

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v5i1.1803>

De lo intangible a lo tangible: El papel que juega el habla en la preparación de los sabores ancestrales, para el rescate del patrimonio vivo ecuatoriano

From the intangible to the tangible: The role that speech plays in the preparation of ancestral flavors, for the rescue of Ecuadorian living heritage

Andrea Patricia Albán Vinuesa

andydehernan@gmail.com

Instituto Académico de Idiomas, Universidad Central del Ecuador
Ecuador

Artículo recibido: 18 de enero de 2024. Aceptado para publicación: 02 de marzo de 2024.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

El objetivo general del presente trabajo consiste en rescatar la variante ecuatoriana del español a través de las historias que enlazan el proceso de elaboración de alimentos tradicionales y característicos de diferentes zonas del país con las memorias que surgen durante la preparación de la gastronomía local. El autor, se enfoca en el habla, ya que engloba las expresiones y frases populares que simbolizan la identidad de los ecuatorianos, identidad que se ve reflejada desde la recolección de los ingredientes, hasta la presentación de comidas ancestrales que, sin duda, destacan la riqueza no tangible de un país. La particularidad del habla del ecuatoriano, tiene la característica de que puede delimitar poblaciones y entra en estrecha relación con los alimentos cuando las familias se reúnen para celebrar alguna fecha festiva. Al ser una investigación descriptiva, el autor hace uso de material de antaño como videos, libros, fotografías, artículos, etc., que sirven de apoyo substancial para comprender la dedicación y los detalles en cada etapa del diseño de un plato. Lo descrito anteriormente, resalta el engarce existente entre el habla y el alimento y figura como un aspecto clave en la preservación del patrimonio, ya que siendo Ecuador un país lleno de memorias en la elaboración de platos típicos, existe una gran cantidad de material para investigar y escudriñar los dichos y ecuatorianismos que aparecen en la cocina, las expresiones comunes en los mercados, las frases populares de lugares céntricas del país y en sí, las palabras típicas de cada lugar recóndito del Ecuador.

Palabras clave: alimentos típicos, Ecuador, identidad, cultura

Abstract

The general objective of this work is to rescue the Ecuadorian variant of Spanish through the stories that link the process of elaboration of traditional and characteristic foods from different areas of the country with the memories that arise during the preparation of the local gastronomy. The author focuses on speech, as it encompasses the popular expressions and phrases that symbolize the identity of Ecuadorians, an identity that is reflected from the collection of ingredients, to the presentation of ancestral foods that, without a doubt, highlight the intangible wealth of a country. The particularity of Ecuadorian speech has the characteristic that it can delimit populations and is closely

related to food when families get together to celebrate a festive date. Being a descriptive research, the author makes use of old material such as videos, books, photographs, articles, etc., which serve as substantial support to understand the dedication and details at each stage of the design of a dish. The above highlights the link between speech and food and is a key aspect in the preservation of heritage, since Ecuador is a country full of memories in the preparation of typical dishes, there is a large amount of material to investigate and scrutinize the sayings and Ecuadorianisms that appear in the kitchen. the common expressions in the markets, the popular phrases of central places in the country and in itself, the typical words of each remote place of Ecuador.

Keywords: typical foods, Ecuador, identity, culture

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons 

Cómo citar: Albán Vinuesa, A. P. (2024). De lo intangible a lo tangible: El papel que juega el habla en la preparación de los sabores ancestrales, para el rescate del patrimonio vivo ecuatoriano. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 5 (1), 2881 – 2886.
<https://doi.org/10.56712/latam.v5i1.1803>

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la urgencia de preservar el patrimonio en una nación se ha convertido en una necesidad imperiosa para todos quienes forman parte de él y que consciente o inconscientemente saben de su importancia. Sin embargo, es necesario que se tenga un claro concepto sobre la palabra patrimonio. Autores como Prats (1998) mencionan que al ser una palabra polisémica se debe definir su significado que en nuestro caso hace referencia al reflejo de la identidad esencial e inmutable de los habitantes de un lugar (p.64). Cuando se habla de identidad, se infiere que se involucra lo cultural, la historia, las formas de vida, costumbres y también formas de alimentarse de aquellos habitantes. Por tal motivo, se debe tomar en cuenta que no solo alude a lo que se puede ver, sino también a lo que se encuentra grabado en las memorias de los actores sociales. Así, las expresiones populares y tradicionales de antaño, que escasamente permanecen en el grupo etario de tercera edad, revelan una clara muestra de que poco a poco los protagonistas de la historia se llevan consigo las costumbres y conocimientos milenarios de una realidad existente en aquella época clave. Y no cabe duda, que hacen su mayor esfuerzo para que se propague de una generación a otra, pero el reloj del tiempo no avanza en vano y tal vez no existe un sólido mecanismo de preservación que coadyuve a su labor.

En la tarea de búsqueda de estas expresiones, es notorio que pueden verse constantemente repetidas el momento en que abuelos y abuelas cuentan historias, anécdotas, memorias o cuando describen la forma en que preparaban sus alimentos para su clan familiar ya que suele coincidir con festividades que inicialmente eran catalogadas como paganas; apreciación errónea ya que lo que poseen es un significado ancestral, el cual simboliza el agradecimiento por las bendiciones recibidas respecto a la tierra fértil y a los alimentos.

Como menciona López et al. (2016) es reciente la inclusión del patrimonio alimentario en lo cultural como representación de la identidad de un territorio y añade que la mejor forma de realizar un registro de datos es a través del lenguaje (p. 335). Lo que nos lleva a la conclusión, de recolectar ese conjunto de palabras y frases que, en la mayoría de los casos, las generaciones actuales no comprenden.

Se ha intentado recopilar palabras y ecuatorianismos a través de diccionarios como el del escritor Elking Araujo (2021) quien rescata unidades léxicas como: "draque" (bebida de caña) o "deshoje" (pelar, retirar las hojas del maíz). Otra contribución importante es la de Humberto Toscano (1953), cuyo libro *El Español en el Ecuador*, recopila información de las lenguas originarias de nuestro país y hace mención de palabras como "locro" (sopa de papa) o "sango" (guiso de harina tostada de maíz o trigo) (p. 70).

Una de las obras más conocidas reproducida en tres grandes tomos fue la de Carlos Joaquín Córdova (1995) quien coloca en un mismo contexto palabras como "ango" (terco), "ishpingo" (o canela amazónica que aromatiza los alimentos) y hasta barbarismos como estuata (estatua). No obstante, hace falta crear repositorios con más grabaciones de voz, más videos para transportarnos al preciso momento en dónde se hace uso de este conjunto de expresiones, con esa particular entonación que caracteriza a los ecuatorianos.

Existen varios autores, escritores, lingüistas quiénes han contribuido en el rescate de la lengua como patrimonio intangible que hoy por hoy se mantiene en los recuerdos de quiénes han tenido el placer de escuchar, repetir y transmitir este conjunto de frases populares. Empero, en la actualidad como se mencionaba anteriormente, poco queda para la posteridad, pues ni los centros de enseñanza contribuyen en la conservación ya en el sistema educativo como en muchos otros alrededor del mundo se maneja la retórica de un español estándar que prácticamente no aplica para ninguno de los países que poseen su variante particular.

DESARROLLO

Coadyuvar a la preservación de la variante ecuatoriana del español a través de la preparación de platos típicos y tradicionales, es un tema que en principio llena de inquietudes a quienes no encuentran un enlace entre la comida y el habla. Sobre esto Ochando (2021) menciona el término de “cocinas habitadas” haciendo referencia a que las familias campesinas mantienen la costumbre de reunirse para preparar alimentos con el fin de intercambiar experiencias, anécdotas y tradiciones (p.59), mientras que en las grandes urbes ya no se cocina, ni se comparten estos momentos en familia.

A más de estos valiosos instantes llenos de nostalgia no solo en los hogares, si no en los alrededores de las calles de una pintoresca avenida de un sector cualquiera, se intercambia también la palabra, que posiblemente por sí sola no tendría ningún significado, pero cuando es alguien especial quien la pronuncia, se entrelazan aspectos de pronunciación, léxico, y hasta de sintaxis y semántica. Tal es el caso de las clásicas vendedoras de “espumilla” (postre que se elabora batiendo las claras del huevo) quienes con su particular entonación nos invitan a saborear remembranzas ya que aparecen en nuestra memoria las clásicas bandejas de loza, los conos comestibles, uvas, grajeas y arrope de mora que las caracterizan, además de la peculiar forma de vender el producto ya que identifican el centro-norte del Ecuador con la pronunciación del fonema palatal lateral /ʎ/ de forma rehilada “espumishaaaa” que a más de identificarlas, como señaló Córdova (1995) reafirma nuestras raíces y nos hace partícipes de la existencia de la influencia del Kichwa en nuestra variante del español.

Otra maravilla que evoca nostalgia y memorias vívidas con madres y abuelas creadoras de magia en sus cocinas, son los sabrosos locros y sopas. Para el chef Edgar León Ordoñez miembro de la Sociedad Ecuatoriana de Gastronomía la preparación de este platillo simboliza la identidad de los miembros de un territorio y sus ingredientes y preparación pueden definir perfectamente las regiones que componen nuestro país.

Así tenemos, el famoso “locro”, que en Kichwa se traduce como (luqru o ruqru) y se refiere a la presentación de un plato simple compuesto de zapallo, choclo y vegetales al que luego con la invasión española se le añadió papas, carne y otros ingredientes para su preparación de acuerdo a la información del (Glosario del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2011). Datos interesantes muestran, que el locro fue considerado un plato al que únicamente accedían los pobres ya que se preparaba con todo lo que desechaban las grandes y poderosas familias. No obstante, en la actualidad es un plato apetecido por famosas cadenas hoteleras y turísticas que dan su toque especial al mismo.

Sin pensarlo, el alimento nos retorna a nuestras innegables y maravillosas raíces, la lengua de nuestros ancestros deja huella porque está siempre presente, el espíritu se conecta con nuestra llacta (territorio) mediante las reuniones familiares, que durante una cálida tertulia resaltan las expresiones coloquiales que tanto nos caracterizan y que reviven nuestro pasado mientras se despliegan aromas exquisitos de platos tradicionales cuya preparación increíblemente sigue en manos de nuestras abuelas, aunque algunas ya no se encuentren en este plano físico. Toda esta valiosa información nos permite reflexionar en que son las frases comunes utilizadas desde la antigüedad que se conectan con nuestra historia y nos hacen reflexionar en cómo tradiciones propias de nuestras tribus indígenas han sido modificadas hasta el punto en el que ignoramos sus orígenes. Otra razón más para intentar proteger nuestra identidad.

Existe tantos datos interesantes del alimento en el Ecuador, que vale la pena mencionar una de las clásicas bebidas que en Ecuador representa fortaleza y firmeza; la legendaria bebida conocida como “agua dulce”, chawarmishki, chawarmishque, o Tsawar Mishki nombre originario del Kichwa con raíces mexicanas. Esta planta conserva entre sus hojas la histórica lucha de nuestros pueblos por conseguir la libertad y, además, transmite de generación en generación el conocimiento empírico de la abundante gama de productos que nacen desde un esqueje.

Fue introducido en Ecuador desde hace miles de años, y aunque no es originario del país, hay una conexión especial como afirma Javier Carrera Coordinador de la Red de Guardianes de Semillas. Y no se equivoca; es más, Pamballo et al (2018) señalan que al penco se le atribuye la resistencia durante la época de colonización, pues nuestros combatientes la usaron para protegerse del frío y para aguantar hasta el final. Con el paso del tiempo, nuestros antepasados pusieron en marcha sus vastos conocimientos para aprovechar el agave en un sinnúmero de productos como la miel, bebidas espirituosas y medicinales, shigras (bolsos), ropa, etc., que han dado la vuelta al mundo. Un ejemplo, es la extracción del jugo del agave a cargo de las mujeres denominadas mishkeras durante cánticos que, según sus creencias, mejoran el proceso y calidad de este delicioso elixir.

Con esta minúscula información se deja leer entre líneas, la significación de recolectar más historia por medio del habla, y una forma muy interesante es indagar sobre el origen de los alimentos, proceso de siembra y cosecha, y la preparación e importancia de disfrutarlo en familia. Sin duda, las nuevas generaciones, aprecian tanto como nosotros, el sabor de un buen plato lleno de historias que contar y transmitir.

CONCLUSIONES

La conexión y necesidad de rescatar el habla de los ecuatorianos desde sus sentires y desde su propio territorio, nace al experimentar la ausencia de un importante miembro en mi familia, quién al dejar este plano físico se lleva consigo los recuerdos de su dedicación y cariño en la preparación de alimentos sumado a un sinnúmero de expresiones coloquiales que iban y venían en reuniones familiares con pretexto o no de un día festivo. Dentro del diverso argot popular que aquel ser maravilloso tenía, se repetía una y otra vez la muy conocida expresión “delicado de maíz negro” que aunque la información es escasa sobre sus orígenes, todos quienes hoy están en sus sesenta y piquito recordarán la forma en que disimuladamente sugerían que dejemos de quejarnos o llorar por cosas irrelevantes haciendo comparación con las deliciosas galletas de consistencia muy dura llamadas “delicados” que se hornean en Cayambe llevándonos a la conclusión, de que es fascinante, la sensación que produce el saborear un alimento de nuestra niñez y sentir la conexión que existe con el que ya partió y cómo de súbito parecería que se encuentra a nuestro lado repitiendo aquellas palabras que su entonación característica merece tanto respeto y consideración.

Por esta razón, bajo la premisa de inmortalizar estas valiosas memorias, es imprescindible en primer lugar, motivar a las nuevas generaciones a que conozcan y se empoderen de sus verdaderas raíces tanto en los centros educativos como en cada uno de sus hogares. Sería maravilloso que junto al español estándar que se enseña actualmente, se contemple la posibilidad de adjuntar recursos didácticos importantes de los resultados del contacto del Kichwa y el español. Además, es menester capturar en grabaciones de audio y video las expresiones típicas de nuestro país, recopilando este material de las antiguas generaciones que son quienes lúcidamente nos podrán transportar a sus vivencias del pasado.

Este material necesariamente tendrá que ser recolectado en un ambiente familiar y de confianza como en el proceso de elaboración de un alimento característico del Ecuador, que permita que se revivan las memorias de los sucesos acontecidos, que se note la historia que cada plato típico tiene y que se escuchen los sonidos de su preparación a través de los labios de quienes fueron cocreadores de estas maravillas. Tal vez así, las nuevas generaciones den un valor más alto a lo que tienen y sientan en sus venas la pasión y el coraje de sus antecesores. Quizá el tiempo sea corto, porque la generación de oro se está extinguiendo, pero aún podemos recolectar tantísima información de quienes siguen con nosotros, todos podemos hacerlo en cada uno de nuestros hogares, basta con sentarse junto a quienes están llenos de este conocimiento y tomar nota para luego plasmarla en un cuadernillo que sería de suma utilidad para un estudiante y hasta para un chef, solamente así seríamos capaces de entender de dónde proviene y la forma en la que ha evolucionado nuestra variante del español.

REFERENCIAS

Araujo, E. (2021). DICCIONARIO DE ECUATORIANISMOS CON CITAS. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Córdova, C. J. (1995). El habla del Ecuador: diccionario de ecuatorianismos: contribución a la lexicografía ecuatoriana (Vol. 1). Universidad del Azuay.

Encalada Vásquez, O. R. (2011). Glosario del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Herrera, J., & Aroca, F. X. G. (2017). El rescate de una historia culinaria-Gastronomía Típica Bolívar Ecuador. Revista Caribeña de Ciencias Sociales, (2017_04).

León Ordoñez, E. G. (2012). Sopas. La identidad de Ecuador. Quito, Ecuador: León Ordóñez Edgar Gustavo

López García, J., Mariano Juárez, L., & Medina Luque, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España.

Ochando Benito, J. (2021). La cocina. Escenario de conexión entre lo rural y lo urbano. Los estados del comer desde la semilla hasta el plato caliente.

Pamballo, T., Salazar, L., Oleas, N., & Valencia, K. El uso del Agave. Tzawar Mishki, una bebida ancestral.

Prats, L. (1998). El concepto de patrimonio cultural. Política y sociedad, 27(1), 63-76.

Toscano, H. (1953). El español en el Ecuador (Madrid. Revista de Filología Española, 196.

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](#) .