

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Aporte gastronómico y patrimonial de la propuesta culinaria en la Calle de las Herrerías a la ciudad de Cuenca


Trabajo de titulación previo a la
obtención del título de Licenciado
en Gastronomía y Servicios de
Alimentos y Bebidas

Autor:

Bryan Rodrigo Bustamante Guerra

Director:

Marlene del Cisne Jaramillo Granda

ORCID:  00 09-0009-6767-157

Cuenca, Ecuador

2023-12-22

Resumen

El siguiente proyecto de investigación trata de la importancia de los aportes gastronómicos y patrimoniales de la propuesta gastronómica instalada en la calle de “Las Herrerías” a la ciudad de Cuenca. Se resalta la historia de la calle, su comienzo, evolución, personas ilustres y el proceso de adaptación al medio que ha tenido la actividad de herrero, así como, el inicio, la evolución de la actividad gastronómica, sus principales productos y como en la actualidad esta actividad suma a diversos ejes dentro de la ciudad de Cuenca como principalmente el gastronómico, turístico, económico, social y cultural.

Además, se tiene el relato vivencial de la época actual que vive la herrería, una galería de diversas artesanías que ya no son comunes de encontrar, así como el estudio de los factores que hacen que la gastronomía de “Las Herrerías” tenga gran relevancia en la actualidad, la importancia de las dos profesiones y cuál es el legado que tiene a la ciudadanía cuencana. Se prevé la importancia de establecer una ruta gastro cultural que motive e incentive a los turistas nacionales e internacionales a conocer este lugar con gran historia y lleno de gastronomía que guarda la ciudad de Cuenca.

Palabras Clave: gastronomía, Herrerías, patrimonio cultural, turismo gastronómico, artesanías



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

The following research project deals with the importance of the gastronomic and heritage contributions of the gastronomic proposal installed in the street of "Las Herrerías" to the city of Cuenca. The history of the street is highlighted, its beginning, evolution, illustrious people and the process of adaptation to the environment that the activity of blacksmith has had, as well as the beginning, the evolution of the gastronomic activity, its main products and how today this activity adds to various axes within the city of Cuenca such as mainly the gastronomic, tourist, economic, social and cultural. In addition, there is the experiential account of the current era that the blacksmith shop lives, a gallery of various crafts that are no longer common to find, as well as the study of the factors that make the gastronomy of "Las Herrerías" have great relevance today, the importance of the two professions and what is the legacy it has to the citizens of Cuenca. It is foreseen the importance of establishing a gastrocultural route that motivates and encourages national and international tourists to get to know this place with great history and full of gastronomy that keeps the city of Cuenca.

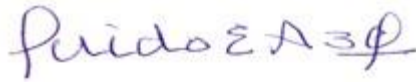
Keywords: Gastronomy, Blacksmiths, Cultural Heritage, Gastronomic Tourism, Handicrafts



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights. Institutional Repository:
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Certificado de Precisión FCH-TR-LicGas-387

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



_____ guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 21 de noviembre de 2023

Elaborado por: GEAV

Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UIC y estudiante/s.

Índice de contenido

Resumen	2
Abstract	3
Índice de contenidos	5
Indicie de figuras	7
Agradecimientos	8
Dedicatoria	9
Introducción	10
CAPÍTULO I. La herrería y la propuesta gastronómica en la calle de las Herrerías	10
1.1 Origen de la Herrería en la ciudad de Cuenca	10
1.2 Historia de la calle las Herrerías	11
1.3 Historias vivenciales por los actores principales de la herrería	15
1.4 Artesanías realizadas por los herreros	19
1.5 La Herrería actual y su legado en la calle de las Herrerías	19
CAPÍTULO II Actividades gastronómicas en la calle de las Herrerías	21
2.1 Origen y evolución de la propuesta gastronómica en la calle de las Herrerías	21
2.2 Locales de restauración y cafeterías	23
2.3 Principales productos alimenticios que se expenden en la zona	24
2.3.1 Humitas o Chumales	24
2.3.2 Quimbolitos	25
2.3.3 Tamales.....	25
2.3.4 Chiviles.....	26
2.3.4Tortillas	27
2.3.5 Bolones y tigrillos.....	27
2.4 Propuesta gastronómica de los locales instalados en la zona	28
2.5 Volumen de visitantes actualmente	29
CAPÍTULO III Convivencia de actividades realizadas en la zona	31
3.1 Factores que intervienen en el turismo de la zona	31
3.1.1 Valor Histórico	31
3.1.2 Ubicación geográfica.....	33
3.1.3 Arquitectura.....	34
3.2 Importancia de la propuesta gastronómica y cultural de la zona	35
3.3 Aporte gastronómico y patrimonial a la ciudad	36
3.3.1 Aporte Gastronómico	36
3.3.2 Aporte patrimonial	37

Conclusiones.....	38
Recomendaciones	39
Referencias	39
Anexos	43
Anexo A. Diseño de tesis aprobado	43
Anexo B Galería de Fotos	52

Índice de figuras

Figura 1. <i>Quinta de Chaguarchimbana Siglo XIX</i>	13
Figura 2. Casa de Chaguarchimbana actualmente	14
Figura 3. Monumento al vulcano, plaza del herrero actualmente	14
Figura 4. Herrero Luis Maldonado dando una demostración en su taller	15
Figura 5 . El herrero Humberto Guerra realizando un trabajo en la fragua	16
Figura 6. Periódico de 1990	17
Figura 7. Publicación realizada en idioma alemán	17
Figura 8. Entrega de reconocimiento a Guillermina Quezada y Luis Maldonado	18
Figura 9. <i>Humitas tradicionales</i>	24
Figura 10. Quimbolitos a base de harina de trigo	25
Figura 11. Tamales	26
Figura 12. Chiviles	26
Figura 13. Tortillas de choclo, yuca, verde y maduro	27
Figura 14 . Tigrillo de queso acompañado con huevo frito, aguacate y seco de carne	28
Figura 15. Iglesia de El Vergel y calle Las Herrerías.	32
Figura 16. Barrio El Vergel	33
Figura 17. Fachadas de casa de la calle "Las Herrerías"	34
Figura 18. Herrajes para caballos	52
Figura 19. Chapas antiguas	53
Figura 20. Llave de canuto y llave entera	53
Figura 21. Museo de la familia Guerra	54
Figura 22 artesanías antiguas	54
Figura 23 Candado Forjado en hierro	55
Figura 24. Aldabas	56
Figura 25. Cruz de la Pasión	57
Figura 26. Faroles diseñados por el herrero Humberto Guerra.	58
Figura 27. Artesanías del taller de Humberto Guerra	58

Agradecimientos

Quiero agradecer a mi madre Johanna Guerra por ser el pilar principal de mi vida, por apoyarme y siempre guiarme en mi vida académica y personal, por ser la inspiración a ser cada día mejor y no conformarme, su ejemplo de vida me motiva a luchar y crecer en todo aspecto. A mi tía Zoila Quezada que siempre me motivo en mi carrera junto con sus palabras y ejemplo en el mundo gastronómico para llegar a ser quien es y su legado a Cuenca.

Por su puesto agradezco a mi directora de Tesis la Mg. Marlene Jaramillo quien me apoyo y tuvo su confianza en mí para el desarrollo de este trabajo.

Por último, tengo que agradecerme puesto que debo de reconocerme todos esos años de estudio, esfuerzo y dedicación que puse dentro y fuera de las aulas para obtener este logro.

Bryan Rodrigo Bustamante Guerra

Dedicatoria

El presente trabajo lo dedico especialmente a quien fue más que mi abuela, una madre, Guillermina Quezada Robles fue la inspiración para crear este proyecto de investigación, su trabajo y ejemplo de vida me motivaron a hacerlo en su honor puesto que hoy ya no se encuentra en esta vida terrenal al igual que dedicar un pequeño tributo a quien en vida fue el herrero “Rodrigo Guerra” o como lo conocían “Maestro Guerra”, mi abuelo. A mi madre Johanna Guerra por su incondicional apoyo y siempre motivarme a lo largo de toda mi vida personal y académica. A mis primos Felipe y Gabriela que hicieron también parte de esta etapa y por supuesto a mi Tía Zoila quien ha sido un ejemplo de trabajo para mí. Por último, gracias a todos mis amigos y compañeros quienes hicieron parte de esta travesía.

Bryan Rodrigo Bustamante Guerra

Introducción

En la actualidad la zona en la que se encuentra la calle de las Herrerías ha ido evolucionando y adaptándose rápidamente a las necesidades que surgen con el pasar del tiempo por lo que es necesario un análisis de lo que se obtiene o aporta dentro del área gastronómica y patrimonial debido al origen de la calle. El análisis que conlleva la reclamación de historia, relatos e historias que puedan ayudar a entender el origen propio de la calle, así como el porqué de la relevancia que tiene en Cuenca, existen varios factores que intervienen en la gran importancia actual de la calle Las Herrerías tales como el valor histórico, ubicación geográfica, arquitectura todos estos factores ayudan a que la presencia de la actividad gastronómica siga en auge y con un crecimiento constante.

El presente trabajo busca identificar, señalar y analizar los aportes que genera la propuesta gastronómica que se encuentra instalada en la calle de las Herrerías con el fin de mostrar que la ciudad de Cuenca tiene espacios muy ricos en cultura, turismo y gastronomía.

En el primer capítulo tenemos el origen de la actividad Herrera y la evolución de la calle de las Herrerías con base en relatos de los principales actores que se ubicaron, sus principales trabajos y el legado que perdura, así como el futuro que pueden visualizar.

En el segundo capítulo se adentra ya en el mundo gastronómico ubicando su origen, la evolución y adaptación al medio, el auge que actualmente tiene, se señala los principales productos que se expenden en la zona, así como el análisis del tipo de gastronomía existente y en como esta aporta a Cuenca.

Para finalizar, en el capítulo tres tenemos un análisis de la convivencia de las dos principales actividades, así como factores que intervienen en el turismo de la zona, se señala la importancia de la propuesta gastronómica y cultural y cómo influye de forma directa a Cuenca.

CAPÍTULO I. La herrería y la propuesta gastronómica en la calle de las Herrerías

1.1 Origen de la Herrería en la ciudad de Cuenca

En la ciudad de Cuenca, la actividad de la herrería tiene una gran importancia que hace parte de nuestra historia. Se describe a la herrería como la actividad que ejerce un herrero quien dedica su vida y su tiempo a labrar y forjar el hierro dentro de su local denominado taller. Esta actividad comienza en la época colonial con la llegada de los españoles y el ganado equino y mular, en los inicios la ciudad de Cuenca no tenía ningún tipo ganado ni necesidad de estos herreros, ya que desconocían del uso de estos animales y también de herramientas que llegaron en conjunto con el arribo de los españoles (Narváez & Mora, 2014).

La actividad de la herrería en la ciudad de Cuenca se remonta a la época colonial, cuando los españoles introdujeron el ganado equino y mular y las herramientas de hierro. En los inicios, los indígenas aprendieron a hacer los trabajos de herrería y se estableció un régimen de impuestos. La actividad de la herrería se desarrolló a lo largo del tiempo y se convirtió en una parte importante de la identidad cultural y económica de la región. En la actualidad, la implementación de sistemas de costos adecuados es crucial para el desarrollo y la competitividad de los talleres artesanales dedicados a esta actividad. Los resultados de la investigación en la necrópolis de Herrería III muestran que la herrería también fue una actividad importante en la Edad del Hierro en la Meseta española. En esta época, las fíbulas eran un elemento importante de la cultura material y se clasificaban en diferentes tipos según su cronología y tipología (Cerdeño & De Miguel, 2022).

Aquí existe un claro caso de cómo se procedía en la Cuenca colonial con la actividad de Herrería, ahora si bien se sabe cómo se llevaba a cabo esta actividad el punto principal está en la ubicación que tenían los herreros en la ciudad de Cuenca, lo cual se dirige la atención al centro de la ciudad en lo denominada plaza Mayor lo que hoy conocemos como parque “Calderón”. Para 1822, según Arteaga, los herreros estuvieron ubicados en “la calle y tiendas de la casa del colegio seminario y siguientes así al Carmen”, que se traduce actualmente en Cuenca a las calles Benigno Malo y Mariscal Sucre exactamente en donde hoy es la “Catedral Nueva”.

La ubicación de los herreros estaba dispuesta en las parroquias de San Sebastián y San Blas, ya que era el paso obligado a tomar para la vía a la Costa y también el camino para Quito o Lima antiguo Camino Real, hubo ciertos casos como en Todos Santos donde también había la existencia o rastro puntual de la herrería.

Con el paso del tiempo y el crecimiento de la ciudad los herreros poco a poco fueron relegados, los europeos o españoles que en un inicio ejercían la actividad de herrería fueron reemplazados con los indios que aprendían el oficio, su ubicación también cambio, pues de estar en la zona céntrica se pasaron o migraron a uno de los principales pasos de la ciudad en la época, es decir lo que actualmente llamamos las herrerías y que está al sureste de Cuenca (Narváez & Mora, 2014).

1.2 Historia de la calle las Herrerías

La calle de las Herrerías constituye un lugar de alto valor histórico para la ciudad de Cuenca y actualmente contribuye con grandes aportes a la ciudad, primero nos centraremos en su historia que como antes se ha dicho la calle es la cuna de herreros y la fabricación de

artesanías. La urbe poco a poco empezó a crecer con ello los herreros se fueron distanciando de la zona céntrica de la ciudad no hay precisión en la fecha de los asentamientos, pero alrededor de los años 20 y 30 del siglo pasado se cree que pudo darse la población en torno a la vía que hoy conocemos como “Las Herrerías” de acuerdo con herreros ya de antigüedad como Luis Maldonado hoy ya fallecido que comentaba que no son más de 80 años que se lleva en la zona desarrollando la actividad, tomando en cuenta la fecha de hoy sería entre 90 y 100 años los que tiene de historia (Narváez & Mora, 2014).

Esta calle “en sus inicios se llamaba “Antonio Valdivieso” y no es hasta el año de 1974 que se le otorga el nombre de calle “Las Herrerías” en honor a la actividad que se ejercía en la calle, por sus hábiles y reconocidos artesanos que existían” (Ulloa, 2007).

Así, la calle en cuestión jugó un papel importante en la actividad de la herrería en Cuenca, debido a que era uno de los principales pasos de entrada a la ciudad para los hacendados, campesinos y gente que llegaba a la ciudad, especialmente los días de ferias como los jueves y domingos. En esos días, la calle se inundaba de personas, caballos y acémilas que venían a ser herrados y rodeaban las calles. Los herreros realizaban obras que se necesitaban en torno a las bestias, como herrajes para los caballos, frenos y herramientas para trabajar la tierra. Una parte de los herreros se dividía en cerrajeros, quienes trabajaban en la elaboración de llaves, que se dividían en dos tipos: las enteras y las llamadas llaves de canuto (Coronel, 2016).

Coronel (2016) también menciona que en la actualidad, la calle de las Herrerías sigue siendo un lugar importante en la ciudad de Cuenca, aunque su uso ha evolucionado con el tiempo. En la actualidad, la calle es un lugar turístico y comercial, con tiendas y restaurantes que atraen a visitantes y locales por igual. Además, la calle ha sido objeto de estudios arquitectónicos y urbanísticos, como el caso de estudio de la calle Larga, que analiza las transformaciones urbanas en el centro histórico de Cuenca y sus repercusiones en los valores y atributos patrimoniales

La importancia de la calle las Herrerías se ve reflejada en actos como la declaratoria de patrimonio cultural de la humanidad realizada en diciembre de 1999 por la UNESCO, la calle estuvo dentro de las áreas que fueron declaradas patrimonio tomando igual importancia como el centro histórico de la ciudad, en la publicación realizada por Carrasco este define dos criterios por los cuales fue declarada patrimonio estos son:

“a) El conjunto arquitectónico que gira en torno a la Casa de Chaguarchimbana del que forman parte casitas de la calle homónima, construcciones de adobe y bahareque, la mayoría de ellas de un solo piso, posiblemente levantadas a inicios del siglo pasado b) La presencia

de “artesanos de la tierra y el fuego”, ceramistas, en la Fundación Paul Rivet y herreros” (Narváez & Mora, 2014)

Ahora si bien Carrasco expresa la importancia de la casa de Chaguarchimbana, vemos que tiene una gran historia, ya que es parte de la calle desde sus inicios, esta casa perteneció a la cuencana Florencia Astudillo, que falleció el 18 de marzo de 1956.

Figura 1. *Quinta de Chaguarchimbana Siglo XIX*



Nota: Tomado de “*Casa patrimonial se encuentra ubicada en una zona privilegiada que durante el periodo incásico unió a Tomebamba y Cuzco, las dos ciudades más importantes del imperio, a través del Camino Real*”, por Dirección de Cultura de Cuenca (2020), X (<https://twitter.com/CulturaCUE/status/1311682502541676544>)

La casa de Chaguarchimbana fue restaurada en el año de 1992, que durante años fue cede del museo de la tierra y artes del fuego, cuya responsabilidad caía en la fundación “Paul Rivet”, posteriormente pasa a manos del Municipio de Cuenca (Ulloa, 2007). Actualmente, la Casa de Chaguarchimbana se encuentra en este estado, tal y como se ve en la siguiente figura:

Figura 2. Casa de Chaguarchimbana actualmente



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

Otro punto de importancia de la calle es la plaza del Herrero que se encuentra a lado de la casa de Chaguarchimbana, esta cuenta con un monumento al vulcano, dios de los herreros que fue obra de los herreros de la época en conjunto con el herrero alemán Helmut Hillenkamp, a continuación, vemos la plaza del herrero y al fondo la figura del vulcano:

Figura 3. Monumento al vulcano, plaza del herrero actualmente



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

Al hablar de herreros de renombre se puede nombrar a Manuel y Agustín Quezada, Luis

Maldonado, Manuel Guerra, Adolfo Merchán, Cirilo Picón, Carlos Calle, Carlos Maldonado, Manuel Picón, Rosendo Picón, Joaquín Campoverde, Luis Roldán entre otros todos estos de la Cuenca de antaño (Ulloa, 2007).

1.3 Historias vivenciales por los actores principales de la herrería

Los personajes que hacen parte de la historia de las Herrerías llevan consigo un sin número de historias y vivencias que han atravesado a lo largo de su vida, pero, a su vez son ellos quien también son y hacen historia con su arduo trabajo. Es increíble todas las historias y relatos que pueden transmitir, generalmente son hazañas o hitos históricos en donde tuvieron participación o fueron los espectadores, así como relató el señor Luis Maldonado en un evento realizado por- CIDAP en 2018 en honor a los herreros en donde contaba cómo el río antes llamado “Julián Matadero” se llevaba la capilla del “El Vergel”, el señor Luis Maldonado actualmente ya fallecido, fue uno de los herreros notables que existió en las Herrerías, sus chapas eran muy reconocidas por su seguridad, así mismo expresó en aquel evento, pues llevaban su firma en todas ellas. Humberto Guerra y Fernando Guerra herreros quienes también certifican lo dicho por Luis Maldonado, pues en aquellos años donde se duplicaba las llaves de las chapas, las que eran autoría del señor Maldonado eran muy difícil de duplicar y hacer que calcen en las chapas.

Figura 4. Herrero Luis Maldonado dando una demostración en su taller



Fuente: El Universo [Fotografía], por Moisés Pinchevsky (2015)

Hay más historias tales como comentaba el Herrero Humberto Guerra de cómo era antes la calle de las Herrerías según dice él había alrededor de 20 a 25 talleres en la calle y sus alrededores, contaba de donde aprendió el arte de forjar el hierro, fue en el taller de Manuel

Guerra o Rodrigo Guerra como se lo conocía unos de los ilustres herreros que estuvo en las herrerías, Humberto relata que llegó a los 15 años a trabajar en el taller de Manuel Guerra quien falleció en 1997 y su viuda Guillermina Quezada fue quien siguió a cargo del taller y con las actividades del mismo a través de sus trabajadores, Humberto laboró ahí por 12 años posteriormente abrió su local propio en el que hasta la fecha lleva trabajando 14 años. Los Herreros más renombrados a la llegada de Humberto en la calle de las Herrerías fueron Carlos Maldonado, Manuel Guerra, Rosendo Quezada, Luis Maldonado.

Actualmente, el trabajo de herrería ha cambiado radicalmente de lo que fue a un inicio, por ejemplo, Humberto comenta que en sus inicios los principales trabajos que se realizaban eran las herramientas para la tierra, cruces y los herrajes, hoy en día todo ha cambiado y se han adaptado a las necesidades y requerimientos que se pueden dar para subsistir, debido a que los costos de fabricación aumentan y se necesita equilibrar de cierta forma los ingresos que se tienen. Así, los trabajos que realiza para subsistir son faroles, lámparas y también obras dentro del campo de mecánica industrial como pasamanos y protecciones como dato nos decía que las cruces ya no se venden mucho, pues ya no se reconoce el trabajo artesanal que se hace y su costo elevado no permite que sea accesible en el pasado comenta que las cruces salían entre 10 a 20 unidades por semana por la demanda que tenía, ya que ya no son tan requeridas ya solo son un adorno que a veces buscan para las casas.

Figura 5 . El herrero Humberto Guerra realizando un trabajo en la fragua



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

En las herrerías resuenan dos nombres de gran importancia en el pasado Manuel Guerra quien un gran herrero hasta su lecho de muerte en 1997, su taller y su trabajo fue muy

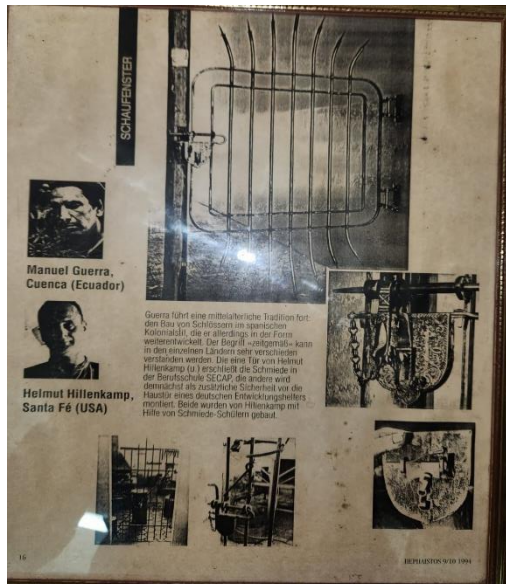
reconocido a nivel de cuenca y también a nivel internacional, pues extranjeros llegaban a su taller por obras y artesanías que elaboraba.

Figura 6. Periódico de 1990



Nota: Publicación realizada en 1990 a cerca de los herreros que quedan en la calle de las Herrerías el entrevistado fue Manuel Guerra. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

Figura 7. Publicación realizada en idioma alemán



Nota: Publicación realizada en idioma alemán que menciona al herrero Manuel Guerra procedente de Cuenca-Ecuador y al herrero alemán Helmut Hillenkamp procedente de Estados Unidos. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

Posteriormente a la muerte de Manuel Guerra su viuda Guillermina Quezada siguió con el trabajo en herrerías realizado por su esposo a través de sus trabajadores hasta el año de

2020 donde comenzó la pandemia se cerró el taller definitivamente, Guillermina Quezada falleció el 07 de marzo de 2022, poniéndole fin a su gran historia de arduo trabajo no sólo en la herrería sino dentro de la gastronomía cuyo análisis se verá más adelante.

El Herrero Luis Maldonado en conjunto Guillermina Quezada realizaron un arduo trabajo en las herrerías hasta su lecho de muerto en ambos casos. Se hace mención del reconocimiento que tuvieron en vida gracias al CIDAP (Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares) en 2015 donde se reconoció el trabajo realizado por Segundo Manuel Guerra y posteriormente el que hizo su viuda y también al arduo trabajo por Luis Maldonado a continuación en la figura se observa la entrega del reconocimiento por el Ministerio de trabajo a través del CIDAP.

Figura 8. Entrega de reconocimiento a Guillermina Quezada y Luis Maldonado



Nota: Reconocimiento de parte del CIDAP a Luis Maldonado y también Guillermina Quezada que recibe en nombre de su esposo por su labor contribución a las artes del fuego. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

Así, estas son algunas de las historias vivenciales que han tenido algunos de los personajes principales de la calle, actualmente ya pocos son los herreros que quedan alrededor de 6 a 10 talleres que aún están dando batalla para no dejar de elaborar sus artesanías y creaciones, aun siguiendo con las maravillosas artes del fuego.

1.4 Artesanías realizadas por los herreros

Las artesanías realizadas por los herreros actualmente son muy variadas, laboriosas, con detalles imperceptibles que conllevan un arduo trabajo del artesano, podemos hallar de todo tipo, algunas de ellas pueden ser para el trabajo de la tierra como picos y barretas o trabajos que son específicos que la persona necesite. Las artesanías más comunes y de las más reconocidas son las cruces dentro de las cuales existen un sinnúmero de modelos con diversos significados, tenemos los candelabros, faroles y hoy ya existen muy pocos que hacen los trabajos en chapas ya sea con llaves enteras o de canuto.

En el anexo B, tenemos un registro fotográfico que engloba a artesanías antiguas y trabajos en hierro que actualmente se hacen, tenemos principalmente a los herrajes de caballos y herramientas para la tierra como picos o barretas que se realizaban y hoces, posteriormente se fueron integrando trabajos como cruces, chapas y sus duplicados, actualmente se realiza faroles, lámparas y trabajos que se necesiten.

1.5 La Herrería actual y su legado en la calle de las Herrerías

La herrería tradicional ha tenido un proceso donde se ha visto un cambio constante, ha sido reemplazada por nuevas tendencias en el oficio que integran nuevos elementos, herramientas e ideas, hay varios factores que han intervenido para que se esté cambio uno de ellos el económico, el avance tecnológico, y el aspecto sociocultural. En sus inicios un herrero se dedicaba a herrar caballos y similares, elaborar herramientas para el trabajo de la tierra y también una rama eran los cerrajeros que hacían sus trabajos en las denominadas chapas ya sea con llaves de canuto o las llaves enteras. La herrería actual se vio afectada con la llegada de herrajes de Colombia donde sus costos eran más asequibles para las personas por ende los herrajes nacionales se vieron relevados, a de más de productos chinos donde arrasaron con gran parte del trabajo del herrero. En el dialogo con varios herreros de la zona permiten percibir el panorama de la situación actual que viven, varios de los aspectos eran la que calle dejo de ser lo que era, es decir, hoy la gastronomía gano gran terreno en la zona y poco a poco el oficio de herrería ha perdido valor y relevancia dentro de la zona, puesto que ahora las casas que existen adecuan sus construcciones para que pueda desarrollarse un local comercial o un establecimiento para el consumo de alimentos, el espacio dedicado para los talleres prácticamente ha desaparecido, también se dan cuenta de que las personas no valoran ya el trabajo artesanal que se realiza, puesto que el valor asignado a las obras es muy elevado, sin tomar en cuenta el trabajo, dedicación y la historia que llevan cada uno de ellos, por ejemplo las cruces como habíamos dicho antes que salían

antes en número de 20 a 30 por semana hoy es mucho decir que su venta llega a las 5 unidades en una semana, los herreros actuales se han visto en la situación de adaptarse y hacer trabajos diferentes entrando ya en el campo de la mecánica industrial, que quiere decir que se dedican a la elaboración de pasamanos, protecciones de puertas, ventanas haciendo uso de soldadoras y con materiales ya preelaborados, actualmente existe varios talleres que dedican a la mecánica industrial como el de la familia del señor José Jiménez y también del señor Eduardo Gañán que se encuentran en plena zona céntrica de la calle las Herrerías hay más talleres dedicados a la mecánica industrial aledaños a la zona.

Actualmente, hay nombres de herreros y personas dedicadas a este arte que tratan de seguir con el oficio de ya años de historia, hacemos mención de los herreros Fausto Saquicela, Segundo Gallegos, Lucinda Morocho, Ubaldo calle los antes ya mencionados que hacen parte en el área de mecánica industrial los señores José Jiménez y Eduardo Gañán.

Al hablar del legado se está ante la última generación que practica este arte, puesto que no hay generaciones próximas que se hagan cargo de esta labor, así lo menciona Humberto Guerra, pues, al igual que Ubaldo Calle no hay quien quiera aprender esta labor para emprenderla a futuro, Humberto señalaba hay quienes quieren trabajar, pero simplemente como sustento, no muestran interés para hacer de la herrería su profesión de futuro.

CAPÍTULO II Actividades gastronómicas en la calle de las Herrerías

2.1 Origen y evolución de la propuesta gastronómica en la calle de las Herrerías

Aunque hoy por hoy se conoce a la calle de las Herrerías como un sitio turístico gastronómico, su historia relata que inició con otras actividades hasta llegar a la gastronomía como tal.

En el artículo de diario El Mercurio redactado por Sánchez (2020), denominado “La Casa de Chaguarchimbana y el barrio de las Herrerías guardan valiosa historia”, menciona brevemente una línea del tiempo que dice de la siguiente manera:

El barrio de las Herrerías es un sitio de artesanos, donde en siglos anteriores se dedicaban a la elaboración de herrajes, frenos, espuelas y demás utensilios para caballos y acémilas. Posteriormente, con el crecimiento urbanístico de la ciudad, empieza la construcción de viviendas, con lo cual se empieza la elaboración de chapas para puertas, candados, armellas, pasamanos, barandas, picaportes, aldabas y cruces, como símbolo de cristiandad.

Actualmente la actividad artesanal de Las Herrerías se ha diversificado con la gastronomía, porque es muy común ver en los corredores de las casas, a gente deleitándose con tradicionales bocadillos como las humitas, tamales, tortillas de choclo, de maíz, yuca, verde, morochos, café, etc. (Sánchez, 2020, párr. 7).

Aunque la cronología mencionada por diario El Mercurio es un poco superficial, genera una idea de cómo ha evolucionado la calle de las Herrerías desde forjar el hierro hasta ofertar preparaciones gastronómicas, de hecho, es posible crear más nexos entre las actividades y dicha evolución; la misma literatura de diario El Mercurio (2020), comenta que la calle de las Herrerías era el Camino Real, una vía de conexión entre Tomebamba y el Cuzco, esto como parte del período incásico; ya en época de la colonia fue una de las principales entradas a la ciudad, con esto es correcto plantear que la calle de las Herrerías siempre ha gozado de cierto protagonismo en las diferentes épocas de la historia, hoy en día no es la excepción, sigue teniendo protagonismo como uno de los sitios que guarda historia, cultura y tradición, por supuesto que parte importante de la cultura es la gastronomía.

En la literatura de Moisés Pinchevsky (2015), en su artículo para La revista El Universo, que lleva por título “Cuenca de las Herrerías”, corrobora la información antes mencionada, a la vez que hace énfasis en la actividad de forjar hierro y comenta que:

Desde esos tiempos prehispánicos se remonta la historia de la actualmente llamada Calle de las Herrerías, ya que por esa vía los viajeros ingresaban a ese antiguo poblado, que era parte del imperio del Tahuantinsuyo.

Con la posterior venida de los españoles también llegaron los caballos, así que en los tiempos de la Colonia ese sector se convirtió en el sitio donde los herreros les ponían las herraduras a esos animales, que antes eran desconocidos en este continente.

Y esa tradición, esa calle, esa necesidad, ese oficio continuaron por siglos...(Pinchevsky, 2015, párr. 2)

Por otra parte, y con un enfoque más gastronómico, Velasco (2014), en su redacción de título: “La forja le dio identidad al barrio Las Herrerías, en Cuenca” reconoce a Zoila Quezada como la pionera en realizar actividades gastronómicas en la calle de las Herrerías, “quien fue seleccionada por el Ministerio de Patrimonio y Cultura como una de las dueñas de las huecas típicas que mantienen el patrimonio alimentario del Ecuador” (Velasco, 2014, párr. 5).

En base a la entrevista realizada, Zoila Quezada comenta que ha aprendido la elaboración de su oferta gastronómica por herencia, cuenta que su abuela y su madre fueron quienes le preparaban los platillos que ella a su vez ha ofrecido para un público general en la calle de las Herrerías hace más de treinta años (Ramón, 2021).

Como parte del material audiovisual del canal televisivo Telerama (2020), se encuentra en la plataforma de YouTube un corto reportaje denominado “Calle de las Herrerías en Cuenca mezcla de tradición y gastronomía”, subido a la plataforma en 2020, cuyo contenido brinda información histórica y turística sobre el sitio. Comentan los presentadores que se trataría inicialmente una calle que con el paso del tiempo se convirtió en un lugar de sabores y tradición.

La nota menciona que inicialmente fue un lugar de labor de los herreros, que forjaban el metal para la creación de los herrajes para los caballos que pasaban constantemente por el sector, Ubaldo Calle, herrero (entrevistado), manifiesta que es una tradición que se mantiene, pero que, sin embargo, decae cada vez más; desde la opinión de Rosa Ramírez, comerciante de la calle de las Herrerías (entrevistada), dice que antiguamente se trataba sólo de una entrada, que en su tiempo únicamente los caballos pasaban por allí para ser herrados, comenta también que su padre se dedicaba al oficio de herrero. No obstante, su actividad y la de su padre han sido diferentes, ella se ha dedicado a la oferta gastronómica en su local y menciona los productos que se ofrecen y la gran calidad que estos poseen. La comentarista hace manifiesto que son personas locales y turistas los que visitan los comercios de comida, y que se trata de un lugar donde se puede consumir alimentos, pero también admirar las labores de los herreros que se encuentran forjando hierro en el lugar.

Es necesario hacer un reconocimiento de la evolución de las actividades que se han realizado durante el paso de las décadas en la calle de las Herrerías, las personas que allí habitan se han ido adaptando a los requerimientos de sus consumidores. La actividad de la herrería, que antes era totalmente funcional, hoy por hoy se ha convertido en un gran atractivo turístico más que en una actividad netamente económica, los elementos que allí se fabrican se diversifican en objetos con funcionalidad y otra gran parte son ornamentos. La economía del sector pasó de las manos de los herreros a manos de las cocineras del lugar, es imprescindible hacer notar que no solamente el sector ha evolucionado desde sus orígenes, sino que la cocina local del sector también lo ha hecho, conservando preparaciones tradicionales de la localidad, pero también con la oferta de productos de otros lugares, un buen ejemplo de ellos es la yaguana, bebida típica de Paute, además, no se puede obviar el sincretismo cultural durante la colonia, que ha permitido que las preparaciones sean fusionadas y enriquecidas con otros productos como un ejemplo de ello: el queso; además de la introducción de preparaciones típicas que guardan relación con las festividades, como la reconocida colada morada, pero que pueden ser consumidas en cualquier día del año.

2.2 Locales de restauración y cafeterías

Las actividades gastronómicas que se realizan en la zona de la calle las Herrerías ha ganado bastante relevancia con el pasar del tiempo desde que la promotora o primer establecimiento de alimentos se estableció en la zona, llegando a ser tanto el éxito que las personas de la urbe vieron el potencial para realizar sus emprendimientos en el ámbito gastronómico originando la iniciativa de una propuesta gastronómica para la ciudadanía cuencana, teniendo como resultado que hoy en día el barrio del Vergel donde se encuentra la calle de las Herrerías sea una de las más reconocidas en todo Cuenca por su gastronomía, historia y el encuentro cultural que tiene también con la herrería.

En cuanto a los locales de restauración y cafeterías que se encuentran son varios y con diferentes propuestas, existen locales con una propuesta de gastronomía tradicional, ofertas también de almuerzos y platos a la carta, comida rápida, así como una oferta de comida mexicana y venezolana, existen más locales que complementan a la calle como panaderías y pastelerías. Al transitar desde el inicio de la calle en su cruce con la avenida 12 de abril ya podemos observar que los locales de alimentos ya tienen presencia que se extiende a lo largo de toda la calle hasta su fin con la avenida 10 de agosto.

En el recorrido que se ha realizado a lo largo del sector se han cuantificado 40 locales de comida entre cafeterías, restaurantes, picanterías, etc. Existe un gran crecimiento económico para la calle con los diversos establecimientos existentes y con los próximos abrir, puesto

que el progreso en cuanto a la instauración de nuevos locales es inevitable con la notable continuidad de personas que llegan a consumir los alimentos de las diversas propuestas que existen, ahora si bien notamos el ascenso de la zona en cuanto al tema gastronómico, se debe tener muy en cuenta el porqué de la creciente y también los factores que influyen directa e indirectamente.

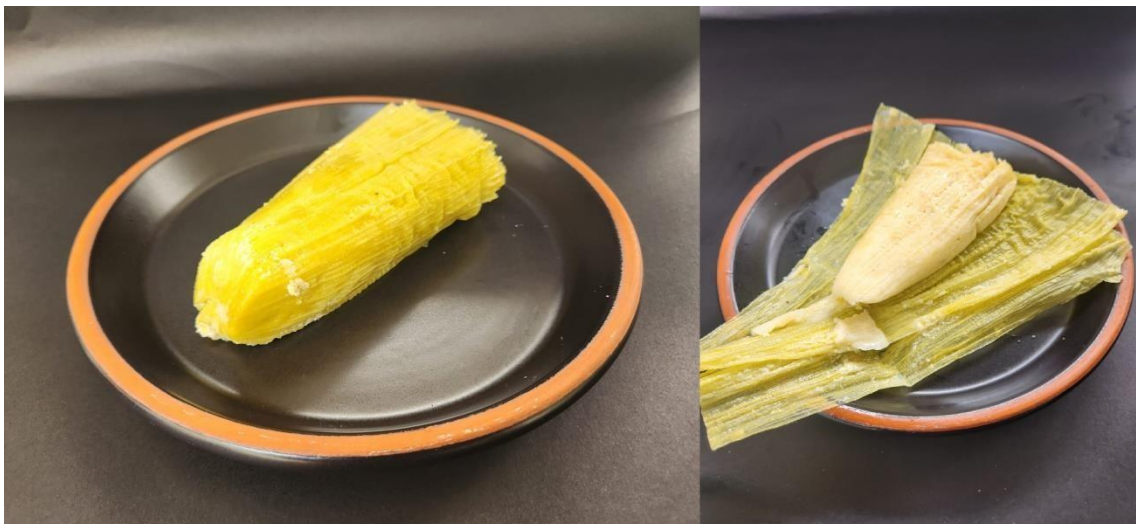
2.3 Principales productos alimenticios que se expenden en la zona

Los principales productos que se pueden encontrar en la zona de la calle las Herrerías son los envueltos tales como humitas, tamales, quimbolitos, chachis, tenemos la propuesta de tortillas de diversos tipos de choclo, maduro, verde, yuca el verde también es muy solicitado haciendo su presencia en bolones y tigrillos.

2.3.1 Humitas o Chumales

Las humitas o chumales es un tipo de envueltos realizados a partir del maíz tierno o también conocido choclo molido con una base de huevos, margarina, azúcar, sal, en algunos casos anís y polvo de hornear. Existen diversas formas y métodos para hacer la masa de la humita todo dependerá de quien la prepare, pueden tener un sabor dulce o también un matiz más a sal. La masa que se obtiene al mezclar todos los ingredientes antes dichos se procede a envolver en las hojas que se obtienen del mismo choclo, estas se rellenan tradicionalmente de queso o quesillo mezclado con achiote, se procede a ubicarlas en la olla y cocinarlas a vapor por una hora obteniendo el siguiente resultado tal y como vemos en la siguiente fotografía:

Figura 9. *Humitas tradicionales*



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

2.3.2 Quimbolitos

Los quimbolitos es un tipo de envuelto realizado en hojas de achira, como descripción podemos decir que soy una especie de bizcocho, su base es de margarina, harina de maíz actualmente su receta se la hace harina de trigo o de castilla como la llamaban en épocas anteriores, azúcar, anís, polvo de hornear y huevos, con la masa obtenida se la envuelve en las hojas de ahora antes nombradas, se rellena con queso y pasas y se cocina alrededor de una hora a 45 minutos, su cocción no puede ser interrumpida, puesto que los quimbolitos tienden a bajarse por la descompensación de temperatura, son muy tradicionales en el austro así como en la sierra ecuatoriana también, a continuación presentamos una fotografía de su presentación:

Figura 10. Quimbolitos a base de harina de trigo



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

2.3.3 Tamales

Los tamales un tipo de envuelto más que podemos encontrar en la calle de las herrerías, en la cocina ecuatoriana existen una gran variedad dentro de los tamales como el tamal lojano, tamal de papa, tamal, hay muchas formas de hacerlo, tradicionalmente se los hacía con harina maíz blanco actualmente se lo hace con harina de maíz procesada obteniendo una coloración amarilla, pueden ser con un relleno de cerdo o de pollo con vegetales, con sabores exquisitos que deleitan al comensal cuencano, en la actualidad es uno de los productos más

vendidos dentro de la zona de las Herrerías, a continuación presentamos una fotografía del tamal de papa y tamal de cerdo más común que existe en la zona:

Figura 11. Tamales



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

2.3.4 Chiviles

Los Chiviles o también conocidos como los Chachis, Cuchichaquis son unos envueltos que se realizan con el maíz blanco molido en conjunto con margarina, huevos, sal y azúcar con relleno de queso, en el caso de los cuchichaquis es también hecho con manteca y relleno de cerdo, lo característico de este envuelto es que se lo realiza en hoja de huicundo, también hacerse en hoja de achira debido a que la hoja de huicundo fue prohibida su venta en mercados, como podemos observar en la fotografía siguiente las dos formas de hacerlo:

Figura 12. Chiviles



Nota: Tomado de *El chivil de maíz, apetecido bocadillo ancestral en Cañar* [Fotografía], por El Universo (2017)

2.3.4 Tortillas

Las tortillas de venta en el área de las herrerías son muy variadas tales como nombramos a continuación: tortillas de verde, maduro, choclo, yuca y también existe las de maíz, todas estas se las realizan en el tradicional tiesto que se lo puede observar bajo los portales de las casas donde se exhiben y también se los realiza antes la mirada de los comensales que optan por consumir los alimentos de este tipo.

Figura 13. Tortillas de choclo, yuca, verde y maduro



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

2.3.5 Bolones y tigrillos

El bolón y el tigrillo ha ganado bastante terreno en el área de las herrerías haciéndose de un puesto notable en la venta de estos productos su materia prima como sabemos es el verde en conjunto con el queso y también el cerdo en forma de chicharrón en

cuanto al tigrillo es muy tradicional que se lo acompañe con aguacate, huevo frito y el seco de carne, el bolón con su respectivo encurtido y huevo frito puede ser rellenos solo de queso, chicharrón o ambos:

Figura 14 . Tigrillo de queso acompañado con huevo frito, aguacate y seco de carne



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

2.4 Propuesta gastronómica de los locales instalados en la zona

La propuesta gastronómica instaurada en la zona de la calle de las Herrerías está orientada casi en su totalidad a la cocina tradicional ecuatoriana, tiene presencia la comida mexicana, venezolana y la comida rápida. La calle está aflorada con una infinidad de locales de comida ecuatoriana de diversos matices en su mayoría de la sierra y costa ecuatoriana con los productos ya antes mencionado en el capítulo anterior, la parte cultural que tiene la zona contribuye a que la zona sea muy visitada por turistas nacionales y extranjeros, la mayoría de los cuencanos han tenido la oportunidad de visitar la zona donde se puede observar la belleza arquitectónica así como la variedad gastronómica de inicio a fin, con sus tiestos y cocinas en los portales, con cada paso que se da se puede encontrar un local diferente que nos presente un plato o producto apetecible a nuestro paladar.

La gastronomía contiene un rol fundamental debido a que su propuesta contribuye al turismo, economía y la cultura de la zona, pero, ahora yendo directamente al análisis de la propuesta gastronómica tenemos que la base de todo es la cocina ecuatoriana tradicional donde se resalta los envueltos, tigrillos, tortillas, bolones, bebidas entre calientes y frías como

el tinto, chocolate, morocho, arroz con leche, yaguana, etc. La propuesta en la zona va enfocada a aquellas personas que van de paso como las que buscan un lugar para su esparcimiento, unas locaciones van enfocadas a la rotación continua de comensales y otras a aquellos comensales que disfrutan del tiempo de visita y su presencia se extiende un poco más.

Ahora para analizar el porqué de la gran afluencia de la zona hay varios factores que ayudan al crecimiento o continuidad de dichos visitantes algunos de ellos que son muy puntuales es la historia, ubicación, lugares de gran afluencia cercanos (facultades de la universidad de Cuenca, hospitales, SOLCA, instituciones educativas), la arquitectura de la zona. Todos y cada uno de ellos tienen un aporte al turismo, la cultura y desarrollo de la zona con lo cual tienen un efecto directo en el volumen de visitantes que llegan de visita y hacen parte de la experiencia que nos brinda la gastronómica de la zona.

2.5 Volumen de visitantes actualmente

En la actualidad la situación por la emergencia sanitaria causada por el virus de Covid19 ha dejado secuelas en el margen de visitas al sector, ya que al hablar con la señora Zoila Quezada Robles propietaria de la cafetería “La Casa de la Golosina” comenta que “Las ventas ya nos son las mismas habido una reducción de gente que llegan a hacer el consumo” (Bustamante, 2023), es comprensible que aunque el estado de salud en sí ya del país por la emergencia se ha controlado y mantenido estable para mayor tranquilidad de la ciudadanía; aun así, no se ha podido recuperar del todo la economía del sector, pues antes se podía observar mayor afluencia de personas y aglomeraciones actualmente se ha visto a la baja, los horarios de atención de las cafeterías han cambiado incluso por el factor de la delincuencia en la noche se tiende a cambiar el horario de atención.

Ahora bien, en lo que confiere a temas estadísticos podemos observar que en el estudio realizado por Grupo de Investigación en Economía Regional GIER de la Universidad de Cuenca en el 2020 denominado “Estudio de la demanda y oferta turística de la ciudad de Cuenca” señala que para el año 2019 se estimó un stock máximo de 950710 visitantes para la ciudad de Cuenca lo cuál para el sector turístico de la ciudad genero \$201,766,786.83 millones de dólares (GIER, 2016).

Tomando en cuenta los datos anteriores en el ámbito de Cuenca tomamos como referencia el estudio llamado “Gastronomía tradicional en el Barrio las Herreras del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural” publicado por la revista ALFA, nos da como referencia que en la calle de las Herreras el porcentaje de visitantes local es del 45%, visitantes nacionales 25% y extranjeros es del 30%, que nos da una idea que los

productos tradicionales ofertados son consumidos en su mayoría por los cuencanos y cabe recalcar que el extranjero cuenta con una plaza grande de preferencia por estos productos siendo el 30% que es un punto importante para la zona, puesto que la gastronomía es un atractivo clave para dinamizar la economía de la zona, la frecuencia de visita se estableció en un 52% siendo la razón principal que lo hace de forma esporádica y el 36% lo hace de forma continua es decir se vuelven clientes fijos, por último se estimó que el 4% lo hace diariamente y el 8% semanalmente. Por último, el estudio concluyó que los principales consumidores y visitantes eran los estudiantes universitarios, debido a su costo accesible y también hay que recordar cómo lo hemos dicho antes que la zona está ubicada cerca de facultades de la universidad de Cuenca, así como otras instituciones educativas (Pucha et al., 2022).

CAPÍTULO III Convivencia de actividades realizadas en la zona

3.1 Factores que intervienen en el turismo de la zona

El turismo de la zona de la calle de las herrerías en los últimos años se ha visto en alza exponencialmente, se lo puede evidenciar al pasar simplemente por la zona, pues pocas son los momentos en donde la zona se encuentra del todo vacía, y es que durante el día la afluencia de personas es constante debido a varios factores que la hacen un punto de encuentro para la compra de alimentos que se expenden regularmente. Entre los factores que intervienen para que la zona tenga la relevancia y el nivel de visitantes tenemos los siguientes: valor histórico, ubicación geográfica, arquitectura.

3.1.1 Valor Histórico

En el contexto histórico como antes ya se ha mencionado la importancia que tiene la calle de las Herrerías se debe a su aporte cultural que contribuye la historia misma, los actores principales han sido los herreros que ya desde épocas pasadas son quienes han dado protagonismo por ende el peso que actualmente mantienen, hablar de las herrerías es entender que la historia se orienta hablar de caballos, hierro, yunques, herramientas y de más que hoy por hoy ya van desapareciendo y otras evolucionando para mantener el arte del fuego con vida. En Cuenca, la calle de las herrerías es reconocida por sus artesanos y la historia que han tenido en la ciudad, los trabajos en hierro que se mantienen y engalanan las casas de la urbe como faroles, cruces y las chapas de puertas de las casas del centro histórico que aún las conservan, todos estos detalles evocan un arte histórico que tienen permanencia en la actualidad aunque como ya hemos dicho estamos viviendo posiblemente la última generación que mantienen sus actividades dedicadas a este hermoso arte en nuestra ciudad. Actualmente, la calle sigue siendo una de las más relevantes aunque ahora la actividad gastronómica se ha tomado la zona que está llena de belleza de balcones y portales que se han mantenido con los años al ser parte del centro histórico y zona patrimonial se mantiene la arquitectura de la zona sin grandes cambios, por ende al transitar esta calle aún se pueden ver detalles como las cruces en las casas los portales que han sido tomados actualmente para la instalación de establecimientos de alimentos y bebidas como cafeterías en su mayoría, su calle con adoquines o empedrados la adornan aún más, por eso y mucho más es el éxito que hoy tienen las cafeterías esa mezcla de cultura, historia y belleza de la calle la hacen única aquí en Cuenca.

Figura 15. Iglesia de El Vergel y calle Las Herrerías.



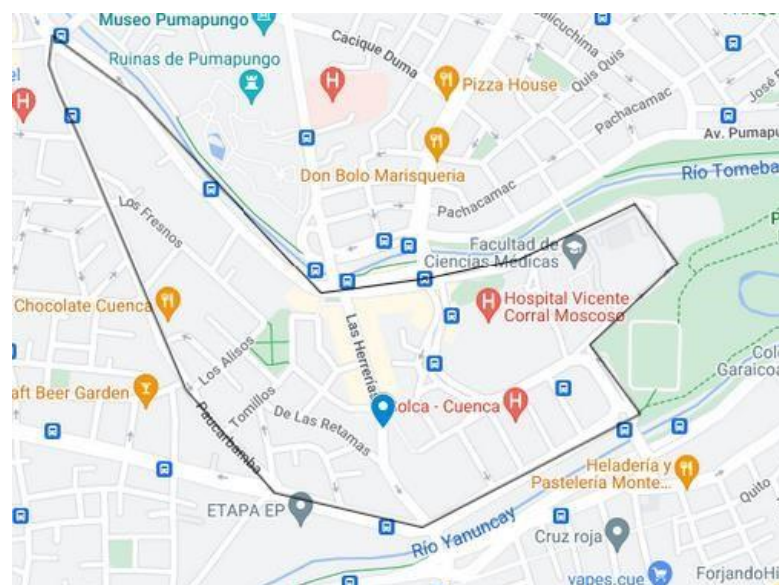
Nota: Tomado de *Descubriendo Cuenca* [Fotografía], por Novillo (2019), X (<https://twitter.com/CulturaCUE/status/1311682502541676544>)

El valor que tiene la zona frente a la gastronomía es sumamente importante por varios factores uno de ellos el histórico como antes se mencionó, pero también el valor intrínseco que conlleva la zona como es la relevancia cultural que tiene y a su vez se enlaza directamente con la gastronomía ya que al tener un alto valor histórico y cultural se vuelve un atractivo turístico con lo que incide en un mayor índice de visitantes que conlleva a una demanda en este caso de alimentos en específico los de una gastronomía tradicional como los existentes en la zona. Para la gastronomía y el desarrollo de la misma es muy importante lo que representa la calle de “Las Herrerías” debido a que gracias a la suma de todos estos factores el valor que esta representa es alto a nivel de Cuenca lo que le permite a la gastronomía un mayor desarrollo a nivel de conocimientos y por ende también de calidad lo que concluye que existe en una relación directa entre el valor de la calle con la gastronomía ya que permite que el proceso de desarrollo sea mutuo y haya una coexistencia de actividades dentro de la misma. Por otro lado, la gastronomía tiene un valor agregado que le permite darse a conocer ya no solo a nivel de Cuenca o de otras ciudades o provincia sino a nivel internacional ya que al estar ubicada en la ciudad con mayor atractivo turístico del país se vuelve de alto agrado a los visitantes, turistas o personas de paso conocer la zona y probar lo que hoy la gastronomía que existe en la calle “Las Herrerías tiene para ofrecer”.

3.1.2 Ubicación geográfica

Un aspecto importante que talvez no se toma en cuenta es la ubicación geográfica y la importancia que tiene la calle de las herrerías ubicada en el vergel está ubicada al sureste de la ciudad, desde sus inicios la ubicación de la calle ha tenido relevancia, pues era uno de los pasos principales de ingreso a la ciudad y por donde pasaba el paso principal del inca el " Qhapaq Ñan", desde ese entonces se tiene ya un punto de encuentro donde las personas que llegaban de Girón, Tarqui, generalmente hacendados y de más que venían con sus "bestias" o ganado equino para ser herrados o dirigirse a otras zonas para comerciar o hacer compras, actualmente, ya la zona se dedica a otras actividades y ya no a él herraje de caballos, pero sigue siendo una zona de alto tráfico, puesto que la avenida Huayna Cápac desemboca todo el tráfico vehicular desde el centro de la ciudad, así como las avenidas 12 de Abril y 10 de Agosto. Ahora bien se tiene un aspecto que se relaciona al de la ubicación y es que dentro de la zona se encuentra más centros de varias actividades que abren la posibilidad de que haya mayor cantidad de personas tales como: los centros educativos como el colegio Daniel Córdova, Facultades de la Universidad de Cuenca entre los más sobresalientes, se tiene centros de salud como el Hospital Vicente Corral Moscoso, "SOLCA" centro especializado al cáncer, parques recreativos como el parque "el Paraíso" que se encuentra en la zona también. Por todo esto es muy fácil de inferir que la zona se encuentra con alto flujo de personas que van y vienen constantemente.

Figura 16. Barrio El Vergel



Nota: Tomado de *Delimitación geográfica del "Barrio el Vergel"* [Fotografía], por Google Maps (2023) (<https://lc.cx/bp4ylq>)

3.1.3 Arquitectura

La Arquitectura de la ciudad de Cuenca tiene un aire colonial claramente, la influencia externa que predomina en el estilo arquitectónico “es el Neoclásico Frances con algunos detalles de los estilos Art Nouveau y Art Déco además de detalles ecléticos en las fachadas del centro histórico” (Roura-Burbano & Ochoa-Arias, 2014). En el caso de las herrerías presenta varias edificaciones importantes que son atrayentes para los turistas, comenzando por la avenida 12 de Abril tenemos el puente del vergel con sus pilares y decoraciones, la iglesias del vergel, parte de la calle de las herrerías consta de adoquines que en conjunto con las casas de lado y lado con balcones y portales la hacen tener una belleza peculiar, si seguimos bajando encontraremos la Plaza del Herrero junto con la casa de Chaguarchimbana que es una joya arquitectónica y cultural que ha logrado perdurar en el tiempo, ya en la parte baja de la herrerías o un poco más adelante está la Quinta Bolívar un espacio cultural también con historia propia.

Al caminar por las Herrerías lo que más sobresale de su arquitectura son las fachadas de las casas, con balcones y los portales que existen, antiguamente estos portales eran utilizados para amarrar a los caballos para posteriormente ser herrados en los diversos talleres que existían en la zona, actualmente son utilizados para la instalación de cafeterías a todo lo largo de la calle tal y como lo podemos observar en la siguiente imagen:

Figura 17. Fachadas de casa de la calle "Las Herrerías"



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

En cuanto al aspecto cultural la arquitectura da un plus para el embellecimiento de la zona, todos estos factores deben ser utilizados para incrementar el turismo junto con eventos y protección del patrimonio que aún se conserva en el sector.

3.2 Importancia de la propuesta gastronómica y cultural de la zona

La importancia de la propuesta gastronómica y cultural de la calle de las Herrerías en el barrio el Vergel es fundamental para la zona debido a que influye de forma directa al crecimiento económico de quienes desarrollan actividades en el ámbito gastronómico, por otro lado, se tiene el aspecto cultural de la zona, aquí intervienen factores como la actividad herrera que aún perdura y en cómo se vuelve de relevancia para quienes son partícipes de esta.

La Gastronomía ha dado la oportunidad para el desarrollo económico de las familias que han establecido los diversos locales de alimentos y bebidas tradicionales, tal es el caso de la familia Quezada, los hermanos Diego, Mauricio y Fredy Quezada que en un inicio la principal actividad que ejercían era la de herreros con su taller instalado en la calle de las Herrerías numeral 2-14, hoy han dado un giro y han aprendido la labor de cocina y tienen una cafetería cuyo nombre es “Las delicias de Mamai” en honor a su madre, con el pasar del tiempo han dedicado ya el 100% de su tiempo a la preparación de envueltos y diversas bebidas, puesto como hemos tratado antes la Herrería está en un punto donde ya no genera los ingresos suficientes para que sea sostenible.

La gastronomía tradicional es la que predomina en el sector y que hoy se ha vuelto de gran importancia para Cuenca por el hecho de que es un punto de encuentro gastronómico y cultural, los envueltos, tortillas y demás productos tradicionales resaltan por encima de cualquier preparación y que ha llegado a tal punto de romper límites nacional debido a que hay un gran grupo de personas o clientes que se acercan a esta parte de la ciudad para adquirir los productos y realizar ya se envíos o llevarlos a otros países tales destinos son varios como: Estados Unidos, España, Canadá o Italia.

En cuanto a la actividad gastronómica se puede afirmar que ha dado un espacio para quienes pueden demostrar sus habilidades culinarias de independientemente cuál sea su motivación, todos se mueven por un factor económico, pero, por otro lado, este proceso del desarrollo gastronómico ha permitido obtener Identidad cultural de la calle, lo cual conlleva que actualmente la gran mayoría, saben en donde está y lo que puede encontrar en la calle de las herrerías, pues su comida tradicional ecuatoriana está muy presente en una variedad de locales, así como otras preparaciones que hacen enriquecer aún más a la zona, la importancia de este proceso de crecimiento económico y gastronómico es de crucial

importancia para sus habitantes que circundan en la zona, ya que mueve la economía así como al hablar del proceso gastronómico hay mucho por desarrollar y presentar a la ciudadanía cuencana porque en ciertos casos se debe realizar mejoras para demostrar la calidad no solo de los productos sino de su servicio.

La importancia de la Gastronomía que actualmente ha ganado junto con el enriquecimiento cultural se debería fortalecer en conjunto con las diversas entidades correspondientes como el Gad municipal de Cuenca o ministerio de turismo a través de eventos como festivales, publicidad y así darle el apoyo necesario para el continuo crecimiento que atraviesa el sector de las Herrerías.

3.3 Aporte gastronómico y patrimonial a la ciudad

En la ciudad de Cuenca el sector de las Herrerías ha obtenido un gran avance en el ámbito gastronómico, debido a varios factores hoy es una zona de gran concurrencia y un punto de encuentro para los cuencanos por ende ha obtenido una gran relevancia. Ahora hay que tomar en cuenta que con el pasar del tiempo no se pierdan las costumbres y tradiciones por lo cual entra en un rescate cultural para que prevalezcan ante todo y pueda darse un denominado “punto de encuentro cultural” donde somos testigos de cómo existe una subsistencia y convivencia de dos artes, el arte gastronómico y las artes del fuego.

3.3.1 Aporte Gastronómico

La Gastronomía establecida en la calle de las Herrerías tiene varios aportes a la ciudad de Cuenca que son muy notables y se han identificado a continuación:

Un aporte notorio de la gastronomía es el valor turístico que la zona ha podido ganar gracias a la misma, con el colorido de las preparaciones que se encuentran a lo largo de la calle. Todo este conjunto de preparaciones hace parte a su vez de la herencia gastronómica y cultural que cada familia presenta en los establecimientos puesto que cada una de ellas mantienen recetas, sabores y tradiciones que han ido pasando de generación en generación hasta la actualidad. Por todo el trabajo realizado por las familias que se encuentran en la calle de las Herrerías, ahora en un plano futuro se puede hablar de establecer una ruta gastronómica de los envueltos o una mezcla cultural entre herreros y gastrónomos que ayude a potenciar el turismo y la gastronomía de la zona dando un aporte más a la comunidad y estableciendo una identidad nueva y actualizado de lo que hoy representa la calle de las herrerías.

Hoy se puede observar que la identidad que tiene la gastronomía de la calle las herrerías se han establecido como una hueca donde jóvenes y adultos prefieren para la ingesta de

alimentos con lo cual el aporte de la gastronomía va totalmente enfocado a lo económico y con otros ejes principales como la cultura y tradiciones.

3.3.2 Aporte patrimonial

El aporte patrimonial que presenta la calle de las herrerías a la ciudad de Cuenca es fundamental debido a algunos factores uno de ellos y principal es el valor histórico que transmite actualmente la calle a la ciudad de Cuenca siendo parte del marco o área patrimonial, se vuelve un eje rodeado de arquitectura, cultura y diversidad.

Un punto fundamental en el aporte patrimonial que existe es la asociación dinámica establecida entre herreros y gastrónomos, ya que al ser parte de un área artística se vuelve fundamental y que enlaza dos mundos en uno solo aportando a la diversidad cultural gastronómica dentro de la sociedad.

Esta asociación dinámica ha ayudado a que el patrimonio de las herrerías perdure en el tiempo y que se ha reconocido en la actualidad, ahora podemos adentrarnos dentro del futuro y gracias a los aportes actuales ver la visión que se proyecta y a donde quiere llegar cada uno de los sectores estratégicos de la zona.

Conclusiones

En el presente estudio realizado se ha llegado a las siguientes conclusiones:

- El oficio de herrería está en la última generación con lo cual es muy probable que en las siguientes décadas baje aún más su actividad o desaparezca. Por ende, lo más importante que nos deja es su legado no solo lo material si no lo inmaterial en todo lo que corresponde al tema de los herreros y la herrería como tal.
- El aporte principal de la herrería es en torno a su actividad cultural más que nada gracias a las artesanías que son un atractivo para el turismo, este es un punto clave debido a que atrae y aumenta el volumen de visitantes que ya no solo van por el aspecto cultural sino también por el ámbito gastronómico.
- Se identificó que la gastronomía que se expende en la calle las Herrerías ha tenido una gran influencia en el turismo de la zona, así como en el factor económico de las familias que desarrollan el arte culinario. El potencial gastronómico de la zona es gracias al origen histórico de la calle, y el aporte actual que tiene va dirigido hacia lo cultural y económico. Y como origen se tiene que la propuesta culinaria de la zona se desarrolló debido a la demanda originada por la ubicación geográfica en la que se encuentra y a las necesidades económicas de las personas de la zona y partes aledañas.
- Un punto clave que se suma es el turismo y con lo cual se puede explotar aún más aprovechando los recursos que nos ofrece cada arte en mención, el gastronómico con sus diversas preparaciones culinarias y las artes del fuego con las artesanías e historia que atraen a las personas, juntos contribuyen con un espectáculo para quienes pueden tener la oportunidad de visitar la calle de las Herrerías.
- Concluimos que la calle tiene una proyección en el desarrollo de la gastronomía tradicional ecuatoriana con la creciente actividad gastronómica, presentando un punto fuerte para el turismo que debe ser explotado por los habitantes de la zona, así como las entidades municipales de la ciudad de Cuenca en pro del turismo y desarrollo cultural

Recomendaciones

- En el área gastronómica se tiene mayor presencia por ende se debe realizar cursos de servicio al cliente que beneficien a los diversos locales para la mejora de su servicio
- Al tener gran afluencia de personas por ende un alto consumo de alimentos en la zona el Ministerio de la Salud, ARCSA o ente encargado debería dar un continuo seguimiento, así como curso para las personas que desarrollan su actividad de manera empírica y pueda mejorar en torno al tema de manejo y preparación de alimentos.
- La presentación de los alimentos es totalmente tradicional siendo observados al desplazarse por la calle en tradicionales tiestos, pero en mesa los platos pueden ser presentados de mejor manera para atracción de turistas
- Para el desarrollo en conjunto de las dos áreas se puede hacer festivales que involucren la gastronomía con las diversas artesanías y también incluir galerías fotográficas que pueden incluir reconocimientos que han galardonado a los artesanos, así como los gastrónomos para que se pueda mostrar un poco de la calidad de las personas que trabajan o trabajaron en la calle de las Herrerías.

Referencias

- Cerdeño, M. L., & De Miguel, O. (2022). Las fíbulas de Herrería III: Elementos diagnósticos de la Primera Edad del Hierro. *Vínculos de Historia Revista del Departamento de Historia de la Universidad de Castilla-La Mancha*, 11, 237-259.
https://doi.org/10.18239/vdh_2022.11.10
- Coronel, P. (2016). *Transformaciones urbanas en el centro histórico por los nuevos usos: Sus repercusiones en los valores y atributos patrimoniales. Caso de estudio Calle Larga, Cuenca*. <https://www.semanticscholar.org/paper/Transformaciones-urbanasen-el-centro-hist%C3%B3rico-por-Coronel-Paulina/55a06555f936fe886615dbb1a1cc49d9db316c68>
- Diario El Tiempo. (2016). *Los herreros una tradición en Cuenca*.
<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/770/1/Los%20herreros%20una%20tradici%C3%B3n%20en%20Cuenca%20%282%29.pdf>
- Dirección de Cultura de Cuenca. (2020, octubre 1). *Esta casa patrimonial se encuentra ubicada en una zona privilegiada que durante el periodo incásico unió a Tomebamba y Cuzco, las dos ciudades más importantes del imperio, a través del Camino Real*.
<https://t.co/nKhTY4vQZ6> [Tweet]. Twitter.
<https://twitter.com/CulturaCUE/status/1311682502541676544>
- EL Universo. (2017, diciembre 15). *El chivil de maíz, apetecido bocadillo ancestral en Cañar*. El Universo.
<https://www.eluniverso.com/noticias/2017/12/15/nota/6526336/chivil-maiz-apetecidobocadillo-ancestral-canar>
- GIER. (2016). *Estudio de Demanda y Oferta Turística en la Ciudad de Cuenca. Boletín 2.pdf*. Grupo de Investigación en Economía Regional.
<https://cuenca.com.ec/sites/default/files/Estudio%20de%20Demanda%20y%20Oferta%20Turi%CC%81stica%20en%20la%20Ciudad%20de%20Cuenca.%20Boleti%CC%>

81n%202.pdf

Google Maps. (2023). *El Vergel* [Map].

<https://www.google.com/maps/place/El+Vergel,+Quito+170146/@->

[0.3051944,78.5324673,18.25z/data=!4m6!3m5!1s0x91d5a267b040d6c7:0x5bf069d7](https://www.google.com/maps/place/El+Vergel,+Quito+170146/@-0.3051944,78.5324673,18.25z/data=!4m6!3m5!1s0x91d5a267b040d6c7:0x5bf069d70a4d8e34!8m2!3d-0.3079911!4d-78.5313007!16s%2Fg%2F1tnpgyh?entry=ttu)

[0a4d8e34!](https://www.google.com/maps/place/El+Vergel,+Quito+170146/@-0.3051944,78.5324673,18.25z/data=!4m6!3m5!1s0x91d5a267b040d6c7:0x5bf069d70a4d8e34!8m2!3d-0.3079911!4d-78.5313007!16s%2Fg%2F1tnpgyh?entry=ttu)

[8m2!3d-0.3079911!4d-78.5313007!16s%2Fg%2F1tnpgyh?entry=ttu](https://www.google.com/maps/place/El+Vergel,+Quito+170146/@-0.3051944,78.5324673,18.25z/data=!4m6!3m5!1s0x91d5a267b040d6c7:0x5bf069d70a4d8e34!8m2!3d-0.3079911!4d-78.5313007!16s%2Fg%2F1tnpgyh?entry=ttu)

Nantipia, S. C. (2016). *Provincia del Azuay, Cantón Cuenca: Parroquia Quingeo: Su gastronomía ancestral*. Universidad del Azuay.

Narváez, A., & Mora, L. M. de la. (2014). *Análisis e implementación de un sistema de costos para los artesanos dedicados a la elaboración de ladrillos en la parroquia Balzay en el cantón Cuenca con aplicación en el Taller Hnos. Condo*.

<https://www.semanticscholar.org/paper/An%C3%A1lisis-e->

[implementaci%C3%B3nde-un-sistema-de-costos-a-Narv%C3%A1ez-](https://www.semanticscholar.org/paper/An%C3%A1lisis-e-implementaci%C3%B3nde-un-sistema-de-costos-a-Narv%C3%A1ez-Mora/91dd6a5cc8350f77a2ceb5d0fb01bbc0c240b749)

[Mora/91dd6a5cc8350f77a2ceb5d0fb01bbc0c240b749](https://www.semanticscholar.org/paper/An%C3%A1lisis-e-implementaci%C3%B3nde-un-sistema-de-costos-a-Narv%C3%A1ez-Mora/91dd6a5cc8350f77a2ceb5d0fb01bbc0c240b749)

Novillo, J. (2019, enero 6). *#DescubriendoCuenca" de @tomebamba, presenta hoy domingo de 5 a 7pm el especial de la Fiesta de los Inocentes y otros temas de la Cuenca de antaño, tendremos música y poesía. Nos pueden escuchar por:*

Http://lavozdeltomebamba.com, TuneIn y aplicaciones. Transmitiremos por

FacebookLive.

Https://t.co/jkm03lxyl

[Tweet].

Twitter.

<https://twitter.com/JaimeLopezNovil/status/1082006904598085638>

Pinchevsky, M. (2015). *Cuenca de las herrerías*.

<http://www.larevista.ec/viajes/viajemos/cuenca-de-las-herrerias>

Pucha, E. V., Ochoa, I. Á., Washima, P. A. C., & Alvear, X. (2022). *Gastronomía tradicional en el Barrio las Herrerías del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural. Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinaria, 6(18), 477-490.* <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i18.184>

- Ramón, F. (2021, noviembre 3). *“Doña Zoilita”: Sabiduría, tradición y mucho sabor en Las Herrerías - Diario El Mercurio*. <https://elmercurio.com.ec/2021/11/03/dona-zoilitasabiduria-tradicion-y-calidad/>
- Roura-Burbano, A., & Ochoa-Arias, P. (2014). INFLUENCIAS DE ESTILOS ARQUITECTÓNICOS EN EL CENTRO HISTÓRICO DE CUENCA. *Universidad-Verdad*, 64, Article 64. <https://doi.org/10.33324/uv.vi64.256>
- Sánchez, C. (2020). *La Casa de Chaguarchimbana y el barrio de las Herrerías guardan valiosa historia*. <https://elmercurio.com.ec/2020/04/20/la-casa-de-chaguarchimbanay-el-barrio-de-las-herrerias/>
- Telerama (Director). (2020, febrero 4). *Calle de las Herrerías en Cuenca mezcla de tradición y gastronomía*. <https://www.youtube.com/watch?v=kkwfScW-kKU>
- Ulloa, C. (2007). *La Vida en Las Herrerías*. <https://es.scribd.com/document/455306772/Lavida-en-las-herrerias-Cecila-Ulloa>
- Velasco, E. (2014). *La forja le dio identidad al barrio Las Herrerías, en Cuenca*. El Comercio. <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/herrerias-barrio-cuenca.html>

Anexos

Anexo A. Diseño de tesis aprobado



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

**APORTE GASTRONÓMICO Y PATRIMONIAL DE LA PROPUESTA CULINARIA
EN LA CALLE DE LAS HERRERÍAS A LA CIUDAD DE CUENCA**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

BRYAN RODRIGO BUSTAMANTE GUERRA

CUENCA, ENERO 2023

Diseño de trabajo de titulación

Título del proyecto

Aporte gastronómico y patrimonial de la propuesta culinaria en la calle de las Herrerías a la ciudad de Cuenca

Nombre del estudiante

Bryan Rodrigo Bustamante Guerra (rodrigo.bustamante@ucuenca.edu.ec)

Resumen

La calle de las Herrerías es uno de los lugares más conocidos en Cuenca por su historia, artesanías y alimentos que actualmente se expenden gracias a las personas que se dedican tanto al oficio de la elaboración de artesanías a base de hierro y también al oficio que se ha incrementado actualmente que es la preparación de alimentos y bebidas generalmente tradicionales como bolones, tigrillos, envueltos, tortillas de maíz y otros. Esta zona llena de cultura da cabida a un encuentro entre dos artes por un lado el arte del fuego o herrería y por el otro lado la gastronomía que se está desarrollando en el lugar, entre los dos artes se ve una subsistencia, desarrollo y convivencia en el tiempo. El objetivo principal de este análisis es comprender la historia y el desarrollo de la calle las Herrerías hasta la actualidad en el oficio como tal y en la propuesta culinaria en la ciudad de Cuenca, para ello debemos comenzar por su origen y describir la herrería y su desarrollo hasta la actualidad además de explicar las actividades actuales del sector a partir de historias de los actores. Por último, contrastar la información documental y vivencial para el entendimiento de la convivencia en la zona. Toda esta suma de factores y personajes dentro de la zona dan un gran aporte cultural, patrimonial y gastronómico a la ciudad de Cuenca.

PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

La calle de las Herrerías ha tenido un desarrollo histórico y cultural importante a lo largo del tiempo en la ciudad de Cuenca, por lo cual debemos resaltar sus inicios donde la herrería comenzó, como ha evolucionado y mantenido a día de hoy, en el trayecto se han integrado más oficios como el de la preparación de alimentos donde ha generado un interés en la ciudadanía cuencana, debido a este encuentro cultural nace este estudio a realizarse pues en el calle de las herrerías hay varios factores que intervienen en su historia y resultan un atractivo para las personas debido a su aporte tanto gastronómico como patrimonial. En épocas anteriores se caracterizaba la zona por el sonido de yunques y martillos que

retumbaban a lo largo de la calle, comenzando por su iglesia, sonidos van y vienen, olores a carbón y hierro al rojo vivo llegaban, monumentos como el vulcano y la casa de Chaguarchimbana se podían observar, hoy su esencia se mantiene pero hay un integrante más, ahora la comida ha ganado lugar dentro del calle y el sonar de yunques se combina con el retumbar de las ollas, el olor a carbón por el hervor de ollas, tenemos imágenes combinadas del vulcano y la entrada de ahora locales que expenden alimentos en la zona propios de la gastronomía popular de Cuenca. Una subsistencia, convivencia y desarrollo se puede identificar, además tenemos más factores que han intervenido para el avance de la zona, como su ubicación, ya que fue una de las principales entradas a la ciudad, actualmente se han situado hospitales, universidades y de más que mantienen el alto flujo de personas en la zona. La arquitectura es un factor que interviene para esta calle en particular, que hoy conjuga una de las artes antiguas como es la forja en hierro, la gastronomía popular, y la arquitectura tradicional da cabida a historia y patrimonio para la ciudad de Cuenca.

Marco Teórico

Patrimonio Cultural

El concepto de patrimonio cultural nos dice que es el conjunto de bienes tangibles, intangibles y naturales que hacen partes de prácticas sociales donde se asignan valores que son transmitidos en el tiempo, ahora según la Unesco nos dice que “el patrimonio es el legado cultural que recibimos del pasado, que vivimos en el presente y que transmitiremos a las generaciones futuras” (Unesco, 2022) con esta definición podemos describir la calle de las Herrerías como un espacio patrimonial lleno de valores, cultura y actividades que simplemente desencadenan en un bello resultado como es el que tenemos hoy siendo sede de elaboración de artesanías que llevan años siendo producidas por las manos de nuestros herreros, también se integra la gastronomía popular de Cuenca haciéndose presente con antojitos propios de nuestra cultura preservando y ayudando a que nuestras tradiciones no mueran y sean reconocidas a nivel Nacional.

Cultura gastronómica popular

La cocina está dentro de la definición de lo que abarca la identidad cultural por ende la gastronomía popular nos ayuda a distinguirnos. A la hora de plantear la oferta culinaria en la calle de las Herrerías puede verse como un destino popular y turístico atrayente para las personas que gustan de la cocina tradicional especialmente de otros lugares nacionales e internacionales, como lo está haciendo actualmente la calle de las Herrerías.

La Herrería o “arte del fuego”

La herrería o llamado el “arte del fuego” es el trabajo que se realiza sobre el hierro, un herrero se encarga de forjar cada pieza en el fuego ardiente en conjunto con la fragua, el yunque y el martillo. Este oficio fue introducido por los españoles debido a la llegada de ganado mular y equino, previo a este momento no existía la presencia de este ganado utilizado, también se hizo la introducción de utensilios agrícolas que requieran el trabajo de un herrero. En la entrevista realizada por Diario el tiempo de la ciudad de Cuenca y rescatada por el repositorio del CIDAP menciona que “los españoles llegaron a Cuenca e introdujeron la religión, carpintería y herrería que sirvió para elaborar los armamentos, ollas, herrajes para los caballos y herramientas agrícolas para trabajar la tierra” (Diario El Tiempo, 2016). La profesión de herrero es la que dio origen del nombre de la calle de “las Herrerías” en la ciudad de Cuenca. En la antigüedad esta zona era el límite de la zona rural de la ciudad donde llegaban campesinos y hacendados con sus caballos para que fueran herrados mientras se dirigían a los mercados, aquí nace el oficio de la herrería, dentro de esta también observamos la presencia de diferentes trabajos tales como cruces que se realizan para la colocación en la parte superior de las casas con lo cual se evidencia la influencia de la religión católica en Cuenca. Un fragmento de la investigación realizada por parte de Cecilia Ulloa a cerca de las Herrerías nos menciona que: “Las Herrerías, desde un comienzo, fue un sitio en donde la expresión cultural se manifestó a través de la artesanía” (Ulloa, 2007). Por ende, el forjar el hierro se convirtió en una tradición en esta calle y como su nombre lo dice es un arte que se maneja con fuego, una labor artesanal que ha perdurado en el tiempo, en sus inicios al tener una gran demanda se calcula unos 100 talleres su trabajo creció con el tiempo y ya no solo eran herraduras, se sumó trabajos artesanales como apliques, chapas, candelabros, faroles, llaveros, picos y barretas, y demás trabajos con detalles. Estas movilizaciones de personas de manera constante que involucra un intercambio de servicios una de las demandas a más de precisar la labor de un herrero la naturaleza humana también tiene la necesidad de ingesta de alimentos con lo cual se vuelve un punto a destacar debido a que también existe “la demanda de servicios de alimentos y bebidas, a cambio de un intercambio monetario entre demandantes y ofertantes; dicha actividad genera un movimiento de recursos económicos para todos los involucrados” (Nantipia, 2016), debido a esta razón antes descrita podemos ver el inicio de otra actividad en la calle de las Herrerías como es la oferta de alimentos y bebidas que hacen parte de la tradición culinaria popular de la ciudad, compuesta sobre todo por los platos relacionados con el maíz, igualmente de larga historia y tradición.

Hay una larga historia que se envuelve alrededor de los herreros una tradición milenaria que se desarrolla hasta el día de hoy, así como lo documenta Manuel Carrasco donde recalca la

importancia del porqué se le considera a la calle de las Herrerías como patrimonio cultural de la humanidad dentro de la ciudad de Cuenca:

a) el conjunto arquitectónico que gira en torno a la Casa de Chaguarchimbana del que forman parte casitas de la calle homónima, construcciones de adobe y bahareque, la mayoría de ellas de un solo piso, posiblemente levantadas a inicios del siglo pasado, y b) la presencia de ‘artesanos de la tierra y el fuego,’ ceramistas, en la Fundación Paul Rivet y herreros (Narváez & Mora, 2014).

Aquí sumamos un factor más que aporta o enriquece a la calle de las Herrerías, su arquitectura la cual actualmente conserva su esencia con la existencia de portales y pilares donde eran herrados los caballos en la antigüedad todos estos detalles sublimes de la arquitectura tradicional de este calle ha sido estudiada en varias tesis de nuestras universidades, pues conjuga lo histórico y antiguo con lo moderno y los nuevos usos, en una simbiosis que le da una característica y una dinámica únicas a este calle tradicional.

El pasar del tiempo afecto a la artesanía tradicional y con el cambio a lo moderno se empezó a utilizar herramientas diferentes y poco a poco se convirtió en un trabajo más industrializado, diario el telégrafo menciona que “la tarea del herrero está entrañablemente vinculada a la cultura e inspiración artística, lejos de los condicionamientos mecánicos, y más cercana a la transcendencia vital del espíritu” (El Telegrafo, 2014). El arte que conlleva la herrería es único pues es un largo trabajo en cada obra se plasma una idea con un detalle único, su semejanza esta con el arte de la gastronomía que en cada plato se transmite lo que el chef desea llevar a los sentidos de los comensales. En el caso de la calle de las Herrerías vemos un encuentro entre estos dos artes que generan diversas sensaciones en el público, vemos una fusión de artes que en la actualidad subsisten y poco a poco uno ha sobrepasado a otro dando como resultado una transición de la profesión en el sector.

Una interrogante que surge es la continuidad de esta profesión que con el pasar del tiempo ha ido perdiéndose, en la actualidad nos preguntamos quiénes serán los sucesores de las artes del fuego y de qué forma se podrá adaptar a la actualidad y los cambios constantes que vivimos.

En el texto desarrollado por Manuel Carrasco nos narra parte de la historia de la calle, algunos de sus principales actores en época anteriores, nombres reconocidos y también la importancia de la casa de Chaguarchimbana hoy sede de las artes del fuego, vemos la importancia de historia para comprender el desarrollo actual de la calle, así como la subsistencia de las diferentes actividades que hoy se realizan.

La gastronomía, un encuentro cultural y fusión de artes

En la calle de las Herrerías existe actualmente una oferta gastronómica popular que permite a los comensales tener más de una opción para la ingesta de alimentos, pues la gastronomía que se encuentra en la zona es de comida popular tradicional cuencana hecha a base del maíz que ha tomado renombre y presencia a nivel de Cuenca y nacional gracias al trabajo que se ha ejercido en la calle.

La problemática que se desea abarcar es conocer la historia y el desarrollo del calle de las Herrerías hasta la actualidad junto con su aporte gastronómico y patrimonial a la ciudad de Cuenca para ello tenemos factores importantes: la evolución en el tiempo y el comportamiento humano frente a la obtención del sustento económico y el ambiente sociocultural, se puede trabajar directamente mediante entrevistas a los principales actores que vivieron esta transición y que nos puede ayudar directamente en la problemática generada anteriormente.

Objetivos

Objetivo General:

Identificar el aporte gastronómico y patrimonial de la propuesta culinaria en la calle de las Herrerías a la ciudad de Cuenca.

Objetivos específicos:

Describir la evolución del oficio de herrería a la propuesta gastronómica y su desarrollo hasta la actualidad.

Identificar la propuesta culinaria actual del sector a partir de historias de los actores

Determinar la proyección de la calle tradicional las Herrerías como un eje de turismo cultural y su propuesta culinaria en la ciudad de Cuenca.

Metodología de la investigación

El presente trabajo de investigación se llevará a cabo bajo la metodología cualitativa debido a que se evaluará básicamente el contexto histórico y por ende información a profundidad, hasta la actualidad, de los actores de la calle: los herreros y los gastrónomos. El método a seguir es la teoría fundamentada utilizando técnicas como entrevistas semiestructuradas, abiertas y de profundidad un instrumento a utilizar es el guion, a de más de testimonios de vida por parte del autor y familia, para el análisis de documentos se utiliza instrumentos como repositorios y periódicos, el análisis de documentos lo utilizaremos para definir una línea de tiempo de momentos o eventos que han surgido a lo largo del tiempo y finalmente contrastar con la información recopilada en las entrevistas.

RECURSO	DEDICACIÓN	VALOR TOTAL \$
DIRECTOR meses	2 horas / semana / 6	\$580,00
ESTUDIANTE meses	20 horas / semana / 6	\$720,00
TOTAL		\$1300,00

Talento humano

CANTIDAD	RUBRO	VALOR \$
100	Fotocopias	\$2,00
1	Materiales de oficina (esferos, hojas de papel bond)	\$15,00
1	Computadora y accesorios	\$650,00
1	Implementos de bioseguridad	\$25,00
1	Insumos	\$50,00
TOTAL		\$742,00

Recursos Materiales

- Cronograma**

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
Recolección y organización de la información	X					
Trabajo de campo (entrevistas)		X				
Análisis de la información y comparación			X			
Integración de la información de acuerdo a los objetivos				X		

Redacción del trabajo	X
Revisión final	X

- Presupuesto**

CONCEPTO	APORTE DEL ESTUDIANTE \$	OTROS APORTES \$	VALOR TOTAL \$
Talento Humano Investigadores	\$1300,00		\$1300,00
Gastos de movilización Transporte	\$20,00		\$20,00
Gastos de la investigación Internet Materiales de oficina Bibliografía	\$150,00 \$20,00		\$170,00
Gastos de laboratorio Materia prima	\$30,00		\$30,00
Gastos de entrevistas Celular	\$250,00		\$250,00
Otros	\$60,00		\$60,00
Total			\$1830,00

- Esquema**

Índice

Abstract

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

CAPÍTULO I La herrería y la propuesta gastronómica en la calle de las Herrerías

Origen de la Herrería en la ciudad de Cuenca

Historia de la calle las Herrerías

Historias vivenciales por los actores principales de la herrería

Artesanías realizadas por los herreros

La Herrería actual y su legado en la calle de las Herrerías

Origen y evolución de la propuesta gastronómica en la calle de las Herrerías

CAPÍTULO II Actividades gastronómicas en la calle de las Herrerías

Locales de restauración y cafeterías

Principales productos alimenticios que se expenden en la zona

Propuesta gastronómica de los locales instaurados en la zona

Volumen de visitantes actualmente

CAPÍTULO III Convivencia de actividades realizadas en la zona

Factores que intervienen en el turismo de la zona

Importancia de la propuesta gastronómica y cultura de la zona

Aporte gastronómico y patrimonial a la ciudad

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

Anexo B Galería de Fotos

Los herrajes que se trabajaban en la calle de las herrerías fueron sustituidos con los de procedencia colombiana debido a su bajo costo dando grandes problemas a los herreros de la época.

Nota: Herrajes para caballos que se conservan en el taller de la familia Guerra

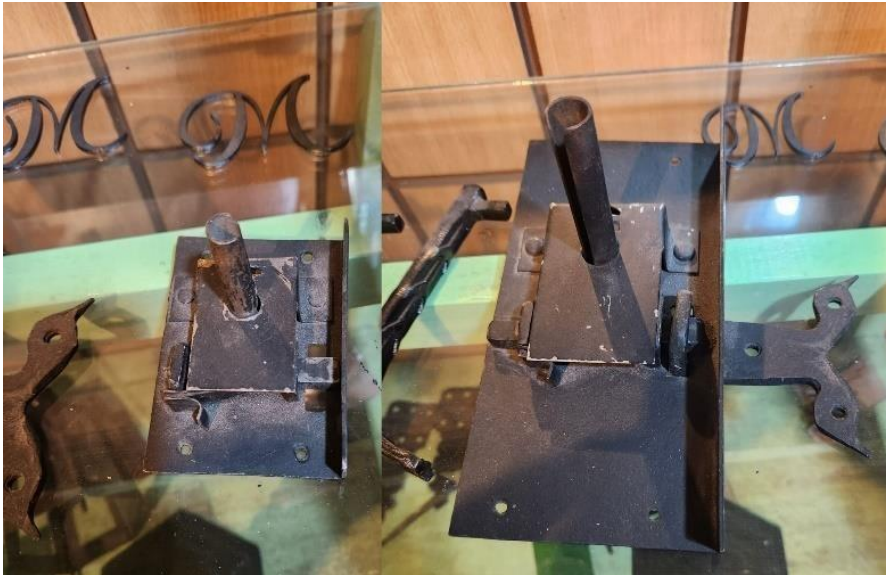
Figura 18. Herrajes para caballos



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

Las chapas antiguas son de gran valor ya que actualmente muy pocas casas aun las utilizan debido a la llegada de productos chinos que reemplazaron varios de los trabajos por parte de los herreros una de ellas era la seguridad de las puertas

Figura 19. Chapas antiguas



Nota: Chapas de diferentes tamaños que aún están exhibidas en el taller de Humberto Guerra. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

En el pasado una parte de los herreros se dividía en la labor de la cerrajería, puesto que las chapas de aquellos tiempos necesitaban los duplicados de llaves, ya que existen de dos tipos las de canuto y las llaves enteras ambas con su cierto nivel de dificultad para ser duplicadas.

Figura 20. Llave de canuto y llave entera



Nota: Llave entera a lado izquierdo y llave de canuto a lado derecho. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

Aun en algunas casas existe la presencia de artesanías muy antiguas que hacen parte de las historias de las familias como en el caso de la familia Guerra que hace presencia en la historia de la calle de los herreros.

Figura 21. Museo de la familia Guerra



Nota: Museo de la familia Guerra que cuenta con larga lista de artesanías y recuerdos de antaño. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

Figura 22 artesanías antiguas



Nota: Artesanías y trabajos antiguos hechos en hierro forjado, llaves, frenos y bocados para caballos, así como estribos de metal. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

A continuación, tenemos un candado hecho por el herrero Manuel Guerra hace más de 25 años, esta reliquia se encuentra en manos de sus hijas quienes aún conservan muchas de sus obras.

Figura 23 Candado Forjado en hierro



Nota: Candado hecho a mano por el herrero Manuel Guerra. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

Aquí tenemos dos tipos de aldabas ya antiguas que aun las personas utilizan por sus diversos detalles y el trabajo en forja que conservan, actualmente son poco reconocidas debido a la entrada de productos chinos con materiales ya preelaborados es mucho más económico que este tipo de artesanías, pero no cuentan con el valor agregado que conlleva hacer estos trabajos tan elaborados.

Figura 24. Aldabas



Nota: Aldabas hechas 100% a mano con detalles y trabajo en hierro forjado. Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

En las siguientes figuras tenemos las obras que actualmente podemos encontrar, cabe recalcar que cada taller cuenta con artesanías o trabajos de su propia autoría. Tenemos una de las cruces más requeridas ya desde hace años debido a su significado religioso esta es la cruz de “La pasión” la cual lleva varios detalles como la corona de espinas, la escalera, la lanza, el gallo, el corazón y los clavos.

Figura 25. Cruz de la Pasión



Nota: Cruz de la pasión de mediano tamaño. **Fuente:** Rodrigo Bustamante, 2023

Por último, tenemos a los faroles y lámparas que es uno de los atractivos que tiene el taller de Humberto Guerra, pues según comentó es su especialidad, los podemos encontrar de diversos modelos y tamaños, pueden hacerse trabajos personalizados según como lo desee el cliente, pues es el trabajo del artesano plasmar las ideas en obras.

Figura 26. Faroles diseñados por el herrero Humberto Guerra.



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023

Figura 27. Artesanías del taller de Humberto Guerra



Fuente: Rodrigo Bustamante, 2023