



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

**TEMA: Investigación de la gastronomía típica, de la parroquia Julio
Andrade, cantón Tulcán, provincia del Carchi.**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN CARRERA: Investigación de la gastronomía de
una zona determinada y relacionada con fechas especiales, fiestas,
conmemoraciones, etc.**

AUTORA: María José Enríquez Velasco

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN: MBA. José Acuña Zurita

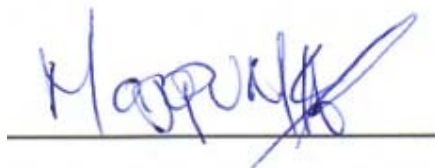
QUITO - ECUADOR

Julio 2016

© Universidad Tecnológica Equinoccial. 2016
Reservados todos los derechos de reproducción

AUTORÍA

Expreso que el siguiente Trabajo de Titulación fue realizado en su totalidad con el esfuerzo e investigación de la autora, sin ningún tipo de material o información plagiada.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. J. Velasco', is written over a solid horizontal black line.

María José Enríquez Velasco

CI: 171613270-7

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

Certifico que el contenido del siguiente proyecto ha sido elaborado en su totalidad por: María José Enríquez Velasco

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'MBA. José David Acuña Zurita', enclosed within a large, loopy blue oval.

MBA. José David Acuña Zurita
Director del Trabajo de Titulación

AGRADECIMIENTO

*A los que estuvieron,
a los que siguen conmigo,
a los que me dejaron su luz y amor,
a los que vendrán,
con afecto Majo.*

“Cuando hagas algo noble y hermoso y nadie se dé cuenta, no estés triste. El amanecer es un espectáculo hermoso y sin embargo la mayor parte de la audiencia duerme todavía”. J.L.

DEDICATORIA

A mis padres Adriana y Alan que son lo más importante en mi vida y a mi hermano Mateo gracias a ellos por su infinito amor.

RESUMEN

Una de las tareas pendientes de la sociedad es redescubrir sus orígenes y revalorar su cultura. Mucho se habla, hasta desgastar el discurso de colonización y proceso de aculturización, pero la impavidez de las nuevas generaciones acentúan estos procesos hasta perder gradualmente y de manera sostenible costumbres, tradiciones y valores propios de una sociedad por el reajuste a nuevas culturas y formas de comportamiento.

La presente investigación procura romper el “statu quo” de la sociedad carchense, en particular de la parroquia Julio Andrade, colectividad amenazada por la migración constante de sus pobladores a otras provincias en búsqueda de nuevas oportunidades laborales, estudio o simplemente por dejar de ser un “pueblerino”. Este fenómeno migratorio hace que nuevos pobladores procedentes de la sierra centro ecuatoriana y sur de Colombia, incorporen en una sociedad debilitada costumbres propias de sus conglomerados, en especial los hábitos culinarios y alimenticios.

Los nuevos pobladores han introducido la comida rápida, la cocina de inducción y nuevos productos; relegando el fogón de carbón, la cocina y el horno de leña, en los cuáles se preparaban potajes milenarios como: el loco de papas chauchas, la sopa chorreada, la poliada, la sopa de chuspas, las morcillas, el cuy, el champús, el dulce de chilhuacán, las ocas con leche, la papa asada, el café de haba, etc.

Estas tradiciones propias de los pueblos “Pupos y Pastos”, no deben desaparecer, deben preservarse para mantener viva el orgullo “pastuso”, donde la buena papa y el hornado dan un sello inconfundible a una tierra de “mujeres hermosas y hombres valientes” que claman con orgullo que con “el Carchi no se juega”.

Palabras clave: costumbres gastronómicas de la parroquia Julio Andrade, cantón Tulcán, provincia del Carchi.

ABSTRACT

One of the remaining tasks of the society is the rediscovering of its origins and the revaluation of its culture. There has been too much talk, to the extent of wearing the speech of colonization and the process of acculturation. Though, the impassivity of the new generations accentuate these processes to the point of making it lose customs, traditions and values common in a society, in a gradual and tenable manner, due to the tuning to new cultures and ways of behavior.

This research pursues to break the "status quo" of the Carchi society, particularly, Julio Andrade parish. This community has been threatened by the constant migration of its people to other provinces searching new job opportunities, for study purposes or simply, in order to end being a "village person". This migration makes the new settlers from the central and southern Ecuadorian highlands and from the south of Colombia incorporate their own customs, especially the culinary and feeding habits into a weakened society.

On the other hand, the newcomers have introduced fast food, induction cooker and other modern food products; relegating the coal stove, the kitchen and the wood oven in which ancient dishes have been prepared. Dishes like "locro de papa chaucha, sopa chorreada, poliada, sopa de chuspas, morcillas, cuy, champús, dulce de chilhuacán, ocas con leche, papa asada, café de haba", etc.

The traditions of "Pupos and Pastos" people must not disappear, they must be preserved to maintain the "Pastuso" pride, in which good potato and "hornado" give an unmistakable stamp to a land of "beautiful women and brave men" who claim proudly that "nobody plays with Carchi".

Keywords: eating habits of the parish Julio Andrade, canton Tulcán, Carchi province.

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO
PROYECTO DE TITULACIÓN

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	171613270-7
APELLIDO Y NOMBRES:	Enríquez María José
DIRECCIÓN:	Río Vuano OE3-31 y Av. de la Prensa
EMAIL:	majo_mjev@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	3302735
TELÉFONO MOVIL:	0999031205

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	Investigación de la gastronomía típica, de la parroquia Julio Andrade, cantón Tulcán, provincia del Carchi.
AUTOR O AUTORES:	Enríquez María José
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	27/07/2016
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	MBA. José Acuña Zurita
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>Una de las tareas pendientes de la sociedad es redescubrir sus orígenes y revalorar su cultura. Mucho se habla, hasta desgastar el discurso de colonización y proceso de aculturización, pero la impavidez de las nuevas generaciones acentúan estos procesos hasta perder gradualmente y de manera sostenible costumbres, tradiciones y valores propios de una sociedad por el reajuste a nuevas culturas y formas de comportamiento.</p> <p>La presente investigación procura romper el “statu quo” de la sociedad carchense, en particular de la parroquia Julio Andrade, colectividad amenazada por la migración</p>

	<p>constante de sus pobladores a otras provincias en búsqueda de nuevas oportunidades laborales, estudio o simplemente por dejar de ser un “pueblerino”. Este fenómeno migratorio hace que nuevos pobladores procedentes de la sierra centro ecuatoriana y sur de Colombia, incorporen en una sociedad debilitada costumbres propias de sus conglomerados, en especial los hábitos culinarios y alimenticios.</p> <p>Los nuevos pobladores han introducido la comida rápida, la cocina de inducción y nuevos productos; relegando el fogón de carbón, la cocina y el horno de leña, en los cuáles se preparaban potajes milenarios como: el locro de papas chauchas, la sopa chorreada, la poliada, la sopa de chuspas, las morcillas, el cuy, el champús, el dulce de chilhuacán, las ocas con leche, la papa asada, el café de haba, etc.</p> <p>Estas tradiciones propias de los pueblos “Pupos y Pastos”, no deben desaparecer, deben preservarse para mantener viva el orgullo “pastuso”, donde la buena papa y el hornado dan un sello inconfundible a una tierra de “mujeres hermosas y hombres valientes” que claman con orgullo que con “el Carchi no se juega”.</p>
<p>PALABRAS CLAVES:</p>	<p>Costumbres gastronómicas de la parroquia Julio Andrade, cantón Tulcán, provincia del Carchi.</p>
<p>ABSTRACT:</p>	<p>One of the remaining tasks of the society is the rediscovering of its origins and the revaluation of its culture. There has been too much talk, to the extent of wearing the speech of colonization and the process of acculturation. Though, the impassivity of</p>

the new generations accentuate these processes to the point of making it lose customs, traditions and values common in a society, in a gradual and tenable manner, due to the tuning to new cultures and ways of behavior.

This research pursues to break the "status quo" of the Carchi society, particularly, Julio Andrade parish. This community has been threatened by the constant migration of its people to other provinces searching new job opportunities, for study purposes or simply, in order to end being a "village person". This migration makes the new settlers from the central and southern Ecuadorian highlands and from the south of Colombia incorporate their own customs, especially the culinary and feeding habits into a weakened society.

On the other hand, the newcomers have introduced fast food, induction cooker and other modern food products; relegating the coal stove, the kitchen and the wood oven in which ancient dishes have been prepared. Dishes like "locro de papa chaucha, sopa chorreada, poliada, sopa de chuspas, morcillas, cuy, champús, dulce de chilhuacán, ocas con leche, papa asada, café de haba", etc.

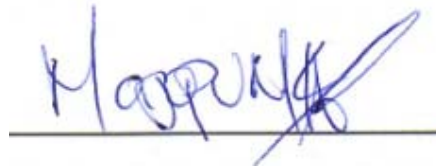
The traditions of "Pupos and Pastos" people must not disappear, they must be preserved to maintain the "Pastuso" pride, in which good potato and "hornado" give an unmistakable stamp to a land of "beautiful women and brave men" who claim proudly that "nobody plays with Carchi".

KEYWORDS

**Eating habits of the parish Julio Andrade,
canton Tulcán, Carchi province.**

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f:



ENRÍQUEZ VELASCO MARÍA JOSÉ

171613270-7

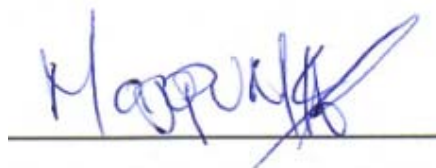
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **ENRÍQUEZ VELASCO MARÍA JOSÉ**, CI 171613270-7 autora del proyecto titulado: **Investigación de la gastronomía típica, de la parroquia Julio Andrade, cantón Tulcán, provincia del Carchi**. Previo a la obtención del título de **ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 27 de Julio del 2016

f:



ENRÍQUEZ VELASCO MARÍA JOSÉ

171613270-7

ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	XIX
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	XIX
2. ANTECEDENTES.....	XXI
3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA.....	XXI
4. DELIMITACIÓN DEL TEMA	XXII
4.1 Delimitación espacial	XXII
4.2 Delimitación temporal	XXIII
5. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	XXIII
5.1 Objetivo General:	XXIII
5.2 Objetivos Específicos:.....	XXIII
6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	XXIII
6.1 Método de Investigación	XXIII
6.1.1. Método deductivo	XXIII
6.1.2. Método bibliográfico	XXIV
6.1.3 Método histórico-comparativo	XXIV
7. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	XXIV
7.1 Observación	XXIV
7.2 Entrevista	XXIV
CAPITULO I.....	1
1. GENERALIDADES DE LA PROVINCIA DEL CARCHI	1
1.1 Localización Geográfica	1
1.2 Recursos.....	2
1.3 Economía y Comercio	8
1.4 Sociedad y Cultura	9
1.5 Gastronomía de Carchi	11
1.6 PARROQUIA JULIO ANDRADE (CANTÓN TULCÁN)	12

1.6.1	GENERALIDADES DE LA PARROQUIA	12
1.6.2	Productos Agrícolas, Ganaderos e Industriales.....	18
1.7	OFERTA – DEMANDA (PARROQUIA JULIO ANDRADE)	19
1.8	GASTRONOMÍA	20
1.8.1	Gastronomía Ecuatoriana.....	21
1.8.2	Gastronomía de la Sierra	22
1.8.3	Gastronomía de la Costa	24
1.8.4	Gastronomía de la Amazonia.....	25
1.8.5	Gastronomía Insular.....	25
1.8.6	Influencia de Gastronomía del sur de Colombia.....	26
1.9	COSTUMBRES GASTRONÓMICAS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE.....	29
1.9.1	Tradiciones Culturales.....	29
1.9.2	Tradiciones Gastronómicas.....	30
CAPITULO II.....		33
2.	Formato de Entrevista	33
2.1	Fichas de Entrevistas	35
2.2	SOPAS TÍPICAS	67
2.3	CUADRO RESUMEN DE COMIDAS TÍPICAS	69
CAPITULO III.....		76
	FOLKLORE DE LA PARROQUIA DE JULIO ANDRADE	76
3.	SABER POPULAR (MÚSICA, LEYENDAS, SUPERSTICIONES, DICHOS Y REFRANES, COPLAS Y CANTARES).....	76
3.1.1	Música	76
3.1.2	Leyendas	78
3.1.3	Supersticiones y Creencias	80
3.1.4	Dichos y Refranes	81
3.1.5	Coplas.....	84

3.2 PROPUESTA DE MAPA GASTRONÓMICO	86
CONCLUSIONES.....	88
RECOMENDACIONES	89
BIBLIOGRAFÍA	90
NETGRAFÍA.....	91
ANEXOS.....	92
GLOSARIO.....	97
Anexo 1. Entrevista Cap II. Cocción del Cuy hueca ubicada en la Panamericana Norte.....	92
Anexo 2. Entrevista Cap II. Cocción del Cuy Hueca ubicada en el centro de la parroquia	92
Anexo 3. Entrevista Cap II. Explicación sobre crianza de Cuyes y Conejos.....	93
Anexo 4. Entrevista Cap II. Cocción del Champús.....	93
Anexo 5. Entrevista Cap II. Venta de Hornado "Pastuso"	94
Anexo 6. Entrevista Cap II. Transporte tradicional de Hornado "Pastuso".....	94
Anexo 7. Entrevista Cap II. Elaboración Tortillas de Papa	95
Anexo 8. Entrevista Cap II. Elaboración de Pan de Cuajada y Pan de Maíz.....	95
Anexo 9. Entrevista CapII. Hueca de Papa Asada	96

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. USO DE SUELO DE LA PROVINCIA DEL CARCHI.....	6
Tabla 2. PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LA PROVINCIA DEL CARCHI.....	6
Tabla 3. PRODUCCIÓN AVÍCOLA y GANADERA.....	7
Tabla 4. PRODUCCIÓN LECHERA.....	7
Tabla 5. FIESTAS RELIGIOSAS Y CÍVICAS EN LA PROVINCIA DEL CARCHI..	10
Tabla 6. MATRIZ PARA DESCRIPCIÓN DE UNIDADES GEOMORFOLÓGICAS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE.....	15
Tabla 7. MATRIZ DE DESCRIPCIÓN DE SUELOS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE	16
Tabla 8. CUADRO RESUMEN DE COMIDAS TÍPICAS	69
Tabla 9. SOBRENOMBRES	83

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. MAPA POLÍTICO DE LA PROVINCIA DEL CARCHI.....	2
Imagen 2.PRODUCCIÓN DE PAPA EN LA PROVINCIA DEL CARCHI	4
Imagen 3.PARROQUIA JULIO ANDRADE.....	13
Imagen 4. PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE.....	18
Imagen 5. MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR.....	22
Imagen 6. MAPA DE IPIALES – DEPARTAMENTO DE NARIÑO	28
Imagen 7. SÍMBOLO DEL REY DE LA PAPA	30
Imagen 8. COMBUSTIBLE QUE SE UTILIZA PARA COCINAR EN JULIO ANDRADE	32
Imagen 9. MAPA DEL MODELO DE ESTRUCTURA URBANA DE JULIO ANDRADE	86
Imagen 10. PARQUE CENTRAL – IGLESIA SANTA TERESITA	87

ÍNDICE DE FICHAS

Ficha de Entrevista No. 1	35
Ficha de Entrevista No. 2	37
Ficha de Entrevista No. 3	39
Ficha de Entrevista No. 4	41
Ficha de Entrevista No. 5	43
Ficha de Entrevista No. 6	45
Ficha de Entrevista No. 7	47
Ficha de Entrevista No. 8	48
Ficha de Entrevista No. 9	50
Ficha de Entrevista No. 10	51
Ficha de Entrevista No. 11	54
Ficha de Entrevista No. 12	57
Ficha de Entrevista No. 13	58
Ficha de Entrevista No. 14	59
Ficha de Entrevista No. 15	60
Ficha de Entrevista No. 16	61
Ficha de Entrevista No. 17	62
Ficha de Entrevista No. 18	63
Ficha de Entrevista No. 19	65
Ficha de Entrevista No. 20	66

INTRODUCCIÓN

La cocina ecuatoriana se formó a partir de tradiciones de remotas culturas. América y otros continentes subyacen en los ingredientes y en los tratamientos. Las viandas que se elaboran, además de sus jugos nutritivos, descubren su modo de vivir, su apreciación del paisaje y los antecedentes que han configurado su espíritu. (Pazos, 1991)

En cada región y provincia ecuatorianas podemos encontrar un significativo corpus de prácticas culturales en torno a la actividad alimentaria, según sus matrices históricas particulares, el piso ecológico al que pertenece, su producción agrícola y tradición popular. El Carchi no es la excepción, los conocimientos culinarios y su riqueza gastronómica expresan de manera tangible muchos de sus rasgos y saberes propios. (Naranjo V., 2005)

Debido a la diversa variedad de tubérculos, hortalizas, frutas propios de la zona, animales de crianza para la alimentación como el cuy, la gallina, el conejo y el chancho se elaboran platos típicos de consumo diario y en ocasiones especiales; que además son ofertados en “huecas” y mercados. Estos alimentos de a poco van cediendo espacio a comidas rápidas y menús de otras regiones por el éxodo de sus habitantes a otras provincias y falta de incentivos por parte de los gobiernos seccionales para crear instituciones encargadas de rescatar y mantener tradiciones culinarias milenarias que identifican a los pobladores de esta zona que heredaron prácticas de los pueblos Pastos, Pupos, Awá, etc. La presente investigación tiene por objeto describir las costumbres gastronómicas y el folklore de la parroquia Julio Andrade ubicada en el cantón Tulcán, provincia del Carchi, con el propósito de realzar la presencia de los pueblos relegados del norte del país.

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La provincia del Carchi es reconocida por dos de sus principales actividades económicas; el comercio y la agricultura. La primera, por el constante comercio que mantiene con Colombia, debido a la cercanía de sus

ciudades como son Tulcán e Ipiales, la fluctuación de la cotización del peso o el sucre en sus momento y actualmente el dólar han permitido épocas de comercio y austeridad en diferentes periodos a las ciudades mencionada; fenómeno que en los últimos años ha impactado la economía de la provincia, motivando a sus pobladores a migrar a ciudades del interior del país en busca de nuevas oportunidades. Desde los años 70, llegaron a la provincia del Carchi, especialmente al cantón Tulcán, comerciantes de otras provincias, en especial Imbabura, Cotopaxi, Chimborazo y Guayaquil con el propósito de instalar pequeños negocios o dedicarse al contrabando de gas licuado, gasolina, armas, licores, cigarrillos y otros productos, atraídos por las ganancias que esta actividad produce, y consigo vinieron sus costumbre impactando en el patrimonio gastronómico y varios de sus platos típicos relegados a otras opciones de alimentación. Otro factor que cabe mencionar, que ha coadyuvado a la perdida sostenida de la identidad culinaria de los pueblos del Carchi, es la gran cantidad de ciudadanos colombianos que se han instalado en la provincia, procedentes del sur de Colombia huyendo de los conflictos políticos y sociales que aquejan a este país, ellos contribuyen con una serie de variantes alimenticias de baja calidad, rápida cocción y bajo costo.

La actividad agrícola que caracterizaba a esta provincia, que posee un suelo muy fértil, principal productor de la papa que se cultiva especialmente en los cantones de Tulcán y Montufar, en la última década se ve afectada por el cambio climático, la falta de incentivos para el agricultor, la migración a otras provincias y lo poco atractiva que resulta esta actividad para los jóvenes de la parroquia, que deciden cambiar la agricultura por otras actividades o se desplazan a Imbabura o Pichincha para estudiar carreras universitarias. La parroquia Julio Andrade perteneciente al cantón Tulcán es una de las ciudades con mayor impacto en la disminución de mano de obra para trabajar en el campo, optando los dueños de las tierras por contratar a gran cantidad de ciudadanos colombianos generando un choque cultural en todos los aspectos, especialmente en el gastronómico.

Entre otro factores, para que esta provincia sea relegada es a la poca inversión en el sector turístico por parte del gobierno central y los gobiernos

seccionales; la migración constante hacia las provincias como Pichincha e Imbabura y el escaso interés por mantener las costumbres y tradiciones por parte de los habitantes, ha motivado a la realización de este trabajo de investigación, teniendo como objetivo fundamental rescatar las costumbres culinarias y refrescar la memoria gastronómica de los pobladores de la zona y difundir las costumbres de la zona a país. En caso de no realizar el trabajo de investigación se corre el riesgo que se pierdan totalmente las costumbres y tradiciones del sector, sepultando una riqueza gastronómica y cultural única en Ecuador; para mantener vivas estas tradiciones se hace necesario recurrir a fuentes primarias de información, como son las personas del sector que conservan costumbres y luchan por mantenerlas frente a los modernos procesos de a culturización.

2. ANTECEDENTES

La Parroquia de Julio Andrade, perteneciente al Cantón Tulcán, Provincia del Carchi, puerta de entrada al Oriente Ecuatoriano, considerada la más grande y poblada no solamente del cantón, sino de la provincia, posee una superficie de 85.30 Km que constituye el 5.08% del total del cantón.

Tiene una población de 13.000 habitantes aproximadamente, su actividad económica principal es la agricultura, especialmente el cultivo de papa, a menor escala maíz, hortalizas, granos y frutas; la ganadería y producción de leche es otro rubro importante en la economía, sin dejar de lado las empresas de transporte pesado, artesanía, pequeña industria y comercio.

3. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Es imperioso realizar esta investigación ya que existe un amplio patrimonio gastronómico que es poco difundido, con esto se pretende rescatar la amplia gama de comidas típicas del cantón Tulcán, específicamente en la parroquia Julio Andrade; con este trabajo se quiere avivar el interés de los moradores del sector ya que las condiciones geográficas y climáticas permiten

que se produzcan una gran variedad de productos agrícolas, crianza de animales domésticos y por ende una amplia gastronomía, que explotada adecuadamente podría contribuir al incremento del turismo de la zona, como otra fuente de ingresos e incentivos a más de lo agrícola y comercial.

La información biográfica a recolectar es escasa, los libros referentes al tema presenta información escueta, la principal fuente de la costumbres culinarias se encuentran en las familias de esta parroquia, las cuales heredan toda esa cultura gastronómica de sus antepasados y las transmiten de generación en generación, que como ya hemos anotado, los jóvenes asumen como cultura y/o costumbres, tradiciones ajenas a ellos y remplazan la comida tradicional por comida rápida, precocida o elaborada en restaurantes. Este trabajo beneficiará directamente e indirectamente a los pobladores de la parroquia, puesto que contarían con otra actividad económica, que en parte ayudaría a incrementar el turismo en la zona e incentivaría a mitigar en parte la migración a otras ciudades, a la par incentivaría el cultivo de alimentos propios de la zona agrícola y la crianza de animales.

Esta investigación es relevante, porque las parroquias de Tulcán van dilapidando a pasos acelerados la sabiduría gastronómica típica de la parroquia y sus habitantes se están adaptando a estos cambios que afectan al patrimonio gastronómico de la zona. El impacto de esta investigación repercutiría en la economía, debido a que, los habitantes de la parroquia Julio Andrade explotarían sus productos de manera que puedan producirlos a gran escala y esto ayudaría a futuras generaciones que verían en la gastronomía un sustento, hecho que no es aislado, ya que se ha comprobado en otros sectores con buenos resultados.

4. DELIMITACIÓN DEL TEMA

4.1 Delimitación espacial

El estudio de campo se realizará en la parroquia rural de Julio Andrade, perteneciente al cantón Tulcán provincia del Carchi.

4.2 Delimitación temporal

El estudio investigativo sobre la gastronomía típica de la parroquia Julio Andrade se lo llevará a cabo ente el segundo semestre del año 2015 y primer trimestre del año 2016.

5. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

5.1 Objetivo General:

- Describir las costumbres gastronómicas de la parroquia Julio Andrade, cantón Tulcán, provincia del Carchi, con la finalidad de apreciar su arte culinario.

5.2 Objetivos Específicos:

- Investigar los antecedentes teóricos, culturales, gastronómicos y sociales de la parroquia Julio Andrade que permita la promoción de este sector.
- Analizar la oferta gastronómica actual de la parroquia Julio Andrade para que se reconozcan sus valores y costumbres.
- Identificar el folklore de la parroquia Julio Andrade para lograr interés por parte de sus habitantes mediante la difusión de su importancia.

6. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

6.1 Método de Investigación

6.1.1. Método deductivo

Al usar este método los principios “lógicos” llevarán a una conclusión directa (ya sea falsa o verdadera) de las costumbres y tradiciones gastronómicas de la población objeto, con la finalidad de generalizar o particularizar los mencionados conceptos de cultura y gastronomía.

6.1.2. Método bibliográfico

Este permite recolectar información relevante para la investigación, ya que al referirse sobre cultura gastronómica se debe acudir a fuentes secundarias de información y así abarcar un mayor campo de estudio.

6.1.3 Método histórico-comparativo

Este método determina pequeños momentos en la cultura gastronómica, su evolución, describiendo las teorías ya existentes para lograr un conocimiento amplio sobre los procesos sociales a través de los tiempos y lugares objetos de estudio.

7. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

7.1 Observación

Consiste en la inspección y estudio por medio de los sentidos para encontrar información más detallada. En la presente investigación, se ha dedicado tiempo para el estudio del entorno en el cual la comida es una de las principales participes del diario vivir.

7.2 Entrevista

Tiene por objetivo recolectar la mayor información sobre todos los aspectos referentes a la gastronomía típica de la parroquia Julio Andrade.

“En el contexto de la investigación etnográfica la entrevista no estructurada suele denominarse entrevista informal. Esta modalidad se caracteriza por la espontaneidad de una situación que suscita cuestiones no estructuradas en el transcurso natural de una interacción personal. Es probable que la persona entrevistada no se percate de que está siendo “entrevistada”. Muchas de las cuestiones surgen del contexto inmediato, no pueden ser

planificadas previamente porque el investigador no sabe de antemano que ocurrirá y que cuestiones serán las más apropiadas.” (Quinn Patton, 1987)

CAPITULO I

1. GENERALIDADES DE LA PROVINCIA DEL CARCHI

1.1 Localización Geográfica

La Provincia del Carchi está ubicada en el extremo norte del callejón interandino; el relieve del terreno es bastante irregular y montañoso; la provincia se extiende entre los nudos de Pasto hacia el norte, de Boliche, hacia el sur y en parte del valle del Chota. La provincia se encuentra a una altitud de 2.956 msnm, y constituye la puerta de entrada a Colombia y de salida de Ecuador, pues la frontera se encuentra a unos 7 km al noreste. Limita al norte con la República de Colombia; al Sur y Oeste con la Provincia de Imbabura; al Este con la Provincia de Sucumbíos y al Oeste con la Provincia de Esmeraldas.

El territorio de la provincia del Carchi tiene tres zonas: fría, templada y cálida. La fría se extiende desde las orillas del río Carchi y comprende la hoya de Tulcán, las montañas y paramos del nudo de Huaca, las llanuras de San Gabriel, El Ángel, San Isidro y sus paramos, hasta la meseta del Pucará en las alturas del Chota; la templada comprende la altiplanicie baja de las parroquias de La Paz, Bolívar y Mira; la cálida comprende todo el valle el Chota inclusive los territorios de las parroquias de San Pedro de Piquer, La Concepción y Maldonado.

La provincia de Carchi se encuentra rodeada por ríos que se originan o confluyen en sus puntos limítrofes. Los más importantes son el Carchi, el San Juan y el Chota, que posteriormente toma los nombres de Mira, Játiva y Pun.

Su población alcanza un total de 164.524 habitantes que representan el 1.1 % de la población total del Ecuador.

Imagen 1. MAPA POLÍTICO DE LA PROVINCIA DEL CARCHI



Fuente: Viajandox.com

1.2 Recursos

En la zona fría se producen toda clase de raíces, algunos cereales y frutas silvestres, como la piñuela, el gualicón, la mora, el mortiño, el taxo, el chilhuacán, la uvilla, el motilón y también la achupalla, fruto de una planta bromeliácea de América muy sustanciosa y con el cual hacían los aborígenes una especie de chicha.

En esta zona hay pastos muy buenos y en abundancia, en donde existen miles de cabezas de ganado vacuno, caballar y lanar, así como se encuentran en sus montañas y en sus paramos cuadrúpedos y vertebrados, como el oso, el leopardo, la danta, el triguillo, el lobo, el venado, el conejo, el sachacuy y la ardilla. En sus bosques existen variedad de arbustos de plantas medicinales desconocidas y maderas finas, como el cedro, el canelón, el zizín, el encino, el

helecho, el uvillo y también el arrayan que sirve para la elaboración del carbón vegetal.

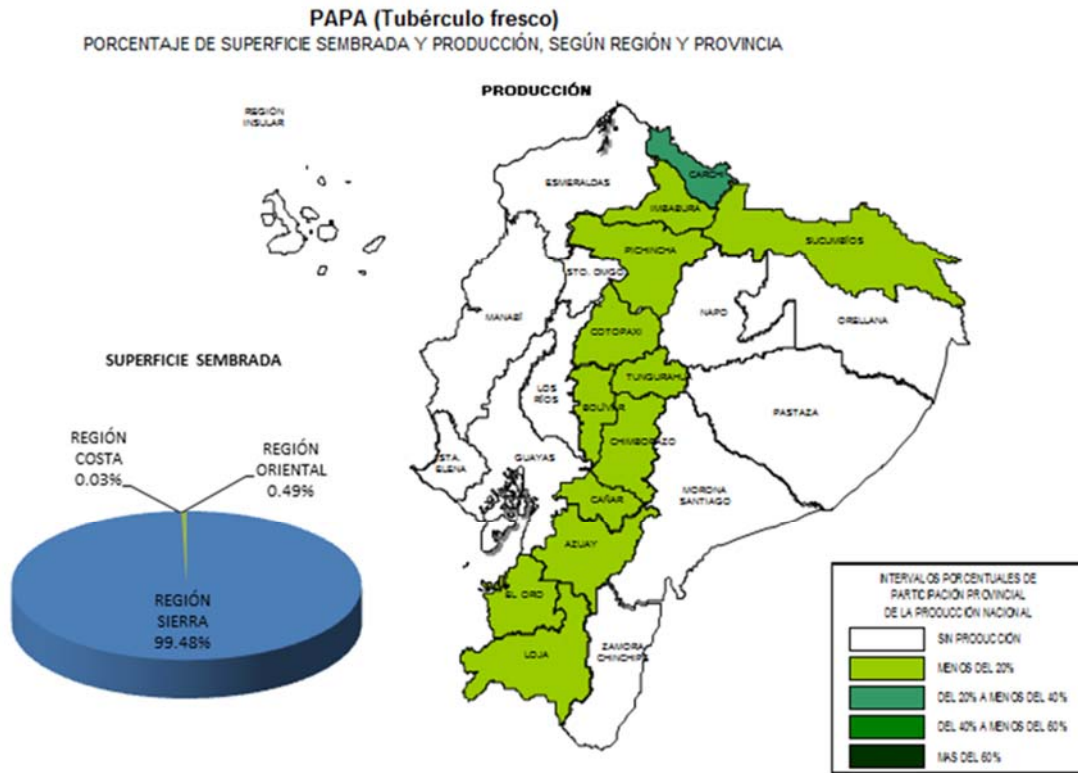
Sus quebradas y en sus ríos se encuentran aguas minerales de varias clases; ferruginosas de soda y cloruro de hierro, calizas y termales de diversas temperaturas. Existen también en esta zona minas de azufre y de cal.

La zona templada produce algunas raíces, como zanahoria, rábano, camote y patata; cereales en abundancia, como trigo, maíz, lenteja, arveja, frejol y garbanzo; frutas como uva, pera, durazno, membrillo, albaricoque, guaba, breva y chamburo. El trigo y el anís de la parroquia de Bolívar, son reconocidos por su calidad.

En la zona cálida se producen caña de azúcar, plátano, piña, naranja, chirimoya, mango, ovo, granada, aguacate y demás frutas de los países calientes; pero la caña de azúcar y el algodón, son los productos que más se cultivan en esta comarca, indudablemente la más rica de la provincia del Carchi.

La provincia de Carchi constituye actualmente la zona de producción de papa más importante del país, con agricultores especializados que cultivan casi el 35 por ciento de la producción nacional en solamente el 25 por ciento de la superficie. Las condiciones agroecológicas favorables, el acceso a los mercados importantes por buenas carreteras, su posición fronteriza y el creciente poder económico entre los pequeños y medianos agricultores de la provincia de Carchi son las razones más importantes para esta concentración de papa. (Yanggen, Crissman, & Espinosa, 2003)

Imagen 2.PRODUCCIÓN DE PAPA EN LA PROVINCIA DEL CARCHI



Fuente: INEC

Elaborado por: INEC

La provincia del Carchi es eminentemente agrícola. Se destaca por la producción de papa, leche y sus derivados. Las condiciones climáticas y la calidad del suelo dan como resultado tierras muy fértiles aptas para cualquier tipo de cultivo.

En cuanto a la ganadería, se ha establecido que las mesetas del Carchi son zonas favorables para la crianza de ganado de leche y de carne, cuya calidad ha mejorado gracias a la introducción de sementales puros. El cantón Tulcán es el que más superficie dedica al mantenimiento de pastos. Las principales haciendas se dedican a la producción lechera con implementación

tecnológica, lo que explica que el promedio de litros por vaca supere el promedio nacional.

Si bien la producción de papa ha sido una de las principales fuentes de ingreso, en los últimos años los agricultores se han dedicado a la producción de leche. Carchi es una de las zonas con mayor producción lechera en la zona norte del país. Entre las razones que llevó a los campesinos a dedicarse están la baja en los precios de la papa, el alto costo de la mano de obra en el cultivo del tubérculo, los costos de producción son más bajos y una cabeza de ganado, a futuro, se convierte en un patrimonio familiar. El cantón Tulcán es el que más superficie dedica al mantenimiento de pastos. Las principales haciendas se dedican a la producción lechera con implementación tecnológica, lo que explica que el promedio de litros por vaca supere el promedio nacional.

Según datos de la Dirección del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGAP) en la provincia esta actividad registra los 220 mil litros mensuales como promedio. En el verano desciende a 120 mil litros, concentrándose la producción en los cantones de Montufar, Huaca, Tulcán y Espejo. (ELNORTE.ec, 2012)

Tabla 1. USO DE SUELO DE LA PROVINCIA DEL CARCHI

PROVINCIA	Uso del suelo (has.)								
	Total	Cultivos permanentes	Cultivos transitorios y barbecho	Descanso	Pastos cultivados	Pastos naturales	Páramos	Montes y bosques	Otros usos
CARCHI	195,959	6,534	18,634	1,325	33,021	19,642	15,931	91,686	9,185

Tabla 2. PRINCIPALES PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LA PROVINCIA DEL CARCHI

CARCHI / PRODUCTOS	SUPERFICIE (Has.)		PRODUCCIÓN (Tm.)	VENTAS (Tm.)	PRODUCTORES
	Plantada	Cosechada			
NARANJA	474	239	2,440	2,304	Solo
	175	46	2	2	Asociado
PLÁTANO	857	607	3,555	2,324	Solo
	135	119	205	157	Asociado
TOMATE DE ÁRBOL	121	108	1,004	1,001	Solo
ARVEJA TIERNA	3,504	3,425	6,314	6,213	Solo
CEBADA	818	655	1,007	982	Solo
FREJOL TIERNO	777	777	847	839	Solo
	1	.	.	.	Asociado
HABA TIERNA	2,312	2,252	11,115	10,716	Solo
	39	39	60	.	Asociado

MAÍZ	267	267	1,215	1,215	Solo
PAPA	7,026	6,937	155,585	142,676	Solo

Tabla 3. PRODUCCIÓN AVÍCOLA y GANADERA

PROVINCIA	TOTAL	AVES CRIADAS EN CAMPO			
		Gallos y gallinas	Pollitos, Pollitas, Pollos, Pollas	Patos	Pavos
CARCHI	229,791	126,270	91,561	7,582	4,377

PROVINCIA	NÚMERO TOTAL DE CABEZAS (Machos y Hembras)						
	Vacuno	Porcino	Ovino	Asnal	Caballar	Mular	Caprino
CARCHI	101,286	31,789	2,199	1,326	6,773	120	414

Tabla 4. PRODUCCIÓN LECHERA

PROVINCIA	NÚMERO TOTAL DE VACAS ORDEÑADAS	PRODUCCIÓN TOTAL DE LECHE (Litros)	DESTINO PRINCIPAL DE LA LECHE (Litros)				
			Vendida en líquido	Consumo en los terrenos	Alimentación al balde	Procesada en los terrenos	Destinada a otros fines
CARCHI	31,959	292,623	269,088	12,854	8,516	1,754	410

Fuente: INEC
Elaborado por: Autora

1.3 Economía y Comercio

El comercio, si bien afectado por la disparidad cambiaria, se basa principalmente en el intercambio con el departamento de Nariño en Colombia. Los convenios de integración binacional y la reducción de aranceles han legalizado un comercio que otrora era básicamente de contrabando, lo que permite que, desde el Ecuador, se exporten productos agropecuarios y algunos manufacturados. (Isabel Guarderas / g.ká Proyectos de Comunicación, 2011, pág. 35)

La agricultura se ha convertido en una de las principales actividades económicas de la provincia. Hacia la zona de la frontera, el constante ir y venir de personas que trasladan sus productos es una muestra de la intensa actividad comercial de la región. También existen varias empresas dedicadas a la producción de alimentos, especialmente en la industria de lácteos, bebidas y tabaco.

Entre los atractivos turísticos de Carchi se encuentra la Gruta de la Paz, en cuyas proximidades brotan aguas calcáreas ferruginosas. Los bosques de arrayanes y la cascada de Paluz, en San Gabriel son atractivos importantes. Varias lagunas imponentes como de El Voladero, en el páramo de El Ángel; las lagunas verdes, en la vía Tufiño – Maldonado; la laguna Estigia, en las faldas del Chiles; las lagunas de El Salado, Razococha, Crespo, Hondón Potrerillos. Todas estas reservas han hecho que el ecoturismo sea uno de los ingresos primordiales para la provincia fomentando la venida de turistas nacionales y extranjeros. En Tulcán es posible visitar los baños de Tufiño, la feria dominical y su cementerio, célebre por sus sendas y jardines decorados con esculturas talladas en ciprés, diseñados por José María Azael Franco.

En la provincia hay cuatro mineras, todas están ubicadas en la parroquia de Tobar Donoso límite con Colombia y Esmeraldas. Estas canteras son: Caimito, la Tronquería, Zabaleta y Brasil. En las mineras se crearon fuentes de empleo para los habitantes de Tobar Donoso. Esta parroquia es rural y de difícil acceso.

La Provincia del Carchi es un Puerto de intercambio comercial desde y hacia Venezuela y Colombia. Su población se ha convertido en una “Frontera Viva” en defensa de la nacionalidad ecuatoriana, sin dejar a un lado la gran solidaridad del pueblo carchense con los ciudadanos Colombianos. Carchi mantiene relaciones de buena vecindad y colaboración mutua con las poblaciones limítrofes de Colombia en aspectos de carácter social, cultural, deportivo y de infraestructura que existen, las cuales se remontan a las bases históricas y los antecedentes que marcaron la conformación de ambos estados. (Gobierno Provincial del Carchi, 2009, pág. 9)

1.4 Sociedad y Cultura

La provincia del Carchi se caracteriza por el mantenimiento de un profundo sentimiento de fe. La religiosidad popular en sus prácticas le da un especial valor a la relación que él o la creyente entabla con la divinidad en este sentido se humaniza a los santos y a la Virgen. Cada rito contiene la vivencia popular de lo sagrado, integrada a la posibilidad teatral de la fe, expresada en fiestas, juegos, bailes, serenatas y oraciones. Por la modalidad como se dan las practicas colectivas, a más de tener una expresión pública, es compartido socialmente. La importancia de la práctica religiosa, recae en la posibilidad de renovar y mostrar públicamente la fe, tomando elementos de la vivencia cultural y social.

Las fiestas más importantes en la provincia son las que tienen como motivo la religiosidad, la religión católica y su fe está extendida a todas sus zonas constituye en uno de los mayores vínculos de unión entre los carchenses.

La perspectiva religiosa descansa en el sentido de lo ‘real de la verdad’ y se genera en el rito, entendido como conducta consagrada. Estas actividades religiosas son verídicas y sólidas. En el rito se encuentran y se refuerzan estados de ánimo, las motivaciones y concepciones generales de la vida..., es en el ritual donde surge la fe, y así el ritual viene a ser no sólo modelo de lo que se cree, sino modelo para creerlo. (Marzal, 1997, pág. 267)

Tabla 5. FIESTAS RELIGIOSAS Y CÍVICAS EN LA PROVINCIA DEL CARCHI

FECHA	CELEBRACIÓN	LUGAR
Enero hasta el 02 de Febrero	Fiestas de “La Purita”	Huaca
20.01	Señor del Río	Tufiño
18.01	Fiestas de Cantonización	Mira
02.02	La Virgen de la Caridad	Mira
	Semana Santa	Carchi
11.04	Fiestas de Tulcán	Tulcán
Mayo	Señor de la Buena Esperanza	Bolívar
06.06	Parroquialización Tufiño	Tufiño
	Cantonización	Mira
08./16. 06	Virgen del Carmen	El Carmelo
27.06	San Pedro	Cristóbal Colón El Ángel
24.09	Virgen de las Mercedes	Bolívar
27.09	San Isidro Labrador	El Ángel
Principios de Octubre	Barrio San Francisco de Chután	Bolívar
Principios de Octubre	Sta. Teresita del Niño Jesús	Julio Andrade
Principios de Octubre	Virgen de la Inmaculada	Concepción
29.10	Pregón de las Fiestas	Bolívar
07.11	Parroquialización	Julio Andrade
11.11	Pregón Fiestas de Cantonización	Bolívar
19.11	Día del Civismo Carchense	Tulcán
08.12	Cantonización de Huaca	Huaca
12.12	Fiestas de Cantonización	Bolívar

Fuente: Marcelo N. – La Cultura Popular en el Ecuador
Elaborado por: Marcelo Naranjo

Las fiestas cívicas, si bien son celebradas con alegría, no tienen la misma intensidad que poseen las fiestas religiosas, ya que el vínculo religioso está directamente relacionado a la emotividad, lo que no sucede con la cuestión cívica, que es más formal, y que se la vive de modo distinto.

Otra de las fiestas que se vive intensamente en la provincia es el Carnaval, en el Chota a orillas del río se reúne toda la población afro serrana, en esta fiesta no hay distinción provincial entre carchenses e imbabureños, todos se entregan al goce. En la zona fría de la provincia también se celebra el carnaval y el juego con agua, a pesar del clima se juega de igual manera. En Urbina parroquia rural de Tulcán se organiza un desfile donde se hace evidente la cercanía e identidad que se siente con el pueblo colombiano, participan de manera activa en todos los eventos presentan sus comparsas y comparten con los lugareños.

1.5 Gastronomía de Carchi

En lo referente a la gastronomía, constan entre los bienes culturales de Carchi, la colada morada de Tulcán, propia de la época de finados. En la misma ciudad es famoso el jugo del hielo, extraído por los hieleros del monte Cumbal. Sin lugar a dudas, la papa está presente en la gastronomía fundamental del Carchi. Así, constan sus ocho variedades - roja o "cahuila", uva, esperanza, capiro, san Jorge, Gabriela, súper chola y parda- con las que se elabora platos como el locro, descritos en las crónicas de inicios del siglo XIX, por el viajero y científico Alexander von Humboldt. En Concepción se prepara el locro de camotes y, como parte de la culinaria afrodescendiente, el denominado "mano e mono" o el "repe majado", platos hechos a base de plátano. (Isabel Guarderas / g.ká Proyectos de Comunicación, 2011, pág. 63)

Como hemos visto, la producción de papas y lácteos es abundante en el Cachi, donde, no satisfechos con la generosa papa "chola" del resto del país, cultivan la "súper chola", si bien se le da privilegio a su exportación. Y aunque es de destacar que en Tulcán son pocos los platos con papas en los restaurantes, es decir, lo que se ofrece al turismo; en cambio, en la comida casera tanto de la

capital provincial, como de las parroquias y caseríos, las papas juegan un papel protagónico. (Naranjo V., 2005, pág. 364)

La provincia del Carchi se destaca principalmente por sus dulces y postres, a lo largo de su geografía se encuentra una intensa variedad en este campo: panes, empanadas, tortillas, dulces y quesillos, no escasean. Se acostumbra, en general, a consumir estas delicias en horas de la tarde después del alimento “fuerte”, muchas de las veces acompañadas de café negro. “Entre las bebidas cotidianas en el Carchi figura notoriamente el café, en esencia o soluble, pero principalmente el conocido café de chuspa, característico de la provincia.” (Naranjo V., 2005, pág. 374)

1.6 PARROQUIA JULIO ANDRADE (CANTÓN TULCÁN)

1.6.1 GENERALIDADES DE LA PARROQUIA

Nació con el nombre de Orejuela. No se sabe cómo ni cuándo surgió. Empezó con alrededor de 50 casas dispersas.

El 29 de octubre de 1979 se presentó el primer proyecto de parroquialización, pero hubo muchas trabas. Después vinieron otras sesiones, hasta que el 7 de noviembre de 1979 se aprobó, fecha en que se la denominó Julio Andrade en homenaje al militar bolivarense que apoyó la causa de la Revolución Liberal, liderada por Eloy Alfaro.

Imagen 3. PARROQUIA JULIO ANDRADE



Fuente: Ministerio de Salud Pública (Sala Situacional de Salud de la provincia del Carchi – Distrito Uno)
Elaborado por: Byron López

Por su ubicación estratégica, es paso obligado, tanto para los pobladores de los cantones Tulcán, Huaca, Montufar, y del interior del país, así como de los turistas de la vecina República de Colombia.

La parroquia Julio Andrade está ubicada entre El Carmelo y Tulcán. En la zona existe mayor influencia de cultivos de papa, cereales, bosques terciarios exóticos y grandes extensiones de pastos naturales y cultivados.

La parroquia Julio Andrade se encuentra localizada de acuerdo a las siguientes coordenadas:

- 00" 40" de latitud norte
- 73" 43" longitud oeste

La altitud es 2.950m sobre el nivel del mar, con variaciones desde 2.327m, hasta 2.929m, sobre el nivel del mar.

La superficie de la parroquia es de 85.30 Km² que constituye el 5.08% del total del Cantón Tulcán, límite fronterizo entre Ecuador y Colombia

“La hidrografía de la Parroquia de Julio Andrade, forma parte de la Cuenca Hidrográfica del Río Mira, considerando que la parroquia se encuentra sobre los 2900 msnm. Los principales drenajes son los ríos: Huaca, Cucacho, Chingual y la Quebrada Obispo.” (INAMHI, 2013). La temperatura media, según el Instituto Nacional de Meteorología e Hidrología es de 12.2 grados centígrados, la mínima es de 3.4 grados centígrados y la máxima es de 20.2 grados centígrados, con un valor pluviométrico anual de 1250-1500mm con una humedad de 70 al 90%.

Limita:

- o Al Norte: Con la jurisdicción de la cabecera cantonal Tulcán y la parroquia Urbina, integrantes del cantón Tulcán;
- o Al Este: Con la parroquia El Carmelo, del cantón Tulcán;
- o Al Sur: Con los cantones: Sucumbíos, de la provincia de Sucumbíos y San Pedro de Huaca; y,
- o Al Oeste: Con las parroquias Santa Martha de Cuba y Pioter, pertenecientes al cantón Tulcán.

El relieve de la parroquia Julio Andrade en general presenta alturas oscilantes, con pendientes que van desde los 2800 y 4700 metros de altitud en ella se destacan las diferentes formas de relieve. Las principales elevaciones en la parroquia son, el cerro de Troya, la elevación del Guagua Negro y la Cordillera Virgen Negra 4470 msnm.

**Tabla 6. MATRIZ PARA DESCRIPCIÓN DE UNIDADES
GEOMORFOLÓGICAS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE**

RELIEVE	LOCALIZACIÓN	PENDIENTE Y ALTURA PREDOMINANTE (%)	ACTIVIDADES
Alto Boliche	Latitud: 0.7 Longitud: 77.75	2400 – 2600 msnm y pendientes mayores al 30%	Presencia de ganado vacuno en zonas de pendiente Cultivos en zona de páramo
Cerro de Troya	Latitud: 0.73333 Longitud: 77.6833	4570 msnm pendiente mayor al 50%	Presencia de ganado vacuno en zonas de pendiente Cultivos en zona de páramo
Cerro Negro	0.83° N ; 77.97 ^a W	4470 msnm pendiente mayor al 50%	Presencia de ganado vacuno en zonas de pendiente Cultivos en zona de páramo
Cerro Virgen Negra	Entre el Carmelo y Julio Andrade	3410 -3550 msnm pendiente mayor a los 40%	Abundante presencia de flora y fauna. Amenaza constante de invasión agrícola.

Fuente: Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de GAD Parroquial Julio
Andrade 2015-2031

Elaborado por: Equipo Consultor – 2015 (Villareal Consultora)

La parroquia presenta cuatro tipos de suelo que varían por procesos, y cenizas volcánicas además por su relieve.

Tabla 7. MATRIZ DE DESCRIPCIÓN DE SUELOS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE

CARACTERÍSTICAS DE LOS SUELOS	DESCRIPCIÓN	CLASE	EXTENSIÓN HA	% DEL TERRITORIO PARROQUIAL
Clase II	Arables aptas para agricultura y otros usos	II Con Leves limitaciones - Profundas zonas planas	12,8	0,15%
Clase III		II Con Moderadas limitaciones - Zonas planas ligeramente inclinadas y relieves bajos a medios	1168,6	13,70%
Clase IV		II Con Severas Limitaciones - Zonas adecuadas para la vegetación permanente	767,7	9,00%
Clase V	No arables aptas para agricultura permanente, aprovechamiento forestal.	Relieves inclinados y fertilidad baja - Profundos de Coloración pardo amarillento a rojizos	545,9	6,40%

Clase VI	No permite la actividad extractiva o agroproductivo	II Con Severas limitaciones - Zonas adecuadas para la vegetación permanente	1313,6	15,40%
Clase VI	Tierras no aptas para el uso forestal ni agrícola, se aconseja protección.	Zonas altas y muy altas- Ácidos y predominan las texturas franco - limosas	4657,4	54,60%

Fuente: Estadísticas Agropecuarias del Ecuador (2013), INEC

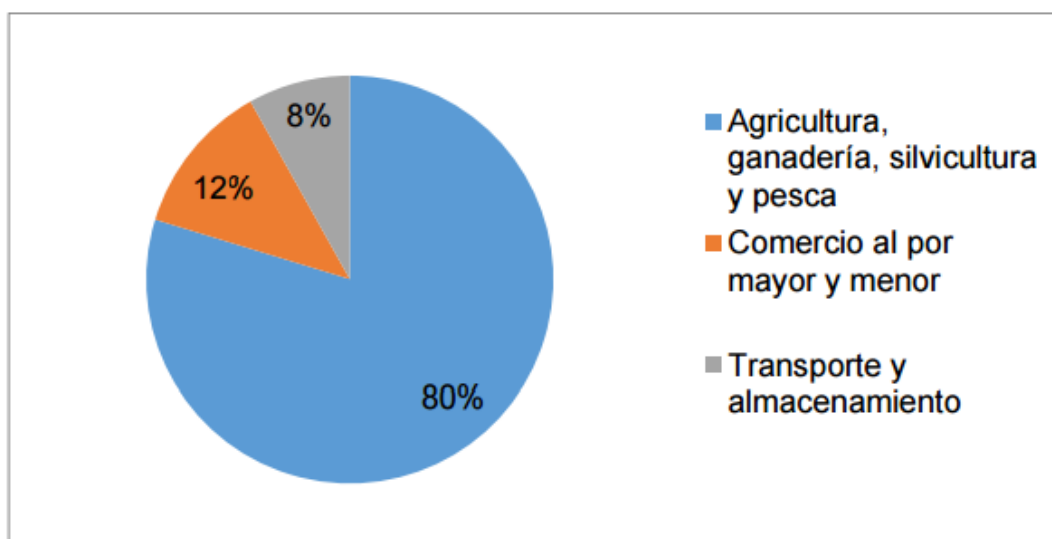
Elaborado por: Equipo Líder

1.6.2 Productos Agrícolas, Ganaderos e Industriales

Los agricultores de la parroquia de Julio Andrade en su gran mayoría se han dedicado al cultivo de la papa, debido a su ubicación geográfica cuenta con un clima que favorece a la producción de este tubérculo, pero la producción y comercialización se ha ido reduciendo debido a que los agricultores se enfrentan a una gran competencia con el producto del país vecino. La parroquia de Julio Andrade mantiene relaciones con las provincias de Imbabura y Pichincha principalmente por la comercialización de productos agrícolas.

La principal actividad de sus habitantes es la producción lechera siendo una de las parroquias con mayor producción a nivel provincial. Después viene la ganadería, la agricultura, el comercio y el transporte.

Imagen 4. PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE



Fuente: VII Censo de Población y VI de Vivienda 2010, INEC

Elaborado por: Equipo Líder.

Las ferias son otra manera de sustento para los pobladores es así que semanalmente se realizan ferias agropecuarias que recaudan mucho dinero y también anualmente la conocida “feria de la papa”, en la que se expone y se expende una gran variedad de este tubérculo muy apetecido, además, por la población colombiana, en especial la “papachola” y la “super chola”.

1.7 OFERTA – DEMANDA (PARROQUIA JULIO ANDRADE)

La industria de restaurantes es controlada por la oferta y demanda, al igual que cualquier otro negocio. Oferta es: “Las cantidades de un bien o servicio que la gente se encuentra dispuesta a vender a distintos precios dentro de cierto período al mantenerse constantes otros factores distintos al precio.” (Keat & Young, 2004, pág. 84)

La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido. La Demanda gastronómica; “(...) al conjunto de productos gastronómicos que los consumidores requieren en un lugar y a un precio determinado, para su consumo mediato o inmediato (...)” (Becerra Torres, 2012, pág. 101)

En la parroquia Julio Andrade, en la actualidad debido a la creciente demanda de turistas nacionales que se dirigen a la vecina República de Colombia, han hecho que la demanda por alimentación y hospedaje vaya en aumento ya que el paso por la parroquia es obligatorio, la demanda por parte del turista nacional se centra en comida económica y sobre todo que tenga buen sabor, es por ello que las preferencias se dan en los lugares de buena sazón, exceptuando a las personas que con un mayor poder adquisitivo (turistas extranjeros) que pueden darse el lujo de consumir en un lugar donde halla buena sazón, pero a precios altos.

Los turistas nacionales y extranjeros al tener poco interés sobre la oferta gastronómica dan por hecho que es “escasa” y poco difundida. La parroquia

ofrece varios productos y de calidad esto se conoce gracias a las pocas familias de tradición que aun habitan la parroquia, debido a que los expendios de comida aun no son categorizados lo que se encuentra son las llamadas fondas o “agachaditos”, que ofertan platos abundantes a un costo razonable.

También el aparecimiento de pizzerías, chifas “a la criolla”, restaurantes de comida “paisa”, expendios de hamburguesas, hot-dogs, salchipapas, pinchos que se ve en cada esquina y por supuesto del infaltable pollo a la brasa, han hecho que el impacto sea de manera cultural y económica debido a que estos productos han deteriorado de manera cualitativa la dieta en sí de todos los carchenses, que pone en riesgo la soberanía alimentaria. Por ende la mayoría de turistas solo ven la oferta de dichos expendios de comida sin saber que hay lugares que ofertan comida típica, esto se debe también a la falta de publicidad por parte de los propietarios.

1.8 GASTRONOMÍA

La gastronomía es la expresión del arte que junto con la ciencia pueden transformar un simple alimento en una experiencia única para los sentidos. A través de la gastronomía se identifica la cultura y tradición de un pueblo a pesar de que los alimentos sean los mismos cada región, país o continente cada uno lo interpreta de manera diferente, la gastronomía es la identidad de un pueblo. “La gastronomía en sí, es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno. Es tan importante como la cultura y la religión, ya que está nos identifica y caracteriza.” (Gastronomía, 2013, pág. 1)

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas

alrededor del sistema alimenticio del ser humano. (Gutierrez de Alva, 2012, pág. 6)

1.8.1 Gastronomía Ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir de sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien (Centeno & Molina, 2013, pág. 3)

Ecuador posee una gran variedad de productos ya que las diferentes condiciones geográficas permiten una gama inigualable de materia prima que difícilmente se puede encontrar en otros países si bien hay productos similares, las características fisiológicas dan como resultado materia prima de mejor calidad que es apreciada internacionalmente. Al igual que la gastronomía, se puede apreciar que en cada región del país existen diferentes maneras de preparar y degustar dichos alimentos.

Ecuador tiene una gran riqueza culinaria que se ha ido creando en cada una de las cocinas locales, regionales de los ecuatorianos y ecuatorianas. Todos estos conocimientos acumulados han elaborado potajes llenos de sabores, olores y texturas, usando los variados alimentos que nos da la tierra (Centeno & Molina, 2013, pág. 7)

Imagen 5. MAPA GASTRONÓMICO DEL ECUADOR



Fuente: Metroecuador.com.ec (Ecuador ya oferta turismo culinario, expertos asumen la misión de exportarlos al mundo)
Elaborado por: Karina Ochoa

La gastronomía ecuatoriana es una de las mejores del mundo, ya que brinda diferentes platos típicos de cada región o ciudad de nuestro país, rica en nutrientes, llena de historia, cultura y tradiciones, la misma que satisface tanto a turistas nacionales y extranjeros (Gastronomía, 2013, pág. 5)

1.8.2 Gastronomía de la Sierra

La Sierra Andina Ecuatoriana es una zona muy diversa en cuanto a ecosistemas. Se caracteriza por sus impresionantes elevaciones montañosas, volcanes y nevados. Entre los más importantes están el Cotopaxi y el Chimborazo. En esta región coexisten zonas calientes, templadas y frías. Su región interandina presenta valles de diferentes altitudes y climas. Debido a las características físicas típicas de los suelos andinos generalmente se consideran benéficos para la agricultura.

En la Sierra Ecuatoriana ya por lo menos hace 3000 años se practica agricultura y ganadería a gran escala. Con esto se modificó mucho el paisaje andino, porque para abrir espacio para cultivos y ganadería y para obtener leña para combustible, los indígenas quemaron y cortaron mucha superficie de bosque. (Hansen B.C.S. & Rodbell D.T., 1995)

Con la colonización ibérica la identidad culinaria se vio afectada, los productos introducidos como la caña de azúcar, el trigo, la cebada y el arroz, a estos se sumaron el ajo, la cebolla, las habas, lentejas, higos, manzanas, entre otros, cambiaron el rumbo de la cocina autóctona. Los españoles también introdujeron animales para consumo como las reses, cabras, ovejas etc. Con esto consiguieron satisfacer sus necesidades, sino también a los aborígenes ya que se vieron obligados a su consumo proporcionando otro tipo de cocina indígena.

La alimentación en los páramos era básicamente vegetal comían poca carne y la caza de los animales tenía por objeto conseguir pieles para la vestimenta.

Actualmente en esta región del Ecuador la gastronomía se basa en el consumo de productos andinos como: papa, mellocó, mashua, maíz, quinua, capulí, taxo, tomate de árbol etc. que sumados a los productos introducidos, dan como resultado platos exquisitos como cuy asado, hornado, la fritada, llapingachos, yaguarlocro, nogadas, helados de paila, empanadas de morocho, arropo de mora, tortillas con fritada colorada, chicha del Yamor, carnes coloradas, chanfaina con yuca, caldo de gallina criolla, tortillas de trigo en tiesto, oca con panela y leche, el tradicional champús, la tripa mishqui, el bille (es una sopa hecha con feto de ternero), las papas con cuero, el mondongo de borrego, la guatita, empanadas de viento, espumilla, las chugchucas, las allullas, pan de pinillo, caldo de mondongo, caldo de 31, sancocho de res, buñuelos, pájaro azul esta bebida es el sello inconfundible de Bolívar, cascaritas (crocante piel de chanco cocinada a soplete o a la brasa que viene acompañada con mote, ensalada, papa chaucha y maíz tostado), caldo de morocho, caldo de patas, mote pillo, mote pata, chicha de jora, repe (sopa cremosa preparada con guineos o bananos verdes), cecina de cerdo res y muchos más.

1.8.3 Gastronomía de la Costa

La Costa ecuatoriana es una región bastante fértil por los ríos que la surcan a esto se suma la calidad del suelo y el clima tropical, como lo señala Terán “en la región de la Costa comprendida entre el Golfo de Guayaquil y los Andes, desde Túmbez hasta Babahoyo, superficie que corresponde a un inmenso sector del primitivo golfo, hoy cegado por los arrastres fluviales. Todo dominio del cuaternario forma amplias llanuras cenagosas cubiertas de bosques, con una espesa capa de humus vegetal que en ciertos sitios tiene un gran espesor, lo cual hace de ellas la región ideal para la agricultura del trópico.” (Terán, 2014, pág. 89 y 90)

Es una zona de clima tropical, con el principal sistema hidrográfico y riqueza biológica como es la cuenca del río Guayas, que alimentó a las culturas aborígenes por miles de años el ejemplo más claro de esto lo fue la cultura Valdivia que baso su desarrollo en el cultivo de maíz, yuca, ají, algodón y los recursos del mar.

Desde Babahoyo hasta Daule y hacia el interior se extiende la región montubia. Son los montubios, producto del mestizaje racial y cultural que junto a los cholos pescadores, formaron la base de la gastronomía popular, es difícil marcar el origen exacto de algunos platos, pues existen localmente platos que se diferencian, pero se mantiene la base de los platillos. Entre los productos que se consumen en la costa están la guaba, guayaba, caimito, plátano, ovo, ciruela, cacao, papaya, lúcama, piña, aguacate, tuna, cereza, pescados, mariscos, arroz, café, mango entre lo más destacado .

En su gastronomía se destacan los sangos: de verde con camarones, de verde con maní y de choclo; así como el bolón, los muchines de yuca, caldo de manguera, los típicos cangrejos, los sudados de mariscos, los ceviches de camarón, concha, pescado, corviches, el caldo de gallina criolla con yuca, la malá (bebida fermentada derivada de la caña de azúcar o del banano maduro), el pandado (preparación de pescado de río y plátano verde y envuelto en hoja de banano), la cazuela de mariscos, el típico encebollado, sopa marinera, hallaca (pastel de harina de maíz relleno con un guiso de carne o de pescado y

otros ingredientes, envuelto en hojas de plátano), viche, tigrillo, majado de verde etc.

1.8.4 Gastronomía de la Amazonia

La Amazonia es una de las regiones con una reserva fabulosa de especies vegetales y animales, mucha de las cuales han sido conocidas y utilizadas por los indígenas amazónicos desde tiempos remotos. Las culturas aborígenes valoraban el ishpingo o flor del canelo para dar aroma a la chicha que junto con las granadillas se comercializaban por la selva amazónica. Los principales productos de consumo en la región amazónica son la guayusa, las mandarinas, la naranjilla, la yuca, la ayahuasca, la guanta, el saíno, el palmito, el chontacuro, la cocona, el cacao etc. “En todas las épocas del año los vegetales están florecidos y con ramas cubiertas de verdes retoños, desde los pequeños a los grandes árboles, embriagados todos por el poder de su vida” (Terán, 2014, pág. 138)

La gastronomía local brinda platos como la guanta ahumada o en estofado, tortillas de yuca, maito de plátano o yuca, sancocho de bagre, caldo de raspa o chorroso, sango de zapallo, comidas exóticas como yacaré o caiman, tortuga, culebra, mono y la bebida propia de este lugar que es el sinchicara (elaborada con una maceración de yuca), el masato a base de yuca y plátano, otros platos comunes es el chontacuro, el uchamango con ají, ceviche de caracol etc.

1.8.5 Gastronomía Insular

Este archipiélago está ubicado a 950 km del Ecuador continental, Galápagos está formada por 13 islas grandes, 6 pequeñas y más de 40 islotes de origen volcánico. Su ubicación privilegiada hace que la riqueza biológica y los procesos evolutivos reflejados en su fauna y flora singular, han hecho acreedoras del reconocimiento mundial. El clima en las islas Galápagos es

subtropical y está regulada por la corriente cálida de El Niño y la corriente fría de Humboldt causando dos estaciones. De junio a diciembre la corriente fría de Humboldt hacen del agua más fría y se forma una leve capa de niebla que en ciertas partes de las islas sean verdes y exuberantes. El período entre diciembre y mayo se considera la temporada "caliente". Durante esta temporada más caliente, el clima de Galápagos es más tropical con lluvias diarias, cielos nublados y la temperatura del océano es más caliente para nadar. Para evitar el incremento del impacto ambiental en las islas los cultivos se limitan a caña de azúcar, café, algodón, frutas, hortalizas que junto con la pesca artesanal hacen de la gastronomía de Galápagos muy apetecida por parte de los turistas.

“La cocina en Galápagos, por lo general, utiliza como producto principal los obtenidos de la pesca artesanal; posee una variedad de mezclas y fusiones de sabores.” (Centeno & Molina, 2013, pág. 14). Los colonos del Ecuador continental y turistas de diversas partes del mundo fueron adaptando sus costumbres culinarias y más todo lo que las islas proveen como lo son el bacalao, la langosta, el pulpo, el brujo, el churo rojo y blanco, la canchalagua.

El resultado es una cocina que no varía mucho de aquella de la costa ecuatoriana, en la isla se puede degustar platos como el arroz con bacalao, el ceviche de canchalagua, el encocado de camarón, cazuela de mariscos, carapacho relleno, sopa marinera, encebollado, camarones al ajillo, queso de piña etc.

1.8.6 Influencia de Gastronomía del sur de Colombia

En Colombia hay diversidad de regiones cada una con sus características especiales y por consiguiente sus costumbres culinarias propias. Tenemos zonas de Costas pacífica y Atlántica, zonas selvática, zona de llanos, zona andina con climas diferentes e influencias propias y zona de valles y planicies, cada una conservó sus tradiciones y fue receptiva a las diferentes influencias. Sin embargo existen algunos platos con ingredientes compartidos y preparados a “su manera” en cada provincia como las bebidas hechas de maíz, el

sancocho, las arepas, el ají, los caldos, las empanadas, los tamales, los arroces y las carnes. (Restrepo Manrique, 2014)

El departamento de Nariño está ubicado en el extremo sur occidental de Colombia, en la frontera con Ecuador. Presenta un relieve bastante accidentado, pues lo cruzan las cordilleras Occidental y Central con muchos ramales. Hay altiplanicies como las de Pasto, Ipiales y Túquerres, y profundos valles como los del Patía y el Guáitara. El relieve permite que el departamento de Nariño disfrute de temperaturas cálidas, templadas, frías, de páramo y del casquete glacial. Los principales productos agrícolas de la zona son la papa, trigo, frejol, cebada, arveja, remolacha, zanahoria, café, maíz, cacao y la pesca en el litoral del pacífico.

Nariño es la tierra de los quillazingas, leales al reino de Quito del que recogieron en su mansedumbre sus hábitos culinarios, que hoy nos llegan acompañando al tradicional cui, que hay que saber matar más que guisar. Su pastelería es variada y succulenta para acompañar los deliciosos amasijos de Tumaco y Guapi, que se han hecho embajadores de la cocina colombiana en famosos restaurantes de todo el mundo. (Ordóñez Caicedo, Gran Libro de la Cocina Colombiana, 1991, pág. 86)

Las costumbres colombianas y ecuatorianas se asemejan ya que por mucho tiempo tierras que hoy pertenecen a Colombia pertenecieron al Ecuador, por tanto la gastronomía de los dos países es similar pero cada una tiene su manera de preparación y consumo dando como resultado platillos exquisitos. La más influenciada por las costumbres y gastronomía del sur de Colombia es la provincia del Carchi debido a la cercanía de su capital Tulcán y de Ipiales perteneciente al departamento de Nariño, gracias a que por muchos años la migración ha sido una constante entre estas dos ciudades y no solo gente de Ipiales también de Pasto, Popayán incluso de Cali, al igual que los compatriotas que han decidido radicarse en Colombia. El ejemplo más palpable de este intercambio cultural es la manera de hablar y de expresarse, incluso el gentilicio “pastuso” (así se conoce comúnmente a la gente del Carchi) es un término usado en Colombia para referirse a las personas de la ciudad de San Juan de Pasto, y por extensión de todo el altiplano de Nariño. Los Pastos integraron entre los años 500 al 1500 D.C., dentro del territorio del actual

Ecuador. Sus manifestaciones se encuentran en el desarrollo de la cerámica, la organización social, sus costumbres y otras manifestaciones de su forma de vida. Tras la delimitación de los territorios actual Ecuador y Colombia, el pueblo Pasto fue seccionado, quedando en los dos países, ocupando la parte sur de Colombia y al norte del Ecuador.

La gastronomía de estas dos ciudades está ligada a que tanto en Tulcán como en IpiALES se consumen similares productos como el fresco de guanábana, las arepas con queso, las empanadas de papa, la bandeja paisa (con guarnición de papas fritas de esta manera se consume en Tulcán), los hervidos de maracuyá con aguardiente, los quimbolitos, el locro de papa (en Nariño se le agrega huevo), ají de queso, lapingachos así se los llama en Colombia llampingachos en Ecuador la preparación es igual y el cuy asado (famoso en el municipio del Charco perteneciente al departamento de Nariño).

Imagen 6. MAPA DE IPIALES – DEPARTAMENTO DE NARIÑO



Fuente: Gobernación de Nariño

Elaborado por: SICAG Consultores

1.9 COSTUMBRES GASTRONÓMICAS DE LA PARROQUIA JULIO ANDRADE

1.9.1 Tradiciones Culturales

Debido a la religiosidad manifestada a lo largo de toda la provincia, la principal fiesta de la parroquia, es la de Santa Teresita del Niño Jesús que es celebrada a principios de octubre. Se reúnen las comunidades, barrios, grupos y pueblo en general en el desarrollo de las festividades en honor a la Patrona, en la misma se realiza la quema del castillo, juegos pirotécnicos y la participación de la banda de pueblo. Para celebrar este acontecimiento es muy común servir a los priostes e invitados a la fiesta: caldo de gallina, hornado con mote y papas, y el típico vaso de chicha; platillos que además son muy comunes servirlos en cualquier fiesta, principalmente en matrimonios o bautizos.

En las fiestas de parroquialización se realizan diversas actividades, que inician con el desfile cívico militar que se lleva a cabo el 7 de Noviembre a lo largo de la Calle Bolívar, minga de limpieza general organizada por los barrios, elección y coronación de la Srta. Reina de Julio Andrade, el pregón y la quema de los castillos en el parque central junto al mercado, eventos populares, que finalizan con los tradicionales bailes barriales.

En las festividades de Julio Andrade se desarrolla una particular actividad. La elección del Rey de la Papa organizado por la Corporación de Papicultores. Es un homenaje al agricultor local y carchense. Esta elección es realizada durante las Fiestas de Parroquialización, ya que se da un reconocimiento al mejor agricultor durante todo el año, como una motivación para que mejore su producción y mantener viva la tradición de ser hijo de una zona con “la mejor papa del Ecuador”.

Imagen 7. SÍMBOLO DEL REY DE LA PAPA



Fuente: Mayra Andrade

En lo que hoy es el parque central, zona de reunión de los habitantes de la parroquia, había una pequeña plaza que servía de escenario para la celebración de los actos cívicos y también para jugar la Pelota Nacional, tanto de tabla como de guante, deportes propios de la provincia, que corren el riesgo de desaparecer, por la falta de escenarios deportivos, adeptos y el incentivo de la Federación Deportiva Provincial.

1.9.2 Tradiciones Gastronómicas

Al ser una de las parroquias más próximas a la ciudad de Tulcán su gastronomía no varía mucho pero la manera de consumir estos productos depende de las festividades y tradiciones de esta parroquia.

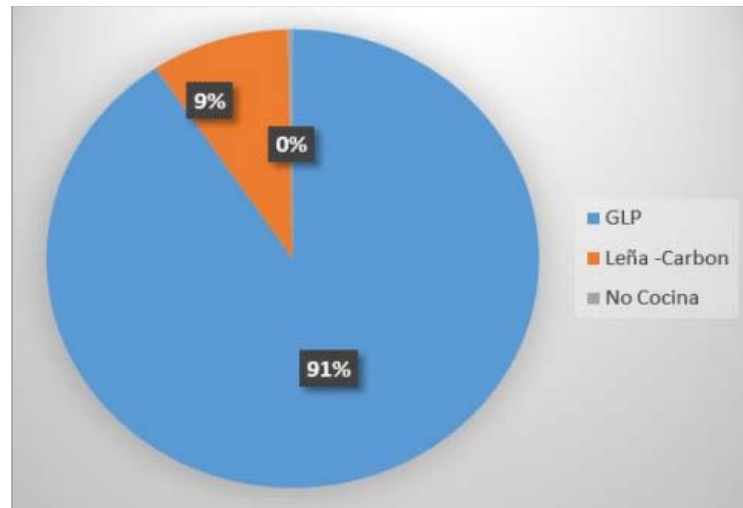
Siendo el locro una de las sopas más tradicionales de la provincia, específicamente en la parroquia Julio Andrade el locro “chagrero” que se prepara con habas, ocas, mellocos, repollos, zanahoria amarilla, choclo desgranado etc., son productos que se consiguen en las huertas familiares y

esto saca a relucir la relación directa entre la pervivencia del trabajo agrícola familiar y la alimentación.

Los platos más representativos de esta parroquia son el hornado pastuso, plato a base de chanco cocido en horno de leña, acompañado de mote y papas, el queso amasado que es elaborado artesanalmente, el champús bebida fría hecha a base de hierbas y maíz (mote) su sabor característico se debe a las hojas de arrayán, arbusto herbal aromatizante, también utilizado por sus propiedades medicinales; las tortillas de tiesto hechas a base de harina de maíz y harina de trigo, el caldo de gallina criolla que a diferencia del resto del país, en su preparación se incluye el papa nabo (raíz del nabo), el dulce de calabaza que se prepara en pailas de bronce acompañado con queso amasado y el cuy asado con papas, zarza y ají de pepa de zambo, este alimento es el más típico de la zona todos lo preparan sin excepción; las morcillas, elaboradas artesanalmente a base hierva buena, arroz, y sangre cocida de cerdo, los cumbalazos (salpicón con nieve que antiguamente se extraía del cerro Cumbal) de ahí el origen del nombre, los canelazos (hervidos de fruta con aguardiente), arroz de cebada, morocho de sal y dulce, tostado echo en tiesto, habas tostadas, melcochas, dulce de chilhuacán (*Carica Pubescens*), las ocas con leche, entre los principales platos que podemos mencionar, seguidos frecuentemente con jugo de tomate de árbol, fruta muy típica de la zona.

Antiguamente se cocinaba en el fogón con leña o carbón vegetal y se utilizaba ollas de barro o hierro, esto permitía un espacio de interrelación de toda la familia, donde todos los miembros participaban de un momento de unión y servía para contar anécdotas por parte de los mayores de la familia. Debido a la globalización y la constante relación que tiene el ser humano con la tecnología, varias de las tradiciones se han ido reemplazando, ahora ya no hay un fogón de leña en cada casa u ollas de barro, todo esto influye para el almuerzo o cena, solo sea una comida más del día a día y ya no se valore ese momento de unión a la hora de preparar los alimentos.

Imagen 8. COMBUSTIBLE QUE SE UTILIZA PARA COCINAR EN JULIO ANDRADE



Fuente: INEC- Censo Nacional de Población y Vivienda, 2010
Elaborado por: Equipo Líder

CAPITULO II

2. Formato de Entrevista

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Presentación: Esta presente entrevista tiene como objeto conocer la gastronomía típica de la parroquia Julio Andrade, además de los diferentes destinos gastronómicos para la fomentación de los mismos.

Objetivo: Describir las costumbres gastronómicas de la parroquia Julio Andrade, cantón Tulcán, provincia del Carchi, con la finalidad de apreciar su arte culinario.

Datos informativos

Nombre y Apellido:

Edad:

Cargo:

Preguntas:

1. ¿Cuánto tiempo lleva funcionando su restaurante, y cómo fueron sus inicios?
2. ¿Cuál es el secreto para el éxito de su negocio?
3. ¿Cómo ha conseguido la fidelidad de su clientela?
4. ¿Cómo promociona o qué tipo de publicidad utiliza para dar a conocer su restaurante?
5. ¿Cuál considera, que es su competencia?
6. ¿Conoce Usted, cuál es la gastronomía típica que identifica a parroquia Julio Andrade y la distingue de los otros cantones de la provincia del Carchi?
7. De los platos que comercializa, ¿Cuál es el más apetecido por sus clientes?

8. ¿Conoce usted, cuáles son los platos típicos que más se consumen en la parroquia y sus alrededores?
9. ¿Incrementaría platos a su menú, como: comida típica colombiana o platos típicos de otras regiones del país?

Con los datos recolectados en las entrevistas se procede a formar fichas donde van a constar el lugar donde se comercializa los productos, la ubicación exacta con los nombres de la calle principal y la transversal, el nombre del propietario o encargado del negocio, la fecha de realización de la entrevista, el nombre del plato o producto típico, una breve descripción de la oferta del establecimiento y las fotos de la preparación y producto final (en algunos casos solo es la foto del producto final ya que los propietarios se rehusaron a indicar los ingredientes con cantidades exactas por motivo de plagio) .

2.1 Fichas de Entrevistas

Ficha de Entrevista No. 1

HORNO DE LEÑA	
Ubicación: Calles Juan Montalvo y Junín	
Entrevistado: Sra. Lidia Guerrero	Fecha: 7/04/2016
<p>Plato representativo: Hornado (Hornado Pastuso), lleva este nombre el chanco cocido en horno de leña y servido con papas cocinadas, mote, lechuga y ají pastuso.</p>	
<p>Descripción de la Oferta:</p> <p>En una casa de dos pisos ubicada en el centro de la parroquia se ofrece hornado pastuso hecho en horno de leña.</p> <p>Al cerdo ya faenado se le agrega el adobo a base de ajo, cebolla y sal (también se le puede agregar pimienta, comino, orégano, cerveza o vino blanco). La cocción del cerdo depende del tamaño, puede variar de 12 a 14 horas en horno de leña. En el horno caben entre 8 a 10 cerdos. Para finalizar la cocción se saca en un recipiente aparte el caldo (jugos del cerdo), para permitir que pueda tostarse la piel (cuero reventado).</p> <p>Los precios son los siguientes:</p> <p>Cerdo vivo \$150 (certificado de AGROCALIDAD)</p> <p>La cocción \$50 (horno de leña)</p> <p>El hornado mas guarniciones \$250 (mote y papas cocidas) CERDO ENTERO</p> <p>El plato de hornado puede variar entre \$3,00 a \$5,00</p>	

Fotos:



HORNO DE LEÑA



LEÑA: LAUREL Y EUCALIPTO



CALDO ACOMPAÑANTE DEL HORNADO

Ficha de Entrevista No. 2

LOCAL DE VENTA DE CHAMPÚS	
Ubicación: Calles Juan Montalvo y Bolívar	
Entrevistado: Sra. Zoila Cruz Vela	Fecha: 7/04/2016
Plato representativo: Champús, se denomina a una colada dulce echa a base de maíz con arrayan y mote.	
Descripción de la Oferta: En esta casa se ofrecen todos los domingos diferentes platos como la chicha, el café pasado con empanadas de viento, café con humitas o buñuelos con miel etc., pero el plato que más se destaca es el champús. Para elaborar el champús, se remoja en agua tibia el maíz maduro se lo deja reposar por cuatro días, posteriormente se cocina el mote hasta que este suave y aparte se mezcla agua con panela hasta obtener la miel para endulzar la preparación. Ya remojado el maíz se lo muele a mano y se lo cocina con agua en una olla de barro hasta obtener una mezcla espesa se lo remueve constantemente con una cuchara de palo para que no se pegue, a esto se le agrega el mote, la miel de panela y hojas de arrayan para darle ese sabor tan característico, se sirve tibio o frio. El costo del champús es de \$1 por taza.	

Fotos:



VASIJA DE BARRO PARA
FERMENTAR EL MAÍZ



CHAMPÚS



MOTE

Ficha de Entrevista No. 3

LOCAL DE VENTA DE CUY ASADO	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y Abdón Calderón	
Entrevistado: Sra. Lorena Rodríguez	Fecha: 7/04/2016
Plato representativo: Cuy Asado	
Descripción de la Oferta: En este lugar se ofrecen los siguientes platos: cuy asado, cuy frito, sopa de cuy, caldo de gallina criolla y conejo asado. Para la preparación del cuy asado, se faena el cuy de cuatro meses, se quita la piel y las vísceras (para la zarza) se lo aliña con comino y sal. Se procede a cocinarlo en un fogón al carbón, mientras se lo cocina se pincha la piel para que tenga la cocción adecuada. Para la zarza se hace un refrito con cebolla blanca, ajo, comino se agrega las vísceras picadas y para terminar maní hasta que tenga consistencia de guiso. Se lo sirve con papas cocidas, zarza y ají de pepa de zambo. El cuy frito se lo aliña con comino y sal, se corta en presas, se fríe y se sirve con papas cocidas, arroz y ensalada de lechuga, tomate y pimiento. La sopa de cuy, se faena el cuy de dos meses debido a que su carne es más tierna, se corta en presas, se aliña con sal; aparte se pone agua en una olla con vegetales se agrega el cuy y se deja hervir por 40 minutos. Según los moradores la sopa contiene muchos nutrientes que ayudan a las embarazadas para el crecimiento del bebe y muy beneficioso para mujeres en período de lactancia.	

Fotos:



YERBA PARA ALIMENTAR A LOS
CUYES Y CONEJOS O
(BALANCEADO)

CUYERAS Y CONEJERAS

Ficha de Entrevista No. 4

LOCAL DE VENTA DE MIEL CON QUESILLO	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y Bolívar (Mercado Central)	
Entrevistado: Sr. Leonardo Encalada	Fecha: 7/04/2016
Plato representativo: Miel con quesillo	
Descripción de la Oferta: En este puesto del mercado se ofrece: miel con quesillo, es un plato característico de las zonas de paramo, debido a que aporta gran cantidad de nutrientes y calorías, en especial a los jornaleros que trabajan largas jornadas en la cosecha de papas, habas y maíz; se lo sirve como refrigerio a media mañana. Este plato tiene gran aceptación entre las familias de las parroquias del Carchi, que se sirve como golosina. La miel se la prepara con panela, debido a costos y calidad los comerciantes prefiere utilizar panela importada de Colombia, ya que no posee impurezas; se derrite la panela en agua hasta el punto de ebullición y se le agrega canela y hojas de arrayan para mejorar su sabor, en la miel caliente se agrega el quesillo o cuajada. El quesillo, está preparado con leche, a la que se le calienta y se le pone una pastilla de cuajo. Así se le deja reposar por 40 minutos, después de ese tiempo se bate y se deja que asiente, hasta que salga el suero. Finalmente se coloca en tazones y está listo para vender, se vende entero o por porciones y es utilizada para la preparación de sopas y varios postres, entre los que se puede mencionar: quimbolitos, pan de cuajada, buñuelos, etc. El costo de la miel con quesillo es de \$1 por porción.	

Fotos:



QUESILLO o CUAJADA



MIEL DE PANELA

Ficha de Entrevista No. 5

LOCAL DE VENTA DE CUMBALAZO	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y Bolívar (Mercado Central)	
Entrevistado: Sr. Leonardo Encalada	Fecha: 7/04/016
Plato representativo: Cumbalazo	
Descripción de la Oferta: <p>Esta bebida fría, toma el nombre de “El cumbalazo”, se otorga este denominativo debido a que antiguamente se extraían bloques de hielo del cerro el Cumbal, un bloque de hielo resiste hasta dos semanas bien protegido, envuelto en paja y frailejón, debido a los costos y escases de personas que extraigan el hielo del cerro, se emplea hielo artificial. Para elaborar el cumbalazo, previamente se elabora de manera manual (no se utiliza pulpa licuada) jugo de piña, limón o tamarindo agregando a esta mezcla de pulpa con agua, azúcar al gusto y hielo raspado. Para elaborar el chupón compactan el hielo granizado en un vaso y le ponen el refresco. Con otro vaso tapan el compactado con el hielo y lo agitan de arriba para abajo como si fuera una coctelera. Lo cierto es que ésta forma de mezclar tiene muchos años.</p> <p>Este preparado tiene mucha demanda entre las personas que quieren curar una resaca o después de realizar actividades deportivas; lastimosamente está siendo desplazado por las grandes marcas de helados.</p> <p>El costo del chupón es de \$0,50. El costo del cumbalazo es de \$1,00.</p>	

Fotos:



CEPILLO PARA OBTENER EL
HIELO RASPADO



CUMBALAZO

Ficha de Entrevista No. 6

LOCAL DE VENTA DE CHICHA	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y Bolívar (Mercado Central)	
Entrevistado: Sr. Leonardo Encalada	Fecha: 7/04/2016
Plato representativo: Chicha, bebida que acompaña platos como el hornado, la morcilla y un sinfín de platos típicos.	
Descripción de la Oferta: La chicha es una bebida típica de la zona, acompaña a platos como el cuy asado, caldo de gallina y hornado; las familias la preparan para ocasiones especiales y homenajear a sus invitados. La preparación consiste en: hervir agua con hiervas aromáticas (hierba luisa, cedrón, arrayan, manzanilla), a esta preparación se agrega panela, almidón de maíz, jugo de naranjilla y cascaras de piña fermentadas en agua; esta preparación se la deja reposar por cuatro días en una olla de barro hasta obtener el punto de fermentación adecuado. El almidón de maíz ingrediente esencial de la chicha, es producto del grano de morocho que se lo parte manualmente y se lo muele hasta obtener una pasta blanda. El costo de la chicha es de \$1,00.	

Fotos:



ALMIDÓN DE MAÍZ



HOJAS DE ARRAYAN



CHICHA

Ficha de Entrevista No. 7

LOCAL DE VENTA DE MORCILLA	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y Bolívar (Mercado Central)	
Entrevistado: Sr. Fernando Ayala	Fecha: 9/04/2016
Plato representativo: Morcilla	
Descripción de la Oferta: En los mercados se comercializa en el intestino de cerdo previamente lavados y cocidos; en aproximadamente 30 centímetros de “tripa” se coloca la mezcla, que es un refrito a base de cebolla blanca y hierba buena finamente picada a la cual se le agrega comino, ajo, sal, sangre de cerdo cocida, col y arroz. Una vez rellena se procede a amarrar los extremos con hilo para darle forma, se la fríe en manteca de cerdo, se acompaña con papa cocida y chicha. El costo de este plato es de \$3.	
Fotos:	
	

Ficha de Entrevista No. 8

LOCAL DE VENTA DE PAPA ASADA	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y 11 de Abril	
Entrevistado: Sra. Mariana Cevallos	Fecha: 9/04/2016
Plato representativo: Papa asada con tripa mishqui o cuero asado.	
Descripción de la Oferta: <p>Primero lavar muy bien las tripas de una forma que no quede residuos desagradables, si es posible colocar un extremo en un grifo de agua para que de esta manera la fuerza del agua permita sacar los residuos luego se aliñan a base de mapahuirá, comino, ajo, y sal para macerar correctamente por un tiempo de 45 minutos. Ya encendida la parrilla, se asan muy bien por los dos lados hasta el punto que vea que los jugos empiecen a ser botados, puede ser por unos 10 minutos. Cuando ya estén asados se cortan en trocitos para que sean más fáciles de llevarse a la boca.</p> <p>Las papas se asan crudas por 30 minutos hasta que la cascara quede negra. Antes la cascara quemada se la quitaba con un rallador, ahora se usa un esmeril que ha facilitado el procedimiento. De ahí deriva su nombre de papa esmerilada. Estos puestos son muy comunes encontrarlos a lo largo de la calle principal.</p>	

Fotos:



PAPAS, TRIPA Y CUERO
ASADOS



ESMERIL

Ficha de Entrevista No. 9

LOCAL DE VENTA DE CEREALES Y DULCES TÍPICOS	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y 11 de Abril	
Entrevistado: Sr. Edwin Tulcán	Fecha: 9/04/2016
Plato representativo:	
Descripción de la Oferta:	
<p>Se secan las habas maduras al sol por un mes, una vez que tomen un color amarillento se las tuesta en tiesto en barro y se empacan en bolsas de plástico.</p>	
<p>El zambo maduro igualmente se seca al sol por un mes, se extraen las pepas quitándoles la cascara negra que las recubren una vez peladas se las tuesta hasta que se inflen y se las empaca en bolsas de plástico.</p>	
<p>El alfeñique es a base de panela similar a la melcocha pero este producto se envuelve en hojas de plátano.</p>	
<p>Los abejones son dulces hechos a base de maíz tostado, una vez puesto el maíz en el tiesto se agrega miel de panela desleída y luego se lo mueve hasta punto caramelo. Se hace lo mismo con maní y habas.</p>	
<p>Estos cereales y dulces típicos han acompañado la dieta de los carchenses por muchos años ya que sirven como una comida de media mañana, para servirse con café pasado en la tarde o para la elaboración de todo tipo de guarniciones como es el caso del ají que es a base de pepas de zambo y también se usa en ves del maní para darle sabor a cualquier salsa.</p>	

Fotos:



ALFEÑIQUE, HABAS
TOSTADAS y PEPAS DE
CALABAZA



ABEJONES

Ficha de Entrevista No. 10

LOCAL DE VENTA DE CEREALES Y DULCES TÍPICOS	
Ubicación: Calle Juan Montalvo y 11 de Abril	
Entrevistado: Sr. Edwin Tulcán	Fecha: 9/04/2016
Plato representativo: Gelatinas de pata de res, son muy apetecidas por los pobladores de Julio Andrade siendo este un producto originario de Colombia.	
Descripción de la Oferta: Para la elaboración de las gelatinas primero se lava muy bien las patas de res y se las cocina por 12 horas hasta que estén desechas. Posteriormente se separa el colágeno, para las gelatinas negras se usa solo panela y para las gelatinas blancas se mezcla panela y azúcar. Para las gelatinas blancas se mezcla o se bate hasta llegar al punto deseado (este proceso es similar a la preparación de las melcochas). Cuando la gelatina está hecha se la coloca en fécula de maíz, se enrolla cuidadosamente, se extiende, se corta en partes iguales y se procede a empacar. Este dulce se encuentra fácilmente en los mercados incluso ya no se elabora de manera artesanal y se puede encontrar este producto ya industrializado con logo empresarial y registro sanitario.	

Fotos:



**EXTRACCIÓN DEL COLÁGENO
DE LA PATA DE RES**



**BATIDO, CORTADO y
EMPACADO DE LAS
GELATINAS**

Ficha de Entrevista No. 11

HORNO DE LEÑA PARA PAN	
Ubicación: Calles Juan Montalvo y Junín	
Entrevistado: Sra. Graciela Fierro	Fecha: 9/04/2016
Plato representativo: Pan de maíz, pan de cuajada, tortillas de tiesto, delicados y rosquetes. Estos tipos de pan se sirven en los desayunos, como en horas de la tarde, acompañados de café.	
Descripción de la Oferta: <p>Para el pan de maíz primero se mezcla la levadura en leche. Se le agrega la leche, la crema de leche, el quesillo, la mantequilla, los huevos, se pone la harina de maíz y un poco de harina "Flor". Se hace la masa como la de los buñuelos y se hornea. Al último se le añade la nata.</p> <p>El pan de cuajada se hace a base de ingredientes muy sencillos: harina fresca de maíz crudo, cuajada, sal y huevos. La preparación consiste en poner una pastilla para cuajar en varios litros de leche tibia y cuando esta haya cuajado, con un cuchillo hacer rayas en forma de cuadrícula en la superficie. Después de retirar el suero, se mezcla la cuajada con los huevos y se incorpora la harina cernida y la sal. Se forman panes pequeños y se los mete al horno.</p> <p>Las tortillas de tiesto de dulce o sal son otro plato habitual de la zona. La elaboración consiste en mezclar la masa con huevo y mantequilla. Para las tortillas de dulce se mezcla la miel ya desleída en la masa con leche. Si se quiere que sean de sal se pone agua, mantequilla y sal. Se tiene ya caliente en leña el tiesto de barro y se voltean hasta que queden amarillentas.</p> <p>Los delicados se preparan con harina de maíz, panela y huevos. Se muele la panela en una batea con la piedra con un poquito de agua, se agrega los huevos, la harina y se hace la masa. Poco a poco se friega en la batea con la</p>	

palma de la mano hasta que se forme la masa, se va haciendo cada delicado y se los apila. Se hornea a temperatura baja hasta que se doren.

Para los rosquetes primero se baten los huevos (preferiblemente de campo) y se le pone una copa de puntas. Las claras a punto de nieve y aparte las yemas a punto de letra. Estos batidos se mezclan junto con la harina para hacer la masa y formar los rosquetes con manteca de chancho. Una vez horneados se procede a pasarlos por azúcar.

Fotos:



1. PAN DE MAÍZ
2. TORTILLAS DE TIESTO
3. DELICADOS
4. ROSQUETES
5. PAN DE CUAJADA

Ficha de Entrevista No. 12

CASA DONDE SE PREPARA DULCE DE CALABAZA

Ubicación: Calles Juan Montalvo y 11 de Abril

Entrevistado: Sra. Mirtha Ordoñez

Fecha: 9/04/2016

Plato representativo: Este dulce es común consumirlo en el campo ya que la gente por lo general tiene en su huerto las calabazas ya maduras.

Descripción de la Oferta:

Se coge la calabaza madura de la chacra, se pica en trozos medianos y se las cocina en agua hasta que estén suaves. Luego se escurre el agua y se las pone en una paila de bronce con panela, un poco de canela y se añade trocitos de piña. Por lo general estos dos dulces se sirven en fiestas parroquiales o en alguna ocasión especial.

Fotos:



DULCE DE CALABAZA

Ficha de Entrevista No. 13

CASA DONDE SE PREPARA DULCE DE CALABAZA CON CHILHUACÁN

Ubicación: Calles Juan Montalvo y 11 de Abril

Entrevistado: Sra. Mirtha Ordoñez

Fecha: 9/04/2016

Plato representativo: Este dulce es común consumirlo en el campo ya que la gente por lo general tiene en su huerto las calabazas ya maduras al igual que el chilhuacán.

Descripción de la Oferta:

Se coge la calabaza madura de la chacra, se pica en trozos medianos y se las cocina en agua hasta que estén suaves. Luego se escurre el agua y se las pone en una paila de bronce con panela, un poco de canela y se añade trocitos de chilhuacán. Los dos dulces se sirven con quesillo o cuajada.

Chilhuacán llamada también papaya de la sierra fría, papayita arequipeña o papaya de monte.

Fotos:



CHILHUACÁN

Ficha de Entrevista No. 14

CASA DONDE SE PREPARA EMPANADAS

Ubicación: Calles Juan Montalvo y Junín

Entrevistado: Sra. Cruz Ayala

Fecha: 9/04/2016

Plato representativo: Estas empanadas son muy populares en la fiesta religiosa de Santa Teresita del Niño Jesús son reconocidas por su sazón.

Descripción de la Oferta:

La masa está hecha a base de harina de trigo, miel desleída, polvo de hornear, mantequilla y huevos. Lo que más se demora en esta preparación es la masa ya que hay que “fregar” bastante hasta que la masa este suave. Para el relleno se pica cebolla y se la fríe en manteca. Se le agrega cuero picado, arroz y comino. Ya listo el relleno se procede a colocar en la masa para luego repulgar una vez listas se asan en carbón para conseguir su sabor único y de textura crocante. Si son hechas en la tarde se acompañan con chicha y por la noche se las sirve con café pasado.

Fotos:



Ficha de Entrevista No. 15

CASA DONDE SE PREPARA BUÑUELOS

Ubicación: Calles Juan Montalvo y Pichincha

Entrevistado: Sra. Cruz Ayala

Fecha: 9/04/2016

Plato representativo: Los tamales junto a los buñuelos solo son consumidos en Navidad o Año Nuevo.

Descripción de la Oferta:

Para la elaboración de los buñuelos, primero se deja reposar el añejo de morocho, luego se lava bien y se muele hasta que la harina quede asentada. A los tres días se cocina el añejo, esa es la masa del buñuelo. Se cocina la masa y se mezcla junto con los huevos hasta obtener una masa similar a la consistencia de una mezcla de tempura y se pone en la paila a freír con manteca hasta que el buñuelo “floresca”. Se sirve con miel o café pasado. La miel de los buñuelos es a base de panela y se la prepara con chilhuacán, piña, canela, clavo de olor y hojas de naranja.

Fotos:



Ficha de Entrevista No. 16

CASA DONDE SE PREPARA TAMALES

Ubicación: Calles Juan Montalvo y Pichincha

Entrevistado: Sra. Cruz Ayala

Fecha: 9/04/2016

Plato representativo: Los tamales junto a los buñuelos solo son consumidos en Navidad o Año Nuevo.

Descripción de la Oferta:

Para los tamales primero se pone a hervir agua en una paila grande y ahí se pone unas bolas grandes de harina de maíz. Cuando la masa esta cocinada se la saca, con la masa aún caliente se amasa para que no quede grumos, y se le añade azúcar y manteca de chanco. Al caldo que quedo en la paila se le agrega cuero cocinado cortado en trocitos, cebolla perla, achiote y comino, se deja enfriar y hacen los tamales.


Antes de envolver los tamales, hay que limpiar muy bien la hoja, el envuelto de los tamales es especial porque la masa queda como mantequilla. Se envuelve en hoja de bijao ya que le aporta un buen sabor al tamal.

Fotos:



HOJA DE BIJAO

Ficha de Entrevista No. 17

CASA DONDE SE PREPARA MOROCHO	
Ubicación: Calles Juan Montalvo y Pichincha	
Entrevistado: Sra. Cruz Ayala	Fecha: 9/04/2016
Plato representativo: Morocho con leche esta bebida al igual que el arroz de cebada se consumían de manera habitual para contrarrestar el clima.	
Descripción de la Oferta: El morocho se deja remojando por 4 horas en agua tibia, se escurre, se cocina en olla a presión por 20 minutos cuando ya esté suave se termina de cocinar en leche y se acompaña con alfeñique o raspadura (panela). La característica de este morocho es que su preparación es simple, la dulzura y sabor lo aportan el alfeñique o la raspadura. Esta preparación ya no se consume de manera regular ya que requiere de una elaboración minuciosa esto influye el cambio de los tiempos en el sentido de la prisa y el menor esfuerzo.	
Fotos: 	

Ficha de Entrevista No. 18

CASA DONDE SE PREPARA TORTILLAS DE PAPA CON CAUCARA	
Ubicación: Calles Juan Montalvo y María Borja	
Entrevistado: Sra. Clotilde Urresta	Fecha: 9/04/2016
Plato representativo: Las tortillas de papa se encuentran en la mayoría de expendios de comida.	
Descripción de la Oferta: La preparación de las tortillas es con papa chola, preparar un refrito con la cebolla blanca y manteca, mezclar con las papas y amasar para que tomen un color uniforme. Tomar un poco de la masa y formar las tortillas se las rellena con un poco de queso y se doran en una sartén. Se prepara un adobo con el comino, ajo machacado, sal y achiote, se mezcla perfectamente todos los ingredientes y con este adobo se sazona la carne, se deja en reposo durante una hora hasta que adquiera sabor la carne. Llevar una sartén a fuego moderado, cuando esté caliente poner la carne hasta que se dore y esté perfectamente cocida. Se sirve las tortillas, la caucara, huevo frito (opcional), lechuga, aguacate y en algunos lugares se sirven con chorizo.	

Fotos:



TORTILLAS DE PAPA

Ficha de Entrevista No. 19

CASA DONDE SE PREPARA CAFÉ DE HABA

Ubicación: Calles Juan Montalvo y Junín

Entrevistado: Sra. Cruz Ayala

Fecha: 7/04/2016

Plato representativo: El café de haba se prepara de manera artesanal en las casas reemplazando al café soluble.

Descripción de la Oferta:

Se tuestan las habas en la paila hasta que estén negras, una vez listas las habas se mezclan con café tostado en grano y se muelen a mano. Esta mezcla se coloca en la chuspa, este café es acompañado con toda la variedad de panes que existe a lo largo de la provincia.

Fotos:



CAFÉ DE HABA

Ficha de Entrevista No. 20

CASA DONDE SE PREPARA PRINGA PATA

Ubicación: Calles Juan Montalvo y Junín

Entrevistado: Sra. Cruz Ayala

Fecha: 7/04/2016

Plato representativo: La pringa pata es una colada que por lo general lo consumen los niños.

Descripción de la Oferta:

Se muele el mote hasta obtener un granulado, se añade agua y se tamiza, se procede a descorazonar el mote, para obtener el mote lo más limpio posible. Reservar el agua del mote. Se incorpora el mote granulado en una olla mediana a fuego moderado, mover con una cuchara de palo varias veces para que no se pegue, una vez que esté suave añadir el agua del mote para que espese dejar hervir. Se agrega la leche una vez que hierva, se incorpora canela para dar sabor y se sirve con raspadura.

Fotos:



MOTE MOLIDO



PRINGA PATA

2.2 SOPAS TÍPICAS

Por lo general el Ecuador se caracteriza por su creatividad y extensa variedad en cuanto a sopas se refiere. En el Carchi la sopa que más se prepara a diario es el locro (papa chola) con habas, mellocos y ocas cuya preparación básica es así: se pelan las papas y se las cocina, mientras aparte en un sartén, se hace un refrito a base de cebolla blanca, ajo, manteca, achiote, sal, pimienta y comino, luego se le agrega leche. Cuando los trozos de papas están cocinados, se añade el refrito y se cuece todo a fuego lento, hasta que la papa este suave. Se sirve con queso fresco y aguacate. También se prepara el locro de papas chauchas con nabos y quesillo. Si las papas eran grandes, harinosas y moradas, se decían “huevos de indio”.

El arroz de cebada, así como el morocho son platos típicos de la zona. La preparación del arroz de cebada: En un tiesto se tuesta el arroz de cebada, se lo “taca” en un palo, con el “taquero” para que salga “la pluma”. Después se cierne para que “vuele” la pluma, se muele y se cierne en el “harnero” una vez libre de impurezas se pone en agua hirviendo, entonces se procede a espumar ya limpio se agrega papa en trozos, cebolla blanca, achiote, comino y sal, cuando la papa esté a punto se le agrega leche y queso fresco, para finalizar culantro picado.

Para hacer la sopa de quinua, otro plato común en esta región, se cocina la quinua y cuando esta lista, se aliña con hierbas (apio, culantro, perejil, cebolla blanca), leche, comino, sal y queso fresco, se deja cocinar hasta que adquiera sabor y listo.

El sancocho es otra sopa que se consume en la zona. La preparación es a base de: caldo de costilla de res, a este se le agrega cebolla perla, apio, zanahoria, ajo, comino, sal y pimienta. También se adiciona papa, melloco rosado, choclo, plátano verde y yuca. Se cocina hasta que la papa y la yuca estén suaves. Se sirve con culantro finamente picado, limón sutil y ají.

Las sopas son una gama muy extensa en la provincia y en si en la misma parroquia. No hay un lugar en específico que se dedique a elaborar estas sopas, son preparaciones que se heredan y se consumen en casa. Las sopas que nombraron los pobladores son: sopa chorreada (similar a la de fideo), sopa de chupas, sopa de pan, crema de zanahoria, ají de queso, ají de carne, el locro de habas, locro de acelga, sopa de fideo, caldo de gallina, caldo de pata de res, locro de mote (con repollo). Las sopas de harina de maíz en diferentes modos: harneada, poleada, sango, mote, arrancadas, chuspas, mazamorra y en ocasiones especiales la sopa frita. La famosa "sopa de uñas" que consistía en cocinar las papas "cuambiacas" (las más pequeñas y recién cosechadas) y que tibias las pelaban con las uñas y las echaban en un caldo bien sazonado con quesillo y bastante cebolla. En Semana Santa la "Juanesca" y los doce platos en los que se incluía el "mole" de papa con rodajas de huevo duro y cebolla blanca, miel con quesillo, etc. Todas las sopas incluyen papa cocida y ají opcional. Son potajes sustanciosos por el trabajo que se realiza en el campo y sobre todo por el clima de la zona.

2.3 CUADRO RESUMEN DE COMIDAS TÍPICAS

Tabla 8.

PLATO TÍPICO	GÉNERO	TÉCNICAS DE COCCIÓN	GUARNICIÓN
Bandeja de papas, habas, choclos y mellocos cocinados	Entrada	Hervido a partir de agua de fría para su posterior ebullición.	Queso amasado y ají de mani.
Empanadas	Entrada	Relleno/ Sofrito Empanada, cocción/ A la parrilla	Chicha o café pasado.
Tamales	Entrada	Relleno/ Sofrito y Hervido Cocción/ Baño maría.	Café pasado.

PLATO TÍPICO	GÉNERO	TÉCNICAS DE COCCIÓN	GUARNICIÓN
Caldo de pata de res	Sopa	Cocción/ Hervido	Papas cocidas, cilantro y cebolla blanca picados.
Caldo de gallina	Sopa	Cocción/ Hervido	Papas cocidas, cilantro y cebolla blanca picados.
Arroz de cebada	Sopa	Cocción/ Hervido	Papas cocidas y culantro picado.
Sancocho	Sopa	Cocción/ Hervido	Limón sutil, culantro picado y ají.
Sopa de quinua	Sopa	Coccion/ Hervido	Papas cocidas y culantro picado.

Hornado	Plato fuerte	Al horno (leña).	Papas cocidas, mote, jugo de cocción del cerdo y ají.
Cuy o Conejo	Plato fuerte	Asado directamente al carbón (espiedo).	Zarza, papas cocidas y ají de pepa de zambo.
Morcilla	Plato fuerte	Relleno/ Sofrito Cocción/ Parrilla	Papas cocida, mote (opcional).
Papa asada, cuero y tripa mishqui	Plato fuerte	Cocción / Parrilla	Ají de maní.
Tortillas de papa con caucara o chorizo	Plato fuerte	Hervido y sofrito/ Papas Braseado/ Caucara	Huevo frito, aguacate, lechuga y ají.

PLATO TÍPICO	GÉNERO	TÉCNICAS DE COCCIÓN	GUARNICIÓN
Dulce de calabaza y dulce de chilhuacán	Postre	Cocción/ Hervido	Cuajada o quesillo.
Buñuelos	Postre	Mezclado/ Masa Cocción/ Freír	Miel de panela y café pasado.
Gelatinas	Postre	Hervido/ Para extracción de colágeno Batido/ Para obtención de la gelatina blanca	--
Queso amasado con miel	Postre	Hervido/ Para la leche antes de poner el cuajo	Miel de panela.
Rosquetes	Postre	Cocción/ Horneado	Café pasado.
Delicados	Postre	Cocción/ Horneado	Leche caliente.

Tortillas de tiesto	Postre	Coccion/ Horneado	Café pasado.
---------------------	--------	-------------------	--------------

PLATO TÍPICO	GÉNERO	TÉCNICAS DE COCCIÓN	GUARNICIÓN
Champús	Bebida fría	Cocción/ Hervido	--
Cumbalazo	Bebida fría		--

PLATO TÍPICO	GÉNERO	TÉCNICAS DE COCCIÓN	GUARNICIÓN
Morocho	Bebida caliente	Cocción/ Hervido	Alfeñique
Café de haba	Bebida caliente	Cocción/ Hervido	Ninguno
Pringa pata	Bebida caliente	Cocción/ Hervido	Raspadura (Panela).

PLATO TÍPICO	GÉNERO	TÉCNICAS DE COCCIÓN	GUARNICIÓN
Pan de maíz	Pan (acompañante)	Cocción/ Horneado	Café pasado y nata fresca
Pan de cuajada	Pan (acompañante)	Cocción/ Horneado	Café pasado y nata fresca.

Elaborado por: Autora

Glosario de términos culinarios

Esta lista contiene los términos culinarios empleados en los platos típicos recolectados en las entrevistas:

Aderezar

Ajustar de sal, aceite o especias una comida. Realzar el sabor de un manjar por medio de condimentos, como el vinagre, las especias...

Adobar

Introducir un género crudo en un preparado denominado adobo con objeto de conservarlo, ablandarlo, darle un sabor o aroma especial.

Almíbar

Solución de agua y azúcar a partes iguales llevado a ebullición.

Aromatizar

Introducir una sustancia aromática (laurel, orégano, arrayan...) en un preparado para aportarle sabor y olor.

Asar

Cocinar al horno o la parrilla un género, con solamente grasa, para que el exterior quede dorado y jugoso su interior.

Batir

Revolver con una varilla o a mano una materia hasta que adquiera la consistencia deseada.

Brasear

Cocinar a fuego lento, durante largo tiempo, con condimentos (generalmente hortalizas, vino, caldo y especias).

Caramelizar

Colocar caramelo en estado líquido en un molde o preparado hasta que se cristalice.

Cocer

Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un género.

Cocer al vapor

Consiste en cocer un género al vapor sin que este en contacto con el agua.

Colar

Despojar de impurezas o sustancias innecesarias por medio de un colador o estameña.

Condimentar

Añadir condimentos a un género para darle sabor.

Cuajar

Coagular o espesar, principalmente leche o gelatina, por acción del frío o del calor.

Deshuesar

Separar los huesos a una carne o fruto.

Dorar

Cocinar a horno fuerte o en una sartén fuego vivo a una elaboración con la intención de que adquiera un color dorado.

Estofar

Cocinar en su propio jugo y el de sus condimentos a fuego suave. Esta técnica de cocinado requiere cierre perfecto del recipiente y fuego muy suave.

Fermentar

Acción de fermentar una masa de levadura entre el tiempo que comprende entre el formado y el horneado.

Fermentación alcohólica

En el caso de las bebidas como la chicha comprende que el tipo de grano o tubérculo sea fermentado con el uso de agua y este genere una bebida suave de no muchos grados alcohólicos.

Freír

Introducir un género en una sartén o freidora con abundante grasa caliente para su cocción, debiendo formar costra dorada.

Hervir

Calentar un líquido o preparado hasta 100°C (90°C) y mantenerlo un cierto tiempo a esa temperatura, donde los alimentos son cocinados.

Majar

Machacar en un mortero.

Marinar

Poner en maceración; en vino, hortalizas, hierbas aromáticas, etc.; géneros (principalmente carnes) para ablandarlos y/o aromatizarlos.

Punto

Cuando un artículo alcanza su grado justo de cocción o sazónamiento, se dice que está "a punto" para utilizarlo.

Rallar

Desmenuzar un género por medio de la máquina ralladora o rallador manual.

Reducir

Disminuir por evaporación el volumen de una preparación líquida, para que resulte más sustancioso o espeso.

Remojar

Poner un género desecado en un líquido para que recupere humedad.

Sofreír

Cocinar ligeramente alimentos en una grasa dejando que se doren. Sinónimo de rehogar.

CAPITULO III

FOLKLORE DE LA PARROQUIA DE JULIO ANDRADE

El folklore es un saber popular de carácter residual que se encuentra dentro de una cultura o grupo social, transmitido de generación en generación. El folklore ecuatoriano es una mezcla de todos los saberes que conforman la antigua civilización inca con los saberes que introdujeron los “colonos” españoles. Formando así las tradiciones y costumbres que se practica hoy en día de manera constante en nuestra sociedad.

La parroquia de rural de Julio Andrade, están presentes manifestaciones culturales que cumplen condiciones colectivas, populares, empíricas, orales, funcionales, tradicionales, anónimas y regionales.

3. SABER POPULAR (MÚSICA, LEYENDAS, SUPERSTICIONES, DICHOS Y REFRANES, COPLAS Y CANTARES)

3.1.1 Música

La música representa la conexión que existe entre el ser humano y el arte desde comienzos de la historia. En la sierra norte ecuatoriana la influencia de la cultura quechua y la cultura afroecuatoriana han hecho que varias de sus costumbres se vean reflejadas en las fiestas, reuniones o cualquier evento social, la música en la sierra norte tiene influencia también por parte de la cultura colombiana. Los ritmos más representativos de la zona son: sanjuanés, pasillos, pasacalles, albazos, boleros y ciertos ritmos colombianos como el mapalé, vallenato y cumbia. A la zona fría de la provincia llegan ritmos de la parte cálida como la banda mocha y la bomba perteneciente al valle del Chota.

- El Sanjuanito o Sanjuan es un género alegre yailable a diferencia del pasillo. Este género se ejecuta en todo tipo de fiestas como los matrimonios, bautizos, fiestas de quince años etc.
- El pasillo es el ritmo insignia del Ecuador de espíritu romántico e incluso “triste”. Este género es escuchado en toda ocasión especialmente en las pequeñas cantinas de la parroquia.
- El pasacalle andino es un género musical de Ecuador y Perú. Es interpretado por bandas, se lo baila en las calles, por eso es utilizado mucho por agrupaciones que hacen coreografías en las calles o desfiles.
- El albazo es interpretado por bandas de músicos, que recorren las calles durante el alba para anunciar el inicio de las fiestas populares donde se bebe canelazos y chicha. Tiene ritmo festivo que invita al baile y a la alegría.
- “El bolero es el género que mejor enseña el romanticismo del pueblo latinoamericano. Sea para el amor o el desamor, el bolero sirve para expresar sentimientos con exactitud. Su culto en el continente llevó a que sea el único género con apodo: los locutores suelen llamarlo “Su majestad” o “Señor bolero”.” (Mesa, 2015)
- Los ritmos colombianos son muy habituales en fiestas siendo los más comunes el mapalé, los vallenatos y la cumbia. El mapalé es una danza de origen africano, tanto hombre como mujer se destacan con movimientos frenéticos y con alto grado de erotismo, básicamente es un ritmo para la atracción en pareja. El vallenato es un género autóctono de la costa Caribe de Colombia siendo este el ritmo musical colombiano que ha alcanzado más popularidad, tanto a nivel nacional como internacional. En la provincia del Carchi el vallenato es el género que está presente en todo tipo de actividades sean festivas o no, es habitual escuchar este género como música de fondo en restaurantes o en

cualquier tipo de transporte público, es parte de la vida rutinaria de los carchenses. La cumbia colombiana al igual que los vallenatos, está presente en todo tipo de ocasión en especial en las fiestas, de grado, quince años, año viejo, año nuevo, bautizos o cualquier reunión familiar.

3.1.2 Leyendas

Este tipo de leyendas o mitos están relacionadas con sanciones o castigos impuestos a los devotos por parte de las vírgenes o los santos, las mismas se repiten en la mayoría de poblados. En el Carchi se encuentra este tipo de leyendas profundamente enraizadas, lo más común es explicar en base a ellas la devoción cristiana propia de un pueblo.

Esta geografía agreste, donde únicamente el 8% es planicie, acoge a un pueblo de una religiosidad que se desborda, porque está íntimamente vinculada con el agro, no exento de antiguos conflictos, pero también de una férrea unión entre sus habitantes. El aislamiento histórico, curiosamente, produjo un sentido de imaginario de lo “carchense”. (Isabel Guarderas / g.ká Proyectos de Comunicación, 2011)

“La tradición oral ligada a la religiosidad popular desempeña un papel relevante: reproduce y perpetúa un suceso sagrado en la memoria social, establece un criterio de verdad, custodia la permanencia este sistema simbólico, lo retransmite una y otra vez.” (Naranjo V., 2005, pág. 313). Las leyendas y cuentos en el sector “frio” se refieren a encantamientos en el páramo o en el bosque, también el viento es considerado intenso, pero más que como entidad en sí, se asocia con ciertas enfermedades del campo, como el “mal aire”. Los personajes míticos abundan en cada casa o puerta de la iglesia, algo de la otra vida será encontrado por los trasnochadores; la viuda, el fraile, el descabezado, el bulto negro, el alma bendita, el mono, el duende, el caballo, el carro del diablo... y un sinfín de personajes míticos legendarios que causan estremecimiento, estas leyendas son tratadas con prudencia, respeto y

temor, aun así se siguen transmitiendo de padres a hijos, de abuelos y abuelas a niños y jóvenes.

La Viuda es uno de los personajes míticos de la cual abundan historias que se las describe como “la misma muerte”, como mujeres hermosas que se les presenta a los hombres borrachos. Se dice que son señoras altas vestidas de negro que a manera de castigo se aparecen ante hombres que han tenido romances fuera del matrimonio o que abusan del alcohol. Antiguamente la cura para este mal era por parte de “yerbateros”. Similar a la Viuda es la leyenda de la Sardina, que hace referencia al supuesto castigo a los borrachos en manos de una mujer hermosa del inframundo.

El Duende es un personaje mítico por excelencia. “Este mito está presente en todos los grupos mestizos del país. Su apareamiento es el resultado de la combinación de creencias andinas y europeas.” (Espinosa Apolo, 1999, pág. 38) Comúnmente se lo describe como un ser pequeño, dotado de hermosura, de ojos grandes, cabellera rubia y sombrero. Se lleva a las personas a los barrancos pero no es un personaje malo porque se dice que antes fue un ángel, se perciben como picaros, traviosos e incluso “parranderos”. La aparición de los duendes según los pobladores es de 6pm a 12am y de 6m a 12pm, por lo general se da en zonas rurales alejadas de la ciudad.

La leyenda de la Bruja del Monte, esta es una antigua representación vinculada al agua, según la cosmovisión andina. Estos espíritus femeninos son protectoras de las montañas, mensajeras de agua y de vida. Esta aparición de belleza singular llevaba a los hombres hasta sitios sagrados de las quebradas para luego abandonarlos sin explicación alguna.

3.1.3 Supersticiones y Creencias

“La palabra superstición procede del término latino *superstites*, el cual deriva de *super* (arriba) y *stare* (estar). Los guerreros que salían vivos de las batallas eran llamados *superstires*, ya que habían sobrevivido a sus compañeros y estaban, por tanto, por encima de ellos. De igual modo, las supersticiones que hoy se conservan están por encima de sus épocas, de ahí que hoy parezcan tan extrañas y, a menudo, absurdas.” (EIDiario.ec, 2010)

Las supersticiones son creencias que se transmiten de generación en generación son saberes, cuentos y leyendas que no tienen una connotación científica son más bien de manera empírica. En la provincia del Carchi estas creencias no solo están presentes en la vida del campo, también en la ciudad persisten las supersticiones con el fin de explicar algunos sucesos sorprendentes, como las “coincidencias”.

Varias son las supersticiones que las personas consideran como: viernes y martes 13, pasar bajo la escalera, quebrar un espejo, el gato negro, poner un sombrero encima de la cama, abrir un paraguas dentro la casa, domingo 7, dar pequeños golpes con una rama a los niños mientras se sale del cementerio repitiendo la frase “no te quedarás, no te quedarás...” se debe a que en las noches los niños no pueden dormir debido pesadillas, también a los infantes que no podían dormir en las noches se creía que estaban “espantados”, para esto se recurría al siguiente ritual: los días martes y jueves a las 6 de la tarde en el umbral de la casa se colocaba un poncho de color rojo en forma de cruz, se hacía rodar al infante por esta figura mientras los asistentes rezaban, luego se le colocaba colonia en todas las coyunturas haciendo la señal de la cruz, para finalizar este rito se toma al niño de los pies y colocándolo de cabeza se lo sacudía varias veces repitiendo la frase “shungo, shungo...” con esto deja de llorar y puede dormir plácidamente, para la “buena suerte” suelen colgar un rosario de ajos en la cocina o colocar una planta de ruda en la entrada principal de la casa entre otras creencias que aún se mantienen en varias personas.

Las creencias son en base a tratamientos “medicinales” de carácter ancestral transmitidas de generación en generación como: para la cura del orzuelo se deja en el umbral de la venta un candado por toda una noche (enserinado) después se coloca el candado por unos minutos en la parte infectada y con esto desaparece el orzuelo, para curar las heridas como mordeduras de perro se coloca en la herida telarañas esto ayuda a cicatrizar otra manera es aplicando la membrana externa del huevo, para las quemaduras se extrae la membrana fina y transparente que divide los bulbos de la cebolla y se las aplica en las quemaduras sirve para aliviar la irritación en la piel, para lesiones en la boca se calienta en un sartén la cuajada o quesillo y se aplica en la herida sirve como cicatrizante, antiguamente para curar la inflamación de las amígdalas (paperas) se amarraba hojas de barrabas en el cuello servían como antiinflamatorio.

3.1.4 Dichos y Refranes

“En cuanto se refiere al refranero, hay que decir que, en estricto sentido, esta especie de la literatura oral, conforma su propio sistema con caracteres muy distintos a los que tiene la poesía popular.” (Ubidia, Abdón, 1983, pág. 11). Los refranes surgen de la experiencia. Promueven a la reflexión, sirven para explicar una acción o para brindar un consejo con finalidad instructiva. Los refranes son compartidos socialmente surgen de lo vivido por la comunidad y son parte de la cultura popular de la gente.

A lo largo del país existen un sin de refranes que son repetidos en casi todas las provincias, pero la particularidad que adquieren depende de cada poblado o asentamiento.

“A Dios rogando por arriba
y con el mazo dando por abajo.

De tal palo por arriba
tal astilla por abajo.

Oveja que bala por arriba
pierde bocado por abajo.

Donde las dan por arriba
las toman por abajo.”

Pueblos en formación como somos, es indudable que a lo largo de nuestra vida social se han dado momentos peculiares que marcan el alma popular bien sea por el impacto político, social o únicamente vivencial que el hombre de cualquier rincón de nuestros países tiene en ese momento. Estas situaciones se reflejan en la poesía, en el humor o en los dichos que se elaboran en ese momento el calor del impacto recibido. (Ubidia, Abdón, 1983, pág. 244)

Los dichos dependen de la expresión propia de cada pueblo son jergas utilizadas que en otros sitios no se interpretan de la misma manera o que simplemente no se comprende en específico el sentido de dicha palabra.

En la provincia del Carchi especialmente en las zonas rurales como la parroquia de Julio Andrade se expresan los siguientes dichos:

- “Con el Carchi no se juega”
Significa que la gente del Carchi es aguerrida y no se rinde fácilmente.
- Piscuda – Mujer que no es diestra para los quehaceres domésticos.
- Chutajero – Persona que siempre utiliza sombrero (chuta).
- Estanciero – Expresión usada para referirse a las personas que provienen de parroquias rurales.
- Favorescamen – Pedir ayuda ante una necesidad.
- Lichigo – Referirse de manera desagradable a una persona actividad o cosa.
- Caque chivo – Poseer una cosa de manera abundante.
- Cachicar – No dejar residuos de comida en especial de los huesos del pollo, cuy o res.

- “Negra desdicha” – Persona que se encuentra en malas condiciones.
- “Un cuadro de llorar” – Situación triste que está pasando una persona.
- Chiringo – Persona de estatura pequeña.

También es muy común que las personas y las familias se las reconozcan con sobrenombres como:

Tabla 9. SOBRENOMBRES

SOBRENOMBRES A FAMILIAS	SOBRENOMBRES A PERSONAS
“Los chorreados”	“El melcochas”
“Los muchitas de oro”	“El chuchingas”
“Los piononos”	“El cueche”
“Los verdes”	“El pomerio”
“Los mata sietes”	“El panelas”
“Los flechos”	“El tinieblas”
“Los peinados”	“El ojon”
“Los arcos”	“El parcero”
“Las bachelas”	“La mano pesada”
“Las veneno”	“El texas”
“Las cucharitas”	“El capilla”
“Los pajayos”	“El papas”
“Las vaporinas”	“El cuso”
“Las cueteras”	“El mocho”
“La montón de humo”	“El tulpon”

Elaborado por: Autora

3.1.5 Coplas

Los escritores castellanos del siglo XVI llaman copla a cada cuatro versos de un romance, indicándose de este modo el camino que siguió al formarse esta composición breve que buscaba tan sólo un oyente al que iba dedicada, para expresar con premura el anhelo oculto que adoptaba el verso para declararse. Las novias, las muchachas, no volverían ni siquiera la cabeza, pero en sus oídos resonaría con agrado el donaire.

La copla es el sentimiento del pueblo que se compuso para cantar por los campos a pulmón lleno, o para decirla al son de una guitarra, o con acompañamiento del harpa callejera. (Barrera, 2015)

El propósito de las coplas es expresar ironías, sentimientos, dar consejos o simplemente hacer reír. Son usadas por la gente para adquirir coraje y quitar las penas. La composición (cuartetos) suele ser punto de partida para dar contenido a las canciones populares.

Las coplas del Carchi poseen un carácter regional expreso:

“Los pupos en el cuartel,
chillaban como ratones,
los godos les contestaban,
pararán pupos ladrones.”

“Esta guitarra que toco
tiene cuerdas de venado;
el joven que está bailando
tiene ojos de enamorado.”

”Esta guitarra que toco
tiene cuerdas de venado;
el joven que está bailando
tiene ojos de enamorado.”

“Cuando yo era chiquito
lloraba por papa asada,
ahora que so y grandecito
lloro por una casada.”

“Qué bonita muchachita
si su madre me la diera,
esta noche la azotara
y mañana la volviera.”

“Limoncito limoncito
préndete de esta ramita;
dame un abrazo apretado
y un beso de tu boquita.”

“Negrita por un besito
me cobraste cuatro reales,
negrita no seas tan cara
yo puse los materiales.”

“De la barriga de Alfaro
sabiéndola recortar
saldrían siete tambores
y un cabestro de enlazar.”

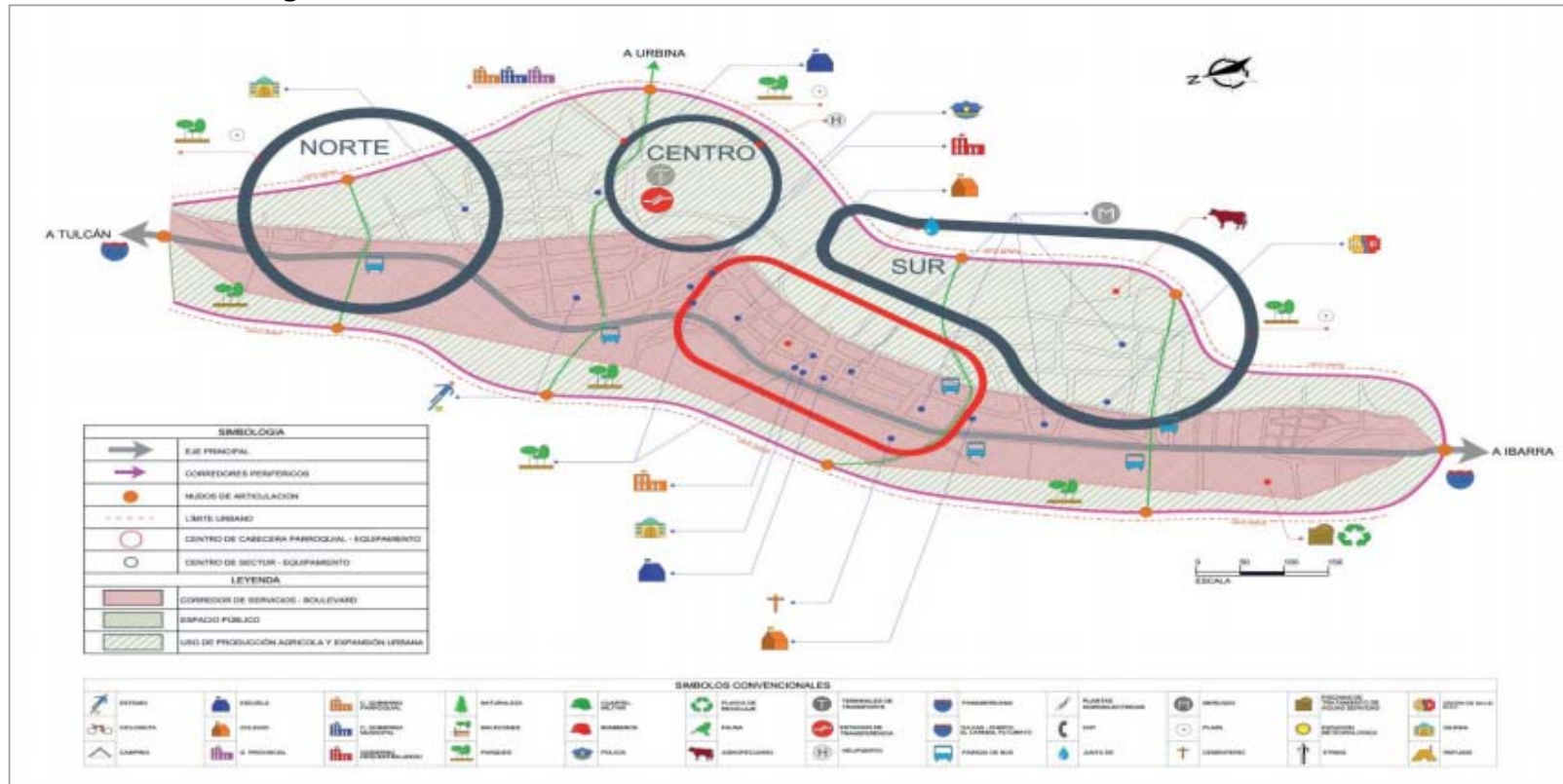
(Ubidia, Abdón, 1983, págs. 83,84)

“Allí te mando una carta
toda llena de pasión,
escrita va con mis lagrimas
y selladas con mi amor.”

“Si el mar se volviera tinta,
y ai firmamento papel,
no alcanzaría yo a escribir
la maldad da una mujer.”

3.2 PROPUESTA DE MAPA GASTRONÓMICO

Imagen 9. MAPA DEL MODELO DE ESTRUCTURA URBANA DE JULIO ANDRADE



Fuente: PD y OT 2011-2031

En base al mapa de estructura urbana de la parroquia Julio Andrade se determina que los locales de venta de comida típica y las casas donde se expende dichos productos se encuentran ubicados en el centro y sur de la parroquia, ya que es una de las parroquias rurales más pequeñas en sentido urbanístico se puede visualizar fondas y letreros en las casas informado que se expende este tipo de comida. Otra manera de visualizar estos puestos de comida típica es en la calle principal (Panamericana Norte), la gente coloca carpas y letreros ya sea de miel con quesillo, hornado “pastuso” o cuy asado.

En el mercado central donde se realizan las ferias agropecuarias es un punto de referencia para los turistas locales y extranjeros, para obtener más información sobre los platos típicos de la parroquia. Otro punto de concentración es el parque central, donde los pobladores se reúnen a conversar y pasar el tiempo es ahí donde se ubican las fondas o “huecas” y esto permite el intercambio cultural ya que no solo se encuentran puestos de comida se evidencia también puestos de artesanías, pintura y un sinfín de puestos textiles.

Imagen 10. PARQUE CENTRAL – IGLESIA SANTA TERESITA



Fuente: andes.info

CONCLUSIONES

- Algunos de los platos típicos se han dejado de elaborar y consumir debido a que su preparación minuciosa, y la gente ya no dedica tiempo ni recursos y prefieren consumir comida rápida.
- De las entrevistas realizadas, se deduce que los platos típicos son elaborados por personas de la tercera edad, que se resisten a que se pierdan sus costumbres y tradiciones, recurriendo al uso de fogones, cocinas de leña, utensilios de barro y productos que cultivan en pequeñas huertas familiares.
- La falta de publicidad por parte de los establecimientos han hecho que la comida típica pase a segundo plano, incluso en los platos más representativos como el hornado o el cuy asado.
- El uso de cocinas y hornos a gas o eléctricas han hecho que la mayoría de los platos adquieran otro sabor, ya no con el sabor característico que se obtiene al cocinar con leña esto se debe a que en las construcciones nuevas el espacio del horno de leña paso a ser una cocina normal.
- La dificultad de encontrar los productos y el poco interés por parte de los pobladores han relegado muchos de los platos típicos.
- La migración es el factor que más influye en la pérdida de las tradiciones y costumbres con esto las recetas han quedado relegadas al pasado. Si bien estos platos típicos han quedado en el pasado aún hay personas que quieren mantener estas recetas en la memoria de los pobladores que regresan a visitar su pueblo natal.

RECOMENDACIONES

- Realizar ferias gastronómicas, en las cuales se rescate el consumo y elaboración de los platos típicos, simplificando las recetas y optimizando recursos, sin dejar de lado su valor nutritivo y tradicional; empleando algunos ingredientes pre-cocidos, enlatados, etc., y acelerando su cocción en cocinas a gas o de inducción.
- Mediante la difusión de la comida típica y sus métodos de cocción, se podría generar interés por parte de las nuevas generaciones que aun quieren mantener sus costumbres y tradiciones.
- Con la ayuda de las autoridades parroquiales se deberían hacer campañas publicitarias de los establecimientos especialmente en las fiestas y ferias donde se evidencia más afluencia de turistas.
- Al momento de diseñar los establecimientos se debería implementar un espacio para los hornos de leña o carbón para seguir con la tradición de cocinar y mantener los sabores característicos de los platos típicos.
- Dar charlas a los pobladores exponiendo los diferentes productos que se encuentran en la zona para que en un futuro esto sirva como una ayuda en el crecimiento de la parroquia a nivel de turismo gastronómico.
- Se debería incentivar proyectos de microempresas con el fin de exteriorizar los productos y platos típicos de la parroquia, y así contrarrestar el flujo migratorio.

BIBLIOGRAFÍA

- Becerra Torres, M. (2012). *Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento*. Madrid: Paraninfo.
- Centeno, J., & Molina, W. (2013). Patrimonio Alimentario. *Patrimonio Alimentario*, 3.
- Espinosa Apolo, M. (1999). *Duendes, aparecidos, moradas encantadas y otras maravillas diccionario mitológico popular de la comunidad mestiza ecuatoriana*. Quito: Taller de Estudios Andinos.
- Gastronomía. (Diciembre de 2013). pág. 1.
- Hansen B.C.S., & Rodbell D.T. (1995). Holocene pollen record from the Eastern Andes of Northern Peru. *Quaternary Research*, 216-227.
- Isabel Guarderas / g.ká Proyectos de Comunicación. (2011). Guía de bienes culturales del Ecuador (Carchi). En *Guía de bienes culturales del Ecuador (Carchi)*. Quito: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Keat, P., & Young, P. (2004). *Economía de Empresa*. México: Pearson Education.
- Marzal, M. (1997). *HISTORIA DE LA ANTROPOLOGÍA - ANTROPOLOGÍA INDIGENISTA*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Naranjo V., M. (2005). *La Cultura Popular en el Ecuador (Tomo XII Carchi)*. Cuenca-Ecuador: CIDAP.
- Pazos, J. (1991). *Cocina criolla, cocinemos lo nuestro*. Quito: Corp. Editora Nacional.
- Quinn Patton, M. (1987). *How to use qualitative methods in evaluation*. Beverly Hills: CA: Sage Publications.
- Terán, F. (2014). *Geografía del Ecuador*. Quito: Libresa.
- Ubidia, Abdón. (1983). *Poesía popular Andina*. Quito: Instituto de Artes Populares del Convenio "Andrés Bello".
- Yanggen, D., Crissman, C., & Espinosa, P. (2003). *LOS PAGLICIDAS Impactos en producción, salud y medio ambiente en Carchi, Ecuador*. Lima 12, Perú: Ediciones Abya-Yala.

NETGRAFÍA

- Barrera, I. (21 de Enero de 2015). *BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES*. Obtenido de http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/poesia-popular-alcances-y-apendice-indices--0/html/001439b0-82b2-11df-acc7-002185ce6064_20.html
- DeConceptos.com. (12 de Julio de 2015). *DeConceptos.com*. Obtenido de <http://deconceptos.com/lengua/copla>
- EIDiario.ec. (Lunes de Septiembre de 2010). Supersticiones y sus significados. *El Diario*.
- ELNORTE.ec. (17 de Octubre de 2012). *ELNORTE.ec*. Obtenido de <http://elnorte.ec/carchi/cantones/26193-agricultores-en-carchi-ahora-se-dedican-a-la-produccion-de-leche.html>
- Gobierno Provincial del Carchi. (2009). *FASE INFORMATIVA DEL PLAN ESTRATÉGICO TERRITORIAL DE LA PROVINCIA DEL*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/RESPALDOS/INFO%20FRONTERA_ZONA1/Mapas%20Carchi/Documento_final_POT%20CARCHI/PDF/DOCUMENTO_FINAL_POT_CARCHI.pdf
- Gutierrez de Alva, C. I. (2012). *Aliat Universidades*. Recuperado el Mayo de 2015, de http://www.aliatuniversidades.com.mx/bibliotecasdigitales/pdf/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- INAMHI. (4 de 12 de 2013). *INAMHI*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0460022020001_ACTUALIZACION%202015%20%20PD%20y%20OT%20JULIO%20ANDRADE_15-10-2015_18-52-17.pdf
- Mesa, J. (23 de 10 de 2015). *about en español*. Obtenido de <http://musica.about.com/od/bolero/a/Su-Majestad-El-Bolero.htm>
- Ordóñez Caicedo, C. (1991). *Gran Libro de la Cocina Colombiana*. Obtenido de <http://es.scribd.com/doc/61806657/Gran-Libro-de-La-Cocina-Colombiana#scribd>
- Restrepo Manrique, C. (2014). *Historia de la Gastronomía*. Recuperado el Mayo de 2015, de <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/gastrocolombia.htm>

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista Cap II. Cocción del Cuy hueca ubicada en la Panamericana Norte



Anexo 2. Entrevista Cap II. Cocción del Cuy Hueca ubicada en el centro de la parroquia



Anexo 3. Entrevista Cap II. Explicación sobre crianza de Cuyes y Conejos



Anexo 4. Entrevista Cap II. Cocción del Champús



Anexo 5. Entrevista Cap II. Venta de
Hornado "Pastuso"



Anexo 6. Entrevista Cap II. Transporte tradicional de Hornado
"Pastuso"



Anexo 7. Entrevista Cap II. Elaboración
Tortillas de Papa



Anexo 8. Entrevista Cap II. Elaboración
de Pan de Cuajada y Pan de Maíz



Anexo 9. Entrevista Capll. Hueca de
Papa Asada



GLOSARIO

1. Abejones: habas y tostado con dulce de panela
2. Agachaditos: platos típicos que se consumen en pequeños puestos de comida.
3. Alma bendita: referirse a una persona muerta.
4. Alfeñique: dulce de panela con maní, envuelto en hoja de plátano.
5. Campesino: persona que vive y trabaja en el campo, por lo general agricultores de las zonas rurales.
6. Canelazo: Agua hervida con canela, azúcar y licor anisado.
7. Cantina: lugar destinado para consumir licor.
8. Champuz: colada de maíz con mote, dulce y aromatizado con arrayan.
9. Chifa: local de expendio de comida china.
10. Chupón: helado echo con hielo raspado y agregado jarabes dulces de sabores artificiales.
11. Comida rápida: hamburguesas, papas fritas, salchipapas, etc.
12. Cumbalazo: bebida hecha a base hielo raspado con jugo de frutas.
13. Delicado: panecillo elaborado con harina de trigo y panela.
14. Duende: leyenda de un hombrecillo que aparece en el atardecer a orillas del río y rapta personas y hace travesuras.
15. Enserenado: metal que se deja en toda la noche a la intemperie y que tome el sereno, sirve para curar orzuelos y herpes labial.
16. Espantado: niño que se asusta por alguna causa y no puede conciliar el sueño por la noche y llora mucho.
17. Fonda: pequeño lugar de expendio de comida.
18. Locro: sopa espesa hecha a base de papa.
19. Paisa: se llama de esa manera a ciudadanos colombianos que visitan el Ecuador.
20. Papá chola: variedad de la papa muy apetecida por su sabor y textura.
21. Papanabo: raíz tuberculosa del nabo.
22. Parranderos: personas que gustan mucho de estar en fiestas y consumir licor.
23. Pelota de tabla: deporte típico del sur de Colombia y norte del Ecuador, es una especie de tenis de campo.

24. Quesillo: también conocido como cuajada, queso de comida o queso ricota.
25. Rosquete: bizcocho cubierto de azúcar impalpable.
26. Sardina: se denomina de esa manera a una mujer joven y agraciada.
27. Shungo: palabra quichua que significa corazón.
28. Vellenato: ritmo folclórico de Colombia
29. Yerbateros: persona que comercializa yerbas aromáticas y medicinales.
30. Zarza: guiso hecho a base de cebolla, condimentos y vísceras del cuy.