

PARA GRADOS ACADÉMICOS DE LICENCIADOS (TERCER NIVEL)

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

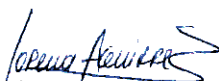
DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo, **MARÍA LORENA AGUIRRE BRAVO** C.I. **1311583387** autor del trabajo de graduación intitulado: **"Aproximación a los establecimientos de alimentos y bebidas en el Centro Histórico de Quito entre 1888 a 1914"**, previa a la obtención del grado académico de **INGENIERA EN GESTIÓN HOTELERA** en la Facultad de **Ciencias Humanas**:

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, 24 de julio de 2017



María Lorena Aguirre Bravo

C.I. 1311583387

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS

ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO

Yo, Mg. Santiago Pazos Carrillo, director de esta disertación, certifico que la Srta. María Lorena Aguirre Bravo ha realizado con mi dirección este trabajo titulado **APROXIMACIÓN A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO ENTRE 1888 a 1914**, de conformidad con las disposiciones del Reglamento de Grados de la PUCE. Autorizo la presentación del informe debidamente revisado y encuadernado para la calificación respectiva.



Mg. Santiago Pazos Carrillo

Quito, 12 de julio del 2017

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO**

**DISERTACIÓN PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERA EN GESTIÓN HOTELERA**

**APROXIMACIÓN A LOS ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL CENTRO HISTÓRICO DE
QUITO ENTRE 1888 a 1914.**

MARÍA LORENA AGUIRRE BRAVO

DIRECTOR: MG. SANTIAGO PAZOS CARRILLO

QUITO, JULIO 2017

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi mamá Lorena y a mi papá Antonio porque siempre me han apoyado en cumplir cada objetivo que me he propuesto en la vida.

Agradezco a Santiago Pazos por su contribución académica en el ámbito de la hospitalidad en Ecuador, y por incluirme en este proceso de investigación.

RESUMEN

La presente disertación examina los establecimientos de alimentos y bebidas de tipo moderno en el centro histórico de la ciudad de Quito entre los años de 1888 a 1914, de los cuales existen registros en periódicos de la época; con aquella información se determinaron las características generales, oferta de productos y servicios, calidad y las influencias extranjeras que rememoraron aquellos establecimientos.

También es parte de este trabajo analizar cómo se lleva a cabo la reproducción social en los espacios de consumo social como hoteles, salones, cafés, restaurantes, etc. pues estos sitios de alguna manera contribuyeron a categorizar los estratos socio económicos en base a lo que cada clase social estaba apta a consumir.

Se definieron los establecimientos de alimentos y bebidas más destacados de aquel tiempo, es decir, los sitios que representaron desde la hospitalidad el fenómeno de la Modernidad, y que lograron sobresalir en la época por el grado de influencia que sus dueños implantaron por medio de los productos y parámetros de calidad que ofrecieron, en busca de distinción en la sociedad.

Este trabajo es parte del proyecto *Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito* respaldado por la PUCE.

PALABRAS CLAVE

Establecimiento, alimentos, bebidas, hospitalidad, modernidad, extranjero, distinción.

ABSTRACT

This dissertation examines modern food and beverage establishments in the historic center of Quito between 1888 and 1914, those which presents records in newspapers of the time; with that information were determinated: the general characteristics, the productos and services, the quality and the foreign influences that recalled those establishments.

Also is part of this work to analyze how social reproduction takes place in social consumption spaces such as hotels, lounges, cafes, restaurants, etc. As these sites helped to categorizes the socio-economic stratum, based on what each social class is apt to consume.

The most important food and beverage establishments of the time were defined as the sites that clearly represented the phenomenon of the Modernity from de hospitality, and also those which managed to excel at that time, by the degree of influence that their owners implanted through the products and parameters of quality that they offered in search of distinction in society.

This work is part of the Project: *Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito* promoted by the Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

KEYWORDS

Establishment, food, beverage, hospitality, modernity, foreign, distinction.

ÍNDICE

ASPECTOS PRELIMINARES

Agradecimiento	2
Resumen	3
Abstract	4
Índice de imágenes	6
Índice de tablas.....	7
Índice de gráficos	8

CAPÍTULO I

1. Sumario capitular	10
2. Justificación	11
3. Problema	11
4. Objetivos	12

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

1. Cultura y sociedad	13
2. Antecedentes: breve aproximación histórica del Ecuador como Nación.....	15
2.1 Una época de cambios: el <i>Garcianismo</i>	15
2.1.1 Catolicismo como fundamento moralizante y civilizatorio	16
2.1.2 Inicios de la Modernidad en Ecuador	16
2.1.3 Civilidad y urbanidad	19
3 Contexto político, económico y social de Ecuador (1888 – 1914)	21
4 Desarrollo urbano y modernidad	27
5 Introducción de los primeros restaurantes en Europa	32
5.1 Aportes extranjeros en la cultura alimenticia	34
6 Extranjeros y hospitalidad en Ecuador	37

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

1. Bibliotecas y Archivos	42
1.1 Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit	42

1.2 Hemeroteca y Archivo Histórico de la Dirección de Cultura del Patrimonio Cultural	46
1.3 Archivo Nacional del Ecuador	47
2. Propuesta para analizar los establecimientos de alimentos y bebidas	48
2.1 Tabulación de datos	48
2.2 Metodología para identificar los establecimientos destacados	52

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y ANÁLISIS

1. Identificación de los establecimientos de alimentos y bebidas de la época	57
2. Influencias culturales en los establecimientos de alimentos y bebidas	69
a. Hoteles	69
b. Negocios de alimentos y bebidas en general	70
c. Proveedores	71
d. Cervezas, bebidas no alcohólicas y otros productos	72
3. Resultados generales	73
4. Establecimientos de alimentos y bebidas Destacados	75

CAPÍTULO V

Conclusiones	83
Recomendaciones	86
Bibliografía	87
Anexos	94

INDICE DE IMÁGENES

• Imagen No. 1. Mercado en la plaza de San Francisco. Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura. Quito 188?	18
• Imagen No. 2. Proveedor Luis C. Rigail. Diario El Globo. Guayaquil. 3 de octubre de 1888	23
• Imagen No. 3. Proveedor Villa de Cahors. Diario de avisos. Guayaquil. 22 de noviembre de 1894	23
• Imagen No. 4. Meythaler & Smith. El Comercio. Quito. 20 de junio de 1886	24
• Imagen No. 5. Proveedor Salón Pichincha. Diario El Atalaya. Quito. 9 de noviembre de 1895	24

- Imagen No. 6. Hotel 8 de Setiembre. Diario La Nación. Yaguachi. 10 de julio de 1882 25
- Imagen No. 7. Indios aguateros en la plaza de San Francisco. Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura. Quito 1910 26
- Imagen No. 8. Obra de canalización. Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura. Quito 1905 27
- Imágenes No. 9-10. Pasaje Royal. Instituto Nacional De Patrimonio Cultural. Archivo Nacional de Fotografía. Colección Particular: Julio Enrique Estrada Ycaza. Cód. 7971. 1915 – 1925 30
- Imagen No. 11. Salón López y Domingo en 1909. Ministerio de Cultura y Patrimonio. El Ecuador en avisos 1822/1939. 1992 31
- Imagen No. 12. Gran Hotel de Francia. Quito. El derecho diario liberal radical 1903 35
- Imagen No. 13. Menú de Gehin. El Comercio. Quito. 24 de julio de 1909 35
- Imagen No. 14-15. Menús de Gehin. El Comercio. Quito. 14 de abril de 1912 36
- Imagen No. 16. Hotel Americano. El Correo del Ecuador. Quito. 16 de diciembre de 1864 38
- Imágenes No. 17-18. Panadería Franco-Ecuatoriana. El derecho diario liberal radical. Quito, 20 de marzo de 1903 51
- Imagen No. 19. Plano de Highley. Quito 1903 53
- Imágenes No. 20-21. Gran Hotel. Diario El Comercio. Quito, 20-jun.1909 / Quito, 5-ene-1910 54
- Imagen No. 22. Hotel Continental. Diario El Comercio. Quito, 14-enero.1908 62
- Imagen No. 23. Ubicación Hoteles destacados en Mapa de Highley 1903 77
- Imágenes No. 24-25. Salón y bar del Hotel Royal. Guía comercial, agrícola e industrial de 1909 79
- Imágenes No. 26-27. Salón Hotel Continental. Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura 80

INDICE DE TABLAS

- Tabla No. 1. Codificación de la BEAEP 43
- Tabla No. 2. Codificación carpetas de la BEAEP 43

- Tabla No. 3. Codificación nombre periódicos de la BEAEP 45
- Tabla No. 4. Codificación ciudades de la BEAEP 45
- Tabla No. 5. Muestra codificación con imagen BEAEP 46
- Tabla No. 6. Codificación de la HADCP 46
- Tabla No. 7. Muestra codificación con imagen HADCP 47
- Tabla No. 8. Codificación del ANE 47
- Tabla No. 9. Muestra Tabla nombre del establecimiento y propietario del establecimiento 49
- Tabla No. 10. Muestra Tabla calidad 50
- Tabla No. 11. Muestra Tabla productos y servicios 51
- Tabla No. 12. Muestra Tabla ubicación establecimientos 52
- Tabla No. 13. Muestra Tabla ubicación comercial favorable 52
- Tabla No. 14. Muestra Tabla sumatoria productos / servicios y calidad 54
- Tabla No. 15. Muestra Tabla para determinar los establecimientos destacados 56
- Tabla No. 16. Número de comercios relacionados a alimentos y bebidas en la guía de Jiménez de 1894 58
- Tabla No. 17. Transcripción Menú Hotel Royal y Hotel Continental 61
- Tabla No. 18. Lista cronológica Hoteles 64
- Tabla No. 19. Lista cronológica Negocios de alimentos y bebidas 65
- Tabla No. 20. Lista cronológica Proveedores de alimentos y bebidas 66
- Tabla No. 21. Lista cronológica Proveedores de Cerveza 67
- Tabla No. 22. Lista cronológica Proveedores Bebidas no alcohólicas 67
- Tabla No. 23. Lista cronológica Proveedores alimentos 68
- Tabla No. 24. Calidad tangible 73
- Tabla No. 25. Ubicación exacta hoteles y establecimientos de alimentos Mapa de Highley 77

ÍNDICE DE GRÁFICOS

- Gráfico No. 1. Porcentaje Influencia Extranjera 49
- Gráfico No. 2. Porcentaje Nacionalidades identificadas en Nombres de establecimientos 50

- Gráfico No. 3. Comercios relacionados a alimentos y bebidas en la guía de Jiménez de 1894 58
- Gráfico No. 4. Porcentaje Nacionalidades identificadas en Nombres de Hoteles 70
- Gráfico No. 5. Porcentaje Nacionalidades identificadas en Nombres de establecimientos de alimentos y bebidas 71
- Gráfico No. 6. Porcentaje Nacionalidades de donde provienen los alimentos y bebidas 72

CAPÍTULO I

1. SUMARIO

El presente estudio consta de cinco capítulos, divididos de la siguiente manera:

El primer capítulo presenta los aspectos preliminares de la disertación, mediante los cuales se demarca el objeto de estudio y la finalidad de abordar el tema en cuestión; los puntos que se desarrollan son: el aporte social, personal y teórico, así como la problemática a resolver y los objetivos que se desean alcanzar. Es importante definir estos lineamientos con el fin de mostrar una congruencia a lo largo de todo el trabajo y así obtener resultados acertados.

En el segundo capítulo se expone el escenario de la ciudad de Quito desde 1860 hasta 1914, analizando los principales hitos que marcaron a la urbe en cuanto a su historia económica, política y social; en este capítulo también se explican los conceptos de protocolo, civilidad, modernidad, la incidencia de los manuales de Juan Pablo Sanz y Adolfo Gehin en la cocina quiteña, y las teorías de los sociólogos Michel Foucault y Pierre Bourdieu, con las cuales se estudia la interacción de las personas en los espacios de consumo social como hoteles, salones, etc.

El tercer capítulo detalla el procedimiento que se utilizó para tratar la información recopilada en los archivos y bibliotecas; los datos de cada establecimiento fueron expuestos en cuadros y gráficos estadísticos que permitieron construir los resultados.

El cuarto capítulo se desarrolló en base a los objetivos específicos, entonces, como primer punto se presentan los establecimientos de alimentos y bebidas identificados en los periódicos de la época, los cuales se ordenaron en una lista cronológica; una vez organizada la información, se determinaron las influencias culturales que poseían los establecimientos, tomando en cuenta sus nombres, los dueños y los productos a ofrecer; como punto final se describen los establecimientos de alimentos y bebidas que se consideraron los destacados de aquel tiempo, por haber cumplido una serie de parámetros fundamentados en una metodología desarrollada para el presente trabajo.

El último capítulo presenta las resoluciones a las que se llegó al finalizar el trabajo, en las que se resaltan las particularidades de los negocios de alimentos y bebidas de la época, las transformaciones en los hábitos de consumo social y también de determinados establecimientos que fueron importantes para demostrar el hecho modernizador a partir de

la hospitalidad. El producto que se obtuvo responde a la interrogante sobre cómo obtener una aproximación a los establecimientos de alimentos y bebidas en el centro histórico de Quito entre 1888 y 1914, tomando como sustento fuentes primarias de publicidades en periódicos y narraciones de viajeros. Además, en este capítulo se mencionan las observaciones que servirán para complementar o ampliar el estudio de la hospitalidad en Quito, enfocado al ámbito de la restauración.

2. JUSTIFICACIÓN

Mediante la realización de esta investigación se valorará el patrimonio cultural representado a través de la comida, dando profundidad a temas relacionados con establecimientos de alimentos y bebidas entre 1888-1914, y de esta manera colaborar con investigaciones futuras en el mismo campo.

Este análisis tendrá la finalidad de conocer el origen de los establecimientos de alimentos y bebidas en Quito durante los años de estudio y cómo, de cierta manera, las influencias europeas determinaron el rumbo de las cocinas (tradicional, aristocrática, cotidiana, etc.) en la ciudad, no solo de índole cultural sino también en el plano socio económico.

Por otro lado, con el surgimiento de lugares de alojamiento en Quito, que marcaron el avance de la modernidad en la ciudad (Cevallos, 2015), se podría decir que nacieron también los primeros establecimientos de alimentos y bebidas (concebidos como restaurantes modernos y no como pulperías o fondas), en un principio como parte de estos hoteles (Valverde, 2015), permitiendo de alguna manera la interacción social en aquella época, es así que es necesario investigar este tipo de negocios, en cuanto que representaron otra forma de apreciar la comida-servicio y originaron una nueva manera de ejercicio mercantil.

3. PROBLEMA

Los estudios de historia en el campo de la hostelería y la restauración en la ciudad de Quito son escasos, existen fuentes primarias y referencias bibliográficas sobre A & B, sin embargo, estas investigaciones son superficiales, debido a esta carencia de información se produce una brecha en el conocimiento de una época muy importante en la historia de

los quiteños: el tiempo de la modernización, en el cual los lugares de ocio y de consumo marcaron un cambio crucial para los habitantes de la ciudad.

El presente trabajo no tiene como finalidad investigar sobre establecimientos como pulperías, chicherías, cantinas, fondas, posadas o billas, ya que este tipo de lugares se vinculan con un concepto de tipo popular, dentro de los cuales posiblemente no se logra representar ampliamente el fenómeno modernizador que es un eje central en el actual estudio, que se identifica claramente en el ejemplo del Hotel París (finales siglo XIX), del cual afortunadamente se cuenta con el testimonio, considerado uno de los primeros establecimientos de alojamiento en la ciudad de Quito, se instaló una confitería y una pastelería francesa “(...) que revolucionó a la ciudad con su preparación de tortas, pastas y moldes de pan con azúcar encima (...)”, además tuvo uno de los primeros salones de té, siendo el centro de muchas actividades sociales. (Jurado Noboa, 2008, págs. 177-179).

De acuerdo a este contexto, una interrogante importante a resolver es: ¿Cómo obtener una aproximación a los establecimientos de alimentos y bebidas en el centro histórico de Quito entre 1888 a 1914?

4. OBJETIVOS

Objetivo general

Examinar los establecimientos de alimentos y bebidas en el centro histórico de Quito entre 1888 a 1914, mediante la consulta de documentos en 2 archivos quiteños.

Objetivos específicos

Identificar los establecimientos de A y B (proveedores, hoteles y negocios de restauración) en Quito entre 1888 a 1914, mediante la consulta de periódicos en 2 archivos quiteños, para la realización de una lista cronológica.

Determinar las influencias culturales en los establecimientos de A y B quiteños mediante la consulta de periódicos, manuales de urbanidad, protocolos y cocina.

Describir los establecimientos más destacados de A y B que se encuentren en los años planteados, a través de la revisión documental y proponer su ubicación en un plano del centro histórico de Quito.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

1. Cultura y sociedad

Al tratar sobre el desarrollo urbano¹, es preciso mencionar tres palabras clave: cultura, identidad y patrimonio, señalando, en este estudio, que no son elementos de carácter estático puesto que están sujetos a cambios y factores externos (Bákula, 2000; Molano, 2007); a continuación, se explica cada una de estas:

- **Cultura:** las diversas definiciones (Molano, 2007; Payne, 2008) coinciden en que es el conjunto de objetos materiales (edificaciones, obras de arte, etc.) e inmateriales (conocimientos, creencias, entre otros) que representan las costumbres y tradiciones que caracterizan a un pueblo. Por ejemplo, en el caso de la restauración existió una panadería a inicios del siglo XX que mencionó en su publicidad:

En Quito es tradicional la costumbre de comer buen pan en la Semana Santa; pues la panadería <Santa Rosa> ofrece a su numerosa clientela, que lo confeccionará al gusto más exigente para festejar aún las Felices Pascuas (...) (Diario El Comercio, 1914).

En esta cita se evidencia que consumir este alimento fue una costumbre importante para los quiteños durante la Semana Santa y que este sentido de pertenencia (donde se comparten rasgos y valores colectivos), presentan elementos simbólicos que conceden afinidad entre los miembros de una comunidad dada, dando paso al concepto de identidad. En el rito cristiano y católico, el pan está representado como el cuerpo de Cristo.

- **Identidad:** es así que, Molano indica que la identidad cultural “(...) no existe sin la memoria, sin la capacidad de reconocer el pasado, sin elementos simbólicos o referentes que le son propios y que ayudan a construir el futuro” (Molano, 2007, pág. 74).

La solemnidad de la Semana Santa consiste en una representación cultural manifestada por un grupo de individuos comunes entre sí, que identifican “(...)

¹ Este concepto se estudia a profundidad en el subtítulo: “Desarrollo urbano y modernidad”.

aquellos elementos que desean valorar y que asumen como propios, convirtiéndose estos en sus referentes (...)” (Molano, 2007, pág. 74).

Esta tradición se puede considerar una permanencia cultural puesto que el pan de Pascua se consume en la actualidad, en este caso en la Semana Santa.

- **Patrimonio:** en base a lo dispuesto por la Ley Orgánica de Cultura (2016), el patrimonio **tangible** se define como los elementos materiales que han producido las diversas culturas del país con una significación histórica, científica o simbólica para la identidad de una colectividad y del país, el cual puede ser artístico, arquitectónico, ferroviario, documental, bibliográfico, fotográfico, paisajes culturales urbanos, jardines, caminos e itinerarios, entre otros.

En Quito, el patrimonio tangible se presenta, por ejemplo, en el Pasaje Royal, construido a principios del siglo XX, puesto que representa un estilo arquitectónico, específicamente del neo renacentista italiano (Noboa, 2015).

Por otro lado, el patrimonio **intangible** o inmaterial comprende:

(...) los valores, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano. (Art. 51 y art. 52 de la Ley Orgánica de Cultura, Capítulo V. Del Patrimonio Cultural, RO-6S 913: 30-dic-2016).

Como acotación, la UNESCO, en la Convención para la Salvaguardia del 2003, menciona que el patrimonio intangible se presenta en 5 ámbitos:

- ✓ Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- ✓ artes del espectáculo;
- ✓ usos sociales, rituales y actos festivos;
- ✓ conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- ✓ técnicas artesanales tradicionales.

En este contexto cabe el ejemplo del pan de Pascua, debido a que, según Julio Pazos, los alimentos tradicionales son “(...) una vigencia de prácticas producto de la transmisión oral; en el caso de la cocina, su práctica se reproduce de generación en generación sin necesidad de apoyo documental. En ocasiones se encuentran noticias

de la cocina insertas en novelas, cartas, diarios, periódicos, etc. (...)” (Pazos Barrera, 2017, pág.116).

2. Antecedentes: breve aproximación histórica del Ecuador como Nación

Ecuador desde su separación con la Gran Colombia en 1830 surge como una nueva república, pero inestable en cuanto a la formación económico-social, la multiplicidad étnica, la dimensión regional y la compleja construcción cultural y política que comprende un Estado-Nación (Ayala, 2014).

A lo largo de la historia de la Real Audiencia de Quito (segundo cuarto del siglo XVI hasta 1822) y del Ecuador (a partir de 1830), la identidad cultural ha sido formada por un proceso social extenso y complicado influenciado por los grupos étnicos originarios; posteriormente por los españoles (conquista y colonización); luego por la Gran Colombia (1822-1830); y, finalmente por la República. Es a partir de estos influjos que se consolida la “identidad” ecuatoriana.

Por otro lado, desde el inicio de la República (1830) se proyecta la construcción de la idea de Estado-Nación. Para Ayala Mora, las naciones surgen de las sociedades y luego se constituyen jurídicamente como Estados, ya que “(...) no hay naciones sin una base estatal concreta y sin un esfuerzo consciente por crearlas y desarrollarlas (...)” (Ayala, 2014, págs. 109-110). Es así como empieza a formarse el país, y de manera trascendental emergen las actuaciones políticas de Gabriel García Moreno (1861) y Eloy Alfaro (1895), quienes marcaron hitos históricos en la conformación de la nación y el proyecto modernizador ecuatoriano.

2.1 Una época de cambios: el *Garcianismo*

A partir de 1861 Gabriel García Moreno fue elegido como presidente de la República del Ecuador, con él se consolidó el estado oligárquico terrateniente.

Cuando recibe el poder, el país se encontraba en una crisis profunda (Ayala Mora, 2014). Se hablaba de la posible desaparición de Ecuador en el que Perú y los Estados Unidos de Colombia se repartirían porciones de territorio, entre otros males que acontecían al país (Vásconez, 2012). Debido a esto, las medidas que tomaría García Moreno con el fin

de organizar al pueblo y consolidar el Estado serían drásticas, pero innegablemente transformadoras.

2.1.1 Catolicismo como fundamento moralizante y civilizatorio

Para García Moreno uno de los elementos más representativos de su ideología y gobierno fue el catolicismo; a su criterio, constituía el mejor instrumento civilizador-moralizador del que se podía disponer. El entonces presidente propone cambios que considera necesarios en Ecuador, desde la perspectiva que adquirió durante su formación en Europa. Su eje de acción empieza por la educación, confiando en las órdenes religiosas no solo por sus propias creencias, sino por la eficacia y el nivel académico que ellas garantizaban. Con esa orientación aseguraba que los ciudadanos se formarían como profesionales virtuosos y éticos; toda esta revolución educativa vino acompañada de infraestructura física (escuelas y universidades con laboratorios), nuevas metodologías, sistemas de evaluación y normativas exigentes de acuerdo al progreso al que se debía adecuar el país (Paladines, 1989).

2.1.2 Inicios de la Modernidad en Ecuador

La Modernidad es un periodo histórico generalmente asociado con los ideales de progreso e innovación, los cuales están ligados a la industrialización. Según Rafael Polo Bonilla (2011), en Ecuador se instaura el proceso de modernidad capitalista desde la década de 1860, esta etapa comprendió:

(...) un proceso de transformación en las formas de percepción y de apreciación del mundo, de la vida, en la tensión entre una ciudad señorial que no termina de derrumbarse y una ciudad moderna que no termina de nacer. El advenimiento de la modernidad supone la reestructuración del mundo de la vida desde los requerimientos de la productividad capitalista, el individualismo (...) (Echeverría en Polo Bonilla, 1995, pág. 65).

En este escenario, el gobierno *Garciano* se enfocó en dos líneas de fuerza, la primera fue la integración nacional tras una severa crisis donde el país parecía desvanecerse; la segunda fue la línea de progreso proyectada para la actualización que el país requería por estar cada vez más vinculado con el sistema mundial (Paladines, 1989).

Esta línea de modernización en la ciudad de Quito, además de traer consigo educación renovadora, se vio representada por la ejecución de obras físicas como: construcciones que conecten la ciudad debido a la complejidad topográfica característica de Quito por estar asentado en las laderas del Pichincha y estar rodeado de quebradas, de tal forma que se construyó el túnel de La Paz, el segundo paso a desnivel de la ciudad para llegar a la calle de la Ronda y el relleno de la quebrada de Jerusalén, así también varias calles principales de la ciudad fueron empedradas junto con unas estrechas aceras. Otras obras importantes fueron las relacionadas a la sanidad pública, con la refacción del Hospital San Juan de Dios, el Hospicio de San Lázaro y el anfiteatro de anatomía. Se reconstruyeron también en este tiempo, ciertas edificaciones afectadas por los terremotos y se aplicaron estilos neo clásicos dentro de la arquitectura de la ciudad (Del Pino *et al*, 2009; Salvador Lara, 2009).

En cuanto al ornato, el gobierno tomó en cuenta la estética de las plazas principales, decorándolas con jardines; aunque cabe mencionar que en éstas durante la década de 1850 eran donde se instalaban diariamente las distintas actividades de mercado, como narra en su experiencia el viajero francés Edouard André en 1879:

(...) Nada tan interesante como la animación que reina (en la Gran Plaza Mayor), en día de mercado, cuando las vendedoras se instalan bajo sus pequeñas tiendas parecidas a quitasoles cuadrados. Allí se ven indios de los pueblos de la Magdalena (...) encorvados bajo el peso de sus cargas o descansando, canasteros, vendedores de alfalfa y caña de azúcar originales aguadores con la enorme jarra sujeta a la espalda con unas cuerdas, vendedores de sal con sus balanzas, buhoneros de cajas, sillas y guitarras; expendedoras de tortas de maíz cubiertas con sus chales rojos, titiriteros y en fin un abigarrado conjunto que se agita y bulle, produciendo una impresión de color que no se cansa de admirar el viajero (...) La Plaza Mayor de Quito, en otro tiempo libre y despejada, quedó transformada en jardín público merced a los buenos cuidados de García Moreno (...) En la vegetación predominan las plantas del país, cosa rara en América donde existe una verdadera manía por las plantas europeas (...) (André en Salvador Lara, 2009, pág. 219).

Para tener una idea más cercana sobre el escenario descrito por André, a continuación, se presenta una fotografía tomada en la década de 1880:



Imagen No.1. Mercado en la plaza de San Francisco. Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura. Quito 188?

Como ley gubernamental, en 1899 se prohíben las ventas públicas en plazas, para dar lugar a estas actividades comerciales en 1904 se inaugura un mercado de cubierta metálica en la plaza de Santa Clara. (Salvador Lara, 2009).

Como se ha podido indicar, varias obras públicas fueron impulsadas por el *Garcianismo*, aunque algunas fueron terminadas y mejoradas en gobiernos posteriores; por ejemplo, García Moreno planteó la iniciación del alcantarillado, sin embargo, los avances en materia de aguas servidas y agua potable se llevaron a cabo concretamente a inicios del siglo XX, conjuntamente con los trabajos de electricidad².

En otras provincias, este gobierno contribuyó a la construcción de carreteras entre costa y sierra, el inicio de las vías para el ferrocarril y la habilitación de cuatro puertos para evitar el contrabando (Vásconez, 2012).

Estos nuevos acontecimientos marcarían inevitablemente un cambio en la sociedad, afrontando nuevos retos y una perspectiva distinta del mundo; en otro sentido, la modernidad presenta una particular actitud respecto a la actualidad, “(...) una manera de obrar y conducirse que marca una pertenencia y a la vez se presenta como una tarea. Algo cercano sin duda, a lo que los griegos llamaban *ethos* (...)” (Castro, 2011, pág. 274).

² Debido a que estos temas urbanísticos son fundamentales para la presente investigación, serán desarrollados más adelante, en el Subcapítulo: Contexto político, económico y social de Ecuador (1888 – 1914).

2.1.3 Civildad y urbanidad

Un aspecto de relevancia durante el *Garcianismo* consistió en que la enseñanza primaria fue gratuita y obligatoria, incluso para la mujer; para Ana María Goetschel (2007), las diversas congregaciones religiosas se encargaron de la labor de educación “(...) para que formen el corazón y cultiven la inteligencia del bello sexo (...)”, aquellas niñas educadas de clase alta, después se convertirían en madres de familia, quienes a través de los valores cristianos aprendidos serían responsables de formar en sus hogares personas de bien, enseñando buenas costumbres y, por lo tanto, ejerciendo gran influencia en el porvenir de la sociedad, lo cual según la visión de García Moreno era primordial para el bienestar de la nación. Para este momento, en 1865, llega al Ecuador el *Compendio del manual de urbanidad y buenas maneras* de Manuel Antonio Carreño, como una guía para fomentar el correcto comportamiento en la vida social mediante disposiciones prácticas y doctrinarias; este manual fue utilizado en las escuelas como un texto obligatorio, sus normas fueron mucho más estrictas para las mujeres por ser ellas las responsables de inculcar la civilidad³ y urbanidad⁴ dentro de sus familias (Goetschel, 2007).

Asimismo, en la década de 1850 fue publicado *el Manual de la cocinera, repostero, pastelero confitero y botillero* escrito por el quiteño Juan Pablo Sanz (considerado el primer libro impreso de cocina quiteña), donde se enseñaba modelos de servicio, la forma adecuada de consumir los alimentos y la cortesanía⁵ que se debía llevar en la mesa (Pazos C., 2010). Otro texto que se publica a finales del siglo XIX es el *Tratado práctico de cocina para el Ecuador* de Adolfo Gehin, con recetas francesas y adaptaciones a la cultura ecuatoriana⁶.

Ahora bien, para el debido análisis, se utilizarán las premisas teóricas sobre el poder de Michel Foucault como base conceptual, aplicándose por su puesto a la hospitalidad.

Como antes se mencionó, los textos de Carreño y Sanz tienen por objetivo el manejo de la *conducta*, que para Foucault es la clave para comprender las relaciones de poder, en

³ Para Norbert Elías: “(...) la civilización de un pueblo es la suavización de sus costumbres, la urbanidad, la educación y el amplio conocimiento de los buenos modales, el respeto generalizado de las reglas de la convivencia (...)” (Elías, 1997, pág. 85-86).

⁴ Para Ana María Goetschel urbanidad es: “(...) el conjunto de reglas que tenemos que observar para comunicar dignidad, decoro y elegancia a nuestras acciones y palabras, para manifestar a los demás la benevolencia, atención y respeto que le son debidos (...)” (Goetschel, 2007, pág.61).

⁵ Tomando el concepto formulado por Norbert Elías (1997), la cortesanía es un término que viene de la vida cortesana, es decir de la corte al servicio del rey. Consiste en estar dispuesto a servir al otro en todo momento, es decir tener una voluntad de servicio, para hacerse acreedor de su confianza.

⁶ Este texto se desarrollará en el subcapítulo “Aportes extranjeros en la cultura alimenticia”.

cuanto que controlar y transformar la conducta, mediante la “normalización” y la “normatividad”⁷ se conseguirá el *poder*⁸ desde el sistema social imperante a los individuos (Foucault, 1994; Foucault, 2006).

Como ejemplo de estas relaciones de poder, el Manual de urbanidad de Carreño, en el capítulo que corresponde al *Modo de conducirnos en sociedad*, postula que:

Cuando acontezca que dos personas tomen simultáneamente la palabra, el inferior la cederá siempre al superior y un hombre a una señora [así también] (...) las personas de mayor respetabilidad que se encuentren en un círculo, son las que principalmente están llamadas a variar los temas de la conversación (Carreño, 1864, págs. 41-42).

Estos preceptos, además de disciplinar al individuo por medio de normas establecidas, implantan un orden jerárquico, en el que los roles están determinados, en este caso, por factores de género y edad como elementos simbólicos para mantener el control en la convivencia social y, por tanto, el poder dentro de una sociedad.

También el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz refiere a la educación del hombre en la mesa, mencionando aquellos actos que no deben realizarse, ya que, si bien no son delitos, son hábitos que incomodan a la “gente culta”, según el prólogo de Jurado Noboa en el texto de Sanz. Evidenciando así, que los manuales de urbanidad proponen *tácticas* que sirven para construir mediante los individuos “actividades codificadas”, así como “(...) lograr los mayores efectos sobre el cuerpo social, acrecentar la utilidad y la docilidad de todos los elementos del sistema (...)” (Castro, 2011 pág. 380).

En este contexto cabe incluir el concepto de protocolo en los ámbitos de las buenas maneras y cortesanía, que supone un conjunto de normas y comportamientos que los sujetos deben cumplir dentro de un sistema preestablecido, dictadas por hábitos y decretos que tienen como finalidad formalizar la organización de los individuos dentro de un espacio físico social y cultural (Pazos C., 2011). Sanz (1857/2010), indica en su texto que el protocolo de servicio consiste en: “(...) el orden y disposición particular con que deben colocarse todos los manjares sobre la mesa durante el tiempo de la comida, y quitarse según el uso admitido (...)” (Sanz, 1857/2010, pág. 11) y posteriormente describe lo que

⁷ Es un mecanismo disciplinario; “vínculo entre la norma y la ley (...) La normalización disciplinaria es la que analiza, clasifica, funda secuencias y determina procesos de formación para calificar entre lo normal (...)” (Foucault, 2006, pág. 75).

⁸ Se debe aclarar que el poder no debe ser tomado como una cualidad o algo que “se posee”, sino como una forma de relación a través de la comunicación, en la que se “(...) transmite una información a través de una lengua, un sistema de signos o cualquier otro medio simbólico (...)” interfiriendo directamente sobre las acciones de los sujetos (Foucault, 1994, pág. 233).

debe corresponder a cada servicio, tomando en cuenta los utensilios y el número de comensales. Al hablar de protocolo, se habla de un mecanismo disciplinario o de formación, en el que se parte de un determinado modelo al cual se lo convierte en el objetivo a alcanzar (Foucault, 2004; Pazos C., 2010). En este caso, el Manual de Sanz, tiene como guía el método y la práctica francesa, porque el autor indica que sus preceptos de mesa se basan en el *Almanaque de los Golosos* de Grimod de la Reyniere publicados en el primer cuarto del siglo XIX en París.

Estos manuales aportaron al proceso civilizatorio que se estaba dando a cabo en Ecuador durante el *Garcianismo* y su proyecto de construcción nacional inminentemente católico, puesto que se dispusieron pautas que contribuyeron a la organización social, en el que las mujeres cumplían una gran representación desde su rol materno, y en el Manual de Carreño además de postular reglas de conducta, menciona el amor a Dios, a la Patria y a la familia, induciendo, de alguna manera, orden y armonía en todos los aspectos de la vida humana (Goetschel, 2007).

3. Contexto político, económico y social de Ecuador (1888 – 1914)

Antes de la presidencia de Eloy Alfaro (1895), el suceso más significativo registrado fue el favorable aumento de las entradas nacionales en 1888, las cuales se duplicaron respecto a 1884, debido a los cambios en el sistema aduanero, superando por primera vez la marca de los nueve millones de dólares en exportaciones; por consiguiente, los procesos de producción se transformaron a nivel nacional (Vásconez, 2012; Acosta, 2006). Esto se dio durante los gobiernos de Plácido Caamaño y Antonio Flores Jijón, quienes también pretendían solucionar el problema de la deuda externa (contraídas por las guerras de la Independencia) con el fin de conseguir una adecuada inserción en la economía internacional, así como la continuación de la obra del ferrocarril; sin embargo, sus intenciones no obtuvieron el éxito esperado (Acosta, 2006).

Con la llegada de Eloy Alfaro a la presidencia, Ecuador vuelve a vivir cambios sustanciales en todos los ámbitos por ser una ideología política diferente al conservadurismo *Garciano*. El periodo liberal se caracterizó por sus transformaciones socio políticas, marcadas por la separación iglesia-estado, el surgimiento de nuevos grupos dominantes formados por la burguesía comercial y bancaria y el regionalismo que permanecía desde los primeros años de la República. Estos cambios mantuvieron como

base una postura de crítica a la dominación terrateniente, al dominio clerical y a la visión criolla, teniendo como precursor ideológico al escritor Juan Montalvo, defensor acérrimo del Liberalismo, quien propuso la reivindicación de la identidad mestiza rescatando las raíces populares de lo nacional (Vásconez, 2012).

En el plano social, la educación desde la visión de Alfaro se apegó al pensamiento humanista moderno, incentivando la participación de la mujer en el ámbito laboral y la educación laica, al crear establecimientos de estudio y trabajo para ellas. Este pensamiento, apegado al laicismo, tuvo como principal indicador de modernidad la transformación de la educación en pedagogía, un concepto que permitía al estudiante desarrollar su intelecto junto con otros aspectos de su personalidad (Paladines, 1989). Como lo expresa en la cita siguiente Daniel Proaño:

La moral moderna no es la escolástica⁹, en la que impera el mandamiento dogmático (...) Lo que se quiere para la juventud es el conjunto de principios racionales, científicos y laicos; (...) La moral de principios, la sola verdadera y esencial, que arranca su fuerza de la ciencia del bien, de la verdad y que actúa como factor de civilización humana (Proaño, s.a., págs. 70-71).

Pasando al contexto económico, lo que se vivió antes y durante el gobierno de Alfaro fue de trascendental importancia para Ecuador, debido a la consolidación de un modelo económico marcado por el predominio de las exportaciones de productos primarios (asentado en el cacao) y la vinculación internacional a un sistema capitalista en medio de auge y crisis (Acosta, 2006; Ayala, 2014); sin embargo, este proceso de vinculación al mercado global ya se venía dando desde la época *Garciana* donde el capital financiero provenía de un reducido grupo de terratenientes, exportadores y banqueros individuales, quienes posteriormente contribuyeron a formar las primeras entidades bancarias en el país como son: El Banco del Ecuador (1868), Banco Internacional (1885), Banco del Pichincha (1906), entre otros (Paz y Miño, 2001). Un punto a recalcar es que el primer banco particular “Casa Luzárraga” se fundó en 1859 y fue propiedad de Manuel Antonio de Luzárraga quien para aquel tiempo dominaba el comercio importador y exportador del país (Acosta, 2006; Pérez, s.a.); esto cambia alrededor de la década de 1880 con la diversificación de comisionistas e importadores de productos quienes se han identificado en la presente investigación; por ejemplo en Guayaquil, el “agente depositario” Luis G.

⁹ Según el DLE: Perteneiente a las escuelas medievales o a quienes estudiaban en ellas.

Escolasticismo: Filosofía de la Edad Media, cristiana, arábiga y judaica, en la que domina la enseñanza de las doctrinas de Aristóteles, concertada con las respectivas doctrinas religiosas.

Rigail en 1888 fue conocido por la importación de licores como se indica en la siguiente imagen publicitaria:



Imagen No. 2. Proveedor Luis C. Rigail. Diario El Globo. Guayaquil. 3 de octubre de 1888.

Otro ejemplo es Pedro Tallet propietario del *Hotel y Restaurant Grand Cardinal* quien publica en el Diario de avisos de Guayaquil de 1894 el surtido de bebidas a disposición:

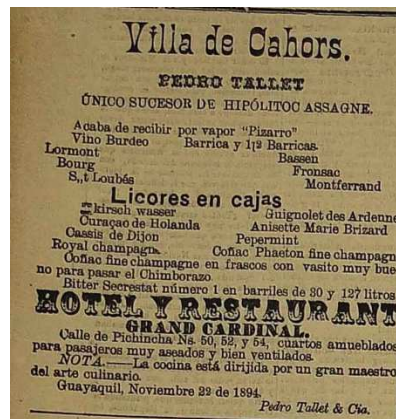


Imagen No. 3. Proveedor Villa de Cahors. Diario de avisos. Guayaquil. 22 de noviembre de 1894.

También en Quito se han encontrado desde 1886 distintos importadores como: Juan E. Alcoser, Juan F. Game, Urrutia y Gangotena, etc. y extranjeros como Hermann, Maythaler & Smith entre otros (ANEXO 1):

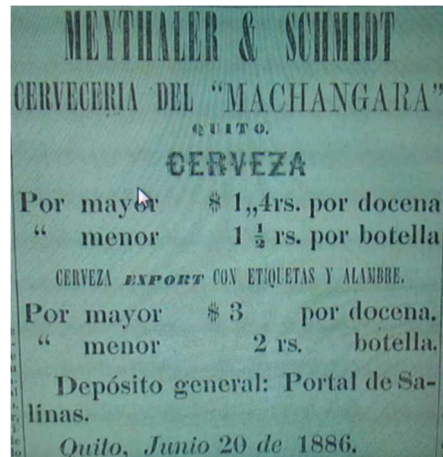


Imagen No. 4. Meythaler & Schmidth. El Comercio. Quito. 20 de junio de 1886.

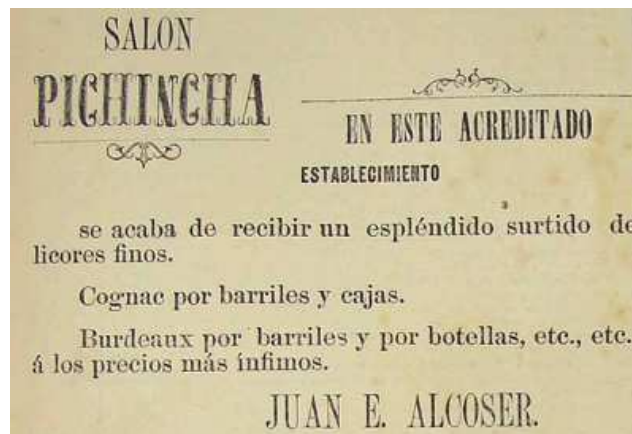


Imagen No. 5. Proveedor Salón Pichincha. Diario El Atalaya. Quito. 9 de noviembre de 1895.

A fines del siglo XIX, la economía ecuatoriana tuvo un notable éxito, como se mencionó antes, gracias al auge cacaotero. Además, la circulación del Sucre como moneda oficial desde 1895¹⁰ fue otro elemento que promovió la modernización de las relaciones económicas, ya que sin una moneda “definida” o “propia” resultaba complicado llevar a cabo las transacciones comerciales dentro y fuera del país (BCE, 2017). Los tiempos favorables continuaron a inicios del siglo XX. En 1900, el país alcanzó un crecimiento aproximado de 2,5% del PIB per cápita¹¹, superando incluso a países de América y Europa (Acosta, 2006).

Todos estos factores fueron propicios para que Ecuador se familiarice con el contexto internacional donde los avances tecnológicos del transporte también jugaron un

¹⁰ El Sucre, como se menciona en el texto, fue la moneda oficial a partir de 1895; sin embargo, desde 1884 la Asamblea Constituyente reunida en Quito dicta el decreto de creación de la moneda oficial del Ecuador con el nombre de “Sucre”, en respuesta a la necesidad de establecer la racionalización del sistema monetario.

¹¹ Población estimada de 1,3 millones en Ecuador (Acosta, 2006).

papel determinante, por ejemplo, los barcos a vapor interoceánicos aportaron un mejor desarrollo comercial entre países; así también, a nivel interno, la obra del ferrocarril que atravesaría costa y sierra, logra ser concluida en 1908, después de varios años de gestiones interrumpidas por la complejidad geológica que implica la cordillera y los desajustes financieros (Acosta, 2006).

Para la Nación, una obra de tal magnitud representó sin lugar a dudas un paso más hacia el desarrollo, pues mejoró el nivel tecnológico del agro, facilitó las relaciones comerciales, desarrolló la integración regional y además surgieron nuevas oportunidades de trabajo en las poblaciones que atravesaban las vías del ferrocarril, tal es el caso de negocios de alojamiento:



Imagen No. 6. Hotel 8 de Setiembre. Diario La Nación. Yaguachi. 10 de julio de 1882.

En el primer cuarto del siglo XX, además del ferrocarril, las obras públicas para mejorar la calidad de vida de la población estuvieron relacionadas con los servicios básicos; hasta inicios del siglo era común alumbrar las calles con velas de sebo, lámparas de queroseno y espermas, lo cual se transforma en 1898 con Manuel Jijón Larrea, Víctor Gangotena y Julio Urrutia (importantes figuras políticas en Quito) quienes forman la primera compañía de alumbrado “La Eléctrica”, instalada en Guápulo, que iluminó en principio, las calles más céntricas de la ciudad y luego el resto de la urbe. En esta compañía se admitió capital norteamericano: *The Electric Light and Power Company* (Salvador Lara, 2009). De igual forma en 1903, los arquitectos Durini firman un contrato con el Municipio de Quito en el que se hacen cargo del alumbrado eléctrico y el agua potable, en un acta conformada por 37 cláusulas, en las que se detallan los procesos y refacciones que se deben llevar a cabo (ANEXO 2).

Por otro lado, el tema del agua en Quito tuvo cierta demora, pese a estar ubicado en las faldas del Pichincha y poseer varias fuentes, no se había priorizado la gestión de este recurso fundamental para una ciudad capital. En 1851 el viajero francés Holinski describe que:

Las plazas de Quito están adornadas de fuentes, pero, para vergüenza de la administración, estas fuentes están casi siempre sin agua, a pesar de que nada sería más fácil que mantenerlas en buen estado. El agua surge por todas partes, se precipita en torrentes por el fondo de las quebradas; cae en cascadas desde lo alto de las rocas; corre formando arroyos por el centro de las calles (...) Desgraciadamente, con una incuria verdaderamente española, su uso no está sujeto a ninguna regulación policial. Las acequias, como se llaman los rápidos canales que serpentean en medio de las calles, se obstruyen por las inundicias: en ellas lavan la ropa las lavanderas, vacían las criadas las bacinillas (Holinski, 1861/2016, págs. 120-121).

Uno de los primeros sistemas de conducción de agua provino del Atacazo en 1887, una acequia que conducía el agua a las fuentes públicas, los indios aguateros cargaban en las espaldas pesadas vasijas de barro sujetadas con una correa de cuero que pasaba por su frente; estas provisiones se llevaban a las distintas casas para proveer a las familias de agua para sus múltiples necesidades (Saad Herrería, 2002; EPMAPS, 2017).



Imagen No. 7. Indios aguateros en la plaza de San Francisco. Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura. Quito 1910.

En 1902 se inician los estudios para la construcción de obras para el aprovisionamiento de agua potable y la canalización de aguas servidas financiado con el gravamen al aguardiente y a la exportación del cuero, sin embargo, dichos proyectos se empiezan a ejecutar en 1906 con la conformación de la Junta de Agua Potable y Canalización de Quito, que construye la Planta de Purificación “El Placer” en 1913,

umentando el caudal para abastecer a una población en constante crecimiento (EPMAPS, 2017).



Imagen No. 8. Obra de canalización. Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura. Quito 1905.

4. Desarrollo urbano y modernidad

El desarrollo urbano es un proceso comprendido de mejor manera mediante el término de cultura que está precedido por la palabra civilización, lo que implica una sociedad con orden político, encaminada al progreso, con normas civiles y con disposición a la cortesía¹² (Kuper en Molano, 2001). Y es precisamente la ciudad, el espacio donde la colectividad se desarrolla en base a esos preceptos:

La ciudad es el hábitat natural del ser civilizado, quien la crea y también se recrea, por ser un escenario para la racionalización, la sofisticación y la vida intelectual. En la ciudad el ser humano se constituye como civilizado, que progresa y evoluciona hacia un ideal moderno. La ciudad es sobre todo un estado de ánimo, un conjunto de costumbres y tradiciones, de actitudes organizadas y de sentimientos, que se transmiten mediante dicha tradición (Park en Rodríguez Mancilla, 1999, pág. 28).

Como indica la sociología de lo urbano, los fenómenos sociales no se disocian del espacio donde se llevan a cabo, es por esto indispensable entender la ciudad y los espacios donde se configuran los agrupamientos humanos, las actividades económicas y las distintas formas en que se expresa el poder (Lamy en Rodríguez Mancilla, 2006).

¹² Según el DLE (2014), cortesía es: “la demostración o acto con que se manifiesta la atención, respeto o afecto que tiene alguien a otra persona”.

Para la presente disertación, se estudia el centro histórico de Quito, un espacio importante para la ciudad por ser el origen de la urbe, desde donde se empezó a expandir la misma¹³; y el territorio que dio cabida a casi la totalidad de establecimientos hoteleros y negocios de alimentos y bebidas que se han encontrado desde mediados del siglo XIX (ANEXO 3 y 4).

El relato de autor anónimo encontrado en el diario *El Comercio* de 1909, titulado “Heladerías y refresquerías”, describe una vivencia que al parecer fue común a los quitenses de la época, sobre todo aquellos habitantes contiguos al centro de la ciudad:

Allá por los años de 1898, cuando éramos todavía muchachos (...) solíamos acudir, durante los calurosos días de verano, para tomar algún refresco a una tiendecilla situada en la calle de San Agustín, famosa por los renombrados sorbetes ó helados que allí se preparaban (...) Figúrensen [sic] ustedes cómo estaríamos allí dentro abrazándonos con un calor de todos los diablos y codeándonos con los que salían y los que entraban (...) Los que habiendo llegado tarde no podíamos entrar, íbamos a hacer tiempo, paseándonos de arriba á abajo por la misma acera, hasta que despechados acudíamos á otra de las heladerías de más fama entonces, cinco cuadras más arriba, al salir ya á la plaza de La Merced ó de Espejo (...). Allí... repetición de la misma escena (...) se veían á los que aguardan que les tocara el turno (...) No había sino que tener paciencia, aguantar la sed y... esperar (...) Ahora... oh! Ahora no hay únicamente dos heladerías (...) (*El comercio*, 1909).

Este testimonio revela una realidad de los negocios respecto a sus dimensiones. En Quito, los locales comerciales eran pequeños puesto que las casas donde se llevaban a cabo las actividades tuvieron que ser adaptadas al propósito, lo que implica cierta rusticidad en el servicio y la atención. Igualmente, corroborando con la *Guía Topográfica, estadística, política, industrial, mercantil y de domicilios de la ciudad de Quito* de Adolfo Jiménez¹⁴ (1894), para aquellos tiempos, lugares como heladerías o confiterías eran inexistentes o, al menos, no constan registros hasta 1898, situación que cambia a inicios del siglo XX, donde los espacios de socialización, tanto de alimentos y bebidas, como otros espacios de comercio, fueron desarrollándose con más fluidez debido al fortalecimiento del capital comercial y al aumento de las rentas hacendatarias.

¹³ “(...) Los datos estadísticos y los mapas expresan, en términos generales, que su población se hallaba concentrada dentro de los límites del asentamiento colonial hasta 1820, y que en cien años se había dispersado hacia el norte y el sur, creando nuevos barrios. No obstante, el comercio, los vínculos sociales, las instituciones del estado, el gobierno local, y la mayoría de la población residente permanecían todavía en el centro, donde la Plaza de la Independencia y los edificios ubicados alrededor representaban el centro del poder político, administrativo y religioso de Quito, y por ende del país” (Del Pino *et al.*, 2009, pág. 17).

¹⁴ La guía presenta las efemérides, anales históricos y acontecimientos más notables hasta el año 1862. Publicada en 1894. En el ámbito comercial la guía no toma en cuenta actividades informales como vendedores ambulantes, cajoneras, albañiles.

Ahora bien, estos nuevos sitios de socialización marcaron cambios en la cotidianidad de los quiteños y, pese a que, en la ciudad las distintas “capas” sociales interactuaban en el espacio público, en este compartir no se eliminaban las diferencias, ni los órdenes estamentales ni jerárquicos. Con el incremento de las actividades mercantiles y la gente en calles y plazas “(...) los cruces entre los distintos sectores se hicieron frecuentes y esto ponía en peligro la reproducción cultural de las élites modernizantes (...)” (Kingman, 2008, pág. 208). Debido a esta situación, las esferas aristocráticas hicieron evidentes sus criterios de “distinción” a través del consumo de espacios que se dirigían a un público selecto, por lo tanto, excluyente.

En Quito, la mejor muestra es el Pasaje Royal, construido en 1914 por el arquitecto italiano Francisco Durini y diseñado por Francisco Schmidt, tomando la idea de estos sitios públicos parisinos provistos de corredores cubiertos al interior de una manzana, dotados de espacios de ocio, almacenes para el consumo suntuoso y locales de socialización como cafeterías. La decoración e iluminación en estos lugares eran elementos muy importantes para atraer a la gente que buscaba representarse en la ostentación y que encontraba en el paseo un placer (Benjamin, 1980; Kingman, 2006; Del Pino *et al*, 2009). Para Jurado Noboa (2015), el Pasaje Royal se construyó en 1912 derrocando las casas que daban a las calles Venezuela y García Moreno, modificando incluso el Hotel Royal. En cuanto a su infraestructura, fue una de las primeras edificaciones donde se empleó cemento, el techo era de hierro y vidrio, y el piso era de mosaicos, tuvo además el primer sistema contra incendios en la ciudad. En este edificio, considerado el más lujoso de la capital, funcionó el teatro Edén, varios almacenes, cafés y oficinas. En 1915 ganó el premio al ornato por su aporte estético en la ciudad. Este espacio fue probablemente disfrutado exclusivamente por las élites quiteñas hasta las décadas de 1920 o 1930¹⁵, quienes podían estar acorde a la situación y apreciarla como parte de su distinción y no como algo ajeno a sus vidas:

¹⁵ Esta presunción sobre el tiempo se realiza porque en estas décadas las élites quiteñas migraron hacia el norte de la ciudad (Salvador Lara, 2009).



Imágenes No. 9-10. Pasaje Royal. Instituto Nacional De Patrimonio Cultural. Archivo Nacional de Fotografía. Colección Particular: Julio Enrique Estrada Ycaza. Cód. 7971. 1915 – 1925.

Estas novedades urbanísticas y arquitectónicas a finales del XIX e inicios del siglo XX, coincidieron con las transformaciones económicas y políticas del Liberalismo, y al mismo tiempo implantaron la diferenciación social de los espacios. Para este tema, es pertinente el análisis de Kingman (2008) en cuanto a los “almacenes”, que consistían en negocios de productos importados que usualmente tenían mayor precio y prestigio, dichos almacenes se ubicaron en las calles Venezuela, García Moreno y Chile, todas ellas cercanas a la Plaza Mayor.

Este tema se sustenta en las relaciones de poder propuestas por Foucault (1994), explicando que éstas se forman por una serie de acciones, que generan a su vez, otras acciones; es decir, para que se pueda ejercer poder, se necesita de sujetos “libres” que dispongan de un campo de varias conductas posibles. En cuanto al espacio, el hecho de construir lugares exclusivos para los sectores altos induce de alguna forma, a que las clases populares también determinen sus lugares de esparcimiento y hasta sus productos de preferencia. Estas acciones se pueden entender como un *dispositivo*, ya que cumplen con una función estratégica dentro de un sistema de relaciones heterogéneas, donde la disciplina se implanta separando los espacios “aptos” para cada clase, y dentro de cada espacio a su vez se cumplen otros actos disciplinarios mediante los protocolos. Es por esto que la disciplina es un dispositivo que se aplica sobre cuerpos “individuales” para mantener el control dentro de una multiplicidad (Castro, 2004; Foucault, 2006):

(...) los individuos no son un punto de partida, sino el producto que las disciplinas obtienen a partir de una cierta multiplicidad orgánica. Y la distribución del espacio (...) es una de las técnicas que utilizan los dispositivos disciplinarios para individualizar los cuerpos (...) (Castro, 2011, pág. 114).

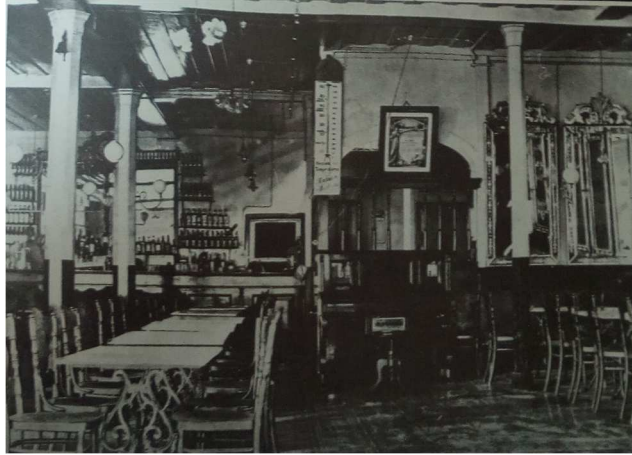


Imagen No. 11. Salón López y Domingo en 1909. Ministerio de Cultura y Patrimonio. El Ecuador en avisos 1822/1939. 1992.

Este individualizar se refiere a atribuir a alguien características que le diferencien de los demás (DLE, 2014), pero que al mismo tiempo estas características lo unen con sus semejantes, por afinidad. De esta manera, se ordena la sociedad y el espacio social, que según Lefevre (2007), es un medio de dominación y poder, creado por fuerzas políticas y sociales con relaciones simbólicas que sirven para mantener estas relaciones sociales de producción y reproducción.

En este contexto, también se dispondrá de los aportes del sociólogo Pierre Bourdieu sobre la construcción de las diferencias socioculturales por medio del consumo que, en el presente estudio, se aplica a los lugares de “consumo social” relacionados con la comida como: cafeterías, salones, restaurantes, heladerías, confiterías, etc.

Bourdieu toma como base las ideas marxistas de que la sociedad está estructurada en clases sociales y que las relaciones entre estas clases son de lucha, haciendo un énfasis en los sistemas simbólicos. Esto quiere decir, la manera de convertir los bienes en signos (Canclini, 2008). En su estudio el sociólogo propone distintos tipos de capital, los cuales se desarrollarán con el siguiente ejemplo:

El Salón López y Domingo situado en la ciudad de Guayaquil en 1909, se atribuyó ser “el centro de reunión de la juventud y la culta sociedad guayaquileña”; ofreciendo por las noches retretas, funciones teatrales, órgano eléctrico, así como licores finos de las mejores marcas y especialidad en cervezas y helados.

Partiendo del **capital social**, éste implica pertenecer a un grupo donde se comparten a más de propiedades (bienes) comunes, vínculos sutiles y duraderos; en el salón López y Domingo, esto se evidencia al destacar que el tipo de personas que son aceptadas y acuden al sitio son “jóvenes cultos” de la sociedad de Guayaquil; es decir un grupo selecto de

similar situación económica. En cuanto al **capital cultural** la cuestión de “ser culto”, envuelve un conjunto de bienes simbólicos remitidos al saber, lo que permite un reconocimiento en el mundo social y en sus códigos; es decir, esta facultad de ser ilustrado, atribuido principalmente a las altas esferas es la estructura del imaginario que da al sujeto la posibilidad de destacarse en su medio. Y, por último, el **capital simbólico**, inmerso en los otros capitales, se refleja en el protocolo que se reproduce en el medio social; así como el honor y el prestigio inherente a las personas, además del “buen gusto” de lo que ellas consumen. Este capital es a breves rasgos, “(...) el capital económico o cultural conocido o reconocido (...)” (Bourdieu, 1987, pág. 160).

(...) Las prácticas culturales de la burguesía tratan de simular que sus privilegios se justifican por algo más noble que la acumulación material (...) Coloca el resorte de la diferenciación social fuera de lo cotidiano, en lo simbólico y no en lo económico, en el consumo y no en la producción. Crea la ilusión de que las desigualdades no se deben a lo que se tiene, sino a lo que se es. La cultura, el arte y la capacidad de gozarlos aparecen como dones o cualidades naturales (...) (Canclini, 2008, pág. 65).

5. Introducción de los primeros restaurantes en Europa

Ya hace varios siglos existieron lugares dedicados al expendio de alimentos y bebidas (Jurado, 2014); sin embargo, en 1825, la palabra *restaurante*, según la meditación vigésima octava de Brillat-Savarin¹⁶ consiste en un establecimiento dirigido por un *restaurador*, que ofrece al público alimentos en porciones, a cualquier hora y a precio fijo, los cuales son presentados en una carta a manera de lista con su respectivo precio. En el libro de Savarin se menciona que fue Beauvilliers el primer restaurador para 1782, instaurando elementos que serán esenciales en la composición de un restaurante. Fue él quien tuvo un salón elegante, camareros bien presentados, bodega y cocina con las provisiones adecuadas para satisfacer a sus distinguidos clientes (Savarin, 1825/2012). Por otro lado, Grimod de la Rèyniere¹⁷ aseguró que el restaurante es una institución nueva, nacida con la Revolución Francesa a partir de 1789; y que, con la disolución de la monarquía, los grandes cocineros que estaban a su servicio, a falta de amos a quienes

¹⁶ El francés Brillat-Savarin es el autor del texto *Fisiología del gusto* (1825), considerado el primer tratado de gastronomía donde se exponen sus meditaciones de gastronomía trascendente (Riestra, 2012).

¹⁷ El francés Grimod de la Rèyniere (1758-1837) fue el primer periodista gastronómico y cronista de la época. Descubridor y degustador de restaurantes, escribió el *Almanaque de los Golosos*. (Domingo, s.a.)

servir, se establecieron de manera independiente. Lo cierto es que para 1895, había en París más de 500 restaurantes (Domingo, s.f.; El tiempo, 2016).

Por otro lado, en Inglaterra según el reportaje del periódico *El Ibérico de Londres*, existieron algunos restaurantes destacados desde mediados del siglo XVIII. Como es el caso de *Wiltons* que empezó como una tienda de mariscos en 1742 y con el tiempo se convirtió en un restaurante “completo”, además de ser el proveedor autorizado para suministrar ostras a la Casa Real Británica (Wiltons, 2016). En 1798 se funda *Rules*, un restaurante de comida tradicional inglesa a precios asequibles, visitado por grandes personalidades como Charles Dickens (Rules, 2016). En 1857 se abre el *Criterion*, un café restaurante de lujo que representa la historia italiana e inglesa en su opulento diseño y en sus platos; también fue visitado por personalidades del mundo artístico como Verdi, Puccini y Sinatra (Criterion, 2016) (actualmente todos estos establecimientos continúan atendiendo al público).

En Italia existen registros de establecimientos con varios siglos de antigüedad. En el año de 1760 abre el *Antico Caffè Greco*, con especialidad en platos clásicos italianos y una barra de postres (Caffè Greco, 2016). Para 1834, la *Antica Focacceria San Francesco* abre sus puertas ofreciendo platos variados con recetas de tradición siciliana, griega, árabe, española y francesa (Antica Focacceria San Francesco, 2016).

En América, precisamente en Estados Unidos, para el año de 1827, el suizo John Delmonico funda un restaurante con su apellido, el cual es considerado el primero en el país, presentando un menú franco-americano con finas decoraciones que causó asombro a los comensales de la ciudad. Dos años más tarde (1829), abre el primer hotel de clase en el país, el Tremont House de Boston, que además de otros servicios novedosos, contaba con un restaurant francés (Cevallos en Qualitas, 2017).

Es importante recalcar que los establecimientos mencionados cumplen con las características propuestas por Savarin, y no a los establecimientos tipo *tabernas*¹⁸, que escasamente cumplían con una delicada atención, protocolos y estándares. El modelo de negocio de alimentos y bebidas propuesto por Savarín se destaca en la concepción francesa de restaurante. Siendo relevante porque permite identificar la elevada importancia adquirida por la cocina durante la Modernidad en Europa, sobre todo en Francia, y que posteriormente se expandió por el mundo.

¹⁸ Según el DLE taberna es “un establecimiento público de carácter popular donde se sirven y expenden bebidas y a veces se sirven comidas”.

5.1 Aportes extranjeros en la cultura alimenticia

En Ecuador, el *Tratado práctico de cocina*, publicado en 1897 y escrito por Adolfo Gehin, un aficionado de la cocina proveniente de Francia¹⁹, brinda un aporte tanto con sus recetas como en la cultura del “buen comer”; para lo cual es oportuno introducir las definiciones que Savarin (1825/2012) contribuyó:

- **Gastronomía:** Conocimiento razonado de todo lo que tiene relación con el hombre en lo que respecta a la alimentación, y que fija el punto de suculencia de cada sustancia alimentaria, porque no todas son presentables en las mismas circunstancias.
- **Gourmandise:** preferencia apasionada, razonada y habitual por las cosas que agradan al gusto.
- **Gourmand:** individuo con gran capacidad para degustar los alimentos; un gourmand come lentamente y saborea con reflexión, además “(...) no se apresuran a alejarse de los sitios donde han recibido una hospitalidad distinguida (...) porque conocen todos los juegos y pasatiempos que son los accesorios ordinarios de una reunión gastronómica (...)” (Savarin, 1825/2012, pág. 144).

Como se mencionó con anterioridad, es elemental puntualizar estos conceptos, puesto que los establecimientos de alimentos y bebidas que se estudian en la presente disertación toman en cuenta la culinaria desde un plano más sofisticado, poniendo particular atención en los productos, las técnicas y el conocimiento de las personas a cargo de la cocina, al tiempo que busca un público que sepa reconocer su “finura”. El *Gran Hotel de Francia* en Quito (1903), por ejemplo, ofreció un esmerado servicio y, además, un “cocinero extranjero de reconocida competencia, restaurante a la carta, y a quienes deseen se proporciona agua mineral de Gütig y Tesalia”.

¹⁹ Cristina Brauer afirmó que su bisabuelo nació en Alsacia, región que pertenecía a Francia durante el siglo XIX. (Cristina Brauer Gehin. Entrevista. Quito, 24 de enero 2017).

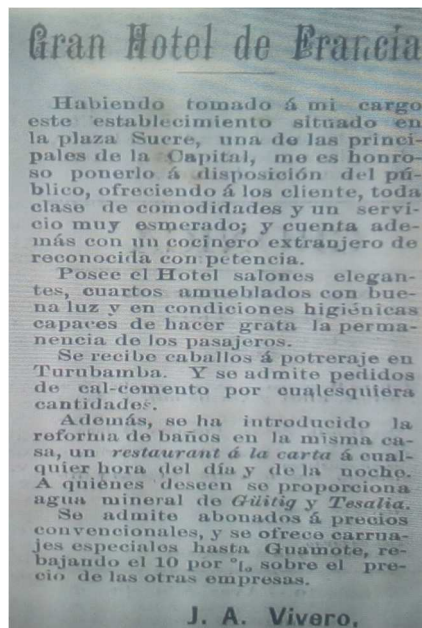


Imagen No. 12. Gran Hotel de Francia. Quito. El derecho diario liberal radical 1903.

Volviendo a Gehin, a quien se lo podría considerar practicante de la *gourmandise*, en la dedicatoria de su obra se dirigió a las señoras de casa, indicando de qué manera podrá servir su texto, mostrando la buena cocina con sencillez, pero al mismo tiempo recalcó todo lo que ello involucra:

Dícese que el mejor de los condimentos de un manjar es el hambre; pero sostengo yo, que para despertarla, el primero y principal es el aseo tanto en la cocina, como en el comedor y los utensilios exclusivos de estos dos santuarios (Gehin, 1897, pág. 3).

Pese a que el manual tiene un enfoque familiar, hay datos exactos de que algunas de sus recetas se presentaron en determinados establecimientos, tal es el caso del *Hotel Royal* de Filemon Froment, muy reconocido a inicios del siglo XX; por tanto, se puede establecer que las recetas de Gehin también pudieron ser utilizadas para establecimientos de A y B y no solamente en el espacio privado:

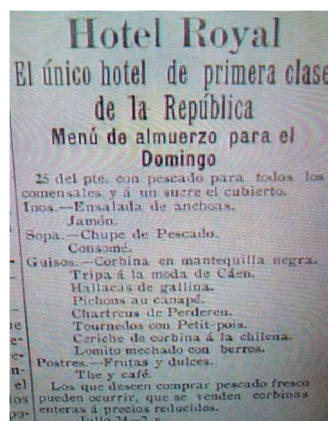


Imagen No. 13. Menú de Gehin. El Comercio. Quito. 24 de julio de 1909.

Entre los platos que aquí se ofrecen, la receta que coincide con el manual es la *Tripa á la moda de Cáen*, que consiste en un guiso algo complicado, pero de gran alimentación según Gehin. Así también, en el *Hotel Continental*, el menú que se propone como parte del *Dinner concert* ofrece como guarnición una *Salade macédoine*, preparada con legumbres, aceite y vinagre, la cual también se encuentra en el Manual:



Imagen No. 14-15. Menús de Gehin. El Comercio. Quito. 14 de abril de 1912.

A todo esto, otro punto a tomar en cuenta es que la publicidad del *Hotel Continental*, por su réplica a culturas foráneas, refleja claramente el enfoque social al que está dirigido. En otras palabras, reproduce un tipo de estatus, ya que en esos tiempos, el saber un idioma extranjero, en este caso el francés, era privilegio de la élite que tenía la posibilidad de viajar e incluso estudiar en el exterior y, por lo tanto, poseía un capital cultural. Así lo confirma la cita que describe el Vizconde de Kerret acerca de sus anfitriones en su visita a Quito:

(...) Recibimos una invitación del Conde y de la Condesa Aguirre para cenar en su espléndido palacio (...) El Señor Aguirre había realizado una parte de sus estudios en Francia, tenía todos los modales franceses (...) Hacia las ocho, se nos anunció que la cena estaba servida (...) Llegamos a un soberbio comedor; toda la vajilla era de plata. Se nos hizo un primer servicio en ese comedor (...) (Lara, 1987, pág. 56).

Este viajero francés que visitó Quito a mediados del siglo XIX describió la opulencia de la aristocracia y, además, hizo referencia que eran aquellas familias de abolengo quienes tenían la posibilidad de establecer vínculos cercanos con culturas extranjeras.

Esta táctica de reproducción social que manejó el *Hotel Continental*, a su vez,

reprodujo el capital simbólico de Bourdieu, donde el “valor” del dinero si bien está implícito, lo importante es adquirir prestigio en el establecimiento con la presencia de personas de alto rango local o extranjeros que gozaban de cierta cultura para apreciar las veladas (Valverde Lasso, 2015).

6. Extranjeros y hospitalidad en Ecuador

Durante sus primeros años de conformación como República, Ecuador fue visitado por viajeros, tales como científicos, diplomáticos, etc., algunos de estos son: Adrian Terry (1832), Charles Darwin (1835), Gaetano Osculati (1847), Ida Pfeiffer (1856), Friederich Hassaurek (1861), Ernest Charton (1862), entre otros; los cuales aportaron científicamente con sus estudios y dejaron un vínculo inicial para posteriores viajes de extranjeros (Valverde Lasso, 2015). Por ejemplo, en la presidencia de García Moreno fue fundada la Universidad Politécnica (1870) por parte de la Misión Alemana, recibiendo varios viajeros de esta nacionalidad durante los años siguientes. Igualmente, los franceses fueron bien recibidos en el país y colaboraron en la fundación del Observatorio Astronómico de Quito (1873); además de las distintas congregaciones que fueron traídas desde Europa para contribuir con la educación en el país (Vásconez, 2012).

En cuanto a la hospitalidad, debido a la escasa presencia de visitantes a mediados del siglo XIX, existían posadas y espacios para recibir a los viajeros, pero aún no se encontraba un hospedaje acorde para los extranjeros:

Hoy en día el viajero tiene que acudir a covachas miserables en donde en muchos casos tiene que compartir sus aposentos con los hospederos mugrientos. Sin embargo, para fortuna del viajero, su vida y sus pertenencias están perfectamente a salvo pues estos hospederos son inofensivos y tranquilos (Hassaurek, 1867/2015, pág. 87).

Asimismo, registran los viajeros que para aquel entonces las distracciones eran escasas y consideraban que Quito era muy poco cosmopolita; incluso, los sectores más altos carecían de un comportamiento “mundano” desde una perspectiva europea comparativa en materia de civilización (Kingman, 2008).

Puesto que la hostelería y la restauración tienen una relación muy cercana, cabe mencionar, a breves rasgos, que en sus inicios la hospitalidad quiteña consistía en que las familias acomodadas acogían a los viajeros en sus propias casas a través de cartas de

recomendación²⁰; por lo general, a personajes relevantes o a conocidos de viajes anteriores (Valverde Lasso, 2015, pág. 26). Posteriormente surgieron otras modalidades de alojamiento en los que ya existía un intercambio económico o un propósito comercial (Cevallos, disertación, 2015).

En cuanto a hoteles, el primer dato que se ha encontrado es en el periódico quiteño *El Correo Nacional* del 16 de diciembre de 1864, en él se registra el **Hotel Americano** del señor Tomás Domingo Alarcón, ubicado frente a las murallas del convento San Agustín (posiblemente la actual calle Flores). Este negocio, ofrecía al público: “alojamiento, lo necesario para la vida y para la recreación en horas de descanso”.



Imagen No. 16. Hotel Americano. El Correo del Ecuador. Quito. 16 de diciembre de 1864.

En el mismo año existió el **Hotel Casa Francesa** de Domingo Giacometti, situado en la calle Venezuela entre Sucre y Espejo, que según el viajero inglés James Orton fue el único hotel decente que encontró (Jurado Noboa, 2009). Así también, Valverde Lasso (2015) sostiene que “(...) Giacometti es el iniciador de un ejercicio hospitalario con estándares y parámetros más o menos similares a los que mantenían sus pares de otros países (...)”. Dicho esto, es propicio tomar en cuenta que el nombre de ambos hoteles (registrados como los primeros en Quito) replican lo extranjero²¹, pese a que sólo uno de sus propietarios es originario de otro país. En este sentido Norbert Elías (1997), en su libro “El proceso de la civilización”, estudia a la sociedad europea occidental en el tiempo de la nueva configuración social cortesana, dando especial atención a la *civilité*, una palabra que

²⁰ Testimonio carta de recomendación: “El primero de marzo llegamos a Guayaquil. En el principal puerto del Reino de Ecuador hay una hostel. Cada viajero debe tener *cartas de recomendación* para presentarse a las familias y ser recibido. Me dirigí sin ninguna donde el Cónsul de Hamburgo, el señor Garbe, quien me abrió hospitalariamente las puertas de su casa (...) me entregó algunas cartas para mi recibimiento, especialmente en Quito (...)” (Pfeiffer, 1856, pág. 134).

²¹ En la investigación “Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito” se han encontrado varios establecimientos con esta característica de referir a lo extranjero.

dio origen al concepto de civilización y que fue asimilada por la sociedad europea a mitad del siglo XVI, mediante la obra de Erasmo de Rotterdam²², *De civilitate morum puerilium*, en la cual se planteó un tema que marcó una transformación y materialización de los procesos culturales de la época, mediante el manejo de la conducta de las personas en la sociedad, asegurando que el comportamiento externo es la expresión de la interioridad del ser humano; y describiendo con gran precisión una sociedad con formas de actuar que, algunas son ajenas y otras con las que es posible identificarse:

(...) El hecho de que hablar, o incluso, oír que se habla de gran parte de lo que Erasmo trata con tanta naturalidad, produzca en nosotros una sensación de incomodidad es uno de los síntomas del proceso de la civilización. El malestar mayor o menor que producen en nosotros las personas que mencionan o que hablan abiertamente de sus funciones corporales o que ocultan o reprimen menos que nosotros tales funciones es una de las sensaciones dominantes que se expresan en los juicios de <bárbaro> o <incivilizado> (...) (Elías, 1997, pág. 104)

Cabe recalcar que desde la Edad Media (siglos V-XV) en países de Europa como Italia, Francia, Alemania e Inglaterra ya existieron autores con obras precedentes a la de Erasmo que trataban sobre los buenos modales y el comportamiento adecuado en la sociedad, y es por eso que este continente lleva varios siglos de “ventaja” respecto a Latinoamérica en temas de civilización.

Por tal motivo, al utilizar estos nombres (Americano, Casa Francesa, Royal Palace, Des Étrangers, Restaurant Terminus, Panadería Parisiense, etc.) se pretende realzar el establecimiento hotelero y de A y B a un nivel de superioridad en cuanto designa la idea de que lo extranjero es un referente de progreso, mejora y modernidad, lo que conlleva también a una táctica de reproducción social donde se incluyen todos los capitales: social, cultural, económico y simbólico; así como el *habitus*, que son las estrategias, oportunidades y disposiciones mediante las cuales las personas agrupadas por afinidad, conservan la distinción adquirida por la familia, manteniendo sus vínculos sociales y buscando proteger su mismo estatus (Bourdieu, 1987).

(...) las condiciones sociales cuyo producto es el *habitus* (...) tienden a perpetuar su identidad (...) manteniendo brechas, distancias, relaciones de orden; así, contribuyen en la práctica a la reproducción del sistema completo de diferencias constitutivas del orden social (...) (Gutiérrez, 2011, pág. 37).

²² Erasmo De Rotterdam fue un humanista escritor de la obra *De civilitate morum puerilium* dedicada al príncipe de Veere (Países Bajos) para su adoctrinamiento, aproximadamente en el segundo cuarto del siglo XVI. Existieron más de 130 ediciones y cuatro años después de la primera edición, apareció en forma de catecismo, posteriormente se implantó como libro de escuela para los niños en traducción alemana, checa y francesa (Elías, 1997).

Los cambios que se dieron durante estos periodos no hacen más que reconstruir el hecho histórico de la Modernidad en la ciudad de Quito, así como referirse a un modo de pensar, actuar y relacionarse respecto a lo que se considera actualizado. En esta recopilación histórica, los presidentes García Moreno y Eloy Alfaro con sus ideales de progreso, fueron quienes marcaron este nuevo orden, una construcción de sociedades modernas mediadas por la normalización como mecanismo disciplinario y de seguridad. Con la educación, como medio de civilización, los ciudadanos de alguna manera estuvieron encaminados a contribuir al desarrollo del país. Así también, las obras públicas además de integrar las regiones, promovieron el comercio y la producción. Otros factores que sin duda influyeron en la estructura social fueron la instauración de lugares de recreación como hoteles, salones y negocios de alimentos y bebidas que involucraban el contacto con personas de distintas nacionalidades y que en cierta medida contribuyeron a categorizar los estratos socio económicos de la época.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

La presente investigación es parte del proyecto “Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito”, el cual se desarrolla en la escuela de Hotelería y Turismo de la PUCE.

El tipo de investigación es exploratoria, ya que el objeto de estudio (Establecimientos de alimentos y bebidas en el centro histórico de Quito) ha sido abordado previamente, pero no a profundidad en *Las bebidas de antaño en Quito* de Gómezjurado (2014); *El sabor de la memoria* de Pazos Barrera (2010) y diversos tomos de la Serie *Calles, plazas, casas y gente del centro histórico de Quito, de 1534 a 1950* de Jurado Noboa (2013); por lo tanto fue necesario recolectar datos en fuentes primarias para desarrollar el respectivo análisis; así mismo, es descriptivo y correlacional debido a que presenta los componentes de una realidad o propiedades de un fenómeno, midiendo el grado de relación entre variables; en este caso el centro histórico de la ciudad de Quito y los establecimientos de A&B durante la época de modernización (1860-1940).

La dimensión cronológica de la investigación es diacrónica, puesto que el fenómeno fue estudiado en su ocurrencia histórica para caracterizar su evolución, entre 1888 y 1914 en la ciudad de Quito; el estudio tiene una orientación a conclusiones teóricas que no van a proyectar cambios en alguna realidad concreta.

Para este estudio retrospectivo se eligieron como fuentes primarias los relatos de viajeros americanos, franceses e ingleses, ya que dichos testimonios conceden una perspectiva de lo que sucedió en la época, narrándose en ellos, usualmente, las costumbres y usanzas que resultaron curiosas al extranjero, y que contrasta con su propia cultura, se describe también el ámbito geográfico, político, y naturalmente, elementos relacionados con la experiencia hospitalaria como: medios de movilización, alimentos, hospedaje y el proceder de las personas originarias, permitiendo así reconstruir el escenario en el que se estaba desarrollando el Ecuador en sus primeros años de República e inicios de la modernidad, y al mismo tiempo tener un registro desde una óptica de “civilización”, mediante el cual se pueden sacar conclusiones en conformidad al tema de investigación.

Por otro lado, en la presente disertación se utilizaron los postulados de los sociólogos contemporáneos Michel Foucault y Pierre Bourdieu; sus premisas teóricas se explican en

el marco teórico mediante ejemplos, en el caso de Bourdieu se manifestaron los tipos de capital a través del consumo en espacios sociales y en el caso de Foucault su teoría referente al poder se expuso en relación al tema de manuales de conducta, cocina y protocolos. Asimismo, estas teorías se corroboran en el capítulo de resultados, con el respectivo análisis de los establecimientos que se identificaron como “destacados”.

Para el desarrollo de este trabajo fue preciso llevar a cabo un levantamiento de información de naturaleza mixta, es decir datos tanto cualitativos (que se pueden categorizar e interpretar) como cuantitativos (cuantificables sistemáticamente con análisis estadístico), en fuentes documentales obtenidas de archivos, fondos y bibliotecas ubicadas en la ciudad de Quito, como son: el Archivo Nacional del Ecuador (ANE), la Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit (BEAEP) y la Biblioteca Hemeroteca y Archivo histórico de la Dirección de Cultura del Patrimonio Cultural (HADCP).

Debido a que la naturaleza de las fuentes es documental, las herramientas metodológicas para tratar el material que se utilizó fue una fusión de fichas bibliográficas, fichas de resumen textuales y hemerográficas, a partir de las cuales se organizó la información recopilada y se estableció una adecuada interpretación.

Las fichas están adaptadas al campo de la hostelería. La codificación y la organización (Nombre del Archivo o Biblioteca, Fondo o Sección, caja, año, folio) que se utiliza, pertenece al Proyecto de investigación mencionado anteriormente. En la codificación de cada ficha se incluye las abreviaciones de los campos como: nombre de la institución, sección donde se encuentran los archivos, código que se utiliza dentro de la biblioteca o fondo, ciudad y año en que fue realizado; de esta manera se asegura la veracidad de la información y también se facilita el encontrar la misma.

La utilización de estos códigos es de gran importancia para detallar la información de la fuente de cada uno de los documentos que se han encontrado, y organizarlos de acuerdo al correspondiente fondo o biblioteca. A continuación, se presentan los componentes de cada código, de acuerdo a cada biblioteca.

1. Bibliotecas y Archivos

1.1 Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit

Los documentos que se han revisado en la BEAEP son principalmente publicidades

en 37 periódicos, diarios, semanarios digitalizados entre 1888 a 1915, que suman un total de 13.418 folios aproximadamente. La codificación que se aplicó para dichas fuentes es la siguiente:

BEAEP.CRP.CD1.Q.1895.DA.F010a

BEAEP	Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit
CRP	Revistas y periódicos
CD1	CD número 1
Q	Ciudad de Quito
1895	Año en que fue realizada la publicidad
DA	Diario Atalaya
F010a	Número de folio en el cd

Tabla No. 1. Codificación de la BEAEP. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

En la Biblioteca Aurelio Espinosa Pólit la información digitalizada se encuentra organizada en distintas carpetas, es así que en la presente investigación se procedió a crear un código que resuma el nombre de las carpetas:

CARPETA EL COMERCIO 1906-2006	CEC
CARPETA Revistas y Periódicos del siglo XIX. CDs 1-2-3-4-5	CRP.CD#
CARPETA Revistas y Periódicos del siglo XX (corto)	CRPc
CARPETA Revistas y Periódicos del siglo XX (largo)	CRPl

Tabla No. 2. Codificación carpetas de la BEAEP. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Cada periódico, diario o semanario, se encuentra en una distinta carpeta de la institución, como se muestra en la tabla y debido a la cantidad de fuentes, se creó una abreviatura para los distintos periódicos:

NOMBRE PERIÓDICO/DIARIO	COD en BEAEP	COD	Nº FOLIOS REVISADOS
Periódico El correo del Ecuador	CRP.CD2	CE	252
El comercio	CEC	EC	5378
Diario La Nación	CRP.CD4	LN	136

El derecho diario liberal radical.	CRPc	DLR	49
Diario El Heraldito Quito	CRP.CD2	EH	8
Periódico El Imparcial	CRPI	EI	65
Diario El Atalaya	CRP.CD1	EA	255
Diario El Pichincha	CRP.CD2	EP	65
Diario Ecuatoriano	CRPc	DE	169
Periódico El doctor Bambolla.	CRPc	DB	9
Diario La Prensa	CRPI	LP	47
Actualidades (semanario festivo de información y crítica)	CRPc	ASF	89
Diario El Progreso	CRP.CD3	EPR	144
La nueva era	CRPc	NE	74
Diario El Correo Nacional	CRP.CD2	CN	16
Diario El Nuevo Régimen	CRP CD2	NR	40
Diario El diez de Agosto	CRP CD2	DA	786
El Quiteño Quito	CRPc	QQ	80
Periódico La Verdad Quito	CRP CD5	LV	569
Diario de Avisos	CRP.CD1	AD	1250
Diario El Globo	CRP.CD2	EG	484
Diario El Censor	CRP.CD1	DC	670
Semanario El Patriota	CRP.CD3	PE	10
Diario El Tiempo	CRP.CD3	DT	84
Diario La Bandera Nacional	CRP.CD4	BN	102
Diario La Democracia	CRP.CD4	DD	210
La liga nacional, órgano de las sociedades obreras	CRPc	LNS	110
El Cinco de Junio	CRP.CD1	CJ	8
Diario El Correo Mercantil	CRP.CD2	CM	98
Diario El Crepúsculo	CRP.CD2	CR	323
Diario El Día Guayaquil	CRP.CD2	DI	172
Periódico El Eco Manabí	CRP.CD2	EM	25
El ferrocarril	CRP.CD2	EF	14

Los Andes	CRP.CD5	LA	932
TOTAL			13.043

Tabla No. 3. Codificación nombre periódicos de la BEAEP. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Pese a que la disertación estudia la ciudad de Quito, también se encontró información de otras ciudades que pueden servir de referencia, para lo cual se utilizó la primera letra del nombre:

Quito	Q
Guayaquil	G
Ambato	A
Latacunga	L
Portoviejo	P
Machachi	H
Durán	D
Yaguachi	Y
Bahía	B
Manta	M
Riobamba	R

Tabla No. 4. Codificación Ciudades de la BEAEP. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Una vez elaborada la codificación de cada publicidad, la información se ha clasificado en distintas tablas de acuerdo a su pertenencia:

- Hoteles más Restaurantes
- Negocios de alimentos y bebidas
- Almacenes distribuidores, proveedores y agentes depositarios
- Alimentos varios
- Cervezas
- Agua, bebidas no alcohólicas

Esta información se presenta en el capítulo de resultados, donde se exponen los establecimientos en una lista cronológica; no obstante, el detalle completo de la información con su respectivo código e imagen se encuentra en la sección de anexos,

debido a que resultaría muy extenso colocar todas las publicidades dentro del mismo capítulo. A continuación, se presenta un ejemplo de la codificación según su clasificación:

NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

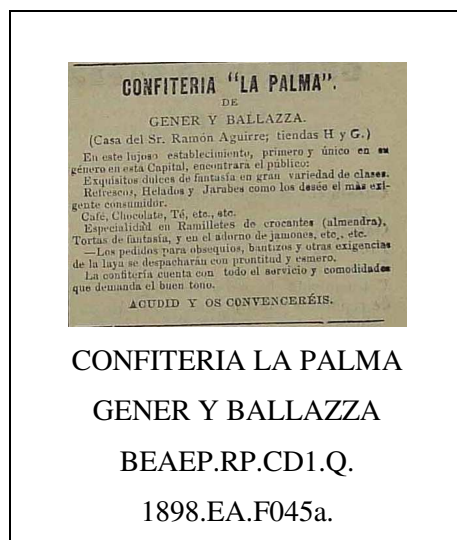


Tabla No.5. Muestra codificación con imagen BEAEP.

1.2 Hemeroteca y Archivo Histórico de la Dirección de Cultura del Patrimonio Cultural

Los archivos fotográficos se han encontrado en su gran mayoría en la HADCP, así como documentos manuscritos personales, para los cuales se ha utilizado la siguiente codificación:

HADCP	Hemeroteca y Archivo Histórico de la Dirección de Cultura del Patrimonio Cultural
SF/SM	Sección Fotografías o Sección Manuscritos
Q	Ciudad de Quito
1910	Año de la fotografía
80F0000.0637	Código de la fotografía emitido por la institución

Tabla No. 6. Codificación de la HADCP. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

De tal manera que el código sería: **HADCP.SF.Q.1910.80F0000.0637**; el código que se maneja dentro de la HADCP consiste en el número 80F0000.0637 y se encuentra en la

sección de fotografías, así como los documentos personales sin digitalizar, se encuentran en la sección de manuscritos:

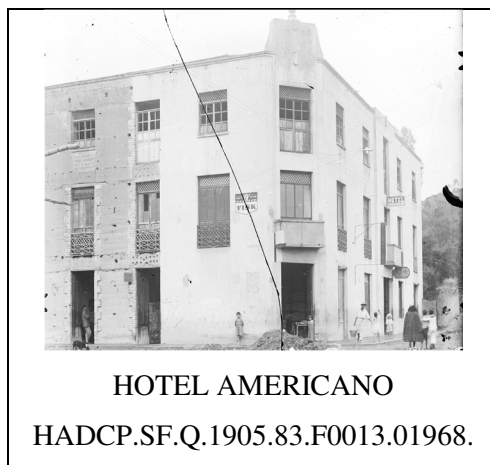


Tabla No. 7. Muestra codificación con imagen HADCP.

1.3 Archivo Nacional del Ecuador

Por último, en el ANE se han verificado testamentos, inventarios, contratos de venta y mapas de la ciudad de Quito, los cuales se han organizado siguiendo el mismo formato y orden de las bibliotecas anteriores. Quedando de la siguiente manera el código: **ANE.FNP.NP.534.1904.1T.F827-828.**

ANE	Archivo Nacional del Ecuador
FNJ	Fondo Notarial, sección Protocolos
NP	Notaría Primera
534	Número de caja, volumen o carpeta
1904	Año de la caja, volumen o carpeta
1T	Primer Testamento
F827-828	Número de folio que inicia el documento

Tabla No. 8. Codificación del ANE. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

2. Propuesta para analizar los establecimientos de alimentos y bebidas

En este estudio es necesario desarrollar una metodología que permita identificar los aspectos fundamentales de cada negocio referente al tema, así como los proveedores, almacenes distribuidores y agentes importadores de los cuales existan registros. Para este objetivo, se ha sustentado la metodología en el texto: *Cómo se hace una tesis* de Umberto Eco (2007), el cual afirma que el riesgo de superficialidad se da especialmente en trabajos sobre fenómenos sociales (los cuales están en evolución), pues muchas veces el método tiene que ser inventado, a diferencia de una tesis netamente histórica que emplea obligatoriamente métodos tradicionales. A continuación, se explica el procedimiento diseñado para conseguir resultados y conclusiones fehacientes.

2.1 Tabulación de datos

Una vez codificadas las imágenes publicitarias (descritas en el subcapítulo anterior), el siguiente paso se realizó en base a los objetivos específicos²³; creando tablas para desglosar la información e interpretar cada establecimiento según año de vigencia, propietario, ubicación, productos y servicios que ofrece, así como la descripción de la calidad. La información se separó en tres grandes categorías: Hoteles, Negocios de alimentos y bebidas y Proveedores.

Cada cuadro contiene en posición vertical los “objetos” a describir (nombres de los establecimientos) y en posición horizontal todas las características encontradas, a fin de obtener una frecuencia estadística:

I.) Tabla cronológica, nombre del establecimiento y propietario del establecimiento.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO Y DUEÑO EXTRANJERO				
DUEÑO EXTRANJERO				
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EXTRANJERO				
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO NACIONAL				
NO IDENTIFICADO				
PRODUCTOS/SERVICIOS EXTRANJEROS				

²³ Ver objetivos específicos en la página número 12.

N°	AÑO	HOTEL	NOMBRE ESTABLECIMIENTO	DUEÑO	ORIGEN DUEÑO
1	1864	Hotel Americano	Extranjero	Tomás Domingo Alarcón	
2	1881-1920	Hotel París	Extranjero	Gastón Charpentier/ Adolfo Paez	Extranjero
3	1886	Hotel Restaurante- Americano	Extranjero	José María Guarderas	
4	1890-1903	Gran Hotel de Francia	Extranjero	J. A Vivero/ Adolfo Kelsch	Extranjero
5	1897	Hotel Sucre	Nacional	Manuel C. Morillo	
6	1897	Gran Hotel Francés	Extranjero	Charriaud y Cia/ Boureat	Extranjero
7	1897	Gran Hotel Maced		Eloy Freire	
8	1903	Hotel El Comedor		Valentin Canalejas	
9	1905-1906	Hotel Gran Marechal	Extranjero		
10	1906-1912	Hotel Royal ó Royal Palace Hotel	Extranjero	W. Harrison Mason	Extranjero
11	1907-1909	Hotel Imperial		Maclobia Redin/ Luis F. Ribadeneira	Extranjero
12	1907	Hotel Americano	Extranjero	Sara V. De Rosenthal	Extranjero
13	1907	Hotel Ecuador	Nacional	Teófilo García	
14	1907-1913	Hotel Continental		Carlos Espinosa Coronel/ Perez y Proaño	
15	1908	Gran Hotel "Progreso"		C. Piñeiro y R. Petroni	Extranjero
16	1908	Gran Hotel y Café Central		Juan Eduardo Alcóser	Extranjero
17	1909	Gran Hotel		N. Guarderas y J. Gomez de la Torre	
18	1912	Casa Posada La Palma		Manuel C. Morillo	
19	1913-1928	Gran Hotel Froment	Extranjero	F. Froment	Extranjero
20	1913-1925	Hotel Des Etrangers	Extranjero		
21	1913	Palace Hotel	Extranjero	Leopoldo Narváez	

Tabla No. 9. Muestra Tabla nombre del establecimiento y propietario del establecimiento. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

En esta tabla se determinó la influencia extranjera para comprobar el porcentaje de dicha característica respecto a lo nacional, el cual se separó en los siguientes tipos de influencia:

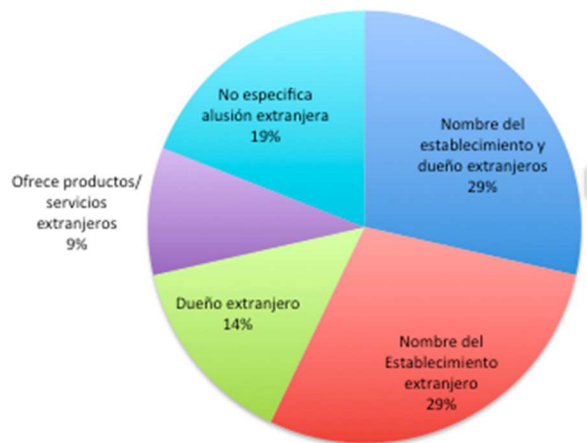


Gráfico No. 1. Porcentaje Influencia Extranjera. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Con los datos extraídos de esta tabla, como tercer paso se analizó a qué nacionalidad aluden los nombres de los establecimientos, de la siguiente manera:



Nota: “América” refiere únicamente a Estados Unidos.

Gráfico No. 2. Porcentaje Nacionalidades identificadas en Nombres de establecimientos. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Es importante indicar que tanto en hoteles como en negocios de alimentos y bebidas no se analiza a qué nacionalidad específicamente pertenecen los dueños extranjeros, ya que esta información requiere de una extensa investigación que, si bien sería de utilidad, no es parte esencial de este estudio.

Todas las tablas que se describen a continuación, además de generar estadísticas generales, contribuyen a precisar los establecimientos “destacados” mediante la sumatoria de sus atributos.

I.) Tabla de calidad

Este análisis permite identificar los estándares de servicio separados en tangibles e intangibles y mediante estas constantes se precisa lo que demandaba la época:

N°	AÑO	HOTEL	CALIDAD TANGIBLE					CALIDAD INTANGIBLE					TOTAL/10	
			ASEO/HIGIENE 1	COMODIDAD 2	MODERNIDAD 3	LUJO/ ELEGANCIA 4	PRIMER A CLASE 5	PRONTITUD 6	ESMERO 7	SEGURIDAD 8	MORALIDAD 9	OTRO 10		
4	1897	Hotel Sucre						X	X					2
18	1912	Casa Posada La Palma	X	X	X	X								4

Tabla No. 10. Muestra Tabla calidad.

II.) Tabla de productos / servicios

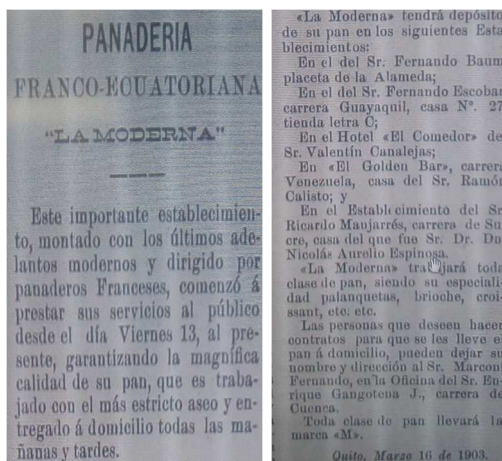
Aquí se describen todos los productos y servicios que ofrecen los establecimientos en sus publicidades, cada característica tiene el valor de un punto y califica individualmente al establecimiento, la sumatoria se realiza en forma horizontal como se aprecia en el cuadro; aquellos negocios que han obtenido el puntaje más alto, sumando el

puntaje de calidad, obtienen el parámetro fundamental para formar parte de los establecimientos “destacados”:

Nº	AÑO	HOTEL	1 RESTAURANTE	2 Platos a la carta	3 Menú	4 Cocinero extranjero	5 Cena	6 Lunch	7 Nacional	8 Extranjera	9 OBSERVACIONES	10 Eventos especiales	11 Servicio a domicilio	12 BANQUETES	13 VENTA DE PRODUCTOS	14 SALÓN/COMEDOR RESERVADOS	15 BAR/CANTINA/EXPENDE LICORES	16 Billar	17 Otros	18 Precio/ tipo de pago	TOTAL /18
4	1897	Hotel Sucre	X								excelente cocinero		X	X	conservas muy finas		X	X		Módico	8
18	1912	Casa Posada La Palma	X				X								reservados para cenas				Piano		4

Tabla No. 11. Muestra Tabla productos y servicios.

Mediante las características dispuestas también se comparan los elementos repetitivos y se resaltan los atributos considerados una “excepción”. Las excepciones si bien proporcionan a los establecimientos un punto para sobresalir, no necesariamente los incluye en la categoría de “destacados”, pues para formar parte de esta distinción, existen una serie de parámetros a cumplir que se indicarán más adelante. Para estipular los establecimientos con excepciones, se analizó minuciosamente cada tabla de características y se extrajo el producto o servicio que no es común a ningún otro; estas singularidades se analizan en el capítulo de resultados. Un ejemplo de esta distinción es la *panadería Franco-Ecuatoriana “La Moderna”*, la cual se diferencia de otras panaderías por ser la única que ofrece servicio a domicilio, sin embargo no es un sitio destacado ya que no cumple todos los parámetros:



Imágenes No. 17-18. Panadería Franco-Ecuatoriana. El derecho diario liberal radical. Quito, 20 de marzo de 1903.

III.) Tabla de ubicación de los establecimientos

Con este cuadro se identificaron los establecimientos situados en las calles con mayor flujo comercial y situados en una zona “privilegiada” (se explica más adelante):

N°	AÑO	HOTEL	UBICACIÓN
1	1864	Hotel Americano	Esquina del Carmen moderno, frente a las murallas del convento de San Agustín.
6	1897	Gran Hotel Maced	Carrera de Pichincha, N40, altos. Antigua casa de Veintimilla

Tabla No. 12. Muestra Tabla ubicación.

2.2 Metodología para identificar los establecimientos destacados

Ahora bien, como cuestión final, se propuso determinar los establecimientos “destacados” de cada categoría, para esto, se plantearon cuatro parámetros en base a la cuantificación de las frecuencias de cada tabla. A continuación, se detallan las variables del proceso de selección, éstas se aplicaron por igual a cada categorización (hoteles, negocios de alimentos y bebidas, proveedores) salvo ciertas oscilaciones:

Hoteles con Restaurante:

- 1) Primera fase: presenta alguna influencia extranjera (literal I) considerando esta característica como un dispositivo de modernidad.
- 2) Segunda fase: ubicación comercial favorable

N°	AÑO	HOTEL	UBICACIÓN	ESPECIFICA LA UBICACIÓN	UBICACIÓN PRIVILEGIADA
1	1864	Hotel Americano	Esquina del Carmen moderno, frente a las murallas del convento de San Agustín.	X	X
2	1881- 1920	Hotel París	Carrera de García Moreno y Mejía	X	X
3	1886	Hotel Restaurante- Americano	-		
4	1890-1903	Gran Hotel de Francia	Plaza Sucre (Santo Domingo). Entrada al centro de la ciudad	X	X
5	1897	Hotel Sucre	Carrera de Venezuela, N62, Letra C		X
6	1897	Gran Hotel Francés	Calle del Correo, N66. Casa Azul de Pazmiño	X	
7	1897	Gran Hotel Maced	Carrera de Pichincha, N40, altos. Antigua casa de Veintimilla		
8	1903	Hotel El Comedor	Carrera de Venezuela N°54 / Sucursal: Carrera de Guayaquil N°79	X	X
9	1905-1906	Hotel Gran Marechal	Carrera Venezuela y Sucre	X	X
10	1906-1912	Hotel Royal ó Royal Palace Hotel	Carrera Venezuela, N62. apartado de correos N18.	X	X
11	1907-1909	Hotel Imperial	Carrera Chile, N11. Frente al convento de Agustinos	X	X
12	1907	Hotel Americano			
13	1907	Hotel Ecuador	Carrera Venezuela, calle del Correo, casa N68	X	X
14	1907-1913	Hotel Continental	Carreras Venezuela y Sucre	X	X
15	1908	Gran Hotel "Progreso"	Chimbacalle		
16	1908	Gran Hotel y Café Central	Apartado del correo 207		
17	1909	Gran Hotel	Carrera García Moreno, casa del Sr. Don Miguel Paez		X
18	1912	Casa Posada La Palma	Carrera Venezuela, N53.		X
19	1913-1928	Gran Hotel Froment	Casa vecina del Gran Hotel Royal	X	X
20	1913-1925	Hotel Des Etrangers	Calle del Correo (Venezuela y Espejo), Casa del Banco del Pichincha	X	X
21	1913	Palace Hotel	Esquina de San Agustín, Carrera Flores y Chile N87	X	X

Tabla No. 13. Muestra Tabla ubicación comercial favorable.

NOTA: Ubicación Privilegiada.- La Plaza Mayor es considerado un sitio de gran relevancia desde la colonia, ya que fue el núcleo desde el cual se expandió la ciudad; este

espacio además de considerarse el centro de poder al estar rodeada por la iglesia principal y otros edificios importantes fue el escenario urbano donde ocurrían desde grandes eventos hasta actos cotidianos como recoger agua de las pilas y puntos de encuentro social (Pérgolis, 2012, pág. 111). Debido a la importancia de este epicentro, las calles cercanas a la Plaza Mayor o alguna Plaza notable adquirirían cierto prestigio, es así que, calles como la Venezuela y la García Moreno fueron las más asiduas para el tipo de negocios que remarcaban cierta distinción social. Para la presente disertación se han delimitado las siguientes calles como ubicación privilegiada: Venezuela, García Moreno, Bolivia, Chile, Guayaquil, Pichincha, Sucre y Mejía.

Como punto accesorio a los objetivos se planteó ubicar los establecimientos destacados en un plano de la ciudad de Quito, para este propósito se utilizó el plano de H.G Higley de 1903, donde se realiza un acercamiento de la Plaza Mayor y sus calles principales. A continuación, se muestra el plano completo:

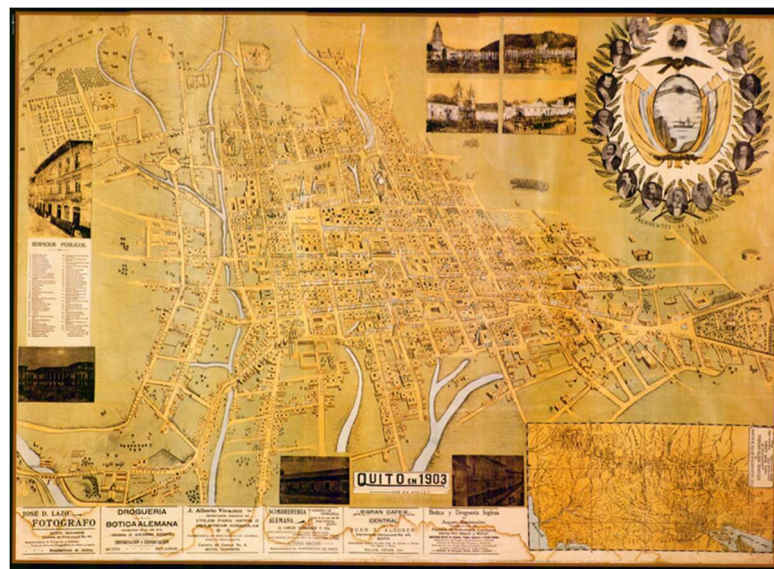
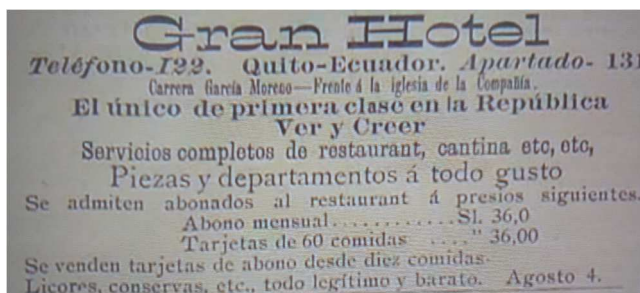


Imagen No. 19. Plano de Highley. Quito 1903.

- 3) Tercera fase: Tener mínimo dos publicidades de fechas distintas del mismo establecimiento, como en el siguiente ejemplo:



Imágenes No. 20-21. Gran Hotel. Diario El Comercio. Quito, 20-jun.1909 / Quito, 5-ene-1910.

4) Cuarta fase: debe cumplir al menos 14 de las 38* características sumadas entre:

- Características de calidad
- Productos y servicios en el área de restauración
- Alojamiento y servicios generales.

*Como antes se mencionó, las tablas (literal II y III) contienen todas las características extraídas de cada establecimiento, en el caso de los hoteles las características suman 38 y se tomaron en cuenta los establecimientos con los tres puntajes más altos, es decir 23, 15 y 14 (como se muestra resaltado en la tabla) Este mismo procedimiento se realizó en las categorías de negocios y de proveedores, pero con sus respectivas cifras, ya que existen variaciones en lo que ofrecen. La siguiente tabla es un ejemplo de la selección en Hoteles:

Nº	AÑO	HOTEL	ALOJAMIENTO Y OTROS SERVICIOS/10	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS/18	CALIDAD/10	TOTAL/38
1	1864	Hotel Americano	1	0	1	2
2	1881- 1920	Hotel Paris	2	8	5	15
3	1886	Hotel Restaurante-Americano	1	3	4	8
4	1890-1903	Gran Hotel de Francia	7	10	6	23
5	1897	Hotel Sucre	2	8	2	12
6	1897	Gran Hotel Francés	4	6	3	13
7	1897	Gran Hotel Maced	0	8	0	8
8	1903	Hotel El Comedor	2	5	7	14
9	1905-1906	Hotel Gran Marechal	3	6	3	12
10	1906-1912	Hotel Royal ó Royal Palace Hotel	5	7	3	15
11	1907-1909	Hotel Imperial	3	8	3	14
12	1907	Hotel Americano	2	1	2	5
13	1907	Hotel Ecuador	2	2	7	11
14	1907-1913	Hotel Continental	2	9	4	15
15	1908	Gran Hotel "Progreso"	1	6	2	9
16	1908	Gran Hotel y Café Central	1	7	1	9
17	1909	Gran Hotel	2	5	1	8
18	1912	Casa Posada La Palma	5	4	4	13
19	1913-1928	Gran Hotel Froment	4	6	3	15
20	1913-1925	Hotel Des Etrangers	3	4	3	10
21	1913	Palace Hotel	4	6	5	15

Tabla No. 14. Muestra Tabla sumatoria productos / servicios y calidad.

Negocios de Alimentos y bebidas: esta categoría a su vez se divide en dos grupos; por un lado, las panaderías, pastelerías, confiterías que son sitios donde no se expenden bebidas y, por otro lado, los establecimientos que ofrecen servicio de comidas y también licores como los salones, cafés, restaurantes y bares:

- 1) **Primera fase:** tener alguna influencia extranjera (literal I) considerado como un “dispositivo” de modernidad.
- 2) **Segunda fase:** ubicación comercial favorable.
- 3) **Tercera fase:** tener mínimo dos publicidades de fechas distintas del mismo establecimiento.
- 4) **Cuarta fase:** cumplir mínimo 10 de las 32 características sumadas entre:
 - Características de calidad.
 - Productos y servicios en alimentos.
 - Productos y servicios en bebidas.

En el caso de las panaderías, pastelerías y confiterías hubo un tratamiento diferente, ya que la información no es basta:

- 1) **Primera fase:** ubicación comercial favorable (N/A) ya que ninguna especifica la ubicación o la locación no es privilegiada (en base a lo explicado anteriormente).
- 2) **Segunda fase:** tener mínimo dos publicidades de fechas distintas del mismo establecimiento.
- 3) **Tercera fase:** tener alguna influencia extranjera (literal I) considerado como un “dispositivo” de modernidad.
- 4) **Cuarta fase:** cumplir mínimo 12 de las 28 características sumadas entre:
 - Características de calidad.
 - Productos y servicios en alimentos.
 - Productos y servicios en bebidas (N/A).

Proveedores: Agentes comisionistas y almacenes

- 1) **Primera fase:** ubicación comercial favorable.
- 2) **Segunda fase:** tener mínimo tres publicidades de fechas distintas del mismo establecimiento.
- 3) **Tercera fase:** tener alguna influencia extranjera (literal I) considerado como un “dispositivo” de modernidad.

4) **Cuarta fase:** cumplir mínimo 8 de las 17 características sumadas entre:

- Características de calidad (N/A).
- Variedad de productos.
- Productos importantes de varias nacionalidades.

Las clasificaciones de otros proveedores como cervezas, agua y otros alimentos no se han considerado bajo estos parámetros, ya que no existe la información suficiente y porque no es imperioso reconocer cuál fue el producto más destacado; por tanto, esta información simplemente se enumera en la sección de resultados y sus publicidades se encuentran en el anexo 5, 6 y 7

Una vez sumados los cuatro parámetros que se han explicado, se elaboró una última tabla que recopila toda la información y donde se muestra claramente los establecimientos que califican como destacados (ANEXO 8), para posteriormente hacer el análisis en la sección de resultados; a continuación, un ejemplo:

N°	AÑO	HOTEL	FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4
			INFLUENCIA EXTRANJERA	UBICACION comercial favorable	PUBLICIDADES (mínimo 2)	PRODUCTOS Y SERVICIOS (mínimo 14/38)
1	1864	Hotel Americano	X		1	2
2	1881- 1920	Hotel París	X	X	4	15
3	1886	Hotel Restaurante-Americano	X		1	8
4	1890-1903	Gran Hotel de Francia	X	X	3	23
5	1897	Hotel Sucre	X		2	12
6	1897	Gran Hotel Francés	X	X	2	13
7	1897	Gran Hotel Maced	X		1	8
8	1903	Hotel El Comedor	X	X	2	14
9	1905-1906	Hotel Gran Marechal	X		1	12
10	1906-1912	Hotel Royal ó Royal Palace Hotel	X	X	3	15
11	1907-1909	Hotel Imperial	X	X	2	14
12	1907	Hotel Americano	X		1	5
13	1907	Hotel Ecuador	X		2	11
14	1907-1913	Hotel Continental	X	X	7	15
15	1908	Gran Hotel "Progreso"	X		1	9
16	1908	Gran Hotel y Café Central	X	X	3	9
17	1909	Gran Hotel			3	8
18	1912	Casa Posada La Palma	X		3	13
19	1913-1928	Gran Hotel Froment	X	X	2	15
20	1913-1925	Hotel Des Etrangers	X		1	10
21	1913	Palace Hotel	X	X	2	15

Tabla No. 15. Muestra Tabla para determinar los establecimientos destacados.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS Y ANÁLISIS

1. IDENTIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA ÉPOCA

Mediante la consulta de periódicos emitidos entre los años de 1888 a 1914, se ha obtenido un registro de los establecimientos de Alimentos y Bebidas que, gracias a la información de sus publicidades, se analizan en el presente capítulo.

En este estudio, la guía de Jiménez, mencionada anteriormente, fue de gran utilidad, ya que presenta un acercamiento a la actividad comercial de Quito reconocida desde 1862 hasta 1894. Aquí se presenta al detalle (ubicación exacta y dueño) todos los comercios existentes, entre ellos, los que expendían comestibles y también bebidas. Cabe recalcar que la mayoría de estos locales fueron de tipo popular y con rezagos coloniales, los cuales no son el objetivo de esta investigación; sin embargo, la información es útil para tener una perspectiva amplia del entorno.

Al parecer fue común a fines del siglo XIX encontrar en el centro de la ciudad locales como: pulperías, estanquillos, chicherías, tiendas de abarrotes, fondas, figones y, en mínima cantidad, fruterías, panaderías, fábricas, billares, y boticas²⁴, así como almacenes de productos extranjeros relacionados con las casas de importación de Guayaquil. Estos negocios mencionados, representaron más de la mitad de las actividades comerciales registradas en Quito hasta 1894. Al revisar la Guía se cuantificaron los siguientes datos:

BEBIDAS	#	ALIMENTOS	#	PROVEEDORES	#
Estanquillos	183	Fondas	36	Abarrotes	102
Pulperías	120	Figones	29	Almacenes	44
Chicherías	112	Panaderías	15	Agencias y comisiones	30
Cantinas	39	Confiterías	3	*Carnicerías	23
TOTAL	454	Cafés	2	Fruterías	12
		Pastelerías	1	Boticas	5
		TOTAL	86	Bazares	4
		TOTAL		TOTAL	220

²⁴ Además de ser una bodega de medicamentos significa “Tienda de provisión, colección o surtido completo de cosas diversas” (DLE, 1956, pág. 200).

* Los establecimientos separados por un asterisco no se encuentran en la categorización que efectúa la guía, éstos fueron hallados al revisar cuidadosamente el texto.

ALOJAMIENTO	#	FÁBRICAS	#	SALONES	#
Hoteles	6	Fideos	5	Billares	8
*Casa Posada	1	Cerveza	3	TOTAL	8
TOTAL	7	Destilación	3		
		Chocolate	3		
		TOTAL	14		

Tabla No. 16. Número de comercios relacionados a alimentos y bebidas en la guía de Jiménez de 1894. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Para un mejor entendimiento de estas cifras, a continuación, se presentan en gráficos tipo barras y en pastel:

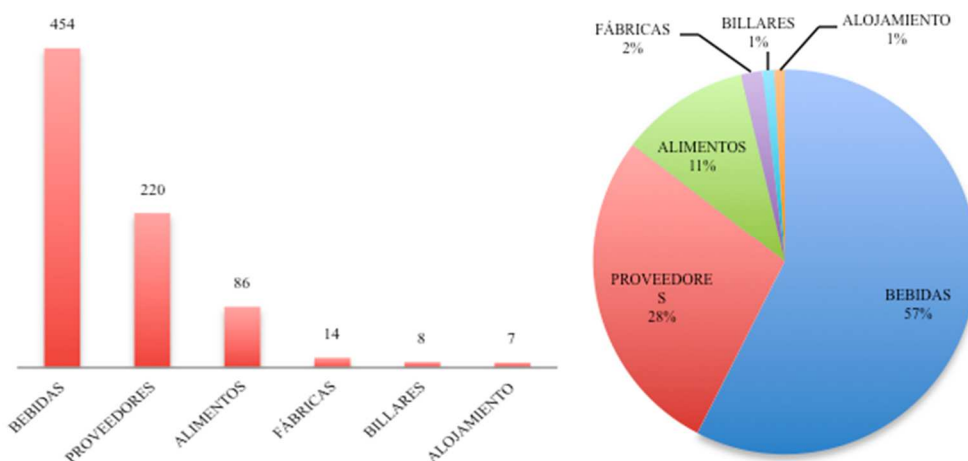


Gráfico No. 3. Comercios relacionados a alimentos y bebidas en la guía de Jiménez de 1894. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Es perceptible que el consumo de bebidas abarcó un gran porcentaje de los negocios; mientras que, los expendios de alimentos representaban casi la tercera parte de la actividad comercial en cuestión. De cualquier modo, estos espacios de consumo social entre 1894 y 1914 (transcurso de 20 años) tuvieron ciertas variaciones; surgen nuevos conceptos y los lugares como chicherías, estanquillos y pulperías pasan a un segundo plano; aparecen salones, cafés, refresquerías, y aumenta el número de heladerías, confiterías y hoteles; las tiendas de abarrotes y panaderías se conservan, aunque alejadas de la zona central.

Las transformaciones en los espacios de consumo se dieron por la Modernidad que acaeció en esos años y por los cambios en el sistema económico y productivo del país. La presencia de extranjeros fue importante en varios ámbitos (arquitectónico, protocolar, bancario, educacional, entre otros), esto permitió las influencias y los cambios en el comportamiento local de los ciudadanos, por ejemplo, la moda de pasear en el Royal, los

alimentos y bebidas a consumir (influencias francesas, alsacianas, alemanas, italianas, inglesas, etc.), el vestuario a utilizar, el tipo menú. Las visitas y relatos de viajeros son relevantes para demostrar lo anteriormente expuesto respecto al proceso civilizatorio y modernista del Ecuador, como Hassaurek que en su visita de 1861 relata el consumo de la chicha: “ (...) considerando la suciedad de los lugares y personas que la hacen, esta bebida no es apropiada para el paladar de un extranjero (...)” (Hassaurek, 1867/2015, págs. 212-213); esta apreciación indica un inicio en el cambio del consumo, en cuanto propone exigencias distintas en la clase alta quitense, sugiriendo que, en el supuesto caso de querer complacer a una persona de costumbres “sofisticadas”, se debía cumplir con las características de urbanidad de Hassaurek: limpieza (manuales de cocina y protocolo) y sabor refinado (*Fisiología del Gusto de Savarin*).

El primer punto respecto a la higiene se remonta a la época colonial, donde la suciedad en las costumbres alimentarias fue una característica atribuida a “los conquistados” según Cieza de León (1962) (se toma esta afirmación como una visión generalizada sobre la población andina); esta observación despierta la atención tomando en cuenta que “los españoles no eran muy limpios” (Pazos Barrera, 2017, pág. 120); el mismo autor menciona que este mensaje tiene como trasfondo la desvalorización de la cultura autóctona, al igual que lo propuesto por Hassaurek.

De todas formas, esta situación relativa al desaseo persistió hasta avanzado el siglo XIX, no solo como una particularidad de la población indígena en sí, sino como parte del descuido de la urbe en materia de limpieza de las calles, tratamiento de aguas servidas y manejo de los desechos. Incluso con los preceptos higienistas²⁵ de García Moreno, tardó cierto tiempo hasta que se logre poner en orden a la ciudad en estos aspectos.

Como segundo punto se analizan los productos de consumo; gradualmente distintos alimentos europeos fueron insertándose conjuntamente con los nativos, dando lugar a un nuevo tipo de cocina. Más el cambio de costumbres y de sabores se evidencia fuertemente a finales del siglo XIX e inicios del XX, en cuanto que, en 1897, Adolfo Gehin publica su manual de cocina, en el que presenta influencias de la cocina francesa y un repudio a la cocina regional, por ejemplo, con referencia al primer caso, una receta presente en este texto:

²⁵ Aunque este concepto probablemente no se puede adaptar completamente a la realidad andina, fue “un tema estudiado en Europa como parte del proceso de industrialización y de generación de formas de poder disciplinario. Con el desarrollo de la manufactura y, en lo posterior, con el de la industria fabril, la urbanización y la constitución de formas modernas de soberanía, la higiene de las poblaciones comenzó a formar parte de las políticas de estado” (Kingman, 2006, pág. 14).

PUZÓN, PANZA Ó TRIPAS, Á LA MODA DE CAEN

(Francia)

Ráspese, lávese y límpiase bien y varias veces, cambiando el agua caliente. (...) En una *pondomanga (olla del país)* (...) se le colocan encima pedazos de patas cortadas en trozos (...) el hueso con la carne y medula. La primera capa será con los huesos más grandes; Luego encima pondrán unas tajadas de cebollas, trozos de zanahorias coloradas, dados de tocino de buen tamaño. Ramillete de perejil, ajos enteros, unas 2 ó 3 hojas de laurel, un poco de clavos, unas tajadas de papas cebollas, si tienen, y en fin tajadas de jamón, si podéis conseguir.

Se tienen listos y cortados pedazos de (...) patas y de tripas gruesas y gordas de res, bien limpias; así mismo trozos de puzón (...) Se echan encima de la capa anterior, una capa de pedazos de tripas y puzón cortados entreverándolos y regando encima sal y pimienta en granos. Se vuelve á poner una capa de zanahoria, cebollas, nabo (...) como la anterior; por encima sal, pimienta en grano, un poco de clavos y un poco de nuez moscada rallada y unos pedazos de tocino (...) Otra vez, otra capa de tripas y puzón, entreverándolos, sal, pimienta (...) Y así se seguirá alternando entre capas de *tripas, patas y puzón* y capa de cebolla (...) zanahorias, nabos (...) Tocino (...); y así en seguida hasta llenar media olla. (...) Una vez llena hasta la mitad de la olla; echad allí un nuevo ramillete de hierbas finas (perejil, hojas de laurel, orégano de castilla; &, apio &. Y regaréis un poco de sal y pimienta molida. (...) En este estado, regad encima de ésta 2 vasos de vino blanco ó Jerez seco, para llenar los vacios; si no basta esto, agregad caldo ó en su efecto agua fría. Dejad en esta parte y arrancándole el rabo *un ají o colorado ó amarillo*. Y después prosígase el relleno hasta arriba, según el mismo sistema de *interpolación* iniciando desde abajo. (...) Se deja dar unos hervores y reducir un poco, se prueba el cocimiento, se agrega lo que falta (...) Entonces se *tapa y corcha la pondomanga* con un plato hondo (...) Después de corchada la olla, dejaráse cocinar á fuego igual y suave, durante 7 ú 8 horas (...) Al destapar, á media cocción, si estuviera seco agréguese caldo ó agua (*aquí el vino es muy caro*); removed con cuidado para que el asiento no esté muy seco; probaréis la sazón y dejad completar la cocción. (...) (Gehin, 1897, págs. 54-58).

En el caso del repudio a la cocina nacional y de sus costumbres, aparece por parte de Adolfo Gehin un juicio de valor:

GALANTINA DE GALLINA, CAPÓN Ó POLLOS

Preferible para esto son 1º. las gallinas, 2º. el capón, 3º. los pollos. Deshuesada el ave, se le saca el estómago. Al deshuesar, téngase cuidado de no romper el pellejo. Téngase lista carne de puerco picada como para salchichas, (*por Dios, no pongáis el maldito achote que es venenoso*²⁶.) (Gehin, 1897, pág. 86).

IDEM, IDEM Á LA “SOUBISE”

Casi, casi me abstengo de dar esta receta; pues el ponerlo en práctica necesita mucha paciencia, mucho cuidado y, **en obsequio de la verdad, las cocineras de aquí no sirven para preparar platos delicados como éste**²⁷. *El día que quieran gozar comiendo un plato succulento mándelo preparar donde G. Charpentier ó*

²⁶ La negrilla es mía.

²⁷ La negrilla es mía.

Dña. Juana Fraile Coope. Ellos si que entienden del asunto. (Gehin, 1897, págs. 69-70).

En este contexto, se presenta el análisis de los menús encontrados en las publicidades, ambos pertenecientes a hoteles destacados de la época. Cabe decir que el menú del Hotel Royal posee un plato de Gehin:

Hotel Royal (1909)	Diner Concert en el Hotel Continental (1912)
Menú de almuerzo para el domingo 25 de junio. Con pescado para todos los comensales, a un sucre el cubierto Inos.- Ensalada de anchoas. Jamón. Sopa.- Chupé de Pescado. Consomé. Guisos.- Corbina en mantequilla negra Tripa à la moda de Cáen. Hallacas de gallina. Pichons au canapé. Chartreus de Perdereu. Tournedos con Petit-Pois. Ceviche de corvina à la Chilena. Lomito mechado con berros. Postres.- Frutas y dulces. The y café.	MENU POTAGE Pierre Le Grand Raviolis à l'Italienne Cotelettes d' Agneau á la boheme Fonds d' Artichaut á la Toulousaine ROTI Poulets de grain sur canapé Salade Salade Macédoine ENTREMETS-DESSERT Tarte Milanaise Glase Américaine Fruits Tropicaux Café

Tabla No. 17. Transcripción Menú Hotel Royal y Hotel Continental. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Para empezar, cada menú tiene un número distinto de servicios, el del Hotel Royal es un menú de almuerzo compuesto por cuatro servicios de aproximadamente catorce platos; el del Hotel Continental es un menú de cena compuesto por tres servicios de diez platos, en ambos se cuenta el café como parte del servicio final. Esta composición de menú concuerda con lo propuesto por Sanz²⁸:

(...) Toda comida de alguna consideración se compone ordinariamente de cuatro servicios, distintos los unos de los otros, por los platos que deben servirse en ellos (...) adviértase que con respecto à los cuatro servicios, varían estos en algunos países, que solo acostumbran tres, y en este caso será bien sujetarse en todo à lo establecido en ellos (...) (Sanz, 185?, págs. 13-14)

Por otro lado, en el Hotel Royal se puede apreciar platos de distintos países como Francia, Chile y Ecuador, mientras el menú del Hotel Continental es netamente francés, y

²⁸ Recuérdese que el protocolo que propuso Sanz está basado en el *Almanaque de los Golosos* de Grimod de la Reyniere.

la mayoría de los platos se encuentran en *La referencia básica para la cocina de Escoffier*, “el maestro de la Cocina Moderna”.

Otro elemento que se debe tomar en cuenta es el cubierto para pescado, por ser este un utensilio exclusivo para consumir dicho alimento, tuvo un precio adicional, indicando un protocolo distinto conforme al plato; en el caso del Hotel Continental no se menciona el utensilio en el menú anterior, pero si lo menciona en otra ocasión:



Imagen No. 22. Hotel Continental. Diario El Comercio. Quito, 14-enero.1908.

En este ámbito, el interés por la sanidad²⁹ en el siglo XIX y XX también contribuyó a cambiar los hábitos de consumo de alimentos y bebidas; señalando que este elemento de control es igualmente considerado un síntoma de la modernidad.

Por ejemplo, en un documento de 1879 se informa al Ministro del Interior sobre la inspección de varias boticas por parte del Director de policía y la Facultad de medicina que encontraron licores en mal estado, de los cuales se harán los respectivos análisis para determinar si son nocivos para la salud y castigar a los infractores. En el mismo documento se solicita que los señores químicos se dediquen a inspeccionar la producción de otros alimentos como harinas y chocolate (ANE.FMI.PICH.40.1879.2D.F30.1879). (ANEXO 9).

Otro tema fueron las obligaciones de los celadores que, mediante un documento emitido en 1896 por la Subintendencia general de Policía, se les ordena:

²⁹ Conjunto de servicios gubernativos ordenados, para preservar la salud del común de los habitantes de la nación, de una provincia, o de un municipio (DLE, 2014).

1. Impedir el desaseo de las calles, acequias y huecos de las quebradas, debiendo conducir a la Policía a los contraventores.
2. Poner en conocimiento de la Subintendencia de las chicherías, mondonguerías, carnicerías que hubiesen dentro de las cuatro cuadras que manda la ley de la Plaza Mayor.
3. Obligar a que los vendedores de leche tengan cubiertos convenientemente sus depósitos (ANE.FMI.PICH.73.1896-1897.1D.F148.1896). (ANEXO 10).

Asimismo, en 1905 se notifica al Señor Ministro de Relaciones Exteriores que mediante el Intendente General de Policía se ha ordenado realizar el respectivo análisis en la muestra del pan, disponiendo a los señores comisarios que hagan una inspección a las panaderías y se castigue la mala elaboración de dicho alimento (ANE.FMI.PICH.97.1905.1D.F150.1905). (ANEXO 11).

Estos documentos evidencian otro de los mecanismos de poder planteado por Foucault (2006); ya se había mencionado aquel que refiere al *dispositivo disciplinario* a través de los manuales de conducta, que tienen como objetivo la corrección del sujeto para mantener en orden la sociedad, ahora es pertinente hablar del *dispositivo de seguridad*, que tiene como principal intención el impedir y prevenir un disturbio, (en este caso puede ser una epidemia) sobretodo si se lleva a cabo en la urbe; estos cuidados que se advierten en los alimentos cumplen la función de proteger a los individuos como parte de una colectividad, disminuir las eventualidades desfavorables y, por tanto, perpetuar las relaciones de poder, tomando en cuenta al ser humano como el componente esencial de las mismas.

Se desarrollaron en este escenario los distintos espacios de alimentos y bebidas, con características distintas a los de tinte popular, al menos, como se refiere en las publicidades de periódicos, pues de manera abierta se anunciaba el tipo de clientela apta a consumir en estos sitios, haciendo muy evidente la exclusividad en algunos casos; en general se nombraban los productos, servicios y normas de calidad a ofrecer, entre otros aspectos.

A continuación, se despliegan los datos en orden cronológico y los detalles de relevancia como nombre del dueño y ubicación de los establecimientos, encontrados en la presente investigación. Posteriormente, se hará el respectivo análisis de sus influencias culturales y lo que ofrecían al público.

En primer lugar, se presentan los hoteles que contaban con servicio de restaurante; en total suman veintiuno, sólo uno de ellos carece de información específica sobre el servicio de comida, que es el Hotel Americano (1864) de Tomás Domingo Alarcón:

Nº	AÑO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DUEÑO	UBICACIÓN
1	1864	Hotel Americano	Tomás Domingo Alarcón	Esquina del Carmen moderno, frente a las murallas del convento de San Agustín.
2	1881-1893	Hotel París	Gastón Charpentier/ Adolfo Páez	Carrera de García Moreno y Mejía.
3	1886	Hotel Restaurante-Americano	José María Guarderas	–
4	1890-1903	Gran Hotel de Francia	J.A Vivero/Adolfo Kelsch	Plaza Sucre (Santo Domingo). Entrada al centro de la ciudad.
5	1897	Hotel Sucre	Manuel C. Morillo	Carrera de Venezuela, N62, Letra C.
6	1897	Gran Hotel Francés	Charriaud y Cía./ Boureat	Calle del Correo, N66. Casa Azul de Pazmiño.
7	1897	Gran Hotel Maced	Eloy Freire	Carrera de Pichincha, N40, altos. Antigua casa de Veintimilla.
8	1903	Hotel El Comedor	Valentín Canalejas	1. Carrera de Venezuela N° 54 2. Carrera de Guayaquil, N° 79
9	1905-1906	Hotel Gran Marechal	–	Carrera Venezuela y Sucre.
10	1906-1912	Hotel Royal ó Royal Palace Hotel	Harrison Mason	Carrera Venezuela, N62. apartado de correos N18.
11	1906-1908	Hotel Imperial	Maclobia Redin/ Luis F. Ribadeneira	Carrera Chile, N11. Frente al convento de Agustinos.
12	1907-1909	Hotel Americano	Sara V. de Rosenthal	–
13	1907	Hotel Ecuador	Teófilo García	Carrera Venezuela, calle del Correo, casa N68.
14	1907-1913	Hotel Continental	Carlos Espinosa Coronel/ Pérez y Proaño	Carreras Venezuela y Sucre.
15	1908	Gran Hotel Progreso	C. Piñeiro y R. Petroni	Chimbacalle
16	1908	Gran Hotel y Café Central	Juan Eduardo Alcoser	Apartado del correo 207.
17	1909	Gran Hotel	N. Guarderas y J. Gómez de la Torre	Carrera García Moreno, casa del Sr. Don Miguel Páez.
18	1912	Casa Posada La Palma	Manuel C. Morillo	Carrera Venezuela, N53.
19	1913	Gran Hotel Froment	Filemon Froment	Casa vecina del Gran Hotel Royal.
20	1913	Hotel Des Étrangers	–	Calle del Correo, Casa del Banco del Pichincha.
21	1913	Palace Hotel	Leopoldo Narváez	Esquina de San Agustín, Carrera Flores y Chile N87.

Tabla No. 18. Lista cronológica Hoteles. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Los negocios relacionados con alimentos y bebidas son igualmente veinte y uno, de los cuales se han establecido: siete salones, cuatro cafeterías, tres panaderías, dos pastelerías, dos confiterías y tres restaurantes:

Nº	AÑO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DUEÑO	UBICACIÓN
1	1886	Pastelería El Ferrocarril del Norte	-	Calle de la platería, N107
2	1894-1909	Salón Guayas	-	Frente al Hotel Royal
3	1895-1897	Salón Pichincha	Juan E. Alcoser	Carrera de Venezuela, bajo el club Pichincha.
4	1898	Confitería La Palma	Gener y Balazza	Casa del Sr. Ramón Aguirre. Tiendas H y G.
5	1899	El Oasis (helado, café, licores)	-	Carrera de Mejía, casa del finado Sr. Carbo.
6	1901-1903	Gran café Central	Juan E. Alcoser	Carrera de Venezuela N 45.
7	1903	Confitería Adolfo Escobar	Adolfo Escobar	Anexa a la puerta del Sol.
8	1903	Panadería Franco-ecuatoriana (La moderna)	Fernando Marconi	-
9	1906	El Oasis	Alejandro Calderón	Placeta del teatro Sucre
10	1906	Salón Republicano	José Pons	Chillogallo
11	1906	Panadería Parisiense	Carlos Espinosa Coronel-dirigido por Enri Sarrazin.	al lado de la cervecería La Victoria
12	1907	Restaurant Terminus	J. B. Thibault	-
13	1907	Bar Trianon	Iturralde	-
14	1907-1908	Gran Café Americano	Alvares y Pallares/ Eudófilo Álvarez	Carrera de Venezuela, N80. entre la calle del correo y el puente de Venezuela
15	1909-1912	Pastelería La España	J. Ruiloba López	Calle del Correo, frente a la joyería de Manuel Pardo.
16	1909	Salón Quito	Rosa Redín y Jaramillo	Carrera Chile, calle de los escribanos, antiguo local de El Comercio.
17	1909	Restaurante Pichincha	Vicente Velasco	Carrera García Moreno, frente a la iglesia de la concepción. Frente al Gran Hotel.
18	1910	Kiosko de la Alameda	Julio C. Ramírez	Alameda
18	1911-1912	Salón 9 de octubre	Suarez y Cía.	calle del correo
20	1912	Gran Salón Maxim	Adolfo R. Puente	Carrera Guayaquil, casa del Sr. Canuto Silva.
21	1912-1914	Panadería Santa Rosa	Luis A. Paladines	carrera Montufar, intersección Esmeralda

Tabla No. 19. Lista cronológica Negocios de alimentos y bebidas. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

En cuanto a los proveedores, se han inventariado doce agentes comisionistas y quince almacenes o tiendas dispensadoras:

N°	AÑO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DUEÑO	UBICACIÓN
1	1886	Woodhouse y Kusell	Woodhouse y Kusell	Calle del Comercio
2	1895	Bazar Americano	José Brotskey	Carrera de Sucre. Letras I y J
3	1897	Almacén El Ancla	Juan D. Gregori	Carrera Sucre
4	1898	Vicente Urrutia	Vicente Urrutia	Carrera de García Morena, N50
5	1898-1910	Juan F. Game	Juan F. Game	Carrera de Venezuela N63
6	1898	Ba-ta-clan	–	–
7	1898	Augusto Kistenmacher	Augusto Kistenmacher	–
8	1903	Ramón F. Moya	Ramón F. Moya	Carrera de Sucre
9	1906	La Bodega Europea	–	–
10	1906	Sucursal La Italia	Pascual Sciammaro	Portal de Salinas, bajos de la casa municipal
11	1907	Urrutia y Gangotena	Urrutia y Gangotena	–
12	1908	E. Salgado & Cía.	E. Salgado & Cía.	Calle del correo
13	1908	París Moreno & Cía.	París Moreno & Cía.	junto al banco comercial y agrícola
14	1909	La Nueva Italia	–	Esquina Plaza de la Independencia
15	1909	Alejandro Nacho	Alejandro Nacho	Carrera de Bolivia, letra A
16	1909	Juan José Narváez	Juan José Narváez	Calle de las escribanías
17	1910	Sociedad Belgo-ecuatoriana	–	Esquina de la plaza de independencia
18	1910	La Fama	Guarderas & Cía.	–
19	1910	La Barcelonesa	Francisco Llopard Mila	Carrera Guayaquil
20	1894	L. Gouin y Cía.	L. Gouin y Cía.	García Morena, 49.
21	1911	Tupinamba	–	Al lado del Banco Pichincha
22	1912	La Viña	P. Coll & Cía.	–
23	1912	La Equitativa	José Tibau	Carrera Sucre entre el Hotel Continental y la botica Sucre
24	1912	La Despensa	–	–
25	1912	La Iberia	José Pons	Carrera de Venezuela, N56. Letras H
26	1912	Eden Club	L. Pizarro M	Frente a las escribanías
27	1914	Federico Pfeiffer	Federico Pfeiffer	–

Tabla No. 20. Lista cronológica Proveedores de A y B. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

La publicidad de bebidas se ha separado en dos grupos: bebidas alcohólicas (cerveza) y bebidas no alcohólicas. En el primer grupo se han registrado dieciocho marcas distintas; en el segundo, bebidas no alcohólicas se hallaron siete marcas:

Nº	AÑO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DUEÑO	UBICACIÓN
1	1886	Cerveza Campana	A. Hermann	Carrera de Sucre N2
2	1886	Cervecería Del Machángara	Maythaler y Schmidt	Portal de Salinas
3	1886	Cervecería del Placer	Herrmann y Cía.	—
4	1897	C. Bavaria	—	El Ejido
5	1906-1910	Crystall Lager-bier (cerveza El Chimborazo)	Alvarado y Bejarano	—
6	1907-1910	Pabst	Caamaño y Jijón/ Augusto Bueno	—
7	1907-1908	Cervecería Nacional	Maulme y Granger	Calle del correo
8	1907	Cerveza Imperial	Guillermo Herrmann	carrera Venezuela N70
9	1907	Cerveza Panecillo	Guillermo Dammer	Panecillo
10	1908	Cebada blanca y gruesa	G. Hermann	Cervecería la Imperial
11	1908	Cerveza Ferrocarril	Sergio Enríquez	Avenida 24 de mayo
12	1908-1912	Cervecería La Victoria	Darío Arcos G/ Antonio Mortesen/Enrique Vorbeck	Avenida 24 de mayo
13	1909	Munchener	Landívar y Mosquera	Carrera de Venezuela
14	1910	Cerveza La Mascota	Cartagenova y Cía.	—
15	1911	Cerveza Aeroplano	A. Cueva	Guayaquil
16	1912	Schlitz	—	—
17	1912	Cerveza Yura-Cruz	Zaldumbide y Hnos.	Ibarra
18	1912	Cerveza Tungurahua	J. M. Troya	Imbabura
19	1913	Pilsener	Kruger y Cía.	Guayaquil
20	1914	Cerveza Germania	Víctor Miño	—

Tabla No. 21. Lista cronológica Proveedores de Cerveza. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Nº	AÑO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DUEÑO	UBICACIÓN
1	1896	Hornimans Tea	P. M. Pérez Quiñonez	junto al banco comercial y agrícola
2	1906	Agua de Tesalia	Paris Moreno	—
3	1908	Güitig	—	—
4	1909-1910	Aguas minerales del Inca	Alejandro Albuja/S. Daver	Plaza de San Blas
5	1909	La efervescente	Juan M. Grau	Puente del Túnel, carrera Morales
6	1910	Granadina	—	—
7	1911	Apollinaris	—	—

Tabla No. 22. Lista cronológica Proveedores Bebidas no alcohólicas. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Para finalizar, existen publicidades de alimentos varios que se dieron a conocer de forma individual, se han enumerado cuatro proveedores de azúcar, cinco proveedores de harina, dos de chocolate, uno de cacao, una quesera, uno de anís, una de miel, una de leche, una de arroz, una de sal y una despensa que mencionaba proveer arroz, azúcar y sal:

N°	AÑO	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DUÑO	UBICACIÓN
1	1886	Miel de abeja	–	Calle del correo N 130 y 132
2	1886	Chocolate	M. Andrade Vargas	–
3	1895	Harina	Gaston Charpentier	–
4	1907	Azúcar peruano	R. Vásconez Gómez	–
5	1907	Harinas del Norte	Álvarez y Cía.	Carrera Venezuela N80
6	1907	Anís	Pedro José Egüez	Calle de la platería
7	1908-1910	Molino Miraflores	V. Ernesto Iturralde	Carrera Flores, N13
8	1909	El mejor cacao	Luis Núñez	Carrera Morales
9	1909	Arroz Mallorca refinado	J. A. Pérez Lalinde	Carrera de Guayaquil
10	1909	Leche en la Alameda	–	–
11	1910	Azúcar de 1ra clase	L. Gouin	–
12	1911	Azúcar de la nueva Zafra	–	Carrera García Moreno, N61
13	1911-1912	Quesera Ascázubi	–	–
14	1911-1912	Azúcar-Sal-Arroz	Rueda Hno. y Cía.	Carrera de Guayaquil
15	1912	Chocolate Electra	–	–
16	1912	Sal	–	Carrera Venezuela N74
17	1912	La casa americana	–	Carrera Venezuela, 19 C y D.
18	1913	Azúcar Valdez	–	Carrera García Moreno, N61
19	1914	La cocha grande (harina)	A. Becerra	Carrera Pichincha

Tabla No. 23. Lista cronológica Proveedores alimentos. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

2. INFLUENCIAS CULTURALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El elemento común en los establecimientos de alimentos y bebidas fue la recurrente alusión o réplica a lo extranjero. Por esta razón se trató este fenómeno mediante un estudio más descriptivo, los casos de influencia resultaron de la siguiente forma:

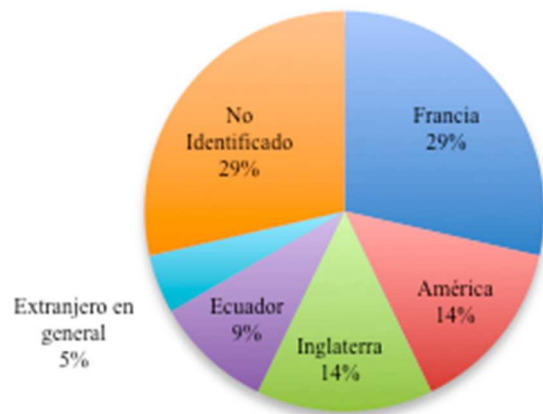
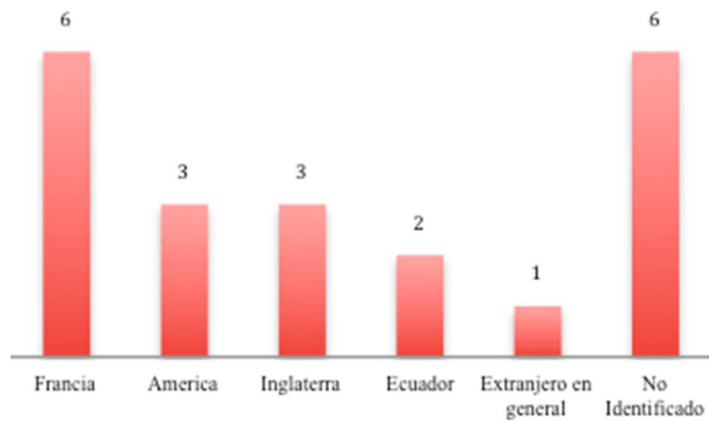
- a. **Nombre del establecimiento y dueños extranjeros.-** además de tener una nominación extranjera, su dueño tuvo apellido foráneo, es decir, posee las dos características.
- b. **Nominación extranjera del establecimiento.-** únicamente su nombre alude a lo extranjero.
- c. **Apellido del dueño: extranjero o nacional.-** Lo foráneo se refiere únicamente a los que nacieron fuera del Ecuador.
- d. **Productos / servicios extranjeros:** Por ejemplo: ofrecer conservas importadas.
- e. **No menciona ningún elemento que refiera a lo extranjero.-** Nominación nacional, dueño con apellido nacional, no menciona sus productos, o no existe información.

En algunas ocasiones los análisis pueden presentar más de uno de los casos que se han expuesto.

a. Hoteles

De los veintiún hoteles con restaurante que se encontraron en la investigación, como resultado se obtuvo el 81% de carácter extranjero (caso a, b, c, d)³⁰ y el 19% no hace ninguna alusión a lo foráneo (caso e); las principales nacionalidades que se toman en cuenta en los **nombres** de los hoteles (caso a y b) se revelan en los siguientes gráficos:

³⁰ Cada caso se indica con la respectiva numeración.

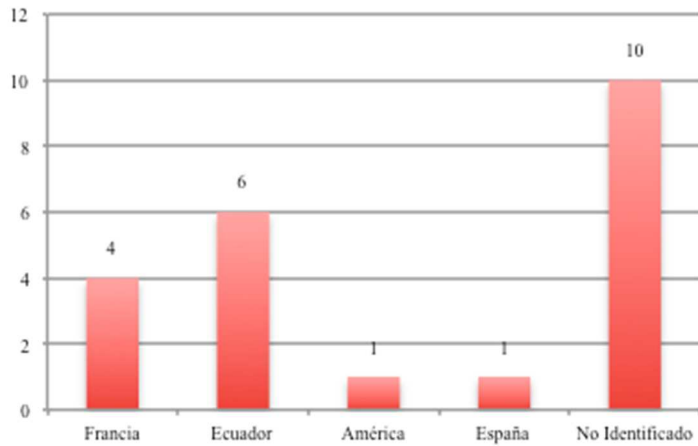


*América se refiere únicamente a Estados Unidos

Gráfico No. 4. Porcentaje Nacionalidades identificadas en Nombres de Hoteles. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

b. Negocios de alimentos y bebidas en general

Estos negocios suman un total de veintiún establecimientos; el 62% tiene carácter foráneo (caso a, b, c, d) y el 38% representa los establecimientos que no hacen ningún tipo de alusión a lo extranjero (caso e). En esta ocasión existe una ecuanimidad entre la influencia nacional 28% (caso e) y la extranjera 29% (caso a y b) en el **nombre** de los establecimientos, y el 43% restante corresponde a nombres que no aluden a ninguna nacionalidad (caso e); por lo tanto, tiene una inclinación hacia lo nacional.

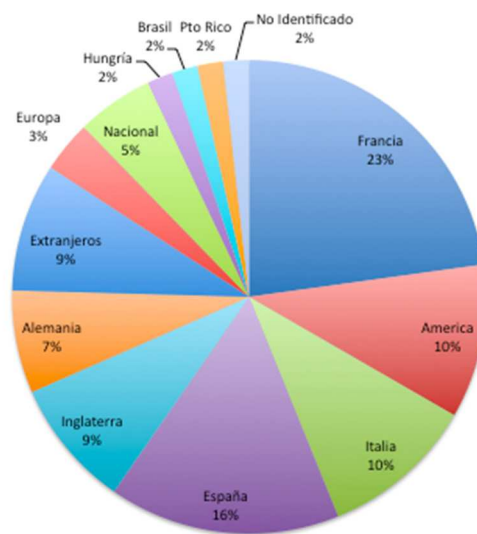
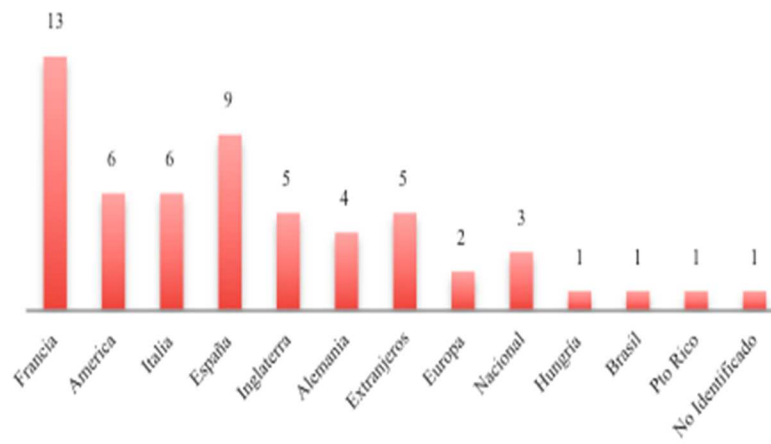


*América se refiere únicamente a Estados Unidos

Gráfico No. 5. Porcentaje Nacionalidades identificadas en Nombres de establecimientos de alimentos y bebidas. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

c. Proveedores

Se han contabilizado doce agentes comisionistas e importadores y quince almacenes o tiendas dispensadoras. Sin excepción, ofrecen productos extranjeros, principalmente provenientes de Europa (caso d). En general, se refirieron productos de nueve nacionalidades:



*América se refiere únicamente a Estados Unidos

Gráfico No. 6. Porcentaje Nacionalidades de donde provienen los alimentos y bebidas. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

d. Cervezas, bebidas no alcohólicas y otros productos

Las bebidas alcohólicas fueron productos de gran reiteración en los periódicos. Se identificaron 18 marcas de cerveza, ciertas marcas producían esta bebida en la ciudad de Quito, y la mayoría de sus dueños fueron de origen alemán (caso c y d). Así también, se hallaron publicidades de marcas importadas de Cognac y Champagne. Bebidas sin alcohol se encontraron 8 marcas, 4 de ellas extranjeras y las restantes de marca ecuatoriana.

En publicidades de alimentos la mayoría de ellos no menciona alguna relación con el extranjero, a excepción de la publicidad de arroz que menciona ser de Perú.

3. RESULTADOS GENERALES

En esta sección se van a tratar dos temáticas conforme a la información recopilada; por un lado, la calidad y por otro, un análisis que permite categorizar a los establecimientos de alimentos y bebidas en base a su oferta.

Entre los varios conceptos de calidad propuestos por el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, dice que es:

1. Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor.
2. Índice de superioridad o excelencia.
3. Adecuación de un producto o servicio a las características especificadas.

El conjunto de propiedades que permitieron juzgar el nivel o la relevancia de los hoteles y los negocios de alimentos y bebidas, se presentaron a través de las características que sus dueños describieron en las publicidades, las cuales se separaron en tangibles e intangibles; el primer grupo refiere a aquellas características que se representan a través de objetos materiales, es decir que se pueden palpar, ver, degustar, etc:

ELEMENTO DE CALIDAD	INDICADOR
Aseo	Buena ventilación.
Comodidad	Varios salones, muebles.
Modernidad	Teléfono.
Lujo	Vehículo a disposición, cenas especiales, conciertos.

Tabla No. 24. Calidad tangible. Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

En cuanto a la calidad intangible, ésta consiste en la experiencia que el cliente percibe al consumir el producto, usualmente vinculada al trato con el personal de servicio; las características fueron esmero, prontitud, decencia, moralidad, establecimiento “acreditado” o “conocido; también se menciona como característica de calidad intangible el estar dirigido a personas “exigentes” o “de buen gusto”, lo cual está ligado a los valores que se insertan en los bienes, como mencionar que el mobiliario es traído de Europa,

implanta la idea de “elegancia” o el ofrecer “excelente cocinero y conservas muy finas” expresa que este es un servicio dedicado a personas que aprecian la gastronomía³¹, es decir, un llamado a la “distinción”.

Para este análisis, cabe recordar la teoría de Bourdieu sobre el *habitus* o “principio de reconocimiento”, pues estos establecimientos de tipo moderno o de lujo, en base al nivel social y cultural que tienen, otorgan calidad al negocio y, al mismo tiempo, este nivel permite una reproducción social y simbólica, mediante la cual se espera tener una retribución representada en prestigio, poder social o reconocimiento por parte del cliente (poseedor de capital simbólico); asimismo, el cliente que recibe estas atenciones es reconocido como parte de un colectivo, es decir, tanto el comensal como el establecimiento se benefician de poseer capital simbólico.

Principio de reconocimiento (estatus y distinción): Los niveles social y cultural del anfitrión otorgan calidad al lugar de alojamiento, estos niveles se relacionan con una reproducción social y simbólica (Bourdieu, 1987), en el cual dicho establecimiento al brindar su hospitalidad espera ser retribuida (primera fase del sistema de dádiva de Mauss) con reconocimiento o valoración: prestigio, poder social, político o económico. Estas retribuciones son internas y externas.

Principio de *habitus*: El anfitrión establece los parámetros de calidad en cuanto a comodidad, alimentos y bebidas, distracciones sociales, ocio, tradiciones y costumbres familiares, como resultado el huésped puede adoptar los hábitos del anfitrión y así completar el ciclo (o segunda fase) del sistema de la dádiva o don propuesto por Mauss, en el cual el sujeto recibido, forma parte o es reconocido como parte de un colectivo. Estas retribuciones son internas y externas (Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito, 2016, artículo inédito).

Ahora bien, con el fin de tener una idea sobre los distintos tipos de establecimientos que existieron entre 1888 a 1914, es importante describir a breves rasgos las características que los encasillaron en determinado concepto o clasificación, claro que, teniendo en cuenta los patrones de la época, pues inevitablemente con el pasar del tiempo los hábitos de consumo social cambian y, por ende, los conceptos; por ejemplo los estanquillos, que después se fueron convirtiendo en cantinas (Gomezjurado, 2014).

En consideración a la oferta, tanto hoteles como *salones*, *restaurantes* y *cafés*, proporcionaron servicio de comidas junto con expendio de licores, y gran parte de ellos recalcaron tener un espacio específico para llevar a cabo dichas actividades, como salones particulares, reservados o comedores especiales, sobre todo los hoteles; por otro lado, el

³¹ En el ámbito del comer: “Disciplina practicada como ciencia refinada” (Pazos Carrillo, Introducción, pág. 8. En: Sanz, 2010).

servicio de banquetes y eventos especiales de comida fueron exclusivos de los hoteles, quienes también trataron de elevar la culinaria de sus establecimientos mencionando que sus cocineros eran extranjeros, que el personal encargado de los alimentos tenía gran conocimiento en este campo o elaboraron un menú con platillos extranjeros para eventos especiales, mientras que los demás negocios no hicieron ninguna referencia de este tipo, si bien brindaron almuerzos y comidas, probablemente su negocio estaba más relacionado con el consumo de licor u otros tipos de entretenimiento.

La noción de café y salón es bastante similar, ambos ofrecieron comidas (especialmente almuerzos), bebidas (té, chocolate y café) y la mayoría tuvieron como actividad de recreación el billar, el cual está totalmente vinculado con el servicio de cantina o expendio de licores. Cabe recalcar que ningún restaurante tiene billar. Otra particularidad indica que usualmente fueron los salones los que hicieron referencia al precio, mencionando que éstos eran “baratos”, “cómodos” o que existía “modicidad”, en tanto que los restaurantes y los hoteles describieron la forma de pago como “abonados”, tarjetas de comidas” y “a precio fijo”. El mencionar algo referente al precio, se tomó como una técnica de atracción al cliente, por lo tanto, un aspecto positivo para el establecimiento.

En lo concerniente a pastelería, panadería y confitería, en estos negocios no se ofrece ningún tipo de comidas, y no posee un área de consumo como salones o comedores, tampoco fue común expender bebidas. Existió un solo establecimiento que entre su venta de abarrotes también fue proveedor de vino, cognac y cerveza; ninguno de estos sitios menciona precios ni modalidades de pago.

Existieron establecimientos que aparte de su clasificación oficial (confitería, salón, restaurant etc.) tuvieron otras características que les permitió ser parte de otra categoría; esta única “sub-clasificación” identificada, consiste en el concepto de “refresquería” y los elementos comunes a este género fueron ofrecer helados, refrescos, café, chocolate, té y otras bebidas no alcohólicas. No ofrecieron comidas y fue opcional el servicio de licores.

4. ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS “DESTACADOS”

Los establecimientos que se detallan a continuación cumplen con parámetros que los designaron como los más importantes de la época, ya que logran representar desde la hospitalidad el fenómeno de la Modernidad, un periodo que marca una transformación en

la estructura social, el sistema de pensamiento y que, “además engendra una mejora de la vida personal y social” (Thinès, 1978, pág. 592).

Como primer punto, se tomó en cuenta la evocación a lo extranjero, por la noción de “superioridad” que denota el llevar un nombre que rememore a Europa, considerado como un modelo de desarrollo y progreso, pues este continente, desde el siglo XVI se interesó en tomar consciencia sobre la civilidad, generando un cambio considerable en el comportamiento de la sociedad, determinando así, lo que se considera civilizado y consecuentemente lo que pasa a ser primitivo. Cabe aclarar que “la modernidad no excluye el primitivismo; solo trata de disciplinar, con diversa fortuna según los momentos, los niveles y sectores de las sociedades modernizadas” (Thinès, 1978, pág. 592).

El segundo punto está relacionado con la ubicación de los establecimientos, tomándose en cuenta la cercanía de la Plaza Mayor o alguna plaza de importancia, para en efecto determinar que su localización es privilegiada, por ser los centros políticos y comerciales de la época. Esto concuerda con lo propuesto por Foucault respecto a las relaciones de poder, representadas a través del espacio. Entendiendo que, es la sociedad la que produce su propio espacio o, dicho de otra manera, que el espacio es “socialmente producido” (Mancilla, 2014, pág. 33), las relaciones simbólicas que lo conforman son de dominación y de poder, pues llevan a cabo un conjunto de acciones como: inducir, apartar y limitar (Castro, 2011).

El hecho de que los establecimientos que pretendían ser los más importantes busquen una proximidad a la Plaza, denota, por un lado, el interés en realzar el nivel de sus negocios, y por otro, la voluntad por conservar ese territorio como el centro de poder político y comercial de la época (Cevallos, 2017); por tanto, un espacio reconocido donde las relaciones de poder están determinadas. Además, el delimitar estos territorios cercanos a las plazas facilita la idea de distinción, apoyándose en la *normatividad*; es así que, a fines del siglo XIX el control en establecimientos de índole popular se tornan más exigentes en las “cuatro cuadras que manda la ley de la plaza mayor” (ANEXO 10) disminuyendo considerablemente su número, mientras que la cifra de hoteles de carácter moderno iba en aumento en las calles “por las que prefería circular la élite” (Kingman, 2008, pág. 416), tal es el caso del *Gran Hotel de Francia* que en sus anuncios publicitarios ostentaba estar situado en una de las principales plazas de la capital, y que por ofrecer lujo a sus clientes, estaba en correspondencia con el espacio.



Imagen No. 23: Ubicación Hoteles destacados en Mapa de Highley 1903.

Hotel París	●	Carrera de García Moreno y Mejía.
Hotel El Comedor	●	Carrera de Venezuela N° 54, frente a “El Tiempo”, Carrera de Guayaquil N° 79.
Gran Hotel de Francia	●	Plaza Sucre (Sto. Domingo). Entrada al centro de la ciudad.
Hotel Royal	●	Carrera Venezuela, (a pocos pasos de la Plaza principal).
Hotel Imperial	●	Carrera Chile, N11. Frente al convento de Agustinos
Hotel Continental	●	Carreras Venezuela y Sucre.
Hotel Froment	●	Carrera Venezuela, (a pocos pasos de la Plaza principal). Casa Vecina del Gran Hotel Royal.
Palace Hotel	●	Esquina de San Agustín, Carrera Flores y Chile N 87.
Gran Café Central	➡	Carrera de Venezuela N 45.
Gran Café Americano	➡	Carrera de Venezuela, N 80 entre la Calle del Correo (la cuadra comprende el espacio entre las calles Bolivia y Sucre) y el Puente de Venezuela.
Salón Quito	➡	Carrera Chile, Calle de los Escribanos, antiguo local de El Comercio.
Kiosko de la Alameda	➡	Parque La Alameda entre el Observatorio y la Escuela de Bellas Artes.

Tabla No. 25. Ubicación exacta hoteles y establecimientos de alimentos Mapa de Highley.
 Autora: Lorena Aguirre. Proyecto Patrimonio cultural de las cocinas tradicionales y la hospitalidad en Quito.

Como se aprecia en el mapa, el *Kiosko de la Alameda* estaba muy alejado de la zona central, sin embargo, a comienzos del siglo XX los sectores altos y medios comenzaron a buscar nuevas áreas hacia “El Norte”, que empezaba desde la Alameda; este espacio se fue adaptando a los gustos de la aristocracia, quienes propusieron planes de ornamentación, sitios para conciertos y hasta “un restaurante que proporcione grato pasatiempo” a los elegantes transeúntes que frecuentaban el lugar, afirma un testimonio publicado en el Diario El Comercio de 1906 (Kingman, 2006, pág. 221). Es así como la sociedad alta quitense pretendía reconstruir las relaciones de poder en los nuevos espacios.

El tercer punto que se tomó en cuenta fue la frecuencia de los anuncios publicitarios; para determinar los años de vigencia de los establecimientos y, por otro lado, inferir que sus dueños fueron personas pudientes al publicitar sus negocios por medio del periódico que posiblemente en aquel tiempo fue el medio de difusión más importante.

El parámetro final, y más determinante, fue alcanzar una sumatoria de servicios y productos, para así señalar las características que son comunes a todos los establecimientos y, también, extraer aquellas otras características que son un indicador de novedad, de manera que el establecimiento se pueda considerar un referente de moda o actualidad de acuerdo a la época.

Los hoteles con restaurante designados como “destacados” fueron los siguientes: *Hotel París, Hotel El Comedor, Gran Hotel de Francia, Hotel Royal, Hotel Imperial, Hotel Continental, Gran Hotel Froment y Palace Hotel*; estos hoteles no solo cumplieron con las variables fundamentales de alojamiento y restaurante, sino también se destacaron por características que los proyectaron como los más sobresalientes, éstas se describen en seguida:

Hotel París (1881-1893):

- Ofreció vehículo a la llegada y salida del tren.
- El dueño Gastón Charpentier fue su propio proveedor de harina para la elaboración del pan que ofrecía en su hotel.
- Existe basta información de su existencia, lo cual indica que fue de mucha fama.
- Es uno de los primeros hoteles y de mayor vigencia en la ciudad de Quito (1881-1920), siendo el único, de los encontrados en la presente investigación, que se nombra en la guía de Jiménez.

Hotel El Comedor (1903):

- Tuvo dos sucursales.
- Ofreció baño de natación.
- Ofreció aguas termales.
- La Panadería Franco-Ecuatoriana “La Moderna” mencionó ser proveedor de este hotel.

Gran Hotel de Francia (1890-1903):

- Vehículo al servicio de los clientes.
- Servicio en varios idiomas (castellano, francés, inglés y alemán).
- Ofreció baños de chorro y ducha.

Hotel Royal o Royal Palace Hotel (1906-1912):

- Ofreció un menú especial para el día domingo.
- Un sitio de referencia para los demás comercios, por ejemplo, El Salón Guayas menciona en su dirección: “frente al Hotel Royal”.
- Existen registros fotográficos internos y de la fachada del hotel, en donde se aprecia confort.
- Estuvo ubicado cerca del pasaje Royal, sitio de circulación de la aristocracia quiteña.
- La Panadería Parisiense mencionó ser proveedor de este hotel.
- Posteriormente Filemon Froment compra este Hotel y lo convierte en el Gran Hotel Froment.



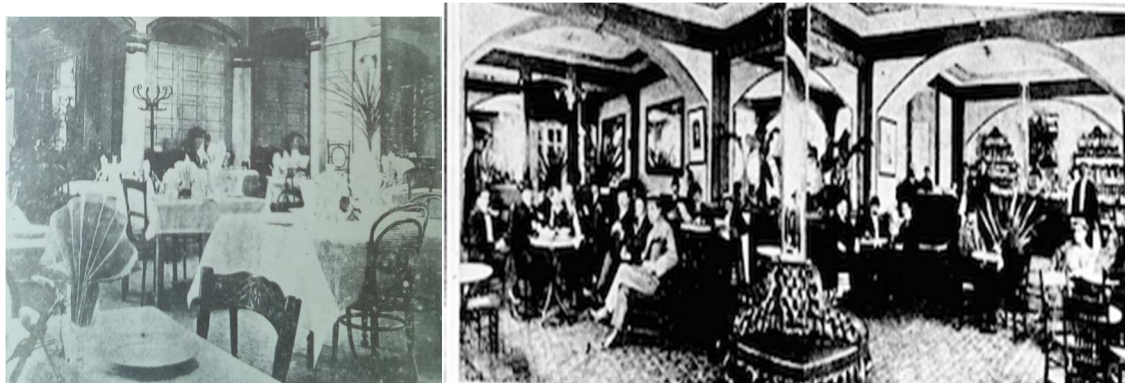
Imágenes No. 24-25. Salón y bar del Hotel Royal. Guía comercial, agrícola e industrial de 1909.

Hotel Imperial (1906-1908):

- Vehículo al servicio de los clientes.
- Ofrecía Ponche³².

Hotel Continental (1907-1913):

- Existe gran cantidad de publicidades y fotografías de este establecimiento, lo cual significa que fue de los más famosos.
- Evento especial: *Dinner Concert*.
- Existen fotografías internas y de la fachada del hotel, donde se aprecia confort y elegancia.
- Menciona la cantidad de empleados de servicio. “Sostiene y da ocupación á más de cincuenta empleados y cubre un presupuesto crecido de gastos”.



Imágenes No. 26-27. Salón Hotel Continental.
Archivo fotográfico de la Dirección de Patrimonio y Cultura.

Gran Hotel Froment (1913):

- Baños calientes.
- Ascensor eléctrico.
- Mobiliario de Europa.

³² El ponche es una bebida que se puede considerar como propia de la tradición ecuatoriana, dependiendo de los ingredientes que se utilicen en su preparación, pues también existen recetas que se adaptan a otras culturas. Probablemente el ponche que se ofreció en este hotel fue el ecuatoriano; esta afirmación es válida tomando en cuenta el método con el que se estudian las permanencias culturales; esta antigua receta es aún preparada “en la típica cafetería-heladería Caribe, un local fundado (...) en 1950” (Gomezjurado, 2014, pág. 212).

Palace Hotel (1913):

- Agua potable.
- Baños con agua caliente a cualquier hora.
- Buena luz eléctrica y ventilación.
- Departamentos para agentes viajeros de casas de comercio, para aquellos que deseen exhibir muestras.

En cuanto a los establecimientos de alimentos y bebidas destacados, estos fueron: *Gran Café Central*, *Gran Café Americano*, *Salón Quito* y *el Kiosko de la Alameda*, pues aparte de cumplir con los parámetros fundamentales, se distinguieron por las siguientes características:

Gran Café Central (1901):

- Tuvo varias publicidades en periódicos, fue el único establecimiento que apareció en el mapa de Highley de 1903, lo cual indica probablemente que tuvo cierta relevancia en la urbe o que su dueño fue un comerciante influyente.
- Su dueño J. Alcoser posteriormente construye un hotel nombrado Gran Hotel y Café Central.

Gran Café Americano (1907):

- Único café que menciona servicio de panadería y pastelería como parte de sus instalaciones.
- Ofrecía conciertos los días domingos.
- Permitía la lectura libre de periódicos.

Salón Quito (1909):

- Aparte de sus características de salón, también se lo ha considerado como refresquería
- Único que ofreció vino caliente
- Ofreció frutas de la costa y de los valles
- Su dueña de apellido Redin consta en la guía de Jiménez como una de las escasas confiteras de la época, junto con Gastón Charpentier.

Kiosko de la Alameda (1910):

- Aceptaba quejas por parte de los comensales.
- Atendía en días festivos.
- Ofrecía atención a domicilio.
- Ofrecía botes para pasear en la laguna de la Alameda.

Por último, en la categoría de pastelería, panadería y confitería fueron la *Confitería La Palma* y la *Panadería Santa Rosa*, aquellas que se destacaron, sin embargo ninguna cumplió el parámetro de ubicación privilegiada, pues no se detalla adecuadamente esta información en sus publicidades. En estos establecimientos una característica digna de mencionar es que la *Panadería Santa Rosa* ofreció *pan de pascua*, un producto tradicional en la Semana Santa.

En el contexto de proveedores fueron destacados cuatro nombres de agentes importadores: Juan F. Game quien tuvo almacenes ubicados en la asidua zona comercial del centro de la ciudad, ofreció variedad de productos de alimentos y bebidas de distintas nacionalidades y realizó gran cantidad de publicidad en periódicos, al igual que Juan José Narváez, Vicente Urrutia y Ramón F. Moya quienes tuvieron las mismas características. En cuanto a almacenes se destacó *La Iberia* por el surtido de productos a ofrecer y los distintos países de los cuales se importaban las mercancías.

Las características que se nombraron en cada uno de los establecimientos destacados, son dignas de reconocimiento, no solo por ser indicadores de modernidad, sino porque mediante ellas es notorio el capital simbólico de Bourdieu; el verdadero fin de mencionar estos beneficios a través de los bienes o servicios, no es el de mostrar el poder económico de las personas que pueden consumirlos, sino que representa el grado de cultura y notabilidad que ellas han de poseer para ser parte de esta experiencia hospitalaria; como es el caso de tener un vehículo a disposición del cliente, tomando en cuenta que el primer vehículo que llegó a Quito fue en 1901, y que, al utilizarlo fue un privilegio de la élite quiteña (El Comercio, 2014) esto denota un servicio que no toda la población podía apreciar.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES

- En Ecuador la Modernidad fue un proceso que tuvo como punto de partida las ideas progresistas de García Moreno (1861-1875), convertidas en obras arquitectónicas, educativas y civilizatorias, sin embargo, sus efectos se hicieron evidentes a comienzos del siglo XX; y se reafirmaron con el aporte del ferrocarril en el ámbito comercial, así como el auge del cacao aportó considerablemente al desarrollo económico, promoviendo nuevas expectativas en los ciudadanos y una vinculación con el medio internacional.
- Es preciso reconocer que en Ecuador el proceso civilizatorio empezó a desarrollarse mucho tiempo después en comparación a Europa, (aproximadamente tres siglos más tarde si se toma a Erasmo de Rotterdam como punto de partida), y este proceso se puso en marcha con la intervención de congregaciones europeas en el ámbito académico y científico, la introducción de manuales de conducta, y también con la influencia extranjera que implantó nuevas exigencias tanto a nivel tecnológico como a nivel productivo, lo cual conlleva consecuentemente a un cambio de mentalidad y una modificación en la estructura social.
- A lo largo del presente estudio ha sido trascendental la permanente evocación a lo extranjero, como una táctica para obtener prestigio y reconocimiento en la sociedad, el mencionar alguna característica referente a Europa o a Estados Unidos, generaba en los potenciales consumidores la idea de calidad y distinción.
- Considerando lo que el viajero Ernest Charton dijo: “(...) Quito es una ciudad triste, sin industria, y poco adelantada, generalmente, en aquello que se relaciona con la civilización (...)” (Charton en Saad Herrería, 1862, pág. 216) probablemente algunos viajeros que llegaron a Ecuador por motivos desconocidos vieron en el país una oportunidad para abrir sus negocios, con la ventaja de que en el Quito “poco mundano” (Holinski, 1861/2016) de aquel entonces cualquier novedad extranjera tendría una significancia especial o una marca de exclusividad, esto se evidencia en los gráficos de influencia extranjera de negocios detallados anteriormente.
- Al recordar la visión que los viajeros registraron desde 1860 aproximadamente respecto a Quito, en cuanto a la escasez y rusticidad de su hospitalidad, esta perspectiva pudo haber cambiado décadas más tarde, cuando la cantidad de

establecimientos de alimentos y bebidas aumentó y los servicios que ofrecían propusieron modelos aptos para clientes exigentes, o que buscaban estándares similares a sus países de origen.

- En base a lo propuesto en la guía de Jiménez, los espacios de consumo social entre 1894 y 1914 (transcurso de 20 años) tuvieron ciertas transiciones, ya que sitios de mucha popularidad como chicherías, estanquillos y pulperías, con el tiempo fueron reemplazados por nuevos conceptos como salones o cafés, así también, aumenta el número de refresquerías, heladerías, confiterías y de hoteles con servicio de restaurante y cantina o bar.
- Es de suma importancia resaltar que los espacios de alimentos y bebidas fueron en definitiva espacios de consumo social, pues en estos puntos de encuentro se llevó a cabo una reproducción social que marcó una separación entre las distintas clases sociales, representada en los productos y servicios dispuestos a consumir, puesto que estos elementos cargaban con características que buscaban representar a los consumidores: al mencionar “licores finos”, “gusto exigente”, “sociedad culta”, “*dernier mode*”, “elegantes salones” y a su vez los individuos otorgaban prestigio al establecimiento con su presencia.
- De manera general, se corrobora que la influencia francesa en alimentos y bebidas en Quito tuvo un aporte destacable en comparación a otras nacionalidades, posiblemente porque gran parte de la gastronomía se desarrolló en Francia y alcanzó tal grado de estudio y de técnica, que logró imponer su conocimiento por encima de lo nacional y tradicional. Esta adopción de la cultura francesa no solo se vio reflejada en el nombre de los establecimientos o en los productos que ellos ofrecieron, sino que fue reforzado con los manuales de Gehin y Sanz que recogen varios patrones culturales franceses en recetas y protocolos de servicio.
- Mediante los espacios de consumo social que se investigaron en la presente disertación, se confirma que la Modernidad implica una ruptura con lo tradicional (por estar este concepto ligado a lo antiguo u obsoleto), pues en Quito, de todos los establecimientos de tipo moderno que se encontraron, tan solo dos de ellos ofrecieron productos considerados parte de la cultura tradicional ecuatoriana, mientras que la mayoría de ellos supone lo importado como una característica venerable.
- Los establecimientos de alimentos y bebidas entre 1888 y 1914 suponen el “aseo” y la “comodidad” como las características de calidad más importantes a ofrecer,

considerando así, que estas particularidades fueron exigencias básicas para la hospitalidad de tipo moderno; en segundo lugar está el lujo y la modernidad que son componentes que otorgan superioridad al establecimiento y por ende implica ofrecer productos y servicios de excelencia, lo cual también fue importante para los posibles consumidores que buscaban distinción.

- El rol del periódico para esta investigación fue fundamental, ya que probablemente fue el medio de difusión más eficaz de la época, mediante el cual la población se ponía al tanto de las noticias más relevantes que acontecían a la ciudad, es así que el publicar mediante el periódico la existencia de un negocio, indica, por un lado que los dueños poseían cierto capital para hacer publicidad y que pretendían que sus negocios sobresalgan en la época. Por otro lado, mediante las publicaciones se pudo notar el paulatino aumento de establecimientos hasta 1914.

RECOMENDACIONES

- Es importante ahondar el origen de la hospitalidad en Ecuador, y hacer el correspondiente análisis desde diversas disciplinas sociales porque de esta manera se puede reconstruir cierta parte de la historia del país, y entender los factores que marcaron un cambio en el consumo social.
- Con el fin de lograr una reconstrucción histórica fehaciente, es conveniente buscar fuentes primarias que evidencien el fenómeno en cuestión, y corroborar la información con autores competentes en el tema.
- La presente disertación se ha enfocado en estudiar los establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad de Quito, sin embargo se ha tratado muy superficialmente el tema concerniente a proveedores (que es de gran importancia al tema relacionado), debido a que el objetivo general tomaría una orientación distinta. Se recomienda en futuros trabajos, tratar el tema de proveedores, con los datos que aquí se presentan.
- Un tema a desarrollar que aportaría en este proceso de reconstrucción histórica en alimentos y bebidas, es el estudio de cervecerías en la ciudad de Quito, ya que se ha encontrado gran cantidad de publicidades de esta temática, y esto es un indicador de que tuvo cierta popularidad.
- Se han tratado temas relacionados con la hospitalidad que permiten hacer estudios más profundos desde ciencias como la sociología, un ejemplo es el Pasaje Royal, un espacio de consumo social suntuoso que implantó un comportamiento distinto en la sociedad quiteña de la época.

BIBLIOGRAFÍA

FUENTES IMPRESAS

- Acosta, Alberto. (2006). *Breve historia económica del Ecuador*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Ayala Mora, Enrique. (2014). *Historia, tiempo y conocimiento del pasado*. Vol. 23. Quito: Corporación Editora Nacional/Universidad Andina Simón Bolívar.
- Benjamin, Walter. (1980). *Poesía y capitalismo. Iluminaciones II*. Madrid: Taurus Ediciones.
- Bourdieu, Pierre. (1998). *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.
- Brillat-Savarin, J. A. (1825/2012). *Fisiología del gusto*. España: Ediciones Trea
- Canclini, Néstor. (2004). *Diferentes, desiguales y desconectados: mapas de la interculturalidad*. Barcelona: Gedisa editorial.
- Carreño, Manuel. (s.f). *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras*. Bogotá: Única Edición Completa.
- Castro, Edgardo. (2011). *Diccionario Foucault: Temas, conceptos y autores*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Cevallos Cabezas, Teresa. (junio del 2017). “Representaciones sociales dentro de la hospitalidad quiteña en el primer cuarto del siglo XX”. Págs. 63-80. En Patricio Yáñez (edit.) *Revista Qualitas*. Vol. 13. Quito: INCYT/UNIBE.
- Cruz, Iván. (1989). *Viajeros, científicos, maestros: misiones alemanas en el Ecuador*. Quito: Galería Artes.
- De Cieza de León, Pedro. (1962). *La crónica del Perú*. 3ra Ed. Madrid: Espasa-Calpe, S.A.
- Del Pino, Inés, Compte, Florencio, Abad, María de Lourdes, Tommerback, María, Cepeda, Franklin, Rocha, Pedro, Ponce, Jorge, Peralta, Claudia y Kubes, Miroslav. (2009). *Ciudad y arquitectura republicana de Ecuador 1850- 1950*. Quito: PUCE.
- Eco, Umberto. (1983). *Cómo se hace una tesis*. 6ta ed. México: Gedisa.
- Elías, Norbert. (1997). *El proceso de la civilización*. Bogotá: Fondo de Cultura Económica.

- Flor, José. (2012). *Historia analítica de la República del Ecuador*. Quito: Cevallos Editora Jurídica.
- Foucault, M. (2006). *Seguridad, Territorio, Población. Curso en el Collage de France (1977-1978), Clase de 11 de enero de 1978*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Foucault, Michel. (1994). *Dits et écrits*. Paris: Éditions Gallimard.
- Gaetano Osculati. (1960). “Quito en 1847”. En Humberto Toscano. *El Ecuador visto por los extranjeros, la colonia y la república*. Págs.300-310. Quito: Biblioteca Ecuatoriana Mínima.
- Gehin, Adolfo. (1897). *Tratado práctico de cocina para el Ecuador: según las producciones y comodidades del país*. Quito: Imprenta Espejo.
- Goetschel, Ana. (2007). *Educación de las mujeres maestras y esferas públicas*. Quito: FLACSO.
- Gomezjurado, Javier. (2014). *Las bebidas de antaño en Quito*. Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio.
- Grimod de la Rèyniere, J.A. (1810/s.a). *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Xavier Domingo. Paris. Tusquets Editores.
- Gutiérrez, Alicia. (2011). *Pierre Bourdieu, las estrategias de la reproducción social*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores.
- Hassaurek, Friederich. (1867/2015). *Cuatro años entre los ecuatorianos*, Quito: Ediciones Abya Yala.
- Holinski, Alexandre. (1861/2016). *Ecuador. Escenas de la vida en América del Sur*. Quito: Abya-Yala.
- Jiménez, Adolfo. (1894). *Guía topográfica. Estadística política, industrial, mercantil y de domicilios de la ciudad de Quito, con las efemérides, anales históricos y acontecimientos más notables hasta el año 1894*. Quito: Tipográfica de los Talleres de Artes y Oficios.
- Jurado Noboa, Fernando. (2005). *Calles, casas y gente del Centro Histórico de Quito*. Tomo II. Quito: FONSAL.
- Jurado Noboa, Fernando. (2008). *Protagonistas de la Plaza Mayor y de la calle de las Siete Cruces, de 1534 a 1950: calles, casas y gente del centro histórico de*

Quito, T. IV, Serie Calles, plazas, casas y gente del centro histórico de Quito, de 1534 a 1950. Quito: FONSAAL.

- Jurado Noboa, Fernando. (2009). “*Protagonistas y calles en sentido occidental-oriental. 1534 a 1950. Calles Benalcazar, Venezuela y Vargas*” *Calles, casas y gente del centro histórico de Quito, de 1534 a 1950.* Quito: FONSAAL.
- Kingman, Eduardo. (2008). *La ciudad y los otros Quito 1860-1940.* 2da. ed. Quito: FONSAAL.
- Lara, Darío. (1987). *Viajeros franceses al Ecuador en el siglo XIX.* Vol. I. Quito: CCE Nueva Editorial.
- Ley Orgánica de Cultura del Ecuador. RO-6S 913: 30-dic-2016.
- Payne, Michael. (2008). *Diccionario de teoría crítica y estudios culturales.* Buenos Aires: Paidós.
- Paz y Miño, Juan. (2001). *Bancos, banqueros y leyes bancarias.* Quito: Facultad de Economía, PUCE.
- Pazos, Santiago, Juan Valverde y Teresa Cevallos. (2016). *Espacios tradicionales alimentarios en el Centro Histórico de Quito.* Quito: Artículo Inédito.
- Pazos Barrera, Julio. (2008). *El Sabor de la Memoria. Historia de la cocina Quiteña.* Quito: FONSAAL.
- Pazos Barrera, Julio. (2017). *Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador.* Quito: Centro de Publicaciones PUCE.
- Pazos Carrillo, Santiago. (2010). “Introducción”. En: FONSAAL, *Juan Pablo Sanz, Manual de la Cocinera. Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa.* Quito: FONSAAL.
- Pazos Carrillo, Santiago. (2011). “Permanencias culturales y culinarias ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897)”. En *Revista Qualitas.* No. 2. Quito: UNIBE.
- Pfeiffer, Ida. (1856). *Meine zweite Weltreise. Dritte Teil: Kalifornien. Peru. Ecuador.* Viena: Carl Gerold's Sohn Druckerei.
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española.* Madrid: España.

- Rodríguez Mancilla, Marcelo. (2014). *Producción social del espacio y renovación urbana en el Centro Histórico de Quito*. Quito: ABYA YALA.
- Saad Herrería, Pedro (comp.). (2002). *Ecuador en los ojos de afuera*. Colección Luna Tierra. Quito: Campaña de lectura Eugenio Espejo.
- Salvador Lara, Jorge. (2009). *Historia de Quito, “Luz de América” Bicentenario del 10 de agosto de 1809*. 2da. ed. Biblioteca básica de Quito/24. Quito: FONSA.
- Sanz, Juan Pablo. (2010). *Manual de la cocinera: repostero, pastelero, confitero y botillero*. Quito: FONSA.
- Saulnier, Louis. (2012). *El Repertorio de la Cocina. Una referencia básica para la cocina de Escoffier*. Guayaquil: Octopuslab S.A.
- Terry, Adrián. (1832/1996). “Vida y fiestas nocturnas”. Págs. 140-142. En: Manuel Espinosa Apolo (comp.). *Quito según los extranjeros. Siglos XVI – XX*. Quito: Centro de Estudios Felipe Guamán Poma.
- Thinès, George. (1975). *Diccionario General de Ciencias Humanas*. Madrid: Ediciones Cátedra S.A.
- Valverde, Juan. (2015). “El servicio de hospitalidad en Quito: entre las representaciones sociales en espacios públicos y la iniciación de los estándares de calidad”. Págs. 21-50. En Santiago Pazos y Andrea Muñoz. *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas*. Quito: PUCE / Centro de Publicaciones.

FUENTES VIRTUALES Y DIGITALES

- Antica Focacceria San Francisco. (s.a). *Historia del restaurante Antica Focacceria San Francisco*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016 de: <http://www.anticafocacceria.it/it/la-nostra-storia/>
- Antico Caffè Greco. (s.a). *Historia del restaurante Antico Caffè Greco*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016 de: <http://www.anticocaffegreco.eu>
- BCE. (2017). *El Sucre*. Recuperado el 22 de Febrero de 2017 Desde: https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Notas/Dolarizacion/corno_dolar/elSucre.pdf

- Benjamin, Walter. (s.f). Atlas: Concepto de flâneur y placer. Recuperado el 17 de marzo de 2017 desde: <http://www.circulobellasartes.com/benjamin/termino.php?id=198>
- Criterion. (s.a). *Historia del restaurante Criterion*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016 de: <http://www.saviniatcriterion.co.uk/about.php>
- Diario El Comercio. (2014). *El transporte en Quito*. De <http://automagazine.ec/el-primer-automovil-que-circulo-en-quito/>
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. *Definición de taberna*. (2001). de <http://dle.rae.es/?id=YrsgqgD>
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. *Definición de individuo*. (2014). de <http://dle.rae.es/?id=LQCSIDx>
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. *Definición de escolástica*. (2014). <http://dle.rae.es/?id=GGyJKA6>
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. *Definición de sanidad*. (2014). <http://dle.rae.es/?id=XDmgjsT>
- Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española. *Definición de cortesía*. (2014). <http://dle.rae.es/?id=B2VXUtC>
- El Ibérico. (2016). *Los restaurantes más antiguos de Londres y su historia*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016 de: <http://www.eliberico.com/los-10-restauruos-de-londres.html>
- El Tiempo. (2016). *La historia del primer restaurante del mundo*. Recuperado el 27 de diciembre de 2016 de: <http://www.eltiempo.com/entretenimiento/gastronomia/historia-de-los-restaurantes-del-mundo/16652166>
- Enciclopedia Británica. (2007). *Restaurant*. Recuperado el 27 de diciembre de 2016 de: <https://www.britannica.com/topic/restaurant#ref97639>
- EPMAP (2017). *Nuestra historia*. Recuperado el 7 de abril de 2017 desde: https://www.aguaquito.gob.ec/?page_id=1258
- Quali, cocina y arte. (2015). *Historia del restaurante Delmónicos*. Recuperado el 2 de enero de 2017 de: <https://kualicocinayarte.wordpress.com/2015/10/06/restaurante-delmonicos/>

- Lara, Darío. (1987). *Viajeros franceses al Ecuador en el siglo XIX*. Vol. I. Quito: CCE Nueva Editorial.
- Lefebvre (s.f). *La producción del espacio*. Recuperado el 13 de marzo de 2017 de: http://blogs.fad.unam.mx/asignatura/nadia_osornio/wp-content/uploads/2014/05/lefebvre-la-produccion-del-espacio.pdf.
- Perez, Adolfo. (s.f). *Archivo biográfico de Ecuador: Casa Luzarraga*. Recuperado el 20 de Febrero de 2017 <http://www.archivobiograficoecuador.com/tomos/tomo1/Luzarraga%20Manuel%20Antonio.htm>
- Pérgolis, Juan Carlos. (2002). *La Plaza en el centro de la ciudad*. Bogotá: Universidad Católica de Colombia. Recuperado el 5 de junio de 2017 de https://books.google.com.ec/books?id=0qv2Vvh4ONMC&pg=PA111&lpg=PA111&dq=importancia+colonial+de+las+plazas&source=bl&ots=T_J6UAKtLY&sig=nGm7-u6LKp3RwQfLrAeCxGs7c&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjnsurO4azUAhWKO D4KHZXpB0wQ6AEIRjAG#v=onepage&q=importancia%20colonial%20de%20las%20plazas&f=false
- Revista Ópera. (2007). *Identidad Cultural un concepto que evoluciona*. Recuperado el 25 de noviembre de 2016 de <http://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>
- Rules. (s.a). *Historia del restaurante Rules*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016 de: <http://rules.co.uk/restaurant/>
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- Wiltons. (s.a). *Historia del restaurante Wiltons*. Recuperado el 28 de diciembre de 2016 de: <http://wiltons.co.uk/history/>

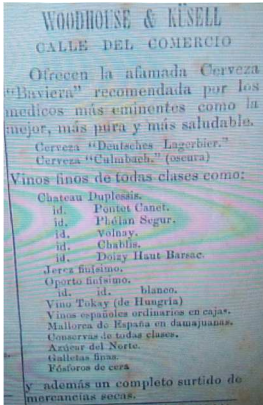
TESIS

- Cevallos, Teresa. (2015). *Estudio comparativo sobre el manejo de espacios y servicios entre hoteles y casas familiares desde 1895 hasta 1928 en el Centro Histórico de la ciudad de Quito*. Disertación. Quito: PUCE.

- Jurado, Gissela. (2014). *Calidad de la gestión en el servicio y atención al cliente para el mejoramiento de las operaciones internas en restaurantes de lujo en el centro histórico de la ciudad de Quito*. Tesis. Quito: PUCE.
- Polo Bonilla, Rafael. (2011). *Crítica y modernidad: historia intelectual de la crítica en el Ecuador de los años sesenta a la primera mitad de los ochenta*. Tesis. Quito: FLACSO.

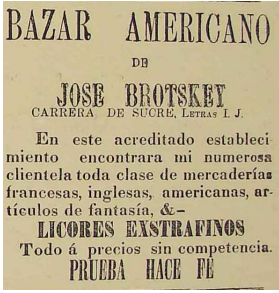
ANEXO 1: Publicidades PROVEEDORES Y TIENDAS DISPENSARIAS

1



WOODHOUSE Y KÜSELL
BEAEP.CEC.
Q.1886.EC.F001a.

4

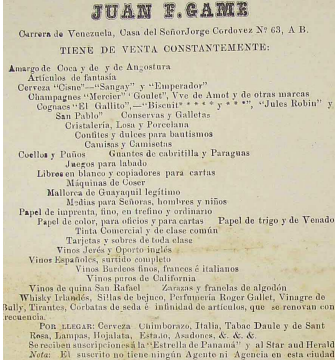


BAZAR AMERICANO
DE
JOSE BROTSKEY
CARRERA DE SUCRE, LETRAS I J

En este acreditado establecimiento encontrara mi numerosa clientela toda clase de mercaderias francesas, inglesas, americanas, articulos de fantasia, & LICORES EXTRAFINOS
Todo a precios sin competencia.
PRUEBA HACE FE

BAZAR AMERICANO
JOSE BROTSKEY
BEAEP.RP CD2.Q.
1895.CN. F006.

7




JUAN F. GAME
Carrera de Venezuela, Casa del Señor Jorge Cordovez N° 63, A. B.
TIENE DE VENTA CONSTANTEMENTE:

Amargo de Coca y de Anisostura
Articulos de fantasia
Cerveza "Coca" "Sangay" y "Imperador"
Champagnes "Merrier" "Goutte", "Veu de Amoy" y de otras marcas
Cognacs "El Gallo", "Bisquit" "Jules Robin" y "San Pablo"
Conservas y Galletas
Cristaleria, Lasa y Porcelana
Confitos y dulces para bautismos
Cavares y Comestibles
Cuellos y Paños
Gorros de cabritilla y Paraguas
Juegos para labado
Libros en blanco y copuladores para cartas
Máquinas de Coser
Mallorca de Guayana legitimo
Medias para Señoras, hombres y niños
Papel de imprenta, fino, en medio y ordinario
Papel de color, para odios y para cartas
Papel de trigo y de Venado
Dinta Comercial y de clase común
Tapias y sotes de toda clase
Vinos Jerez y Oporto ingleses
Vinos Españoles, surtido completo
Vinos Jerezos finos, franceses e italianos
Vinos puros de California
Vinos de prima San Rafael
Zanicos y franelas de algodón
Whisky Irlandés, Sillas de bejuco, Perfumeria Roger Gallet, Vinagre de Bally, Titanes, Corbatas de seda e infinitad de articulos, que se renovan con frecuencia.

Pon LLEGAR: Cerveza Emborracho, Italia, Tabaco Dante y de Sant Rosa, Lampas, Italiana, Retras, Asudores, & C. & C.
Se reciben suscripciones a la "Estrella de Panamá" y al Star and Herald
Nota: El suscrito no tiene ningún Agente ni Agencia en esta ciudad

JUAN F. GAME
BEAEP.RP CD2.Q.1898.
DA. F005.

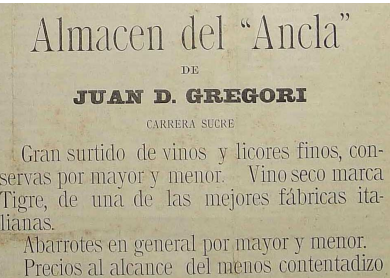
2



AZUCAR DE 1ª CLASE
el quintal a \$ 11,25
Agencia General de la Unión Azucarera
L. GOUIN
Sucursal: DONOSOY Co.

L. GOUIN
BEAEP.CEC. Q.1910.EC.F007.

5




Almacén del "Ancla"
DE
JUAN D. GREGORI
CARRERA SUCRE

Gran surtido de vinos y licores finos, conservas por mayor y menor. Vino seco marca Tigre, de una de las mejores fábricas italianas.
Abarrotes en general por mayor y menor.
Precios al alcance del menos contentadizo

ALMACÉN DEL ANCLA
JUAN D. GREGORI
BEAEP.RP CD2.Q.1897 NR.
F008a.

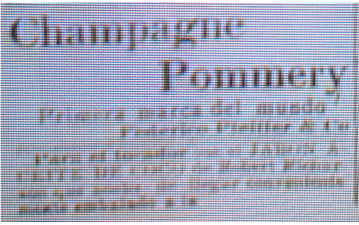
8



BA-TA-CLAN
Casa de articulos de fantasia, objetos de bazar y mil novedades.
Guayaquil, Leale del Malecón.
VENTAS POR MAYOR
CERVEZA Pabellón Alemán, la más acreditada en el país.
CIGARRILLOS HIDALGOYA.
Pianos de la acreditada fabrica J. G. Imber de Leipzig.
PERO KINA delicioso aperitivo.
Unicos importadores,
Baquerizo & Morla
Estos articulos se encuentran de venta en Quito en los almacenes y cantinas más acreditadas.

BA-TA-CLAN
BAQUERIZO Y MORLA
BEAEP.RP CD2.Q. 1898.DA.
F018a.

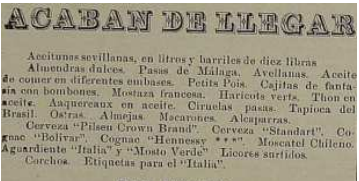
3



Champagne
Pommery
Primera marca del mundo
Fédération Proffiter & Co
Paris et Londres
FABRICA A
CALLE DEL COMERCIO N° 1001 QUITO
SUCURSAL DE LA UNIÓN AZUCARERA
SUCURSAL DE LA UNIÓN AZUCARERA
SUCURSAL DE LA UNIÓN AZUCARERA

FEDERICO PFEIFFER
BEAEP.CEC.
Q.1914.EC.F018.

6



ACABAN DE LLEGAR
Almendras sevillanas, en litros y barriles de diez libras
Almendras dulces, Pasa de Málaga, Avellanas. Aceite de comer en diferentes calidades. Fritas Fritas. Cajas de fantasia con bombones. Mostaza francesa. Haricots verts. Tison en aceite. Asperreux en aceite. Ciruelas pasas. Tapioca del Brasil. Cereas. Almogras. Macarones. Alcaparras.
Cerveza "Pilsen Crown Brand" Cerveza "Standard". Cognac "Bolivar". Cognac "Hennessy" "Moscato". Moscatel Chileno. Aguardiente "Italia" y "Mosto Verde". Licores surtidos. Corchitos. Biquetas para el "Italia".

POR LLEGAR
Kerosene. Sardinias en tomate y aceite. Amargo de Angostura. Canela Cominos. Pimentón picante. Clavos de olor. Aceite de almendras. Saba Inglesa. Matzosa. Cápsulas para botellas y un gran surtido de vinos tintos.

Vicente Urrutia O.
Carrera de García Moreno. N° 50.—A.

VICENTE URRUTIA
BEAEP.RP CD2.Q.
1898.DA. F003a.

8

9



La Bodega Europea
Con este nombre se pone a disposición de un establecimiento de un gran surtido, situado bajo la dirección del señor Manuel Zaldumbide, en la carrera de Bolívar, no se encuentran toda clase de licores añejos y tiernos, de las casas más acreditadas francesas y españolas. Galletas, confites y conservas.
La sin rival agua de GUITTO (Vichy—Ecuador) que se vendia bajo la casa del señor José A. Correa, se la encuentra de venta en el expresado establecimiento.
Unico depósito.—M. 7.—1.00.

LA BODEGA EUROPEA
BEAEP.CEC. Q.1906.
EC.F002a.

10



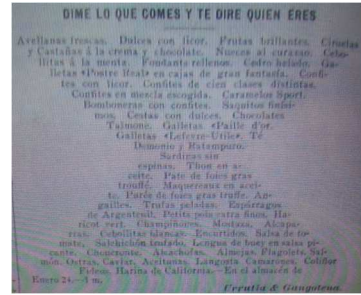
**SUCURSAL LA ITALIA
PASCUAL SCIAMMARO**

11



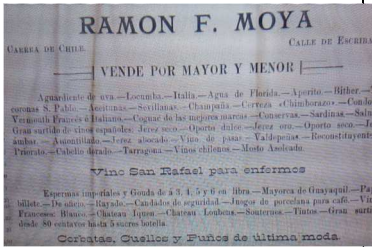
**LA NUEVA ITALIA
BEAEP.CRPc Q.1909.DB.
F6261.**

12



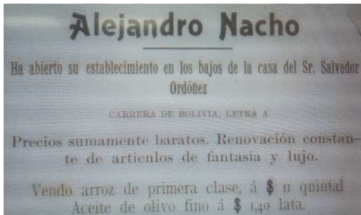
**URRUTIA Y GANGOTENA
BEAEP.CEC. Q.
1907.EC.F040.**

13



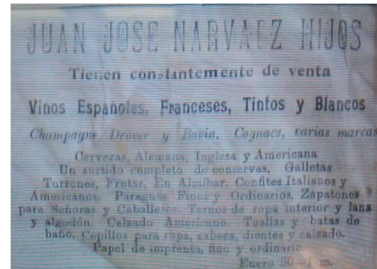
**RAMON F. MOYA
BEAEP.CRPc
Q.1901.NE.9616.**

14



**ALEJANDRO NACHO
BEAEP.CRPc Q.1909.DB.
F1041.**

15



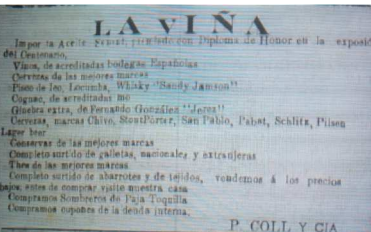
**JUAN JOSÉ NARVÁEZ
HIJOS
BEAEP.CRPc Q.1909.DB.
F1047.**

16



**TUPINAMBA
BEAEP.CRPI. Q.1911.LP.
F12983.**

17



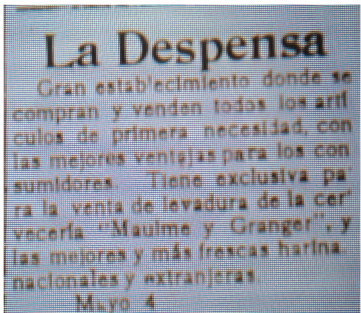
**LA VIÑA
P. COLL Y CIA.
BEAEP.CRPI. Q.1912.LP.
F12992.**

18



**LA EQUITATIVA
JOSÉ TIBAU
BEAEP.CRPI. Q.1912.LP.
F12992.**

19



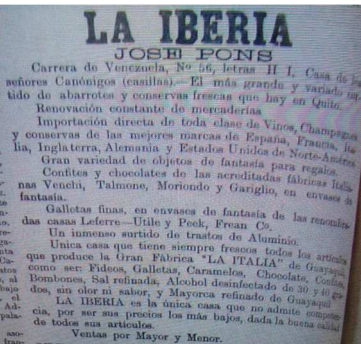
**LA DESPENSA
BEAEP.CRPI. Q.1912.LP.
F03061.**

20



**PARIS MORENO & CIA
BEAEP.CEC. Q. 1908.EC.F005.**

21






**LA IBERIA
JOSE PONS
BEAEP.CRPI. Q.1912.EI.
F427.**

ANEXO 2: Sistema de Agua y Luz a cargo de los hermanos Durini.

NÚMERO DE FICHA	ANE.FNJ.NP.541.1903.1C.F1124.1903
INSTITUCIÓN	Archivo Nacional del Ecuador
FONDO	Notarial
SECCIÓN	Juicios
NOTARÍA	Primera
CAJA Y AÑO	534 / 1903
CIUDAD/LUGAR	Quito
FECHA	16.03.1903
FOLIO/EXPEDIENTE	171-180
NOTARIO	Daniel Rodríguez
DUÑO	La Municipalidad de Quito. Procurador Juan Villagómez
GÉNERO HUMANO	Hombre
ARRENDATARIO	Lorenzo y Francisco Durini
GÉNERO HUMANO	Hombre
CONTRATO DE	Sistema de Agua y Luz
ELEMENTOS	<p>CLÁUSULAS</p> <p>Señor Escribano_ sírvase extender en su registro una escritura pública, en la cual conste que Franciscno Durini, por su propio derecho y en representación de su hermano el Señor Lorenzo Durini, cuyo poder se agrega, y el Doctor J. Aurelio Villagómez Procurador Síndico Municipal, debidamente autorizado, celebran este contrato siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Francisco y Lorenzo Durini se comprometen a establecer en Quito, por su cuenta y riesgo el alumbrado eléctrico y el agua potable, sujetándose a la descripción y condiciones que en segunda se expresan, y a los estudios, planos, especificaciones, etcétera, relativos a dichas obras, que los presentarán al Concejo en el curso de este años de mil novecientos tres. Los planos y especificaciones serán suscritas por las partes contratantes y quedarán en poder del Concejo, dándose copias también firmadas a los Empresarios. 2. Alumbrado Eléctrico: La Instalación Eléctrica tendrá capacidad suficiente para alimentar hasta trescientos focos de luz de arco de mi a mil doscientas bujías casa uno, y cinco mil de luz incandescente de diez y seis bujías cada uno, pero los Empresarios colocarán y pondrán al servicio público solo ciento veinte focos de arco y cuatro mil de luz incandescente, de las intensidades indicadas en los lugares que se designase en los planos. 3. [...] 4. [...] 5. [...]

	<p>6. Agua potable: Los Empresarios refaccionarán la acequia denominada Atacatzó, en toda su extensión recogiendo las diversas vertientes que afluyen a ella. Dicha refacción consistirá en obras de mampostería u otras que a juicio del ingeniero se estimen necesarias para dar estabilidad a la acequia, y se harán en ella de trecho en trecho los desagües correspondientes. Desde la quebrada San Cristóbal hasta los estanques o depósitos para el agua potable o para el Servicio de alumbrado eléctrico, en su caso, las aguas de Atacatzó serán conducidas por tubos de hierro fundido alquitranadas.</p> <p>7. [...]</p> <p>8. El agua será decantada y filtrada; y tanto los depósitos o estanques, como los filtros y demás obras concernientes a la instalación, tendrán la capacidad suficiente para distribuir de un modo regular y constante el agua potable en toda la ciudad de Quito, por medio de tubos de hierro fundido alquitranados, de los diámetros necesarios para la fácil conducción de diez millones de litros de agua por cada veinte y cuatro horas.</p>
OBSERVACIONES	El contrato de arrendamiento consta de 37 cláusulas.

ANEXO 3: Publicidades HOTELES + RESTAURANTE

<p style="text-align: center;">1</p>  <p style="text-align: center;">HOTEL AMERICANO DEL SEÑOR TOMÁS DOMINGO ALARCÓN.</p> <p>Se ofrece al público una hermosa casa de alojamiento donde nacionales y extranjeros pueden hallar lo necesario para la vida y aun para la recreación en las horas de descanso. Está situada en la esquina del Carmen moderno frente a las murallas del convento de San Agustín.</p> <p style="text-align: center;">HOTEL AMERICANO TOMÁS DOMINGO ALARCÓN BEAEP. RP. CD2.Q. 1864.CE.F070.</p>	<p style="text-align: center;">2</p>  <p style="text-align: center;">HOTEL RESTAURANTE — AMERICANO.</p> <p>Nada es más grato y satisfactorio que encontrar una casa de viaticos para el viajero que le ofrezca un lugar donde se encuentre con personas que le sirvan con toda la cortesía y atención que merece. En este Hotel Restaurante Americano se encuentran comedidas y ascuas y otras comodidades que pueden desear los viajeros y señoras y señores que viajen en esta ciudad.</p> <p>Todas las personas que han viajado en el "Restaurante Americano" antes llamado "La Alcazar" me han favorecido con su amistad, como se ha dicho antes, reconociendo las ventajas que ofrece este establecimiento. Estoy seguro de ello ya no se encontrará el ambiente que yo he creado en mi voluntad de ser el mejor y más cómodo de la ciudad. En este hermoso y nuevo establecimiento se en-</p> <p style="text-align: right;"><i>José María Guarderas.</i></p> <p style="text-align: center;">HOTEL RESTAURANTE-AMERICANO JOSÉ MARÍA GUARDERAS BEAEP.CEC.Q. 1886. EC.F172.</p>	<p style="text-align: center;">3</p>  <p style="text-align: center;">Gran Hotel de Francia</p> <p>Está situado en la hermosa plaza Sucre (Santo Domingo) —Quito— y presta toda comodidad, teniendo la higiene necesaria. El servicio es de lo mejor, pues ha sido renovado por completo, y se ofrece al público esmero y prontitud.</p> <p>Hay baños de chorro y ducha.</p> <p>Hay mesas elegantes, de diversos precios (pero siempre módicos) y también banquetes, previo aviso anticipado. Se admiten señoras y se sirve a la carta.</p> <p>El establecimiento tiene billar y un surtido selecto de licores finos importados directa y exclusivamente para la casa. Especialidad en vinos legítimos franceses. Alumbrado de luz eléctrica. Se habla español, inglés, francés y alemán. —Teléfono N.º 79.</p> <p>1904—Octubre 15—75 v. El propietario, ADOLFO KELSCH.</p> <p style="text-align: center;">GRAN HOTEL DE FRANCIA ADOLFO KELSCH/ J. A VIVERO BEAEP. RP. CD4.Q. 1903.LN.F059.</p>
--	---	--

4

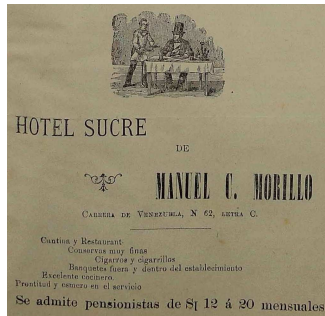


El Hotel Paris
Pone á disposici3n de su clientela, un autom3vil, á la llegada y salida del tren. Tambien se avisa al p3blico que el mismo autom3vil se alquila por dia 3 por horas, para paseos dentro y fuera de la ciudad.



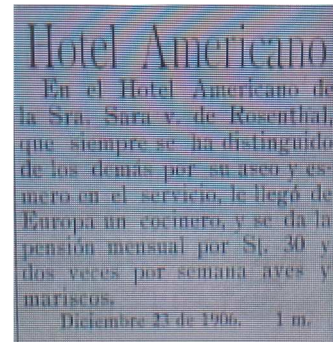
HOTEL PARIS
G. CHARPENTIER
BEAEP. CRPI.Q. 1908.EI.F230.

5



GRAN HOTEL SUCRE
MANUEL C. MORILLO
BEAEP. RP. CD1.Q.
1895.EA.F070

6



HOTEL AMERICANO
SARA V. DE ROSENTHAL
BEAEP. CEC.Q.
1907.EC.F012.

9



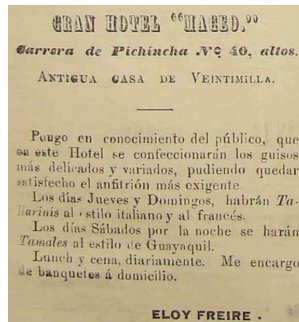
HOTEL GRAN MARECHAL
BEAEP. CEC.Q.
1906.EC.F003.

7



GRAN HOTEL FRANCES
CHARRIAUD Y CIA
BEAEP. RP. CD1.Q.
1897.EA.F084a.

8



GRAN HOTEL MACED
ELOY FREIRE
BEAEP. RP. CD1.Q.
1897.EA.F102.

10



HOTEL ECUADOR
TE3FILO GARCÍA.
BEAEP. CEC.Q.
1907.EC.F059a.

11

ROYAL PEARCE HOTEL
QUITO
Carrera Venezuela, N° 52—Apartado de Correos, N° 36—Teléfono, N° 257
situado en la calle más central y la más importante

Este magnífico HOTEL, de reciente fundación, contiene habitaciones y departamentos arreglados en la Casa del Com. Bolívar y Comodoro españoles. Habitación doble disponible en esta Casa de primer orden.

Este HOTEL, se recomienda también por su higiene, por su aseo, y por la abundancia de sus servicios.

Abundante Luz Eléctrica

Hotel Royal

Completamente renovado, comedores nuevos y espaciosos.
Cocinero extranjero
Vinos y licores importados directamente.
El único Hotel de primera clase en la Capital.

W. Harrison Mason,
Propietario.

Mayo 5 de 1908.

HOTEL ROYAL
W. HARRISON MASON
BEAEP. CEC.Q.
1906.EC.F118.

12

GRAN HOTEL

Carrera García Moreno, casa del Sr. Dn. Miguel Paaz
Instalación de baños.—Servicio al gusto más exigente.

Departamentos y piezas sin iguales.
Desde la fecha se admiten pasajeros con servicio especial de comedor

Apartado 131. Teléfono 123.
N. GUARDERAS Y J. GÓMEZ DE LA TORRE.
MAYO 20—1 m. PROPIETARIOS.

Gran Hotel
Teléfono-123. Quito-Ecuador. Apartado-131
Carrera García Moreno—frente a la iglesia de la Inmaculada.
El único de primera clase en la República
Ver y Creer

Servicios completos de restaurant, cantina etc, etc,
Piezas y departamentos a todo gusto
Se admiten abundantemente al restaurant á precios siguientes.
Abono mensual..... \$1.36,00
Tarjetas de 60 comidas..... " 36,00
Se venden tarjetas de abono desde diez comidas
Licores, conservas, etc., todo legítimo y barato. Agosto 4.

GRAN HOTEL
N. GUARDERAS Y J. GÓMEZ
DE LA TORRE
BEAEP. CRPc. Q.
1909.DE.F011

13

Hotel "El Comedor"
GRAN RESTAURANT
SE ADMITEN ABONADOS

Es el más central y el que está más próximo á los Ministerios, Oficina de Correos y Casa Presidencial.

Tiene cuartos muy elegantes y aseados, con todo el confort indispensable.

Hay prontitud y esmero en el servicio; y presenta especialidad en banquetes. Posee cuartos reservados para familias. Se preparan comidas á la española, criolla, francesa é italiana.

El establecimiento cuenta con amplios salones, con un buen cantina provista de los mejores licores.

Visítalo y probar para juzgar!
Las personas de buen tono lo escogen para alojarse.

Carrera de Yaguajayos N° 84, Frente á "El Comercio", Teléfono N° 270, Apartado N° 222

El propietario, Valentín Canalejas.
Quito, Mayo 14 de 1908.

HOTEL EL COMEDOR
VALENTIN CANALEJAS
BEAEP. CRPc. Q.
1903.DLR.F500.

14

CASA--POSADA
"La Palma"

Su propietario tiene el honor de poner en conocimiento de su distinguida clientela y del público en general, que desde esta fecha queda nuevamente arreglada esta casa con todo el lujo y condiciones indispensables para el gusto más exigente.

En ésta encontrarán mis favorecedores, baños, excusados, luz eléctrica y todo el aseo necesario que requiere la higiene.

Cenas todas las noches con elegantes reservados para señoras y caballeros.

N° 61 P. Junio 10

SALON/CASA POSADA LA PALMA
MANUEL C. MORILLO
BEAEP. CRPc. Q.
1909.DE.F015.

15

GRAN HOTEL "PROGRESO"
CHIMBACALLE

Este nuevo establecimiento ofrece al público toda clase de comodidades. Departamentos amoblados. Comida por pedion y á la carta. Servicio á domicilio. Especialidad para banquetes.

Gran surtido de licores y conservas extranjeras.

Propietarios: C. Piñero y R. Petrony.
Junio 30—30 v.

GRAN HOTEL PROGRESO
PIÑERO Y R. PETRONY
BEAEP. CRPc. Q. 1908.EI.F308.

16

Gran Hotel y Café Central
TELEFONOS Nms. 92 y 297.—APARTADO DE CORREO N° 307

Habiéndose concluido los arreglos de los nuevos salones para comedores y cenas, con un departamento especial para familias, quedan abiertos los abonos al Restaurant por mensualidades, quincenas y semanas.

Este antiguo y muy acreditado establecimiento cuenta con un personal bien práctico en el arte culinario. Habitaciones lujosamente amuebladas para viajeros. Constantemente renovación de Champagnes, Vinos, Cofacs, licores y conservas de todas clases, importación directa de las casas productoras más acreditadas de Europa y Norte América. Ventas por mayor y menor, tanto en la casa principal como en la sucursal, situada en los bajos de la casa de la señora Josefina Flores (antiguo salón Pichincha), frente al Hotel Royal.

Noviembre 6 de 1908.

GRAN HOTEL Y CAFÉ CENTRAL
J. E. ALCOSER
BEAEP. CRPc. Q.
1908.EI.F512.

17

EL LUJO DE QUITO
ES
El Bar del Hotel Continental

donde se sirve mejor que en otra parte.

Cocktails	Té	Vinos
Bitters	Merengues	Cognacs
Aperitivos	Melitones	Champagnes
Licores finos	Cocidas	
Refrescos	Alfajores	
Hielados	Confites	Conservas

El mejor pan de la plaza.
Tienen de venta el mejor aceite y vinagre de la plaza.

Pérez & Proaño,
Propietarios.

HOTEL CONTINENTAL
SERVICIO DEL RESTAURANT

Desde el 1° de Enero quedó definitivamente establecido el Servicio de pescado fresco sin alteración de precios para los abonados.

La buena comida y el esmerado servicio con que cuenta han hecho que sea el Restaurant preferido en Quito.

Pensión.....	\$ 35.00
Tarjeta de 60 comidas.....	30.00
El cubierto cuando hay pescado.....	1.00
Pescado por la calle, el plato.....	0.50

Carlos Espinosa Coronel,
PROPIETARIO.

HOTEL CONTINENTAL
CARLOS ESPINOSA/
PEREZ Y PROAÑO
BEAEP. CEC.Q.
1908.EC.F003.

18

Gran Hotel Froment

Debido á desocupar el departamento de la casa de las señoras Paredes, conocida bajo el nombre de Gran Hotel Royal, tengo el honor de informar al público que me trasladaré á la casa vecina contigua que ya he comprado para seguir el negocio de Hotel y donde al frente con mayor gusto á las personas que me honren con su confianza. Este nuevo establecimiento que regiré bajo el nombre de "Gran Hotel Froment" será dotado del confort más moderno habrá bastos salones en todos los pisos, salones y departamentos para familias con amoblamiento enteramente nuevo, especialmente de Europa y un servicio de baño para las señoras y servicio general. Un gran surtido de vinos finos y más licores que acabo de recibir me servirá para satisfacer á todos los gustos. En fin en este nuevo Hotel, teniendo á mi propiedad, no sólo mejor ó rebaja que se es mere para dar satisfacción al público y demostrar mi competencia. El traslado se efectuará en mayo próximo.

F. FROMENT

Gran Hotel Froment
El Mejor de Quito

Filomeno Froment, propietario de este nuevo Gran Hotel, como también del edificio, casa contigua (una de las mejores de la ciudad por su localización central, á pocos pasos de la Plaza principal) Carrera Venezuela, y con sucursal en la misma Plaza.

AVISA á su distinguida clientela y al público en general, que no ha omitido gastos, para poner este nuevo local á la altura de los mejores Hoteles de Europa, en chic y confort.

Todo el mobiliario es nuevo y flamante. Cada cuarto con sala aparte y librerías de agua fría y caliente.

Departamentos especiales, para familias, con baño y W. C

Gran salón, para recepciones y tertulias y para los pasajeros y sus amigos.

Próxima instalación de ascensor eléctrico.

Gran existencia de vinos, licores y conservas en las bodegas propiedad de Hotel, escogidas y seleccionadas. Cocina de primer orden.

F. FROMENT

Setb.10—1 m.

GRAN HOTEL FROMENT
F. FROMENT
BEAEP. CEC.Q. 1913.EC.F003.

19

HOTEL IMPERIAL



Este hermoso y elegante Establecimiento se pondrá al servicio del público desde el 20 del pte. Cuenta con excelentes comidas. Las respescciones son de \$1. 18, 25 y 30 respectivamente. Por el lujo, aseo y esmerada atención que se dispensará á la clientela será uno de los hoteles que más gusto dé al paladar por sus comidas y bebidas tanto extranjeras como del país. El pago puede hacerse por mensualidades ó por días.

Los aficionados á los juegos de Billar, el zapo, tiro al blanco encontrarán satisficidos sus deseos, así como los elegantes hallarán coches de lujo á su disposición.




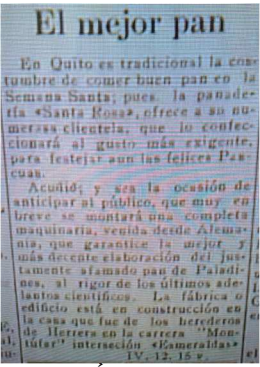

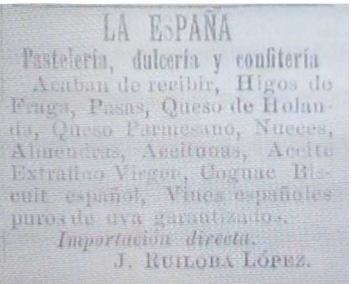
Este hotel confortable está situado en la calle de San Agustín casa del Sr. Fernando Pérez Quiñones. Quito, Octubre 14 de 1907—5 v.

El Representante
Luis F. Rivadeneira.

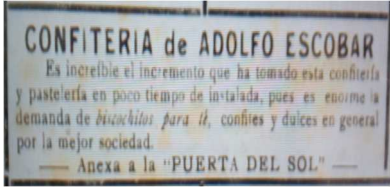
HOTEL IMPERIAL
MACLOBIA REDIN/ LUIS RIVADENEIRA
BEAEP. CEC.Q.
1909.EC.F09_02_4.

<p>20</p>  <p>HOTEL DES ÉTRANGERS BEAEP.CRPCD2.DI.1913.F01</p>	<p>21</p>  <p>PALACE HOTEL LEOPOLDO NARVÁEZ BEAEP.CRPCD2.DI.1913.F017a</p>
--	---

ANEXO 4: Publicidades NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

<p>1</p>  <p>CONFITERIA LA PALMA GENER Y BALLAZZA BEAEP.RP.CD1. Q. 1898.EA.F045a.</p>	<p>2</p>  <p>EL OASIS BEAEP.RP.CD3.Q. 1899. EP.F010a.</p>	<p>3</p>  <p>EL OASIS ALEJANDRO CALDERON Y CIA. BEAEP.CRPC. Q. 1906.LP.F12046.</p>
<p>4</p>  <p>PANADERÍA SANTA ROSA LUIS A. PALADINES Y HNOS. BEAEP.CRPC.Q.1912. LP.F03167.</p>	<p>5</p>  <p>PANADERIA PARISIENSE CARLOS ESPINOSA CORONEL BEAEP. CEC.Q. 1906. EC.F117.</p>	<p>6</p>  <p>LA ESPAÑA J. RUILOBA LÓPEZ BEAEP.CRPC.Q. 1909.DE.F014.</p>

7



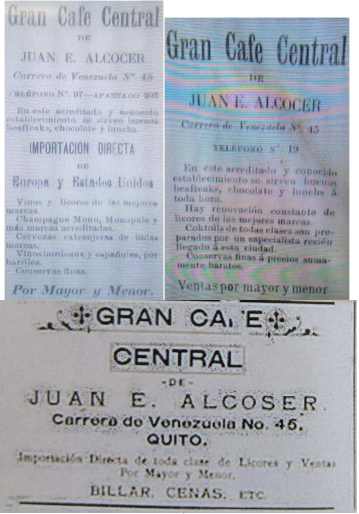
CONFITERIA ADOLFO ESCOBAR
BEAEP.CRPc. Q. ASF.F1194.

8



PANADERIA FRANCO ECUATORIANA
FERNANDO MARCONI
BEAEP.CRPc. Q. 1903.DLR.F184.

9



GRAN CAFÉ CENTRAL
JUAN E. ALCOSER
BEAEP.CRPc. Q. 1903.DLR.F456.

10



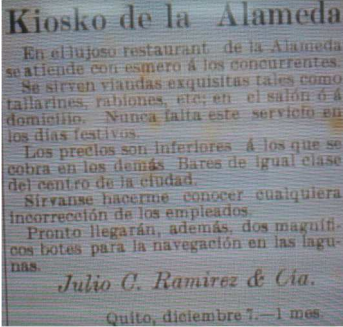
SALON REPUBLICANO
JOSÉ PONS
BEAEP. CEC.Q. 1906.EC.F117.

11



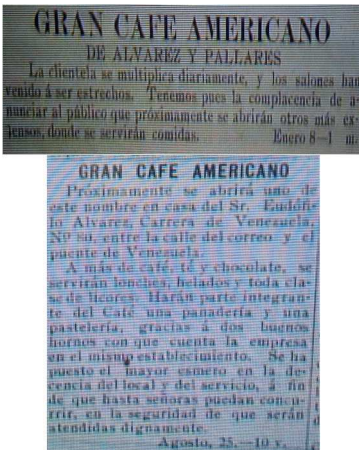
GRAN SALON MAXIM
ADOLFO R. PUENTE Y CIA
BEAEP.CRPc.Q.1912. LP.F03089.

12




KIOSKO DE LA ALAMEDA
JULIO C. RAMIREZ Y CIA
BEAEP.CRPc.Q.1910. LP.F12967.

13




GRAN CAFÉ AMERICANO
ALVAREZ Y PALLARES
BEAEP. CEC.Q. 1907. EC.F495.

14



EL FERROCARRIL DEL NORTE
PASTELERIA
JOSÉ MIGUEL GONZALES
BEAEP. CEC.Q. 1886. EC.F124a.

15



RESTAURANT TERMINUS
J.B. THIBAUT
BEAEP. CEC.Q. 1907.EC.F304a.

16

“Bar Trianon”

Servirá desde esta fecha helados de toda clase de liciores, a más de los ya conocidos y acreditados helados de frutas y leche.

Lunchs, Té, Café y Chocolate desde las seis de la mañana hasta las diez de la noche.

Para hoy helados de Bordenaux, Coco, Piña e Imperiales, servidos con elegancia, aseó y prontitud.

Quito, Octubre 27 de 1907.

**BAR TRIANON
ITURRALDE
BEAEP. CEC.Q. 1907.
EC.F494a.**

17

Salón Quito

Carrera Chile (Calle de escribanos)
Frente de la casa del Sr. Dr. Alfredo García

(Antiguonal de El Comercio—Letras A y B.)

Retresuerio Confiteria

Servicio diario de helados, aguas minerales y gaseosas, cerveza nacional y extranjera y toda clase de frascos.

Ve la mañana y tarde: café, chocolate, té, vino caliente etc.

Venta por mayor y menor de las mejores pastas que se fabrican en el país y de las galletitas y confites de la muy acreditada fábrica La Italia, de Guayaquil.

Selección y constante renovación de frutas de la Costa y de mostravillos para las personas que gustan de ellas.

Aseo, prontitud y medicinalidad de precios. Se atiende pedidos.

Redín & Jaramillo.

Estr. 24

**SALON QUITO
REDÍN Y JARAMILLO
BEAEP. CEC.Q.
1909.EC.F02_25_2.**

18

Salón Guayas

(frente al Hotel Royal)

Reapertura de este importante establecimiento desde el domingo 14 de Febrero sus nuevos dueños están resueltos á no omitir gastos para que sea el primer en su clase, por el áseo, esmerado servicio, selección de los liciores, orden y comodidad en todo.

Tiene el mejor billar de Quito, un magnifico piano y pronto se instalarán juegos de salón variados.

Se ha hecho una rebaja en la tarifa de precios que está al alcance de todos los bolsillos.

Febrero 14—1909.

**SALON GUAYAS
BEAEP. CEC.Q. 1909.
EC.F02_26_4.**

19

En el RESTAURANT PICHINCHA se

reciben comensales, el precio es sumamente cómodo, el servicio, esmerado en su prontitud y aseó; el establecimiento está abierto desde las cinco de la mañana, donde encontrarán café, té, ponches, chocolate y lo que más desearén.

Carrera García Moreno, frente á la iglesia de la Concepción, junto al Gran Hotel.

*Agosto 19—1 m.
Vicente Velasco.*

**RESTAURANTE PICHINCHA
VICENTE VELASCO
BEAEP. CEC.Q. 1909.
EC.F08_10_12.**

20

SALON
PICHINCHA

EN ESTE ACREDITADO
ESTABLECIMIENTO

se acaba de recibir un espléndido surtido de liciores finos.

Cognac por barriles y cajas.

Burdeaux por barriles y por botellas, etc., etc., á los precios más ínfimos.

JUAN E. ALCOSER.

Salón Pichincha

En este acreditado establecimiento, encontrarán mis favorecedores: cocktails, biters, punchs, preparados con esmero.

Especiales lunchs y cerveza de toda marca: liciores finos; vinos blancos Southerne, Champagne Cristal y extra finos.

Servicio pronto y aseado.

*Juan Alcoser
Carrera de Venezuela, bajo el Club Pichincha.*

**SALÓN PICHINCHA
JUAN E. ALCOSER
BEAEP.RP CD1.Q.
1895.EA. F010a.**

21

Gran Salón 9 de Octubre

SUAREZ & CIA.

Calle del Correo—Teléfono 248. Casilla N° 22



Salón “Nueve de Octubre”

Este acreditado establecimiento, se recomienda por sus selectos liciores, su buen servicio y porque siendo el mejor, es el más barato.

Ventas por mayor y menor.

Nº 60.—Junio 19—1912.

**SALÓN NUEVE DE
OCTUBRE
BEAEP.CRPI.Q.1912. LP.
F03149.**

ANEXO 5: CERVEZAS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

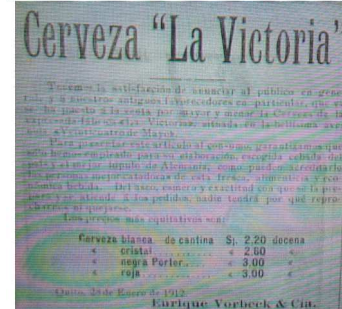
<p style="text-align: center;">1</p>  <p style="text-align: center;">CERVEZA ALEMANA SUPERIOR CAMPANA A. HERMANN Y CA BEAEP.CEC. Q.1886.EC.F001a.</p>	<p style="text-align: center;">2</p>  <p style="text-align: center;">CERVECERIA EL MACHANGARA MEYTHALLER Y SCHMIDT BEAEP.CEC. Q.1886.EC.F110.</p>	<p style="text-align: center;">3</p>  <p style="text-align: center;">CERVECERÍA DEL PLACER HERMANN Y CIA BEAEP.CEC. Q.1886.EC.F198.</p>
<p style="text-align: center;">4</p>  <p style="text-align: center;">LA MEJOR CERVEZA BAVARIA BEAEP. RP. CD1.Q.1897.EA.F018.</p>	<p style="text-align: center;">5</p>  <p style="text-align: center;">CRYSTALL LAGER- BIER ALVARADO Y BEJARANO BEAEP.CEC. Q.1906.EC.F007.</p>	<p style="text-align: center;">6</p>  <p style="text-align: center;">CERVEZA PABST CAAMAÑO Y JIJÓN/AUGUSTO BUENO BEAEP.CRPI. Q.1910.LP.F12970.</p>
<p style="text-align: center;">7</p>  <p style="text-align: center;">DEPÓSITO DE LA CARVECERÍA NACIONAL MAULME Y GRANGER BEAEP.CEC. Q.1908.EC.F002.</p>	<p style="text-align: center;">8</p>  <p style="text-align: center;">LA IMPERIAL BEAEP.CRPIc.Q. s/f.ASF.F1193.</p>	<p style="text-align: center;">9</p>  <p style="text-align: center;">CERVECERÍA PANECILLO GUILLERMO DAMMER BEAEP.CEC. Q.1907.EC.F558.</p>

10



CERVEZA FERROCARRIL
SERGIO ENRIQUEZ
BEAEP.CEC. Q.1908.EC.F060.

11



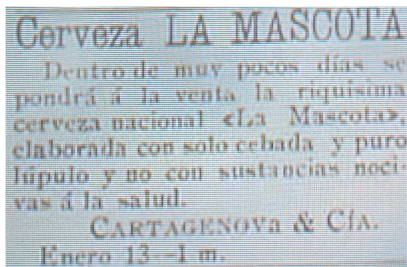
CERVEZA LA VICTORIA
ENRIQUE
VORBECK/DARÍO ARCOS
BEAEP.CEC.
Q.1912.EC.F062.

12



MUNCHENER
LANDIVAR Y
MOSQUERA
BEAEP.CEC.
Q.1909.EC.F02_05_4.

13



CERVEZA LA MASCOTA
CARTAGENOVA Y CIA
BEAEP.CEC. Q.1910.EC.F010.

14



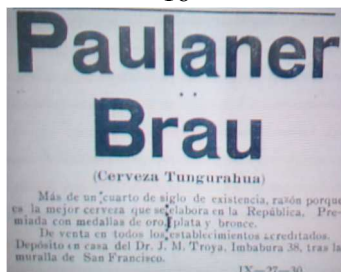
CERVEZA AEROPLANO
A. CUEVA
BEAEP.CEC.
Q.1911.EC.F208a.

15



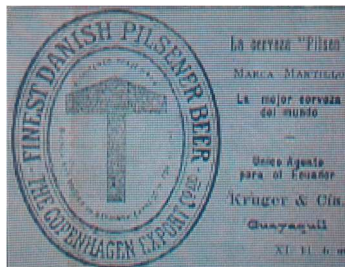
SCHLITZ
BEAEP.CRPL.
Q.1912.LP.F12992.

16



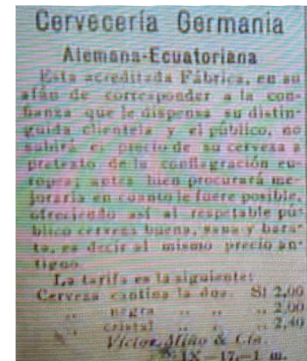
PAULANER BRAU
CERVEZA TUNGURAHUA
J. M. TROYA
BEAEP.CEC. Q. 1912.EC.F522.

17



FINEST DANISH
PILSENER BEER
KRUGER Y CIA
BEAEP.CEC.
Q.1913.EC.F005.

18





C. GERMANIA
VICTOR MIÑO Y CIA.
BEAEP.CEC.
Q.1914.EC.F025.

<p>19</p>  <p>COGNAC "BISCUIT" Esta marca, una de las mejores introducidas al país, se encuentra de venta en las principales tiendas y cantinas. Agente en Quito JUAN F. GAME. COGNAC BISCUIT JUAN F. GAME BEAEP. RP. CD1.Q.1897 EA.F012.</p>	<p>20</p>  <p>COÑAC BISQUIT FEDERICO PFEIFFER BEAEP.CEC. Q.1914.EC.F019.</p>	<p>21</p>  <p>COGNAC Bisquit DE VENTA EN TODAS PARTES GONZALEZ & RIVAS COÑAC BISQUIT GONZALEZ Y RIVAS BEAEP.CRPc.Q.1901.NE.F96 12.</p>
<p>22</p>  <p>CHAMPAGNE POMMERY FEDERICO PFEIFFER BEAEP.CEC. Q.1914.EC.F018.</p>	<p>23</p>  <p>VINOS P. DROUET. BEAEP.CEC. Q.1907.EC.F033.</p>	<p>24</p>  <p>VINOS DE ESPAÑA BEAEP.CEC. Q.1908.EC.F069.</p>

ANEXO 6: AGUA Y OTRAS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

<p>1</p>  <p>HORNIMAN'S TEA. Este superior TE se halla en venta en la mayor parte de los establecimientos comerciales del Ecuador... P. M. PEREZ QUITOSAS. HORNIMANS TEA P.M. PEREZ BEAEP. RP. CD5.Q. 1896.LV.F009.</p>	<p>2</p>  <p>AGUA DE TESALIA ALMACÉN PARÍS MORENO BEAEP.CEC. Q. 1906. EC.F018.</p>	<p>3</p>  <p>AGUA MINERAL DE GUITIG MANUEL ZALDUMBIDE BEAEP.CEC. Q.1908.EC.F003.</p>
<p>4</p>  <p>AGUAS MINERALES DEL INCA ALEJANDRO ALBUJA BEAEP.CRPc.Q. 1909.DE.F015.</p>	<p>5</p>  <p>LA EFERVESCENTE JUAN M. GRAU BEAEP.CRPc.Q. 1909.DE.F011.</p>	<p>6</p>  <p>GRANADINA BEAEP.CEC. Q.1910.EC.F003.</p>

<p>7</p>  <p>AGUA DE MESA APOLLINARIS BEAEP.CEC. Q.1911.EC.F003.</p>	<p>8</p>  <p>TE LIPTON/ LUIS S. GARCÍA. BEAEP.CEC. Q.1912.EC.F504a.</p>
---	---

ANEXO 7: PRODUCTOS VARIOS

<p>1</p>  <p>MIEL DE ABEJAS ALBERTO BREILH BEAEP.CEC. Q.1886.EC.F100.</p>	<p>2</p>  <p>CHOCOLATE FÁBRICA M. ANDRADE V. BEAEP.CEC. Q.1886.EC.F100.</p>	<p>3</p>  <p>HARINAS G. CHARPENTIER BEAEP. RP. CD2.Q.1895. CN.F004.</p>
<p>4</p>  <p>AZÚCAR PERUANO R. VÁZCONEZ GÓMEZ BEAEP.CEC. Q.1907.EC.F051a.</p>	<p>5</p>  <p>HARINAS DEL NORTE ALVAREZ Y CIA BEAEP.CEC. Q.1907.EC.F139.</p>	<p>6</p>  <p>ANIS PEDRO JOSÉ EGÜEZ BEAEP.CEC. Q. 1907.EC.F230a.</p>
<p>7</p>  <p>HARINA MIRAFLORES LUCIANO LAFTTE BEAEP.CEC. Q.1910.EC.F048.</p>	<p>8</p>  <p>EL MEJOR CACAO LUIS NUÑEZ BEAEP.CRPe.Q.1909.DE.F01 1</p>	<p>9</p>  <p>ARROZ FLOR DEL MILAGRO J.A. PEREZ LALINDE</p>

<p>10</p>  <p>Leche en la Alameda</p> <p>Desde el 10 de Diciembre se venderá al público de 8 a 10 de la mañana, en la plaza de la alameda, leche de muy buena calidad ordenada en el momento que la soliciten.</p> <p>10 de Noviembre de 1909.</p> <p>LECHE EN LA ALAMEDA BEAEP.CEC. Q.1909.EC.F12_17_4.</p>	<p>11</p>  <p>AZUCAR de la nueva Zafra</p> <p>1^a \$ 13 sacco 2^a \$ 12 sacco</p> <p>EN EL DEPOSITO</p> <p>Carrera García Moreno N° 61. Agosto 24-15 veces</p> <p>AZUCAR DE LA NUEVA ZAFRA BEAEP.CEC. Q.1911.EC.F003.</p>	<p>12</p>  <p>QUESERÍA ASCASUBI</p> <p>Marca de leche</p> <p>Quesos y mantquilla de superior calidad elaborados por prácticos europeos según el sistema suizo, se hacen diariamente en el Ataracón de Urdinola, Guantolena y en la Ojeda de Enrique Guantolena.</p> <p>La mantquilla se vende en listas de una libra hermeticamente cerradas, con su llave respectiva.</p> <p>Julio 2 - mes.</p> <p>QUESERÍA ASCASUBI BEAEP.CEC. Q.1911.EC.F002.</p>
<p>13</p>  <p>AZUCAR-SAL-ARROZ</p> <p>Grandes existencias y en calidad superior.</p> <p>Venden á los precios más bajos de la Plaza</p> <p>Rueda Hermano y Compañía</p> <p>Carrera de Guayaquil (Montero Bajo)</p> <p>Noviembre 10.</p> <p>AZUCAR-SAL-ARROZ RUEDA HNO Y CIA BEAEP.CEC. Q.1911.EC.F208a.</p>	<p>14</p>  <p>CHOCOLATE ELECTRA.</p> <p>Antes y después del onco de Agosto ha sido y será siempre el mejor de los que se fabrican en el país.</p> <p>DE VENTA EN TODAS PARTES</p> <p>CHOCOLATE ELECTRA BEAEP.CRPc.Q. 1912.QQ.F6492.</p>	<p>15</p>  <p>SAL, SAL</p> <p>La Colectura de Sal de esta ciudad, situada en la carretera "Venezuela", casa No 74, vende á \$ 5.80 el quintal y \$ 0.06 la libra. Por fracciones desde 12 libras para arriba, al precio equivalente del quintal.</p> <p>No 94 1 m Abril 25</p> <p>SAL BEAEP.CRPI. Q.1912.LP.F03046.</p>
<p>16</p>  <p>LA CASA AMERICANA NUEVA YORK-GUAYAQUIL Y QUITO</p> <p>Gran depósito de las acreditadas harinas extranjeras:</p> <p>Marcas: "EL VAQUERO" y "TRES ESTRELLAS"</p> <p>GASOLINA ACEITES para máquinas etc. etc.</p> <p>Carrera Venezuela-79-C. y D. Teléfono Num. 131.</p> <p>11 de Julio de 1912</p> <p>LA CASA AMERICANA HARINA BEAEP.CEC. Q.1912.EC.F646.</p>	<p>17</p>  <p>AZUCAR VALDEZ DE PRIMERA</p> <p>Carrera García Moreno No 61</p> <p>VIII 19 1912</p> <p>AZUCAR VALDEZ BEAEP.CEC. Q.1913.EC.F010.</p>	<p>18</p>  <p>VENTA DE HARINAS</p> <p>La «Cocha Grande», hacienda de propiedad del señor Don Eduardo Chiriboga, ofrece al público un gran surtido de harinas de trigo, mroccho, maíz, arveja y cebada, de primera y de morochón. La instalación de los molinos serenos, por el buen fraccionamiento y la excelente calidad de los muestros, asegura a la elaboración de los productos de la ciudad, hacienda un merito sin competencia en nuestro mercado.</p> <p>Estos productos se hallan de venta en la Consignación de Amalia Becerra, Carrera «Pichincha».</p> <p>Próximamente ofrecio 500 mullas de carbón de las montañas más fuertes como es la de eucalipto.</p> <p>VIII 1912</p> <p>HARINA EDUARDO CHIRIBOGA BEAEP.CEC. Q.1914.EC.F017.</p>

ANEXO 8: Cuadro de resultados, establecimientos destacados

N°	AÑO	HOTEL	FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4
			INFLUENCIA EXTRANJERA	UBICACIÓN comercial favorable	PUBLICIDADES (mínimo 2)	PRODUCTOS Y SERVICIOS (mínimo 14/38)
1	1864	Hotel Americano	X		1	2
2	1881- 1920	Hotel París	X	X	4	15
3	1886	Hotel Restaurante-Americano	X		1	8
4	1890-1903	Gran Hotel de Francia	X	X	3	23
5	1897	Hotel Sucre	X		2	12
6	1897	Gran Hotel Francés	X	X	2	13
7	1897	Gran Hotel Maced	X		1	8
8	1903	Hotel El Comedor	X	X	2	14
9	1905-1906	Hotel Gran Marechal	X		1	12
10	1906-1912	Hotel Royal ó Royal Palace Hotel	X	X	3	15
11	1907-1909	Hotel Imperial	X	X	2	14
12	1907	Hotel Americano	X		1	5
13	1907	Hotel Ecuador	X		2	11
14	1907-1913	Hotel Continental	X	X	7	15
15	1908	Gran Hotel "Progreso"	X		1	9
16	1908	Gran Hotel y Café Central	X	X	3	9
17	1909	Gran Hotel			3	8
18	1912	Casa Posada La Palma	X		3	13
19	1913-1928	Gran Hotel Froment	X	X	2	15
20	1913-1925	Hotel Des Etrangers	X		1	10
21	1913	Palace Hotel	X	X	2	15

N°	AÑO	ESTABLECIMIENTO	FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4
			INFLUENCIA EXTRANJERA	UBICACIÓN comercial favorable	PUBLICIDADES (mínimo 2)	PRODUCTOS Y SERVICIOS (mínimo 10/32)
1	1895-1897	Salón Pichincha	X	X	2	8
2	1894-1909	Salón Guayas	X	X	2	8
3	1899	El Oasis (helado, café, licores)			1	8
4	1901-1903	Gran café Central	X	X	3	10
5	1906	El Oasis		X	2	7
6	1906	Salón Republicano	X		2	7
7	1907	Restaurant Terminus	X		1	8
8	1907	Bar Trianon	X		2	8
9	1907-1908	Gran Café Americano	X	X	3	15
10	1909	Salón Quito	X	X	2	10
11	1909	Restaurante Pichincha	X	X	2	9
12	1910	Kiosko de la Alameda	X	X	2	11
13	1911-1912	Salón 9 de octubre	X		2	5
14	1912	Gran Salón Maxim	X		1	9

N°	AÑO	NEGOCIO	FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4
			INFLUENCIA EXTRANJERA	UBICACIÓN Comercial favorable	PUBLICIDADES (mínimo 3)	VARIEDAD PRODUCTOS (mínimo 8/17)
1	1886	Woodhouse y Küssell	X		2	6
2	1894-1910	L. Gouin y Cia	X		3	3
3	1895	Bazar Americano	X		2	6
4	1897	Almacén El Ancla	X		3	5
5	1898	Vicente Urrutia	X	X	5	7
6	1898-1910	Juan F. Game	X	X	7	11
7	1898	Ba-ta-clan	X		2	2
8	1898	Augusto Kistenmacher	X		3	3
9	1903	Ramon F. Moya	X	X	4	8
10	1906	La Bodega Europa	X		3	6
11	1906	Sucursal la Italia	X		4	5
12	1907	Urrutia y Gangotena	X		3	6
13	1908	E. Salgado y Cia	X		3	3
14	1908	París Moreno y Cia	X		2	7
15	1909	La Nueva Italia	X	X	3	5
16	1909	Alejandro Nacho	X		3	4
17	1909	Juan José Narvaez	X	X	4	10
18	1910	Sociedad Belgo-ecuatoriana	X	X	2	2
19	1910	La Fama	X		3	1
20	1910	La Barcelonesa	X		3	2
21	1911	Tupinamba	X	X	2	3
22	1912	La Viña	X		4	6
23	1912	La equitativa	X	X	2	4
24	1912	La Despensa	X		2	4
25	1912	La Iberia	X	X	4	10
26	1912	Eden Club			2	3
27	1914	Federico Pfeiffer	X		3	2

Que con gusto, de haber por el cuerpo oficial pp
 que el doctor para gusto, reciba en su regencia
 abril 14/79

H. Señor Ministro de Estado
 en el Despacho de lo Interiores. -

Señor.

El Señor José María Vela Tijera, Comisario de Policía de este Cantón, me dice con fecha 2 del presente lo que copio. -

El Señor Director de policía comisionó al que suscribe, que en asociación con los miembros nombrados por la facultad de medicina, hiciera una visita á las Boticas i mas establecimientos públicos con el objeto de examinar las drogas i lixeres adulterados; en tal motivo se constituyó la Junta en las Boticas i en varios establecimientos de venta de lixeres, i habiendo encontrado muchos de estos malos, segun la opinion de los facultativos, se les comisió para descomponerlos i del resultado del analisis ver si son nocivos ó no á la salud i castigar á los infractores; i como para este analisis se necesitan de varias sustancias que se piden en los Señores facultativos, esto en mi deber

de poner en conocimiento de V.S. para que se mande pagar por Su Señoría el importe de las sustancias que deban entrar en el respectivo analisis; así como tambien exijir de la facultad que nombra á uno de los Señores Químicos para que se dediquen al estudio de dicha descomposicion, tanto de las drogas de botica, como de los lixeres, chokolates, hainas ad i varios otros artículos necesarios para la vida. -

Lo traslado á V.S. para su inteligencia i fines que haya lugar. -
 Dios i Libertad. -
 Manuel J. Palomares de

ANEXO 10:

SUB-INTENDENCIA GENERAL
-DE-
POLICIA

Copias

Quito, a 15 de Diciembre de 1896.

A los Seores Ayudantes de la
Dirección de Policía.


Como por haberse reorganizado el servicio público, después de largo tiempo de estar suspenso por motivo de las revueltas políticas, parece han olvidado los celadores antiguos sus obligaciones de inspección y vigilancia, y los nuevos no están muy al corriente de ellas, y como la fuerza ha dado en el punto de echar a la carga a la Policía, es oportuno esta Sub-Intendencia ordenar a los Seores Ayudantes transmitan a los Seores Inspectores y Subinspectores de servicio, para que estos, a su vez, les prescriban a los Celadores de sus respectivas compañías, las siguientes disposiciones que se hacen más urgentes y más necesarias por el momento, hasta formular una Cartilla en toda forma, que contenga las demás disposiciones que exija el servicio público:

- 1.º Impedir el desaseo de las calle, aceras, y huecos de las quebradas, debiendo conducir a la Policía a los contraventores.
- 51 Poner en conocimiento de esta Subintendencia, de las chicherías, mondonguerías, carnicerías que hubiesen dentro de las cuatro cuadras, que manda la ley, de la Plaza mayor.
- 52 Obligar que las vendedoras de leche tengan cubiertos convenientemente sus depósitos.

Los Seores Ayudantes cuidarán de que el servicio de vigilancia se extienda a los estramuros de la ciudad, y todo lo que no se expresare en el presente oficio, será su plido por su práctica y buen criterio, hasta que se haga la Compilación de todo lo que se haga en cada uno impresos para

Impreso.
Este es el documento en su totalidad.

SECCION
de
Salud
P. S.
11



Nº 150.

Archie Quito, a 5 de Mayo de 1905

Señor Ministro de Relaciones
Exteriores.

El oficio de U.º N.º 14 de fecha
de ayer, se transcrito al Sr. Inten-
dente General de Salubridad de esta
Ciudad, a fin de que ordene se
verifique el respectivo análisis
de la muestra del pan remitida
por U.º y disponiendo que los
Señores Comisarios hagan una
visita de inspección a las panas-
derías y se persiga y castigue
la mala elaboración de dicho artículo.

Dios y Libertad,
El Ministro de Instrucción Pública, encargado
del Despacho.

L. Martínez

