

Artículo

Comidas y sospechas glotonas posterior a la independencia quiteña

Meals and gluttonous suspicions following the independence of Quito

 Santiago Pazos-Carrillo *,  María Cristina Vizcaíno-Narváez

Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Patrimonio Yavirac, Quito, Pichincha, Ecuador.

Resumen

El artículo estudia los alimentos, influencias y permanencias de las costumbres culinarias barrocas posterior a las batallas independentistas en Quito, tomando en cuenta fuentes documentales primarias españolas y quiteñas de los siglos XVIII y XIX; también, la investigación tuvo como finalidad analizar indicios relacionados con comportamientos licenciosos entre los héroes y la aristocracia de la época, alejado de una visión idealista, patriota y romántica del proceso libertario; por último, el ensayo visibilizó mediante las metodologías histórica, comparativa, inductiva y el modelo cultural culinario andino las viandas ofrecidas durante los eventos al libertador y sus acompañantes y como conclusión principal evidenció que no existió solamente un banquete, sino que la fiesta principal se realizó en varios días.

Palabras clave: Banquetes independentistas, costumbres licenciosas, viajeros en la Colonia y en la República, culinaria barroca, viandas.

Abstract

This article examines the foods, influences, and enduring nature of Baroque culinary customs after the battles for independence in Quito, drawing upon primary documentary sources from both Spain and Quito dating from the 18th and 19th centuries. The research also analyzed evidence of licentious behavior among the heroes and aristocracy, moving beyond the idealized, patriotic, and romanticized view of the independence movement. Finally, the essay highlights, through different methodologies, the figure and the cultural Andean model of food platters offered during the events for the Libertador and his companions; as a principal conclusion, it was evidenced that there is no place for a single banquet; instead, the main celebration was offered over several days

Keywords: Independence banquets, licentious customs, travelers in the Colony and Republic, baroque cuisine, dishes.

* Correspondencia: santiagopazos96@gmail.com

Recibido: 22 de julio, 2026. Reenviado: 13 de septiembre, 2026. Aceptado: 29 de septiembre, 2026. Publicado en línea: 2 de octubre, 2026. DOI <https://doi.org/10.70221/rgc.v5i2.156>

ISSN 2593-6480. © 2026, los autores. Publicado por Le-Fort.org y la Asociación de Chefs del Ecuador.

Documento de acceso abierto bajo la licencia internacional [Creative Commons Atribución 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Introducción

Los estudios de la culinaria y los protocolos de mesa en el Departamento del Sur de la Gran Colombia, específicamente Quito, son escasos; la primera investigación gastronómica que se realizó poco después de las batallas de la Independencia en la ciudad fue por parte de Julio Pazos Barrera (2008); este estudio analizó los banquetes que se ofrecieron a Simón Bolívar en el año de 1822, aportando algunas observaciones relevantes de qué pudieron haber consumido en aquellos años.

El Libertador estuvo en la ciudad varias veces, pero solo en dos ocasiones fue por un tiempo prolongado; la primera sucedió entre el 16 y el 28 de junio y la segunda, del 7 de noviembre al 8 de diciembre de 1822; por tal motivo, Pazos Barrera concluye que en la primera permanencia se ofreció el banquete a Bolívar.

En todo caso, se da por sentado que los eventos festivos luego del proceso independentista quiteño acontecieron bajo normas morales “elevadas”, como sucedió en Cuenca, premisa que describe la problemática principal, en cuanto que esta presunción evidencia tres caras, la primera

refleja una idea de sublimar a los héroes patrios dentro del discurso nacional (Calle, 1990; Olmedo, 2010); por el contrario, la segunda, expresa una invisibilización de los defectos que son parte intrínseca de la condición humana; y, la tercera es porque existe escasa información encontrada, a comparación del banquete de Cuenca con la de Quito; aunque es comprensible que para reforzar el discurso nacional, es necesario exaltar las figuras heroicas (Cueva, 1981).

El objetivo principal de esta investigación fue analizar los probables comportamientos licenciosos generados en los banquetes y fiestas ofrecidos a los héroes de la Independencia por la aristocracia quiteña de la época, con la finalidad de distinguir y examinar prácticas relacionadas con la abundancia y los excesos, que pudieron incumplir las normas sociales y morales del primer cuarto del siglo XIX.

Métodos

La investigación estuvo fundamentada en la búsqueda y consulta de información en fuentes primarias de los siglos XVIII y XIX y que fueron analizadas e interpretadas mediante fuentes secundarias; es decir, como base se utilizaron las metodologías histórica, comparativa, inductiva y el modelo cultural culinario y protocolario andino propuesto por Santiago Pazos Carrillo (2025) para explicar las permanencias de la cocina colonial y las influencias de la gastronomía francesa en los banquetes y eventos ofrecidos al Libertador y sus acompañantes, varios elementos culinarios, reuniones sociales posteriores a las guerras independentistas, probables alimentos y bebidas consumidos y otros datos históricos.

Resultados

Un abordaje metodológico y teórico

Esta investigación se basó en el marco metodológico interdisciplinario propuesto por Pazos Carrillo en su tesis doctoral (2025); según el autor, este modelo cultural está estructurado por 3 elementos: a) el objeto de estudio culinario y protocolario; b) análisis metodológico compuesto por influencias y permanencias, dispositivos disciplinarios y relaciones hospitalarias; y, el gusto como

signo de identidad; y, c) fuentes primarias (periódicos de la época, manuscritos, crónicas de viajes, entre otros); porque permitieron analizar, cómo la casi ausencia de fuentes primarias de la comida quiteña ofrecida al Libertador y sus acompañantes se contraponen a la información más detallada del banquete de Cuenca en el mismo año (Véase el subtítulo “Costumbres licenciosas quiteñas”).

Estancia en junio de 1822

Baile de gala

En la primera estancia a Bolívar le recibieron como el salvador de los criollos, debido a que los Realistas practicaron constantes matanzas y atropellos a las familias aristocráticas; es así como, en honor al Libertador, en la casa de la familia Larrea se realizó el 16 de junio de 1822 un baile de gala (Triviño Anzola, s.f.); es relevante destacar, que en este tipo de celebraciones los padres llevaban a sus hijas para mostrar su belleza, finura y civilidad a posibles pretendientes, en este caso en particular, fueron los militares franceses, ingleses y de otros lugares de América que acompañaron al Libertador; cabe indicar que, en esta celebración se conocieron Manuela Sáenz de Thorne y Simón Bolívar (Pazos Barrera, 2008).

Presunciones del primer banquete

Piensa Julio Pazos Barrera que el baile no fue el Banquete, sino que éste se realizó entre el 17 y antes del 28 de junio, en un convento o en una casa de campo de una orden religiosa o de un criollo; pero no se dispone de ninguna información documental de este acontecimiento, más, en el caso de haber acontecido algún evento no habría sido grande, sino una reunión con pocos invitados, principalmente motivado por el tiempo de luto obligatorio que estaba pasando la ciudad y las lamentables condiciones logística que tenía Quito posterior a la Batalla de Pichincha.

Banquete en la segunda estancia

Ahora bien, el Banquete, como concluyó Pazos Barrera (2008), no tuvo lugar en la primera visita, sino en la segunda, acaecida entre el 7 de noviembre y el 8 de diciembre de 1822, ya que la ciudad, al menos, estaba más recuperada en materia de producción alimentaria.

Julio Pazos Barrera (2008) dedujo que los alimentos que se sirvieron en este Banquete estuvieron

compuestos por viandas españolas y no por servicios franceses, ya que las influencias, según el modelo cultural culinario propuesto por Pazos Carrillo (2025), de la nueva gastronomía de la época aún no llegaban al naciente Departamento del Sur; esto se constata por el manual de cocina de Rementería y Fica (1828) traducido del francés y publicado en la década de 1820 en España. Estos probables platos fueron:

Viandas de sal

1. Puchero con carnes y frutas, peras y duraznos, a la manera de las Islas Canarias.
2. Lomos de res rellenos.
3. Asados de carne macerada con aguardiente y muy condimentada.
4. Criadillas emborrajadas.
5. Aves domésticas asadas y con salsa.
6. Ensalada de lechuga y tomate.
7. Aves de cacería asadas.
8. Conejos asados o con salsa.
9. Perniles.
10. Lenguas secas.
11. Tortillas de sesos o canastas de hojaldre rellenas con sesos.
12. Pescado escabechado.
13. Ensalada de pepinillo y coliflor.
14. Cascos de alcachofas.
15. Ají.

Viandas de dulce

1. Torta de harina con almendras.
2. Dulce de leche.

Asimismo, Julio Pazos Barrera concluyó que el banquete fue para 1.500 personas, debido a la cantidad de comidas preparadas (aproximadamente 2.100 libras de alimentos), pero las evidencias arrojan que las costumbres culinarias, festivas y hospitalarias de los quiteños, al menos desde las décadas de 1730 a 1820, eran diferentes,

excesivas y particularmente escandalosas (Juan y Ulloa, 1983; Mellet, 1824; Terry, 1834).

Discusión

Costumbres licenciosas quiteñas

Durante el siglo XVIII e inicios del XIX, los extranjeros Jorge Juan y Antonio de Ulloa (1983), Mario Cicala S. J. (2008), William Bennet Stevenson (1994) y Julian Mellet (1824) confirmaron y escribieron que los quiteños de las castas y clases socioeconómicas bajas hasta las altas tendían hacia los excesos, ya que las fiestas duraban varios días; en estos eventos existían hábitos escandalosos para la época, entre estos se escribieron tácitamente que el que comía más era el más elogiado (pecado capital de la gula) y los festejos diarios terminaban en actos inmorales (pecado capital de la lujuria), tal como se observa en la siguiente cita, en donde se describe una reunión social realizada por religiosos quiteños: “(...) juntando a sus concubinas arman la función en (...) sus mismas casas. Luego que empieza (...) empieza el desorden en la bebida de aguardiente y mistelas, y a proporción que se calientan las cabezas, va mudándose la diversión en deshonestidad (...)” (Juan y Ulloa, 1983, pág. 497); más no concluían las celebraciones, por el contrario, las fiestas quiteñas tenían fama de extenderse por varios días (Stevenson, 1994, Mellet, 1824); por tanto, según estos antecedentes, se presume que los invitados al banquete quiteño ofrecido al Libertador fueron menos a lo calculado por Pazos Barrera.

Con este tipo de comportamientos arraigados en la cultura quiteña y que formaron parte de un modelo cultural culinario andino, debido a sus influencias y permanencias en las fuentes documentales del siglo XVIII y XIX (supra), se corría el peligro, que el Banquete que se ofreció a Simón Bolívar y su séquito se transformara en un acto pecaminoso, prohibitivo y sacrílego para un convento; por ende, la segunda opción concluyente de Pazos Barrera de una casa de campo fue la más probable, más no perteneciente a una orden religiosa, sino de un criollo.

Si las fiestas duraban varios días, esto debió haber sucedido con el “Banquete” al Libertador, como mínimo habrían sido 2 días, esta hipótesis se refuerza por la nula información de cómo fue el

mismo, a diferencia de las descripciones detalladas de la de Cuenca, en donde se sirvió, entre otros platos, el puchero (Pazos Barrera, 2008).

El “banquete” realizado en noviembre o diciembre de 1822

El deterioro social y económico provocado por la Batalla de Pichincha el 24 de mayo de 1822 se debió a la movilización de miles de soldados que, inevitablemente, tenían que alimentarse, a veces con donaciones voluntarias de víveres por parte de hacendados o dueños de parcelas; en otras, la soldadesca hurtaba productos, lo que provocaba escasez de alimentos.

Antonio José de Sucre, en su carta *Los resultados de la Jornada de Pichincha*, relató esta movilización y los lugares donde llegó su milicia y donde se encontraban los Realistas: sus tropas llegaron a *Tacunga* (Latacunga) el 2 de mayo, en cambio el enemigo estaba en Machachi; es así que tuvieron que rodearlos para no enfrentarlos, estuvieron el 17 de mayo en el Valle de Chillo, el 21 en Turubamba, luego en Chillogallo, posteriormente fueron al norte, a la planicie de Ñaquito o Iñaquito (entre Quito y Pomasqui), mientras tanto los Realistas habían llegado a Quito el 16 y se enfrentaron los dos ejércitos el 24 (Fundación Biblioteca Ayacucho, 2009).

La batalla, según la carta de Sucre, provocó 600 soldados muertos y 330 heridos entre quiteños, de otros lugares de América y Realistas; a partir de esto se tuvo que realizar el levantamiento de cuerpos caídos en batalla y sus respectivos entierros, los 3 días de luto como mínimo (Cuño, 2013) y, al menos, 15 días del fallecimiento de los soldados gravemente heridos, algunos eran de clases sociales altas quiteñas, tal es el caso del teniente Abdón Calderón que aconteció el 7 de junio (Vallejo, 2022); por tal motivo, como mínimo, la ciudadanía de Quito comenzó a restablecerse a partir de la semana del lunes 10 de junio.

Debido a estos hechos y según la evidencia encontrada en fuentes primarias de la segunda mitad del siglo XVIII y el primer cuarto del XIX en referencia a la procedencia de frutas, vegetales y demás productos (Cicala, 2008; Velasco, 1946; Caldas, 1849), se concluye que los alimentos escasearon durante todo el mes, ya que los dos ejérci-

tos rodearon a Quito y, por consiguiente, consumieron los insumos que transportaban a esta ciudad los comerciantes (Pazos Carrillo, 2025).

A partir de la revisión del *Semanario de la Nueva Granada. Miscelánea de ciencias, literatura, artes e industria* de Francisco José de Caldas, donde relató su viaje en 1804 al sur de la Real Audiencia, los lugares que abastecieron de productos alimenticios a la sede fueron: Turubamba (papa, frutas, trigo, cebada, jícama y frutas; ganado vacuno y ovino), Machachi (trigo, cebada, papas, manzanas y cebolla), Tambillo (pan, queso fresco, chicha de maíz), Callo (chocho), en *Tacunga* o *Latacunga* y *Tagualo* (azúcar, raspadura y dulces de frutas) y *Ambato*, considerado como el *frutero de Quito* (peras, duraznos, manzanas y demás frutas) (Caldas, 1849).

Con estos datos se deduce que en el mes de junio de 1822 escasearon los siguientes productos: de

Turubamba (terneras, vacas, reses, carneros, lenguas, sesos, criadillas, mantequilla y leche de vaca), de Machachi (cebolla larga o de pepa), de *Tagualo* (azúcar) y de *Ambato* (manzanas y duraznos), en total, 13 productos; es de suponer que, por lo menos, los huevos, las aves de corral, quizás puercos, frutas y algunos vegetales, habrían sido comida de los soldados.

Luego de la falta de alimentos, vino un proceso de recuperación mediante el cultivo de plantas y frutas, entre otros, y la crianza de animales, que tardó un par de meses.

Ahora bien, la historiadora Tamara Estupiñán Viteri dispone del manuscrito original con los ingredientes utilizados en este banquete; dicho manuscrito fue heredado por su familia paterna (Pazos Barrera, 2008). La lista transcrita de los productos que conformaron el menú fue realizada por Pazos Barrera y es la siguiente:

Tabla.1: 32 vegetales y frutas del menú para el banquete a Simón Bolívar.

Cantidad de la época	Producto	Observaciones
1 mula	Harina	Probablemente de trigo
2 arrobas	Pallares o tortas	Es una variedad de fréjol
2 arrobas	Arroz entero	
1 arroba	Almendra	
1 arroba	Pasas	
1 arroba	Pimienta negra	
2 arrobas	Clavo de olor	
1 arroba	Comino	
2 onzas	Azafrán	Debió haber sido el <i>quítese</i> , aparece esta variedad en la obra de Juan de Velasco (1946)
1 libra	Canela	
2 libras	Orégano de Castilla	
400 unidades	Aceitunas	Probablemente con semillas, en la Real Audiencia se traían aceitunas de territorios pertenecientes al Virreinato del Perú
400 unidades	Alcachofas	Para la receta de “cascos de alcachofas”

Cantidad de la época	Producto	Observaciones
1 mula	Col de Chillogallo	Se desconoce cuántas unidades o libras era una mula. Existe una estimación de alrededor de 150 kg (Barentzen 2005)
1 mula	Col de Pomasqui	
2 mulas	Cebolla de Machachi	Probablemente fue la cebolla larga (<i>Allium fistulosum</i>)
1 mula	Cebolla de pepa de Machachi	Fue la cebolla redonda (<i>Allium cepa</i>)
1 mula	Ajo	
2 mulas	Alverja	
1 tercio	Manzanas “aunque sean verdes”	Según el modelo cultural andino, el “puchero” era parte importante del protocolo español, en tanto que si no se ofrecía este alimento no se brindaban los honores correspondientes al Libertador y se séquito; por lo que, “aunque sean verdes” reflejaba que era un plato de suma importancia simbólica culinaria; es menester indicar que en el recetario de Rementería y Fica publicado en 1828 no existe la receta del puchero que contengan frutas y raíces, en el manual de Juan Pablo Sanz, de la década de 1850, sí existe
1 tercio	Duraznos “aunque sean verdes”	Para el “puchero”
1 tercio	Pepinos	Pintones
1 arroba	Garbanzos	
4 pesos	Coliflor	Para la “ensalada de pepinillo y coliflor”
2 pesos	Lechugas	
3 pesos	Tomates	Probablemente de riñón
2 pesos	Perejil	Liso, en ese tiempo no existía el crespó
2 pesos	Ají colorado	Actualmente conocido en Ecuador como criollo
1 peso	Yuca	Nativa de América, nombre científico es <i>Manihot esculenta</i> (Pazos Barrera y Pazos

Cantidad de la época	Producto	Observaciones
		Carrillo, 2024), para el “puchero” (Sanz, 1850)
1 peso	Camote o batata	Nativa de América, nombre científico es <i>Ipomea batatas</i> (Pazos Barrera y Pazos Carrillo, 2024), para el “puchero” (Pazos Barrera,
1 peso	Zanahoria	
1 peso	Plátano	Se desconoce la variedad, pero por deducción, habría sido el maduro

El comienzo de la cosecha de las manzanas, duraznos y demás frutas de Ambato comienza en diciembre y concluye al final de marzo; esto evidencia que ese “aunque sean verdes” fueron cosechadas en noviembre de 1822 (aquí una precisión, no es posible cosechar una fruta como la manzana y el durazno que no ha crecido suficiente para su consumo, porque estarían muy pequeñas, duras y

muy verdes); por ende, probablemente, el Banquete o la comilona fue a partir de la primera semana de noviembre, a partir del 4; antes no fue posible, debido a la celebración ritual del 2 de noviembre.

La Lista de Tamara Estupiñán también contienen otros productos, tales como diferentes tipos de grasas, licores, entre otros:

Tabla 2: 10 productos misceláneos para el menú del banquete a Simón Bolívar.

Cantidad	Producto	Observaciones
1 botija	Aceite	No se tiene un dato certero de la cantidad de litros
2 frascos	Vino generoso	De graduación alcohólica de 15 a 25 grados alcohólicos
14 bollos	Mantequilla	Se desconoce el gramaje del bollo
4 cajones	Huevos de dos cargas	Se desconocen cuántas unidades tuvo cada carga
4 pesos	Manteca	De cerdo
1 tercio	Sal	Se desconoce el peso
8 frascos	Vinagre de Castilla	
6 unidades	Panes de azúcar	“Panes de azúcar” se refiere a la forma de comercialización de este abarrote, más no a una unidad de panificación; aunque no se pueda comprobar con certeza la cantidad exacta en gramos por la falta de información, se toma como referencia la medida actual tradicional que es de 1 libra a 1 kilogramo

Cantidad	Producto	Observaciones
12 frascos	Vino Carlos	Se lo conocía como vino Carlón o Carló, provenía de España, de Benicarló, de la Comunidad Valenciana; fue un vino que consumían las clases altas (Svriz-Wucherer, 2026).
2 pesos	Leche	De vaca. Los 2 pesos de leche fue una cantidad significativa de dinero en la época

Entre los cárnicos de la lista de Estupiñán, se encontraron los siguientes:

Tabla 3: 23 cárnicos para el menú del banquete a Simón Bolívar.

Cantidad	Producto	Observaciones
2	Terneritas gordas	Pudo ser para “carne macerada con aguardiente y muy condimentada” (Pazos Barrera, 2008) o para el “puchero” (Sanz, década de 1850)
4	Cerdos gordos	“Perniles”
8	Carneros gordos	Pudo ser el mismo caso que las terneritas gordas
1	Vaca gorda	Para el “puchero”
4	Cabritos gordos	No aparece ningún plato en la lista de Pazos Barrera que haya utilizado este producto; por ende, es probable que haya sido servido como “cabrito asado y mechado”, receta apreciada dentro de la cocina barroca del siglo XVIII (Pazos Carrillo, 2025)
16	Lenguas	La receta de “lenguas secas”
18	Lomos de res	“Lomos de res rellenos”
2 pesos	Sesos	“Tortillas de sesos”
4 pesos	Criadillas	Testículo (R.A.E., s.f).
8	Perniles curados	“Perniles”
50	Conejos	“Conejos asados o con salsa”
4	Pavos gordos	“Aves domésticas asadas y con salsa”
80	Pollos	“Aves domésticas asadas y con salsa”
40	Gallinas	“Aves domésticas asadas y con salsa”
8	Capones	“Pollo que se castra cuando es pequeño, y se ceba para comerlo” (R.A.E., s.f).
80	Pichones	Cría de la paloma.
80	Tórtolas	Pájaro nativo de América, “aves de cacería asadas”

Cantidad	Producto	Observaciones
50	Perdices	“Aves de cacería asadas”
12	Pavos de monte	Pájaro nativo de América, “aves de cacería asadas”
4	Patos	Pudieron ser los americanos (salvajes) o europeos (domesticadas); en este sentido, pudieron ser utilizados para “aves de cacería asadas” o “aves domésticas asadas y con salsa”
24	Palomas torcazas	Se desconoce si fueron nativos de América, igual que los patos
2 arrobas	Peje	Fue el pescado seco, esto se evidencia en el relato de Osculati (1854) en donde indicó que cuando llegó a Quito, en 1847, solamente existía este tipo de pescado; en este sentido, el plato fue “pescado escabechado”
2	Bagres	“Pescado escabechado”

Por la cantidad de ingredientes, es necesario señalar algunas deducciones de estos productos alimenticios; el primero es que los territorios periféricos de Quito, particularmente Chillogallo y Pomasqui, desempeñaban un papel fundamental como espacios de producción y abastecimiento agrícola para la ciudad; en este contexto, la considerable demanda de col registrada en las fuentes sugiere que dicho producto habría sido provisto principalmente por estos sitios, esto se evidencia en el libro del jesuita Mario Cicala de 1771 que indicó que en Pomasqui existían bastantes productos (Cicala, 2008) o de Julio Remy que escribió que en Chillogallo la gente lo recibió con chicha, aguardiente, maíz y otros alimentos (Imprenta del Gobierno, 1858a y 1858b; Pazos Carrillo, 2025).

Por otra parte, el azafrán referido en la documentación como una variedad quiteña no correspondería al azafrán europeo (*Crocus sativus*), sino a una especie local diferenciada; de acuerdo con la descripción realizada por el padre Juan de Velasco esta planta era cultivada en diversos territorios de la Real Audiencia de Quito y formaba parte de los recursos vegetales característicos de la región.

En cuanto a la medida “bollo”, constituía una forma de presentación o unidad tradicional para su comercialización y transporte; sin embargo, ante la ausencia de información, no es posible establecer con precisión el gramaje correspondiente

a cada “bollo”, ni calcular el volumen total de mantequilla registrada.

Además, el escabeche de pescado, siendo este un procedimiento para aderezar un alimento con sal, vinagre o chicha (Pazos Carrillo, 2022), seguramente fue de bagre, debido a que una de las coplas descritas por Juan León Mera y recitadas por el pueblo decía lo siguiente:

Mi suegra puro vinagre,
Mi cuñadita un ají,
Mi mujer un rico bagre:
¡Qué escabeche para mí!

(Mera, 1892, pág. 272)

Para Pazos Carrillo (2022) este plato, como otros, representó la vida cotidiana culinaria luego de la Independencia (y, según se observa, antes del proceso independista); primero fue consumido por los criollos y, posteriormente, por los mestizos; por lo anteriormente escrito, se evidencia que el escabeche sí pudo haberse ofrecido en el Banquete; también se sustenta esta afirmación porque fue un alimento que reflejó una relación de poder entre la cocina barroca de la Metrópoli hacia la cocina de la Real Audiencia de Quito y porque fue una reproducción simbólica culinaria, ya que se encuentra descrito en los recetarios españoles de Montañón (1611) de inicios del siglo XVII (Besugos en escabeche a uso de Portugal), de Juan

de Altamiras (1758) de mediados del XVIII (Escabeche de Besugo) y se expresó en el primer manual de cocina publicado por Juan Pablo Sanz (década de 1850) a mediados del siglo XIX (Escabeche de pollos).

Los tres escabeches eran fritos; en el de Montiño, como en la reproducción de Sanz, estaban apanados con harina. Los mismos ingredientes fueron la manteca, clavos de olor, pimienta, vinagre, sal y azafrán; además, estuvieron presentes tres sabores barrocos: los dos primeros, salado-especiado-ácido; y el quiteño, salado-dulce-ácido. Sus diferencias fueron:

- Los escabeches españoles tenían otro ácido; estos correspondían a las naranjas.
- El de Sanz tenía ají, cebollas y azúcar.
- Las recetas españolas se servían calientes.

La receta de Sanz pudo haber sido ofrecida a Simón Bolívar, ya que a mediados del siglo XIX ya era un plato tradicional; por ende, fue parte del modelo cultural culinario andino-español.

Otra conclusión de Pazos Barrera fue que las comidas eran de origen español, con adiciones de ingredientes americanos; aunque los alimentos habrían sido eminentemente barrocos, por las réplicas o alusiones de los criollos frente a los burócratas que traían recetas de la Corte o de los cortesanos (Bernard, 2002), tal es el caso del primer europeo que tenía por oficio ser cocinero, que llegó a Quito y falleció en 1794 en la ciudad, él se llamó Santiago Auduvier (Pazos Carrillo, 2025). Ahora bien, según varios ingredientes señalados anteriormente, se deduce que otro postre servido en el convite fue el *Arroz con leche de almendras* y que su receta se halla en el manual de 1758 de Juan Altamiras:

Para cada libra de almendras es necesaria una libra de azúcar, y otra de arroz, seis huevos, y un poquito de canela; se compone de este modo: cuando una cazo de agua esté hirviendo, echarás las almendras, luego sacarás sobre el tablero, las mondarás, y echaras en agua fría, con dos onzas de piñones; las molerás, y así no saldrá parda la leche: desatarás la pasta con agua fría; lavado el arroz con tibia, ponlo a enjuagar; y la leche en una olla nueva, que se halla *atibiado*, y tendrás otra con sal, para emperdigar el arroz; el azúcar

échalo en la leche, y lo pondrás a espumar; la canela, ponla en un puchero nuevo en infusión, y échalo en el arroz; irás añadiendo con la leche poco a poco, hasta que el grano blandee, lo sacarás del fuego, desatarás unas yemas con leche fría, o a lo más, tibia, y ten cuidado no se coagule: servirás el arroz con azúcar, canela, reservarás leche, por si se endurece (...) (Altamiras, 1758, pág. 124).

La mayoría de los ingredientes nombrados de esta receta son los mismos, a excepción de los piñones, debido a que no se producían en la Real Audiencia de Quito y, si se la importaba de España, venían rancias por el tiempo que duraba el viaje, que era alrededor de 6 meses; además, para reforzar esta suposición, un postre similar en ingredientes y en técnicas se preparaba a mediados del siglo XIX en Quito y se encuentra en el manual de Sanz.

Otro postre probablemente ofrecido y que contiene algunos ingredientes señalados en la Tabla No. 1 fue la *Torta encarnada*, también citado en el recetario de Sanz:

Se prepara una sazón compuesta de cien yemas de huevo cocidas, libra i media de manjar blanco, un vaso de vino, media costra rallada, canela i clavo, i la cantidad de polvo de azúcar que convenga para endulzar lo necesario: se añaden dos huevos crudos i seis claras media copa de aguas de olor, i se amasa todo este conjunto perfectamente: se forman trozos i se colocan entre otros de pasas i almendras en pasta de cambrai, conforme se advierte en la página 156. Sobre la capa de encima se da un baño de manteca i se riega ajonjolí (Sanz, década de 1850, pág. 159).

Más, un cuarto posible postre fue el arroz con leche, ya que en el listado de platos propuesto por Pazos Barrera (supra) incluye esta gramínea; en el recetario de Altamiras (1758) solo existe una receta con este ingrediente y es el “Arroz de grasa” (pág. 51).

Los protocolos de mesa eran españoles; aunque Pazos Barrera comentó que solo hubo 11 servilletas o paños de manos en todo el Banquete.

Posiblemente estos paños fueron destinados para Simón Bolívar y sus militares extranjeros; o,

como lo que indicó a inicios del siglo XVII el cocinero español Diego Granado, para el cambio de una vianda a otra se pasaba un nuevo paño, en este caso habría sido para el Libertador; ahora bien, si este último fue el caso, hubo 10 viandas, el paño extra habría sido para secarse las manos.

Adicionalmente el autor indicó que no hubo papas en el menú, explicando que era de consumo de las

castas y clases mestizas e indígenas; y que, las aves de caza habrían sido del noroccidente de Quito, debido a que fue una zona selvática cercana.

Según lo anterior y la evidencia presentada, se concluye que el menú que se presentó en el banquete o en el evento que sucedió en, al menos, dos días a Simón Bolívar y su séquito fue el siguiente:

Tabla 4: Menú para el banquete o comilona a Simón Bolívar.

Platos	Observación
Viandas de sal	
Puchero con carnes y frutas, peras y duraznos, a la manera de las Islas Canarias	Ingredientes encontrados en la Tabla No. 1 y que se utilizan en este plato: perejil, ajo, orégano de Castilla, cebolla, clavo de olor, comino, azúcar y duraznos; en la Tabla No. 3: carneros, pollos, cerdo
Lomos de res rellenos	También pudieron ser “lomo de vaca”, receta que se encuentra en el recetario quiteño de Sanz de mediados del siglo XIX
Asados de carne macerada con aguardiente y muy condimentada	En la lista de productos de la Tabla No. 2. no existe el aguardiente; por ende, el “asado de carne” fue macerado con vino generoso o vino Carlos
Criadillas emborrajadas	Ingredientes encontrados en la Tabla No. 1: harina, huevos y manteca
Aves domésticas asadas y con salsa	Pudieron ser con pollos, gallinas, patos (europeos) y capones
Ensalada de lechuga y tomate	Se encontraron varios ingredientes en la Tabla No. 1: lechuga, tomate, vinagre y sal
Aves de cacería asadas	Pudieron ser con tórtolas, pichones, perdices, patos (americanos), palomas torcazas y pavos de monte
Conejos asados o con salsa	Conejos en la tabla No. 3, aunque la salsa no tiene información
Perniles	Se encuentran pernils curados y cerdos gordos, pudo realizarse con esos dos
Lenguas secas	Lenguas, sal
Tortillas de sesos o canastas de hojaldre rellenos con sesos	Ingredientes encontrados en las listas: harina, mantequilla, sesos
Peje escabechado	Véase Montañón (1611) y Altamirás (1758)
Ensalada de pepinillo y coliflor	Ingredientes encontrados en la tabla: pepinillos “pintones” y coliflor
Cascos de alcachofas	400 unidades de alcachofas en la lista de pedido, se ocupa solo el centro de este vegetal

Platos	Observación
Ají	Según la tradición actual, el ají pudo servirse de dos formas: entero o en salsa. Ají criollo
Bagre en fuente	O, quizá, escabechado (Pazos Carrillo, 2025)
Cabrito asado	Véase Tabla No. 3
Viandas de dulce	
Torta de harina con almendras	Se encuentran los ingredientes almendras y harina en las tablas
Dulce de leche	Supone una gran cantidad de leche y panes de azúcar pedidos
Arroz con leche	Arroz con leche de almendras (Sanz, década de 1850)
Torta encarnada	Esta receta se encuentra en el recetario de Sanz, varios de los ingredientes de las Tablas No. 1 y 2 se evidencian en el plato

Es necesario señalar que según la cantidad de arroz que se requirió evidencia que fue una comida para no más de 200 personas; por ende, la conclusión de Pazos Barrera (2008) que fue un banquete para 1.500 personas no calza; porque al cocinar el arroz, aunque duplique su peso, según las técnicas de cocción utilizadas en estos años (Sanz, década de 1850, Montaña, 1611; Altamiras, 1758) no habría abastecido; además, según los platos que compusieron las viandas, esta gramínea se usó también para postres, tal fue el caso del arroz con leche y la torta encarnada (Tabla No. 4).

Para terminar, las bebidas no alcohólicas, probablemente fueron aguas heladas, yerba mate, chocolate y aguas aromáticas; entre los licores habrían sido de origen chileno o europeos; aunque, se debe comentar que pudo haberse bebido rones, ponches y mistelas, bebidas consumidas frecuentemente en Quito (Pazos Carrillo, 2025)

Conclusiones

Después del análisis de las fuentes, se concluye que la alimentación en los banquetes por los españoles después de la independencia en Quito se caracterizó por una notable abundancia y diversidad de productos y platos (véanse las 4 tablas anteriores), esto reflejó una compleja red de abastecimiento que articulaba la ciudad con sus áreas periféricas (supra). Estas zonas rurales desempeñan un papel fundamental en el suministro de alimentos, tanto frescos como conservados en sal,

garantizando la disponibilidad constante de recursos para el consumo quiteño.

Además, el consumo abundantemente de alimentos era socialmente valorado y objeto de elogios, tendencia a excesos y festejos prolongados, esto sugiere que difícilmente los banquetes pudieron desarrollarse en contextos religiosos, donde la moderación alimentaria y la ausencia de los pecados capitales constituyen principios fundamentales; así, la hipótesis de que el banquete del Libertador tuvo lugar dentro de un convento religioso deja de tener fundamento, porque la práctica de la gula y la lujuria, tan comentado por muchos viajeros del XVIII y XIX, son dos pecados capitales; por tanto, incompatible a los preceptos morales de la Iglesia Católica y Apostólica; en consecuencia, la alternativa de haberse desarrollado en una hacienda cercana a Quito o en una propiedad criolla fue más factible según el tipo de celebración ofrecido en este banquete extendido, ya que, inevitablemente, la falta de información de esta celebración en comparación a la de Cuenca deja en la mente la frase latina siguiente: Qui tacet consentire videtur (Cabanellas de Torres, 2007, pág. 828).

Entre los productos registrados destacan el escabeche con peje, cuya presencia evidencia la importancia de las técnicas de preservación para asegurar el abastecimiento y prolongar la vida útil de determinados productos; estas prácticas respondieron a las necesidades de almacenamiento, a las limitaciones impuestas por las distancias,

los tiempos de transporte y, por supuesto, a los gustos de los comensales; esto último sugiere una diferenciación social y cultural en los patrones de consumo (modelo cultural culinario andino).

Los tubérculos, pese a su amplia disponibilidad en Quito y sus alrededores, aparecen escasamente representados en la dieta de los grupos españoles, debido a las percepciones jerárquicas que los asociaban con la alimentación de indígenas y mestizos; así se concluye que la influencia de criterios culturales y simbólicos en la selección de los alimentos era muy importante, más allá de su valor nutricional o disponibilidad; por estas razones, se visibiliza de nuevo un modelo cultural culinario andino con dos ejes estructurales que se oponen entre sí: gustos de las castas y clases sociales altas frente a las bajas.

Declaraciones

Ética

No aplicable.

Uso de herramientas de IA

Todos los autores certifican que los datos presentados, su análisis e interpretación, así como la discusión, las conclusiones, y las referencias han sido desarrollados y verificados exclusivamente por personas.

Financiamiento

El presente estudio no recibió financiamiento externo.

Conflictos de interés

Ninguno.

Referencias

- Altamiras, J. (1758). *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*. <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000098942&page=1>
- Barentzen G, H. (2005). Mano de obra indígena en las haciendas jesuitas de Ica-Perú (1767-1800). *Universum* (Talca), 20(2). <https://doi.org/10.4067/s0718-23762005000200008>
- Bernard, A. (2002). La gran cocina barroca mexicana. En G. López Morales, S. Rubín de la Borbolla, M. García-Toraño Rosas-Priego, C. Belair López, C. Islas Domínguez y J. Hernández Reyes (Eds.), *Congreso de patrimonio gastronómico y turismo cultural en América Latina y el Caribe. Memorias – Tomo I* (327-339). CONACULTA.
- Cabanellas de Torres, G. (2007). *Diccionario de derecho romano y latines jurídicos*. Editorial Heliasta S.R.L.
- Caldas, F. J. (1849). *Semanario de la Nueva Granada. Miscelánea de ciencias, literatura, artes e industria*. https://catalogoenlinea.bibliotecanacional.gov.co/client/es_ES/search/asset/118820
- Calle, M. J. (1990). *Leyendas del tiempo heroico*. Libresa.
- Cicala, M. (2008). *Descripción Histórico- Física de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús*. Tomo I. Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinoza Pólit.
- Cueva, A. (1981). *Entre la ira y la esperanza (Ensayos sobre la Cultura Nacional)*. Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Cuño, J. (2013). Ritos y fiestas en la conformación del orden social en Quito en las épocas colonial y republicana (1573-1875). *Revista de Indias*, Vol. LXXIII, 259, 663-692. <https://doi.org/10.3989/revindias.2013.22>
- Fundación Biblioteca Ayacucho. (2009). Antonio José de Sucre. *De mi propia mano*. <https://biblioteca-repositorio.clacso.edu.ar/items/c97adf7c-b585-4854-a9b5-ac191987f89f>
- Imprenta del Gobierno. (13 de abril, 1858a). Ascensión al Pichincha. Relación de un viajero. *La Democracia*.
- Imprenta del Gobierno. (28 de abril, 1858b). Ascensión al Pichincha. Relación de un viajero. Concluye. *La Democracia*.
- Juan, J. y Ulloa, A. (1983). *Noticias secretas de América*. Parte II. Editorial Carrera.
- Martínez Montaña, F. (1611). *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y confervería*. <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000010713&page=1>
- Mellet, J. (1824). *Viajes por el interior de la América Meridional*. <https://archive.org/details/viajesporedinteroomell/page/406/mode/2up?view=theater>
- Mera, J. L. (comp.). (1892). *Cantares del pueblo ecuatoriano*. Imprenta de la Universidad Central del Ecuador.
- Olmedo, J. J. de. (2010). *La victoria de Junín*. Libresa.
- Osculati, G. (1854). *Esplorazione delle Regioni Equatoriali, lungo il Napo ed il fiume delle amazonie. Frammento di un viaggio fatto nelle due Americhe*. Presso i fratelli centenarie e comp. <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/5027>
- Pazos Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. FONSAL.
- Pazos Barrera, J. y Pazos Carrillo, S. (2024). *Diccionarios de las cocinas del Ecuador*. Nevermore Editorial.
- Pazos Carrillo, S. (2022). Gustos y disgustos en 'Cantares del pueblo ecuatoriano' de Juan León Mera (1822-1892). En J. Pazos Barrera y F. Miño Garcés (Eds.), *24 de Mayo de 1822. Horizonte histórico-cultural* (145-188). Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pazos Carrillo, S. (2025). *Modelos culturales culinarios y protocolarios andinos en la ciudad de Quito de 1822 a 1897*. [Tesis doctoral, Universidad Carlos III de Madrid]. <https://e-archivo.uc3m.es/entities/publication/276af4ac-926a-4e37-bdbe-80458ef268af>
- Real Academia de la Lengua Española. (s.f.). Capón. *Diccionario de la Lengua Española*. Link <https://dle.rae.es/cap%C3%B3n>
- Real Academia de la Lengua Española. (s.f.). Criadilla. *Diccionario de la Lengua Española*. Link <https://dle.rae.es/criadilla?m=form>
- Rementería y Fica, M. (1828). *Manual del cocinero, cocinera y repostero: con un tratado de confitería y botillería, y un método para trincar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe usar en la mesa*. Traducido de la quinta edición francesa, y aumentado con algunos artículos. <http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000077788&page=1>
- Sanz, J. P. (década de 1850). *Manual de la Cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trincar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa*. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país. Imprenta de Valencia.
- Stevenson, W. B. (1994). *Narración histórica y descriptive de veinte años de residencia en Sudamérica*. Ediciones Abya-Yala.
- Svriz-Wucherer, P. O. (2026). "Y me hallé aquí con barriles vacíos". Jesuitas, redes comerciales y vino en el Paraguay colonial. *Autoctonía. Revista de Ciencias Sociales e Historia*, vol. 10 (no. 2), 1015-1036. <http://dx.doi.org/10.23854/autoc.v10i2.825>
- Terry, A. R. (1834). *Travels in the Equatorial Regions of South America, in 1832*. Published by Cooke & CO. <https://catalog.hathitrust.org/Record/011536703>
- Triviño Anzola, C. (s.f.). *Manuela Sáenz, la Libertadora del Libertador*. Centro Virtual Cervantes. https://cvc.cervantes.es/literatura/mujer_independencias/trivino01.htm

Vallejo, R. (26 de julio del 2022). *Murió gloriosamente en Pichincha, pero vive en nuestros corazones*. Academia Ecuatoriana de la Lengua. Correspondiente de la Real Española.
http://www.academiaecuatoriadelalengua.org/murio-gloriosamente-en-pichincha-pero-vive-en-nuestros-corazones-por-don-raul-vallejo/#_ftnref1

Velasco, J. (1946). *Historia del Reino de Quito. Historia Natural*. Tomo I.
<http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/handle/34000/1333>