

Revista Científica y Tecnológica UPSE

Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana

Contribution to the innovation of traditional cocktails while preserving the Ecuadorian cultural identity



Yandri Párraga Espinoza <https://orcid.org/0000-0001-8570-6616>, Mishel Amparo Vinueza Quinatoa <https://orcid.org/0000-0001-5185-2500>

Instituto Superior Tecnológico Vicente Rocafuerte, Guayaquil – Ecuador

Resumen

El consumo de alcohol como componente del comportamiento religioso y/o social de la humanidad se registra desde los albores de la civilización, y merece una aproximación antropológica para su comprensión. Cuando el individuo bebe, se involucra en un acto que es de manera concomitante e inextricable, biológica y cultural. Esta reflexión se define a partir de un estudio sociológico detallado sobre «bebidas con identidad», lo cual es el resultado de su identificación por un grupo humano. En este proceso, se pueden tomar en cuenta sus cualidades intrínsecas, origen, modo de producción, usos prácticos, funciones sociales o simbólicas, valor patrimonial, entre otros. Dentro del marco de investigación planteada en este artículo, su objetivo principal es el aporte de la coctelería clásica o tradicional para conservar la identidad cultural, basándose en una metodología exploratoria con enfoque cualitativo que permita percibir la realidad en que se encuentra la elaboración de cocteles con identidad local dentro de nuestro entorno. Este estudio busca el rescate de una parte de la identidad cultural de pueblos y nacionalidades ecuatorianos, contribuyendo a un mayor aprovechamiento de recursos pertenecientes de cada región mediante la preparación de cócteles, innovando la coctelería clásica o tradicional.

Abstract

The alcohol consuming as a component of the religious and social behavior of humankind is registered since the civilization beginning, and deserves an anthropological proximity for its comprehension. When someone must do something, he or she gets immerse in a situation, which is inextricable, biological and cultural. This thought is defined from a sociological study known as “Beverages with identity”, which the result of the identification is done by a group of people. In this process, it takes into account the intrinsic qualities, origin, way of producing, practical uses, social functions, patrimonial value, etc.

Within the research framework proposed in this article, its main objective is the contribution of classic or traditional cocktails to preserve cultural identity, based on an exploratory methodology that allows us to perceive the reality in which the preparation of cocktails with local identity found within of our environment. This exploration seeks the rescue of a part of the cultural identity of Ecuadorian people and nationalities, contributing to a greater use of resources belonging to each region through the preparation of cocktails, innovating classic or traditional cocktails.

Palabras clave:

bebidas, identidad, cultura, innovación, coctelería

Keywords:

drinks, identity, culture, innovation, cocktails

Recibido: 28/05/2020

Aceptado: 08/10/2020

Publicado: 21/12/2020

Forma de citar: Párraga Espinoza, Y.; Vinueza Quinatoa, M. (2020). Ecuador: Aporte a la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural ecuatoriana. Revista Científica y Tecnológica UPSE, 7(2) pág. 52-57. DOI: 10.26423/rctu.v7i2.526.

* Autor para correspondencia: jandry.p@live.com

1. Introducción

1.1. Propósito

Ecuador es un país megadiverso, pluricultural y multiétnico, de prácticas culturales ancestrales que lo identifican como un territorio con riqueza culinaria. Es así que a través de las manifestaciones gastronómicas se puede entender la naturaleza de un pueblo, su estilo de vida y cultura.

El propósito de este estudio es explicar la importancia de incluir a la coctelería tradicional en la diversidad gastronómica conservando la identidad ecuatoriana.

1.2. Importancia

Para expresar la relación entre la coctelería tradicional y la identidad cultural es importante conocer el patrimonio culinario de los pueblos que reflejan los conocimientos ancestrales y prácticas culturales. Por consiguiente, es necesario realizar un breve análisis desde lo antropológico para entender por qué el hombre desde los albores de la humanidad consume bebidas alcohólicas y cómo se involucran éstas en la preparación de cocteles como rescate de la identidad cultural.

Conociendo que coctelería es la mezcla de bebidas alcohólicas y no alcohólicas y que resultará en una nueva bebida con un sabor propio y distintivo (Sesmero, 2017), se entenderá el proceso, hábilmente, construido por los bartenders para deleitar diferentes paladares a través de los cocteles. En este proceso se pondrá de manifiesto la importancia que la coctelería con identidad tiene, ya que debe ser el complemento imperativo de las festividades, manifestaciones populares o tradicionales de las comunidades creando la oportunidad para rescatar la identidad cultural del país como patrimonio intangible (Duhart, 2019).

Así también, se hará una descripción de la importancia de elaborar cocteles con identidad dentro del entorno ecuatoriano considerando las bebidas alcohólicas y no alcohólicas que se disfrutaban, normalmente, en fiestas tradicionales o conocidas como las fiestas de pueblo. Para ampliar este tema se enlazará la historia con el conocimiento actual y de cómo la fusión de éstos dará como resultado la innovación de la coctelería tradicional conservando la identidad cultural de los pueblos de Ecuador (Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil, 2014).

1.3. Conocimiento Actual

Desde el nacimiento de la civilización griega, china y egipcia existe evidencia de la preparación del vino y otras bebidas alcohólicas (7000 A.C.), por el siglo XVI, se registra el inicio de la elaboración de bebidas con concentración de zumo de frutas y azúcar (Angelini & Ayala, 2014).

Se reconoce que en el siglo X los árabes descubren el secreto de la destilación del alcohol a través del alambique. Fue Arnaldo de Vilanova quien ahonda en el estudio y realizó experimentos aplicados a la medicina¹, considerándose por tanto este, el punto de partida a elaboración de variedades en licores y bebidas creadas para satisfacer las necesidades de la humanidad. Los primeros destilados se conocieron con el nombre de “aguavite” es decir, aguardiente; es así que se pasa de la destilación del vino a la de la cebada, vegetales, cereales y de caña o melaza de azúcar, en la actualidad, es el más utilizado.

El secreto de producción fue el sistema de destilado que permitía alcanzar el sabor original de la bebida. Por ésta razón el proceso de destilación tuvo variedad de métodos y tipos basados en fermentos específicos para producir alcohol y llevarlo a ser una bebida de uso común. Para esto, existieron varias técnicas entre ellas estaban: la forma de calentar el recipiente, la colocación de los vapores de condensados en alguna superficie fría destinada a convertir nuevamente el vapor en líquido, colectorlo y transportarlo a otro recipiente de baja temperatura que servía como depósito del «espíritu» destilado. (Muñoz J. , 2010)

En la actualidad se sigue utilizando en las comunidades, recipientes y sistemas rudimentarios para elevar la temperatura del fermento, especialmente para bebidas espirituosas como el brandy y el wiski.

Como se observa, la preparación de las bebidas se remonta a los inicios de la humanidad, con el pasar del tiempo cambia la forma de preparación más no el método y es así como se ha respetado la misma de generación en generación dando paso a la tradición tanto de la preparación como de la producción, convirtiéndolas paulatinamente como base en un coctel. Estos forman parte de la inmensa variedad de productos incluidos dentro de la coctelería mundial, la que se inicia formalmente en los bares y tabernas de puertos por todo el mundo hasta la llegada a los grandes bares y restaurantes de hoteles de cinco estrellas.

El presente estudio tomó como referencia la preparación de alcohol con base al destilado de caña de azúcar porque es la que más se produce en Ecuador (con la llegada de los españoles) y da paso a las increíbles preparaciones de licor con base a este producto hasta llegar al consumo de la mayoría de los ecuatorianos en fiestas, ya sean populares o familiares.

El autor siguió el esquema de la preparación de bebidas de forma tradicional, para convertirlas luego en cocteles, lo cual da paso a la identidad y sugiere una innovación y reconocimiento de la identificación cultural en la coctelería, dejando claro que debe existir más investigación sobre el tema para profundizar en el estudio de la coctelería tradicional conservando el patrimonio ecuatoriano.

1.4. La Coctelería en Ecuador

María Elena Díaz en su artículo *Rescate de Tradiciones Gastronómicas y la actividad Turística* indica, (...) *La práctica culinaria es la máxima expresión de la cultura, que infunde vida al individuo y al mismo tiempo consolida el legítimo orgullo de su identidad (...)*, y si se considera éste párrafo como premisa, se entenderá el valor que se le debe dar a la coctelería en Ecuador no solamente por respeto a la cultura sino para conservar las tradiciones de los pueblos, sus festividades, la hermandad de las ciudades y sobre todo el respeto al patrimonio cultural de las localidades ecuatorianas.

Con este preámbulo, se puede indicar que la coctelería como factor importante de la gastronomía ecuatoriana se practica desde tiempos ancestrales con la mezcla de plantas y licores utilizados para ritos y ceremonias de agradecimiento a sus dioses, de acuerdo a la cosmovisión de cada pueblo, tal es el caso de: Kapak Raymi (tiempo de cambio), Koya Raymi (fiesta de la t (Díaz, 2012) (Benavides, 2015) tierra), Inty Raymi (fiesta del sol)ⁱⁱ

Considerando que la coctelería es relativamente nueva en América, inicia en Estados Unidos y se extiende por el continente pasando por Centro América y llegando a Sudamérica, dando origen al coctel. Pero en Ecuador no se tiene indicios reales de cuándo comienza o bibliografía que sugiera su estudio.

Fundamentado en la experiencia e investigación del autor, se considera que se desarrolla desde aproximadamente el siglo XX, por la necesidad de equiparar el servicio y la atención en bares de hoteles de primera categoría y de lujo, dando paso a una copia de los cocteles existentes en otras latitudes del mundo, dejando a un lado la utilización de las bebidas tradicionales de Ecuador que se basan en licor de caña de azúcar, miske, entre otros productos (Montaguano, 2012).

Esta internacionalización se convierte en el primer paso para la pérdida de identidad de la coctelería ecuatoriana, luego está el cumplimiento de los estándares de calidad y posteriormente están los *bartenders* empíricos que, sin aplicar ninguna técnica formal, generan para la profesión un obstáculo en la preparación, estudio y disciplina de la coctelería formal. Dicho de otra forma, si se utilizara la coctelería para rescatar la identidad, mantenerla y dejar un legado a generaciones futuras, se estaría conformando de un verdadero patrimonio intangible dentro de la coctelería del país que poco o nada ha aportado en el estudio de la gastronomía ecuatoriana.

La coctelería ecuatoriana tiene mucho que aportar pues hay diversas estructuras y combinaciones de licores que se pueden crear, debe aprovecharse la singularidad del país (latitud) que da pie a la combinación de frutas con licores y que son producidos con diferentes tubérculos, cereales y granos de suelo ecuatoriano.

1.5. Bebidas ancestrales y tradicionales de Ecuador y su relación con el producto mixológico

Al ser Ecuador un país megadiverso, pluricultural y multiétnico tiene la ventaja para innovar variedad de cocteles con alcohol como sin él por su diversidad de producción en las cuatro regiones (Costa, Sierra, Amazonía e Insular) quienes tiene sus propias particularidades por su geografía, indigenismo y mestizaje que le dan su razón de ser.

Todas estas características le proporcionan un gran potencial en la combinación y elaboración de nuevos productos para atender diferentes consumidores que buscan opciones complementarias en el gran mundo de la coctelería, mucho mejor si esta conserva la identidad de las comunidades, garantizando así la cultura local (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012).

Para comprender la importante de la mixología, primero se describirán algunos de los productos ancestrales y tradicionales que se producen en el país, como:

- ✓ **La chicha de jora.** Bebida hecha a base de maíz que representa la base nutricional de nuestro país desde épocas ancestrales hasta la actualidad. Se la obtiene de la fermentación (en olla de barro) no destilada del maíz de jora acompañado con panela. Es consumida en fiestas ancestrales, tradiciones y populares.
- ✓ **Chicha de Yuca.** Bebida tradicional amazónica, proceso que se elabora con la fermentación de la yuca en olla de barro, su consumo es considerado sagrado y es usado en rituales ancestrales.
- ✓ **Las Puntas o Aguardiente de caña.** Alcohol producido de la destilación de la caña de azúcar, de acuerdo a su gradación alcohólica y la región en la cual se la produce toma diferentes nombres, como: caña manabita y currincho (en la costa), pájaro azul (en la sierra centro), zhumir (en la sierra austral) o guanchaca (en la amazonía).
- ✓ **Chaguarmiske.** Bebida producida del agave conocido como miske que vendría a ser el equivalente al tequila de los ecuatorianos que por derechos de denominación le pertenecen a México pero que en Ecuador se lo destila bajo altos estándares de calidad en la zona austral.

De estas bebidas existen varias formas de preparación que podría denominarse coctel como, por ejemplo: *el guarapo* bebida tradicional que no es otra cosa más que la extracción del jugo de la caña de azúcar (bebida refrescante) y combinada con *puntas* se convierte en coctel magnífico para consumirlo en días calurosos.

Está el *canelazo*, bebida que se produce al mezclar agua caliente con canela, panela, naranjilla y aguardiente o *puntas*, convirtiéndose en una bebida agradable al

paladar que se toma en días de frío para calentar el cuerpo, según el argot popular.

Pero también están las bebidas que no tienen alcohol y que ingresan dentro de la coctelería, entre las más representativas están:

- ✓ **La Horchata.** Bebida refrescante con propiedades curativas, resulta de la extracción de 28 hierbas medicinales (manzanilla, cedrón, clavel, toronjil, etc.), se la puede tomar caliente o fría
- ✓ **Colada Morada.** Bebida realizada en época de muertos (de octubre a noviembre) preparada con ingredientes producidos en Ecuador entre frutas, especias, hierbas y harina de maíz morado.
- ✓ **Guayusa.** Es una hierba nativa de la Amazonía a la cual se le atribuyen propiedades curativas, es una bebida ancestral que contiene antioxidantes, vitaminas y energizantes.

Como se observa, la combinación de bebidas tradicionales y ancestrales aún se mantienen con vida en las comunidades ecuatorianas pero que se quedaron

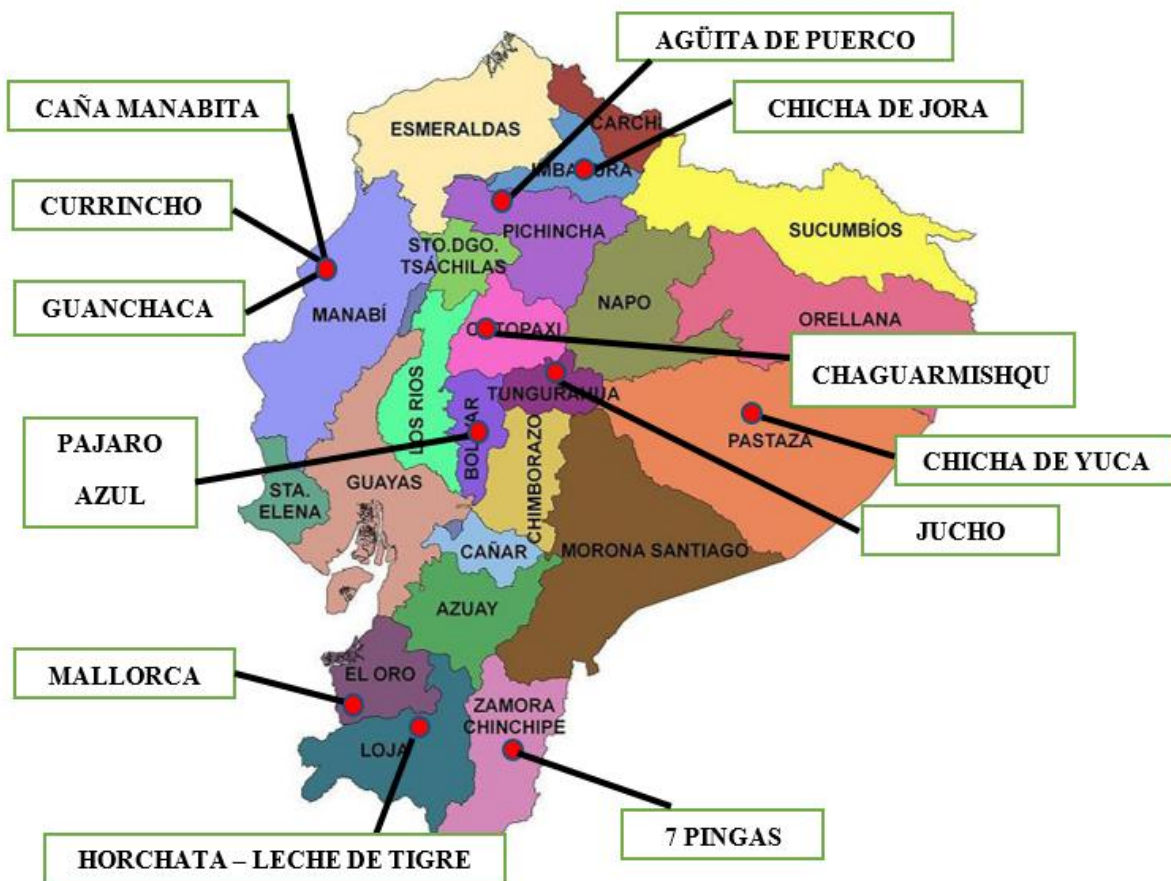
en las fiestas populares y festividades tradicionales de comunidades indígenas y mestizas.

La intención del autor es convertir a éstas y otras bebidas en un verdadero rescate de la cultura dentro de la mixología haciendo de estas combinaciones una verdadera práctica profesional entre los *bartenders* del país, y llevarla al consumo dentro de los grandes hoteles, restaurantes y bares de todo el mundo, logrando tener una bebida con identidad y así una denominación de origen como es el caso del tequila en México, el aguardientico en Colombia, la cachaca en Brasil o el coctel conocido a nivel mundial, el Cuba Libre.

Es fundamental hacer más investigación para profundizar en el maravilloso mundo de la coctelería con identidad alcanzando que se popularice entre los *bartenders* del país la mixología tradicional ecuatoriana y construir una identidad con rescate patrimonial, porque las bebidas tradicionales son aquellas que forman parte de la expresión cultural de los pueblos como parte de evolución gastronómica.

Se da una mejor explicación en la siguiente figura:

Figura 1. Mapa de las Bebidas Tradicionales del Ecuador



Fuente: Los autores

2. Materiales y métodos

El presente trabajo es de nivel exploratorio y permite distinguir la realidad de la coctelería tradicional en el país, con escasa investigación que existe en cuanto a coctelería con identidad.

En el desarrollo del trabajo se utilizó un enfoque de investigación cualitativo, en el cual se abordó el problema con una revisión de la literatura existente, la observación de escenarios donde se desarrollan actividades (taller práctico) relacionadas a la preparación y elaboración de cocteles con insumos o productos propios de la cultura ecuatoriana; también se empleó una encuesta dirigida a un grupo de expertos profesionales en el campo de la gastronomía y servicio de bar, con los cuales se obtuvo una visión más clara del potencial de coctelería con identidad.

3. Discusión y Resultados

Según (Oñate, Romero Fierro, & Viteri, 2017) la gastronomía, se afirma como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura. Es así que, se determina a las bebidas como un medio viable para la conservación de la identidad cultural del Ecuador.

Los profesionales consultados en la presente investigación manifiestan la importancia del desarrollo que tiene un producto de coctelería con un alto valor de pertenencia e identidad, el mismo que se convierte en el guardián de lo cultural.

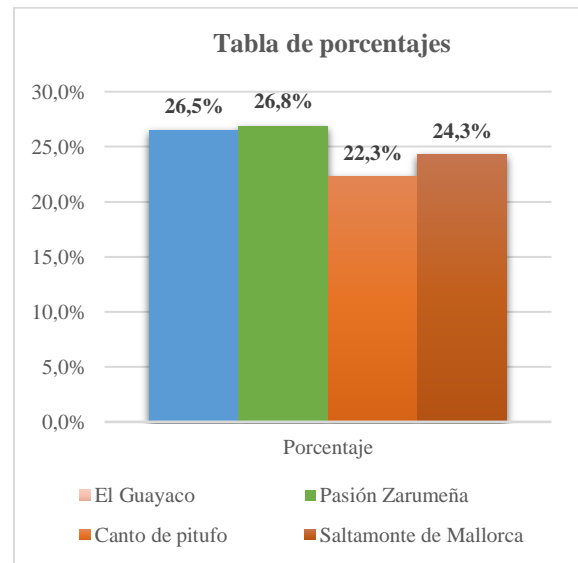
A criterio de los expertos, estos coinciden en que la coctelería con identidad también contribuirá en el aprovechamiento de recursos propios de la cada región que son parte esencial de la gastronomía y cultura del país.

En el siguiente gráfico se demuestra cómo la coctelería con identidad es un producto innovador haciendo uso de los productos locales en la elaboración de cocteles. Cabe indicar que el análisis se realizó con demostración práctica utilizando las bebidas y productos tradicionales de algunos lugares de Ecuador, a los cuales se los bautizó con nombres alusivos a diferentes lugares.

El trabajo de investigación resulta ser de gran interés, debido a que la elaboración de cócteles con bebidas ancestrales y tradicionales aportaría una identidad coctelera de la nación, con el tiempo servirá para fomentar una nueva experiencia en la coctelería tradicional.

Este escenario motiva al autor a continuar con la investigación para futuras publicaciones y sobre todo la búsqueda de la integración de la coctelería con identidad en Ecuador y en el mundo.

Gráfico 1. Cocteles con Identidad



Fuente: autores

4. Conclusiones

La investigación realizada tiene muchas aristas, entre ellas está la identidad, formación, investigación, costos, aceptación. Lo más importante es darle el valor que tiene la coctelería tradicional en la cultura de Ecuador, ya que los alimentos y las bebidas de un país son considerados expresiones culturales importantes.

Se debe poner en perspectiva el rescate de tradiciones de la cultura de Ecuador para no perder autenticidad ni dejar de lado las tradiciones, sobre todo porque existen nacionalidades auténticas, y a través de la gastronomía, incluida la coctelería, se lo puede lograr.

Bien merece la pena reflexionar en la necesidad de repensar para vitalizar las tradiciones y cómo proyectar acciones que sirvan para alcanzar el valor intrínseco del patrimonio intangible, en el que pueda mostrarse lo genuino de la cultura local e involucrarlos como participantes en esta manifestación cultural.

5. Bibliografía

- [1] Angelini, G., & Ayala, M. (2014). *La evolución de las bebidas a través de la Historia*. México: Instituto Superior No. 4044 "Sol".
- [2] Benavides, C. (2015). *Cocina Local Ecuador*. Quito.
- [3] Díaz, M. E. (10 de julio de 2012). *Rescate de Tradiciones Gastronómicas y la actividad Turística*. Obtenido de [gestiopolis.com/economia-2](http://www.gestiopolis.com/economia-2): <http://www.gestiopolis.com>

- [4] Duhart, F. (2019). Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. *Analíticos*, 17.
- [5] Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). *Ecuador Culinario, Saberes y Sabores*. Quito: AI DIGITAL .
- [6] Montaguano, M. (2012). *Investigación de Bebidas Tradicionales Ecuatorianas*. Quito: Repositorio Universidad de las Américas.
- [7] Muñoz, J. (2010). Las bebidas Alcohólicas en la historia de la humanidad. *Bebidas Alcohólicas*.
- [8] Muñoz, J. (2010). Las bebidas Alcohólicas en la Historia de la Humanidad. *AAPAUNAM*, 11.
- [9] Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil. (2014). *Raíces Donde Nacen los Sabores de Ecuador* . Guayaquil: Expoguayaquil.
- [10] Oñate, F. T., Romero Fierro, J., & Viteri, M. F. (15 de Noviembre de 2017). DIVERSIDAD GASTRONÓMICA Y SU APORTE A LA IDENTIDAD. Ambato, Tungurahua, Ecuador.
- [11] Sesmero, L. (20 de junio de 2017). *Educalingo*. Obtenido de educalingo: https://educalingo.com/es/dic-es/cocteleria?fbclid=IwAR3fqjQRxaOzlWeDzjmsJUEdOned_ccjLscpCzePrdRnGTIYPE1VUjs8PQ#libros

ⁱ Tomado del artículo "Las bebidas Alcohólicas en la historia de la humanidad" por: Muñoz, Julia. 2010.

ⁱⁱ Tomado del Libro "Cocina Local Ecuador". Benavides, Carlos. (2015)