



Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas

Tesoros de la Hospitalidad Andina



Escuela de Hotelería y Turismo
28 al 30 de mayo de 2014

Publicaciones
Centro de

Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas

© 2015 Pontificia Universidad Católica del Ecuador

© 2015 Santiago Pazos y Andrea Muñoz

Centro de Publicaciones

Av. 12 de Octubre y Robles

Apartado n.º 17-01-2184

Telf: (593) (02) 2991 700

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Dr. Manuel Corrales Pascual, S. J.

Rector

Ing. Pablo Iturralde Ponce

Vicerrector

Dr. Carlos Acurio Velasco

Director General Académico

César Eduardo Carrión

Director del Centro de Publicaciones

Comité Ejecutivo de Publicaciones

Mercedes Mafía Simon

León Espinosa Ordóñez

Álvaro Mejía Salazar

Santiago Vizcaíno Armijos

Diseño y diagramación: Adriana Pozo Vargas

Corrección: Marcelo Recalde

Impreso en Ecuador por: Babel diseño y comunicación

Prohibida la reproducción de este libro, por cualquier medio, sin la previa autorización por escrito de los propietarios del Copyright.

ISBN: 978-9978-77-241-6

Recetarios y manuscritos quiteños del sigloXX influenciados por el manual de la cocinera de Juan Pablo Sanz: los envueltos

Santiago Pazos Carrillo⁴⁷
Ecuador

Resumen

El presente documento desarrolla una propuesta teórica para el análisis de las recetas tradicionales escritas, visibilizando las permanencias culinarias y culturales en los alimentos tradicionales.

En esta investigación se han realizado comparaciones culinarias entre recetas de mediados del siglo XIX, con recetas que fueron escritas en manuscritos y recetarios de la década de 1930 en Quito.

A lo largo del texto se establecen diferencias y semejanzas entre la gastronomía y la cocina tradicional, porque las dos se pueden entremezclar en técnicas, protocolos de mesa o alimentarias.

Introducción

La identidad es el "Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. [...]" (DRAE, 2001: 1245). Estos *rasgos propios* de una colectividad representan la cultura de aquellos individuos. Cultura que "[...] inicialmente puede entenderse como una referencia a todo lo que es producido por los seres humanos a diferencia de lo que forma parte de la naturaleza [...]" (Payne, 2008: 120). Esta producción de objetos culturales se refiere a aquellos que forman un conjunto de "[...] manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo [...]" (DRAE, 2001: 714). En otras palabras, la identidad está conformada por una serie de objetos o manifestaciones culturales propias y tradicionales.

En cuanto a las Cocinas del Ecuador, uno de esos objetos culturales propios y tradicionales son los documentos que contienen recetas culinarias.

En el presente texto, se ha analizado cuatro de estos documentos, a saber:

1. El *Manual de la Cocinera* del arquitecto Juan Pablo Sanz, publicado en la década de 1850 y reimpreso en el 2010 por el FONSAL.
2. El documento *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene trabajos de puericultura. Recetas de cocina, etc.*, publicado en 1934 por el Liceo Municipal "Fernández Madrid" y que fue compilado por María Angélica Idrobo.

⁴⁷ Tecnólogo en Gastronomía, Ingeniero en Administración de Empresas Gastronómicas y Magíster en Estudios de la Cultura con mención en Políticas Culturales (Universidad Andina Simón Bolívar). Actualmente es docente e investigador de la Escuela de Hotelería y Turismo de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

3. El documento *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las madres de familia. Contiene variedad de trabajos de índole casera*, publicado en 1937 por parte del Liceo Municipal "Fernández Madrid" y que fue compilado por María Angélica Idrobo.
4. Y el manuscrito de cocina atribuido a la Sra. Carmela de Rivadeneira, escrito en la década de 1930 en Quito, contiene 40 folios.

Diferencias entre cocina tradicional y cocina típica

De manera general la *cocina tradicional* se vincula con cinco fundamentos básicos, estos son:

- a. tiene antecedentes remotos (por ejemplo, una especie de humita se realizaba en tiempos prehispánicos);
- b. conciernen a una región determinada (ej.: los quimbolitos solo se hacen en el Ecuador);⁴⁸
- c. han sido heredadas; por tanto, responden a un colectivo y a una oralidad (ej.: es una de las razones del por qué existen diferentes recetas de ayacas);⁴⁹
- d. están vivas (ej.: en Quito se consumen tamales lampreados en Navidad) (Pazos C., Revista *Qualitas*, 2011: 7). Esta última característica hace la diferencia entre un objeto *vivo* (valorización) y uno *muerto* (rescate);⁵⁰
- e. no se rige a un medio económico, en cuanto que *repite* sus códigos alimentarios, culturales y sociales (por ejemplo, algunos restaurantes no cambian la receta familiar, aunque este plato afecte a los procesos de producción).

En cambio, la *cocina típica* o mercantilista posee los siguientes rasgos:

- a. Es una comida basada en la cocina tradicional, pero "transformada".
- b. No necesariamente está sujeta a una localidad o región determinada.

48 Para Jean Bottéro las sociedades o civilizaciones poseen constantes parecidas al momento de realizar la comida: a) materias primas tomadas del entorno inmediato, b) conjunto de procedimientos y habilidades tradicionales eficaces para transformar estas materias primas naturales en alimentos, c) hábitos, costumbres, ritos y mitos que sirven para normalizar el uso y el valor de los alimentos, d) una repartición cualitativa y cuantitativa de estos alimentos según la condición (social, cultural, económica) de los comensales (Bottéro, 2005: 13).

49 La característica de heredado de generación en generación es fundamental para entender que este tipo de cocina pertenece al patrimonio cultural inmaterial de un país. Es así que al transmitirse las recetas -generalmente de madres a hijas-, estas pudieron ser modificadas según las circunstancias (Bottéro, 2005: 13-14).

50 El término *rescate*, en la culinaria, se lo utiliza cuando el objeto cultural ya no se lo practica más; es decir, cuando ha muerto en un ciento por ciento; en cambio, el concepto *valorización*, se lo usa cuando aquel objeto cultural, se lo practica sea poco o bastante. Por ejemplo, rescatamos una olla trípode de un sitio arqueológico para depositarlo en un museo (luego lo revalorizamos); en cambio, valorizamos algún plato tradicional, para luego difundirlo, practicarlo o consumirlo.

- c. Como está basada en la cocina tradicional, sus alimentos o platos bases han pasado de generación en generación, pero se los ha modificado según la demanda del mercado. Puede aparecer entremezclada con tendencias culinarias tales como nueva cocina, *fast food*, etc.
- d. Es una comida viva, pero a diferencia de la cocina tradicional, se enfoca solo en lo económico.

Alusión, re-elaboración y réplica culinaria en las recetas tradicionales

Al leer recetas escritas a mano e impresas del siglo XIX y del XX, se notó que muchos platos se repetían de diversas formas, estas *repeticiones* (aunque se las podría llamar *transtextualidades* culinarias) son permanencias culinarias que estuvieron o están vigentes. Por tal motivo, se han identificado tres maneras de descripción de dichas recetas, estas son:

1. **Alusión:** ciertos platos pueden provenir de una receta que se practicó en el pasado; es decir, algunos alimentos tradicionales *aluden* a ingredientes, técnicas o decoraciones de un alimento anterior; por ejemplo, el seco de pollo alude al *entomatado de aves*.⁵¹ No necesariamente aquel plato anterior será la receta original.
2. **Re-elaboración:** la permanencia culinaria es mucho más visible que en el de la alusión. Recetas "bases" fueron adaptadas y *re-elaboradas* por las cocineras a través del tiempo. Por ejemplo, la humita fue un envuelto en chala (hoja del choclo) y relleno con maíz cao molido (a punto de madurar) con sal y ají (Pazos B., 2008: 97) y es el *antecesor*⁵² de la humita actual o choclotanda. Cabe aclarar que estas recetas adaptadas y re-elaboradas no necesariamente son consumidas en la actualidad.
3. **Réplica:** ciertas recetas son *fragmentos textuales* o *casi textuales*, en su lenguaje escrito, de recetas previas; sin embargo, lo relevante de estos objetos es que son alimentos que practicaron y transmitieron la tradición culinaria.

Es necesario señalar que estas recetas no son copia, ya que no están totalmente estandarizadas en ingredientes, técnicas o decoraciones; por tanto, cada cocinera mezclaba, por ejemplo, de forma diferente una masa (en un solo sentido, en forma de ocho, con cuchara de palo, etc.). Es así que, al cocinar

51 Esta receta pertenece al libro de cocina de Juan Pablo Sanz. Posiblemente sea el antecesor del seco de pollo, porque el *entomatado* alude ingredientes alimenticios y una técnica de cocción, que sería el de guisar (Pazos C., Revista Anaconda, 2009: 98-99): "Se despresan las aves después de asadas, i se ponen à hervir [...] en una salsa compuesta de manteca, [...] cebolla picada, ajo, rebanadas de ajíes i ají molido, tomates, una mui pequeña parte de dulce, vinagre i un poco de caldo [...]" (Sanz, 2010: 115).

52 Para Darío Guevara la humita estaba ligada a la ritualidad indígena: [...] en marzo, el **Paucar-Huatay**, fiesta de la primavera, fiesta del maíz en sazón que daba el choglo o choclo a la elaboración del sabroso pan llamado **chogllotanda** o **choclotanda**. Este pan entraba en el rito y se completaba la trilogía sagrada de carne, pan y vino [...] (Guevara, 1960: 40).

este tipo de alimentos, como sucede en el habla y en el comprender,⁵³ cada receta será parecida, más no igual al original.

Los envueltos

La definición que presenta el DRAE sobre el envuelto es de un alimento mexicano, a saber: "[...] Tortilla de maíz aderezada y enrollada" (DRAE, 2001: 939). Mas el envuelto que se analizará en este texto es el ecuatoriano, que se vincula con el término *envolver*: "[...] Cubrir un objeto parcial o totalmente, ciñéndolo de tela, papel u otra cosa análoga." (DRAE, 2001: 938). En este caso esa *otra cosa análoga* son las hojas naturales, tales como de achira, choclo, bijao, plátano, etc.

El envuelto tiene tres funciones culinarias: aporta sabor y aroma, es un objeto en donde se puede depositar el alimento para luego ser cocinado (en agua, al vapor, al humo, asado y horneado) y, la hoja sirve para conservar el relleno.

Según Pazos Barrera (2008: 329), Carvalho-Neto y Tobar (2001: 149), las choclotandas o humitas, los chigüiles, los quimbolitos y los tamales integran una misma familia. Adicionalmente se debe poner bollos, ayacas, tongas,⁵⁴ ayampacos, maitos, niños o longitos de col⁵⁵ y envueltos de lechuga.⁵⁶

El Manual de la Cocinera de Juan Pablo Sanz

Juan Pablo Sanz García nació en Quito en 1819 y murió en esta misma ciudad en 1897. A lo largo de su vida estudió muchas disciplinas: fotografía, dibujo, dorado, grabado, arquitectura, litografía, agrimensura (Sanz, 2010: XIII, XIV, XIX). Pero se lo recuerda principalmente como arquitecto.

53 Amado Alonso explica los temas de hablar y comprender:

[...] Mi articulación te sirve de punto de partida para reconstruir lo unitario y lo particular de mi pensamiento; pero la reconstrucción es tuya: tú eres quien vas reorganizando hacia lo unitario los materiales que linealmente te van llegando. Si el habla es un modo de creación, el comprender es sin escape posible un modo de recreación [...] (Alonso, 2007: 20).

54 La tonga se consume en la provincia de Manabí (en ciudades, pueblos o en las carreteras) y es un envuelto en hoja de bijao o de plátano con un relleno de arroz blanco, presa de gallina de campo con hueso, rodaja de maduro cocinado, culantro, cebolla blanca, sal y salsa de maní con especias. Dicho envuelto es amarrado con fibra natural y su peso aproximado sin la hoja va entre 500 a 550 gramos.

Aunque, en el Diccionario del Folclore Ecuatoriano de Carvalho-Neto, la tonga es: "Sinónimo de cucayo [...] Consiste en una mezcla de mote [...] tostado, fréjol, alverjas, ocas [...] mellocos [...] Los indios se sirven del cucayo como almuerzo cuando se hallan lejos de la casa, en trabajos cotidianos [...]" (Carvalho-Neto, 2001: 330, 127). Es muy probable que la tonga manabita sea también considerada como un cucayo.

55 Envuelto con hoja comestible (col), relleno con arroz, carne, pasas y vegetales. Puede ser o no ser emborrado (Este último es una técnica culinaria que consiste en realizar una masa semilíquida compuesta de harina (trigo, harina, etc.), huevos y un líquido (leche o agua); en el cual se introduce un género alimenticio (verduras, carnes, frutas...) para envolverlo con esta mezcla y posteriormente freírlo).

56 En el documento de Sanz aparece una receta de lechuga rellena y otra de col, actualmente se consumen.

El *Manual de la Cocinera* fue el primer libro culinario impreso en el Ecuador. Posiblemente publicado durante la década de 1850 en Quito,⁵⁷ la fecha exacta no es posible saberla, ya que, en ninguna parte del documento original aparece el año de impresión.⁵⁸ Esta fuente es relevante en el presente estudio, porque al ser el primer documento impreso, sus recetas también son las primeras documentadas. Muchos de estos alimentos son o pueden ser la base de otros platos tradicionales actuales. A partir de los platos de Sanz se determinarán si las recetas escritas en la década de 1930 son alusiones, re-elaboraciones o réplicas culinarias.

En el *Manual de la Cocinera* aparecen descritas algunas recetas concernientes a los envueltos de la época. A continuación se presentarán y analizarán estos platos:

1. **Envueltos en hoja comestible: col y lechuga.**- La receta de las Coles Rellenas se encuentra en la sección *Legumbres* del libro de Sanz:

Después⁵⁹ de elejidas las coles de un tamaño regular, se quitan sus hojas verdes mas gruesas, se dejan en agua hirviendo un cuarto de hora todas enteras, se las saca i se escurren apretàndolas con la mano: se les quita despues todo su cogollo para rellenarlas con una mezcla de carne de salchicha, ó con cualquiera otro relleno mas ò mènus compuesto; se cubre cada col con sus ojas, se atan i se preparan con lonjas de tocino el fondo de una cacerola, en la que se coloca cada col cubierta con otras lonjas; se añaden en el circuito pedacitos de zanahorias i cebollas, se les echa caldo i un poco de vino blanco, cocièndolas así à fuego lento. Bien cocida la col i reducida la salsa, se saca del fuego i se desata, aderezàndola i rociàndola con la salsa pasada por cedazo (Sanz, 2010: 136).

Actualmente estos envueltos tienen nombres diversos, por ejemplo se los conoce como niños de col (Pazos B., 2005: 37) o como longitos de col (Noboa Dillón, entrevista, 2 de febrero del 2014). En los recetarios de Idrobo y el de la Sr. Carmela de Rivadeneira no aparecen referencias de esta receta, pero en un manuscrito de finales del siglo XIX o inicios del XX aparece un plato llamado “repollos o lechugas rellenas”.⁶⁰

57 En la primera re-edición de este Manual (FONSAL, 2010), Fernando Jurado comenta que el dueño de la imprenta donde publicó Sanz su recetario, un tal Vicente Valencia, fue asesinado en 1857, por tal motivo, Jurado considera que el año escrito en la portada del libro original, 1882, “[...] es mejor ponerla de 1852 [...]” (Sanz, 2010: prólogo). En la página 294, del documento original (Sanz, ¿1850-1860?), aparece un nombre Vicenta Riofrío, al parecer fue la dueña del libro.

58 En el 1908 se realizó una edición pirata del manual de Sanz por parte de la Imprenta “La Gutenberg”.

59 En todas las recetas citadas se respetará la ortografía original.

60 Archivo personal. Este manuscrito tiene recetas de la cocina cañareja de finales del siglo XIX y principios del XX.

En la receta de Julio Pazos y el de la Sra. Teresa Noboa, el envuelto de col es emborrajado. La técnica que aparece en este plato descrito por Sanz es una especie de albardado.⁶¹ Con el pasar del tiempo, el envuelto pasó de una cocción húmeda a una cocción frita. El albardado se convirtió en emborrajado.

La receta de las Lechugas Rellenas también se encuentra en la sección *Legumbres*, es muy parecida a la de las Coles Rellenas, y se diferencia de esta porque no incluye tocino, zanahorias y cebolla. Posiblemente el relleno sea el mismo en los dos casos:

Elíjanse las que conocemos aquí con el nombre de extranjeras: se cuecen i despues de refrescadas i apretadas para estraerles toda el agua que tengan, se abren, se separan las ojas para rellenarlas, i despues de reunidas i atadas, se cuecen à fuego vivo: se sacan cuando estàn ya à punto, se pasa por un cedazo el fondo del cocimiento, se añade un vaso de vino blanco i se reduce. Antes de servir las se añade un pedazo de manteca para ligar la salsa (Sanz, 2010: 139).

No existe una receta parecida en los documentos de los años 30 del siglo XX, pero aún se realizan lechugas envueltas en las cocinas actuales.

2. Tamales de papa.- El tamal “de patatas”⁶² es una receta que pertenece a la sección *Tamales*⁶³ del manual de Sanz y es la siguiente:

Se cuecen, mondan i amasan dos libras de patatas con un huevo i ocho yemas, dos onzas de manteca, sal la necesaria: se toma poco mas ò ménos, media onza de esta

61 La técnica de albardar significa “[...] Recubrir con una lámina fina de tocino determinadas carnes y aves con poca grasa, con el fin de que resulten más jugosas, evitando que se resequen durante su cocinado. / En Euskadi se emplea este término como sinónimo de rebozar, es decir, pasar un alimento por harina y huevo batido.” (Gallego y Peyrolón, 2004: 33).

62 Julio Pazos hace una referencia interesante de la falta de uso de la papa en las comidas que se ofrecieron al Libertador Simón Bolívar en 1822:

Es notable la ausencia de la papa. [...] He de suponer que no se la tomó en cuenta por considerarla un alimento muy popular y, por tanto, común. Otras fuentes señalan que el locro era la sopa más apreciada por la población, como se dice en el libro de viaje del primer diplomático español acreditado en Ecuador después de la Independencia, ante el Gobierno de Robles, Joaquín de Avendaño. En consecuencia, la falta de la papa pudo ser un síntoma de modernidad, si doy crédito a Montalvo. Cuando el escritor la defiende dice que los europeos la consideran perjudicial. Más que modernidad atribuyo su ausencia al uso popular, y tratándose de tan importante suceso, se debía buscar algo más sofisticado (Pazos B., 2005: 154-155).

Ahora bien, en el manual de Sanz existen recetas de locros (2010: 150-151); las papas fueron parte de guarniciones y otros platos, pero su uso fue restringido, es así que el término papa solo lo utilizó en dos ocasiones (páginas 57 y 145), aun así es importante que a mediados del siglo XIX ya se estaba comenzando a aceptar este tubérculo en clases sociales diferentes a la popular. Adolfo Aquiles Gehín, en 1897, publicó el segundo documento de cocina quiteña, también hace mención de los locros y de otras recetas a base de este tubérculo, el término papa lo utilizó muchas veces más.

63 El tamal significa “Envueltos de harina de maíz cocinado con sal o dulce y mezclados con manteca. De la masa se hace panecillos alargados, se los envuelve en hojas de achira y se los cuece al vapor.” (Guevara, 1960-1961: 259). Aunque también existen tamales de mote, de papa, de arroz, entre otros.

masa, se le da la forma de una tortilla delgada i se pone en su centro una cucharada de relleno compuesto de manteca, cebolla frita, tres dientes de ajo, sal, pimienta, maní cocido i molido, alverjas tiernas cocidas: en cada uno de estos rellenos se pone media cucharada de queso rallado junto con una tajada de huevo enduredo, colocando esto en el centro del relleno: se unen las extremidades de la masa, se le da la figura de un pequeño guineo i se envuelve con una oja conocida aquí con el nombre de achira; se ata con un bramante delgado i se cuece en horno ó en un tortero sin vidriar, cuidando en este caso de darles vueltas.

Se puede reemplazar el queso i huevo con presas de pollo ó trozos de tocino cocidos (Sanz, 2010: 179).

En el libro *Homenaje a la Madre* compilado por María Angélica Idrobo en 1937, se encuentra una sección conformada por 117 platos de sal y de dulce, 16 cocteles y 6 licores (Idrobo, 1937: 142-181). En este documento aparece la receta *Tamales de papa* que se cita a continuación:

Ingredientes:

- 2 libras de papa
- 16 yemas
- 8 claras
- 1 libra de queso molido
- 12 onzas de mantequilla
- 1 refrito de cebolla blanca; 2 huevos duros; 4 ajíes; 1 libra de carne de chancho cocinada y hecha pedazos, todo esto se pondrá en el refrito para el condumio.
- 4 onzas de cebolla paiteña, 2 onzas de tomate,
- 6 onzas de maní tostado y molido, un cuarto de litro de nata, sal, pimienta, al gusto.

Preparación:

La mantequilla se batirá y cuando esté suave se le añadirá el queso, en seguida se irán poniendo las yemas y se batirá hasta cuando esté espumoso; las papas que ya estarán cocinadas se molerán y se irán poniendo poco a poco en el batido. Entonces se pondrá sal y pimienta al gusto.

En las hojas [quizá de achira] que ya estarán listas se pondrá una cucharada de la masa ya indicada; en el medio se pondrá el condumio preparado con la carne de chancho, maní, nata, una rajita de huevo duro, una rajita de ají.

Se envolverá el tamal y se pondrá al horno suave, pero antes de meterlo al horno se rociará con agua.

Luz América Chang.- Primer año (Idrobo, 1937: 165).

Por último, en el manuscrito de cocina atribuido a la Sra. Carmela de Rivadeneira, escrito en la década de 1930 en Quito,⁶⁴ aparece otra receta del *Tamal de papa*:

Se cocina las papas se aplastan bien sin sál; en cuatro pápas; se bate bien, 4 huevos enteros hasta que forme espuma, se pone condumio de quezo con alverjas tiernas se envuelven en hojas, y se asa como torta con retortero (Rivadeneira, ¿1930-1939?: folio 7).

A continuación se presenta el primer cuadro comparativo culinario:

FICHA DE ANÁLISIS CULINARIO 1		
Juan Pablo Sanz	María Angélica Idrobo	Carmela de Rivadeneira
De patatas	Tamales de papa	Tamal de papa
MASA		
2 libras de papas.	2 libras de papas.	4 unidades de papas.
1 huevo entero.	-----	4 huevos enteros.
8 yemas de huevo.	16 yemas de huevo.	-----
-----	8 claras de huevo.	-----
2 onzas de manteca de cerdo.	-----	-----
-----	12 onzas de mantequilla.	-----
Sal.	Sal.	-----
-----	Pimienta.	-----
-----	Queso.	-----
RELLENO		
Queso.	-----	Queso.
Huevo duro.	Huevo duro.	-----
Pollo tocino.	-----	-----
Manteca de cerdo.	-----	-----
Cebolla.	-----	-----
Ajo.	-----	-----
Pimienta.	-----	-----
Maní.	Maní.	-----

⁶⁴ Quizá fue escrito en la década de 1930, porque existe el recorte de un periódico en el folio 39 sobre la salida del rey Zog I de Albania durante la invasión alemana sucedido en 1939. Es necesario mencionar que no aparece el nombre del periódico en dicho recorte.

Alverjas.	----	Alverjas.
----	Nata.	----
----	Ají.	----
ENVUELTO		
Hoja de achira.	Hoja de achira.	Hoja de achira.
COCCIÓN		
Cocido en agua.	Cocido en agua.	Cocido en agua.
Horno.	Horno.	----
Tortero.	----	Tortero.

Como conclusión, se podría decir que la receta de la Sra. Carmela de Rivadeneira es una *Re-elaboración Culinaria* de la receta de Sanz, porque aparecen ingredientes (papas, huevos, queso, alverjas, hojas) y técnicas de cocción (en agua y en tortero). Pero en la receta de Sanz y la de Idrobo las similitudes son evidentes, se podría decir que el envuelto de Idrobo es una Réplica Culinaria de la de Sanz.⁶⁵

- 3. Tamales de mote.-** El tamal “de mote ó maiz pelado” es una receta que se encuentra en la sección *Tamales*. Es un plato lampreado. Se lo cocía en una especie de tamalera:

Se desagua por dos ó tres días, mudando dos veces al día el agua; se quita la cabecilla negra, se muele, pasa por tamiz i seca; se mezcla con una libra de manteca batida, cuatro huevos y catorce yemas también batidos, se lamprea i bate todo este compuesto. El relleno se hace de cebolla picada, maní tostado i molido, ají colorado, todo esto frito en manteca con sal. Se acompaña con presas de pollo, tocino i huevo.

El modo de cocer estos es en una caldera con agua hasta en su mitad, i sobre el nivel del agua se coloca una cruzada de varillas de madera i sobre esta un poco de paja, en la que se colocan los tamales para cocerse con solo el vapor y cubriéndose con un mantel: se conocerà que se hallan cocidos por la variedad del color de la hoja, en cuyo caso se sacarà pronto, para que no se enduren (Sanz, 2010: 180).

En los recetarios de la década de 1930 no se hace mención de cualquier tipo de tamal de mote, pero en la actualidad se lo consume,⁶⁶ el más conocido es el tamal lojano.

65 En 1908 se publicó el libro de Sanz (supra). El análisis del recetario de cocina de 1937 de María Angélica Idrobo determina que ella si conoció de la existencia de este manual, ya que aparecen otras recetas (diferentes a los envueltos) que son Re-elaboraciones Culinarias, tal es el caso de la Almendrada que se encuentra en la página 179 (Idrobo, 1937). Sanz describió este postre en las páginas 205 y 206.

66 La Sra. Fanny Otalima, de Guápulo, cocina un envuelto tradicional familiar llamado *Llamachaqui*, el cual es una masa de harina de mote, raspadura, especias de dulces (clavo y canela), envueltas en hoja de huicundo y a la manera del chigüil, cocinadas en una paila con carrizo y agua, similar a las formas de cocción a vapor descritas en el manual de Sanz (Fanny Otalima, entrevista, 3 de octubre del 2014). El resultado es un envuelto de harina de mote lampreado.

4. Tamales de arroz.- El tamal “de Arroz” es una receta que se encuentra en la sección *Tamales*. Fue un alimento lampreado. El relleno es igual al Tamal de Mote o Maíz Pelado, probablemente el tipo de cocción habría sido el mismo que la anterior receta:

Se amasa la harina de arroz con leche hervida, se hace albondigones i se pone á cocer en leche: de que esté en punto se saca i amasa con huevos batidos, de ellos la mitad sin claras, manteca i se lamprea. Si se quiere se rellena con el anterior corazon (Sanz, 2010: 180).

No existe ninguna referencia del tamal de arroz en los recetarios de Idrobo y de Rivadeneira, pero en la actualidad aún se consumen tamales de arroz o con base de arroz, tal es el caso de la Tonga.

Existe otro tamal de arroz, pero Sanz lo presentó como un quimbolito:⁶⁷

En la misma preparacion se pone el relleno siguiente. Se baten yemas de huevo, con azúcar, vino, queso desaguado i almidon. Se usa tambien corazon de sal, para lo que se puede elegir cualquiera de los prevenidos para los tamales (Sanz, 2010: 182).

Esta receta no es más que un “quimbolito humita de arroz relleno”.⁶⁸ Para Sanz es un quimbolito, pero cuando se utiliza un condumio o relleno se convierte en tamal.⁶⁹

Es un alimento que podía ser de dulce o lampreado, la masa se realizaba con harina de arroz, manteca, huevos, azúcar, quesillo, vino, agua de azahar y anís; en cambio, el condumio se hacía con almidón de papa, achira u otro. La cocción era a vapor, quizá en algún tipo de tamalera.

En los recetarios de Idrobo y de Rivadeniera no aparece ninguna referencia de este tipo de alimento.

67 Sanz lo llamó “Otros Rellenos” y se encuentran en la página 182.

68 Verificar el numeral 7, bajo el título de Quimbolitos de Arroz.

69 Entrevista: Sra. Eulalia Noroña Gómez Jurado. Nació en Santa Bárbara (Centro de Quito) en la década de 1920. La presente receta no es a base de arroz, sino de harina de maíz, sin embargo, la masa es de quimbolito: [...] los tamales los más finitos [...] los hago con condumio de gallina [...] la masa [...] es una libra de harina [no calentado] el peso [...] entra 8 huevos en los tamales, el peso de los 6 huevos es la mantequilla y la azúcar [...] y la harina la libra entera [...] primero haces de batir [...] la mantequilla con el azúcar les bates bien [...] después vas poniendo poco a poco la harina y [...] el batido de los huevos [...] bates los huevos como rompopo [...] primero las [...] claras y después las yemas como rompopo, entonces ahí ya a parte les tienes batida la azúcar [...] con la mantequilla [...] vas poniendo poco a poco [...] la harina y el líquido de las cosas [...] y queso [...] y 2 cucharitas de royal [...] estos son de dulce, pero yo le hago lampreado le pongo una cuchara de sal [...] muy dulce no me gusta [...] entonces yo me invento, porque son las recetas pero me se inventar entonces hago así [...] hago a parte el condumio de pollo, con cebolla paiteña, un buen refrito [...] no le haces como otras gentes seco [...] refrito con poco de mantequilla, con poquito de leche, que quede medio jugosito, le pones un tanto del condumio este, le pones una tajada de huevo, una aceituna y pasas [...] le envuelves al tamal [en hoja de achira]” (Eulalia Noroña, entrevista, 2 de noviembre del 2014).

5. **Tamales de harina de maíz.** La receta "De Cartagena" es un plato que se encuentra en la sección *Tamales*. Este alimento fue de sal (masa y relleno) o lampreado (masa de sal y condumio de dulce):

La harina de maíz se amasa con manteca deshecha, sal y agua fría. El relleno se compone de carne cruda de cerdo picada, tocino y salsa común; pero es preferible el relleno de queso desaguado, despachurrado y molido, con yemas de huevo, azúcar, vino, clavo y canela. Estos se cocinan el tiempo de ocho a doce horas (Sanz, 2010: 181).

Su tiempo de cocción era muy largo debido, probablemente, a que la carne de cerdo era cruda y se cocinaba a vapor.⁷⁰

Las siguientes recetas provienen del manuscrito de la Sra. Carmela de Rivadeneira; estos envueltos tienen ingredientes comunes y un método de cocción (a vapor) similar a la receta *De Cartagena*; pero a pesar de que sean de la misma familia (tamales de maíz), no siguen los mismos procesos; por tanto, la receta original de los siguientes tamales no es la de Sanz:

- La receta *Tamal de maíz* se encuentra en los folios 10 y 11:

Se muele bien el maíz seco, y se cierne se cocina la masa⁷¹ un poco dura y cuando está algo fría se le pone un pedazo de mantequilla, 2 huevos 1 poquito de sal, azúcar necesario, se hacen los tamales con condumio de pollo o carne de puerco.

- Los *Tamales de masa cosida* se encuentra en el folio 26:

En una libra de harina de maíz blanco se pone una de mantequilla una de azúcar se cocina la masa en el caldo del condumio este se hace con Carne⁷² chorizo tocino y cuero. De que la masa esté fría se amasa con 8 yemas de huevo queso seco rallado azúcar y mantequilla [...].

- Y los *Tamales batidos de gallina* están en el folio 27:

En una libra de azúcar una de harina una de mantequilla una de queso seco y doce huevos se baten las claras en punto de nieve con la azúcar bien molida y después de

70 Un ejemplo de una tamalera del siglo XIX es la que se describe en la receta 3: *de mote ó maíz pelado*.

71 Cocinar la masa proviene de la cocina francesa. Esta técnica culinaria se ve reflejada en otros platos tradicionales ecuatorianos; por ejemplo, en los buñuelos de harina de maíz horneados: en una olla de fondo grueso o en una paila se pone la harina, la manteca y agua o caldo y se cocina a fuego medio y batiendo constantemente hasta que se forme una costra en la base, luego se retira, se enfría y se mezcla con los huevos, se termina la cocción en el horno, a manera de los profiteroles o masa choux. Se sirve con miel de panela u otras salsas.

72 En Ecuador, por costumbre, la carne se refiere a la de res.

esto, se le ponen las yemas Se bate separado la mantequilla con el queso; de que este bien batido [batido], se va poniendo la harina de maiz blanco bien seca y una copa de mayorca.

A continuación se realiza el análisis respectivo de las recetas:

FICHA DE ANÁLISIS CULINARIO 2			
Juan Pablo Sanz	Carmela de Rivadeneira		
De Cartagena	Tamal de maíz	Tamales de masa cocida	Tamales batidos de gallina
MASA			
Harina de maíz.	Maíz seco (molido).	Harina de maíz blanco.	Harina de maíz.
Manteca de cerdo.	----	----	----
----	Mantequilla.	Mantequilla.	Mantequilla.
----	Azúcar.	Azúcar.	Azúcar.
----	Huevos.	Yemas de huevo.	Huevos.
Agua fría.	----	----	----
----	----	Caldo.	----
----	----	----	Vino de Mallorca.
Sal.	Sal.	----	----
----	----	Queso.	Queso.
RELLENO			
Carne de cerdo, tocino, salsa común. ⁷³	Pollo o carne de puerco.	Carne de res.	Gallina. ⁷⁴
Queso desaguado.	----	Chorizo.	----
Yemas de huevo.	----	Cuero.	----
Azúcar.	----	----	----
Vino.	----	----	----
Clavo de olor.	----	----	----
Canela.	----	----	----

⁷³ Se desconoce el tipo de salsa.

⁷⁴ No se la nombra en la receta, pero es como un *tamal batido de gallina*, debió tener este cárnico en el relleno.

ENVUELTO			
Hoja de achira. ⁷⁵	No menciona qué tipo de hoja, quizá sea de achira.	No menciona qué tipo de hoja, quizá sea de achira.	No menciona qué tipo de hoja, quizá sea de achira.
COCCIÓN			
-----	Cocción a fuego directo en olla o paila.	Cocción a fuego directo en olla o paila.	-----
A vapor (especie de tamalera).	A vapor.	A vapor.	A vapor.

6. **Quimbolitos**⁷⁶.- Todas las recetas de quimbolitos que aparecen en Sanz se encuentran en la sección de los *Tamales*. A continuación se describen estos alimentos:

- La receta "Quimbolitos Humitas" fue cocinada a vapor, como la receta número 3:

Se baten catorce onzas de manteca, doce huevos i ocho yemas, una libra de azúcar: se mezcla i se añade libra i media de queso desaguado, vino, agua de azar, anis i una libra de harina de maiz pelado que se irá poniendo poco á poco, i batiendo (Sanz, 2010: 181).

- En la receta "Otros" la cocción es igual al anterior:

Se procede del mismo modo,⁷⁷ omitiendo el queso i haciendo uso de la harina de maiz blanco i aguas de azar i de ámbar.⁷⁸ Se deberá poner en estos una copa de aguardiente (Sanz, 2010: 181).

En la receta "Otros de colores" la cocción es igual al anterior. Un aspecto relevante de este alimento es que algunas familias de Quito y de la Sierra realizan quimbolitos de colores o marmoleados; por ejemplo, la masa es blanca (aromatiza con vainilla) y café

75 En el tiempo de Sanz era muy difícil conseguir otro tipo de hoja, a excepción de la achira o la del choco.

76 Este alimento significa:

Según Tobar [...] Hácese de harina de maíz o de almidón de patatas, con azúcar, manteca, huevos, etc.; y le caracteriza tanto el dulzor, cuanto el no contener condumio (v), mientras que sus deudos los dichos tamales y choclotandas pueden ser dulces o salobres, y llevan siempre entrañas de queso u otros manjares empanados en la masa respectiva. Como la del tamal, la pasta de quimbolitos, envueltas en hojas de achira, se cuece merced al vaho que desarrolla un perol, cuya agua del fondo está preparada de aquéllos por un poco de paja [...] (Carvalho-Neto, 2001: 294).

77 Sanz está hablando de la receta anterior: "Quimbolitos humitas".

78 Posiblemente se refiera el ámbar gris que proviene de las ballenas o cachalotes (www.trendenciasbelleza.com/).

(tinturada con chocolate en polvo): "La misma sazón para los amarillos:⁷⁹ si se quieren blancos, todos los huevos serán sin yemas" (Sanz, 2010: 181).

En los recetarios de Idrobo (el de 1934 y el de 1937) no se han encontrado recetas de este alimento, pero en el manuscrito de Carmela de Rivadeneira aparecen dos tipos y se los ha denominado como "variedad A" y "variedad B", para facilitar el análisis:

Quimbolitos [variedad A]

1 libra de azúcar molida seca. 12 onzas de manteca 8 huevos enteros 6 onzas de queso molido un poquito de aguardiente otro de vino, agua de azahar un poquito de maiz molido hasta que quede espeso. Se mezcla bien despues se enbuelbe en hojas aparentes y se cocina al vapor (Rivadeneira, ¿1930-1939?: folio 1).

Quimbolitos [variedad B]

6 huevos 6 onz de mantequilla ½ de azúcar ½ de harina 1 copa de refinado polvo Royal se vate la mantequilla con la azucar hasta que haga espuma aparte se vaten los huevos hasta que se pare el vatidor luego se mezcla todas cuatro cosas y se pone una cucharada en cada hojita (Rivadeneira, ¿1930-1939?: folio 19).

A continuación se realiza el cuadro comparativo para las cinco recetas descritas:

FICHA DE ANÁLISIS CULINARIO 3				
Juan Pablo Sanz			Carmela de Rivadeneira	
Quimbolitos humitas	Otros	Otros de colores	Quimbolitos (variedad a)	Quimbolitos (variedad b)
14 onzas de manteca.	14 onzas de manteca.	14 onzas de manteca.	12 onzas de manteca.	----
----	----	----	----	6 onzas de mantequilla.
12 huevos.	12 huevos.	----	8 huevos.	6 huevos.
----	----	12 claras.	----	----
8 yemas de huevo.	8 yemas de huevo.	----	----	----
1 libra de azúcar.	1 libra de azúcar.	1 libra de azúcar.	1 libra de azúcar.	½ libra ⁸⁰ de azúcar.

79 Sanz está hablando de la receta anterior: "Otros de colores".

80 Se presume que la medida de peso es la libra.

1.5 libra de queso desaguado.	----	----	6 onzas de queso molido.	----
Vino.	Vino.	Vino.	Vino.	----
Agua de azahar.	Agua de azahar.	Agua de azahar.	Agua de azahar.	----
----	Agua de ámbar.	Agua de ámbar.	----	----
Anís.	Anís.	Anís.	----	----
1 libra de harina de maíz pelado.	----	----	Maíz molido.	----
----	1 libra de harina de maíz blanco.	1 libra de harina de maíz blanco.	----	----
----	----	----	----	½ libra de harina (¿de maíz o de trigo?).
----	----	----	----	1 copa de polvo Royal.
----	1 copa de aguardiente.	1 copa de aguardiente.	Aguardiente.	----
ENVUELTO				
Quizá sea hoja de achira. ⁸¹	Quizá sea hoja de achira.	Quizá sea hoja de achira.	Hojas aparentes (quizá de achira).	Hojitas (quizá de achira).
COCCIÓN				
A vapor. ⁸²	A vapor.	A vapor.	A vapor.	A vapor.

De la ficha se concluye que las recetas "otros" y "otros de colores" se basaron en el alimento "quimbolitos humitas"; por lo tanto, el *quimbolito variedad A* es una *Re-elaboración Culinaria* de la receta "quimbolitos humitas" de Sanz, porque sus ingredientes y procedimientos coquinaros son prácticamente los mismos; en la receta de la Sra. Rivadeneira existen ligeros cambios en pesos, ausencia de 2 ingredientes y adición de un licor.

81 Por tradición los quimbolitos de la sierra se envuelven con hoja de achira. Aunque en un recetario de Guayaquil, impreso en la década del cincuenta del siglo XX, el quimbolito se lo envuelve en hoja de plátano (American - British Club for Women, 1958: 101-102).

82 Todos los quimbolitos que se conocen en la actualidad se cocinan a vapor.

La receta *quimbolito variedad B* es diferente a las demás, la adición del polvo de hornear (Royal) determina un cambio en las costumbres alimenticias de la época; primó la "cantidad" (porque la masa se volvió mucho más esponjosa), pero se sacrificó la textura. En la actualidad, este tipo de quimbolito es el que se comercializa.

7. **Quimbolitos de arroz.**- La receta quimbolitos humitas "de arroz" es un envuelto dulce. La masa estaba preparada con harina de arroz, manteca, huevos, azúcar, queso, vino, agua de azahar y anís. La cocción era igual a los anteriores quimbolitos: "El arroz se desagua bien, se seca, se muele i hecho harina se emplea en lugar de la otra haciendo uso de la primera sazón" (Sanz, 2010: 182).

Cabe mencionar que no aparece ninguna referencia de este tipo de alimento en los recetarios de Idrobo y de Rivadeneira.

8. **Chigüiles**⁸³.- Sanz, en su recetario, describe al envuelto "Chigüildes" (chigüiles); este alimento se encuentra en la sección *Tamales*, su receta es la siguiente:

Se pondrá agua hirviendo mezclada con aguardiente, i se pone en ella cuatro libras de harina de maiz, espolvoreándola: se cuece, se amasa un poco por medio de una cuchara en el mismo fuego, se saca i se sigue amasado hasta que se suavize: se añade i mezcla de treinta à cuarenta yemas de huevo cocidas, una libra de azúcar, cuatro huevos, i se sigue amasando hasta que el dulce quede bien mezclado: se añade libra i media de manteca i se mezcla ó amasa hasta que esté en punto. El relleno ó corazón de cebolla pasada en manteca, ají colorado, maní, sal, queso rallado i una rebanada de este para cada uno. Se envuelve i cuece como los anteriores (Sanz, 2010: 182-183).

En los manuales de cocina de Idrobo no existen referencias de este alimento, pero en el manuscrito de la Sra. Carmela de Rivadeneira sí aparece un tipo:

Chigüiles. Media lbra [libra] de harina de maiz blanco 8 huevos 4 onzas de manteca batida y 4 onzas de mantequilla la mitad de un queso y una cucharadita de Royal (Rivadeneira, ¿1930-1939?: folio 25).

A continuación se realiza el análisis culinario de estas dos recetas:

83 Para Darío Guevara, el Chigüil significa:

Porciones oblongas de harina de maíz cocinada, relleno de queso y frituras, envueltas en hojas del maíz y vueltas a cocer al vapor. Son especiales entre los bocados de la fiesta del carnaval (Guevara, 1960-1961: 230).

FICHA DE ANÁLISIS CULINARIO 4	
Juan Pablo Sanz	Carmela de Rivadeneira
Chigüildes	Chigüiles
MASA	
Agua hirviendo.	----
Aguardiente.	----
4 libras de harina de maíz.	0.5 libra de harina de maíz blanco.
30 a 40 yemas de huevo.	----
1 libra de azúcar.	----
4 huevos enteros.	8 huevos.
1.5 libras de manteca de cerdo.	4 onzas de manteca de cerdo.
----	4 onzas de mantequilla.
----	Mitad de un queso (media libra).
----	1 cucharadita de polvo Royal.
RELLENO	
Cebolla.	----
Manteca de cerdo.	----
Ají colorado.	----
Maní.	----
Sal.	----
Queso.	----
ENVUELTO	
No se sabe qué tipo de hoja, de achira o de choclo.	Igual que el anterior chigüil no se sabe el tipo de hoja.
COCCIÓN	
A vapor.	A vapor.

Se puede concluir que la receta de la Sra. Rivadeneira es una *Alusión Culinaria* a la de Sanz, se evidencian cambios en las costumbres y tradiciones alimenticias, dado que se utiliza un nuevo ingrediente, el polvo de hornear (Marca Royal), se simplifican los ingredientes y se elimina el relleno. Cabe mencionar que la receta de Rivadeneira es más parecida al chigüil actual.

9. Humitas.- La receta "de choclo ó (choclotandas)"⁸⁴ o humita de dulce, como la receta "Otras" o humita de sal aparecen en la sección *Tamales*. El tipo de hoja, su forma de envoltura y su cocción aparece en el último párrafo de la humita de sal:

Se le quita la càscara de maiz tierno, en cuyo estado se denomina choclo: se muele i se pone à cuajar en una cacerola, i se pone à reposar doce horas, cuidando de cubrirlo: se muele nuevamente i se le va poniendo azúcar i manteca; se añade huevos i yemas segun la cantidad de la masa, un vaso de vino, otro de aguardiente, anis i costra rallada [pan molido]. Si se quiere se pone queso desaguado, seco i rallado.

Usase tambien poner algunas veces relleno de yemas de huevo enduredas, cernidas, i queso rallado i azúcar (Sanz, 2010: 183).

Para hacer de sal, no hai mas que reemplazar el dulce con la sal. El relleno para estas serà de un frito de manteca, cebolla picada; maní, ají colorado, sal, junto con rebanadas de queso.

El modo de cubrirlas es con una capa fina del mismo choclo, volteando sobre si la punta que servirá de cerradura. Se cuece en una caldera sobre un cedazo que deberá estar superior al agua, à fin de que se haga con solo el vapor. Cuidese de sacarlas tan luego como estén cocidas, para que no se enduren (Sanz, 2010: 183-184).

No existe receta de las humitas en el manuscrito de la Sra. Rivadeneira, pero en el primer documento de cocina de María Angélica Idrobo, el de 1934, sí aparece:

Humitas de sal.-

Ingredientes.- Choclo un litro y cuarto (se mide molido y cernido). Las tres cuartas partes de un queso, mantequilla 4 onzas, sal una onza y media, azúcar media onza, un poco de anís.

84 Para Carvalho-Neto choclotanda significa:

Según Lemos (v), manjar preparado con el maíz tierno y relleno de queso o carne de cerdo y envuelto en la hoja verde de la mazorca, que se cuece al humo, o al vapor del baño de María. De ahí el vocablo humita (de humo. Agrega Lemos que el sinónimo choclotanda, popular en las provincias del Norte y Centro, es quichua (v) y significa, literalmente, pan de choclo (v). Y que suele decirse chumal en las provincias azuayas y zambate en la de Loja, mientras que en el litoral se emplea con preferencia el vocablo humita (XCIV: 114). Tobar (v) escribe umita, afirmando que los peruanos y chilenos también la conocen (Carvalho-Neto, 2001: 149).

Manera de preparar.- En una fuente o jofaina se bate la mantequilla; con la mano; se desclaran los huevos, las yemas se ponen en la mantequilla y se sigue batiendo, luego se añade el queso, después el choclo; se bate unos cinco minutos más, luego se pone el refrito, se bate con más fuerza luego se pone la clara batida a punto de nieve, y un poco de anís; se mezcla despacio; se pone en las hojas y se cocinan.-
Beatriz Castañel (Idrobo, mayo 1934: 111).

A continuación se presenta el análisis comparativo de las humitas o choclotandas:⁸⁵

FICHA DE ANÁLISIS CULINARIO 5		
Juan Pablo Sanz		María Angélica Idrobo
De choclo ó (choclotandas)	Otras	Humitas de sal
MASA		
Choclo.	Choclo.	1.25 litro choclo.
Azúcar.	-----	0.5 onza de azúcar.
-----	Sal.	1.5 onzas de sal.
Manteca de cerdo.	Manteca de cerdo.	-----
-----	-----	4 onzas de mantequilla.
Huevos enteros.	Huevos enteros.	-----
-----	-----	Claras de huevo.
Yemas de huevo.	Yemas de huevo.	Yemas de huevo.
1 vaso de vino.	1 vaso de vino.	-----
1 vaso de aguardiente.	1 vaso de aguardiente.	-----
Anís.	Anís.	Anís.
Costra rallada.	Costra rallada.	-----
Queso.	Queso.	¾ de un queso (340 gramos).
-----	-----	Refrito (cebolla paitaña, cebolla blanca, manteca, mantequilla, especerías, sal, ajo, pimienta y achiote). ⁸⁵
RELLENO		
Yemas de huevo cocidas.	-----	-----
Queso.	Queso.	-----

⁸⁵ En la gran cantidad de refritos que aparecen en el documento de María Angélica Idrobo, los ingredientes descritos son los más comunes.

-----	-----	-----
-----	Manteca de cerdo.	-----
-----	Cebolla.	-----
-----	Maní.	-----
-----	Ají colorado.	-----
-----	Sal.	-----
ENVUELTO		
Hoja fina de choclo.	Hoja fina de choclo.	Hoja de choclo.
COCCIÓN		
A vapor.	A vapor.	A vapor.

Las dos recetas de choclotandas de Sanz son casi iguales, pero existe una variación en el relleno, este depende de si la humita es de dulce o de sal.

En cambio, la receta de 1934, no posee un relleno, el refrito es más bien un componente de color y sabor. Por otro lado, posiblemente se utilizó para envolver la masa la hoja de choclo y que su cocción era a vapor. La receta de Idrobo, solamente con lo que respecta a la masa, es una *Alusión Culinaria* de la de la choclotanda de sal de Sanz.

10. Bollos⁸⁶.- La receta Bollitos se encuentra en la sección *Pastelería* del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz, pero en ninguno de los documentos estudiados (Rivadeneira e Idrobo) aparece una receta similar:

Se baten doce huevos hasta el punto de nieve, i se va mezclando harina de maiz blanco, de tal modo que pueda batirse con libertad, á cuyo tiempo se va poniendo poco á poco media libra de manteca deshecha: se agrega una libra de azúcar, una copa de vino, otra de aguardiente i anís: se pone una cucharada en cada oja de achira i en lo demas téngase presente el modo de cocer las humitas, cuidando sí de que no se pongan una sobre otra (Sanz, 2010: 220-221).

Se puede concluir que de los 10 tipos de envueltos, 6 no se vinculan con el manual de Sanz, estos son: 1, 3, 4, 5, 7 y 10. El recetario de Idrobo tiene una réplica culinaria (caso 2) y una alusión culinaria (caso 9); en cambio, con el de Rivadeneira, tiene dos re-elaboraciones culinarias (casos 2 y 6) y una alusión (caso 8). Por tanto, se concluye que los envueltos del documento de Sanz tuvieron una importante influencia en la cocina quiteña con lo que respecta a este tipo de alimentos (quimbolitos, humitas, tamales, etc.), muestra de esto son las dos publicaciones del Manual de Cocina, la primera a mediados del XIX y la segunda en 1908.

86 Para Pazos Barrera bollo significa "Plátano maduro amasado envuelto en sus hojas y horneado. Bollo de pescado: plátano verde amasado, relleno con pescado, envuelto con hojas y cocido en agua" (Pazos B., 2008: 304).

Bibliografía

1. Alonso, Amado, "Prólogo a la edición española", en Ferdinand de Saussure, *Curso de Lingüística General*, Buenos Aires, Losada, 2007.
2. Alvarado Dávila, Mauricio. Árbol Genealógico de Vicenta Riofrío. Internet. <http://gw.geneanet.org/ecuadorgen?lang=de&p=manuela+baltazara+vicenta&n=riofrio>. Acceso: 3 de mayo del 2014.
3. American – British Club for Women, *Cocinando en el Ecuador*, Guayaquil, Supermercado El Rosado, 1958.
4. Bottéro, Jean, *La cocina más antigua del mundo*, Barcelona, Tusquets Editores, 2005.
5. Carvalho-Neto, Paulo de, *Diccionario del Folklore Ecuatoriano*, Quito, Casa de la Cultura Ecuatoriana, 2001.
6. Gallego, Jesús Felipe y Ramón Peyrolón Melendo, *Diccionario de Hostelería. Hotelería y Turismo. Restaurante y gastronomía. Cafetería y bar*, Madrid, Thomson-Paraninfo, 2004.
7. Gehin, Adolfo Aquiles, *Manual o Tratado practico de cocina para el Ecuador, según las producciones y comodidades del país*, Quito, Imprenta de Espejo, 1897.
8. Gómez Jurado, Eulalia Noroña (entrevista), *Tamales, Colada Morada y Puchero*. Entrevistador: Santiago Pazos Carrillo, Quito, 2 de noviembre de 2014.
9. Guevara, Darío, "Comidas y bebidas ecuatorianas", en *Separata del Folklore Ecuatoriano*, Lima, s/ed., 1960-1961.
10. Guevara, Darío, "Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas", en *Separata del Folklore Ecuatoriano*, Lima, s/ed., 1960.
11. Idrobo, María Angélica (comp.), *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las Madres de familia. Contiene trabajos de puericultura. Recetas de cocina, etc.*, Quito, Liceo Municipal "Fernández Madrid", mayo 1934.
12. Idrobo, María Angélica (comp.), *Homenaje a la Madre. Obra de utilidad práctica para las madres de familia. Contiene variedad de trabajos de índole casera*, Quito, Liceo Municipal "Fernández Madrid", mayo 1937.
13. Noboa Dillón, Eulalia Teresa (entrevista), *Sobre los Tamales*. Entrevistador: Santiago Pazos Carrillo, Quito, 2 de febrero del 2014.
14. Otalima, Fanny (entrevista), *Llamachaqui*. Entrevistador: Santiago Pazos Carrillo, Quito, 3 de octubre del 2014.
15. Payne, Michel (comp.), *Diccionario de Teoría Crítica y Estudios Culturales*, Buenos Aires, Paidós, 2008.

16. Pazos Barrera, Julio, *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*, Quito, FONSAL, 2008.
17. Pazos Barrera, Julio, *La cocina del Ecuador. Recetas y lecturas*, Quito, El Tábano, 2005.
18. Pazos Carrillo, Santiago, "Entomatado de Aves", en *Revista Anaconda*, N° 20, Quito, 2009.
19. Pazos Carrillo, Santiago, "Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897)", en *Revista Qualitas*, N° 2, Quito, Universidad Iberoamericana del Ecuador, 2011.
20. Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, Madrid, Espasa Calpe, 2001.
21. Rivadeneira, Carmela de, *Manuscrito de Cocina*, Quito, ¿1930-1939?, folios 40.
22. Sanz, Juan Pablo, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*, Quito, Imprenta de Valencia, 1era. ed., antes de 1882 (¿1850-1860?).
23. Sanz, Juan Pablo, *Manual de la cocinera. Repostero, pastelero, confitero y botillero. Con el método para trinchar y servir toda clase de viandas*, Quito, La Gutenberg, 1908
24. Sanz, Juan Pablo. *Manual de la Cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, Quito, FONSAL, 2010.
25. Tendencias belleza. ¿Qué es el ámbar gris? (artículo virtual, 28.10.2010). Internet. www.tendenciasbelleza.com/perfumes/que-es-el-ambar-gris. Acceso: 11 de enero del 2013.