

Aporte gastronómico mediante la cocina fusión de autor para elaborar recetas con productos emblemáticos del Cantón la Maná

Gastronomic contribution through the author fusion kitchen to prepare recipes with emblematic products from Canton la Maná

<https://doi.org/10.5281/zenodo.5660019>

AUTORES: Mario Estuardo Cartagena Herrera ^{1*}

Kimberly Magaly López Cedeño²

Gonzalo Arturo Peñafiel Nivelá³

Luis Rodolfo Manosalvas Gómez⁴

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: nacional42@hotmail.com

Fecha de recepción: 23 / 06 / 2021

Fecha de aceptación: 30 / 06 / 2021

RESUMEN

La gastronomía es el manejo profesional que permite confeccionar sabores y aromas a través de la combinación de productos de determinadas regiones del país, resaltando las propiedades vitamínicas y proteínicas de estos. Se realizó en el Cantón La Maná un proceso de combinación de productos considerados endémicos y emblemáticos para darle relevancia al arte culinario del sector donde se ha perdido el empoderamiento sobre la utilización gastronómica de estos en su alimentación diaria a través de la cocina ancestral. Se aplicaron productos y recetas típicas de la zona, a través de técnicas de cocina de fusión para obtener como resultado una cocina moderna que sirva

1*Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas, Docente Instituto Superior Tecnológico La Maná, nacional42@hotmail.com

2Ingeniera Química, Docente Instituto Superior Tecnológico La Maná, kimberlylopezcedeno@gmail.com

3Doctor en Educación equivalente a PhD, Docente Universidad Técnica de Babahoyo Extensión Quevedo, gpenafiel@utb.edu.ec

4Magíster en Auditoría Integral, Investigador independiente, maguman10@hotmail.com

de referencia alimenticia y nutritiva para las familias, negocios y comunidad en general, dando realce a los productos que se producen en la zona lamanense.

Palabras clave: *Alimentación, gastronomía, guarapo, marmoleado, productos, recetas ancestrales*

ABSTRACT

Gastronomy is the professional management that allows to make flavors and aromas through the combination of products from certain regions of the country, highlighting their vitamin and protein properties. A process of combining products considered endemic and emblematic was carried out in the Canton La Maná to give relevance to the culinary art of the sector where the empowerment of the gastronomic use of these in their daily diet through ancestral cuisine has been lost. Products and typical recipes of the area were applied, through fusion cooking techniques to obtain a modern kitchen that serves as a nutritional and nutritional reference for families, businesses and the community in general, enhancing the products that are produced. In the lamanense area.

Keywords: *Food, gastronomy, guarapo, marbling, products, ancestral recipes*

INTRODUCCIÓN

Sin duda alguna que la gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, las costumbres e historia culinaria de nuestros antepasados y la influencia europea han cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad de los gastrónomos de la actualidad.

El Cantón La Maná se encuentra situado en una zona de privilegio donde su microclima subtropical nos presenta como productos más destacados al banano, cacao, caña de azúcar, maracuyá, naranja, combinados con una variedad de tubérculos como la yuca, la papa, camote y proteínas como el cuy, gallina, borrego, cerdo, res, los cuales son aderezados con especias como la albahaca mentolada, el cilantro silvestre entre otros que nos dan como resultado transformaciones gastronómicas ricas en vitaminas y minerales que enriquecen los paladares de las familias Lamanense.

Por tal razón y en este mismo contexto consideramos importante revalorizar este tipo de productos emblemáticos y tradicionales para que esta importante zona aproveche las bondades alimenticias que estos contienen, y así poder elaborar distintos tipos de menús a través de la cocina fusión de autor.

La Maná es un Cantón que se encuentra ubicado estratégicamente en la zona alta de la Cuenca del Guayas parte de la provincia de Cotopaxi. Según investigaciones fue habitada por los Tsáchilas o indios colorados, de ahí que en el sector se han encontrado vestigios de su presencia, como pedazos de barro en forma de cachos, estatuillas zoomorfas con adornos en alto relieve, crisoles de barro, donde presumiblemente, se fundían metales como el oro que abundaba en las montañas. La presencia del hombre, que dejó huellas profundas, data de los albores de los años 1900, en esta época estos predios se conocían como La Maná. En 1916 llegaron los primeros colonos. Oficialmente en 1926 aparece el nombre de La Maná.

El origen de la palabra La Maná, tiene sus misterios y encantos, ha sido muy discutida, pues La Maná tiene sus significados aceptables. Según el vocablo La Maná, proviene de “LANG MANA ATTI”, que significa mina del Gran Rey, por existir en el subsuelo abundancia de oro y otros minerales, teoría que se fortalece con el hallazgo de objetos arqueológicos en especial en el sector de Estero Hondo.

Según el vocablo colorado MANA significa “HERMOSO, GRANDE”, que se atribuye a la fertilidad y a la generosidad de su suelo, ya que es apto para todo tipo de cultivo.

Dentro del aspecto gastronómico podemos mencionar que este cantón por encontrarse colindante con la provincia de los Ríos nos ofrece alternativas culinarias exquisitas al momento de degustarlas, las mismas que son elaboradas con productos de la costa como el verde, la yuca, el pescado y siendo parte de la Sierra de Ecuador por ser cantón de la provincia de Cotopaxi se utiliza productos de valor culinario como la papa, variedades de leguminosas como el frejol, habas, proteínas como el cuy, la gallina de campo, el borrego, frutas y verduras que son el complemento ideal de esta rica gastronomía del Cantón La Maná.

La gastronomía comprende al arte de combinar productos para transformarlos en alimentos nutricionales, el autor (Savarin, 2010) menciona que la gastronomía comprende el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos. Cabe anotar también que existen consideraciones con la agronomía, la nutrición, economía, antropología, medicina, algunos entendidos en la materia manifiestan que es una ciencia y otros que es un arte.

Para el autor (Murphy, 2004) la gastronomía surge como abstracciones o generalizaciones de los actos humanos o naturales obtenidos a través de la experiencia que expresa ideas o acciones de la vida cotidiana. Mientras que el autor (Ngram Viewer, 2017) menciona a la gastronomía es como un concepto contemporáneo y una evolución de los hábitos alimentarios de los seres humanos, que apareció a mediados del siglo XIX, mientras que el concepto de culinaria aparece en la literatura cerca de 200 años atrás.

Así como también comprende la transformación que sufren los elementos con la aplicación de una técnica de cocción, para (Cisneros Cevallos, 2005) la gastronomía nacional es la mezcla de ingredientes autóctonos, junto a la asombrosa cantidad de recetas, han hecho posible la peculiaridad criolla, que se ha mantenido en sabor de acuerdo también a la variedad de condimentos y preparación de alimentos en cada región.

Los autores (Gillespie & Cousins, 2001) consideran a la gastronomía como el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización. Así como el autor (Ayora Diaz, 2010) menciona que el campo gastronómico constituye un refinamiento del campo de la culinaria en el que los meridianos de la clase media y alta separan platos que, en su opinión, presentan la sofisticación y el cosmopolitismo de la sociedad.

Para (Gimenes Minasse, 2015) la gastronomía se la considera como área del conocimiento científico, donde se puede percibir una variedad de significados para los

conceptos de culinaria y gastronomía, donde a veces esos términos se confunden y en otras veces se contradicen.

La degustación de productos obtenidos en cada zona, crea tradiciones en sus habitantes, para el autor (Ron, 1988) sostiene que la tradición se resiste al cambio social, modos habituales de conductas legadas del pasado que nos presentan costumbres, creencias y prácticas de vida corta con un rasgo característico de un tipo o modelo histórico gastronómico.

Se entiende por comida típica a la combinación de productos que representan a una determinada zona o lugar, para (Lanas, 2011) la comida típica representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad. En la mayoría de los casos contiene ingredientes fácilmente elaborados o cultivados en la región o a lo sumo con ingredientes identificados por los habitantes.

El recetario constituye una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina particular. Las recetas pueden ser transmitidas de generación en generación, mediante libros de cocina o creadas a partir de la experiencia, los autores (Pérez & Gardey, 2014) consideran frecuente que las recetas de cocina se transmitan a través de la vía oral, pasando de generación en generación. Sin embargo, al ser recopilada en un recetario, su alcance se multiplica. Una receta registrada en un recetario permite, por otra parte, que una preparación gastronómica permanezca en el tiempo, ya que sus ingredientes y elaboración han quedado consignados.

La ficha descriptiva. Es un documento que permite ordenar y registrar las características de una persona o producto con la recopilación del nombre, tipo de receta, procedimiento e ingredientes utilizados en una transformación gastronómica.

METODOLOGÍA

Para la elaboración de recetas a través de la cocina fusión autor, se aplicó los métodos de investigación inductivo, deductivo y analítico, en el método inductivo se parte de los datos individuales hasta llegar a un enunciado general. El método deductivo trata desde

lo general a lo específico. Método histórico porque se pretende ir del pasado al presente para proyectarse al futuro y el método experimental porque implica la observación, manipulación, registro de variables que afectan al objeto de estudio.

En el método inductivo se indagó a varios habitantes del Cantón La Maná, quienes comentaron que sus familiares aún realizan la comida ancestral que aprendieron de sus descendencias, mencionaron sobre la utilización de varios productos que componen las recetas culinarias tradicionales de sus antepasados.

En la aplicación del método deductivo se hicieron análisis de los datos recopilados para extraer las conclusiones más idóneas y así poder determinar los tipos de productos que se utilizaron en una determinada receta culinaria, esto nos orienta sobre las posibles cantidades de alimentos que se utilizaron para hacer los platos típicos ancestrales de la zona.

Se utilizó el método histórico porque a más de obtener las versiones manifestadas por sus habitantes y haber hecho su respectivo análisis, se tuvo que respaldar estas versiones en bibliografías existentes sobre los platos típicos tradicionales hechos por sus habitantes hace años atrás.

Se utilizó el método experimental porque se procedió a realizar en el área de gastronomía del instituto las recetas obtenidas a través de los métodos investigativos anteriores, se manipuló el contenido de los productos en cantidades acordes para proceder a la fusión de estos y obtener los resultados esperados.

Con la realización de los procesos anteriores, se procede a elaborar recetas con productos emblemáticos del Cantón La Maná a través de la cocina fusión de autor, se empieza por afirmar que los componentes descritos en las recetas permitieron obtener los resultados mencionados por sus habitantes, además se procede a combinar productos emblemáticos en proporciones acordes que permitieron obtener nuevas recetas culinarias que aplicados, dieron como resultado la obtención de platos típicos actuales que representaran el arte gastronómico moderno del Cantón La Maná.

RESULTADOS

La combinación de varios productos emblemáticos arrojó las siguientes recetas descritas en fichas de descripción histórica técnica de la receta.

Tabla 1. Helado de ron pasas de cacao, maracuyá y guayaba.

Descripción Histórico Técnica de la Receta (D.H.T.R.)	
Porciones: 4	Peso por porción: 80 gr
D.H.T.R. # 2	Procedimientos
Nombre de la preparación	1.- Elaborar una salsa dulce espesa cocinando a llama baja el sumo de maracuyá, guayaba, baba de cacao, azúcar y ron durante 15 minutos
Helado de Ron pasas de cacao, maracuyá y guayaba	2.- Realizar un proceso de crema montada con una batidora eléctrica
Categoría	3.- Incorporar a la crema montada de forma envolvente la salsa de frutas y las pasas picadas
Postre	4.- llevar a congelación durante 1 hora y servir en porciones
Tipo	
Cocina de Autor	
Técnica	
Congelado bajo cero	
Tiempo de preparación	
1 hora y 30 minutos	
U.S	Ingredientes
500 g	Crema espesa de leche
100 ml	Zumo de maracuyá
100 ml	Zumo de guayaba
200 g	Baba de cacao
100 g	Azúcar impalpable
100 ml	Ron oscuro
120 g	Uvas pasas

Realizado por los autores (Cartagena Herrera, López Cedeño, Peñafiel Nivelá, Manosalvas Gómez, & Briones Caicedo, 2019).

En la tabla 1 se detalla en la ficha de descripción histórica técnica de la receta, los componentes con sus respectivas cantidades para la realización de helado de ron pasas de cacao, maracuyá, guayaba y constan los procedimientos respectivos.

Tabla 2. Marmoleado de gallina.

Descripción Histórico Técnica de la Receta (D.H.T.R.)	
Porciones: 3	Peso por porción: 250 gr
D.H.T.R. # 2	Procedimientos
Nombre de la preparación	1.- Elaborar el adobo para macerar con el néctar de caña, sal, comino y anís molido
Marmoleado de Gallina	2.- Macerar la pieza de gallina durante 30 minutos
Categoría	3.- Transcurrido el tiempo del macerado colocar la pieza de gallina en una parrilla y asar por 8 minutos colocando poco a poco con una brocha la grasa de gallina
Sopa tradicional	4.- Acompañar la gallina asada con un chimichurri elaborado con carambola picada, dientes de ajo, pimientos y papa criolla
Tipo	
Cocina de Autor	
Técnica	
Asado	
Tiempo de preparación	
8 min	
U.S	Ingredientes
100 ml	néctar de caña
200 g	Gallina de campo
60 g	Pimiento rojo corte fino
60 g	Pimiento verde corte fino
100 g	Carambola
10 g	Chillangua picada
10 g	Dientes de ajo picados
60 g	Grasa de gallina
C/n	Sal, comino, anís estrellado

Realizado por los autores (Cartagena Herrera, López Cedeño, Peñafiel Nivelá, Manosalvas Gómez, & Briones Caicedo, 2019).

En la tabla 2 se detalla en la ficha de descripción histórica técnica de la receta, los componentes con sus respectivas cantidades para la realización del marmoleado de gallina y constan los procedimientos respectivos.

Tabla 3. Majado de yuca con refrito.

Descripción Histórico Técnica de la Receta (D.H.T.R.)	
Porciones: 5	Peso por porción: 120 gr
D.H.T.R. # 2	Procedimientos
Nombre de la preparación	
Majado de Yuca con refrito	1. En un bol, aplaste la yuca hasta deshacerla. Reserve.
Categoría	
Entrada	2. En una olla, freír el cerdo previamente sazonado con sal y pimienta a fuego medio durante 25 minutos. Retire los chicharrones de la olla y resérvelos.
Tipo	
Cocina de Autor	3. En la misma olla, con la grasa que quedó al cocinar el cerdo, freír la cebolla china durante unos minutos. Agregue la yuca majada, los chicharrones y una los ingredientes. Retire del fuego y rectifique la sazón.
Técnica	
Fritura	4. Prepare una salsa criolla mezclando en un bol el ají, la cebolla, sal y pimienta, el culantro y el jugo de limón.
Tiempo de preparación	
30 min	
U. S	Ingredientes
2 lb	Yuca cocinada
1 lb	Carne de pierna de cerdo picada
	Tallos de cebollas chinas, parte
2 u	verde, picados
1 u	Ají picado finamente
1u	Cebolla a la pluma
¼ cd	pimienta
1cd	culantro
	Jugo de limón
	Sal
	Nota. Sirva el majado de yuca con la salsa criolla.

Realizado por los autores (Cartagena Herrera, López Cedeño, Peñafiel Nivelá, Manosalvas Gómez, & Briones Caicedo, 2019).

En la tabla 3 se detalla en la ficha de descripción histórica técnica de la receta, los componentes con sus respectivas cantidades para la realización del majado de yuca con refrito y constan los procedimientos respectivos.

Tabla 4. Sancocho de zanahoria y queso.

Descripción Histórico Técnica de la Receta (D.H.T.R.)	
Porciones: 3	Peso por porción: 250 gr
D.H.T.R. # 2	Procedimientos
Nombre de la preparación Sancocho de zanahoria y queso	1. Realizamos un refrito con la cebolla, zanahoria, ajo, aceite, sal y comino.
Categoría Sopa tradicional	2. Incorporamos al refrito la espinaca, el fideo y cocinamos durante 10 minutos, seguidamente agregamos el queso desmenuzado y continuamos la cocción durante 5 minutos más, rectificamos con albahaca y servimos caliente.
Tipo Cocina de Autor	
Técnica Hervido	
Tiempo de preparación 30 min	
U.S	Ingredientes
1 u	Cebolla blanca picada
1 tz	Acelga picada
1 tz	Nabo chino o espinaca
300 g	Queso fresco
200 g	Zanahoria picada finamente
150 g	Fideo codito
30 g	Ajo machacado
c/n	Sal y comino
15 g	Albahaca silvestre

Realizado por los autores (Cartagena Herrera, López Cedeño, Peñafiel Nivelá, Manosalvas Gómez, & Briones Caicedo, 2019).

En la tabla 4 se detalla en la ficha de descripción histórica técnica de la receta, los componentes con sus respectivas cantidades para la realización del sancocho de zanahoria y queso, y constan los procedimientos respectivos.

El GAD del Cantón La Maná debe hacer una casa abierta para que se expongan estas recetas y determinar el grado de aceptación que podría tener por los ciudadanos del mencionado cantón.

DISCUSIÓN

La pérdida del arte culinario ancestral del Cantón La Maná se da porque las nuevas generaciones no conocen de la importancia y validez relevante que tienen estas para con los productos que se cosechan en la zona, en este caso la discusión se limita a comparar el hallazgo con los resultados de otros estudios realizados.

La discusión sería el comparar resultados que pueden ser similares o distintos en donde se debe presentar un análisis y síntesis de las recetas aplicadas, el experimento de su aplicación y las causas y consecuencias encontradas.

CONCLUSIONES

Existe interés por parte del gobierno local, para difundir al Ecuador y al mundo las creaciones culinarias de nuestras jurisdicciones andinas ya que cuenta con las características para potenciar visitas nacionales e internacionales, los mismos que podrán disfrutar de paisajes, gastronomía típica y diversidad de atractivos.

Existe todavía una buena producción agrícola y pecuaria la cual sigue alimentando a la población Lamanense es por eso que el gobierno de la localidad está creando herramientas para dar más fuerza a las iniciativas y sobre todo ayudar a construir instrumentos novedosos que se apliquen a todos los productores que están adaptados a la realidad concreta del territorio para lograr un mayor crecimiento económico de los habitantes del Cantón.

Debido a que el cantón se encuentra en las regiones de la sierra y costa, ha existido una migración de platos de otras provincias por ejemplo el encebollado, que hace que la gastronomía sea diversa es por eso que este trabajo contiene una serie de ficas gastronómicas creadas con productos de la zona las cuales nos permitirán enriquecer los menús de las familias Lamanenses.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ayora Diaz, S. (2010). *“Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field”*. Oxford: Culture & Society.
- Cartagena Herrera, M., López Cedeño, K., Peñafiel Nivelá, G., Manosalvas Gómez, L., & Briones Caicedo, W. (2019). *Recetas de la cocina fusión de autor . Recetas de la cocina fusión de autor .* La Maná.
- Cisneros Cevallos, E. (2005). *Guía de cómo crear establecimientos que comercialicen internacionalmente la gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de Guía de cómo crear establecimientos que comercialicen internacionalmente la gastronomía ecuatoriana: <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/12950>
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). *“European gastronomy into the 21st century”*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Gimenes Minasse, M. (2015). “A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil”. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*.
- Lanas, P. (2011). *Las chugchucaras*. Latacunga: Ministerio de Turismo.
- Murphy, G. (2004). *“The big book of concepts”*. Cambridge: Mit Press.
- Ngram Viewer. (2017). *Gastronomy”*. Obtenido de Gastronomy”: https://books.google.com/ngrams/graph?content=gastronomy&year_start=1800&year_end=2000&cor
- Pérez , J., & Gardey, A. (2014). *Definición de recetario*. Obtenido de Definición de recetario: <https://definicion.de/recetario/>
- Ron, E. (1988). *Los movimientos sociales, transformaciones políticas y cambio cultural*. Trotto.
- Savarin, B. (2010). *Fisiología del gusto*. Madrid: Editorial Maxtor.