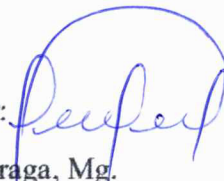
El presente trabajo de investigación está reconocido y protegido por la normativa vigente, art. 8, 10, de la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador. Todos los derechos sobre este trabajo, incluidos los derechos de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación, pertenecen a los autores y a la Institución a la que represento, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Firma del Autor 1:



Devanny Melina Delgado Martínez
1350909261

Firma del coautor:



Lic. Luis Vargas Párraga, Mg.
1310603079

Stefany Conforme.
Firma del Autor 2

Stefany Jamileth Conforme Sornoza

1314341148

Manta, 5 febrero de 2026

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

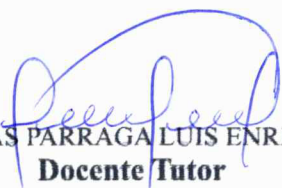
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante DELGADO MARTINEZ DEVANNY MELINA, legalmente matriculada en la carrera de PEDAGOGÍA DE LA LENGUA Y LA LITERATURA 2024 AS, período académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"ANÁLISIS RELACIONAL ENTRE LA LITERATURA SELECCIONADA Y GASTRONOMÍA SERROCOSTEÑA, ESTUDIO ETNOGRÁFICO"*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Martes, 03 de febrero de 2026.

Lo certifico,


VARGAS PARRAGA LUIS ENRIQUE
Docente Tutor

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

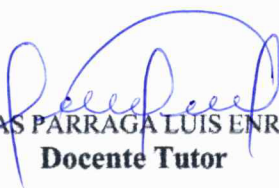
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante CONFORME SORNOZA STEFANY JAMILETH, legalmente matriculada en la carrera de PEDAGOGÍA DE LA LENGUA Y LA LITERATURA 2024 AS, periodo académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"ANÁLISIS RELACIONAL ENTRE LA LITERATURA SELECCIONADA Y GASTRONOMÍA SERROCOSTEÑA, ESTUDIO ETNORÁFICO"*

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, Martes, 03 de febrero de 2026.

Lo certifico,


VARGAS PARRAGA LUIS ENRIQUE
Docente Tutor

INDICE

Agradecimiento:	II
Dedicatoria:	V
Resumen	VIII
Introducción	1
Marco teórico	4
Relación entre la cultura gastronómica y literatura	4
Identidad cultural desde los sabores y el sentido en la gastronomía milenaria	9
Procesos históricos de la gastronomía ecuatoriana	11
Periodo precolombino	12
Cocina colonial como base del mestizaje culinario ecuatoriano	13
Experiencia sensorial y emocional	15
Cultura gastronómica en la novela “La Mula Ciega”	17
Cultura gastronómica en la novela “El Chulla Romero y Flores”	21
Semiótica en el estudio literario gastronómico y cultural	24
Metodología	26
Resultados	30
Cuadro comparativo: Literatura y Gastronomía	39
Conclusiones	39
Referencias bibliográficas	41

Introducción

Uno de los factores que permite el florecer de la identidad cultural probablemente es la cultura gastronómica que nace en conjunto con la cotidianidad de los pueblos, Ecuador un país dividido por cuatro regiones Costa, Sierra, Oriente e Insular, donde cada rincón de la nación goza de pluridiversidad, lo que permite que en todas las localidades haya una gastronomía particular, es decir que desde el fogón ardiente de una cocina manabita, se establece un símbolo identitario, además a través de sus vivencias criollas se forma una cultura. La narrativa ecuatoriana costumbrista se identifica por mostrar la realidad de los habitantes, es decir cómo viven, sus costumbres, lo que cosechan y lo que comen, aunque el plato fuerte dentro de aquellas historias, pocas veces es la comida, esta se encuentra presente en muchas de sus páginas, por ende este caso como obras de referencia para la elaboración de este estudio, se escogió: “La Mula Ciega” (Oswaldo Castro, 1970) y “El Chulla Romero y Flores” (Jorge Icaza, 1958), donde se palpa la diversidad étnica de cada región, y gracias a los autores de estas obras se explora la forma en que ambas culturas se relacionan. En Ecuador cada región goza de diferentes formas de cocción, y lo que resalta son las diferentes historias que se entrelazan con los sabores y el sentido, porque una bola de verde con salprieda puede trasladar a muchas personas hacia a un momento de su infancia o una estadía en casa de sus abuelos, al probar dicho alimento se transportan a escenarios gratos donde fueron felices sin darse cuenta, incluso un aroma en particular abre camino hacia el pasado, por eso el verde no tiene el mismo significado en la Sierra que como lo tiene en la Costa, y el maíz no simboliza lo mismo para la comunidad costeña que para la comunidad indígena. El verde se encuentra presente en muchas comidas tradicionales del montubio manabita; el bolón, bollo, corviche, verde hervido, torta de verde con pescado, y

muchas comidas más, este fuera de complacer una necesidad básica como comer, se convierte en un símbolo gastronómico porque aflora una de las actividades que más le genera ingreso a las zonas campesinas y es el cultivo del plátano verde, maduro y guineo, durante décadas dicha labor ha quitado el hambre a muchas familias costeñas, lo que lo convierte en el famoso “Oro verde”. Por parte de la Sierra los granos son fuente de vida, identidad, sustento y sacrificio, el maíz también forma parte de los rituales que se realizan en las comunidades indígenas, un alimento fundamental en Ecuador desde antes de la llegada de los españoles, su importancia era tan grande que fue valorado altamente por los europeos, quienes llegaron a comprarlo a través del pan de trigo, sus testimonios destacaron la calidad del maíz elaborados en Manabí, en el libro sagrado Popol Vuh traducidas del texto original por (Adrián Recinos.), el maíz es fundamental, debido a que, al fracasar con el barro y la madera, los dioses utilizaron el maíz blanco y amarillo para crear a los primeros humanos, dando a conocer que en dicho libro el maíz no solo era un alimento, se convirtió en el origen del ser humano, la identidad del pueblo maya y lo que representa para la vida, literalmente este alimento conectado con la tierra hace de su cultivo y veneración un acto sagrado por que simboliza la vida y la continuidad de los pueblos. Este alimento indígena alcanzó reconocimiento en el contexto social, esto demuestra que el maíz se convierte en un elemento importante dentro de la cultura culinaria y en la religiosidad, preparándose de distintas maneras para degustar variadas delicias: tortillas de maíz, hayacas, humita, cremas, canguil (palomitas de maíz), el mote, además de bebidas como la chicha, que como ingrediente principal es el maíz, fermentada y fundamental en los indígenas, funcionales para rituales, medicinales, sociales, culturales que se mantiene en la actualidad. Por un lado, tenía un carácter ceremonial, utilizado en rituales basados en el ciclo de vida y en festividades agrícolas, por otro lado, tenía un uso comunitario, especialmente en trabajo colectivo donde

fortalecía y forzaba la cohesión social, dicho esto demuestra que el consumo del maíz estaba ligado con las comunidades y valores sociales, sin ignorar que, el maíz tenía también una categoría sagrada en donde los Incas, Mayas y otros pueblos lo utilizaban como ofrendas para los dioses y asegurar las buenas cosechas. El maíz no es solo un producto agrícola, sino, un símbolo vivo de identidad y saber ancestral, esencial en la construcción social y en la biodiversidad del Ecuador.

Desde esta perspectiva, la elaboración de este estudio tiene como objetivo general: analizar la relación entre la literatura seleccionada y gastronomía serrocosteña, como objetivos específicos: reconocer la importancia de la cultura gastronómica en el contexto literario ecuatoriano, valorar los elementos identitarios de la zona serrocosteña y relacionar los sentimientos y emociones desde la literatura y gastronomía.

Con un enfoque cualitativo de tipo hermenéutico y etnográfico, porque dicha metodología permite analizar, comprender e interpretar el fenómeno de estudio, que es la interdisciplinariedad de ambas realidades (cultura gastronómica y literatura). En este sentido la técnica a fin con la investigación fue la entrevista, que se ejecutó a literarios, chefs, psicólogos y sociólogos, con la finalidad de explorar la relación entre la literatura y la cultura gastronómica de la Sierra y Costa para la comprensión de la importancia de la identidad cultural de las obras seleccionadas. A partir de la información recolectada en la interpretación de los testimonios a los expertos permitió reconocer cómo la literatura y la gastronomía se unen para expresar medios culturales, construyó significados de saberes sensoriales; el gusto, el olfato, la vista que actúan como puente entre ambas, debido a que, los sabores pueden ser narrados y las narraciones pueden evocar sabores, aportando una narrativa emocional en la tradición cultural.

Este trabajo investigativo nace de la interrogante cómo dos dimensiones culturales (literatura-gastronomía) muchas veces estudiadas por separadas, no pueden ser sujeto de exploración en conjunto, ambas resaltan la identidad de sus comunidades, y se cocinan en grupo para alimentar la voz de pueblos originarios.

Por eso, este trabajo es significativo porque valoriza y refuerza algo que parece tan común como el arte de cocinar, esta realidad se convierte en un acto simbólico para cualquier región del país, además al encontrarlo dentro de obras literarias ecuatorianas confirma que forma parte de la pieza medular de las etnias, analizar escenarios gastronómicos dentro de obras establece que las raíces costeñas o indígenas no solo están en la forma de vestir, hablar o en el territorio que se encuentran, sino, en la alimentación, en cómo preparar los alimentos, en los ingredientes ancestrales que se cultivan, en el significado simbólico que se otorga dentro de la vida cotidiana y dichas costumbres que se transmiten de generación en generación.

La literatura y la cocina popular reafirman su interdisciplinaridad siendo formas de vida y sellos comunitarios, puesto que, ambas fusionan como experiencias cotidianas de los pueblos y espacios de tradición que refuerza la identidad cultural que permite preservar nuestras raíces. Reconocer esta interdisciplinariedad permite apreciar la literatura y la gastronomía no solo como expresiones artísticas, si no, como patrimonios culturales capaces de construir identidad de las regiones Costa y Sierra.

Marco teórico

Relación entre la cultura gastronómica y literatura.

La literatura y la cultura gastronómica se entrelazan porque ambas forjan identidad, describen escenarios y realzan pluriculturalidad. La narrativa permite que las personas de afuera

comprendan la complejidad de las diferentes culturas, y convierte a la gastronomía en más que un elemento decorativo de novelas, y se transforma en un signo cargado de historia y vivencias sociales. En cada escena donde se habla de comida evoca un poco de la cotidianidad de sus habitantes, es decir, mediante lo que comen se puede inferir de dónde vienen, si se encuentra el plátano “verde” como primera fuente de alimentación, se podría inferir que dicha novela está ambientada en la Costa ecuatoriana, hasta podría ser específicamente de la provincia de Manabí, donde los montuvios, se deleitan de este rico alimento, en desayunos, almuerzos y meriendas, por otro lado si se narra sobre una familia comiendo un sustancioso caldo “locro” se infiere que aquella novela cuenta sobre la vida de la región Sierra, donde destacan alimentos como: la papa, cuy, cebada, habichuelas, mote, entre otros.

El encebollado, un abrazo caliente en donde emergen los recuerdos del mar; yuca, pescado, cebolla colorada, cilandro, entre otros condimentos, acompañado con chifle en la Costa y en la Sierra con pan o canguil (crispetas), término utilizado en dicha región al referirse a las palomitas de maíz. Un plato en donde el sabor doméstico promueve la tradición culinaria de la costa ecuatoriana, su textura espesa provoca sensaciones agradables en el paladar, su exquisitez despierta recuerdos que llenan el alma, representa la identidad nacional, puesto que, se puede comer en cualquier región del Ecuador y existe unión entre la gastronomía del mar y la agricultura (pescado y la yuca) lo que representa su historia y tradición.

El locro de papas es la voz histórica el pueblo Andino, sopa típica en donde cada ingrediente es una puerta abierta hacia la identidad de la región; papas, leche, cilandro o cebolla, acompañado con aguacate, maíz tostado y en ocasiones se le puede agregar huevo duro, representa la identidad andina y la agricultura, debido que, para los indígenas la papa es el corazón latiendo en el plato, representando a la Pachamama “Madre tierra” esencia divina que

sustenta la vida y representa la naturaleza, se celebra el 1 de agosto en donde agradecen por las cosechas, realizan rituales para pedir salud, protección y alimentos. El ceviche, plato típico de la Costa ecuatoriana, fiesta marina envuelta en sabor puro del mar, con ingredientes que evocan la frescura de la costa; tomate, pepino, cebolla colorada, aguacate, salsas como la mostaza, la salsa de tomate y chifles; representa la creatividad culinaria, puesto que, cada región tiene su propio estilo de prepararlo, genera empleo a pesadores, vendedores y se consume en diferentes lugares promoviendo el turismo gastronómico.

La gastronomía y la literatura tienen ejemplos verídicos de momentos culinarios que logran transmitir olores, sabores y sentimientos a través de su narrativa. Por ende, el hambre se convierte en un lenguaje literario; pues, a través de la comida se muestra la injusticia y la desigualdad humana.

De esta manera, la cultura gastronómica y literatura se relacionan estrechamente, porque son fuente de inspiración y de representación dentro de la identidad de los pueblos, como una forma de transmitir historias, emociones y tradiciones. Es decir, la cocina popular y la narrativa se fusionan para resaltar y rescatar la cultura de los pueblos, además permite la expresión de sentimientos, y estos se transforman en algo tangible mediante un platillo tradicional. Lo que quiere decir que la narrativa se convierte en un puente lleno de relatos que permite conocer la alimentación de sus habitantes y lo que esto significa para ellos.

“La gastronomía puede llegar comprenderse como un símbolo territorial en donde el territorio junto con la cultura y la naturaleza que lo componen define el arraigo que tenemos los seres humanos a un lugar determinado” (Fusté-Forné, 2016). En la sierra ecuatoriana se caracterizan por ejemplo en el uso de ingredientes andinos como el maíz, la papa, el trigo y diversos granos, y se distingue por platos emblemáticos como el locro de papas, el Llapingacho,

la Fanesca (especialmente en Semana Santa), y carnes como el hornado y la Fritada, junto con el cuy asado y el Mote pillo.

La costa en cambio es rica y variada, destacándose por el uso de mariscos, plátano verde, maní y frutas tropicales. Entre los platillos más emblemáticos se encuentran el encebollado, un caldo de pescado; los ceviches de camarón, concha o pescado; el bolón de verde (bolas de plátano verde rellenas de queso o chicharrón); el encocado de mariscos con leche de coco; el bollo de pescado (plátano y pescado envuelto en hoja); y los sangos de verde y maní.

Los seres humanos al mismo tiempo son seres culturales y biológicos, por eso se manifiesta un fuerte vínculo entre la cultura y la comida. Por esa razón, la comida no se restringe a lo culinario si no que engloba valores de la identidad religiosa, histórica, económica y social de un país.

Según el grupo humano al que se pertenece, ciertos aromas, sabores son agradables y familiares, porque son una representación étnica. Cada cultura tiene su código de ética alimentaria, construida históricamente, en base a factores de producción y acceso a los diferentes ingredientes, igualmente, a la forma de preparar cada uno de los alimentos, sumados a la religión y otras costumbres, de esta forma, se construye el paladar.

Así, la gastronomía recrea su sentido de pertenencia a ciertos grupos humanos y se torna un referente. Cada grupo humano, codifica el mundo de los sentidos, desde una mirada propia, basada en su particular racionalidad y la alimentación, está presente en las particularidades de toda sociedad, porque la comida es un espacio cargado de significación, pues está fuertemente, enlazado con la historia social, lo cual, permite ver la diversidad cultural en todos los tiempos.

A lo largo del tiempo, la comida en la literatura siempre ha estado presente, asumiendo distintos significados y aportando nuevas informaciones tanto sobre la temporalidad, como sobre la espacialidad, dando mayor realismo a los textos. La descripción precisa, sobre mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, permite que, la relación gastronómico-literaria sea un componente enriquecedor de los textos literarios. Donde se transmite conocimiento y cultura, al reflejar costumbres de diferentes sociedades.

Frecuentemente, la comida o la falta de ésta, en la literatura, puede ser una forma de expresión, porque la cocina se convierte en una revelación de condiciones humanas y contextos históricos. Los escritores, en algún momento, hacen una descripción culinaria, pues, es difícil vivir sin tropezar con la cocina y eso se da porque la alimentación está entrelazada con muchas formas de comunicación artística, al momento, son incontables los ejemplos de obras literarias que incluyen detalladas recetas y referencias culinarias, se encuentran referencias culinarias desde “El Quijote” de Miguel de Cervantes, existe una sabrosa relación entre gastronomía y literatura.

Según Regalado (2019) la alimentación es un derecho esencial y una necesidad básica para la vida de todas las personas, además que gracias a esta existe una relación con la naturaleza, la ingesta de alimentos engloba múltiples dimensiones como lo biológico, afectivo, ecológico, cultural, económico y social. También involucra sentimientos y fortalece lazos sociales. Libertad señala a la gastronomía como una conexión directa con la naturaleza, porque los alimentos provienen de ella, muestra la importancia de cuidar el medio ambiente, debido a que hacen posible la producción de la comida. La gastronomía involucra sentimientos, fortalece lazos con la familia, hacen recordar la infancia, a tradiciones y momentos especiales. La

alimentación no solo es una necesidad del cuerpo, si no, una experiencia cultural, emocional y social.

En este sentido, la gastronomía y la literatura no solo aparecen para el consumo y la satisfacción de una necesidad humana, sino que, ambas tienen un peso importante para la identidad cultural de los pueblos, porque la cocina popular permite mantener vivos saberes ancestrales, formas de cocción, ingredientes, valores e historia; mientras que, la narración literaria convierte todo eso en relatos que permiten que personas fuera de ese pueblo, conozcan el modo de vida de diferentes etnias. La relación de estas dos artes abre paso a comprender la herencia cultural desde los sabores y el sentido.

Identidad cultural desde los sabores y el sentido en la gastronomía milenaria.

La alimentación no solo funciona como una necesidad biológica, sino como un marcador de identidad que forma parte de los valores, la cultura y las tradiciones propias de nuestros pueblos. No es lo mismo comer solo en una mesa, que comer en familia; puesto que, esta relación hace que se cree un vínculo social que permite identificar que comer no solo es alimentarse, sino expresar quiénes somos, de donde venimos y cómo vemos el mundo.

La manera como se come, lo que se come, dónde se come y cómo se siente quien come con relación a la comida, son todos elementos relacionados con la identidad cultural. Las restricciones y prohibiciones alimenticias de los diferentes pueblos son detalles característicos de cada cultura. (Cristiane Nunes dos Santos, 2007)

La alimentación pasó a tener un valor cultural, simbólico y social de los pueblos; a lo largo de la historia ha estado presente en celebraciones de reuniones familiares, en donde deja de ser una necesidad para convertirse en una representación de unión, convivencia y festejo. En la

literatura, el acto de comer forma parte de la identidad cultural, a través de la religión se muestra que está estrechamente vinculada con la fe; en la antigua Grecia y Egipto la alimentación se relaciona con grandes banquetes que se realizaban en rituales o celebraciones políticas, haciendo referencia al poder que existía en ese entonces; es decir, cada época o cada región ha demostrado que la comida tiene un significado identitario, cultural y social. En la literatura y en la historia la alimentación estaba estrechamente ligada con creencias religiosas y estructuras sociales, los alimentos aparecen reflejando la importancia de estas culturas como fuente de vida. La comida es representada como convivencia, pensamiento y celebración comunitaria, como un acto sagrado con los dioses, la muerte y su conexión con mantener el orden cósmico.

En principio el hombre buscaba alimentos solo para satisfacer sus necesidades biológicas, luego esa búsqueda de alimentos se relacionó con elementos como el lujo, la religión, los festejos, las ofensas, el status social, para finalizar en el placer y la satisfacción del ritual, este último influenciado por los franceses que hicieron de la comida un momento de placer e intensa interacción social. (Cristiane Nunes dos Santos, 2007)

El acto de comer no se limita a satisfacer una necesidad biológica, crea un significado de no solo alimentarse, si no, en disfrutar, compartir y socializar con nuestros seres queridos, este acto dejó de ser individual para convertirse en un vínculo significado.

“Se registran modos de vida, preferencias, cosmovisiones, prohibiciones, patrones y hábitos alimentarios que son transmitidos y que tienen la potencialidad de incidir en la configuración de la historia de los pueblos”. (Catalina Unigarro Solarte, 2010). En este sentido, dentro de la cocina popular no es solamente la preparación de alimentos, tiene un trasfondo lleno de historia, identidad, costumbres y formas de vida. El cultivo del plátano verde denota el sacrificio de los campesinos, porque aquel trabajo lo ejercían bajo los diferentes cambios

climáticos, no importaba la lluvia o el sol, lo que realmente era prioridad llevar el sustento al hogar. La alimentación en la Costa es el reflejo de lo que son, es decir, en aquella región el plátano está en muchas de sus preparaciones porque este se cultiva en zonas tropicales como la Costa ecuatoriana, dicho alimento durante años ha quitado el hambre a muchos locales, tiene un gran significado para las generaciones que es considerado el oro verde.

La culinaria por lo tanto es la memoria viva de ese cúmulo de conocimientos que son transmitidos de generación en generación. Por eso no está alejado de la verdad, afirmar que la identidad de los pueblos se ha ido construyendo en sus cocinas, a través de una práctica constante de la gama de actividades que se genera en el universo de la cultura alimentaria. (Libertad Regalado, 2019)

Regalado sostiene que la cocina mantiene creencias, valores, técnicas y costumbres que se han venido acumulando con el paso del tiempo, de esta manera la cocina se convierte en un espacio de aprendizaje en donde la identidad cultural florece en cada rincón del hogar, dando paso a la relación de procesos históricos de la gastronomía ecuatoriana.

Procesos históricos de la gastronomía ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana es una manifestación pluricultural y territorial del país, debido a las diferentes regiones que existen, Costa, Sierra, Oriente y Galápagos. La comunicación y relación de estas permiten mestizaje gastronómico, es decir, que ingredientes de la Costa se mezclen con los sabores de la Sierra, y viceversa. Sin embargo, esto no proviene solamente de la comida regional, tiene un proceso histórico desde hace siglos atrás, por ende, se abre paso a una línea de tiempo para conocer el origen de la cocina popular ecuatoriana.

Periodo precolombino

Antes de la llegada de colonia española, el territorio ecuatoriano ya tenía bases gastronómicas gracias a los primeros asentamientos culturales, en la que destacaban “Las Vegas”, “Machalilla”, “Chorrera”, entre otros; estos aprovechaban el suelo fértil del país para cultivar diversos alimentos como el maíz, la papa y el plátano los que se asentaron en la Costa aprovechaban los frutos del mar, además de cazar y domesticar animales como los cuyes y llamas por parte de la Sierra.

Hay un amplio acuerdo sobre el origen del hombre en América. Se sabe que vino del Asia por el estrecho de Bering, entre cuarenta y cincuenta mil años antes de Cristo. En el espacio que se ha llamado “Área Septentrional Andina”, que debe denominarse con mayor propiedad Andinoamérica Ecuatorial, y que corresponde al territorio del actual Ecuador.(Enrique Ayala Mora, 2008, Pág. 8).

Los primeros habitantes fueron cazadores especializados. Se agrupaban en bandas nómadas dedicadas a la cacería de la fauna andina. El bosque de los valles bajos les proporcionaba alimento vegetal, obtenido por la recolección. En los páramos cazaban animales y obtenían plantas medicinales.(Enrique Ayala Mora, 2008).

Los primeros pobladores eran excelentes cazadores y recolectores, además eran nómadas, es decir se desplazaban de un lugar a otro, lo que les permitió experimentar con múltiples alimentos y consumir plantas medicinales.

Según (Enrique Ayala Mora, 2008), en el caso de los asentamientos en la región Costa, aunque estos fueron tiempo después, igual se acoplaron a los recursos del entorno y los aprovecharon, además se añadió la pesca por su cercanía con la zona marítima.

La cocina tradicional del Ecuador ha tenido varias influencias, entre ellas los platillos de culturas Inca y española; la colonización no solo introdujo, nuevos estilos de vida, evangelización y estrato social, también añadió alimentos, nuevas carnes, vegetales y formas de cocción. Las cuales se detallarán en el siguiente apartado.

Cocina colonial como base del mestizaje culinario ecuatoriano.

Debido a la llegada de los españoles los pueblos originarios sufren un cambio significativo en su estilo de vida, y en la forma en que se alimentan. La unión de dos culturas: la indígena y la española, en un mestizaje gastronómico, cultural, social e histórico.

“Los conquistadores españoles reemplazaron ampliamente los alimentos indios como cuy o llama, por cerdo y ternera” (Mauricio Ponce, 2011, Pág. 32).

La colonización trajo consigo mucho sufrimiento para el pueblo indígena, y, aunque estos se oponían a seguir aquellos ideales, se vieron forzados a adaptarse al nuevo estilo de vida, porque si no obedecían a los conquistadores, eran condenados a muerte, a pesar de la resistencia el imperio español dejó una huella imborrable en la cotidianidad de los indígenas, y a esto se asoma la gastronomía colonial que aportó de manera significativa lo que hoy se conoce como “comida criolla”.

La cocina ecuatoriana, que es conocida bajo como comida criolla o comida nacional, es una gastronomía relativamente nueva. Al lado de los diferentes alimentos básicos en las regiones Sierra, Costa, Amazonas, que sirven para platos fuertes simples de recetas antiguas, también influencias europeas y norteamericanas tienen un papel importante en la cocina del Ecuador.(Mauricio Ponce, 2011, Pág. 32).

“Los productos básicos para los españoles en la época colonial en América, como el vino, el cerdo y las judías, fueron pronto reemplazados por alimentos como la carne de llama, la chicha, el maíz y la papa” (Manuel Gonzales, 2023, Pág. 15).

Dentro del ámbito culinario, no solo se encuentran alimentos, sino también se establece fusión cultural, entre diferentes etnias, así como los españoles arribaron con sus formas de alimentarse, ellos adaptaron también comida indígena para su consumo, es decir, hubo un intercambio gastronómico.

“Los pueblos se alimentan con lo que tienen. Las viandas que elaboran, además de sus jugos nutritivos, descubren su modo de vivir, su apreciación del paisaje y los antecedentes que han configurado su espíritu.” (Julio Pazos, 2014). La tierra es bondadosa, lo que permite que sus pobladores se alimenten de lo que esta decide ofrecerles, gracias a lo que comen se revela el estilo de vida, y la historia que tienen les ayuda comprender su esencia.

La gastronomía es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos. (Fusté-Forné, 2016).

La comida y la literatura, más allá de reflejar identidad, realzan experiencias y emociones; ambas conducen a las sensaciones de quienes las consumen hacia momentos de su infancia y forman parte de las personas desde el momento que llegan a la tierra, por ende, se

necesita abordar la gastronomía y la literatura desde los sentimientos para comprender su importancia y cómo emergen con el devenir del tiempo.

Experiencia sensorial y emocional

La gastronomía, junto con la literatura, lleva al individuo a mundos surrealistas, permite la conexión entre el sabor y el corazón. Mediante estas artes, los escritores pueden expresar sus emociones y más profundos deseos y, los chefs lo hacen mediante aromas, sabores y sus historias, porque esta interdisciplinaridad se convierte en voz y recuerdos de quienes lo perciben. La cocina popular trasporta aquellos momentos de felicidad familiar, donde la mesa se encuentra llena, y no solamente de alimentos, sino de personas; mamá, papá, hermanos, sobrinos, primos, tíos, tías, abuelas, abuelos y amigos; por ejemplo; aquel olor de pollo al horno, clásico de navidades, a muchos los trasporta a su infancia, donde tenían a todos sus seres queridos en una misma mesa, donde no importaban los regalos, lo que resaltaba era la unión entre amigos y familias. Lo que quiere decir que, la gastronomía es un vehículo lleno de recuerdos que ayuda a movilizar a todo aquel que la percibe con nostalgia.

Es importante tener en cuenta que la gastronomía se considera como un arte, ya que, al quererla relacionar con la literatura, podemos estar hablando de una relación entre pares, un diálogo entre dos artes. (Karol Jimenez, 2024)

La relación de la literatura con la gastronomía se forma como un arte, puesto que, ambas nacen desde la experiencia humana, es decir, la gastronomía no se limita solo a la comida, implica la creatividad, transmiten significados emocionales, el uso de los colores reflejados en el plato, la textura y el sabor genera una experiencia sensorial única que une la cultura y la identidad de los pueblos. La literatura a través de su narrativa describe y simboliza la comida, en

muchas obras literarias se ve reflejada las emociones de los personajes, las relaciones sociales, actos cotidianos, que permite enriquecer la narración, convirtiéndose en un lenguaje claro dentro de un texto literario. Ambas artes se complementan y buscan transmitir significados; la literatura lo hace a través de sus letras y la gastronomía a través de sus experiencias sensoriales.

(Moscoso, 2012) menciona que, la poesía constituye un escenario propicio para la explosión de los sentidos y el placer por los sabores. La poesía es una expresión literaria que a través de sus palabras despiertan nuestra imaginación, logrando que se convierta en una lectura enriquecedora, logran experiencias que despiertan nuestros sentidos, al momento de leer un poema se logra sentir el aroma, la textura, la ilustración del contenido, sin estar físicamente en el lugar, es decir, hace sentir al lector lo que el poema quiere expresar. Moscoso al decir "Explosión de los sentidos y el placer de los sabores" da referencia a que la poesía busca unir el lenguaje con los sentidos y las experiencias vivenciales.

"Este apartado explora cómo la promoción sensorial y emocional en la gastronomía puede optimizar la percepción del cliente, analizando estrategias innovadoras que buscan convertir cada experiencia culinaria en un evento memorable." (Bedolla Pereda., 2020).

La comida es capaz de evocar experiencias sensoriales que despiertan emociones al momento de degustar un platillo; no es únicamente vista como una práctica cotidiana, esto es fundamental para mejorar la apreciación que tienen las personas hacia un producto culinario. Por ejemplo; la presentación que tenga el plato debe ser atractivo y despertar el apetito de las personas, por otro lado, Bedolla menciona que, las estrategias innovadoras incluyen diferentes formas en donde incluyen experiencias que van más allá del plato en sí. Estas estrategias pueden ser el espacio, el uso de la narrativa en donde se exprese las sensaciones y los sentimientos en donde el acto de comer se transforme en una experiencia significativa.

Cultura gastronómica en la novela “La Mula Ciega”

Obras literarias como “La Mula Ciega”, reflejan la realidad de una etnia, porque narran la vida de sus habitantes, lo que hacen por sobrevivir, como viven su vida y lo que comen, aunque el eje principal de dichas obras no sea la comida, esta se encuentra inmersa en algunos de sus capítulos como una forma de identidad.

Arriba, en la cocina, las muchachas de la servidumbre charlan también a gritos, asan los plátanos, muelen el maní para las bolas y resquebrajan el maíz para los pollitos, mientras Márgara, la vieja cocinera, sopla el sote con toda la fuerza de sus pulmones y hace que la chala del fogón arda con llama viva. (Oswaldo Castro, 1970, Pág. 49).

La cocina, más allá de ser un espacio físico, se convierte en una forma de representar los roles de aquellos tiempos porque las mujeres de la servidumbre se encuentran cocinando, conversando y apuradas por la mañana lo que ocasiona alboroto de la mano de risas, y otras se encargan de soplar el sote para que el horno empiece a trabajar o la llama reviva; el fogón ardiente representa el calor del hogar, aquella familia que poco a poco va despertando gracias a los olores que salen desde la cocina. La preparación de alimentos como las bolas de plátano con maní muestran la cotidianidad de la cultura manabita porque ambos elementos son esenciales en la vida y cultura manabita, se los encuentra en muchas más preparaciones, como el bollo, tonga, corviche, viche y mucho más. La descripción literaria de la escena permite imaginar esos alimentos, hasta el punto de olerlos y saborearlos, estos despiertan la inquietud de quienes no los han probado. La intención del autor es que el lector sienta el aroma del vapor que emanan los verdes asados, además se convierte en un hilo narrativo enriquecedor, que produce que alguien que no sea de Ecuador quiera degustar tal manjar manabita.

Dentro de la obra escrita por Castro, se añade la cocina popular como una forma de representar la identidad y costumbres de los montuvios ecuatorianos, además mediante los capítulos hace una profunda descripción de los personajes, sobre sus formas de vida y el fuerte vínculo familiar, la costumbre de desayunar juntos, donde el padre de la familia siempre ocupa el mismo lugar en la mesa. Además de ser atendido por su esposa y sirvientas.

“En la casa, la mesa del comedor se va llenando de diferentes bandejas, entre las que hacen de avanzada el platón de cuajada y suero blanco y el de las bolas de maní y chicharrón.” (Oswaldo Castro, 1970, Pág. 49).

La gastronomía dentro de la obra literaria no solo cumple la función de alimentar a los personajes, y la mesa no solamente es un mueble más de adorno en la casa, al contrario, esta se convierte en un símbolo de abundancia y de unión familiar, porque aparte de compartir alimentos, también se abre un espacio de conversación, risas, anécdotas y amor, a esto se añade que en estas escenas se da vida a la realidad cultural del país, en este caso exactamente de la Costa manabita. La cuajada y el suero blanco trasladan a una mañana fría, donde no se desea despertar de la cama, pero el aroma del plátano caliente junto con el maní y chicharrón hacen que apenas se perciba dicho olor se quiera desalojar las sábanas e ir corriendo a la mesa familiar, donde se encontrará el jefe del hogar en una punta, saboreando su majestuoso desayuno cargado de ingredientes propios de su región, mientras su esposa lo atiende y envuelve su almuerzo en hojas de verde que han acompañado generaciones, aquellas hojas que permiten que su almuerzo se mantenga caliente hasta que el sol llegue a su punto más alto.

El muchacho se levantó con la intención de tomar una taza de café con empanadas de plátano en el restaurante de doña Amalia. (Oswaldo Castro, 1970, Pág. 82).

En esta escena presenta a la comida fuera del hogar, el restaurante de Amalia se convierte en un espacio de interacción social entre los habitantes del pueblo, además se establece un punto de encuentro, el negocio de Amalia adicional, de generarle ingresos, también establece un vínculo de amistad con sus clientes y se convierte en portavoz de las raíces gastronómicas de la región, una vez más el verde juega un papel importante en la alimentación de los habitantes, las empanadas hechas del famoso oro verde, trasladan a las tardes fuera del colegio, donde los jóvenes hacen largas filas por degustar y pasar un rato ameno con sus compañeros, donde ríen por aquello que han hecho durante el día, lo mal que les fue en las clases de matemáticas y lo mucho que rieron cuando uno de sus compañeros respondió mal una pregunta de literatura, no se puede hacer de menos el café, aquel que invita a conversaciones tranquilas, que calienta el estómago en una mañana fría. Un restaurante como el de Amalia es un escape de la rutina, donde se encuentran amigos, las historias se beben como el café; lento, pero saboreando cada palabra que traslada a momentos agradables.

—Don Manuel, usted dirá si regalo el gallo o si

lo comemos en casa.

—Llévaselo a Amalia y dile que haga un aguado, que más tarde voy con unos amigos a comer allí. (Oswaldo Castro, 1970, Pág. 90).

Después de una clásica pelea de gallos donde aquel animal perdedor sería el almuerzo de uno de los contrincantes, aquella tradición que hoy en muchos lugares del país no es bien vista, sin embargo, divirtió a muchas generaciones, reunió jefes hogar, peones, agricultores y muchos más varones de la época, muchos perdían la cabeza debido a las apuestas que hacían, el alcohol corriendo por sus venas, el aliento hacia sus favoritos era consistente, porque no solo se jugaba

dinero y se ponía en peligro la vida de los animales, había algo más importante en juego y era la dignidad que para aquel tiempo la honra y palabra de un hombre valía más que cualquier cantidad de dinero. Después de la pelea el gallo perdedor se convertía en un delicioso aguado, y las mejores manos para preparar dicha sopa siempre era una mujer que sepa de cocina popular, en este caso Amalia, una sopa que ayudaba a recuperar las fuerzas después de haber estado horas alentando a su gallo, es decir, Don Manuel como figura patriarcal decide que es lo que se hace con el gallo y Amalia solo recibe la orden y ejecuta, en este caso prepara la famosa sopa ecuatoriana a base de gallo, el aguado forma parte de la cultura gastronómica, festiva y social.

—Mejor. Ahora vamos a tomar un poco de suero blanco con barraganetes asados, que es lo que cae a esta hora. (Oswaldo Castro, 1970, Pág. 82).

Los barraganetes son el reflejo de la cultura costeña, porque en cada obra literaria realista se encuentra inmerso este alimento de cualquier forma, ya sea asado, en bolón, o en bollo, el plátano es la personalidad de esa localidad, porque desde muy pequeños este forma parte de su día a día, igual que el suero blanco, que en conjunto son una bomba de sabores, que trasladan a aquellas tardes con la abuela, donde se degustaba aquel manjar, cargado de emociones y recuerdos, memorias felices, donde todos los nietos se encontraban bajo el calor y el amor de la abuela, por eso cuando se hace alusión “que es lo que cae a esta hora” se refiere a ese horario de las 6 de la tarde, cuando la abuela ya está cocinando los verdes y el aroma recorre toda la casa. El plátano finalmente se establece como una forma de armonía familiar, lazos inseparables, y transpira unión.

Cultura gastronómica en la novela “El Chulla Romero y Flores”

En la obra literaria escrita por Jorge Icaza no solo se encuentra el Realismo ecuatoriano, sino, representaciones culturales e identidad mestiza, dentro de estas interpretaciones la gastronomía ocupa un papel fundamental dentro de la obra, se fusiona como un reflejo de la sociedad que revelan las costumbres alimenticias con un acto simbólico de lucha en la región sierra resolviendo conflictos sociales y pertenencia cultural.

Muy bien. Hay deberes sagrados, mi querido joven. Sagrados... Tenemos que frenar la corrupción de sinvergüenzas a sueldo, de pícaros poderosos, de honrados hipócritas, de ineptos, de cretinos. De... bueno... En resumidas cuentas, irá usted ---afirmó don Ernesto frenando de mala gana--- esencia de temor enfermizo--- insulto y coraje. Hervían en sus labios de jugoso caucara nombres de altos jefes e inabordables funcionarios. (Jorge Icaza, 1958, Pág. 69).

Icaza describe la caucara (comida popular a base de carne del pecho de res frita) como un símbolo metafórico y sensorial que le da carácter al personaje, comida típica ecuatoriana especialmente serrana, el autor asocia lo culinario con la identidad cultural y moral, al expresar “labios jugosos” da un énfasis al sabor popular llenos de emoción y energía que expresa de forma directa la conexión que existe entre la literatura y la gastronomía.

Así mismo dentro de la obra se menciona:

- Rosarito...
- ¿Qué? ¿Qué quiere? ---respondió interrogando en alta voz la hija de doña Victoria.
- ¿Dónde estás, pes?
- Ya bajo. No grite.

- La camilita ha preparado caldo de patas para el chuchaqui. (Jorge Icaza, 1958, Pág. 108).

El caldo de patas para el chuchaqui costumbre ecuatoriana, platillo elaborado especialmente en la sierra. Para aliviar la resaca de la borrachera se prepara el caldo de patas. Uno de los cuyos ingredientes especiales que da el nombre a este plato son las extremidades de la res, se cree que este plato “revive” después de una noche tomando bebidas alcohólicas, representa la costumbre de dicha región en donde la comida tiene un significado social y aportan la riqueza cultural del pueblo.

Cuando la chola ---ancas pomposas, alelado mirar, cabellera empolvada de ceniza, carne amasada con tierra de monte y suavidad de tembladeras; olía a sudadero de mula, a loco, a jergón de indio; despertaba sórdidos antojos: morderle los senos de oscuro pezón, los pómulos pronunciados, los labios gruesos, bañarle de sangre, herirle, y hundirse como un cerdo en su hedionda morbidez--- colocó una cuchara y una taza frente al Chulla, el Mono Araña baboso de lujuria le aprovechó acariciándole los muslos bajo los follones... (Jorge Icaza, 1958, Pág. 162).

Dentro de este fragmento Icaza describe a la mujer chola con un lenguaje violento, mezclados con deseo, en esa época los personajes se sentían superiores y discriminaban a la comunidad indígena, los hacían menos, pero a la vez sentían esa atracción por la fuerza y la sensualidad que caracteriza a la mujer indígena. Expresiones metafóricas que utiliza Jorge Icaza comparando el cuerpo de la chola con el olor y sabor de la comida, se incorpora un vínculo entre lo culinario y el deseo físico. El loco es una sopa que sus ingredientes son; papas, choclo, cuero de cerdo, maíz blanco, panceta, aguacate... al decir “olía a loco” da un significado de pertenencia cultural asociado a la autenticidad del pueblo.

En las dos obras literarias “El Chulla Romero y Flores” y “La Mula Ciega”, ambas obras del costumbrismo ecuatoriano reflejan identidad cultural, en la obra de Icaza una novela indígena que interioriza la desigualdad social y la traición política, el autor describe la realidad que se refleja en la sociedad, la gastronomía la describe como símbolo de clase social, aparecen comidas sencillas, pero con gran valor cultural, tradicional y simbólico de la región sierra.

Una época en donde muestra una forma de vivir, pensar y sentir de los indígenas, en esta obra el Chulla, un personaje quiteño, de bajo recurso, con un orgullo de querer ser alguien importante y no tener nada, rechaza sus raíces humildes porque cree que eso lo aleja de un prestigio social, el autor de esta obra literaria utiliza al Chulla para dar a conocer que la sociedad valora más la apariencia que la autenticidad, que esta forma de pensar es dañina y te aleja de tu verdadera identidad. Mientras que en la narrativa de Castro refleja la identidad costeña y montubia, se denotan tradiciones, formas de vida, y costumbres de este pueblo, y como la comida se vuelve un eje central dentro de las comunidades montubias, las empanadas de verde, el café, tortillas de maíz, el caldo gallina, todos aquellos ingredientes que llevan estos alimentos crecen en los cultivos de esta zona del país, además que se sirven la famosa “Fonda de Amalia” donde los personajes se reúnen para compartir alimentos, bebidas e incluso debatir sobre temas personales o trifulcas entre ellos.

Ambas obras no tienen como eje principal la comida, sin embargo esta se encuentra en varios de sus capítulos, una por parte de la gastronomía costeña que es “La Mula Ciega” y por parte de la Sierra “El Chulla Romero y Flores”, debido a las comidas que aparecen en las narrativas se puede comprender la identidad cultural de ambas regiones, y como las dos pertenecen a un mismo país, pero, tienen diferentes formas de alimentarse, el plátano conocido como el oro verde en la provincia de Manabí, y el mote en la Sierra.

Semiótica en el estudio literario gastronómico y cultural.

La semiótica la ciencia que se encarga de estudiar el significado de los signos y los significados, la literatura y la gastronomía puede entenderse como un lenguaje cultural, dado que, a través de los sabores y practicas culinarias se encuentran valores, costumbres e identidad cultural. La gastronomía en la literatura permite analizar cómo la cocina funciona con un espacio de identidad, de costumbres y de recuerdos de nuestra infancia, reunión familiar, de socialización y modos de vida, estos elementos son signos cargados de mucho significado.

La cocina es un aspecto distintivo presente en cada cultura y le permite diferenciar modalidades que van desde la producción de los ingredientes, hasta la manera de transformarlos por medio de la preparación en una expresión de cultura. Una aproximación semiótica a la culinaria requiere entonces de identificar los enfoques y la aproximación al acto cultural culinario. Cada acto cultural culinario es consecuencia del hecho de dotar de significado alguno de los aspectos con los cuales la transformación de alimento en comida es desarrollada por cada grupo humano. (Alfredo Tenoch Cid, 2017).

La cocina expresa características únicas de diferentes culturas, a través de ella expresan formas de vivir y de cómo se relacionan con el entorno, no se trata únicamente de los alimentos, si no del proceso del cual se preparan y se representan. Como lo indica Alfredo, analizar la culinaria implica un hecho cargado de significado convirtiéndose en una manifestación cultural, reflejando creencias, experiencias e identidad de los pueblos.

“La cocina puede ser interpretada como signo o bien funcionar como unidad cultural” ... (Alfredo Tenoch Cid, 2017). Se entiende la cultura de manera semiótica, es decir, en tanto sistema de relaciones simbólico-discursivas organizadas de manera jerárquica y, por tanto, como

espacio supraindividual, es decir, inscrita en un colectivo a su vez dinámico, productor de múltiples dimensiones significativas. De esta manera, y de acuerdo con Clifford Geertz, "el concepto de cultura que defiende es esencialmente un concepto semiótico, el análisis de la cultura ha de ser, por lo tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones" (Clifford Geertz, 2003). Así se entiende que toda manifestación cultural lo es porque está inserta en una significación, los modelos son jerarquizables, es decir, susceptibles de categorizarse en una escala valorativa. De esta manera, se puede leer cómo los patrones significaciones, o iteraciones texto-discursivas de las conductas están más o menos valorizados por el sistema social.

Foucault, en concordancia con lo anterior, afirma:

Yo supongo que en toda sociedad la producción del discurso está a la vez controlada, seleccionada y redistribuida por un cierto número de procedimientos que tienen por función conjurar los poderes y peligros, dominar el acontecimiento aleatorio y esquivar su pesada y temible materialidad. (Michel Foucault, 1992, p. 11). No todo lo que se dice en la sociedad surge libremente, es decir, estas ideas están reguladas en lo que se puede decir, en lo que no y en que contexto. Si se relaciona con la gastronomía y la cultura han sido infravaloradas por la misma sociedad tratando de querer obtener poder sobre construir identidad y transmitir valores culturales.

Por esta razón, se pueden encontrar diversos procedimientos de exclusión e inclusión de los productos, de las redes de intercambio, así en "el discurso, por más que en apariencia sea poca cosa, las prohibiciones que recaen sobre él, revelan muy pronto, rápidamente, su vinculación con el deseo y con el poder" (Michel Foucault, 1992, p. 12). Por ello Foucault profundiza que hay discursos de la sociedad que son valorados y algunos no, la gastronomía no

solo es comida, es un discurso cultural atravesados por diferentes opiniones de prácticas alimentarias que se vinculan con el poder y el deseo.

Es así como los granos de café están fuertemente asociados con el concepto de "Colombia". Y, así, en relación con las "empanadas" de Dina y el restaurante colombiano del que habla Francesca (donde comen paella y sangría), se hace necesario conocer el Referente, es decir, conocer la comida colombiana alguna vez. De otro modo, anclado a la denominación, "lo único que permanece es la representación que se desarrolla en los signos verbales que la manifiestan y que se convierte, por ello, en discurso" (Michel Foucault., 1968).

La semiótica en la literatura gastronómica ecuatoriana analiza los signos y significados de los textos sobre comida, como los platillos, ingredientes, menús y la forma en que se presentan, para entender su transmisión de saberes culinarios, identidad cultural y el contexto histórico y social de su producción. Al estudiar la gastronomía desde una perspectiva semiótica, se busca descifrar el lenguaje implícito de la comida, que funciona como un medio de comunicación y un portador de símbolos culturales que conectan a la comunidad con su herencia.

Metodología

Esta investigación se apoya en la recopilación de antecedentes con la analogía al análisis relacional con la literatura y la gastronomía serrocosteña; se hace uso de textos en físico y digital con información que lleve a conocer con más profundidad sobre el tema, entre los documentos que se utilizó están: diccionarios, libros, artículos científicos, tesis de grado, informes publicados, y revistas especializadas que fueron el sustento teórico de este

estudio, que tuvo como finalidad obtener información más completa y aumentar el grado de familiarización con la situación actual en la que se encuentra.

Para garantizar la calidad de la investigación y ampliar la perspectiva, sobre todo de conceptos básicos aplicados a la investigación, como son la identidad y herencia cultural, se consideraron dentro de la investigación estudios realizados en varias zonas geográficas y regiones, haciendo especial énfasis, en la sierra y costa ecuatoriana, dada su riqueza cultural gastronómica.

De la misma manera, se establecieron criterios aplicados tanto en la inclusión como en la exclusión de bibliografía. Para ello se priorizaron aquellos trabajos que han sido publicados en los últimos diez años, de esta manera se asegura la actualidad y lo relevante que pueda ser la información recopilada.

Se debe recalcar que, la información recopilada, tenía un rango de actualización de diez años, se tomó la decisión, enfocando el análisis de estudiar la información que contenga registros más antiguos, de esta manera se generó un espectro de comparación más amplio. Que en este caso se consideró importante. Debido a que se analizó el comportamiento de la apropiación de la cultura en el tiempo.

Para (Hernández, 2014), la metodología cualitativa “utiliza la recolección de datos para finar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación”

La primera fuente de investigación es la metodología cualitativa ya que es un enfoque de investigación que utiliza datos no numéricos, como palabras, historias y observaciones, para comprender con profundidad el significado de fenómenos sociales, experiencias y desde la

perspectiva de los participantes. Su proceso es flexible y a menudo se desarrolla de forma reiterativa, permitiendo que las preguntas y la investigación evolucionen. Se centra en la interpretación y la descripción, con esta ayuda se procedió a conocer en forma detallada a manera de un barrido gastronómico los principales platos típicos de cada región a través de un plan de acción con el objetivo de identificar los de mayor interés y que representan la identidad gastronómica de cada región. Este método cualitativo permitió comprender, analizar, interpretar y humanizar la investigación, al contrario del enfoque cuantitativo que se basa en medir datos numéricos y relaciones estadísticas, la metodología cualitativa permitió interiorizar significados culturales lo que es a fin con la investigación.

Para la elaboración de esta investigación gastronómica- literaria de las dos regiones en estudio se realizó una recopilación acudiendo a documentos webs, ejemplos de otras guías referentes a nuestro propósito, medios que fueron necesarios para brindar una mejor información acerca de recetas, tradiciones y huecas culinarias que poseen.

Enfoque hermenéutico, metodología de investigación que se centra en la interpretación y comprensión del significado de textos, símbolos y la experiencia humana ligada a la identidad gastronómica literaria de los pueblos. Esta ayuda y busca entender el contexto, la intención del autor y la interacción entre el texto y el lector, reconociendo que la comprensión es un proceso circular y no lineal donde el significado se construye a través de la relación entre las partes y todo el contexto histórico, social y cultural. De forma paralela se busca entender la intención original del autor al crear el texto, pero también la forma en que el lector (o intérprete) interactúa con él, reconociendo la tensión entre ambos en el acto hermenéutico.

Además, la otra fuente de investigación es la entrevista a dueños de los locales de comida más representativos de ambas regiones, escritores literarios, expertos en la cultura

gastronómica y con el apoyo de fichas técnicas para conocer cada una de sus recetas, preparación y platos típicos que se ofrecen.

Los participantes escogidos fueron profesionales a fin con la investigación, entre ellos reconocidos escritores de ambas regiones, quienes han publicado sobre la importancia de la gastronomía ecuatoriana y como está refleja identidad cultural, además profesionales de la salud mental, es decir, psicólogos para comprender cómo la comida se conecta con las emociones, sentimientos y lo sensorial, chefs que compartieron su experiencia desde la cocina, como la fusión de ingredientes y aromas trasporta a mundos paralelos, la cocina se vuelve el paraíso, lleno de sabores y emociones. Sociólogos, como expertos en el estudio de la sociedad permite analizar la comida con una mirada analítica que va más allá de lo alimentario, busca comprender a través de las personas sus experiencias que fortalezcan su vínculo social, desde la sociología la gastronomía está vinculada con la identidad cultural, las relaciones sociales y procesos históricos. Un docente literario por que aporta interpretación y crítica, convirtiendo la gastronomía en un lenguaje literario que explica la tradición e identidad cultural.

El otro enfoque y no menos importante es la etnografía, ella revela la herencia cultural y las tradiciones únicas de las diversas regiones del país, que se reflejan en sus platillos. La gastronomía y la literatura han estado estrechamente vinculadas desde hace mucho tiempo, reflejando la identidad cultural, las normas sociales y la evolución histórica. Este proyecto de investigación explora la representación de la comida en obras literarias, analizando cómo los autores utilizan la gastronomía como recurso narrativo para transmitir emociones, tradiciones y construcciones sociales, crea un sentido de identidad religiosa y simboliza el poder de una sociedad.

La literatura utiliza a la gastronomía como un vehículo para contar historias, transmitir emociones, explorar la desigualdad social a través de la comida y preservar la memoria cultural, mientras que la gastronomía, a su vez, funciona como una expresión viva de la identidad cultural que la etnografía documenta y la literatura narra.

Resultados.

Las voces de los entrevistados fueron el ingrediente secreto que se necesitó para elaborar este plato titulado Análisis relacional entre la literatura seleccionada y gastronomía serrocosteña, estudio etnográfico. En esta investigación, donde cada aporte de los profesionales fue un condimento para completar y degustar este sabroso estudio; por ende, gracias a la información brindada por parte de los participantes, se saboreó la estrecha relación que tiene la literatura con la cultura gastronómica, porque ambas son portavoz de la identidad de los pueblos, reflejan sentimientos, trasladan a momentos especiales y permiten imaginar escenarios específicos.

Desde que la olla susurra, se manifestó coincidencia entre los participantes y fue tanto que, la literatura como la gastronomía narran historias, contextos sociales, culturales, geográficos y por supuesto forman identidad regional. La Dra. Libertad Regalado sazonó este estudio con un ingrediente principal, ella afirmó que, un plato revela nuestras raíces y cuenta nuestra historia; es decir, que la comida tiene un ¿por qué lo hacen?, ¿cómo lo hacen? y ¿para qué lo hacen?, mencionó que no se trata de escribir una receta, eso solo te enseña los pasos a preparar, sin embargo, la literatura cuenta una historia, detrás de preparar un platillo hay un trasfondo que va a permitir disfrutar el sabor, además conectar con ese sentimiento que existe y conocer la riqueza que vive en nuestra cultura, por ende, detrás de un platillo se encuentra una historia, narra la vida desde la simbología y los conecta con los ingredientes que conforman dicho plato, por ejemplo:

el bolón de verde, representa el sacrificio y la sobrevivencia de los campesinos; pues, el plátano gracias a sus múltiples formas de cocción alimentó al pueblo manabita, este representó una fuente de alimentación imprescindible para esa localidad, algo tan simple como el verde quitó el hambre a muchos pueblos de la Costa, lo que se llegó a considerar el oro verde en el boom bananero, (Lic. Jean Michel Palomeque, 2016), el cual ayudó a evolucionar la economía del Ecuador. Por ello, en la literatura escrita entre 1940 y 1960 dónde se dio este acontecimiento, se retratan escenarios con plantaciones de banano, personajes principales como los montubios, patronos y el contexto social de esa época, gracias a la apreciación de la doctora se pudo comprender que la literatura no se aleja de la gastronomía, al contrario, trabajan en conjunto para construir la vida cotidiana, esta conexión ayuda a enriquecer y fortalecer las historias de las culturas, dado que, la alimentación está enganchada con muchas formas de comunicación que reflejan la realidad de los pueblos. Esto también se evidenció en las palabras del Lic. Andrés Galarza quién expresó que en la literatura ecuatoriana costumbrista se evocan ingredientes o alimentos pertenecientes a cada región, en la que encaja la esencia geográfica, para él la literatura refleja descripciones históricas que ayudan a comprender la riqueza de la cultura gastronómica.

A este platillo se suman los pensamientos del Dr. Elvis Tito Ávila quién aportó desde la psicología cómo nuestras glándulas gustativas (paladar), la visión y el olfato se conectan con los recuerdos a través de la gastronomía o de una historia novelada, además, indicó que la gastronomía produce el factor identitario que tiene que ver con la personalidad, añadió que es una estructura psíquica y un modo de vida. Lo que quiere decir que la cultura gastronómica no solamente es lo que se come, en realidad es lo que diferencia del resto, esto genera recuerdos ya sean agradables o desagradables, lo confirma la Lic. Johanna Bello, quién manifestó que la

comida típica no le evocan sentimientos agradables; sin embargo, los dulces y colores la transportan a ese lugar feliz y seguro de su infancia; por ende, no recuerda la comida con amor, porque su relación con esta no fue la mejor, solo comía golosinas y por ese motivo no tiene un recuerdo de algún platillo específico que la pueda transportar a su niñez; a diferencia del resto de participantes quienes sí establecieron su relación con la comida en su infancia, muchos de los entrevistados la recuerdan con amor y nostalgia, el Dr. Ávila señaló que, las comidas guardadas en su inconsciente son las que preparaba su mamá, por ejemplo: la gallina criolla, el hígado con plátano majado, la cuajada, la tortilla y los corviches, un recuerdo no solo atado a la memoria, sino también a los sentimientos porque la comida produce una reacción emocional específicamente hedónica, esta reacción emocional prioriza la búsqueda del placer y eludir aquellas emociones que generan dolor, es decir, ayuda a comprender nuestro comportamiento y a permitir administrar mejor nuestras emociones.

La Lic. Bello, desde una mirada neurocientífica expresó que, el sistema límbico donde está la amígdala (emociones) y el hipocampo (memoria) permite que los recuerdos se relacionen con las emociones, el primer contacto alimenticio del ser humano es la leche materna, este alimento es esencial para desarrollo integral de los niños, porque tiene todos nutrientes que necesita para su sano crecimiento, les eleva el sistema inmunológico, el cuál es el encargado de protegerlos de las enfermedades, estos son los primeros recuerdos de sabores, confianza y apego que generan, pero esto no solo pasa en la niñez, sino cuando se migra a diferentes países en búsqueda de mejorar sus condiciones de vida, el vínculo del apego con la cultura gastronómica es más fuerte, lo que quiere decir que, la comida se vuelve un refugio y una forma de sentirse conectadas con su tierra y raíces, muchos emigrantes, en los países que residen, encuentran la manera de comprar condimentos, o comidas típicas de su localidad, sin importar el precio que

tengan que pagar por ellas, esto se constituye como un claro ejemplo que la gastronomía une corazones, familias, amigos y vecinos a pesar de largas distancias, el apego con el mundo culinario, sobrepasa una necesidad biológica, porque está en conjunto con la literatura saborean el alma de quien se alimenta de ellas, además de contextualizar identidad. En cuanto a teoría habla sobre la confianza vs desconfianza de Erik Erikson, que se forma en esa primera experiencia de alimentación, esta etapa según el psicólogo es la más importante en el desarrollo del niño, puesto que, si un niño genera confianza va a lograr sentirse seguro y una dosis de desconfianza lo va a preparar para enfrentarse con dificultades en su vida adulta.

La literatura es un postre delicado que alimenta el alma de quien la consume, es lo que la Dra. Libertad quiere decir a través de sus palabras cuando se mencionó sobre la relación entre la cultura gastronómica y la literatura, desde su perspectiva afirmó que, sí existe, lo tiene plasmado en uno de sus primeros escritos “Manabí y su comida milenaria” donde se encuentra la relación entre la pedagogía, literatura, historia y gastronomía, cuenta desde la historia de los ingredientes, cómo los cosechan y cómo estos sostienen a las comunidades desde hace muchos años atrás, agregó cómo la literatura conecta a las personas con sus pueblos, mencionó lo importante que es generar literatura, dado que, ahí se visualiza cómo se ha mantenido la identidad del ser humano gracias a la gastronomía.

La literatura invita a conocer mundos paralelos o reales, describe olores, sabores y conecta con contextos sociales, lo que permite que se establezca una relación entre la literatura y los pueblos, porque esta se convierte en voz que resalta su diversidad y acompaña su crecimiento cultural. Crear literatura es como preparar un ceviche, existen diferentes formas de cocinarlo, unos lo preparan curtido con limón, otros cocinan el pescado con un poco de agua caliente, algunos lo acompañan con mote, otros con chifle, cada una de estas formas de cocción hablan

por sí solas, pero todas estas maneras de cocinarlo tienen un mismo fin, primero saciar la necesidad del hambre y segundo que dicho plato cuenta el sentido de vida de esas localidades; por lo tanto, la literatura adopta múltiples formas de creación, variedad de redacción, diferentes estilos literarios, sin embargo, en el mundo de los libros todos tienen el mismo fin, sumergir al lector en mundos imaginarios, y llevarlos hasta el clímax de emociones.

En la Sierra, el ceviche se suele consumir con mote, porque este es el grano representativo de dicha región considerado el grano de oro para ellos, dado que, así como el verde fue fundamental en la costa, el mote lo fue en la Sierra, representa más que una comida, genera identidad territorial acompañado de recuerdos agradables, incluso unión familiar; el plátano y el mote representan para sus regiones: desayuno, almuerzo o merienda familiar, donde todo se convierte en risas, acompañadas de relatos, lo caliente del verde y el vapor del mote se transforman en un abrazo a los recuerdos felices, familiares y amorosos.

A través de su libro, la doctora no solo muestra conocimiento, sino que, gracias a ese legado fortalece la cultura, historia y tradición de los pueblos. Dichos relatos son bocados que se derriten en el paladar, como la afirmación del Lic. Andrés Galarza quien también dio detalles de aquella relación, recalando que, aunque no hay una asociación explícita de la gastronomía con la literatura, esta se encuentra vigente en constantes referencias del uso de ciertos condimentos y plantas propias de cada región. Es decir, aunque no sea el enfoque principal, su relación es notoria; por ende, dentro de las obras literarias en muchas ocasiones se menciona la comida, incluso el hambre es considerada un lenguaje gastronómico dentro de la literatura como en la novela “Nuestro Pan” (Enrique Gil Gilberth, 1942), porque este puede reflejar el hambre de un pueblo que pide justicia, seguridad y libertad, la sed también habla en la literatura, dentro de la narrativa ecuatoriana “Sed en el Puerto” (Othón Castillo, 1962), sed de amor o sed de venganza

que se puede interpretar como la falta de amor, o las ganas de vengarse de alguien, el contexto culinario, dentro del mundo narrativo, no significa solo saciar una necesidad, va más allá, se convierte en una representación identitaria, establece escenarios específicos, porque una cena dentro de la narrativa puede reflejar una noche de unión familiar, tal vez un cierre de negocios, o dar conocer una noticia importante, la descripción de estas escenas ayudan a imaginar tales comidas, hasta el punto de saborear y sentir el aroma que estas emanan; en el diario vivir de la costa manabita, se llega a sentir ese olor particular a leña que representa el horno y cocina de aquella localidad, por eso, muchos platos típicos que se encuentran en obras costumbristas justamente reflejan lo que comen en zonas rurales y urbanas del país, confirmando que la cultura gastronómica no solamente es lo que se come, en realidad es lo que diferencia del resto.

Leer brinda pequeñas dosis de saber y sabor para preparar nuestro conocimiento, haciendo una pequeña relación de cómo las obras literarias ayudan a comprender la cultura gastronómica. La Dra. Libertad Regalado da relevancia al decir que, el tema de la alimentación está muy vigente en la mayoría de las obras literarias, tanto así que se encuentra en unos de los primeros escritos que es la biblia, da un énfasis de la novela “Don Quijote de la Mancha” escrita por el español (Miguel de Cervantes, 1605), obra destacada en la literatura española y una de las principales en la narrativa universal, dando a conocer, en muchos de sus capítulos, a la comida como un eje central, incluso desde la forma de cómo describe al personaje, dice de ¿dónde es?, lo que viste y come. Está descrita la alimentación del pueblo, no lo que se sirven las grandes mesas, porque las raíces de una nación se encuentran en la comodidad de su pueblo, donde su gente cultiva lo que come, la tierra en la que habitaban era fértil y con abundancia de cultivos, dicha alimentación es esencial para asegurar su cultura. Por consiguiente, el Lic. Andrés Galarza coincide con la Dra. Libertad diciendo que, sí son relevantes, porque la literatura aporta como un

referente histórico, social y cultural para comprender la profundidad de la riqueza gastronómica de nuestras culturas, a través de textos narrativos (cuentos, crónicas, poemas o novelas) permiten reconstruir historia y demostrar relaciones sociales con una carga simbólica que muchos platos tienen dentro de cada región, respuesta exquisita que va aportando ingredientes importantes para la elaboración de nuestro estudio.

La literatura es un plato típico que permite saborear la cultura, en la semiótica del estudio literario gastronómico y cultural, el Lic. Galarza explicó que la colada morada está fuertemente vinculada con el contexto de los finados, considerada gastronomía festiva dentro de la antropología, uniéndose a esta idea el Dr. Ávila manifestó que en su región el greñoso está ligado a los difuntos, porque este se repartía en los velorios como símbolo de solidaridad y empatía con la familia del fallecido. Es increíble como dos platos totalmente diferentes tienen un mismo significado; esto se da gracias al contexto de su localidad, en el universo culinario, las texturas, ingredientes, sabores y olores, aunque sean diferentes, el mensaje no verbal que transmite un platillo festivo es conectar con lo ancestral, rescatando lo propio y reafirmando la pluridiversidad.

La Dra. Libertad indicó que el viche representa a su región, porque, tiene varios símbolos, los cholos y montuvios hacen posible que estas dos culturas estén introducidas en este plato, el cholo pescador extrae del mar sus frutos, el montuvio zapallo, frijoles, vainitas, choclo, camote, y el maní otro tipo de contexto, este es el diferenciador de la cultura manabita, representa la herencia agrícola de los pueblos montuvios, es identitario de su región, su textura cremosa evoca sensación de plenitud generando una experiencia que va más allá de su sabor y el cual refleja equilibrio y tradición con todos los ingredientes. Desde el punto de vista literario, el viche representa el estilo barroco, porque este se encuentra cargado de componentes, que

permiten una experiencia sensorial profunda. Por ejemplo, el barroco dentro de la literatura está sobrecargado de metáforas, hipérboles e imágenes y, el viche lleva múltiples ingredientes: pescado, maní, yuca, choclo, camote, yerbita, maduro, haba, entre otros; todos aquellos ingredientes tienen historia e identidad; el maní, factor diferenciador de la cultura manabita; y, el camote, la identidad regional de la Sierra. La estética de este peculiar platillo tiene un impacto visual profundo para quien lo observa, acompañado de un sabor intenso y exótico, se fusionan dos regiones para alimentar a los espíritus hambrientos de identidad.

A este banquete lleno de saberes, identidad y sabores, se suman las declaraciones del famoso escritor ecuatoriano Julio Pazos Barrera quien mencionó que la literatura y la gastronomía se entrelazan por medio de la historia, afirmó que sí existe una relación entre ambas disciplinas, especialmente con la literatura de 1930, en los textos escritos por José de la Cuadra y Demetrio Aguilera Malta, donde sus personajes comen de acuerdo a su contexto social y cultural, los escritores de ese entonces como (Alfredo Pareja, 1938) Alfredo con novela Baldomera ya le daban importancia a la alimentación del pueblo y cómo se cocinaba en aquellas épocas, porque en la novela de Pareja se describe el personaje principal como una mujer negra que para sobrevivir vendía en una esquina; carne en palito, las tortillas de verde, el maduro, es decir la comida de la Costa o cocina popular de ese territorio. Las obras literarias ayudan a comprender la importancia de la cultura culinaria mediante la descripción por parte de los narradores porque explican cómo se proceden los alimentos, lo que quiere decir que la literatura aporta con la identidad del pueblo, aunque esta no es la finalidad de las novelas se convierte en un elemento imprescindible.

A este conjunto de pensamientos se asuma el Lic. Milton Pico, quien es maestro de Lengua y Literatura añadió que la literatura va de la mano con la gastronomía es lo que se ha

percatado a medida que ha leído, por ende hace notar fácilmente que están relacionadas entre sí, la literatura de la Costa y de la Sierra están marcadas por su gastronomía, manifestó que a través de las palabras plasmadas por los escritores más allá de su imaginación y sus pensamientos quieren denotar sus raíces, y sobre todo cultura, es decir en cada frase de una novela se puede detectar identidad. Un ejemplo claro es “La Mula Ciega”, en varios de sus capítulos, Castro retrata la gastronomía manabita, y el contexto social manabita, por ende, mediante las historias noveladas se puede describir un pueblo y permite al lector la posibilidad de transportarse a sitios jamás visitados. El participante al igual que otros de los entrevistados aseguró que la comida lo transporta a una atmósfera feliz de su niñez, y si se trata de lectura asegura que, cuando lee la obra de Castro lo lleva al seno de su hogar porque creció en el campo manabita, como se narra en la obra mencionada. Por lo consiguiente, el escritor Pazos, coincidió que hay platos de su región que los recuerda con cariño y amor, en su caso la fanesca, porque se le viene a la memoria su madre, la cual cocinaba delicioso para él y sus hermanos, gracias a ella aprendió a cocinar aquel platillo popular de la Sierra ecuatoriana, además comprendió que su fascinación por la gastronomía era igual a la que tenía por la literatura y eso se ve plasmado en uno de sus tantos textos: “El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña.

En definitiva, la literatura deja huella a quienes la ven con hambre, frase que deja la respuesta del Lic. Galarza cuando dice que las obras escogidas “La Mula Ciega” escrita por Oswaldo Castro y “El Chulla Romero y Flores” escrita por Jorge Icaza, evidencian las riquezas gastronómicas de una región, se ven retratadas en el ámbito descriptivo de la obra, evocan olores y sabores.

Cuadro comparativo: Literatura y Gastronomía

Aspectos	Literatura	Gastronomía
Formas de expresión	Narraciones y descripciones literarias.	Formas de cocción, ingredientes y sabores.
Responsabilidad cultural	Narra la realidad de los pueblos, las costumbres y la identidad.	Conserva sabores ancestrales, resalta historia y la cotidianidad de los pueblos.
Contexto social	Muestra escenarios gastronómicos festivos, culturales y familiares.	Se ejecuta en espacios sociales, familiares y comunitarios.
Simbología	La comida puede representar unión familiar, abundancia, fiesta, desigualdad, injusticias y pobreza.	La comida popular tiene significados territoriales, culturales y sociales.
Emocional	Expresan emociones y sentimientos a través de la lectura de sus poemas, historias, cuentos, libros, obras literarias.	Expresan emociones y sentimientos a través del sabor de sus comidas.
Relación de ambas disciplinas	Les da voz a significados gastronómicos mediante sus narraciones y descripciones manteniendo viva la identidad de los pueblos.	Vuelve tangible lo que narra la literatura.

Conclusiones

Después de meses de preparación, el banquete está listo; un caldo cargado de saberes, costumbres, historias, literatura y sobre todo amor. Luego de colocar todos los ingredientes para la elaboración de este estudio, se finalizó con un platillo contundente que estableció como ingrediente principal la relación existente entre la literatura y la cultura gastronómica, ambas se cocinan en conjunto para despertar emociones, trasladar a momentos y forjar identidad regional. La cocción de este estudio fue como cocinar un viche, la cultura serrana y la costeña en un mismo plato, las dos con un mismo fin; comprender la importancia de la identidad cultural y cómo esta se encuentra plasmada en la literatura ecuatoriana con obras como: “La Mula Ciega” y

“El Chulla Romero y Flores”; además, de reafirmar la pluridiversidad de las regiones, en ellas se encuentra un lenguaje exquisito, propio de cada región, acompañado de sus desayunos distintivos.

A este caldo no se podía dejar sin el ingrediente especial de todas las familias ecuatorianas; el amor, porque ambas disciplinas son sentimientos incluso viajes en el tiempo. Por eso, la literatura permite que un emigrante se sienta en casa, hace percibir aromas, texturas y aquellos momentos que trasladan a una infancia feliz, y la gastronomía ayuda que estas personas con un poquito del sabor de su tierra crean que realmente volvieron a ella.

En conclusión, comprendió que existe un lenguaje gastronómico dentro de las historias noveladas, la comida se convierte en un mensaje emocional que representa la identidad cultural. La literatura invita a conocer mundos paralelos, reales y permite que se establezca una relación entre la narrativa y los pueblos, esta se convierte en voz, resalta su diversidad y acompaña su crecimiento cultural. Además, se afirmó que la cultura gastronómica evoca momentos específicos, trasladan a vivencias importantes y felices dentro de la infancia, siempre que se haya establecido una estrecha relación con la comida.

La literatura y la gastronomía son artes que nacen desde la experiencia humana, es decir, la gastronomía no se limita solo a la comida, implica la creatividad y transmiten significados emocionales. Ambas se complementan; la literatura lo hace a través de sus letras y la gastronomía a través de sus experiencias sensoriales.

En definitiva, la gastronomía y la literatura no solo son para el consumo y la satisfacción humana, más bien, ambas tienen un valor inigualable para la identidad cultural de las etnias, porque la cocina popular permite que perduren sabores ancestrales e inigualables, la forma en

que se cocinan los alimentos, los utensilios que se usan, ingredientes, sentimientos y recuerdos; por otro lado la literatura acoge todos esos recuerdos e historias y los vuelve suyos, es decir, gracias a la literatura se puede conocer la historia de la comida y ¿por qué? Cada región tiene una forma distinta de preparar alimentos así sea el mismo platillo. Además, la unión de estas ramas artísticas permite que personas fuera de dichas regiones se enamoren de la comida popular, y de sus paisajes, gracias a la narración que hay en novelas ecuatorianas.

Referencias bibliográficas.

- Adrian Recinos. (n.d.). *Popol Vuh Las antiguas Historias del Quiché*. Universidad pontificia de Mexico.
- Alfredo Pareja. (1938). *Baldomera*.
- Alfredo Tenoch Cid. (2017a). SEMIÓTICA CULINARIA Y PATRIMONIO CULTURAL. *CONFERENCIA PRESENTADA EN LA MAESTRÍA DE ARTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA EN MEDELLÍN COLOMBIA*, 3.
- Alfredo Tenoch Cid. (2017b, September 23). SEMIÓTICA CULINARIA Y PATRIMONIO CULTURAL. *CONFERENCIA PRESENTADA EN LA MAESTRÍA DE ARTES DE LA UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA EN MEDELLÍN COLOMBIA*.
- Bedolla Pereda. (2020). Diseño y Sentidos: Una perspectiva humana para pensar y proyectar el diseño. *Universidad Autónoma de Aguascalientes*.
- Catalina Unigarro Solarte. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (Washington Barreno Muñoz, Patricio Sandoval Simba, María Auxiliadora Balladares U., Santiago Pazos Carrillo, & David Coral Machado, Eds.). Ministerio de Cultura del Ecuador.

- Clifford Geertz. (2003). LA INTERPRETACIÓN DE LAS CULTURAS. In Alberto L. Bixio, Carlos Julio Reynoso, & Óscar Noguera (Eds.), *Gedisa, S.A.* (p. 20). Gedisa, S.A.
- Cristiane Nunes dos Santos. (2007). SOMOS LO QUE COMEMOS. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. In *Estudios y Perspectivas en Turismo* (pp. 234–242).
- Enrique Ayala Mora. (2008). *RESUMEN DE HISTORIA DEL ECUADOR* (Raúl Yépez, G. S. Jorge Ortega, A. M. C. Isabel Pérez, & Fernando Balseca, Eds.; Tercera edición). CORPORACIÓN EDITORA NACIONAL.
- Enrique Gil Gilberth. (1942). *Nuestro Pan*. Estudio introductorio y notas de Cecilia Moreno investigadora del I.D.I.S.
- Fusté-Forné. (2016a). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*.
- Fusté-Forné. (2016b). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo*.
- Hernández, F. y B. (2014). *Investigación cuantitativa, cualitativa y mixta*.
<https://recursos.ucol.mx/tesis/investigacion.php>
- Jorge Icaza. (1958). *El Chulla Romero y Flores* (Dr. Manuel Corrales Pascual, Ed.; Segunda Edición). Editorial Ecuador F.B.T. cía. Ltda.
- Julio Pazos. (2014). *La cocina del Ecuador* (El Chasqui Ediciones, Ed.).
- Karol Nathalia Avila Jimenez. (2024). *La relación entre la literatura y la gastronomía en la novela Como agua para chocolate y su adaptación cinematográfica*.
- Libertad Regalado. (2019a). *Manabí y su comida milenaria* (Alexis Cuzme (DEPU), Ed.; Segunda. Enero 2019). Ediciones ULEAM.

Libertad Regalado. (2019b). *Manabí y su comida milenaria* (Alexis Cuzme (DEPU), Ed.; Segunda. Enero 2019). Ediciones ULEAM.

Lic. Jean Michel Palomeque, Lic. J. L. (2016). PROPUESTA DE UNA RUTA TURÍSTICA BANANERA EN BASE A LA HISTORIA REGIONAL, PROVINCIA EL ORO, DE ECUADOR. In *Universidad y Sociedad vol.8 no.3 Cienfuegos*. Universidad y Sociedad vol.8 no.3 Cienfuegos SciELO.

Manuel Alfonso de la Santísima Trinidad Linares Gonzales. (2023). “*INFLUENCIA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA EN LA PREPARACIÓN DEL PLATILLO ECUATORIANO YAHUARLOCRO.*” ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

Maria Eugenia Moscoso Carvallo. (2012). *La literatura y el gozo del sabor*.

Mauricio Patricio Artieda Ponce. (2011). *INVESTIGACION Y PUESTA EN VALOR DE LOS RECURSOS GASTRONOMICOS DEL CANTON PALTAS, PROVINCIA DE LOJA*. UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA.

Michel Foucault. (1968). LAS PALABRAS Y LAS COSAS. Una arqueología de las ciencias humanas. In ELSA CECILIA FROST (Ed.), *Siglo veintiuno S.A.* (Siglo veintiuno S.A.).

Michel Foucault. (1992). El orden del discurso. In Alberto González Troyano (Ed.), *Tusquets* (Tusquets). Tusquets.

Miguel de Cervantes. (1605). *Don Quijote de la Mancha*. Juan de la Cuesta a costa de Francisco de Robles.

Oswaldo Castro. (1970). *La Mula Ciega* (Primera edición). Gráficas Gardal, Madrid.

Othón Castillo. (1962). *Sed en el puerto*. Ediciones De Andrea.