

**YAVIRAC**  
PATRIMONIO Y SOCIEDAD



# PATRIMONIO CULINARIO QUITEÑO

Espacios tradicionales  
familiares en el centro  
de Quito

No.1

Santiago Pazos Carrillo

**PATRIMONIO CULINARIO QUITEÑO:  
ESPACIOS TRADICIONALES  
FAMILIARES EN EL CENTRO DE QUITO**

**Santiago Pazos Carrillo**

**YAVIRAC: PATRIMONIO Y SOCIEDAD**

**No. 1**

*Patrimonio culinario quiteño: espacios tradicionales familiares  
en el Centro de Quito*

Autor: Santiago Pazos Carrillo

Técnicos de Investigación: Sebastián Cañizares y Darío Nieto

Alumnas del proyecto de investigación: Allison Miranda  
y Paula Rodríguez

ISBN: 978-9942-48-216-7

1era. edición

Publicación digital

Coordinador Editorial: Comité Editorial IST Yavirac

Editora literaria: María Isabel Guacho

Portada y diagramación: Miguel Muñoz

Colección: Yavirac: patrimonio y sociedad. No. 1

Serie: Investigación docente

Libro publicado tras revisión de pares externos

[publicaciones@yavirac.edu.ec](mailto:publicaciones@yavirac.edu.ec)

2024

Quito-Ecuador

Solo esta primera edición se encuentra afiliada al Instituto  
Superior Tecnológico de Turismo y Patrimonio Yavirac.



Pendiente circular con cruz cuadrada central.  
Cultura Pasto, estilo Piartal. Periodo de integración

## **EDITORIAL**

María Isabel Guacho

El rico patrimonio culinario de Quito se despliega ante nosotros en "Patrimonio Culinario Quiteño: Espacios Tradicionales Familiares en el Centro de Quito", una obra exhaustiva que explora la evolución y el impacto de tres emblemáticos establecimientos culinarios: La Exquisita, La Colmena y Cafetería Modelo. Este libro ofrece una inmersión profunda en la tradición culinaria de Quito, revelando cómo estos negocios han mantenido vivas las recetas y costumbres que definen la identidad cultural de la ciudad.

A través de un meticuloso análisis, el libro examina cómo estos espacios han sido testigos y participantes de los cambios sociales y culturales en el centro histórico de Quito. La Exquisita, con su historia que se remonta a los años de 1930, ha sido un bastión de la cocina tradicional ecuatoriana, conservando sabores y técnicas que han perdurado durante casi ocho décadas. La Colmena, por su parte, ha sabido adaptarse a las

demandas modernas sin sacrificar su esencia, ofreciendo platos como la Bandera y el Seco de Chivo en un entorno que combina tradición y funcionalidad. Mientras tanto, la Cafetería Modelo destaca por su enfoque en la cocina rápida y contemporánea, sin perder el vínculo con las tradiciones locales.

El libro no solo documenta la evolución de estos negocios, sino que también ofrece una reflexión sobre los espacios urbanos tradicionales frente a los no tradicionales y cómo estas diferencias afectan la percepción y preservación de la identidad culinaria. Se exploran las nociones de cocina ritual, festiva y cotidiana, analizando cómo estos platos reflejan las prácticas culturales y sociales de los quiteños.

Además, se aborda la cuestión simbólica de cómo los platos tradicionales se integran en la vida cotidiana y festiva de los habitantes de Quito. Se ofrece una visión detallada de la historia y las características únicas de cada establecimiento, resaltando su contribución al legado culinario de la ciudad.

"Patrimonio Culinario Quiteño" es más que un sencillo recuento histórico; es una celebración de la

culinaria de Quito, un testimonio del compromiso de las familias con la preservación de sus tradiciones y un llamado a valorar y mantener viva la rica herencia cultural a través de la comida. Es una lectura esencial para aquellos interesados en la historia, la cultura y la coquinaria de Quito y un tributo a los lugares que han alimentado no solo a sus clientes, sino también al alma de la ciudad.

Para finalizar, este libro se articula con la siguiente línea de investigación institucional: “Turismo, gastronomía y cultura”; y, con la línea de investigación académica: “Cultura e innovación gastronómica”.



## ÍNDICE

<b>PATRIMONIO CULINARIO QUITEÑO: ESPACIOS TRADICIONALES FAMILIARES EN EL CENTRO DE QUITO .....</b>	<b>1</b>
<b>    ESPACIOS URBANOS TRADICIONALES.....</b>	<b>8</b>
<b>    ENTRE LA TRADICIÓN Y LO FOLCLÓRICO. ASPECTOS HISTÓRICOS, SOCIALES Y ECONÓMICOS .....</b>	<b>16</b>
<b>LA EXQUISITA.....</b>	<b>17</b>
<b>LA COLMENA .....</b>	<b>24</b>
<b>CAFETERÍA MODELO .....</b>	<b>34</b>
<b>    LA CUESTIÓN SIMBÓLICA.....</b>	<b>38</b>
<b>LA EXQUISITA.....</b>	<b>38</b>
<b>LA COLMENA .....</b>	<b>43</b>
<b>CAFETERÍA MODELO .....</b>	<b>47</b>
<b>    RECETAS, SABERES Y SABORES .....</b>	<b>51</b>
<b>MENÚ LA EXQUISITA .....</b>	<b>51</b>
<b>MENÚ LA COLMENA.....</b>	<b>60</b>
<b>MENÚ CAFETERÍA MODELO.....</b>	<b>62</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>70</b>

# **PATRIMONIO CULINARIO QUITEÑO: ESPACIOS TRADICIONALES FAMILIARES EN EL CENTRO DE QUITO**

Santiago Pazos Carrillo<sup>1</sup>.

Técnicos de investigación: Sebastián Cañizares<sup>2</sup> y Darío Nieto<sup>3</sup>.

---

Manuscrito recibido el 23 de julio 2024.

Aceptado para publicación, tras proceso de revisión por pares académicos el 20 de agosto del 2024.

Publicado el 27 de agosto del 2024.

---

---

<sup>1</sup> Docente investigador de la Carrera de Arte Culinario Ecuatoriano.  
<https://orcid.org/0000-0002-3060-613X>

<sup>2</sup> Docente investigador de la Carrera de Arte Culinario Ecuatoriano.  
<https://orcid.org/0009-0008-4262-5136>.

Revisión de datos y contenidos.

<sup>3</sup> Docente investigador de la Carrera de Arte Culinario Ecuatoriano.  
<https://orcid.org/0009-0002-3680-9736>.

Revisión de datos y contenidos.

En el 2011 comenzó este estudio; su finalidad fue la de “conocer” los orígenes de 3 negocios tradicionales quiteños (La Modelo, La Colmena y La Exquisita) y los cambios que habían tenido; se realizaron entrevistas personalizadas con los dueños, consulta de fuentes documentales, salidas de campo, discusiones con colegas y conocidos, etcétera; sin embargo, a pesar que se alcanzó el objetivo inicial, aparecieron varias preguntas: cómo serán estos establecimientos en la siguiente generación, seguirán vigentes los mismos alimentos y bebidas, estarán abiertos al público...; por tal motivo, se decidió guardar este texto y dejar que cientos o miles de bytes reposaran encima de él durante más de una década.

Ahora, en el 2024, luego de varias crisis económicas en el ámbito nacional, una peste global, un aceleramiento de la tecnología provocado por la pandemia, una latente violencia física y simbólica en el país, nuevas guerras, entre otros factores se decidió acabar esta investigación; porque, “sencillamente”, estos acontecimientos sí causaron impactos profundos en la identidad cultural culinaria local.

Esta investigación se centró en los espacios urbanos sociales y simbólicos (como generadores de imaginarios “cotidianos”) y, los elementos de las cocinas tradicionales quiteñas que apelan, más bien, a una estructura compleja o complejas, y que remiten a niveles profundos donde se sostiene el patrimonio alimentario, que muchas veces, se descalifica al direccionar o nominalizar bajo otros conceptos.

Por un lado, se estableció la falta de una sustentación fuerte entre los mismos actores (comensales, expendedores, cocineros/as, *chefs*) y las profundas raíces y tradiciones que están detrás de las comidas, pudiendo ser éstas: rituales, festivos y cotidianos. Así, se elimina una diferenciación entre la categorización de la nominación de lo “típico”, con lo cultural-tradicional-andino.

Consecuencia u origen de esta problematización, se tiene el divorcio entre el aspecto formal de estos fenómenos y el tratamiento de aquéllos como cuestiones de moda y, por otro lado, la poca investigación para establecer el inicio de trabajos académicos (no a modo de compilación de recetas, libros o manuales de cocina típica

o simplemente de categorización turística) dentro del campo intelectual.

Los estudios culturales aplicados al patrimonio cultural alimentario (cocinas tradicionales y gastronomía) son pocos; por lo general, las “investigaciones alimentarias” se han realizado en los campos de la seguridad y soberanía alimentaria.

Es así como, por ejemplo, los términos “platos típicos” o “criollos” refieren a una gran variedad de alimentos elaborados sin distinguir sus orígenes ni los elementos tradicionales que pueden constituir los mismos. Esta investigación establece los saberes tradicionales en la cocina quiteña (en algunas recetas definidas) en conjunción con los espacios sociales (locales de expendio) donde, tanto comida, protocolo, comensales y espacio, confluyen y resignifican el patrimonio alimentario.

Como se aludió anteriormente, la cocina tradicional no es una, sino muchas, ya que cada familia, comunidad o pueblo tienen sus propias recetas y costumbres culinarias.

En referencia a las costumbres y hábitos coquinaros, los alimentos y bebidas tienen 3 tipos de expresiones, según Santiago Pazos Carrillo (2011) son:

- 1. Cocina ritual:** son alimentos que se vinculan directamente con el calendario ritual religioso cristiano (Semana Santa, Día de Finados, etcétera); tienen elementos de la cocina barroca (muchos ingredientes, contrastes de sabores, coloridos, decoraciones abundantes...) y, por supuesto, alguno de sus productos posee una carga simbólica relevante.
- 2. Cocina festiva:** estos alimentos tienen una doble función en cuanto a su consumo: a) pueden ser ofrecidas en fechas religiosas (no necesariamente cristianas); y, b) en ocasiones especiales (bautizos, primeras comuniones, matrimonio, etc.); por ejemplo, el rosero (comeibebe de frutas con mote y aguas de especias) se come o bebe en Corpus, como en una primera comunión o un evento especial.

3. **Cocina cotidiana:** son alimentos que se consumen a diario; algunos de estos platos son el ponche, el chocolate en taza, la menestra, guatita, entre otros.

Esta clasificación ayudó a explicar los diferentes tipos de cocinas que se encuentran presentes en las cartas o menús de los negocios tradicionales investigados.

Por otro lado, la identidad, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, es el “(...) Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. (...)” (2001, pág. 1245); es así como, 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, pág. 120); pero esta producción de objetos culturales, en este estudio, se refiere a aquellos que forman un conjunto de “(...) manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo.” (D.L.E., 2001, pág. 714); en otras palabras, la

identidad está conformada por una serie de objetos o manifestaciones culturales propias y tradicionales de una localidad o región.

En cuanto a la cocina quiteña, eminentemente está conformada por objetos culturales que se caracterizan por ser propios, tradicionales y vivos.

Esta última característica hace la diferencia entre un objeto *vivo* y *muerto*, entre *rescate* y *valorización*.

El término *rescate* se utiliza cuando el objeto cultural no se practica más; es decir, cuando ha muerto; en cambio, el concepto *valorización* (y revalorización) se usa cuando el objeto, manifestación o expresión cultural se practica de a o b forma, poco o mucho, es indiferente si se consume una vez al año o después de varios años; eso sí, lo que determina su vigencia es la vida del portador cultural o de la persona que, en este caso, cocina; más, hay que indicar que el comensal puede o no ser el portador, si desconoce la receta, ese plato se perdió, por ende, se debería rescatar; pero si tiene los procedimientos e ingredientes continúa su vigencia, valoración y/o revalorización, siempre y cuando, lo practique alguna vez.

## ESPACIOS URBANOS TRADICIONALES

Los espacios físicos y sociales poseen sus propias categorías, principios, clasificaciones, reglas, “(...) tipos institucionalizados: son a su vez hechos de discursos que merecen ser analizados al lado de los otros, con los cuales tienen (...) relaciones complejas, pero que no son caracteres intrínsecos, autóctonos y universalmente reconocibles.” (Foucault, 1996, pág. 36).

Esto quiere decir, en el campo de la cocina, que los espacios urbanos que se relacionan con empresas culinarias tradicionales poseen procesos diferentes a aquellos espacios urbanos que están vinculados a empresas gastronómicas.

Los procesos internos y externos, como el de manufacturación, no son iguales entre ambas empresas; por ejemplo, en un negocio tradicional, tal era el caso de La Colmena, fue común observar, en el 2011, que en la cocina se encontraban sujetos que no pertenecían al área de producción de alimentos, esto fue fácilmente verificable ya que dichos individuos (por lo general familiares) no estaban con el uniforme de cocina (sea cual fuere),

actualmente todos utilizan uniforme. En una empresa gastronómica no puede suceder esto, porque va en contra de un sinnúmero de reglamentos: Manual de Buenas Prácticas de Manufacturación, el HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point* o en español Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos),<sup>4</sup> reglamentos de cocina y afines. Ahora bien, el uniforme en este negocio tradicional cumple como función principal la promoción y difusión del establecimiento.

Por otro lado, una característica latente, opositora y contradictoria entre ambos espacios (urbanos tradicionales versus urbanos no tradicionales) es la de los sistemas; en el mundo actual existe una lucha constante entre lo local y lo global.

---

<sup>4</sup> El HACCP tiene 7 principios, por ejemplo, el primero es el de identificar cualquier posible peligro que se vincule con la producción alimentaria.

Esto quiere decir que cualquier persona que no esté con el uniforme de cocina dentro del área de producción puede contaminar al alimento; porque la ropa que se utiliza posee características específicas para una “buena” manipulación y conservación alimentaria; tal es el caso de las chaquetas de cocina que deben tener doble peto, porque si se ensucia el primero se lo puede cambiar con el segundo, esto evitaría que los posibles residuos se depositen sobre otras comidas.

Los espacios urbanos tradicionales son eminentemente locales, mientras que los no tradicionales tienden a ser globales.

Los primeros están arraigados a un lugar específico<sup>5</sup> y único, los segundos a cualquier lugar, pero curiosamente fragmentadas, tal como lo indicó Libaino:

La modernidad irrumpe con la matriz de la subjetividad, con la valorización de la experiencia, de la conciencia personal, de la libertad individual (...) El individualismo se constituye en ideología de la modernidad, o más precisamente de la posmodernidad, de tal manera que los valores (...) giran en torno al individuo. Hoy, mientras la mentalidad colectiva favorece la unidad y la visión de totalidad para el grupo, el individualismo lo fragmenta al placer y la voluntad de cada uno (...) Al situarse en el centro la experiencia de los individuos, en oposición a la tradición como experiencia colectiva, se produce un pluralismo en las visiones del mundo, en los valores, en las

---

<sup>5</sup> Puede existir un par de sucursales, pero éstas se encuentran ancladas a la localidad.

verdades, en las actitudes morales (...) El proceso de urbanización fragmenta las relaciones de las personas, rompiendo los espacios habitacionales homogéneos y los contactos primarios. Predominan las relaciones funcionales. El vecino deja de ser el compañero eventual de conversación para convertirse en el inoportuno, en el intruso que debe ser evitado (Libaino, 07-2002).

Es así como, la fragmentación y la globalización se contraponen a los espacios urbanos tradicionales; ergo, esta última transmite un mensaje implícito en el cual “Ser local en un mundo globalizado es señal de penuria y degradación social (...)” (Bauman, 2010, pág. 9). Es por esto, o al menos una de las razones, del por qué una localidad (con su patrimonio material e inmaterial) o un negocio familiar están en constante lucha con los procesos y mecanismos globalizadores, porque estos últimos tienden a “(...) una segregación, separación y marginación social progresiva (...)” (Bauman, 2010, pág. 9); en cambio, lo local re-posiciona, re-legítima y re-valoriza sus espacios y expresiones frente a lo global.

Por otro lado, los lugares urbanos tradicionales son panópticos, porque los espacios físicos aún son tomados en cuenta para ejercer alguna forma de poder local; ya que, el tipo de control es hacia el sujeto y al objeto (aspecto físico); en cambio, los no tradicionales tienden a ser sinópticos, por la siguiente razón:

(...) ya no se recurre a la construcción de un espacio artificial o a la reglamentación del tiempo. El poder deja de responder a una demanda de territorialización como único medio para homogeneizar y neutralizar políticamente a las poblaciones. Se trataría de una mutación en la dimensión del espacio y el tiempo que convertiría al poder en un mecanismo extraterritorial, que se desenvuelve en el nivel de la instantaneidad. Al poder ya no le interesaría situarse en un lugar o avanzar hacia la conquista de territorios, sino más bien derribar toda frontera y disolver lo local para permitir la fluidez del capital. De igual manera, tampoco le inquietaría la historicidad del progreso o la construcción del futuro, puesto que concibe su

propia expansión como la confirmación de un presente sin historia. (Castro Orellana, 2009).

Esta es otra de las razones del por qué en el discurso gastronómico se entremezclan otros discursos culinarios, llegando a tal punto que la culinaria tradicional, típica, regional, gastronómica, entre otras, parecieran ser iguales, pero ¿este mismo fenómeno ocurre en los espacios físicos dedicados a la cocina local tradicional?

La *resistencia* al cambio por parte de los lugares tradicionales culinarios se evidencia en la práctica de los sujetos dentro de estos mismos espacios; por ejemplo, la organización y las dimensiones de las cocinas de uso tradicional, por lo general, no cumplen con los parámetros internacionales. Es bien conocido en el ámbito gastronómico que el tamaño de una cocina ideal *profesional*<sup>6</sup> debe representar, al menos, el 50% del espacio

---

<sup>6</sup> Cabe mencionar que es una discriminación positiva el uso de la palabra *profesional* para referirse a una empresa que posee una cocina con “reglamentos gastronómicos internacionales” o que tiene como personal a *chefs*.

En este caso, ¿sería necesario afirmar que las empresas familiares no son profesionales, porque utilizan otros referentes, costumbres,

de servicio; es decir que, idealmente, si un negocio tiene 100 metros de área de mesas, la cocina debe ser de 50 metros cuadrados. Los sitios de procesamiento de La Exquisita, como la de La Colmena y de muchos otros negocios familiares no cumplen con este requisito.

Para finalizar, el comportamiento de los individuos dentro de los espacios urbanos tradicionales está dictado por una serie de reglas protocolarias que tienen la finalidad de delinear y enrumbar la conducta de los sujetos a unos hábitos y costumbres dados.

Estos *reglamentos* protocolarios se vinculan con los espacios físicos y en cómo las personas diferencian su *cultura* frente a otros sujetos; por ejemplo, en la Modelo, a pesar de que muchos productos alimenticios ya no son quiteños y que, además, la decoración del local es relativamente nueva, un gran porcentaje de los comensales que acuden son de la tercera edad, a pesar de que muchos fallecieron en la pandemia<sup>7</sup>:

---

saberes o conocimientos culinarios con referente a la manipulación, procesamiento y conservación alimentaria?

<sup>7</sup> Entrevista realizada por Alisson Miranda, estudiante del Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Patrimonio Yavirac el 26 de junio del 2024.



Fotografía No. 1. *Personas de la tercera edad consumiendo ponche.*  
Cafetería Modelo. Fuente: archivo personal, 2024.

Por tanto, estos individuos aportan con una “imagen clásica o tradicional” al lugar, a pesar de que esta imagen, por ejemplo, la decoración del patio interior (fotografía 2), está compuesta por un intercambio de símbolos y conocimientos desordenados (Súescum Pozas, 2002, pág. 192), se lo observa en el entremezclado de discursos en el lenguaje audiovisual: fotografías antiguas o modernas enmarcadas y espacios de los ventanales con posters de imágenes del centro histórico. Curiosamente, su misma decoración se parece mucho a las *Cartes de visite* que analizó Poole (Poole, 2000).



Fotografía No. 2. *Patio interior*. Cafetería Modelo. Fuente: archivo personal, 2011.

## ENTRE LA TRADICIÓN Y LO FOLCLÓRICO. ASPECTOS HISTÓRICOS, SOCIALES Y ECONÓMICOS

La información recabada para la sustentación histórica de los locales proviene de entrevistas y conversaciones con las siguientes personas: Martha y Francisco Camino Atti (*La Exquisita*), Gina y Humberto Vaca Meza (*La Colmena*), Francisco Báez (*Cafetería Modelo*), Vinicio Morales (*Café Águila de Oro*) y Silverio Ramos, hijo, banderillero.

## LA EXQUISITA

El recorrido coquinarío de *La Exquisita* comienza con la señora Isabel Jacho (¿1920? – 2005)<sup>8</sup>; como es de suponer, doña Isabel empezó muy temprano a trabajar; esta actividad y las necesidades familiares la llevaron a alquilar un pequeño zaguán entre las calles Caldas y Gran Colombia<sup>9</sup> cerca de 1935.

En ese espacio, Isabel expendía Caldo de pata y Hornado con papas cocidas aderezadas con Salsa de maní y Agrio. Los cerdos eran aliñados por la misma Jacho y los llevaba a una panadería que estaba en la calle Caldas, casi esquina con la Ríos donde se horneaban durante la noche. El panadero (desgraciadamente no hay registro del nombre) era famoso por el pan de agua que expendía.

De acuerdo con las explicaciones de Martha Camino (nacida en 1962),<sup>10</sup> nieta de doña Isabel, señaló que su abuela, en su juventud, habría adquirido los

---

<sup>8</sup> Los nietos de la señora Jacho no han podido establecer el año específicamente. Francisco Camino Atti y Martha Camino Atti, “Entrevista personal”, archivo digital, Quito, 28.11.2011.

<sup>9</sup> Desde hace varias décadas, un gran edificio ocupa la esquina donde comenzó el negocio de *La Exquisita*.

<sup>10</sup> Martha Camino es titulada en Administración de Hotelería y Turismo por el INSTUR.

ingredientes para las preparaciones “en el antiguo camal de Quito, es decir, en el Mercado de Chiriyacu”<sup>11</sup>; sin embargo, este lugar no funcionaba en aquella época, así que, Jacho debió adquirir la materia cárnica seguramente en el antiguo camal que se encontraba en las calles Pichincha y Manabí, conocido popularmente como *El Toril*.<sup>12</sup>

Los demás productos los habría conseguido en las dos ferias que se emplazaban semanalmente en la explanada de la iglesia de San Blas o, también, en La Marín; pero, a partir de 1952, posiblemente ella iba al novísimo Mercado Central.<sup>13</sup>

Isabel Jacho adquirió entre las décadas de 1950 y 1960, para negocio y vivienda, la casa donde se ubica actualmente su local de comida; es decir, en la calle Caldas E1-31 y Gran Colombia a la señora Blanca Lucía Andrade

---

<sup>11</sup> Francisco Camino Atti y Martha Camino Atti, “Entrevista personal”, archivo digital, Quito, 28.11.2011.

<sup>12</sup> Es necesario puntualizar que en el sector de San Blas existieron cuatro plazas de toros, a saber: Larrea (1895; ubicada posiblemente en lo que hoy es el Consejo Provincial de Pichincha), Guangacalle (1905; ubicada en la Gran Colombia), Belmonte (1918, 1920; ubicada a escasas dos cuadras de *La Exquisita*: Antepara y Gran Colombia) y Arenas (1930; Vargas y Galápagos).

<sup>13</sup> Inaugurado el 26 de febrero de 1952.

que, para ese entonces, se había trasladado al sector de La Magdalena.

En aquel espacio, la fundadora amplió el menú para sus clientes y que consistió, además de los dos platos nombrados anteriormente, en Caldo de carne, Papas con cuero, Ají de pata, Ají de lengua, Seco de chivo y Yaguarlocro. En 1984, la señora Jacho se enfermó y eso implicó que su hija, María Concepción Atti se encargara del negocio y de la preparación de los platos. Seguramente María ayudaba a su madre ciertos días y estaba al tanto de los ingredientes y de los tiempos de cocción. Luego de su recuperación, Isabel retomó el negocio.

Catorce años después (1984), Martha Camino, recién titulada de bachiller del Colegio 24 de Mayo, se encontró en problemas económicos y su madre le aconsejó que hablará con la abuela para que le ceda un espacio por las tardes con la intención de preparar y expender Fritada; así, podría ayudarse y ahorrar para estudiar en la universidad posteriormente.



Fotografía No. 3. *Ají de pata*. Restaurante La Exquisita. Fuente: archivo personal, 2011.

Las tres generaciones de mujeres se distribuían tiempos y espacios en el local de la Caldas hasta que María Concepción enfermó gravemente, falleciendo un par de años más tarde.

Luego, la abuela de Martha se sintió cansada por el trajín y el fuerte trabajo de la elaboración de los platos. Para ese entonces, ya había aumentado el número de alimentos, que incluían, además, Ají de librilla, Chanfaina, Caldo de gallina y Chicharrón con tostado; por consiguiente, para 1998, se reúne la familia y Martha pide a su abuela el manejo total del local; para esto, establecen

el monto sobre el arriendo de este,<sup>14</sup> pero sobre todo la continuación de la elaboración y cocción de los platos, sin que existan variantes en los mismos ni la incorporación de otras comidas. Así transcurrió el tiempo hasta 2005.

A finales de la primera década del 2000 se restauró por completo y amplió la construcción dentro del local. Luego de este trabajo, regresaron los clientes, los de siempre y los curiosos que nunca faltan. Entre las pérdidas que sucedieron durante la remodelación, fueron dos piedras de moler que acompañaron a doña Isabel durante el mayor tiempo dentro de *La Exquisita* y que eran utilizadas para la salsa de ají y para la salsa de maní; posiblemente “hasta que yo (Martha Camino) me hice cargo del negocio y me compré unas licuadoras. Las piedras estaban en el segundo piso que hemos utilizado como bodega desde que se murió mi abuelita”.<sup>15</sup>

---

<sup>14</sup> Isabel Jacho continuó habitando la casa de la calle Caldas hasta su muerte en 2005.

<sup>15</sup> Francisco Camino Atti y Martha Camino Atti, “Entrevista personal”, archivo digital, Quito, 28.11.2011.



Fotografía No. 4. Salsa de ají. Restaurante La Exquisita.

Fuente: archivo personal, 2011.

Definitivamente, Martha es la tercera generación en *La Exquisita* y ahora ella, luego de experimentar con varias especias, ha logrado mantener los saberes y los sabores “originales”; además, sus hermanas y hermanos (Jenny, Rocío, Elena, Hernán y Francisco Camino Atti) colaboran directamente en el local, ya sea en cocina, servicio y en logística.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Por ejemplo, Francisco Camino Atti<sup>16</sup> (1968) comienza su trabajo en la madrugada (alrededor de las 4h30) y controla la cocción de ciertos ingredientes que han estado durante toda la noche<sup>16</sup> sobre las hornillas. Luego inicia el cocimiento de los alimentos para los secos (gallina y pollo), el Caldo de gallina y Yaguarlocro. Las lenguas ya habían sido cocinadas durante la tarde del día anterior. Por la mañana, ingresa el personal (cuatro para cocina) que solamente se

En el 2020, con la llegada del SARS-CoV-2 (Covid-19) el negocio tuvo que cerrar, se liquidaron a varios empleados y se implementó el servicio a domicilio; luego de 7 meses se volvió a abrir con un nuevo gerente (Francisco Camino).

Actualmente tienen 10 personas contratadas; sin embargo, tienen dos problemas; el primero consistió en que la clientela disminuyó, debido a que la mayoría de sus comensales eran de la tercera edad (probablemente murieron durante la peste) y, el segundo, la delincuencia aumentó<sup>17</sup>.

---

encarga del *mice en place* o *puesta a punto*.<sup>16</sup> Posteriormente interviene Martha para distribuir las actividades y encargarse de la preparación de los platos. Y finalmente llegan las personas de servicio y otros hermanos de Martha ya que *La Exquisita* abre desde las 8h30 durante toda la semana.

<sup>17</sup> Entrevista realizada por Alisson Miranda, estudiante del Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Patrimonio Yavirac el 26 de junio del 2024.



Fotografía No. 5. Fachada restaurante La Exquisita. Fuente: archivo personal, 2011.

## LA COLMENA

José Vaca (1921) alquiló un local que funcionaba como cafetería, por el año 1953 en los bajos de un edificio que pertenecía al colegio de La Providencia en las calles Benalcázar y Espejo. El más famoso vecino de *La Colmena* es la tostadora de café *Águila de Oro* que llegaría a principios de 1960 y aún hasta hoy están puerta a puerta atendiendo a los clientes en sus respectivas especialidades. Como se establece líneas arriba, hace 58 años, la familia

Vaca Meza (Luz Elicia Meza 1922–2000) atiende en el local.

Entonces, el señor Vaca continuó con el negocio de la cafetería, pero no llenaba las expectativas que se había propuesto para su negocio. A los pocos meses de rentar el local, viajó a Guayaquil donde se acercó a los platos tradicionales de esa ciudad, uno de ellos fue la Guatita. Con la idea de preparar esa comida tradicional y todavía el sabor en sus papilas gustativas, llegó a Quito y conversó con su esposa acerca de la preparación del plato. Eran momentos de tomar decisiones y eso es lo que hicieron: convencido del éxito del plato, don José marchó hacia el camal llamado *El Toril*, y compró las primeras panzas para realizar la Guatita.<sup>18</sup>

Tenía los ingredientes indicados y cuando inició la preparación de la panza, se dio cuenta que ésta tenía una tonalidad entre amarillenta y verdosa, por lo cual trató de limpiarla. Experimentó con varios productos y métodos; lo que lo convenció finalmente fue la utilización de cal disuelta en agua para dejar la materia cárnica durante la

---

<sup>18</sup> Cabe señalar que, el señor Vaca realizó las primeras preparaciones con librillo y luego con carne de borrego; estos platos no llenaban el recuerdo gustativo de ese sabor en Guayaquil. Finalmente decidió utilizar la panza de res.

noche en una tina enlozada.<sup>19</sup> Al día siguiente comprobó los magníficos resultados y desde entonces, la limpieza y la preparación de este producto se realizan como José Vaca enseñó a sus hijas e hijos. Para esta época, la familia vivía en una casa de la calle Chimborazo (sector de la 24 de Mayo) desde donde llevaban las preparaciones<sup>20</sup> al local que avicinaba con la oficina de Correos, la Presidencia, la Alcaldía y otras instituciones públicas y privadas.

Ya dispuesto el menú, que desde el mismo principio de *La Colmena* estuvo constituido por la Guatita y los Ceviches de Camarón y Concha, faltaba el acompañamiento: para los mariscos fueron los tradicionales tostado y canguil respectivamente, y para la Guatita, don José tomó pan (fotografía 8); sí, pan con

---

<sup>19</sup> Con la receta de la mezcla en su mano, fue a *El Toril* y les pidió que utilizaran su método para la limpieza de estos productos. Si los matarifes de ese lugar hicieron caso a don José, no se sabe ciertamente.

<sup>20</sup> “(...) Cuando ya supo cómo limpiar la panza, mi papá usaba *mapagüira* para la guatita, lo que no fue muy bueno porque se dio cuenta que a veces salía negra y la gente se quejaba porque creía que estaba sucia (...) pero eso venía de los restos de la manteca y no por la panza (...)”. Gina Vaca Meza, “Entrevista personal”, archivo digital, Quito, 8.12.2011.

aguacate<sup>21</sup> y ají (fotografía 7). Al inicio se tomaba pan de agua, pero con el tiempo (es decir hace ya 30 años) la variedad cambió a los famosos *enrollados* o *pan gusano* que son traídos actualmente desde una panadería que está en la calle Cotopaxi (cerca del mercado Ipiales) por su dueño, Gustavo Enríquez.



Fotografía No. 6. Guarnición de la *Bandera*. Restaurante La Colmena. Fuente: archivo personal, 2011.

---

<sup>21</sup> Hasta hace unos años, era posible encontrar por las calles de Quito a personas que expendían sánduches de aguacate y salsa de ají en canastos.



Fotografía No. 7. Salsa de ají. Restaurante La Colmena.

Fuente: archivo personal, 2011.



Fotografía No. 8. Guatita. Restaurante La Colmena. Fuente:

archivo personal, 2011.

Los seis hijos de la familia Vaca Meza son Humberto (1946), Paúl (1950), Tommy (1957), Gina (1960), Lesley (1962) y Katya (1969), y todos ellos saben preparar los platos tradicionales que se expenden en el local. Al principio, llegaban de clases y comían allí para luego dirigirse a su casa y realizar sus actividades escolares. Según fueron creciendo, aprendieron junto a sus padres la preparación ya que:

(...) cuando estábamos de vacaciones en el colegio, nos pedían que fuéramos allá para ayudarles a servir los platos o a los clientes... así aprendieron primero los varones y luego nosotras que somos más jóvenes... Ahora nos turnamos los seis y siempre estamos aquí y más sobre todo desde cuando mi papacito se enfermó, le dio algo como un derrame en el 2006 y ya no tiene la misma

fuerza; pero viene de vez en cuando a ver cuánto se ha hecho o a hablar con los viejos clientes (...).<sup>22</sup>

Por consiguiente, en *La Colmena* también se ha preservado la tradición y el saber de la cocina oral y desde la praxis en dos generaciones. Al respecto, Gina Vaca (titulada en Administración de Empresas por el ITE) comenta que posiblemente sus hijos ya no sigan con el establecimiento en el centro de la ciudad, pero que tal vez alguno quiera abrir una “*Colmena* chiquita” por donde viven. Sin embargo, piensa que todavía “hay *Colmena* para rato” porque son seis hermanos y continúan con la tradición de José y Luz Vaca.

Al principio de la idea de expender guatitas, don José utilizaba como combustible la gasolina en su casa; nunca cocinó en el local. Con el tiempo, cambió el primero por kerex y ya desde hace mucho, se utiliza gas para la cocción de las panzas. Existen para esto ollas grandes de aluminio (llamadas marmitas); por otro lado, las papas se pelan y cortan también en casa (ésta se ubica en el tradicional barrio La Chilena, en las calles Babahoyo y

---

<sup>22</sup> Gina Vaca Meza, “Entrevista personal”, archivo digital, Quito, 8.12.2011.

Ontaneda, cerca de las lavanderías públicas) con la ayuda de una empleada y el maní se tuesta y se pela en saquillo de yute desde siempre. Hace 25 años, la señora Gloria Yupa provee de los mariscos a *La Colmena*; antes se compraba casi todos los ingredientes en el mercado de Santa Clara, “(...) pero cuando se derrocó el mercado, mandaron a todos los vendedores a San Roque, entonces mi papá decidió comprar a proveedores. De todos modos, mi papá seguía yendo al Camal (en *Chiriyacu*) para comprar las panzas (...)”.<sup>23</sup>

Cuando Ecuador retornó al sistema democrático en 1979 con la posesión como presidente de Jaime Roldós Aguilera (1940–1981), funcionarios, empleados y demás personal llegaron de la costa a Quito, exactamente al *Palacio de Carondelet*. Cuando alguno de ellos iba a *La Colmena*, pedía casi siempre Guatita, pero preguntaban por qué no venía acompañada de arroz. José Vaca decidió entonces preparar arroz y ofrecerlo como un acompañante extra y no incluido en el plato mencionado. Luego de esto, vino la aparición en el menú de la Bandera (incluye Guatita, arroz y Ceviche) (fotografía 9) que fue

---

<sup>23</sup> Gina Vaca Meza, “Entrevista personal”, archivo digital, Quito, 8.12.2011.

aceptado especialmente por los clientes del sector que en su mayoría eran los vendedores informales que laboraban en las calles del centro de Quito.



Fotografía No. 9. *Bandera*.<sup>24</sup> Restaurante La Colmena. Fuente: archivo personal, 2011.

El momento en que estos comerciantes fueron reacomodados en los centros comerciales populares del centro (inicios del 2000) por parte de la administración edilicia de Roque Sevilla, el ingreso por expendio de comida en *La Colmena* bajó drásticamente. Luego de una reunión familiar, se concertó la creación de un *Combo*:

---

<sup>24</sup> La presentación del plato no ha variado desde el 2011.

porción de arroz, media Guatita y un vaso de avena por \$ 1,50, dirigido especialmente a los estudiantes de los colegios cercanos al local de la Benalcázar y Espejo (La Providencia, Gonzaga, San Pedro Pascual, entre otros). La idea ayudó bastante, pero actualmente ya no se ofrece esta combinación. A finales de la década del 2000, el hermano mayor Humberto y su esposa iniciaron un negocio de comida donde se expendía especialmente Seco de chivo. La crisis económica y el alto costo del alquiler hicieron que cancelaran su proyecto. Sin embargo, Humberto<sup>25</sup> decidió, junto con sus hermanos, incorporar el plato al menú (normalmente se oferta éste de jueves a domingo) con bastante aceptación; el plato lo cocina su esposa en casa y lo llevan al local desde Carcelén.

En el año 2000, y después de ciertas conversaciones con las propietarias del local, decide el señor Vaca comprar ese espacio tradicional con la intención de remodelarlo, de acuerdo con la idea que tenía uno de sus hijos, Tommy que reside en Estados Unidos. El plan debía concretarse por la celebración de los 90 años de don José. Se iniciaron las obras, pero fueron

---

<sup>25</sup> Humberto Vaca Meza (1946) tiene una titulación en Psicología por La Universidad de Guayaquil.

multados y paralizados los trabajos por el Municipio Metropolitano y su respectiva oficina. Mientras se realizaban los trámites y los pagos de multas, el local se encontraba cerrado, pero la preparación y el expendio de los platos tradicionales continuaron, especialmente para los clientes habituales del Municipio. El espíritu inicial de José y Elicia sigue tan intacto como hace casi 60 años, el trabajo constante, el resguardo de la tradición y las enseñanzas de los padres viven en este lugar como en una colmena donde todos y todas laboran con un solo objetivo. Uno de ellos, de acuerdo con el cronograma de trabajo, abre a las 8h00, luego viene un segundo hermano a las 10h00, el siguiente a mediodía y un cuarto a las 14h00; en ese momento, es hora de terminar la jornada para quien abrió *La Colmena*. Y así durante los siete días de la semana, hasta las 19h00.

## **CAFETERÍA MODELO**

Cuando José Báez Espinosa abrió por primera vez su cafetería, ésta se ubicaba en la calle Cuenca, muy cerca de la Plaza de San Francisco. Ahí comenzó con un pequeño local, pero que estaba distanciado del núcleo

social y político (en aquel tiempo se encontraba en la Plaza Grande). A principios de la década de 1960, la *Modelo* se instaló en su espacio tradicional; es decir, en las esquinas de las calles Sucre y García Moreno. Cuenta, además, Guillermo Báez Martínez<sup>26</sup> que, su padre pretendía establecer una cafetería con ciertos tintes modernos, pero sin perder la tradición quiteña. Y básicamente esto se sustenta en dos bebidas: el *café en agua o leche con esencia* y en el *ponche*. Por otro lado, se mantiene la pastelería quitense y otros representantes de la cocina andina como son tamales, humitas y quimbolitos.

---

<sup>26</sup> La entrevista con el señor Báez Martínez fue hecha vía telefónica y relativamente corta debido a sus actividades laborales. Él visita el local los sábados, y como es lógico suponer, debe atender la caja y ordenar los pedidos. Las personas en caja no pueden atender los requerimientos de clientes y cocina y además a quien desea realizar una entrevista. Los datos presentados aquí parten básicamente de una encuesta dirigida.



Fotografía No. 10. *Vista de la entrada, la caja y salón.* Cafetería Modelo. Fuente: archivo personal, 2011.

La manera del servicio, los platos y bebidas y las recetas de éstos no han variado significativamente. A mediados de 2004, la *Modelo* se expande con una sucursal que también está ubicada en el centro histórico de Quito: en las calles Venezuela y Mejía. La intención de la segunda generación de los Báez era ampliar la oferta que tiene la cafetería desde el menú, y al mismo tiempo, iniciar presentaciones musicales en vivo para llegar a un público más variado y sobre todo con expectativas turísticas. Parecería que ha ocurrido una hibridación entre lo

tradicional y lo folclórico con una tendencia consciente hacia lo típico y turístico.

En el 2007, de acuerdo con el señor Guillermo Báez, se renueva el local original, que implica el cambio de mobiliario, la adecuación más funcional de la cocina (por cierto, es un espacio muy reducido), el servicio sanitario ha mejorado, y especialmente la ampliación que abarca el patio interior del edificio. La intención era “(...) hacer otra entrada para el patio – está el portón y el zaguán – pero nos pareció finalmente que íbamos a perder cierta imagen (desde lo tradicional) y por eso no lo hemos hecho (...)”.<sup>27</sup> Por consiguiente, la entrada a la *Modelo* es la misma, pero los espacios se fracturan desde la propuesta arquitectónica que de alguna manera afecta a lo sensorial, y que alcanza también a la cuestión simbólica. En caso de que se hubiese abierto la nueva entrada, es posible que el público habitual especialmente, hubiera perdido un fuerte referente de imaginario identitario.

Otra variante consiste en la ampliación del menú (comida rápida como papas fritas, pizzas y hamburguesas) que a decir de Guillermo Báez empezó “(...) cuando

---

<sup>27</sup> Guillermo Báez Martínez, “Entrevista personal”, anotaciones, Quito, 10.12.2011.

decidimos renovar el local de la Sucre... ahí nos dimos cuenta que estábamos perdiendo terreno por la oferta de otros locales; entonces hicimos un aumento a la carta pero el servicio y la preparación de lo que inició con mi papá lo mantenemos con las recetas originales y la calidad de siempre (...).<sup>28</sup> Lo cierto es que de alguna manera, la *Modelo* se aferra a no perder sus inicios tradicionales que delineó don José Báez; esto se sustenta a través de los proveedores que ya llevan muchos años trabajando con la cafetería y que son, en su mayoría, los mismos que distribuyen sus productos (pastelería quiteña) a casi todos los locales del centro. Uno de ellos es la fábrica de quesadillas que se encuentra junto al Antiguo Hospital Militar en San Juan.

## LA CUESTIÓN SIMBÓLICA

### LA EXQUISITA

*La Exquisita* apareció en un zaguán. Éste es considerado como un espacio público, privado o mixto.

---

<sup>28</sup> Guillermo Báez Martínez, “Entrevista personal”, anotaciones, Quito, 10.12.2011.

Puede ser frío, acogedor o cómplice entre el dueño de casa o el visitante. Generalmente estos vestíbulos tenían grandes ventanales, el piso era de suelas de madera y debajo de éstas una cámara vacía que servía como ventilación, es de suponer que los ventanales permitían la entrada de los rayos solares a este lugar medio público, medio familiar. La cocina<sup>29</sup> era de mayor dimensión que este corredor; por lo tanto, no había mucho espacio para los clientes, en este sentido pudo haber sido mucho más íntimo. Actualmente, en la casa donde funciona este restaurante se modernizaron los espacios, priorizando al comensal.<sup>30</sup>

Sus clientes son mayoritariamente adultos jóvenes, adultos y adultos mayores. La primera hora pico<sup>31</sup> comienza entre las 9h30 a 11h00 a.m.; es decir, en este tiempo se consume desayunos y, luego, platos

---

<sup>29</sup> En las cocinas antiguas se cocinaban con carbón o leña, grandes pailas y calderos. Por lo general eran espacios grandes, ya que el humo no tenía que concentrarse, sino disiparse.

<sup>30</sup> El local se conforma de la siguiente manera: en la primera planta están el área de cocina, área de comensales, barra de servicio de bebidas y el cobro del consumo y un baño general, en la segunda se encuentra una bodega.

<sup>31</sup> La hora pico quiere decir minutos, una hora o varias horas en donde existe una mayor afluencia de los comensales para consumir alimentos en el negocio, también se lo llama el *primer golpe*, *segundo golpe*, entre otros.

tradicionales. La mentalidad, la forma de vida, las costumbres y los hábitos han cambiado, esto quiere decir que el imaginario culinario también y se ha incorporado una estrategia de marketing acorde al negocio (existe una pancarta a lado de la puerta de entrada indicando las especialidades de la casa). Las grandes porciones, la poca cantidad de vegetales son signos que perduran de otros tiempos alimenticios.

El segundo golpe se determina por la hora del almuerzo que va desde las 12h30 a las 14h00, sus clientes principalmente son oficinistas.

Asimismo, el mercado de *La Exquisita* está focalizado, posiblemente se deba a la cantidad de productos que aparecen en su carta y al tipo de clientes que frecuentan el lugar.

Por otro lado, ciertas relaciones y manifestaciones sociales todavía se mantienen. El saber culinario ha sido mantenido y re-practicado desde la tradición oral y el aprendizaje práctico, aunque la cultura, sea cual fuere, no se mantiene inmutable, cambia como es el caso de que antes se realizaba el ají en piedra, en el presente es con

licuadora, pero la receta no se ha perdido, sino que se ha acoplado a las exigencias del mercado (más clientela).

Según José Ferrater Mora, los símbolos son:

(...) signos no naturales, signos conscientes, signos convencionales (...) es de carácter social, colectivo (...) Suele variar el sentido de símbolo según la realidad por medio de la cual se representa el objeto simbolizado; un objeto sensible puede representar una idea o viceversa (...) El símbolo puede caracterizarse asimismo por la intención con que un sujeto lo utiliza; en este caso hablaremos de propósito representativo, evocativo (...) símbolos significa meramente figura (cualquiera que sea) por medio de la cual se designa una realidad con la conciencia de que hay entre ella y el símbolo utilizado una distancia que solamente puede ser colmada por un acto práctico y nunca estrictamente teórico (...) (Ferrater Mora, 2008, pág. 333).

Entonces los valores y símbolos identitarios alimenticios están representados en 2 tipos de cocina tradicional, a saber:

- 1. Cocina cotidiana tradicional:** Aquí entrarían las comidas tradicionales que expende el local, porque no son de cocina diaria y el restaurante está constituido desde ese principio. Posiblemente la cercanía de las plazas de toros y el camal antiguo contribuyeron a desarrollar estos platos; además, se sirven desayunos y almuerzos.
- 2. Cocina ritual:** Después del “miércoles de ceniza” empiezan con la preparación de la Fanesca hasta el final de la Semana Santa. Según se acerca la festividad religiosa, esta preparación se consolida como el principal plato que se expende, dejando a los demás casi sin consumirse.

Esto quiere decir que los diferentes platos<sup>32</sup> que expende *La Exquisita*, representan una forma de vida

---

<sup>32</sup> Estos platos alimenticios tradicionales son: ají de lengua, ají de librillo, ají de pata, caldo de carne, caldo de gallina, chanfaina,

compuesta por elementos culturales y alimenticios que son consumidos por grupos de personas que pertenecen a una clase media popular. Cabe añadir que algunos de estos platos pertenecieron alguna vez a la cocina aristocrática quiteña, tal es el caso de la *chanfaina* que aparece descrita en el *Manual de la Cocinera* de Juan Pablo Sanz (Sanz, 2010, pág. 77), el *ají de librilla* (Sanz, 2010, págs. 149-150) o el *caldo de carne* que posiblemente proceda del Manual de Cocina de Adolfo Gehín.

## LA COLMENA

*La Colmena* siempre ha sido un espacio público. Aquí interactúan diferentes actores: servidores públicos, comerciantes, turistas nacionales<sup>33</sup> y curiosos, principalmente pertenecen a una clase media popular. Además, este lugar genera una especie de mediación entre autoridades y civiles debido a la cercanía de instituciones públicas (Municipio, Palacio de Carondelet, otros) y

---

corvina, higos con queso, tostado, seco de chivo, seco de gallina, seco de pollo, chicharrón, yaguarlocro, copa de huevos, cerveza y jugos.

<sup>33</sup> Se ha observado que fundamentalmente son turistas nacionales y muy pocos turistas extranjeros.

privadas (por ejemplo, los diferentes tipos de locales comerciales).

Quedan pocos elementos del local anterior, porque en el año 2011 se renovó este salón,<sup>34</sup> una de sus finalidades fue la ubicación del baño en el segundo piso, la oficina de salud pertinente pidió separarlo de la cocina ya que no estaba estructurado de acuerdo con las normas de higiene. Más no ha existido un cambio significativo en la carta.<sup>35</sup>

El saber culinario de *La Colmena* también ha sido mantenido y re-practicado mediante la tradición oral y el aprendizaje práctico. Sus valores y símbolos identitarios alimenticios se dividen en 2 tipos de cocinas tradicionales:

1. **Cocina cotidiana:** Aquí entran las comidas tradicionales que expende el local. La llegada de

---

<sup>34</sup> El sitio está conformado por dos pisos, en la planta baja se encuentra la entrada, a lado de ésta el *counter* de caja, luego una primera área de mesas, al fondo el área de cocina y la bodega. En la segunda planta, que se accede mediante unas escaleras, tiene otra área de mesas (más grande que la anterior) y al fondo un baño general y una habitación que sirve de vestidor para el personal.

<sup>35</sup> El menú está conformado por 8 platos, pero en este caso, por la ubicación del restaurante los comensales pertenecen a varios mercados. Estos alimentos son: bandera, ceviche, guatita, seco de chivo, agua, avena, gaseosa y colada morada (*terciopelina*).

personas de la costa propuso la ampliación del menú con el plato *Bandera* y luego del *Seco de Chivo*.<sup>36</sup>

Parece que los alimentos tradicionales de *La Colmena* son de carácter familiar, debido a la presencia de la misma familia Vaca Meza durante largos periodos. Asimismo, se reúnen en el local los fines de semana, principalmente para mantener las relaciones familiares, es común encontrar a alguien de la familia verificando algún guiso.

2. **Cocina ritual:** Durante el tiempo de los Difuntos se prepara una bebida parecida a la Colada Morada llamada *Terciopelina* (verificar la Parte III, en Recetas: Saberes y Sabores, Menú *La Colmena*).

El plato *Bandera* es el alimento sincrético por excelencia. No pertenece a la cocina tradicional quiteña, pero si ecuatoriana. Relativamente es un plato “nuevo”, pero no se lo podría considerar neo cocina (si lo fuera

---

<sup>36</sup> Es necesario puntualizar que la cocción de la panza y la preparación de las papas se hacen en la casa de la familia, al igual que el arroz y el canguil. El terminado de las comidas se efectúa en el local y también la de los ceviches. El seco de chivo viene ya listo desde la casa de Humberto Vaca.

debería seguir *normalizaciones* gastronómicas). Es un alimento sincrético, porque en sus productos se ve representada dos regiones, la costa (guatita, ceviches, canguil) y la sierra (aguacate, papa, tostado).



Fotografía No. 11. Fragmento: *Bandera*. Restaurante La Colmena. Fuente: archivo personal, 2011.

El *seco de chivo* apareció en Guayaquil en la primera década del siglo XX, entre los años de 1908 a 1910.<sup>37</sup> Debido a que una familia de Piura (Perú) llegó a esta ciudad y se puso en la calle 9 de Octubre un restaurante en la que ofrecían dicho plato. Ahora bien, en Piura existe un plato parecido que es el *seco de cabrito*, la

---

<sup>37</sup> En las primeras décadas del siglo XX, el Ecuador pasó por el *boom* cacaotero, Guayaquil fue el puerto principal para exportar este producto.

diferencia radica que en Ecuador no se come cabra,<sup>38</sup> sino borrego.

Se debe recordar que toda cocina está influenciada alimenticiamente. Si un plato tiene influencias extranjeras no quiere decir que no pueda convertirse en un alimento tradicional, porque si solamente se cambia o se adiciona un elemento (producto, técnica, decoración o formas de consumo) esa comida está siendo asimilada por aquel pueblo; es decir, es un nuevo alimento que posteriormente podría llegar a ser tradicional.

## **CAFETERÍA MODELO**

El establecimiento de la *Cafetería Modelo* ha variado radicalmente en su estructura arquitectónica. Sus inicios datan de 1950, en un local alquilado en la calle Cuenca. Después de diez años se mudó a la esquina de las calles Sucre y García Moreno. Al principio este lugar se distribuía en el área de servicio, la cocina y un pequeño sitio para la caja. Actualmente existe una especie de hibridación entre estos espacios y el patio interior del

---

<sup>38</sup> O casi nada.

edificio, porque la parte original de la cafetería continúa con su decoración tradicional (exhibidores de pastelería, helados, vitrina, la tradicional máquina de *soft-ice* y la máquina expendedora de chicles). Al entrepiso (salón pequeño y baño general) se llega por las escaleras que van por sobre el *counter* de caja y servicio; la cocina está detrás de este espacio y cubierta.

En el patio interno es el área de servicio, la decoración de las paredes evoca a la que fue armada con los años para definir un imaginario quiteño; además, hay una barra para bebidas y otra escalera que permite entrar al entrepiso de la parte original.<sup>39</sup>

La relación entre espacios y comensales ha variado en tres momentos, a saber: al inicio de la cafetería (ésta se localizaba en la calle Cuenca, cerca de la iglesia de San Francisco), era un espacio público por excelencia, donde interactuaban diferentes tipos de actores. Luego, al trasladarse al espacio actual (esquina de las calles Sucre y García Moreno), el pequeño espacio y su entrepiso eran más acogedores e íntimos, generaban una especie de complicidad al momento de tomar el café en las tardes

---

<sup>39</sup> Existe otro establecimiento, la *Modelo II*, en el centro de Quito (calles Venezuela y Mejía) con la misma estructura.

frías de Quito. Por último, parecería que la extensión adicionada hace unos quince años<sup>40</sup> produce una fragmentación de sensaciones: en el espacio tradicional hay una interacción por la cercanía de las mesas y el techo bajo; en el patio se dispersa por la altitud de las paredes y el domo que remata sobre ellas.

Por otro lado, en la *Modelo* convergen servidores públicos, comerciantes, pensionistas y público en general. También es un punto de atracción para comensales extranjeros que aprehenden el espacio como tradicional quiteño, pero en contraposición este sitio rememora cierta categoría de cafetería europea.

Su carta es extensa, aproximadamente 89 productos, entre bebidas y alimentos. A diferencia de *La Exquisita* y *La Colmena*, la *Modelo* está pasando por un proceso entre cocina tradicional a cocina típica; es decir, se está acoplando al modelo actual de cafetería con estándares internacionales de promoción, parecería que quiere direccionarse a cualquier tipo de comensal.

Otra diferencia entre *La Exquisita* y *La Colmena* con la *Modelo*, es que las dos primeras han mantenido y

---

<sup>40</sup> La remodelación y ampliación del local ocurrió en el 2007.

re-practicado oralmente y prácticamente sus saberes culinarios; en cambio, la *Modelo* lo ha perdido en gran medida, solamente algunos platos tienen un imaginario quiteño, como por ejemplo, el sánduche de pernil, los helados y el ponche.<sup>41</sup>

Los valores y símbolos identitarios alimenticios de la *Modelo* son solo 1 tipo de cocina tradicional:

1. **Cocina cotidiana:** no hay que olvidar que ponches y cafés son una fuerte tradición quiteña y, por supuesto de la Sierra andina. Los diferentes desayunos entran en esta categoría.

Por último, el menú de la *Modelo* tiene muchos alimentos extranjeros, tales como, las hamburguesas, pizzas, choripanes, entre otros.

---

<sup>41</sup> En el Manual de Juan Pablo Sanz aparece la receta del pernil, algunas variedades de helados y el ponche (conocido este último bajo otros nombres como: caspiroleta y coscorolillo).

## RECETAS, SABERES Y SABORES

### MENÚ LA EXQUISITA

El lugar de la cocina ha cambiado debido a reglamentaciones municipales; sin embargo, parte de los fogones son semi-industriales, la diferencia radica en los materiales en que están hechas las estufas (si no son de acero inoxidable no son industriales).<sup>42</sup> Parte del menaje podría ser de uso casero (cucharones, cernidores, otros).

El servicio se conforma básicamente por dos meseros, ergo uno de los integrantes de la familia Camino Atti atiende en las horas pico.

Las camisetas y las chaquetas de cocineros de los colaboradores poseen el logotipo del local, más no en los gorros de cocina. Esta imagen se realizó hace más de veinte y cinco años, la idea fundamental era la sustentación de la cocina tradicional a partir del seco de chivo. De todas formas, el logotipo de *La Exquisita* es básico, el cuerpo está dividido en 2 sectores: la imagen caricaturizada de un chivo que tiene como “sombbrero” una

---

<sup>42</sup> Según estándares internacionales.

toca champiñón; dicho animal funciona como alegoría que refiere al plato nombrado anteriormente.

El logotipo está acompañado por dos frases, estas son: “El chivo del sabor” y “Lo mejor en comida típica”.<sup>43</sup>

Por otro lado, la presentación de los platos se lo podría considerar como tradicional, cada plato toma una forma específica que ha sido establecida desde el inicio del local; las variaciones tanto en decoración, como en productos han sido mínimas durante casi 80 años. Por ejemplo, el *ají de pata*, el *Ají de librilla* o la *salsa de ají* no han sido sustituidos en ingredientes desde la época de Isabel Jacho.

Ahora bien, a continuación, se van a explicar los platos tradicionales más importantes que oferta o ha ofertado *La Exquisita*:

---

<sup>43</sup> Aunque se ha mencionado en páginas anteriores la diferencia entre cocina tradicional y cocina típica, esto no quiere decir que *La Exquisita* oferte el segundo tipo coquinario. Una de las razones de esta confusión (en negociantes, empresarios, gastrónomos, cocineros, antropólogos, sociólogos, entre otros) es que dentro de los estudios culinarios no ha existido una propuesta de diferenciación conceptual de estas dos clases de cocina. El mismo caso ha sucedido entre gastronomía y cocina.

1. **Ají de lengua, de librillo o de pata:** Para Darío Guevara es un “Potaje de papas enteras mondadas y cocidas en su caldo, con carne, plátano maduro, queso, salsa y especias. El maní tostado y molido, con frecuencia, es uno de sus condimentos (...)” (Guevara, 1960-1961, pág. 220). En Perú existe este tipo de potaje, pero a diferencia con nuestro *ají* es que en el Ecuador no es un plato picante; es decir, el sabor “principal” no es el picante, sino lo lampreado (mezcla entre dulce y salado), manifestado en la utilización del maní y el plátano maduro.
2. **Almuerzos:** pueden estar compuestos por cocina tradicional, internacional o mixta. Lo importante es que deben ser de fácil preparación y, por supuesto, sus porciones son más pequeñas o tienen una gran cantidad de carbohidratos (arroz, fideo, variedad de tubérculos, entre otros).
3. **Caldo de carne:** ya no se lo prepara debido a que luego de la última remodelación del local, los antiguos clientes no venían. La receta es original de la abuela:

**Ingredientes:**

- *Chaquingo*<sup>44</sup> en trozos grandes.
- Cebolla blanca picada.
- Verduras: zanahoria, papa, pimiento, apio.
- Papas (se deben cocinar aparte).
- Arroz de Castilla.
- Sal.
- Huevo duro.

**Procedimientos:**

- Se cocina la carne toda la noche.
- Al día siguiente se realiza un refrito con la cebolla, se adicionan las verduras, el arroz y la sal.
- Se sirve con un huevo duro y piezas grandes de carne.

Este caldo probablemente es de finales del siglo XIX. En 1897, Adolfo Gehín publicó lo que sería

---

<sup>44</sup> El *chaquingo* se compone de las palabras quichuas “**chaqui**, pie, pata, y **angú**, vena, nervio. (...)” (Guevara, 1960-1961, pág. 230).

el segundo manual de cocina de Quito;<sup>45</sup> en dicho documento aparecen 3 tipos de caldos<sup>46</sup> que tienen casi la misma base que el de *La Exquisita: chaquiango*, sal, zanahoria, nabo o papanabo, cebolla, clavo de olor, apio y perejil.

4. **Caldo de gallina:** este plato es más sustancioso que una sopa.
5. **Chanfaina:** este plato está cocinado con maní, vísceras de hígado, intestinos, riñones, menudos, bofes y similares (Pazos Barrera, 2008). Este alimento también aparece en documentos impresos del siglo XIX, tal es el caso del manual de Juan Pablo Sanz.<sup>47</sup> También se consumía en otros países la chanfaina, por ejemplo, se lo

---

<sup>45</sup> Adolfo Gehin, *Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país*, Quito, Imprenta de Espejo, 1897.

<sup>46</sup> Estos caldos son:

- Caldo-puchero casero francés ó “pota u feu”. (Gehin, 1897).
- Caldo concentrado ó extracto de carne. (Gehin, 1897).
- Extracto de carne de volatería. (Gehin, 1897).

<sup>47</sup> “Los bofes blanco i negro de carne se pican (...) i mezclando con especia i yemas de huevo, se frie en manteca i se sirve mezclando con una salsa de maní i cebolla picada mui menuda, sobre todo lo que se riega perejil.” (Sanz, 2010, pág. 77). Se ha respetado la ortografía original.

conoció en Colombia,<sup>48</sup> en México,<sup>49</sup> en España,<sup>50</sup> entre otros.

6. **Corvina:** tipo de pescado que no se lo consume comúnmente debido a su alto costo.
7. **Higos con queso:** generalmente es el acompañante de la fanesca.
8. **Jugos de frutas.**
9. **Porción de tostado.**
10. **Tostado/chicharrón.**
11. **Copa de huevos.**
12. **Seco de chivo:** para Guevara este plato se compone de “Carne estofada de chivo con arroz amarillo por medio de achiote. Este **seco** se lo completa condimentándole con especias, ají, aceite [...] y ácido de chicha fermentada,

---

<sup>48</sup> En Bogotá, en el año de 1884, Jerónimo Argáez publicó el libro de cocina *El Estuche, conocimientos útiles aplicados a la vida práctica o sean 8.000 y hechos diversos, compilados por John Truth*, este último nombre fue su seudónimo. En este documento aparece una receta de la chanfaina. (Jerónimo Argáez, comp. (2010). *Sabores del pasado, recetas de El Estuche*. Bogotá: Panamericana Editorial Ltda.).

<sup>49</sup> En el *Nuevo cocinero americano* aparece algunas recetas de la chanfaina. (Librería de la V<sup>da</sup> Ch. Bouret. (1909). *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario*. México/París: Librería de la V<sup>da</sup> de Ch. Bouret).

<sup>50</sup> En *El Practicón* de Ángel Muro, libro publicado en España en 1893, aparece otra receta de la chanfaina. (Muro, s/a.).

preferentemente de jora.” (D. Guevara, 1960-1961: 257). Aunque, en vez de chicha, se puede sustituir o con cerveza o con jugo de naranjilla.

**13. Seco de gallina:** se diferencia con el seco de pollo porque el ave proviene de un gallinero campesino. Por tanto, la alimentación de la gallina es diferente, su carne es más *dura* y cuando se debe someter a una larga cocción. Habitualmente este plato se compone de presas grandes, a diferencia del seco de pollo.

**14. Seco de pollo.**

**15. Yaguarlocro:** Guevara describe este plato como: “Quichuismo compuesto de **yaguar**, sangre y **locro**. Es un locro de papas con pedacillos de intestinos de ovejuno o res y sangre cocida de los dichos animales.” (Guevara, 1960-1961, pág. 263). El locro o en quichua *lugru* es de origen prehispánico. Este guiso también se lo preparaba en Quito, esto lo escribió en un informe Juan de Salazar Villasante, en la década del sesenta del siglo XVI (Pazos Carrillo, 2010).

<b>COCINA TRADICIONAL</b>	<b>COCINA FESTIVA</b>	Higos con queso.
	<b>COCINA COTIDIANA</b> <sup>51</sup>	Ají de lengua. Ají de librilla. Ají de pata. Caldo de carne. Caldo de gallina. Chanfaina. Corvina. Seco de chivo. Seco de gallina. Yaguarlocro. Almuerzos. Jugos de frutas. Porción de tostado.

---

<sup>51</sup> La estudiante Paula Rodríguez constató la continuidad de estos alimentos en la carta del establecimiento el 24 de junio del 2024.

		Seco de pollo. Tostado/chicharrón. Copa de huevos.
	<b>OTRAS COCINAS</b>	Cerveza (se lo ha realizado por varios siglos en Quito).
<b>COCINA INTERNACIONAL</b>	Desayunos. Almuerzos.	

Tabla 1. Alimentos y bebidas de la Exquisita.

Para finalizar, generalmente en *La Exquisita* se utiliza como condimentos la sal, la pimienta, el *ajinomoto*,<sup>52</sup> el clavo de olor, la pimienta dulce, el comino, el orégano y el culantro. Siempre está presente la cebolla paiteña o colorada, el ajo, el maní, el dulce (azúcar o panela), el aguacate, el perejil y el culantro.

---

<sup>52</sup> También conocido como *glutamato monosódico*. Este ingrediente no es un producto tradicional, sirve principalmente para acentuar el sabor del alimento; es decir, es un tipo de condimento.

## MENÚ LA COLMENA

A diferencia de *La Exquisita* y de la *Modelo*, los alimentos que expende *La Colmena* no son preparados en el lugar de venta; posiblemente se deba a que la cocina es demasiado pequeña para realizar las cocciones de los platos. Pero no quiere decir que esta cocina no siga las reglamentaciones municipales, posee una campana extractora, dos módulos de servicio (en acero inoxidable), estanterías industriales, una cocina semi industrial con cuatro quemadores, el pozo para el lavado y el menaje necesario (cucharones, ollas, tablas, cuchillos, entre otros).

En cuanto al servicio, los hijos y las hijas del matrimonio Vaca Meza lo conforman básicamente, aunque son apoyados por dos o tres empleados.

Todos los empleados utilizan camisetas polo con el nuevo logotipo del establecimiento (la imagen fue rediseñada en diciembre del 2010). Además de este uniforme, visten delantales y gorros de protección en la cocina.

Otro aspecto interesante es la utilización de la vajilla, no es de porcelana, sino de metal (acero). Es decir,

no existe muchas pérdidas económicas a causa de las roturas.

A continuación, se van a explicar los platos tradicionales más importantes que oferta o ha ofertado *La Colmena*:

1. **Bandera.**
2. **Ceviche de concha y de camarón.**
3. **Guatita.**
4. **Avena.**
5. **Colada morada (por temporada, *Día de los Difuntos*):** En realidad es una *Terciopelina*. Se diferencia con la Colada Morada porque en la primera tiene un porcentaje de maicena con harina de maíz morada; por lo cual, existe un ahorro en el coste de materia prima, proporciona mayor brillo, pero afecta al sabor y a la textura. En cambio, la segunda solo tiene harina de maíz morada.
6. **Seco de chivo:** se sirve de jueves a domingo.

<b>COCINA TRADICIONAL</b>	<b>COCINA FESTIVA</b>	Colada morada (en este caso es una
-------------------------------	---------------------------	--

		<i>terciopelina</i> ).
	<b>COCINA COTIDIANA</b>	Bandera. Ceviche (concha o camarón). Guatita. Seco de chivo.
		Avena.

Tabla 2. Alimentos y bebidas de La Colmena.

Por último, siempre está presente en la preparación de los alimentos la cebolla paiteña, el maní, la sal, la pimienta, el ajo, el comino, el aguacate, el perejil, el orégano, el limón y el culantro.

## **MENÚ CAFETERÍA MODELO**

Los alimentos que oferta la *Modelo* se preparan en la cocina del local. Cabe aclarar que es un espacio mucho más industrial (existen aparatos como la freidora, congeladores, etcétera) a diferencia con los otros dos negocios. Asimismo, no preparan platos fuertes, sino una gran variedad de sánduches, empanadas, pizzas, postres,

bebidas frías y calientes. La cafetera industrial, que es de marca italiana, ha pasado a ser el símbolo del local.



Fotografía No. 13. *Primer Menú*. Cafetería Modelo. Fuente: archivo personal, 2011.



Fotografía No. 14. *Primer Menú y varios carteles*. Cafetería Modelo<sup>53</sup>. Fuente: archivo personal, 2024.

---

<sup>53</sup> Desde el 2011, hasta la actualidad (2024) ha cambiado muy poco; esto se interpreta como si el tiempo fuera estático.

Los hijos de don Guillermo Báez trabajan en la caja, más no en el servicio. Existe un grupo de empleados (cocina y servicio) para la atención a los clientes, visten camisetas polo, delantales y gorros de protección (este último se usa en la cocina).

Para finalizar, se van a enumerar los platos tradicionales más importantes que oferta o ha ofertado la *Cafetería Modelo*, posteriormente se presentará la clasificación de los alimentos de esta cafetería en la cocina tradicional ecuatoriana.

1. Sánduches de pernil.
2. Quesadillas.
3. Moncaibas.
4. Aplanchados.
5. Roscones.
6. Helados.
7. Humitas, quimbolitos y tamales.
8. Empanadas de pollo (hojaldre), de morocho, de queso.
9. Ponche.
10. Chocolate.

## 11. Cafés.

COCINA TRADICIONAL	COCINA COTIDIANA	Sánduche de pernil. Quesadillas. Moncaiba. Aplanchado. Roscón. Bizcochos. Empanada de hojaldre de pollo. Empanada de morocho. Humitas. Quimbolitos. Tamales de pollo. Queso de hoja. Helados en copas, tulipanes o conos. Arrope. Café la Modelo. Huevos: a la copa,
-----------------------	---------------------	---

		<p>fritos, revueltos y tortilla (los tres últimos con o sin jamón). Tortilla mixta (jamón y queso).</p> <p>Ponche.</p> <p>Chocolate.</p> <p>Variedad de cafés (en agua o leche).</p> <p>Aromática.</p> <p>Jugo de frutas.</p> <p>Batido (fruta y leche).</p> <p>Pony malta batida con huevo.</p> <p>Sánduche de queso derretido o huevo, de jamón, de mortadela o queso de chancho, mixto, de pollo.</p>
--	--	--

		Pastas. Barquillos. Empanada de queso y de verde. Bolón de verde. Papas fritas. Ensalada de frutas.
	<b>OTRAS COCINAS</b>	Cerveza. Poncake (nevado). <sup>54</sup> Papitas de la Modelo. Frutillas con crema
<b>COCINA INTERNACIONAL</b>	Desayunos. Capuccino. Mokaccino. Vino hervido. Oreo shake.	

---

<sup>54</sup> En algunos manuscritos quiteños de la década del 20 del siglo XX aparecen recetas del *poncake*.

	<p>Choripán.  Hot dog.  Hamburguesa.  Pizzas.  Donuts.  Pasta choux.  Empanada  chilena.  Alitas de pollo  BBQ.  Te helado.  Malteada  (helado con  leche).  Fast food:  salchipapas,  papicarne,  papipollo y  papihuevo.  Banana Split.</p>
--	---

Tabla 3. Alimentos y bebidas de La Modelo.

El menú de la *Modelo* ha cambiado varias veces. Comenzó con casi una docena de alimentos, actualmente ofertan más de 80 productos. Sin embargo, al menos el 50% pertenecen a la cocina internacional.

Como gran conclusión, han transcurrido más de 10 años y el tiempo parece estático en estos establecimientos; hubo cambios, ya sea por la pandemia, delincuencia, crisis económicas, migraciones, entre otros; pero los comensales continúan visitando y consumiendo (un gran porcentaje adultos y adultos mayores); aun así, la tradición continúa, lo heredan sus hijos o nietos; más, la pregunta continúa, ¿qué pasará en los próximos 10 años con estos negocios, existirán, cambiarán abruptamente o no las costumbres, desaparecerán...?

## BIBLIOGRAFÍA

1. Argáez, J. (comp.). (2010). *Sabores del pasado, recetas de El Estuche*. Prólogo, selección y notas de Lácides Moreno Blanco. Bogotá: Panamericana Editorial Ltda.
2. Bauman, Z. (2010). *La globalización: Consecuencias humanas*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
3. Castro Orellana, R. (2009). “La ciudad apestada. Neoliberalismo y postpanóptico”. En: *Revista de Ciencia Política* (Santiago). Vol. 29. N° 1. [http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-090X2009000100009&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-090X2009000100009&script=sci_arttext)
4. Ferrater Mora, J. (2008). *Diccionario de filosofía abreviado*. Buenos Aires: Editorial Sudamericana S.A.
5. Foucault, M. (1996). *Arqueología del saber*. México: Siglo Veintiuno Editores, S. A.
6. Gehín, A. (1897). *Manual o tratado práctico de cocina para el Ecuador según las producciones y comodidades del país*. Quito: Imprenta de Espejo.

7. Guevara, D. (1960-1961). “Comidas y bebidas ecuatorianas”. En: *Revista de Folklore Americano*. Lima: s/ed.
8. Libaino, J. B. (07. 2002). “Globalización y fragmentación. Impacto sobre la Vida Religiosa”. Sao Paulo. En: [http://www.provid.org.co/libaino\(1\).html](http://www.provid.org.co/libaino(1).html)
9. Librería de la V<sup>da</sup> de Ch. Bouret. (1909). *Nuevo cocinero americano en forma de diccionario*, México/París: Librería de la V<sup>da</sup> de Ch. Bouret.
10. Muro, Á. (s/a). *El Practicón, tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. Madrid: Agualarga Editores.
11. Payne, M. (comp.). (2008). *Diccionario de Teoría Crítica y Estudios Culturales*. Buenos Aires: Paidós.
12. Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.
13. Pazos Carrillo, S. (2010). “El loco en la región Sierra del Ecuador”. Págs. 22-40. En Julio Pazos Barrera (edit.). *Cocinas regionales andinas. Memorias del IV Congreso*. Quito: Corporación Editora Nacional.

14. Pazos Carrillo, S. (2011). "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)". Págs. 4-22. En: *Qualitas: revista científica*, No. 2, Quito, Universidad Iberoamericana del Ecuador.
15. Poole, D. (2000). *Visión, raza y modernidad. Una economía visual del mundo andino en imágenes*. Lima: Sur.
16. Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa Calpe.
17. Sanz, J. P. (2010). *Manual de la Cocinera. Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*. Quito: FONSA.
18. Súescum Pozas, C. (2002). "Más allá de la Historia del Arte como Disciplina: La Cultura Visual y el Estudio de la Visualidad". Págs. 188-205. En Flores Magón, Alberto y Millán de Benavides, Carmen, (edits.). *Desafíos de la Transdisciplinariedad*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.





A través de un meticuloso análisis, el libro examina cómo estos espacios han sido testigos y participantes de los cambios sociales y culturales en el centro histórico de Quito. La Exquisita, con su historia que se remonta a los años de 1930, ha sido un bastión de la cocina tradicional ecuatoriana, conservando sabores y técnicas que han perdurado durante casi ocho décadas. La Colmena, por su parte, ha sabido adaptarse a las demandas modernas sin sacrificar su esencia, ofreciendo platos como la Bandera y el Seco de Chivo en un entorno que combina tradición y funcionalidad. Mientras tanto, la Cafetería Modelo destaca por su enfoque en la cocina rápida y contemporánea, sin perder el vínculo con las tradiciones locales.

María Isabel Guacho



ISBN: 978-9942-48-216-7



9 | 7 8 9 9 4 2 | 4 8 2 1 6 7