

Propuesta de Ponencia

Título: Manifestaciones del Patrimonio Alimentario en el Estilo Barroco Quiteño. Enfoque arte pictórico.

Alexis Fernando Guallichico Llumiquinga
Universidad Tecnológica Equinoccial

alexisfgll@hotmail.es

0987665880

La alimentación o el acto de comer responden en primera instancia a la necesidad biológica de ingerir nutrientes, que sostienen la vida de un organismo. En este sentido, el patrimonio cultural alimentario va más allá de la gastronomía, pues es la suma de conocimientos y prácticas en la elaboración de recetas tradicionales enmarcadas en acontecimientos históricos, sociales y religiosos, que engloban un platillo, haciendo de este parte de la cotidianidad. En este punto el hombre constituye una pieza fundamental en la transmisión de sabores y saberes de generación a generación pues es el actor encargado de que estas manifestaciones culinarias no desaparezcan sino mas bien se mantengan latentes y perduren en el tiempo.

El objetivo del estudio del patrimonio alimentario en este caso radica en el reconocimiento del valor de la gastronomía quiteña y conocer el significado iconográfico de las manifestaciones culinarias dentro de la pintura colonial.

Para la presente investigación, se utilizó el método deductivo, a través del análisis y la relación que existe entre los aspectos históricos de la cocina colonial, el arte pictórico y la Escuela Quiteña. Así mismo, se aplicó el método analítico-sintético y la técnica de observación en el Casco Colonial de Quito, para examinar los elementos gastronómicos en las obras de estudio.

Como resultado se determinó que en la Real Audiencia de Quito, se desarrolló un movimiento artístico denominado Escuela Quiteña, que generó habilidosos pintores, entre los que se destacan Vicente Albán, Miguel de Santiago, Manuel de Samaniego y Bernardo Rodríguez de la Parra quienes evocan en sus obras productos relacionados con la culinaria, como el cuy, choclotandas, chicha, panes, peces, frutas y verduras, elementos como vajilla y cristalería que muestran la amalgama que se produjo durante y después de la Conquista, estos compendios dieron como origen la “cocina del barroco”

que corresponde a un proceso de sincretismo alimentario de dos culturas, en el que se asimilan los rasgos más significativos de una y otra dando como resultado nuevas manifestaciones gastronómicas.

Como conclusiones se determinó que la Escuela Quiteña se desarrolló en los territorios de lo que fue la Real Audiencia de Quito, durante los siglos XVI al XIX, tuvo influencias españolas, flamencas, italianas, moriscas y mudéjares, los precursores de este movimiento fueron: fray Jodoco Ricke, Fray Pedro Goceál y Fray Pedro Bedon, así la Escuela Quiteña fue algo más que un estilo artístico, fue un movimiento cultural que representó la mentalidad de la época.

Así mismo se estableció que la pintura que se desarrolló en este espacio de tiempo se denominó como colonial debido a que fue producida durante el periodo de dominación española, teniendo como fin ser herramienta para propagar la fe que habían traído los conquistadores, el tópico común de las obras pictóricas durante el siglo XVI fueron imágenes religiosas, en el siglo posterior las obras artísticas tendrán expresiones más naturales y se incorporan rasgos mestizos, se mantiene el anonimato en las pinturas, para el siglo XVIII la pintura quiteña llega a alcanzar fama en toda América por la calidad y los detalles en su producción, aunque se sigue manteniendo la temática divina, se ilustran temas profanos y costumbristas, es durante este siglo que los elementos culinarios son representados por pintores, aquí aparecen la serie Tipos Quiteños de Vicente Albán, la Última Cena y la Frugalidad en la mesa de Miguel de Santiago.

Por otro lado se precisa que la gastronomía colonial quiteña tiene influencias indígenas y posteriormente incas, hay que mencionar que en los antiguos territorios quiteños estuvieron presentes varios grupos humanos, uno de aquellos: los Quitus, quienes mantenían una dieta en base a maíz tostado, papas, gusanos, cusos, pescados, tubérculos, frutas y verduras. La llegada de los españoles marcó un antes y después en cuanto a la alimentación pues los conquistadores trajeron consigo productos como el trigo, cebada, arvejas, ganado ovino, porcino, vacuno, caprino, caña de azúcar, plátano y arroz, géneros que se implantaron y combinaron en la dieta que ya existía.

En la Audiencia de Quito no solo se produjo un mestizaje biológico sino también una transformación en todos los ámbitos de la cotidianidad humana, así naciendo una nueva cultura a partir de la mezcla de elementos indígenas y españoles este impacto significó el comienzo de una nueva cocina bajo el nombre de “cocina del barroco” cuyo resultado final

fue una dieta rica, variada, nutritiva, llena de especias foráneas y productos autóctonos. Las preparaciones de esta cocina incluyen una gran variedad de alimentos y condimentos con la finalidad de realizar una amplia gama de mezclas realzando los sabores, texturas y presentaciones. Con los elementos antes abordados se puede indicar que la comida al igual que toda la cultura quiteña, es el resultado de un sincretismo, es bajo este lineamiento que algunos platos han sobrevivido al pasar de los años y a los cambios culturales que se han producido, manjares como el puchero, la menestra, arroz con leche, los guisos, tortillas, quimbolitos, tamales y tortas de choclo, son algunos de los ejemplos que muestran que esta cocina todavía sigue latente en la vida diaria de los quiteños y ecuatorianos.

Palabras Clave: Cocina Quiteña, Escuela Quiteña, Pintura, Real Audiencia de Quito, Sincretismo alimentario.