

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICAS



**TEMA: MONOGRAFIA INFLUENCIA DE LA CULTURA SALVADOREÑA
SOBRE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL EN EL MUNICIPIO DE
SAN SALVADOR, ZONA CENTRAL.**

**TRABAJO DE GRADUACION PRESENTADO POR:
SULMA BEATRIZ GOMEZ ROMERO
FRANKLIN MAURICIO MARTINEZ TORRES
WENDY TATIANA ROSALES HERCULES**

**PARA OPTAR AL GRADO DE:
TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA.**

ABRIL 2016.

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMERICA.

PAGINA DE AUTORIDADES.

ING. NELSON ZÁRATE SÁNCHEZ

RECTOR

LIC.JOSÉ MODESTO VENTURA ROMERO

VICERRECTOR ACADÉMICO

LIC.LISSETTE CRISTALINA CANALES DE RAMÍREZ

DECANO

ARQ.ROCÍO ASTRID RUBIO VELAZCO

PRESIDENTE

LIC. PATRICIA GUADALUPE COREAS

PRIMER VOCAL

LIC. ANA GUERRERO

SEGUNDA VOCAL

ABRIL 2016

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA.



ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:
Licda. Patricia Guadalupe Coreas, Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez, Arc. Rocio Astrid
Rubio Velazco, a la 1:00p.m. del día Sábado, 28 de noviembre de dos mil quince,
Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LOS ALUMNOS:

- | | |
|---|---------------------|
| 1- <u>Sulma Beatriz Gómez Romero</u> | Carnet 06-0918-2013 |
| 2- <u>Franklin Mauricio Martínez Torres</u> | Carnet 06-1905-2012 |
| 3- <u>Wendy Tatiana Rosales Hercules</u> | Carnet 06-2060-2013 |

QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACION TITULADO:
"Monografía influencia de la cultura Salvadoreña sobre la gastronomía Tradicional en el
Municipio de San Salvador, zona Central"

PARA OPTAR AL GRADO DE:

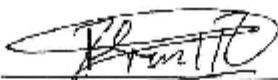
TECNICO EN ADMINISTRACION TURISTICA

Y DEL CUAL TAMBIEN EVALUARON LOS CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL TEMA DEL
MISMO. POR LO QUE ESTE JURADO RESUELVE DECLARAR EL EXAMEN COMO:

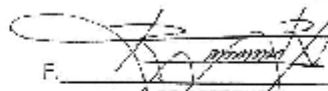
Aprobado

YA QUE CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO DE GRADUACION
DE LA UNIVERSIDAD.

San Salvador, 28 de noviembre de dos mil quince.

F. 
PRIMER VOCAL
Licda. Patricia Guadalupe Coreas

F. 
SEGUNDO VOCAL
Licda. Ana Teresa Guerrero Gómez

F. 
PRESIDENTE
Arc. Rocio Astrid Rubio Velazco

Agradecimientos de
Sulma Beatriz Gómez Romero

Culminar una de las metas que me he propuesto en la vida ha sido posible por la misericordia de Dios, a quien agradezco infinitamente por haberme proveído de la sabiduría y fuerza necesaria para seguir adelante, además le agradezco por rodearme de personas que han influido de forma positiva en mi vida, que me han dado su amor y apoyo cuando lo he necesitado,

Gracias a mi madre Celia Romero por toda una vida de amor, apoyo y comprensión, el estímulo, consejos y cariño que siempre recibo de su parte, por enseñarme los principios y valores.

También a la Licda. Ana Guerrero que siempre estuvo dispuesta a asesorarnos en cada una de las etapas de la investigación.

Agradecimientos de

Wendy Tatiana Rosales Hércules.

A Dios por ser guía y darme la oportunidad de cumplir mis metas.

A mi madre (Delfa Nelly Hércules) quien me apoyo y sé que estará orgullosa de mí halla en el cielo.

A mis abuelos (Guillerma Guardado y Florencio Hércules) quienes confiaron y creyeron en mí en todo momento.

A mi prima (Julia Marta Orellana H.) por su ayuda, apoyo y consejo incondicional.

A toda mi familia quienes me apoyaron a seguir adelante a pesar de las adversidades.

A mi asesora de tesis (Licda. Ana Guerrero) por su paciencia, ayuda y aportes en la realización del trabajo.

A mis compañeros de grupo (Sulma Gómez y Franklin Martínez) por su dedicación y empeño en el trabajo.

A la Universidad Tecnológica de El Salvador por permitirme terminar con bien mis estudios

INDICE

INTRODUCCION	i
CAPITULO I	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1. Descripción del Problema.	1
2. Supuestos.....	5
3. Antecedentes.	6
4. Enunciado del problema.....	7
5. Delimitación.....	7
5.1Delimitación Temporal	7
5.2Delimitación Espacial.....	7
5.3Delimitación teórica	8
5.4Sujetos de estudio	8
6. <i>Objetivos</i>	8
6.1 <i>Objetivo General</i> :.....	8
6.2 <i>Objetivos Específicos</i> :	9
7. Justificación.....	9
CAPITULO II.	12
MARCO TEORICO.....	12
1. Monografía.	12
2. Cultura.	13

3. <i>Identidad Cultural</i>	14
4. <i>Patrimonio Cultural</i>	16
5. <i>Culturización</i>	16
6. <i>Transculturización</i>	17
7. <i>Evolución Cultural</i>	20
8. <i>Proceso de adaptación cultural</i>	21
9. <i>Teorías del cambio de cultural</i>	21
9.1 <i>Cambios en la estructura</i>	22
9.2 <i>Cambios en la supra estructura</i>	23
10. <i>Cultura Salvadoreña</i>	24
11. <i>La Religión</i>	28
12. <i>La Música</i>	30
13. <i>Línea de tiempo de la evolución gastronómica en el área central del municipio de San Salvador</i>	33
14. <i>Gastronomía Tradicional Salvadoreña</i>	35
15. <i>Inventario Gastronómico</i>	39
CAPITULO III.	40
METODOLOGIA.	40
1. <i>Metodología de investigación</i>	40
2. <i>Sujeto de estudio</i>	41
3. <i>Desarrollo de la metodología</i>	41
CAPITULO IV.	43
ANALISIS DE RESULTADO.	43

<i>1.Análisis de resultado.</i>	43
<i>2.Cuadros comparativos de entrevistas.</i>	44
3.Análisis de resultados de cuadros comparativos.	64
4.Método de observación en mercados.	70
<i>5.Análisis de resultado de los cuadros comparativos de método de observación.</i>	85
CAPITULO V.	93
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	93
<i>1. Conclusiones.</i>	93
<i>2.Recomendaciones:</i>	95
<i>3.Glosario.</i>	99
4.ANEXOS.	106
4. Referencia:	156

INTRODUCCION

Mediante el presente trabajo se procura recopilar e investigar información histórica y cultural relacionada a la gastronomía tradicional del municipio de San Salvador Área Central.

Además también se pretende analizar la evolución de la gastronomía tradicional Salvadoreña juntamente con sus modificaciones derivadas de cambios culturales, es decir la evolución de esta a través del tiempo y la influencia que tiene la cultura sobre esta.

De la misma manera se persigue identificar la gastronomía tradicional actual asimismo identificar los nuevos ingredientes incluidos en la gastronomía tradicional y la influencia de la comida extranjera en la alimentación de los capitalinos para poder determinar si es o no el reemplazo de la comida tradicional Salvadoreña.

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

1. Descripción del Problema.

La gastronomía de El Salvador se caracteriza por la fusión de dos grandes culturas: indígena pipil y la española. Por ello es importante conocer sobre como surgen nuevas comidas o formas de preparar los alimentos con la llegada de estas culturas, nuevas combinaciones y con ello nuevas costumbres como una muestra de los cambios que han causado con el pasar de los años.

La cultura como influencia en la gastronomía tradicional del Municipio de San Salvador, Área Central, con el pasar de los años las nuevas tendencias gastronómicas, nuevos ingredientes, nuevos métodos de preparación y cocción han evolucionado la gastronomía del país. Por esta razón resulta importante también mencionar como influyen los rasgos sociales, costumbres, religión y tradiciones en el cambio que ha tenido la gastronomía tradicional Salvadoreña, se puede citar como ejemplo la preparación de la sopa de frijoles, que hace ya varios años se preparaba

en ollas de barro, caso que hoy en día no solo se preparan en ollas de barro sino que también en ollas de teflón, hierro, aluminio etcétera.

Los pipiles quienes llegaron a El Salvador en el año 1000 después de Cristo trajeron consigo nuevas culturas, costumbres y tradiciones; para ellos el maíz, la tortilla y el atole, el cual es una bebida caliente que se tomaba para el desayuno eran la base de la cocina indígena pipil. Incluso adoraban al “Dios del Maíz” para que les permitiera las buenas cosechas. Además de esto los pipiles consumían una diversidad de animales e insectos, entre los cuales podemos mencionar: iguanas, armadillos, ratones, ranas, escarabajos, avispas, venados, chapulines, peces, víboras, ardillas, gusanos, hormigas, entre otros. Así mismo cosechaban maíz, frijol, yuca y camote, complementaban su dieta con el producto de la caza de animales en los bosques, ríos, lagos y el mar.

Los españoles en cambio consumían platos más succulentos y elaborados con carne de cerdo, res, cabra, gallina, ganso, paloma entre otros. Además también incluían guisantes, garbanzos, lentejas, lechuga, coliflor entre otros y frutas como sandía, coco, naranja, mangos, melocotón.

Por tanto la gastronomía tradicional Salvadoreña se caracteriza por la fusión de estas dos grandes culturas. Las distintas civilizaciones que han llegado a El Salvador han dejado su importancia que ha llegado hasta la

actualidad, si bien es cierto no se consume como en tiempos remotos en nuestra alimentación aun incluimos la mayoría ingredientes.

La cultura gastronómica se basa en maíz, frijoles, azúcar, grasas y condimentos como principales ingredientes; uno de los platos más conocidos nacional e internacionalmente son las pupusas, plato que por excelencia demuestra la gastronomía tradicional Salvadoreña en el mundo como también la evolución de estas con el pasar del tiempo. Se cuenta también con platos como los tamales, quesadillas, atoles, camote en miel, yuca frita o sancochada, entre otros.

Los indígenas ya consumían las pupusas con la diferencia que estas no eran circulares sino en forma de media luna rellenas con frijoles. Uno de los cambios que surge con la llegada de los españoles y la introducción del cerdo se le agrego a este plato el chicharon y con la inclusión de la vaca y sus derivados se le agrego el queso, es así como las pupusas han ido evolucionando poco a poco hasta llegar a las que se conocen en la actualidad. Otro cambio es el que se da con el chocolate, este era conocido como la bebida de los dioses debido a que por ley solamente la nobleza lo podía beber, pero con la llegada de los españoles lo convirtieron en una bebida común y le agregaron azúcar. Además también se describirán cambios en los últimos años, su origen y preparación.

Entendemos que cultura son los rasgos, costumbres y tradiciones que distinguen a un país de otro, ahora bien es necesario saber cómo han cambiado las tradiciones culinarias en este caso del municipio de San Salvador, Área Central, tanto con nuevos restaurantes de comida extranjera que han surgido en los últimos años como también el cambio de estilo de vida de los capitalinos. Todavía se puede ver en los pueblos de El Salvador tradiciones como comer panes con pollo para la Noche Buena, o pescado envuelto en huevo para Semana Santa, pero en el municipio de San Salvador pareciera que se están restando importancia a esas costumbres pues resulta difícil a los pobladores el consumo de platos tradicionales elaborados en casa, es más fácil tomar el teléfono y pedir comida extranjera tales como estadounidense, japonesa, peruana, entre otras, pues de esta manera el comensal aprovecha tiempo para comer y no cocinar luego de sus largas jornadas de trabajo y el estrés que viven a diario.

Cabe mencionar que de la misma manera que han ido evolucionando las comidas tradicionales Salvadoreñas, también han surgido cambios en el estilo de vida de los Salvadoreños, puesto que anteriormente era una costumbre que las mujeres se dedicaran solamente a labores domésticas entre las que están la elaboración de los alimentos por ende en el hogar no tenían que preocuparse por la elaboración o compra de estos, hoy en

día ha surgido un cambio en lo que concierne a lo antes mencionado, actualmente las mujeres realizan otras actividades fuera del hogar poseen un empleo, pueden ser independientes y no sentirse atadas a las actividades domésticas, pueden sentirse útiles en otro ámbito, es por esa y otras razones más que en el área metropolitana ha surgido una evolución gastronómica, aunque al parecer una parte de los capitalinos prefieren visitar lugares como los centros comerciales en donde encuentran una gran variedad de comida extranjera, por otra parte también está otro grupo de personas que prefieren visitar zonas donde pueden ir un fin de semana por la tarde a consumir platos tradicionales ya sean estas unas pupusas, yuca, atol de elote, atol shúco, nuégados, empanadas, tamales, rigüas, o simplemente un elote.

2. Supuestos

- Cambio en el estilo de vida.
- Transculturización.
- Métodos de preparación.
- Aculturación.

3. Antecedentes.

En El Salvador aparentemente la identidad cultural y la gastronomía tradicional Salvadoreña se les está restando importancia por parte de las nuevas generaciones, la transculturación ha puesto de su parte en relación a esto, puesto que no se está perdiendo la cultura sino que está cambiando o se modifica, la invasión de nuevas culturas además del cambio de estilo de vida que podrían estar influyendo en el abandono de la cultura autóctona y la adopción de nuevas por parte de los Salvadoreños, esto juntamente con el cambio del estilo de nuestra gastronomía tradicional.

En el Municipio de San Salvador, Área Central, esta problemática también es evidente se han descuidado comidas cotidianos, en la actualidad a una persona le sale más fácil y económico comprar una sopa maruchan para el almuerzo que hacer una sopa de gallina india como la harían en un pueblo del mismo país, para la cena comprar mejor una pizza y, en el desayuno se prepararan un sándwich por no hacer unos huevos estrellados con una salsa de tomate acompañados con frijoles. Todo esto sugiere la forma como se ha ido modificando la cultura y la gastronomía tradicional en el municipio de San Salvador, Área Central, es por eso el interés de indagar cómo nuevas culturas se están poniendo al frente de la

cultura Salvadoreña provocando así una transculturación y por ende una evolución.

4. Enunciado del problema

¿Cuál es la influencia de la cultura sobre la gastronomía Salvadoreña en el municipio de San Salvador, Área Central?

5. Delimitación.

5.1 Delimitación Temporal: La investigación se realizó entre Agosto y Noviembre 2015.

5.2 Delimitación Espacial: Departamento de San Salvador: Área Central del Municipio de San Salvador, entre la 1ª Calle Poniente hasta el Boulevard Venezuela y 1er av. Norte hasta la 41 av. Norte se investigó información histórica y cultural relacionada con el municipio y como ha ido evolucionando a través del tiempo.

5.3 Delimitación teórica: Para conocer cómo ha cambiado el tipo de alimentación a través del tiempo, se recopiló información histórica y cultural, además se realizaron entrevistas a personas conocedoras del tema.

5.4 Sujetos de estudio: Para lograr que los resultados de la investigación fueran veraces los sujetos de estudio fueron:

Entrevistados de la Área Central del Municipio de San Salvador.

6. Objetivos.

6.1 Objetivo General:

- Recopilar información de la gastronomía tradicional del Municipio de San Salvador, Área Central y sus modificaciones derivadas de cambios culturales.

6.2 Objetivos Específicos:

- Indagar la importancia cultural sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña en el municipio de San Salvador, Área Central.
- Analizar la evolución de la gastronomía tradicional Salvadoreña en el área central del municipio de San Salvador.
- Identificar la gastronomía tradicional actual del Municipio de San Salvador Área Central.
- Describir la gastronomía tradicional Salvadoreña en el Municipio de San Salvador, Área Central.

7. Justificación.

En El Salvador existe una diversidad de comida tradicional la cual con el pasar del tiempo han evolucionado, esto desde la llegada de la comida española y conforme el tiempo con la mexicana, japonesa, estadounidense, Indú, italiana, entre otras, es así como en la actualidad hay una mezcla infinita de platos.

Así como en tiempos remotos la inteligencia humana llevo a las personas a aprender a fabricar sus alimentos desde la caza, la pesca, la recolección de bayas, frutos, raíces, hojas y tallos, la implementación

del fuego en la elaboración de estos, entre otros de igual forma la gastronomía tradicional Salvadoreña ha evolucionado en aspectos que van desde la forma de elaborarlos hasta los utensilios e ingredientes implementados para la elaboración de estos, entre uno de los platos tradicionales que han evolucionado podemos mencionar las pupusas las cuales hoy se encuentran en una gran variedad de ingredientes incluso las podemos encontrar del color de nuestra preferencia, también se puede mencionar que anteriormente se preparaban en comal hoy en día en su mayoría se preparan en planchas de metal u otro material lo que incluso modifica el sabor de la preparación tradicional la cual era en comal como ya se mencionó anteriormente .

La cultura popular de El Salvador comprende tradiciones y costumbres ancestrales, provenientes de las culturas prehispánicas, que se fusionaron con las costumbres españolas de los cuales las ollas de barro y comales se ocupaban para preparar la mayoría de alimentos, después con la llegada de los españoles se comenzaron a usar ollas de hierro, las cuales le daban un sabor diferente a los alimentos.

Actualmente no se le ha dado a la gastronomía el crédito y valor por el papel protagónico que ha tenido en la subsistencia y evolución del hombre. La historia de la alimentación ha alternado tiempos de carestía,

opulencia, revoluciones diversas y tiempos en que las cocinas han pasado por muchas y muy curiosas transiciones, y es aquí donde se van cambiando las formas de alimentación, la evolución y la combinación de diversas culturas junto a la Salvadoreña en donde influye mucho lo social, económico, cultural y gastronómico; quizá uno de los detonadores principales fue la llegada de la comida rápida proveniente de Norteamérica, que se queda y se mantiene como una de las favoritas para cualquier día de la semana.

Esto también se dio por la forma de vida actual de las personas del Municipio de San Salvador, Área Central, que hoy en día es acelerada debido a sus trabajos los cuales no les permite tener suficiente tiempo para preparar un plato tradicional razón por la cual posiblemente optan por la comida rápida.

Por todo lo antes mencionado surge la necesidad de recolectar información e indagar acerca de la evolución de la gastronomía tradicional Salvadoreña debido a la influencia de la cultura, enfocándose en el Municipio de San Salvador, Área Central y de esta forma poder conocer los cambios que han presentado la comida tradicional.

CAPITULO II.

MARCO TEORICO.

1. Monografía.

Una monografía es un documento que trata un tema en particular porque está dedicado a utilizar diversas fuentes compiladas y procesadas por uno o varios autores. Tiene diversos puntos de vista sobre el tema a tratar, así como también puede estar influenciada por las raíces culturales de su autor, con lo que alcanza una riqueza mayor y también se aconseja tomarla como una fuente de información adicional a otro tipo de bibliografía.

La cultura como influencia en la gastronomía tradicional del municipio de San Salvador, Área Central, con el transcurrir del tiempo ha variado y han emergido nuevas tendencias, esto desde la fusión de la cultura Española con la Indígena, por ende resulta importante citar como contribuyen los rasgos sociales, costumbres, religión y tradiciones en el cambio que ha tenido la gastronomía tradicional Salvadoreña, como el surgimiento de nuevas comidas como el gallo en chicha, condimentación de los alimentos y el consumo de carnes rojas, frutos cítricos y nuevas combinaciones culturales, la religión y la mezcla de ritos indígenas en la hibridación

cultural sufrida en consecuencia de la conquista, es decir propia del proceso del mestizaje.

2. Cultura.

La cultura es la totalidad de las formas, los modelos o los patrones, explícitos o implícitos, a través de los cuales una sociedad regula el comportamiento de las personas que la conforman. Incluye costumbres, prácticas, códigos, reglas, vestimenta, religión, rituales, normas de comportamiento y creencias. La cultura nos hace humanos, racionales, críticos y éticamente comprometidos, efectuar opciones, expresarnos, ser conscientes, auto cuestionarnos, resignificar y crear obras trascendentes. Las culturas comprenden subculturas diversas en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten ciertos grupos dentro de ella.

Son elementos concretos o materiales de la cultura: fiestas, alimentos, moda, arte, edificios, instrumentos, monumentos. Simbólicos o espirituales son las creencias (filosofía, espiritualidad/religión), valores (moral y/o ética), actos humanitarios, normas y sanciones (jurídicas, morales, convenciones), organización social y sistemas políticos, símbolos, valoración artística, lenguaje, tecnología y ciencia.

3. *Identidad Cultural.*

La Identidad Cultural, es el conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que cohesionan a un grupo social y que actúan como sustrato para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia.

En Latinoamérica la identidad cultural se inició histórica y socialmente desde la conquista y colonización por los Españoles y Portugueses, se comparte la religión, los problemas sociales, políticos, económicos y culturales. Parte de la población de El Salvador resulta del cruce entre Indígenas y Españoles, la población Indígena se concentra en Panchimalco, Santo Domingo de Guzmán, Cacaopera, Nahulingo, Guaymango, Ataco, Tacuba, Nahuizalco e Izalco y los pueblos indígenas conocidos como los "Nonualcos" y "Tepezontes". Pese a la marginación y las diferencias de clase, grupo, género, etc., hay rasgos socioculturales compartidos por los diferentes sectores sociales, económicos, regionales, entre otros, que se constituyen en la "Identidad Sociocultural Salvadoreña", "Salvadoreñidad" o "Identidad Nacional". Los diversos procesos históricos que ha vivido la comunidad Salvadoreña han generado una supresión de elementos que modifican la identidad según el momento histórico que se vive, por ejemplo, poco a poco la identidad

Salvadoreña va adquiriendo otros mecanismos que la transforman de manera profunda. Uno de estos rasgos son los valores culturales que adoptan de culturas como la estadounidense, su moneda y la música.

Según un artículo de "ElFaro" titulado "Los pueblos Salvadoreños indígenas siempre han existido" publicado en el año 2014 los Pueblos Indígenas han perdido casi todas las manifestaciones tangibles de su identidad, como la vestimenta, la religión y el lenguaje, puesto que esta población es minoritaria y en la actualidad interactúan con personas ajenas a sus creencias por ende también suelen ser influenciados por culturas diferentes, al tener que interactuar con estos se ven coaccionados a comunicarse con otra lengua diferente al autóctono incluso estos son influenciados por nuevas tendencias en relación al vestuario, en algunos casos hablan español como primera lengua y en el caso de los náhuatl-pipiles, un poco de su lengua pipil; visten casi siempre como campesinos, aunque son las mujeres ancianas las que más conservan sus trajes tradicionales. Se caracterizan por su marcada espiritualidad ancestral. La actividad económica de la población masculina se sigue centrando en agricultura de subsistencia, incluyendo cultivos de granos básicos (maíz, frijol y sorgo); complementando sus ingresos en albañilería, actividades pecuarias, vendiendo su fuerza de trabajo en fincas de café, cañales e ingenios de azúcar; así como en el comercio informal. Las mujeres se

dedican a la producción de artesanías de henequén, nylon y barro. Sin dejar de lado los Símbolos Patrios, las canciones populares y representativas como el Carbonero; los Chapetones, el Torito pinto, el baile de las Chichimecas y otros. Además, los instrumentos tradicionales como el pito y el tambor de cuero de venado.

4. *Patrimonio Cultural.*

El patrimonio cultural está constituido por los bienes y valores culturales que expresan la identidad de un pueblo, tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes inmateriales y materiales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, lingüístico, musical, audiovisual, científico, documental, literario, museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular.

5. *Culturización.*

Aculturación es el resultado de un proceso en el cual una persona o un grupo de ellas adquieren una nueva cultura (o aspectos de la misma), generalmente a expensas de la cultura propia y de forma involuntaria. Una

de las causas externas tradicionales ha sido la colonización. En la aculturación intervienen diferentes niveles de destrucción, supervivencia, dominación, resistencia, modificación y adaptación de las culturas nativas tras el contacto intercultural.

6. *Transculturización.*

Transculturación es la incorporación gradual de elementos de una cultura a otra, una cultura adopta rasgos de otra hasta culminar en una transculturación. Se intercambian rasgos desde una cultura “más desarrollada” a otra “menos desarrollada”, la cual rechaza la imposición. La supervivencia cultural ocurre cuando elementos de una cultura anterior se amalgaman con otra.

La cultura expresa la identidad de los pueblos, la identidad de los grupos sociales que conforman una sociedad y que se enmarca en la cultura general de la misma, la transculturación refleja la interiorización de patrones culturales de sociedades más desarrolladas y de mayor influencia a nivel internacional.

La transmisión de generación en generación es empírica no escrita ni institucionalizada, y en ese proceso se pierde la circunstancia concreta

que originó al hecho folklórico y se vuelve anónimo. El fenómeno folklórico no es funcional si los materiales no son propios de la región, ya sea folklore material (vivienda, comidas, artesanías, vestimentas, instrumentos musicales, etcétera), ya sea folklore espiritual (fiestas, juegos, música, cultos, supersticiones, mitos, medicina tradicional), o folklore literario (baladas, romances, cuentos, leyendas, dichos, refranes, acertijos, chistes).

Según el censo poblacional de 2007 solo un 0.2% de Salvadoreños pertenece a la población indígena; eso marca claramente la extinción de la raza madre, costumbres autóctonas, creencias, lengua y más. En la actualidad suele ser difícil identificar a los pocos indígenas que quedan. La mayoría no utiliza el náhuatl porque su círculo de comunicación es en extremo reducido. La vestimenta nativa fue sustituida por la occidental y los rituales hoy son una mezcla de creencias Cristianas que poco dejan a las raíces nativas. Es común encontrar en la sociedad personas con deseo de ser políglotas sin antes comprender la propia lengua autóctona. Quien se viste con el mejor estilo Occidental o Europeo será mejor aceptado, las cenas familiares son manjares internacionales, quien posee la mayor tecnología en la palma de su mano es más orgulloso que el fabricante de su propio juguete. Todo esto sumado a la poca relevancia, que solo podría

traducirse en un agujero en el reconocimiento de lo que significa ser un habitante de estos 21,040 kilómetros cuadrados.

La cultura Salvadoreña con el pasar del tiempo ha sido influenciada por otras culturas diferentes a la autóctona puesto que los Salvadoreños adoptan fácilmente nuevas tendencias un claro paradigma es la vestimenta y adoptan nuevas modas conforme va el avance en países desarrollados como Estados Unidos, Japón, Inglaterra, Francia, China, España entre otros los cuales año con año van cambiando el tipo de vestimenta. La forma de vestir de los indígenas era sencilla, este constaba de tres piezas: La manta ò timali era una prenda que se usaba como traje de calle, consistía en un pedazo en forma rectangular de tela que se anudaba al cuello y caía por la espalda como una capa angosta; la faja ò maxtlatl: con esta prenda se liaban las caderas cayendo sus puntas anudados por delante y por detrás; las mujeres usaban huipil o refajo, era una camisa sin mangas que les bajaba hasta los muslos, además usaban enaguas ò eveitl atada con una faja, las enaguas les llegaban hasta los tobillos, usaban también caites. En los días de fiestas también las mujeres usaban dos ò mas huipiles de diferentes tamaños, se peinaban con mucho cuidado y usaban algunos adornos como collares de colores o camándulas. Mientras que los hombres vestían sombreros, camisas de manta, pantalones holgados, caites y portaban cumas. Sin embargo en la

actualidad algunos indígenas hacen una combinación moderna de su vestuario, utilizando la ropa tradicional y algunos accesorios actuales, como zapatos deportivos o botas, pantalones jeans, camisetas, en ocasiones suelen usar la vestimenta tradicional solamente para rituales, el resto del tiempo optan por llevar puesta vestimenta moderna como la antes mencionada. Las mujeres también han sustituido los caites por otro tipo de calzado o sandalias más actualizados, algunas han dejado a un lado la manta, la faja y el refajo por camisas o camisetas de diseños más recientes dejando a un lado el chal y accesorios que utilizaban en tiempos anteriores.

A pesar de lo difícil que se vuelve tratar de conservar la herencia cultural de los antepasados a causa de la burla la cual son objeto por parte de personas por su forma de vestir, hablar o actuar aún existen algunos indígenas que tratan de preservarla.

7. Evolución Cultural.

Se entiende por evolución cultural la transformación a lo largo del tiempo de elementos culturales de una sociedad (o una parte de esa). La evidencia muestra que la cultura se puede definir como desarrollo de los

usos, costumbres, religiones, valores, organización social, tecnología, leyes, lenguajes, artefactos, herramientas, transportes, etcétera.

8. Proceso de adaptación cultural.

Las sociedades humanas, por medio de la adaptación cultural acumulativa, se desarrollan y evolucionan gradualmente. A medida de que las personas se imitan unas a otras, eligen y modifican las tecnologías existentes van almacenando conocimientos y habilidades. El resultado de todos estos procesos es una cultura variada y compleja.

9. Teorías del cambio de cultural.

Una terminología común para clasificar los diferentes aspectos de la cultura, introducido inicialmente por Marx, y usado de modo ligeramente diferente por otras escuelas y autores, es el que divide la cultura en tres partes:

Según un cierto número de teorías del cambio socio-cultural, como el marxismo o el materialismo cultural, las culturas son, en gran parte,

adaptativas (en el sentido que tratan de adaptarse al medio ambiente, la tecnología disponible y demás restricciones materiales que condicionan la vida humana). Para el marxismo, y otras versiones del materialismo histórico, es el cambio en la infraestructura, más concretamente el modo de producción o la tecnología, lo que hace que aparezcan nuevos factores culturales, que provocan reestructuraciones importantes en el modo de organizar la sociedad: quién produce, qué se produce, cómo se produce y para quién se produce.

9.1 Cambios en la estructura.

Los cambios en la estructura normalmente se corresponden a reorganizaciones sociales asociadas al modo de producción. Así un nuevo cambio tecnológico o infraestructural puede comportar una forma diferente de distribuir el trabajo o el número de horas trabajadas. Un ejemplo de esto fue la incorporación masiva de las mujeres occidentales al mercado laboral al aparecer un buen número de puestos de trabajo en el sector servicios donde la fuerza física no presenta ventaja comparativa al estar basados exclusivamente en la capacidad intelectual.

9.2 Cambios en la supra estructura.

Los cambios casi siempre surgen como valores y reacomodos de los valores y las creencias que tienden a justificar el orden social imperante. Así la incorporación de las mujeres al mercado laboral conllevó una mejora y emprestigiamiento de la mujer asalariada que trabaja fuera de casa y aporta ingresos económicos al hogar, esto está ligado en gran medida a la educación a la evolución de la misma, puesto que con el transcurrir del tiempo también se dejó a un lado el tabú donde se devaluaba a la mujer debido a la creencia que defendía que las mujeres debían encargarse solamente de sus hijos y de las tareas del hogar, pero con el tiempo se empezó a educar de forma diferente donde mujer y hombre eran iguales, donde tenía los mismos derechos, la misma capacidad, el mismo intelecto; ya con la mujer trabajadora fuera de casa surge la necesidad de ahorrar tiempo o buscar maneras más fáciles de preparar alimentos incluso de adquirirlos ya elaborados de esta forma optando por la comida rápida adquiriendo así culturas extranjeras olvidándose de la comida casera y tradicional.

10. Cultura Salvadoreña.

La cultura de El Salvador es una mezcla de las culturas Maya, Lenca, Náhuatl, Ulúa, Española y otros grupos étnicos minoritarios como también la cultura Africana y Portuguesa.

Cazaban usando flechas y trampas y con ellas cazaban pecaríes, tapires, carpinchos, cuatíes, ciervos, tortugas, iguanas, yacarés y aves. Sus métodos de caza eran muy variados y dependían de la pieza a cazar. Podían usar arcos y flechas muy largos, las puntas de flecha para cazar aves eran mochas. Los jóvenes y niños usaban arcos que arrojaban bolitas de arcillas dura. Las lanzas arrojadizas y mazas de madera dura se usaban para rematar a los animales caídos en sus trampas. Éstas eran muy ingeniosas y variaban desde lazos que al pisarlo el animal quedaba colgado de un árbol hasta un tronco que caía sobre el animal aplastándolo.

Pescaban pirañas, anguilas, bagres y otros peces abundantes en ríos y arroyos de la región. También tenían muchos métodos de pesca. Usaban la línea y el anzuelo con cebo de carne de pájaro, redes, diquecitos de ramas y tierra, o envenenaban el agua.

El maíz era la base de la cocina indígena junto con las tortillas y el atole, una bebida caliente que se tomaba para el desayuno. Incluso

los indígenas veneraban al Dios del Maíz para que les permitiera la buena cosecha. Además consumían iguanas, armadillos, ratones, coquechas o gallinas de guinea, ranas, escarabajos, avispas, venados, chapulines, peces, entre otras.

Los Españoles en cambio consumían platos más suculentos, platos elaborados con carne de cerdo, res, cabra, gallina, ganso, paloma entre otros, además también incluían guisantes, garbanzos, lentejas, lechuga, coliflor entre otros y frutas como sandia, coco, naranja, mangos, melocotón, recolectaban de la selva frutos silvestres, palmitos, piñones y tubérculos. Extraían de la selva los materiales para fabricar sus utensilios como ramas para sus flechas, fibras vegetales para confeccionar sus canastos, y frutos para extraer colorantes para sus pinturas.

Los indígenas ya consumían las pupusas antes de la llegada de los conquistadores con la diferencia que estas no eran circulares sino en forma de media luna rellenas con frijoles, con la aparición de los españoles y la introducción del cerdo se le agrego a este plato el chicharon y con la introducción de la vaca y sus derivados se le agrego el queso. De esta manera con el pasar del tiempo poco a poco se han incluido nuevos ingredientes hasta llegar a la variedad que se conocen en la actualidad ya que uno de los platos tradicionales más notables de El

Salvador es la pupusa, la cual está volviendo a sus raíces con pupusas vegetarianas, a menudo con ayote (un tipo de calabaza), espinaca o chipilín.

Algunos restaurantes incluso ofrecen pupusas rellenas de camarones, pescado o pollo, incluso las podemos encontrar de diferentes colores Safie la creadora de estas pupusas afirma que el ingrediente que agregan para la coloración de las pupusas es el mismo que se utiliza en pastelerías y que es agregado cuando aún tienen el grano, esta nueva variedad para algunos es muy llamativo.

Los frijoles también forman parte de la gastronomía tradicional son básicos en las 3 comidas del día de un Salvadoreño, más común en el desayuno o en la cena estos se pueden comer fritos, en sopa o guisados acompañados de crema y/o queso y también como guarnición en un desayuno o cena generalmente. También se combinan con el arroz a dicha combinación se le denomina casamiento.

Actualmente los frijoles se encuentran a la disposición del consumidor de manera procesados ya sean estos molidos o enteros, enlatados o embolsados, en el municipio de San Salvador esta es la opción más práctica para los capitalinos puesto que solamente son calentados y listos para consumir de esta manera ahorran tiempo. También es uno de los

alimentos que ha evolucionado en su preparación debido a que anteriormente su cocción se realizaba en ollas de barro y en la actualidad se realiza en ollas de teflón u otros materiales similares como ya se citó anteriormente también se pueden encontrar procesados en cualquier supermercado o tienda tanto en la capital como en cualquier parte del país.

Además de la cultura indígena y la Española, la cultura Salvadoreña también ha sido influenciada por la Africana y Portuguesa, por su claro conflicto de intereses con los colonizadores, los esclavos participaron activamente en los procesos de independencia de los siglos XVIII y XIX, pero fueron luego menospreciados como "incultos" por los gobiernos criollos, que no hicieron mucho por mejorar la situación social de los descendientes de esclavos, aunque poco a poco declararon la libertad oficial durante el siglo XIX, es aquí donde se origina el mestizaje de los Salvadoreños y se da el cruce entre Africanos, Españoles e Indígenas, de esta manera se adoptaron también tradiciones Africanas.

Además de la cultura Africana también influencio la cultura Portuguesa la cual puede encuadrarse en la cocina mediterránea, el pan, el vino y el aceite. No obstante, también se nota la influencia de las ex colonias

portuguesas de Asia, África y América, sobre todo en el uso de las especias, que incluyen el piripiri, el pimentón y la canela.

11. La Religión.

La religión es otro factor importante en la evolución gastronómica Salvadoreña por ende también en la cultura, las religiones más conocidas por los salvadoreños son: Católica, Behaísmo, Islam, Budismo, Judaísmo, Rosacruzismo, Ortodoxismo, Morava, Espiritistas, Ocultismo, Hinduismo, Maya, Mormones, Evangélicos. En cada religión hay alimentos sagrados y alimentos prohibidos, costumbres relacionadas con los alimentos y con la dimensión espiritual de la comida. Un eje común a todas ellas, es la práctica del ayuno, compartir con los necesitados y empezar las comidas con una plegaria. Cada religión tiene, a su vez, un calendario festivo al que se asocian determinados platos, recetas de fiesta, que se preparan en las casas, las más sobresalientes son las de la iglesia católica entre algunas de sus tradiciones y platos relacionados a estas celebraciones están: la bajada del Divino Salvador del Mundo es el momento más importante de las fiestas patronales del catolicismo en San Salvador, también conocidas como fiestas Agostinas durante esta celebración se

acostumbra consumir antojitos tradicionales como los elotes locos, las tostadas de yuca o plátano, papas fritas, enredos de yuca, churros españoles, las conservas y dulces artesanales tradicionales entre otros; la celebración de Semana Santa: en la actualidad algunas personas aún suelen practicar el ayuno, no consumen carne de ningún tipo los viernes de cuaresma en memoria al cuerpo y la sangre de Cristo, para esta época aun para algunos fieles católicos es costumbre consumir pescado forrado en huevo el Viernes Santo, y durante el lapso de la semana torrejas, jocotes o mangos en miel; la celebración del día de los Santos Difuntos el 2 noviembre: consiste en llevar flores a los familiares ya fallecidos a los cementerios, las flores pueden ser naturales o artificiales. En esta fecha es común consumir hojuelas con miel de dulce de panela las cuales son preparadas con harina de trigo. También se acostumbra comer ayote en miel y tamales de pollo, gallina o cerdo; El Día de la Cruz es otra celebración de fervor católico siendo esta fiesta el resultado de la fusión religiosa entre la celebración Española de la Santa Cruz que tiene raíces en la conmemoración del hallazgo por Santa Elena de la Cruz de Cristo, en época del Emperador Constantino y el tributo indígena a la madre tierra y al dios XipeTótec, para esta celebración acostumbran consumir las frutas de la temporada colocadas a la cruz ya sean estos cocos, naranjas, coyoles, entre otros; para la época navideña es costumbre elaborar panes

con pollo o pavo muy tradicionales en la mesas de todos los Salvadoreños además se preparan tamales, pavo al horno, gallina guisada, pollo guisado, quesadillas, estos platos son muy representativos para esta época pues ya es una tradición que viene de generación en generación. Esto era lo tradicional pero con la transculturización se ha ido modificando, en la actualidad es normal ver uvas y manzanas en las mesas un aporte de la cultura estadounidenses o el pan con frutilla también llamado pandoro muy tradicional en las navidades de Italia.

12. La Música.

La relación más o menos directa con las prácticas religiosas, la música y la danza son expresiones fundamentales que permitieron que los esclavos africanos mantuvieran su amor por la vida. Los tambores, los ritmos y las danzas que hoy asociamos con la música caribeña, comenzaron a usarse durante los rituales religiosos que muchos esclavos conservaron.

Todavía existen manifestaciones importantísimas del espíritu y la fuerza de las poblaciones de ancestro africano en toda la América Latina a través de la producción musical y coreográfica.

El fenómeno musical es particularmente significativo porque es el único caso en que una manifestación cultural de ancestro africano se convierte en símbolo nacional. Para países como Brasil, Colombia, Costa Rica, El Salvador, la República Dominicana, Cuba y Puerto Rico, los ritmos musicales afrocaribeños constituyen una parte fundamental de la identidad nacional, y un elemento imprescindible de las prácticas cotidianas: montar en bus, ir a una fiesta, cocinar y limpiar la casa, son actividades a menudo asociadas con la música afrocaribeña.

Es por esta influencia africana que en la actualidad para darle vida a las fiestas patronales no pueden faltar personas que se disfrazan con máscaras que causan terror o de algunos personajes de la mitología Salvadoreña como por ejemplo el Cipitío, la Siguanaba, el Padre sin cabeza, entre otros. Tampoco pueden faltar las bandas que para este tipo de celebración son acompañadas por los "Viejos" o por los historiantes que aún prevalecen en algunos pueblos como es el caso de lo Nonualcos. Los Viejos son una manifestación bufa, se presentan personas ancianas pero cuyos protagonistas son jóvenes plenos de energía, el contraste entre las máscaras con arrugas y verrugas pronunciadas y los movimientos ágiles de los bailarines provoca la risa del público. En la actualidad esta tradición solamente conserva la melodía instrumental por otra parte los Historiantes, son un grupo de hombres que dan vida con

grandes esfuerzos a una de las manifestaciones folklóricas del país como es bailar "la historia", "El baile de los historiantes" o de "Moros y Cristianos". Para dicho baile se necesitan 14 hombres divididos en dos cuadrillas o grupos de 7 hombres, formando los dos bandos por un lado los Cristianos y por el otro Los Moros, su vestimenta es muy rica en detalles, sus tocados como lo son las coronas para los Cristianos adornadas de flores y los cascos que llevan los Moros que son adornados con figuras de animales y monedas antiguas, llevan capa sobre ella una "toga" de forma cuadrada y un pequeño delantal, ambos bandos llevan un

machete que hace la función de espada en la "historia". Además de los historiantes y los viejos otro caso interesante de la influencia africana en el Salvador es el de la célebre marimba, es posible que los esclavos hayan traído la idea del instrumento, y luego los indígenas la adaptaron con madera local, la música de marimba también es muy tradicional en las fiestas patronales Salvadoreñas. Además de la música la cultura africana también ha influenciado en la literatura, introduciendo un lenguaje propio que enriquece la herencia literaria latinoamericana del presente.

Numerosas y fascinantes formas de creación cultural se han desarrollado con la presencia de ancestro africano en América Latina. Todas ellas han contribuido a la riqueza artística y social del continente y son testimonio de

la creatividad humana en su lucha contra la marginación y la explotación. Cada una de estas manifestaciones ejemplifica la hibridación cultural y la multiplicidad de modelos de realidad que caracterizan a las culturas latinoamericanas.

13. Línea de tiempo de la evolución gastronómica en el área central del municipio de San Salvador.

Época precolombina:

En el año 1000 D.C llegan los pipiles a El Salvador trayendo con sigo el maíz el cual era el ingrediente principal de su gastronomía.

Época de la conquista:

Llegan los Españoles a América y posteriormente a El Salvador trayendo consigo nuevos ingredientes y nuevos métodos de preparación. Entre los ingredientes más sobresalientes se pueden citar la carne de res y cerdo.

Año 1821.

Finaliza la época de la colonización y comienza la época de la República Salvadoreña con la fusión de la gastronomía Pipil y la Española.

Años 1900 a 2000.

Durante esta época se dan muchos sucesos importantes en El Salvador los que marcaron tanto la historia como la gastronomía nacional. Entre algunos de los sucesos más sobresalientes mencionar el surgimiento de la república cafetalera, la guerra del 1969 con honduras y posteriormente entre los años 1980 a 1992 se desarrolla la guerra civil generando así la salida de diversos restaurantes de cadenas alimenticias y retrasando el país por 12 años.

Año 2000 a 2010.

Se crean nuevas políticas y nuevos tratados tal es el caso del Tratado de Libre Comercio con el cual llegan nuevos productos a El Salvador.

Año 2015.

En medio de la segunda década del siglo XXI la gastronomía muestra muchos cambios desde nuevos ingredientes hasta nuevos métodos de cocción y preparación hasta llegar incluso a la gastronomía molecular.

14. Gastronomía Tradicional Salvadoreña.

Con la fusión e influencia de diferentes culturas mencionadas anteriormente surgen diversos platos los cuales son tradicionales en El Salvador entre estos se pueden mencionar: El "consomé de garrobo", Salpicón de Res, Casamiento, Curtido, Salsa roja , panes rellenos (es un pollo o pavo caliente, El pollo/pavo es marinado y asado con especias Pipiles y se sirve tradicionalmente con tomate y berros).

Las tortillas, Frijoles y arroz; productos lácteos: Queso, mantequilla, cuajada, queso duro y fresco entre otros; la pacaya empanizada en harina de maíz, frito y servido con salsa de tomate; las tortillas las cuales se comen en cualquier tiempo de comida estas en la actualidad están siendo sustituida por el pan; tamales de elote, tamales de pollo o gallina, tamales de puerco, tamales pisques (tamal de frijoles negros), ticucos los cuales son tamales rellenos de frijoles y queso envueltos en hojas de huerta, se les envuelve en hojas de tusas (hoja de maíz) secas; Pasteles, las rigüas con frijoles y en algunos casos queso, las enchiladas; sopa de res la cual es una sopa hecha de muslo de carne, hueso de res con carne, zanahoria, plátano, maíz, papas, calabazas, sopa de pollo (es muy popular consumida para la fiesta cristiana de la Pascua).

En épocas prehispánicas también se hacían los totopostes, bolas endurecidas de masa de maíz que llevaban los campesinos cuando se trasladaban a trabajar en su milpa (cultivo del maíz); a la hora del almuerzo sumergían los totopostes en agua y de esta manera se formaba una especie de sopa fría, muy rica en calorías. En la actualidad, los totopostes son como panes de maíz, pero simples (insípidos), se siguen elaborando aunque ya no la misma cantidad que ya hace varios años atrás, los ingredientes para elaborarlos son el maíz, manteca, margarina, sal y dulce de atado.

También se pueden mencionar el atol de elote, el atol shúco (es un atol de maíz oscuro al que se le agrega un poco de alhuashte que es una pasta a base de semillas de ayote, unos cuantos frijoles y chile). El chilate con nuégados (atol simple o insípido), que se servía tradicionalmente en un huacal (tazón grande) de morro, y que suele acompañarse con panecillos de yuca bañados en miel (nuégados).

La chicha es otra bebida derivada del maíz a la que se ponía a fermentar en vasijas que se enterraban durante varias semanas, dependiendo del tiempo que haya estado bajo tierra, la chicha podía ser sólo un refresco dulce o bien una bebida con un alto grado de alcohol.

El chocolate, que procede de una semilla del árbol de cacao, era conocido como la "bebida de los dioses" debido a que por ley solamente la nobleza lo podía tomar. Un viejo relato cuenta que después de que los españoles hicieron del chocolate una bebida común, los indígenas lo bebían en la iglesia para soportar las largas misas. Otra bebida tradicional es la horchata una de las preferidas por los Salvadoreños, es de consistencia lechosa que está hecha a base de semilla de morro, cacao, canela, y ajonjolí.

Las torrijas son otro plato tradicional Salvadoreño, estas son preparadas con torta de yema, canela y azúcar. Además cabe mencionar las empanadas de plátano, la yuca frita o salcochada con pepescas o merienda de cerdo, las enchiladas, las tostadas de plátano verde, las delicias en dulce de atado como: el jocote, el mango, el camote y el ayote; postres salvadoreños incluyen pan dulce, semita, quesadilla, torta de yema, marquesote, salpores, leche poleada, arroz con leche, entre otros.

Las tradicionales melcochas que según los ancianos que elaboran estos dulces, las primeras melcochas eran grandes (del tamaño de un yagual) y cada vendedora andaba un "cuto" (especie de corvo sin punta) para cortar los trocitos que vendían a un cuartillo, cinco centavos o un real (12 centavos de colon), dependiendo del tamaño. En las ferias aparecen

profusamente los dulces pintados, elaborados en bases de moldes con forma de hojas, flores y aún rostros y figuras humanas. Son de consistencia dura pero quebradiza, de color blanco, y sobre ellos se trazan rayas de colores, recalcando los rasgos de los objetos representados. En la actualidad los dulces artesanales han sido reemplazados por los chocolates y variedades de dulces procesados, las personas ya no suelen regalar dulces artesanales en los tradicionales mini canastos, optan por regalar para cualquier ocasión especial chocolates procesados la cual era una costumbre Griega que se ha sido adoptada por muchos países incluido El Salvador, ahora es una costumbre muy común en cualquier rincón del país, es más fácil pensar en regalar una caja de diversos diseños con chocolates que una mini canasta con variedad de dulces artesanales lo cual podrían calificarlo de rustico y no como un detalle especial, que sería una idea errónea.

Un plato que es importante mencionar es la flor de Izote debido a que esta es la Flor Nacional de El Salvador, un dato curioso es que esta flor es comestible; algunas personas acostumbran a comerla con huevo o en sopas, formando así también parte de la gastronomía Salvadoreña.

15. Inventario Gastronómico.

Tamales de pollo, pupusas de pato, pupusas de azúcar, pupusas de elote, tamales de cerdo, tamales pisques, tamales de chipilín, ticucos, pupusas de frijoles, pupusas de chicharrón con queso, pupusas de frijol con queso, pupusas de queso, pupusas de chicharrón, pupusas revueltas, atol de maíz tostado, atol de elote, atol de piñuela, atol shúco, chocolate, chilate, arroz con leche, café, fresco de horchata, fresco de carao, fresco de cenada, chicha, semita, quesadilla, marquezote, salpores, totopostes, leche poleada, dulce de leche, melcochas, yuca frita yuca sancochada, pasteles de papa, enchiladas, empanadas, ayote en miel, jocote en miel, hojuelas de maíz, camote en miel, mango en miel, nuégados, elotes salcochados, rigüas, pescado envuelto en huevo, torrijas, sopa de gallina india, sopa de pata, sopa de res, sopa de mondongo, gallo en chicha, sopa de pata, sopa de frijoles, pacalla, panes rellenos, panes con pollo, cocteles, ceviches, pescados, mariscos, consomé de garrobo, salpicón de res, casamiento, flor de izote sudada, flor de izote con huevo.

CAPITULO III.

METODOLOGIA.

1. Metodología de investigación.

Como metodología se realizó una monografía investigativa la cual consistió en una recopilación de información. Se optó como instrumento la entrevista y el método de observación, debido a que su estructura fue considerada la más idónea para llevar a cabo la investigación y resolver el problema planteado al inicio del proyecto.

Para la aplicación de este instrumento y para la recolección de datos se llevó a cabo un encuentro con personas que poseen conocimientos amplios relacionados al tema de indagación.

De la misma manera se llevó a cabo el método de observación en la Área Central del Municipio de San Salvador pretendiendo así verificar si existen cambios o no en la gastronomía tradicional Salvadoreña con el propósito de obtener información para cumplir los objetivos antes planteados.

Para el método de observación lo primordial fue plantear previamente que es lo que interesa conocer, es decir el objetivo que se pretende alcanzar.

En este caso, dicho objetivo fue recopilar información de la gastronomía tradicional del municipio de San Salvador Zona Central, para ello y para la aplicación de este instrumento se realizó una visita de campo en cuatro de los principales mercados del Centro del municipio de San Salvador para recolectar datos que contribuyan a la investigación.

2. Sujeto de estudio.

El sujeto de estudio de la investigación fueron un grupo de personas seleccionadas previamente por su amplio conocimiento en temas relacionados con la gastronomía, historia y cultura. Además se tomó como sujeto de estudio a un grupo de personas al azar de cuatro de los mercados capitalinos de la Área Central del Municipio de San Salvador en donde se realizó la visita de campo.

3. Desarrollo de la metodología.

El desarrollo de la metodología se realizó en el Área Central del Municipio de San Salvador como ya se mencionó anteriormente a personas con un amplio conocimiento en el tema, estas personas fueron entrevistadas en su entorno laboral en donde ellas compartieron dichos conocimientos

desde su punto de vista en relación a la influencia de la cultura en la gastronomía tradicional Salvadoreña en el Municipio de San Salvador, Área Central.

Por otra parte durante la aplicación del método de observación y el desarrollo de la metodología que se llevó a cabo en los mercados capitalinos del Área Central del Municipio de San Salvador, los cuales a menudo son muy visitados por los capitalinos con el objetivo de adquirir y/o degustar diversos platos tradicionales, pretendiendo así obtener información acerca de la gastronomía tradicional con mayor demanda.

La utilización de espacios virtuales fue en su mayoría para definir conceptos, toma de ideas, y utilización modelos como guías, se consideró de gran ayuda, sin embargo no fue una base.

A través de libros y otros medios escritos se logró obtener información de mucha utilidad metodológica para la realizar el desarrollo de la metodología de la investigación.

Además se realizó un listado de una serie de preguntas las cuales fueron tomadas como guías para desarrollar el método y así poder llevar a cabo la entrevista, dichas preguntas tuvieron relación al tema de investigación anteriormente presentado.

CAPITULO IV

ANALISIS DE RESULTADO.

1. Análisis de resultado.

Durante el mes de Noviembre se realizó la visita a seis personas con amplios conocimientos en el tema de investigación esto con el propósito de recolectar información y conocer la perspectiva que tienen las personas entrevistadas en relación a la influencia de la cultura en la gastronomía tradicional del Municipio de San Salvador, Área Central.

Dichos entrevistados son el Lic. Mauricio Salvador Rodríguez, Antropólogo, Lic. Marcelo Perdomo, Arqueólogo, Lic. Carlos Felipe Oseguera, Antropólogo, Licda. Karla Raquel López Aguilar, Arqueóloga, Lic. Carlos Cortez. Historiador, María José Orellana, Chef. Dicha información será de suma importancia para el desarrollo del presente tema. Continuación se presentan los resultados obtenidos:

2. Cuadros comparativos de entrevistas.

N°	Pregunta	Entrevistados	
		Mauricio Salvador Rodríguez. Antropólogo.	Marcelo Perdonó. Arqueólogo.
1	¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?	En sí misma la gastronomía es una expresión cultural por lo tanto la cultura la determina y condiciona, más exactamente, la cultura no es algo separado de la gastronomía: la gastronomía es cultural.	La política, sociedad, economía y cultura son cuatro elementos que son parte de lo que determinan la dieta de los salvadoreños, La cultura es totalmente móvil de repente hay elementos que no son culturales como sociales políticos económicos, combinación de todos estos elementos van haciendo que la cultura se vaya modificando.
1.1	¿Podría mencionar un cambio?	Antes había más variedades del maíz en el consumo de las familias, hoy por hoy predomina la semilla mejorada o transgénica la cual ha desplazado a las ya mencionadas variedades.	Los bailes como los de San Antonio Abad con el de Sonsonate, el de La Unión y como todos estos bailes van en su mundo gastronómico de repente ya no tienes dulces de colación o no tienes dulces de anís sino que en contras churros españoles, palomitas, coca

			cola, elotes locos, incluso el churro español ya no es con chocolate de tablilla sino que con el chocolate hershey.
2.	¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del municipio de San Salvador en la Zona Central?	En concordancia con las ideologías consumistas y la cultura neoliberal que se ha fomentado en el país, las personas prefieren al menos de forma notable la comida rápida. Simple: las personas prefieren una hamburguesa, papas fritas y coca-cola, en vez de un plato de frijoles, tortilla y aguacate. Porque es también un símbolo de pertenecía a la sociedad global y mundial, alineada con las formas de vida de las ciudades y de los países dominantes de corte capitalista.	Tamales, yuca, en algunos lugares he visto que consumen atol shúco, también se encuentran pupusas de papa o plátano, hamburguesas los hotdog, los chori s, sándwich y todo ese tipo de comida chatarra incluidas las sodas.
2.1	¿Por qué cree usted que optan	Se opta por productos sencillos en la casa por la economía familiar que tiende a ser pobre, y se opta por la comida de los	Siempre nos hemos querido agringar, no concebir la idea de que te vean comiendo en un comedor plátano, huevo y frijoles como digo yo a veces pagas cinco o seis

	por esa o esas opciones?	centros comerciales por haberse establecido como símbolo de pertenencia y de estatus, aunque por supuesto se comen pupusas que son básicamente hechas con productos de la economía doméstica.	dólares por una hamburguesa aunque a la media hora tengas hambre de nuevo.
3.	¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?	En diversos lugares puede que sí. En otros puede variar la preparación o bien la materia prima como he explicado.	En realidad pienso que de alguna manera se sigue preparando igual con modificaciones o con modernidades que en algunas casas o en la mayoría de casos modificar el sabor del plato o la textura.
4.	¿Cree usted que el municipio de San Salvador	Quizá sería más preciso decir que las comidas tradicionales en San Salvador están cambiando más que se estén perdiendo. Esto porque las	Siempre he sido de los que piensan que la cultura no se pierde simplemente con el tiempo se ha ido modificando para su sobrevivencia agregando mínimos factores que lo modificaron como el

	está perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales ? ¿Por qué?	ideologías de corte capitalista han permeado las costumbres propias de los salvadoreños.	caso de las rigüas ahora se sirve en platos desechables ese mínimo elemento evoluciona agrega un servicio profesional.
5.	¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializa r en la Zona Central del municipio de San Salvador?	Pupusas, pastelitos de carne o de papa, yuca frita o salcochada, fresco de horchata, nuégados, shúco, chilate y otras.	Tienen la invasión de las taquerías en cualquier colonia en quiosquito, empiezan a vender tortas y de ahí tienen otros elementos gringos totalmente como es el chori pan como tal es más gringo, en El Salvador es un hotdog con un curtido salvadoreño y encima todavía le pones chile que es una mezcla mexicana, las hamburguesas, y el comer huevo frijol queso hoy es reemplazada en el desayuno por un sándwich en realidad es lo económico versus lo tradicional.
6.	¿Qué platos		Muy difícilmente en el hogar pues vas

	tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?	Pupusas.	pensando en una comida tradicional sólo la abuelita algunas mamás y estar ahí la generación joven no lo hace, en mi caso por ocasiones acostumbramos hacer panes con pollo o tamales en realidad eso es lo más frecuente.
6.1	¿Con que frecuencia?	Es variable.	En mi casa como todos trabajamos seria cada quince días, en cumpleaños y algunos festejos religiosos.
7.	¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?	Pupusas, Pizza, Pasteles tipo “cake”, tamales.	Creo que las más comunes en celebraciones familiares son los tamales, panes con pollo, pupusas, carne asada, sopa de gallina criolla.
8.	¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales ? ¿Cuáles?	Navidad ya es tradicional, cumpleaños ya es tradicional, año nuevo ya es tradicional	Si la celebración de semana santa la navidad y fin de año.

9.	¿Considera usted que los salvadoreños están dejando de un lado los platos tradicionales ? ¿Por qué?	Más en unas partes que otras. Por ejemplo: Los cambios se dan según se esté ligado a las raíces tradicionales de las familias o al poder adquisitivo. Si las familias están en un ámbito rural, “lo tradicional” se sostiene por más tiempo que una que ha salido de ella; si las familias son pobres sostienen esos platos por más tiempo; si las familias ganan mucho dinero es fácil optar por otros platos.	El factor económico siempre influye en los salvadoreños y entre más nos inclinamos por lo más barato, quizás es uno de los factores que más afecta a las personas para que compren tal vez comida rápida o cualquier otro tipo de comida que no sea tradicional.
10.	¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?	Como sencilla y económica, con ingredientes básicos que juega entre lo dulce y lo salado y lo simple, alta en carbohidratos, y ligada a los productos de la milpa.	Como una gastronomía tradicional moderna.
11.	¿Conoce o ha escuchado	Si.	Tengo algunos amigos que celebran ese tipo de eventos.

	hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra Celebración?		
12.	¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el área central del municipio de San Salvador?	Si.	Claro por ejemplo en el mercado central puedes encontrar consomé de garrobo aun además hay otros sitios donde los puedes encontrar algunos platos tradicionales.

N°	Pregunta	Entrevistados	
		Carlos Felipe Oseguera. Antropólogo.	Karla Raquel López Aguilar. Antropóloga.
1	¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?	Más bien diría que es al revés, la gastronomía es parte de la cultura, hay canticos que se refieren a que somos hijos del maíz y esto debido en que la mayoría de nuestra dieta está basada en el maíz y los frijoles	En definitiva si, de hecho la gastronomía es una expresión cultural, la cultura es todo lo que hacemos un ejemplo sencillo seria las necesidades biológicas el hecho de comer, nosotros condicionamos nuestro cuerpo, tenemos cierta hora para comer entonces al momento en que lo comenzamos a condicionar ya es cultura, en definitiva la gastronomía esta enlazada con la cultura, es una expresión cultural.
1.1	¿Podría mencionar un cambio?	Para empezar las especias y condimentos, la forma de preparación antes era	Un cambio que se ha dado es el uso de sabrosadores tales como cubitos, sazón

		enseñada y heredada hoy en día se ha cambiado mucho.	completo, pimienta, sal, comino, sal con ajo, sal con cebolla entre otros, todos estos cambiando el sabor de los alimentos.
2.	¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del municipio de San Salvador en la Zona Central?	Platos como fritanga, chamjuayna, sopa de pollo, sopa de hueso de res, sopa de frijoles, pupusas, yuca frita, sancochada, tamales de todo tipo, de pollo, de pato, de chipilín, de azúcar, pisque, entre otros.	En lo personal e observado que la mayoría de personas prefieren comer comida rápida como hamburguesas, pollo frito, papas fritas, subway, pizza, comida italiana, entre otras esto por el tiempo que tienen o les dan en los trabajos y no les queda tiempo para cocinar.
2.1	¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones?	Son comidas riquísimas y que la mayoría se encuentran fácilmente si se saben buscar, se encuentran en mercados más que todo porque en centros comerciales y restaurantes con gran categoría no se encuentran estos platos	Por la accesibilidad de los restaurantes de comida rápida y por el tiempo que se tardan en atender a los clientes, ese es un factor muy importante y también la economía por ser comida no muy cara y con buen sabor aunque no sea

		porque ellos venden platos más elaborados.	una comida casera como muchos preferirían.
3.	¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?	No, no necesariamente a mi opinión hay una mezcla de culturas que hace que se fusionan, como por ejemplo podemos mencionar en navidad comemos pavo o gallina orneada algo que se celebra en países como Estados Unidos, también con la llegada de los Españoles a nuestras tierras ellos traían un credo una religión la cual fue “obligada” o “impuesta” por los sacerdotes, el cual comenzó una mezcla de ritos propios de la época los cuales se fusionaron con las creencias Españolas.	Depende de cada persona, hay mucha gente que no se acostumbra a dejar los molinos, mi abuela es una de ellas. Depende de la tradición y también depende de donde venga la persona hoy en día es muy complicado seguir cocinando como hace 15, 20 o 30 años porque la tecnología y las técnicas han cambiado, modificado y desaparecido.
4.	¿Cree usted que el municipio de San Salvador está	No, no necesariamente a mi opinión hay una mezcla de culturas que hace que se	No, tal vez la forma de prepararse es distinta pero el hecho de perderlas no,

	perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué?	fusionan, como por ejemplo podemos mencionar en navidad comemos pavo o gallina orneada algo que se celebra en países como Estados Unidos, también con la llegada de los Españoles a nuestras tierras ellos traían un credo una religión la cual fue “obligada” o “impuesta” por los sacerdotes, el cual comenzó una mezcla de ritos propios de la época los cuales se fusionaron con las creencias Españolas.	por ejemplo te vas por el hospital de diagnóstico y encontraras tamales, atol shúco y demás variedad de alimentos, si se van al súper en algunas esquina están vendiendo tamales, entonces yo creo que no sin embargo si digo que la preparación es bien distinta, al menos yo tengo esa percepción.
5.	¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en la	Tamales, pupusas, yuca frita, yuca salcochada, atol shúco, atol de elote, atol de maíz tostado, arroz con leche, nuégados, sopa de pata, sopa de gallina india, sopa de hueso de res, entre otros.	Como todo está más globalizado en San Salvador este más en contacto con eso que viene de afuera.

	Zona Central del municipio de San Salvador?		
6.	¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?	Los platos que más se elaboran pato en salsa o vino, pollo en salsa, ensaladas, lomo de cerdo, arroz con pollo, arroz con quesos, arroz con camarones, cerdo adobado, chicha, sopa de pollo, pupusas, entre otros.	Sopa de gallina india y pupusas.
6.1	¿Con qué frecuencia?	Todos los fines de semana o en los cumpleaños.	Una vez por semana y todos los sábados.
7.	¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?	Pollo o pato en salsa, carne asada, chorizos, arroz, Chimol, sopas.	Sopa de gallina, panes con pavo o pollo, pavo horneado, algunos tamales, algunas veces se prepara cerdo, o lomo de res.
8.	¿Celebra en su grupo familiar festejos	Por supuesto, en familia festejamos navidad, día de reyes, semana santa, fiestas	Semana santa, cumpleaños, días de los difuntos, navidad, año

	tradicionales? ¿Cuáles?	agostinas, día de los muertos.	nuevo y fiestas patronales.
9.	¿Considera usted que los salvadoreños están dejando de un lado los platos tradicionales? ¿Por qué?	No, porque de vez en cuando siempre hay un salvadoreño que disfruta de algún plato tradicional y si no lo compran lo preparan en casa, no tienen el mismo sabor pero cuando lo hacen en casa lo hacen con un amor propio de compartir con su familia aunque no solo si lo preparan, si lo compran cambien tiene un significado especial.	No, porque aunque sea los fines de semana los salvadoreños buscan comer rico alguna sopa de pata, gallina india o res, sin dejar de lado tamales, antojitos y atoles.
10.	¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?	Es una mezcla entre culturas, tanto japonesa, mexicana, estadounidense, vegetariana, por mencionar las más fuertes pero hay una gran variedad, algunos lugares incluyen nuestro sazón para conquistar el paladar de los y las Salvadoreñas.	Como una gastronomía más tecnológica.

11.	¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?	De Acción de Gracias no, pero conozco amigos que celebran Halloween y salen a las fiestas, en mi caso eso es algo que no celebro, el festejo del 4 de Julio nadie de mi familia lo celebra ni mis amigos salvadoreños tampoco lo celebran.	Si, amigos a los cuales les gusta disfrazarse para Halloween, y no celebramos el 4 de Julio ni Acción de Gracias.
12.	¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el área central del municipio de San Salvador?	Si, en los mercados es fácil encontrar una gran variedad de platos tradicionales aunque también se encuentra carne asada con su chimol, arroz y chorizos.	Si.

N°	Pregunta	Entrevistados	
		Lic. Carlos Cortez. Historiador.	María José Orellana. Chef.

1	¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?	Si por supuesto la cultura ha influenciado desde épocas bien remotas memoriales siempre la gastronomía ha tenido cambio y contribuyen factores como el clima, geografía, temporada y tendencias mundiales llamadas globalización.	Si totalmente a falta de transición de recetas de generación en generación se ha perdido un poco la gastronomía tradicional a parte también Con la llegada de las grandes cadenas alimenticia que están viniendo al país y que no permiten que la microempresas o negocios familiares prosperen.
1.1	¿Podría mencionar un cambio?	El ingreso de restaurantes de comida rápida y sus productos alimenticios.	Hay ventas de comida rápida por todos lados.
2.	¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del	La población capitalina esta partida en dos pues hay quienes prefieren lo tradicional y hay quienes optan por la comida chatarra como la exportada por restaurante de comida rápida como McDonald's,	Por lo general casi siempre por cuestiones de tiempo, por cuestiones laborales y cuestiones de economía la gente prefiere la comida chatarra, rápida o antojitos que son los que más frecuentemente se

	municipio de San Salvador en la Zona Central?	Wendy's, Pizza Hut y muchos capitalinos visitan estos lugares los fines de semana.	encuentran en cualquier esquina en el país y principalmente en el centro de San Salvador.
2.1	¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones?	Son económicas, tiene una gran facilidad de adquisición pues hoy en día hay muchos restaurantes de comida rápida.	Facilidad de adquirir. Es muy económica.
3.	¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?	Si y no: porque en alguna medida se conserva la antigua preparación pero también ha habido influencia de otras culturas es decir que ha habido un sincretismo en la gastronomía tradicional salvadoreña.	Definitivamente no porque la calidad de los productos ha bajado y la producción de los materiales ya no es la misma la calidad tampoco y los precios están bastantes elevados si uno quiere un producto de calidad verdad entonces por esas tres razones la gastronomía ha cambiado y la calidad ya no va a hacer la misma y eso incluye

			mucho en el sabor de lo tradicional a lo comercial.
4.	¿Cree usted que el municipio de San Salvador está perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué?	Tengo un punto de vista ambiguo hay un gran número de gente que prefieren lo tradicional como lo son los derivados del maíz pupusas, tamales, rigüas. Pero también está creciendo la población que prefiere la comida chatarra.	Si definitivamente si porque hoy la gente se va por llenar una satisfacción y no un estómago, aparte de eso hoy vemos en las calles de San Salvador muchas empresas de comida extranjera que no dejan prosperar a las de comida tradicional estas son de cadenas o franquicias mundialmente conocidas.
5.	¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en la	Pupusas, pan dulce, como la famosa semita o las peperechas y hay una gran cantidad de comedores que sirven la comida casera tradicional.	Las famosas chilaterias abundan, la sopa de patas los cocteles, los seviches, todo lo que tenga que ver con comida barata, grasosa es lo que más le gusta a la gente come, aparte de esos las pupuserias las hay en

	Zona Central del municipio de San Salvador?		abundancia y encontramos con facilidad pan dulce tradicional.
6.	¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?	Carnes, pollos en su diferente preparación, pupusas, tamales y muchos de los antojitos típicos salvadoreños.	Por lo general casi siempre trabajamos un poco con postres tradicionales un ejemplo seria la quesadillas, salpores, pasteles de piña y leche también elaboramos sopas los fines de semanas asados por lo general casi siempre los salvadoreños acostumbramos a cocinar ese tipo de productos los fines de semana tanto como para comercializarlo o consumir verdad.
6.1	¿Con que frecuencia?	Una o dos veces por semana, fines de semana y reuniones con la familia.	Los fines de semana.
7.	¿Durante las	Carne, pollos, panes con	En los cumpleaños la

	tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?	pollo y muchas comidas casera preparadas por mi mama que aprendió de mi abuela.	famosa horchata los antojitos como platanitos rellenos llamados también canoas, empanadas tamales, variedades de atoles, chuqueada, pupusas, tamales y los panes con pollo.
8.	¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?	Casi todos ya que se celebra la navidad semana santa, disfrutamos mucho las fiestas de agosto.	Cumpleaños y todas las festividades que celebran todos los salvadoreños acompañados de los platos tradicionales según temporada.
9.	¿Considera usted que los salvadoreños están dejando de un lado los platos tradicionales? ¿Por qué?	No hay mucha más gente que prefiere los platos tradicionales un ejemplo seria no hay ningún municipio en donde no se venda sopa de patas en especial los días de semana cuando salen personas casa por casa a avisar sobre la sopa de patas sucede en mi	Sí, eso se debe al consumismo que estamos teniendo por las grandes cadenas alimenticias que están viniendo al país.

		colonia y sé que en muchos lugares también.	
10.	¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?	Es un sincretismo pues hay mezclas de comida con otros países tales como España y México con quienes compartimos similitudes.	Comida fusión se han adoptado ya recetas de otros países y las hemos adaptado a nuestros ingredientes y nuestros procedimientos entonces ya e eso se vuelve una comida fusión.
11.	¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?	Mi familia no celebra ninguna de estas tradiciones pero yo si he celebrado Halloween antes me disfrazaba y salía con amigos a fiestas disfraces.	Si, ya se acerca el día de los muertos que también es extranjera y hoy hasta se hacen tamales calabaza y hasta se están haciendo productos que no son oriundo de nuestro país verdad pero los estamos elaborando debido a la diversidad de culturas que están influenciando a nuestro país.
12.			

	¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el área central del municipio de San Salvador?	Sí, es más vinieran extranjeros que quisieran conocer sobre gastronomía salvadoreña la mejor opción sería llevarlos a los mercados del centro histórico en donde se encuentra toda la gastronomía tradicional en un solo lugar.	Si, en todos los mercados y esquinas del municipio y el país entero.
--	---	---	--

3. Análisis de resultados de cuadros comparativos.

- **¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?**

Todos los entrevistados coincidieron en que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional debido a que la gastronomía es una expresión cultural, también mencionan que hay factores como la política, religión, economía, y las cadenas alimenticias de comida rápida que con el pasar del tiempo van tomando más fuerza en cuanto a ventas.

- **¿Podría mencionar un cambio?**

Dos de los entrevistados coincidieron en que uno de los cambios es el uso y adopción de condimentos y aditivos procesados tanto nacionales como internacionales. Otro cambio mencionado es el uso de semilla mejorada o transgénica, cambios o el reemplazo de dulces y bailes tradicionales en las ferias reemplazados por los de otras culturas. De la misma manera dos de los entrevistados también coincidieron en que un cambio debido a la influencia de la cultura en la gastronomía ha sido por la llegada de restaurantes de comida rápida o extranjera.

- **¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del municipio de San Salvador en la Zona Central?**

Todos los entrevistados están de acuerdo en que los capitalinos se inclinan más por la comida rápida pero también mencionan entre las preferencias comidas como pupusas, yuca, tamales y atol shúco.

- **¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones?**

Todos los entrevistados coinciden en que los capitalinos optan por esas opciones por la economía, accesibilidad para adquirir esos alimentos y

por el tiempo de preparación de dichos platos. Así mismo uno de los entrevistados menciona que entre las razones por las que optan por estos platos es porque son comidas ricas.

- **¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?**

La mayoría de los entrevistados coincidieron en que la comida tradicional ya no se sigue preparando de la misma manera que hace 20 años debido a que no ha existido una transición de recetas, falta de interés o por comodidad.

- **¿Cree usted que el municipio de San Salvador está perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué?**

Parte de los entrevistados piensan que no se está perdiendo sino que solamente ha cambiado el método de preparación o se han incluido valores agregados que de alguna manera la modifican. Por otra parte uno de los entrevistados menciona que tiene un punto de vista ambiguo debido a que gran parte de los capitalinos aun prefieren la comida tradicional pero que por otra parte también están los que prefieren la comida chatarra y que este grupo va creciendo.

- **¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en la Zona Central del municipio de San Salvador?**

La mayoría de los entrevistados mencionaron las pupusas, yuca, atoles, pan dulce, sopa de pata, sebiches, cocteles entre otros pero sobretodo la comida rápida. Otro de los entrevistados menciona que la invasión de comidas y la globalización han invadido con una gran diversidad de platos y antojitos.

- **¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?** La mayoría de entrevistados preparan carne, pollo, tamales y sopas. Otro de los entrevistados menciona que muy difícilmente preparaban alimentos en su hogar puesto que todos trabajan.

- **¿Con que frecuencia?**

Uno de los entrevistados dijo que cada quince días, otro entrevistado menciona que es variable, cuatro de los entrevistados mencionan que cada fin de semana.

- **¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?**

Tres de los entrevistados coincidieron que consumen pupusas, cuatro de los entrevistados dijeron que preparaban carne, pollo, panes con pollo o sopas.

- **¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?**

Todos los entrevistados coincidieron en que celebran navidad, cinco de los entrevistados dijeron que celebran semana santa y cumpleaños.

- **¿Considera usted que los salvadoreños están dejando de un lado los platos tradicionales? ¿Por qué?**

Cinco de los entrevistados coincidieron que no debido a que hay personas que si prefieren los platos tradicionales y de que aunque se consuma regularmente se sigue elaborando y adquiriendo. Uno de los entrevistados dijo que si, debido al consumismo que se está dando en el país.

- **¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?**

Todos los entrevistados difieren en su respuesta pues todos tienen opiniones distintas, uno de los entrevistados menciona que es una gastronomía sencilla y económica, otro menciona que es una gastronomía tradicional moderna, otro de los entrevistados dice que es una mezcla de culturas una fusión de la gastronomía de diferentes países.

- **¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?**

La mayoría de los entrevistados coinciden en que tiene amigos que celebran Halloween, pero de que ninguno celebra el 4 de Julio o Acción de Gracias.

- **¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el área central del municipio de San Salvador?**

Todos los entrevistados coincidieron en que si es fácil encontrar platos tradicionales pero más que todo en mercados.

4. Método de observación en mercados.

Además durante el mes de noviembre se realizó la visita a cuatro mercados que estaban dentro del área delimitada con el propósito de recolectar información mediante la observación planteada para lograr los objetivos, los mercados que se visitaron para realizar este método fueron los siguientes:

1. Mercado Central: 7^a. Av. Sur y Calle Gerardo Barrios, San Salvador.
2. Mercado Sagrado Corazón de Jesús: Cuarta y Sexta Calle Poniente, Pasaje Simeón Cañas y Primera Avenida Sur.
3. Mercado Ex Cuartel: Primera calle poniente y calle Delgado.
4. Mercado Belloso. Boulevard Venezuela y 2^a. Av. Sur, San Salvador

Total de comedores por mercado:

Mercado Central.	Mercado Sagrado Corazón.	Mercado Ex Cuartel.	Mercado Belloso.
40.	25.	20.	17.

Observaciones en el Mercado Central.				
Pregunta.	Día 1	Día 1	Día 2	Día 2
	desayuno. 4/11/2011 8am A 11am.	almuerzo 5/11/2015 11. am A 12pm	desayuno. 16/11/2015. 8am A 10am	almuerzo. 18/11/2015 11am A 1.00 pm.
1. ¿Qué alimentos se venden en los mercados de san salvador en la zona central?	Huevos, plátanos, frijoles, cremas, queso, salchichas en tomatadas, pupusas.	Pollo dora, guisado, a la plancha, sopas de pollo, res, pata, mariscada, camarones al ajillo.	Pollo deshilado, huevos plátanos, carne deshilada, frijoles, pupusas, crema, queso, aguacate.	Pescado frito, pollo, dorado, guisado, encebollado, lonja de pescado empanizada, bistec de carne.
2. ¿Qué tipo de comida es la que	Huevos, frijoles, queso, crema, plátano,	Sopas de res, pollo, pata, pollo	Pupusas, huevos, frijoles, queso,	Pollo, dorado, empanizado, carnes a la

más se comercializa?	pupusas, fritada.	frito dorado, a la plancha, pescado frito.	crema, plátano, pollo deshilado.	plancha, bistec de carne, sopas.
3. ¿Cómo se prepara la comida en los mercados, que método de cocción se utiliza?	Cocina de gas, métodos de cocción a la plancha, frito, salcochado, Horneado.	Cocina de gas, métodos de cocción a la plancha, frito, salcochado.	Cocina de gas, métodos de cocción a la plancha, frito, salcochado., Horneado.	Cocina de gas, métodos de cocción a la plancha, frito, salcochado.
4. ¿Es un lugar agradable para ir a comer en familia?	Si. Puesto que hay gran variedad de comida para todos los gusto y los la mayoría de comedores son limpios y ordenados.	Si. Puesto que hay gran variedad de comida para todos los gusto y los la mayoría de comedores son limpios y ordenados.	Si. Puesto que hay gran variedad de comida para todos los gusto y los la mayoría de comedores son limpios y ordenados.	Si. Puesto que hay gran variedad de comida para todos los gusto y los la mayoría de comedores son limpios y ordenados.
5. ¿Qué tipo de gente	Amas de casas, taxistas,	Amas de casas,	Amas de casas, taxistas,	Amas de casas, taxistas,

asiste a comprar comida a los Mercados?	comerciantes del mercado y sus alrededores, estudiantes, vendedores.	taxistas, comerciantes del mercado y sus alrededores, estudiantes, vendedores.	comerciantes del mercado y sus alrededores, estudiantes, vendedores.	comerciantes del mercado y sus alrededores, estudiantes, vendedores.
6. ¿Qué platos tradicionales se observan?	Pupusas, tamales, nuégados de masa y de yuca, huevos, frijoles, plátanos, queso, crema, queso, ensalada verde.	Sopas de pata, res, pollo, mariscada, pollo encebollado, nuégados de masa y yuca, chilate, plátanos en miel.	Pupusas, tamales, nuégados de masa y de yuca, huevos, frijoles, plátanos, queso, crema.	Pescado frito, rellenos de pescado, pacaya, huisquil, papa, pasteles de carne, sopa de res, pollo, pata, posta.
7. ¿el plato es preparado desde cero en su inicio de elaboración o compran	Todo es preparado desde cero lo único que compran prefabricado es el pan para	Lo único que compran prefabricado son las pastas, para chao mein, macarrones.	Todo es preparado desde cero lo único que compran prefabricado es el pan para	Lo único que compran prefabricado son las pastas, para chao mein, macarrones.

materia prima prefabricada?	tortas, hotdog, hamburguesas, crema, queso, harina de arroz para las pupusas.		tortas, hotdog, hamburguesas, crema, queso, harina de arroz para las pupusas.	
8. Que se observa en cuanto a la influencia de culturas extranjeras.	omelette, sándwich, Tortas mexicanas, hamburguesas Panqueques.	Macarrones, chao mein, hotdog, tortas mexicanas, pollo empanizado.	omelette, sándwich, Tortas mexicanas, hamburguesas Panqueques.	Pollo empanizado, pasteles tipo cake, licuados, tortas mexicanas, tacos, hamburguesas.
9. ¿Cuáles son los precios de los platos de comida?	Desde \$0.25 hasta \$8.00	Desde \$0.25 hasta \$8.00	Desde \$0.25 hasta \$8.00	Desde \$0.25 hasta \$8.00

Observaciones en mercado Sagrado Corazón.

Preguntas.	Día 1 desayuno 5/11/2015 8am A 10am.	Día 1 almuerzo. 4/11/2011 10am A 12pm.	Día 2 desayuno 18/11/2015 8am A 10am.	Día 2 almuerzo. 16/11/2015 11am A 1pm.
1. ¿Qué alimentos se venden en los mercados de san salvador en la zona central?	Desayunos tradicionales. Huevos, frijoles, plátanos, queso, crema, ejotes con huevos, pupusas, Comida rápida hot dog, tortas mexicanas, hamburguesa s.	Mariscos, pollos, carnes, vegetales, antojitos, pastas, Almuerzos tradicionales como sopas, de res, pollo, pata, pescados fritos.	Desayunos tradicionales. Huevos, frijoles, plátanos, queso, crema, ejotes con huevos, pupusas, Comida rápida hot dog, tortas mexicanas, hamburguesas.	Mariscos, pollos, carnes, vegetales, antojitos, pastas, Almuerzos tradicionales como sopas, de res, pollo, pata, pescados fritos.
2. ¿Qué tipo de comida es la que más se comercializa ?	Tamales. Pupusas. Huevos, frijoles Plátanos fritos	Sopas de pata, pollo, res, gallina y pollo dorado, a la plancha, frito también	Tamales. Pupusas. Huevos, frijoles Plátanos fritos Panes rellenos	Sopas de pata, pollo, res, gallina y pollo dorado, a la plancha, frito también

	Panes rellenos de frijoles.	pescados fritos, rellenos de vegetales.	de frijoles.	pescados fritos, rellenos de vegetales.
3. ¿Cómo se prepara la comida en los mercados que métodos de cocción se utiliza?	Se utiliza cocina de gas. Hay 24 comedores y solo una señora cocina en las afuera del mercado con leña. Los métodos de cocción son a la plancha, frito, salcochado, la comida se exhibe en mesas térmica que la mantienen caliente.	El pollo y la carne las marinan en grandes recipientes con sal, mostaza, pimienta, salsa negra, luego lo cocina de deferente método como a la plancha, frito, dorado, asado. El pescado y la carne llevan el mismo marinado y cocción.	Se utiliza cocina de gas. Hay 24 comedores y solo una señora cocina en las afuera del mercado con leña. Los métodos de cocción son a la plancha, frito, salcochado, la comida se exhibe en mesas térmica que la mantienen caliente.	El pollo y la carne las marinan en grandes recipientes con sal, mostaza, pimienta, salsa negra, luego lo cocina de deferente método como a la plancha, frito, dorado, asado. El pescado y las carnes llevan mismo métodos.
4. ¿Es un lugar	Si. Hay una	Si. Hay una	Si. Hay una	Si. Hay una

agradable para ir a comer en familia?	gran variedad de comidas para todos los gustos Y los comedores son limpios y ordenados.	gran variedad de comidas para todos los gustos Y los comedores son limpios y ordenados.	gran variedad de comidas para todos los gustos Y los comedores son limpios y ordenados.	gran variedad de comidas para todos los gustos Y los comedores son limpios y ordenados.
5. ¿Qué tipo de gente asiste a comprar comida a los mercados?	Persona del interior del mercado. Personas que venden fuera del mercado. Motoristas y cobradores de terminal cercana. Amas de casa, personas que compran materia prima o ropa	Persona del interior del mercado. Personas que venden fuera del mercado. Motoristas y cobradores de terminal cercana. Amas de casa, personas que compran materia prima o ropa u otros artículos.	Persona del interior del mercado. Personas que venden fuera del mercado. Motoristas y cobradores de terminal cercana. Amas de casa, personas que compran materia prima o ropa u otros artículos.	Persona del interior del mercado. Personas que venden fuera del mercado. Motoristas y cobradores de terminal cercana. Amas de casa, personas que compran materia prima o ropa u otros artículos.

	u otros artículos.			
6. ¿Qué platos tradicionales se observan?	Pupusas, tamales, huevos estrellado, picados con o sin vegetales, frijoles, plátanos, queso, crema.	Sopa de pata, res, pollo y pollo dorado, frito, encebollado, guisado, pescado frito, mariscada, antojitos.	Pupusas, tamales, huevos estrellado, picados con o sin vegetales, frijoles, plátanos, queso, crema.	Sopa de pata, res, pollo y pollo dorado, frito, encebollado, guisado, pescado frito, mariscada, antojitos.
7. ¿El plato es preparado desde cero en su inicio de elaboración o compran materia prima prefabricada ?	Casi todos los desayunos los preparan desde cero, solo compran crema, queso, pan francés, harina para pupusas, y panqueques.	La mayoría de almuerzos son preparados desde cero solo compran panes para la comida rápida como tortas mexicanas, hot dog, hamburguesas.	Casi todos los desayunos los preparan desde cero, solo compran crema, queso, pan francés, harina para pupusas, y panqueques.	La mayoría de almuerzos son preparados desde cero solo compran panes para la comida rápida como tortas mexicanas, hot dog, hamburguesas.

8. ¿Qué se observa en cuanto a la influencia de culturas extranjera?	Panqueques, omelette, embutidos, como jamón, salchichas.	Macarrones con pollo o carne, chao mein, tortas mexicanas, tacos, tortas mexicanas, hamburguesas.	Panqueques, omelette, embutidos, como jamón, salchichas.	Macarrones con pollo o carne, chao mein, tortas mexicanas, tacos, tortas mexicanas, hamburguesas.
9. ¿Cuáles son los precios de los platos de comida?	Desayunos por porciones que van desde \$0.25 y platos de \$1.00 hasta \$2.00	Platos desde \$1.50 hasta \$5.00	Desayunos por porciones que van desde \$0.25 y platos de \$1.00 hasta \$2.00	Platos desde \$1.50 hasta \$5.00

Observación en mercados ex cuartel y mercado Belloso:

En lo mercado Ex Cuartel y mercado Belloso se realizaron visitas en dos ocasiones una para el desayuno y otra para el almuerzo debido a la poca oferta que ofrecen, por la inseguridad de las zonas, y por falta de tiempo.

Observaciones en mercado Ex Cuartel.

Preguntas.	Día 1 desayuno. 11/11/2015 8am A 9am.	Día 2 almuerzo. 12/11/2015 12pm A 2pm
1. ¿Qué alimentos se venden en los mercados de san salvador en la zona central?	Desayunos tradicionales. Frijoles fritos, huevos estrellados, picados, plátanos fritos, pupusas. Chorizos.	Almuerzos tradicionales con preparaciones sencillas. Como pollo, sopas, carnes y rellenos de vegetales.
2. ¿Qué tipo de comida es la que más se comercializa?	Desayunos tradicionales. Frijoles fritos, huevos estrellados, picados, plátanos fritos, pupusas. Chorizos.	Comida casera de fácil preparación como: pollos, carnes, sopas de res, pollo y gallina.
3. ¿Cómo se prepara la comida en los mercados, que método de cocción se utiliza?	Todas las cocinas son de gas. Los métodos de cocción son los mismos que en los demás mercados. No hay mesas térmicas.	Todas las cocinas son de gas. Los métodos de cocción son los mismos que en los demás mercados. No hay mesas térmicas.
4. ¿Es un lugar agradable para ir a comer en familia?	No. Solo es un lugar para cumplir la necesidad de	No. Solo es un lugar para cumplir la necesidad de

	Comer y hasta ahí no hay variedad, el lugar es reducido eh incómodo.	Comer y hasta ahí no hay variedad, el lugar es reducido eh incómodo.
5. ¿Qué tipo de gente asiste a comprar comida a los Mercados?	Personas que venden artesanías en el mercado. Personas de tiendas y puestos aledaños al mercado. Taxistas, cobradores y motoristas.	Personas que venden artesanías en el mercado. Personas de tiendas y puestos aledaños al mercado. Taxistas, cobradores y motoristas.
6. ¿Qué platos tradicionales se observan?	Pupusas. Tamales. Desayunos típicos huevos frijoles, plátano frito, crema y/o queso.	Pollo dorado, a la plancha, carne como bistec, dorado, guisada, yuca frita y salcochada sopas de pollo y res.
7. ¿el plato es preparado desde cero en su inicio de elaboración o compran materia prima prefabricada?	Compran harina de arroz para las pupusas, embutidos y pastas, pan francés.	Pastas, chao mein, panes para tortas, hamburguesas, hot dog.

8. ¿Qué se observa en cuanto a la influencia de culturas extranjera?	Se observo Comida rápida. Tortas mexicanas Hot dog.	Se observo Comida rápida. Tortas mexicanas Hot dog.
9. ¿Cuáles son los precios de los platos de comida?	\$1.00 hasta \$2.50	Platos completos desde \$1.25 Hasta \$3.00 Platos servidos a las mesas

Observaciones en mercado Belloso.

Preguntas.	Día 1 desayuno. 12/11/2015. 9am A 10am	Día 2 almuerzo. 11/11/2015 12pm A 1pm
1. ¿Qué alimentos se venden en los mercados de san salvador en la zona central?	Desayunos tradicionales. Huevos, plátanos fritos, frijoles fritos, salcochados, casamiento chorizos, embutidos.	Almuerzos muy cotidianos como: pollo, carnes, rellenos, pastas, y pescados.
2. ¿Qué tipo de comida es la que más se comercializa?	Huevos, frijoles. Plátano, crema. Pupusas. Queso duro y fresco.	Pollo dorado, a la plancha, guisado, encebollado, carne azada, a la plancha, bistec, sopas de pollo y res.

	Tamales.	
3. ¿Cómo se prepara la comida en los mercados, que método de cocción se utiliza?	Todos los comedores utilizan cocinas de gas y mismos métodos de cocción. Hay mesas térmicas pero son pocos los comedores que las tienen de 20 solo 3 tienen	Todos los comedores cocinan con gas los métodos observados son salcochado, dorados a la plancha y fritos.
4. ¿Es un lugar agradable para ir a comer en familia?	No. El mercado está bien retirado no hay variedad de platos y hay mucha delincuencia.	No. El mercado está bien retirado no hay variedad de platos y hay mucha delincuencia.
5. ¿Qué tipo de gente asiste a comprar comida a los Mercados?	Personas que venden dentro y fuera del mercado personas que viven en apartamentos cercanos al mercado. Albañiles que compran en el mercado.	Personas que venden dentro y fuera del mercado personas que viven en apartamentos cercanos al mercado. Albañiles que compran en el mercado.
6. ¿Qué platos tradicionales se observan?	Pupusas. Huevos, frijoles, plátano frito, queso y/o crema.	Pollo dorado, a la plancha, guisado, encebollado, chilaquillas, sopa de pollo y res.
7. ¿el plato es preparado desde cero en su inicio de	Compran Harina de arroz. Pan francés.	Harina de arroz para las pupusas, pan francés, pan

elaboración o compran materia prima prefabricada?	Pan para tortas. Hamburguesas y Hot dog.	para hamburguesas, hot dog y tortas.
---	--	---

8. ¿Qué se observa en cuanto a la influencia de culturas extranjera?	Solo se observaron tortas mexicanas.	Pollo empanizado. Tortas Hamburguesas. Hot dog.
9. ¿Cuáles son los precios de los platos de comida?	Desde \$1.25 hasta \$2.00 platos servidos a la mesas y elección del cliente.	\$1.50 hasta \$2.50

5. *Análisis de resultado de los cuadros comparativos de método de observación.*

Desayuno:

1. ¿Qué alimentos se venden en los mercados de San Salvador en el Área Central?

Los cuatros mercados comercializan alimentos como; Huevos, frijoles, queso, crema, aguacate, plátanos, chorizos, embutidos, ejotes con huevos, tomatada, tortas de loroco con huevo, omelette.

2. ¿Qué tipo de comida es la que más se comercializa?

En los cuatro mercados la comida más comercializada es la tradicional que se compone por huevos, frijoles, queso, crema, plátanos, café. Y las pupusas.

3. ¿Cómo se prepara la comida en los mercados que método de cocción se utiliza?

En los cuatros mercados utilizan los mismos métodos tanto de preparación como de cocción. A diferencia que solo en un mercado y solo un comedor utiliza cocina a base de leña siendo el mercado

sagrado corazón en donde se encuentra una señora que cocina con leña. Los métodos más comunes son a la plancha, frito, dorado, hervido.

4. ¿Es un lugar agradable para ir a comer en familia?

Los dos mercados más capacitados son Mercado Central y Mercado Sagrado Corazón tienen áreas de comidas muy limpias, ordenadas, y con gran variedad de comidas tanto tradicional, como rápida.

Los dos mercados Ex cuartel y Belloso no tienen variedad de alimentos y sus instalaciones son deficientes.

5. ¿Qué tipo de gente asiste a comprar comida a los mercados?

Los clientes principales de los cuatro mercados son los comerciantes de los mismos mercados y sus zonas aledañas. En el Mercado Central llegan personas de empresas cercanas, al Mercado Sagrado Corazón llegan motoristas y cobradores de terminal cercana al igual que el Ex cuartel. Al Belloso la mayor clientela solo son vendedores y compradores del mercado.

6. ¿Qué platos tradicionales se observan?

En los cuatro mercados es fácil encontrar variedad de desayunos tradicionales compuestos por huevos, frijoles, crema o/y queso, plátanos, café.

7. ¿El plato es preparado desde cero en su inicio de elaboración o compran materia prima prefabricada?

Los cuatro mercados compran productos prefabricados como panes, harina de arroz, embutidos. Pero la mayoría los platos principales son elaborados desde el principio hasta el final desde cero es por eso que se determina que si se elaboran tradicionalmente.

8. ¿Qué se observa en cuanto a la influencia de culturas extranjera?

En los mercados Central y Sagrado Corazón se observan panqueques, omelette, tortas mexicanas, hamburguesas, hotdog, jamón, salchichas. En los mercados Ex cuartel y Belloso solo se observan comidas rápidas tortas mexicas, hamburguesas, hotdog.

9. ¿Cuáles son los precios de los platos de comida?

En el mercado Central y Sagrado el cliente paga por la porción que pide es decir desde \$0.25 hasta \$2.00 el elige en las mesas térmicas la cantidad que va a comer. En el mercado Belloso solo hay dos mesas

térmicas de 20 comedores que se encuentran los demás venden sus platos describiéndolos al igual que el mercado Ex cuartel.

Hay variedad de precio dando a entender que hay acceso para todas las personas que van a los mercados.

Almuerzo:

1. ¿Qué alimentos se venden en los mercados de San Salvador en el Área Central?

En los cuatro mercados se comercializan los mismos platos de comida la única diferencia es la cantidad que se elabora por mercado siendo el Mercado Central en donde más variedad de alimentos hay pues se puede encontrar desde mariscos como cocteles de concha, camarón, caracol, calamar y mixto, también se encuentra pollo en las siguientes preparaciones: encebollado, dorado, frito, guisado, asado, a la plancha, así como también se encuentran carnes guisada, oreada, bistec, a la plancha, también hay antojitos todo el día en un solo comedor especial en elaboración de nuégados de yuca, nuégados de masa, chilate, plátano en miel, yuca frita y salcochada. Le sigue el Mercado Sagrado Corazón en este mercado hay variedad de comida pero no hay tantos mariscos como en el mercado central donde hay una área solo para

mariscos, en el mercado sagrado hay más comida tradicional casera como pollos, carnes, y pescado, pastas, rellenos, se puede decir que en tercer lugar va el mercado ex cuartel donde la comida no se puede ver con facilidad a simple vista puesto que no tienen mesas térmicas como en los mercados mencionados anteriormente. En el mercado ex cuartel se observó más comida como pollo dorado y carne en bistec, rellenos, pescado frito, sopa de pollo y res. Por último se visitó el mercado Belloso el cual tiene variedad de comidas como pollo en diferentes preparaciones, carnes, sopas y rellenos de vegetales, si hay mesas térmicas en donde se exhiben los platos preparados.

2. ¿Qué tipo de comida es la que más se comercializa?

Las sopas como la de pata, gallina, res, pollo y diferentes preparaciones de pollo y carne en los mercados central y sagrado corazón son las más comercializada debido a su precio y exquisitez. En el mercado ex cuartel y Belloso se comercializan más las sopas de pollo y res así como también carnes, pollo, pescado.

3. ¿Cómo se prepara la comida en los mercados que método de cocción se utiliza?

En los cuatro mercados utilizan los mismos métodos tanto de preparación como de cocción. A diferencia que solo en un mercado y solo un comedor utiliza cocina a base de leña siendo el mercado sagrado corazón en donde se encuentra una señora que cocina con leña. Los métodos más comunes son a la plancha, frito, dorado, hervido. El método de cocción más común son las cocinas de gas.

4. ¿Es un lugar agradable para ir a comer en familia?

Los dos mercados más capacitados son Mercado Central y Mercado Sagrado Corazón tienen áreas de comidas muy limpias, ordenadas, y con gran variedad de comidas tanto tradicional, como rápida.

Los mercados Ex cuartel y Beloso no tienen variedad de alimentos y sus instalaciones son deficientes y muy pequeños los espacios de los comedores.

5. ¿Qué tipo de gente asiste a comprar comida a los mercados?

Los clientes principales de los cuatro mercados son los comerciantes de los mismos mercados y sus zonas aledañas. En el Mercado Central llegan personas de empresas cercanas, amas de casa, taxistas, compradores de materia prima. Al Mercado Sagrado Corazón llegan motoristas y cobradores de terminal cercana, compradores de ropa y

materia prima, amas de casa, y personas que laboran en empresas cercanas. En el mercado Ex cuartel llegan personas del extranjero que compran artesanías, amas de casa, taxistas. Al mercado Belloso la mayor clientela solo son vendedores y compradores como albañiles, arquitectos, obreros y vendedores ambulantes del mercado.

6. ¿Qué platos tradicionales se observan?

En el mercado Central y Sagrado Corazón es en donde más variedad de comida tradicional se encuentran desde de sopa de patas, res, pollo, gallina, mariscada, también antojitos tradicionales como nuégados de yuca y maíz chilate. En los mercados Ex cuartel y Belloso son más comunes las sopas de pollo y res el plato que más se comercializa en los cuatro mercados y durante todo el día son las pupusas.

7. ¿El plato es preparado desde cero en su inicio de elaboración o compran materia prima prefabricada?

Los cuatro mercados compran productos prefabricados como panes, harina de arroz y embutidos. Es poco comparado con la gran variedad de comida tradicional que se hace desde cero como las sopas, pollos, carnes y vegetales los cuales son preparados desde el principio hasta el final. Por eso que se refleja que si es posible preparar de forma

tradicional puesto que la mayor cantidad y variedad de comida la hacen desde cero.

8. ¿Qué se observa en cuanto a la influencia de culturas extranjera?

En los cuatro mercados se encuentran pastas como los macarrones con pollo, pollo empanizado, comida rápida desde tortas mexicanas, tacos, hamburguesas, hot dog.

9. ¿Cuáles son los precios de los platos de comida?

Sopas de pata \$2.00

Sopa de pollo y res. \$1.25.

Mariscada y camarones. \$5.00 hasta \$8.00

Preparaciones con pollo \$1. 50

Carnes \$2.00

Pescados de \$ 2.00 hasta \$ 5.00.

Esto da a entender que si hay acceso de precios para todas las personas que visitan los mercados.

CAPITULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

1. Conclusiones.

- En el municipio de San Salvador uno de los elementos que ha influenciado en la gastronomía tradicional Salvadoreña es el estilo de vida de los capitalinos.
- Además del estilo de vida otros elementos que han influenciado en la gastronomía tradicional Salvadoreña son las nuevas tecnologías, las modernidades, nuevos métodos de cocción en los platos tradicionales.
- La gastronomía tradicional Salvadoreña en el municipio de San Salvador suele ser suplantada por comida extranjera, rápida u otra índole por los capitalinos en su mayoría y no siempre esta sea la de su predilección sino porque este habitualmente es un servicio más pronto.
- La gastronomía tradicional Salvadoreña en el municipio de San Salvador si bien no se prepara de la misma forma que en tiempos anteriores aún se continúa elaborando con nuevos métodos de cocción o nuevos ingredientes que si bien modifican de alguna manera el plato pero aun así este se conserva.

- Debido a que la cultura es móvil esto influye a que la gastronomía tradicional también presente cambios.
- La cultura extranjera ha influenciado en la cultura Salvadoreña, por ende también en la gastronomía tradicional.
- Los mercados del municipio de San Salvador son algunos de los lugares más sobresalientes en donde se pueden encontrar platos tradicionales de diferentes tipos.
- En la actualidad existen lugares en el municipio de San Salvador en donde todavía se pueden adquirir platos tradicionales exóticos tal es el caso del consomé de garrobo y sopa de mondongo.
- Las políticas como el tratado de libre comercio que hace más fácil la introducción de nuevos ingredientes de origen extranjeros entren al país siendo el área central de San Salvador donde más se distribuyen.
- Como ya se menciona anteriormente el estilo de vida tiene mucho que ver, las amas de casa tradicionales hoy salen a trabajar por la necesidad económica que se vive actualmente lo cual les deja sin tiempo para poder preparar las comidas tradicionales.

2. Recomendaciones:

- Conservación del patrimonio cultural: dando a conocer mediante escuelas, casas de la cultura y alcaldías, a las actuales y nuevas generaciones el patrimonio cultural Salvadoreño y mostrar la importancia de conservar dicho patrimonio.
- Conservación de tradiciones, costumbres y creencias: Transmitiendo, compartiendo e inculcando a las personas en general cada una de las tradiciones, costumbres y ritos propios de los Salvadoreños, enfocándose especialmente en jóvenes y niños en instituciones educativas difundiendo cada uno de los datos relevantes de estas expresiones culturales de esta forma empaparlos de conocimientos y recalcar la importancia de conservar dichas manifestaciones.
- Conservar métodos de preparación de platos tradicionales: transmitiendo los procesos tradicionales para la preparación de las comidas tradicionales mediante talleres gastronómicos impartidos en casas de la cultura, en la alcaldía municipal y hogares hacerle ver a las nuevas generaciones la importancia de conservar los métodos tradicionales que provienen desde tiempos precolombinos motivándolos

a participar en las elaboraciones que se llevan a cabo durante las tradiciones en el municipio de San Salvador, área central.

- Fomentar la realización de ferias gastronómicas: Es importante que se lleven a cabo ferias en donde se preparen solamente platos tradicionales Salvadoreños dejando a un lado la elaboración de platos extranjeros, al enfocarse solamente en lo local y tradicional con ayuda de alcaldías, iglesias, casas de la cultura y demás organismos gubernamentales y no gubernamentales se lograra al mismo tiempo compartir esta expresión cultural con las nuevas generaciones como también con extranjeros.
- Proponer la preservación y valorización de la gastronomía tradicional Salvadoreña: Esto debería ser realizado con apoyo de alcaldías y casas de la cultura implementando actividades como ferias gastronómicas o culturales, talleres de preparación de platos tradicionales que promuevan la gastronomía tradicional Salvadoreña.

- Consumir platos tradicionales con más frecuencia: Preparando alimentos en casa y evitar en la medida posible el consumo de comida rápida o extranjera. Inicialmente esta actividad se puede llevar a cabo los fines de semana al mismo tiempo las personas estarían compartiendo más tiempo con la familia.
- No dejar de lado las raíces indígenas: Destacando que la realización de lo antes mencionado no significa volver al pasado ni tampoco es necesario dejar a un lado las nuevas tecnologías ni modernidades, el propósito es conservar la identidad cultural no olvidando las raíces indígenas, nuestra lengua, cultura e historia. Sería muy importante la participación de personas de estas comunidades quienes seguramente estarían dispuestos a dar a conocer tanto su historia como también sus costumbres, tradiciones, ritos e incluso la lengua autóctona.
- Impulsar negocios gastronómicos tradicionales: facilitando préstamos a personas que tengan la intención de crear un restaurante original en gastronomía tradicional Salvadoreña.

- Capacitar a las personas que comercializan comida tradicional: darles capacitaciones de cómo atender a turistas nacionales y extranjeros para que puedan dar un buen servicio de alimentos sin dejar métodos tradicionales de preparación.
- Crear campañas de publicidad: a través de la alcaldía se deberían de crear propuestas de publicidad a los mercados con el propósito de incrementar las visitas a los mercados.
- Ordenamiento y aseo en mercados y sitios gastronómicos: los mercados tienen una gran capacidad para atender grandes cantidades de clientes pero tienen que ordenarse de una forma más estratégica, y ser más higiénicos en cuanto al servicio de alimentos.

3. **Glosario.**

1. **Ayurvédica.** Es un antiguo sistema de medicina tradicional originado en la India.
2. **Autóctona.** Qué es propia de un lugar y que reside en él.
3. **Alhuashte.** Es una especia en polvo, condimento típico de la gastronomía de El Salvador o cocina popular salvadoreña, elaborado a partir de la semilla molida (pepitas) del ayote (planta cucurbitácea cultivada en El Salvador, parecida a la calabaza); y se utiliza en las comidas dulces o saladas.
4. **Amalgaman.** Mezclar diferentes elementos o condimentos hasta unirlos completamente.
5. **Behaísmo.** Es una religión monoteísta cuyos fieles siguen las enseñanzas de Bahá'u'lláh, su profeta y fundador, a quien consideran la Manifestación de Dios para la época actual.
6. **Budismo.** Es una doctrina filosófica y religiosa.
7. **Chapulines.** Es el nombre vulgar de algunos insectos ortópteros nativos de México y Estados Unidos.
8. **Caviar.** Se llama *caviar* a la hueva del pez esturión (especie originaria de los ríos y lagos del este de Europa y el centro de Asia) que se destinan al consumo humano.

9. **Chal.** Es una prenda de vestir femenina más ancha que larga que se echa sobre los hombros.
10. **Coyoles.** Scheeleabutyracea, denominada comúnmente como corozo, cuesco, cuma, coyoles, shebón, curumuta, palma de vino o yagua, es una especie de planta con flor de la familia Arecaceae.
11. **Coquechas.** También conocidas como gallinas de Guinea, son una clase de aves Galliformes.
12. **Coacción.** Se emplean con frecuencia en Derecho, en ciencia política y en sociología para referirse al uso de la fuerza que se impone a una persona para obligarla a decir o a hacer algo contra su voluntad.
13. **Carestía.** Carencia o escasez de alguna cosa, especialmente de víveres.
14. **Compilada.** Reunir en una misma obra extractos de diferentes libros o documentos sobre un mismo tema.
15. **Enaguas.** Naguas es una prenda de vestir o falda de origen americano que cuelga de la cintura y cubre las piernas o parte de ellas, puede ser un trozo de tela de algodón que se enrolla en la cintura.
16. **Enequen.** Es una especie de agave que forma una roseta de hasta 2,5 m de diámetro que ocasionalmente forma un tronco.

17. **Guisantes.** Es una planta herbácea de la familia de las leguminosas (Fabacea), más o menos trepadora, propia de la cuenca mediterránea, aunque muy extendida en todo el mundo.
18. **Globalización.** Es un proceso económico, tecnológico, social y cultural a escala planetaria que consiste en la creciente comunicación e interdependencia entre los distintos países del mundo uniendo sus mercados, sociedades y culturas, a través de una serie de transformaciones sociales, económicas y políticas que les dan un carácter global.
19. **Garbanzos.** Es una especie de leguminosa, muy extendida en la India y en el ámbito mediterráneo.
20. **Huipil.** Camisa o túnica amplia de algodón, adornada con bordados típicos, que usan principalmente las mujeres indígenas.
21. **Hibridación.** Proceso de mesclar algo ya sea culturas, alimentos.
22. **Islam.** Es una religión abrahámica monoteísta que adora exclusivamente a Alá sin copartícipes.
23. **Impronta.** Rasgo peculiar y distintivo que una persona deja en sus obras y que las distingue de otras.
24. **Judaísmo.** Religión monoteísta que se basa en la Biblia y la Torá, que recogen el contenido de la revelación de Dios al pueblo de Israel; se caracteriza por respetar la voluntad de Dios para la humanidad, que se

expresa en los mandamientos de la Ley, y por esperar la venida de un Mesías, del que vendrá la salvación y el triunfo del pueblo judío.

25. **Maxtlatl.** Taparrabo utilizados por los hombres indígena de los pueblos indígenas.

26. **Marx.** fue un filósofo, intelectual y militante comunista alemán de origen judío. En su vasta e influyente obra, abarca diferentes campos del pensamiento en la filosofía, la historia, la ciencia política, la sociología y la economía; aunque no limitó su trabajo solamente a la investigación, pues además incursionó en la práctica del periodismo y la política, proponiendo siempre en su pensamiento una unión entre teoría y praxis.

27. **Marxismo.** Sistema filosófico, político y económico basado en las ideas de Karl Marx (1818-1883) y de Friedrich Engels (1820-1895), que rechaza el capitalismo y defiende la construcción de una sociedad sin clases y sin estado; aporta un método de análisis conocido como materialismo histórico e influyó en movimientos sociales y en sistemas económicos y políticos.

28. **Morava.** Es una palabra de origen eslavo que puede corresponder a topónimos o a apellidos de personas.

29. **Náhuatl.** Es una macrolengua auto-azteca que se habla principalmente por nahuas en México.

30. **Ortodoxismo.** La Iglesia católica apostólica ortodoxa es una comunidad cristiana, cuya antigüedad, tradicionalmente, se remonta a Jesús y a los doce apóstoles, a través de una sucesión apostólica nunca interrumpida.
31. **Opulencia.** Abundancia o riqueza excesiva de bienes.
32. **Lenca.** Lenca es un grupo étnico mesoamericano que tiene su propio idioma, que ocupó parte del territorio de Honduras y El Salvador desde tiempos precolombinos.
33. **Lentejas** .Es una planta anual herbácea de la familia fabáceas, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña, con dos o tres semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro, aproximadamente.
34. **Rigüas.** Son tortas elaboradas con masa de elotes o maíz tierno, su exquisito sabor nos encanta a mucho a los salvadoreños ya que esta masa es combinada con otros ingredientes derivados de la leche como la crema o la cuajada.
35. **Rosacruzismo.** Supuestamente nacido en 1378. Diversas organizaciones esotéricas modernas, normalmente denominadas fraternidades u órdenes, que dependiendo de la organización, usan

rituales relacionados, cuando menos en sus formas, con la francmasonería, reivindican ser las herederas de la legendaria Orden Rosacruz, dada a conocer públicamente en el siglo XVII.

36. **Políglotas.** Polígloto o políglota se refiere a una persona versada en varios idiomas o a un texto escrito en otros tantos, reservándose el término bilingüe para aquellos que dominan dos y trilingüe para aquellos que dominan tres.

37. **Sincretismo.** En antropología cultural y religión, es un intento de conciliar doctrinas distintas.

38. **Sustrato.** El sustrato o subsuelo; capa de suelo debajo de la capa superficial del mismo.

39. **Sorgo.** Es un género de gramíneas oriundas de las regiones tropicales y subtropicales de África oriental.

40. **Supresión.** La supresión es un mecanismo adaptativo o estrategia de afrontamiento, en el cual deseos, impulsos o ideas son mantenidas a raya sin utilizar represión.

41. **Ulúa.** Pueblo indígena que habito a orilla del rio homónimo y se expandieron hasta el salvador.

42. **Vegans.** Proviene del veganismo y es la práctica de abstenerse de la utilización y consumo de productos y servicios de origen animal. Dicha práctica se realiza por una razón ética que rechaza la condición de

mercancía de los animales no humanos debido a su condición de seres sensibles o sintientes.

43. **Tiangué.** En El Salvador, es un mercado de compra y venta de ganado.

La actividad es regulada por el Código Municipal de dicho país, como una de las atribuciones de los concejos municipales.

44. **Teflón.** Es un polímero similar al polietileno, en el que los átomos de hidrógeno han sido sustituidos por átomos de flúor.

4. ANEXOS.

Anexo 1.

METODO DE ENTREVISTA:

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE EL SALVADOR

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

SEMINARIO DE GRADUACION: TECNICO EN ADMINISTRACION

TURISTICA.

ENTREVISTA

OBJETIVO: Obtener la opinión respecto a la percepción de la influencia de la cultura sobre la gastronomía en el municipio de San Salvador, en el Área Central.

Nombre:

Profesión:

1. ¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?

- 1.1 ¿Podría mencionar un cambio?

2. ¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del municipio de San Salvador en el Área Central?

- 2.1 ¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones?

3. ¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?

4. ¿Cree usted que el Municipio de San Salvador en el Área Central se están perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué?

5. ¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en el Área Central del Municipio de San Salvador?

6. ¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?

6.1 ¿Con que frecuencia?

7. ¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?

8. ¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?

9. ¿Considera usted que los Salvadoreños están dejando de lado los platos tradicionales? ¿Por qué?

10 ¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?

11. ¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?

12. ¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el Municipio de San Salvador, Área Central?

Anexo 2.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
SEMINARIO DE GRADUACIÓN: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA.
ENTREVISTA

OBJETIVO: Obtener la opinión respecto a la percepción de la influencia de la cultura sobre la gastronomía en el Municipio de San Salvador, Área Central.

Nombre: Carlos Felipe Oseguera.

Profesión: Antropólogo.

1. **¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?**

Más bien diría que es al revés, la gastronomía es parte de la cultura, hay canticos que se refieren a que somos hijos del maíz y esto debido en que la mayoría de nuestra dieta está basada en el maíz y los frijoles,

por mencionar algunos ejemplos tenemos las tortillas, pupusas los atoles y tamales además a las sopas le echamos maíz o bolitas de masa para darle más consistencia a la sopa y que no quede tan aguanosa, desde ahí y ver cómo cambia nuestra presentación corporal y nuestra estética, somos en base a un carbohidrato.

4.1 ¿Podría mencionar un cambio?

Para empezar las especias y condimentos, la forma de preparación antes era enseñada y heredada hoy en día se ha cambiado mucho.

- 5. ¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del Municipio de San Salvador en el Área Central?**Platos como fritanga, chamjuayna, sopa de pollo, sopa de hueso de res, sopa de frijoles, pupusas, yuca frita, sancochada, tamales de todo tipo, de pollo, de pato, de chipilín, de azúcar, pisque, entre otros.

2.1 ¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones? Son comidas riquísimas y que la mayoría se encuentran fácilmente si se saben buscar, se encuentran en mercados más que todo porque en

centros comerciales y restaurantes con gran categoría no se encuentran estos platos porque ellos venden platos más elaborados.

6. ¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?

No, obviamente por no varias razones, tanto gastronómicas como económicas, también la gente experimenta con nuevos sabores y eso debido a la rebusca (manera de generar dinero), no es igual a mi opinión pues cada persona le da un sazón propio a los platos tanto tradicionales como típicos.

7. ¿Cree usted que el Municipio de San Salvador en el Área Central se están perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué? No, no necesariamente a mi opinión hay una mezcla de culturas que hace que se fusionan, como por ejemplo podemos mencionar en navidad comemos pavo o gallina orneada algo que se celebra en países como Estados Unidos, también con la llegada de los Españoles a nuestras tierras ellos traían un credo una religión la cual fue “obligada” o “impuesta” por los sacerdotes, el cual comenzó una mezcla de ritos propios de la época los cuales se fusionaron con las creencias Españolas.

8. ¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en el Área Central del Municipio de San Salvador? Tamales, pupusas, yuca frita, yuca salcochada, atol shúco, atol de elote, atol de maíz tostado, arroz con leche, nuégados, sopa de pata, sopa de gallina india, sopa de hueso de res, entre otros.

9. ¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?

Los platos que más se elaboran pato en salsa o vino, pollo en salsa, ensaladas, lomo de cerdo, arroz con pollo, arroz con quesos, arroz con camarones, cerdo adobado, chicha, sopa de pollo, pupusas, entre otros.

9.1 ¿Con que frecuencia?

Casi todos los fines de semana o en los cumpleaños.

7. ¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?

Pollo o pato en salsa, carne asada, chorizos, arroz, Chimol, sopas

8. ¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?

Por supuesto, en familia festejamos navidad, día de reyes, semana santa, fiestas agostinas, día de los muertos.

9. ¿Considera usted que los Salvadoreños están dejando de lado los platos tradicionales? ¿Por qué?

No, porque de vez en cuando siempre hay un salvadoreño que disfruta de algún plato tradicional y si no lo compran lo preparan en casa, no tienen el mismo sabor pero cuando lo hacen en casa lo hacen con un amor propio de compartir con su familia aunque no solo si lo preparan, si lo compran cambien tiene un significado especial.

10. ¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?

Es una mezcla entre culturas, tanto japonesa, mexicana, estadounidense, vegetariana, por mencionar las más fuertes pero hay una gran variedad, algunos lugares incluyen nuestro sazón para conquistar el paladar de los y las Salvadoreñas.

11. ¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?

De Acción de Gracias no, pero conozco amigos y amigas que celebran Halloween salen a fiestas, se disfrazan y salen a las fiestas, en mi caso eso es algo que yo celebre, el festejo del 4 de Julio nadie de mi familia lo celebren y no pues amigos o conocidos Salvadoreños tampoco lo celebran.

12. ¿Encuentra usted con facilidad platos gastronómicos tradicionales Salvadoreños en el Municipio de San Salvador, Área Central?

Si, en los mercados es fácil encontrar una gran variedad de platos tradicionales aunque también se encuentra carne asada con su Chimol chorizos verduras.

Anexo 3.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

SEMINARIO DE GRADUACIÓN: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN

TURÍSTICA.

ENTREVISTA

OBJETIVO: Obtener la opinión respecto a la percepción de la influencia de la cultura sobre la gastronomía en el Municipio de San Salvador, Área Central.

Nombre: Marcelo Perdomo.

Profesión:Arqueólogo.

- 1. ¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?**

La política, sociedad, economía y cultura son cuatro elementos que son parte de lo que determinan la dieta de los salvadoreños, por ejemplo el gallo en

chicha o el consomé de garrobo son cosas que hoy en día ya no se consume porque te estás involucrando en procesos naturales estás alterando su ecosistema, el plato como tal desapareció y hoy el que consume esos platos es mal visto, los huevos de tortuga o de codorniz, todo ese tipo de cosas que comemos como todos sabemos.

La cultura es totalmente móvil de repente hay elementos que no son culturales como sociales políticos económicos, combinación de todos estos elementos van haciendo que la cultura se vaya modificando, una de las cosas que los salvadoreños consumen es el mango verde, en realidad nunca existió aquí fue una herencia española y todos los cítricos, por ejemplo no podemos concebir algunas comidas sin limón o algunos cítricos todo eso fue traído como lo han dicho internacionalmente comida italiana sin tomate no es nada y el tomate salió de aquí para allá con la misma gallina india que no existe esa fue traída por los españoles o también ciertos tipos de palmeras, el agua de coco todas esas son variedades que entraron y salieron y al final terminó siendo Sonsonate el municipio cocotero Al final ¿Cuándo terminó siendo español? ¿Cuándo era criollo?

1.1 ¿Podría mencionar un cambio?

Los bailes como los de San Antonio Abad con el de Sonsonate, el de La Unión y como todos estos bailes van en su mundo gastronómico de repente

ya no tienes dulces de colación o no tienes dulces de anís sino que encontrás churros españoles, palomitas, coca cola, elotes locos, incluso el churro español ya no es con chocolate de tablilla sino que con el chocolate hershey embotellado todo ese tipo de que son elementos mínimos pero que llega un momento en que ya es tan popular que llegar y pedir por ejemplo la minuta de jalea con leche Nestlé, es tan popular pero es un elemento que ya esta tan arraigad; el marketing es uno de los factores que te va vendiendo los procesos culturales, por ejemplo hay momentos en que es inconcebible comer las pupusas sin la Coca-Cola en la misma como lo dice el anuncio de la campaña, es ahí cuando tú gastronomía si bien sigue siendo la yuca en tu imaginario ya no la concebís sin la soda de uva, de la misma forma todos esos elementos culturales que al final no son culturales sino que son procesos económicos que te van cambiando tu visión de la gastronomía por ejemplo en algunos lugares donde te venden el mango twist ahora yo te lo venden en platos o recipientes desechables todo eso ahora es parte de un servicio profesional ese simple depósito como modifica si bien no es gastronomía tradicional pero es el diario vivir en la calle parte del consumo diario, en el caso de la hojuela ya no se encuentra en cualquier parte y solo se prepara para el 2 de noviembre y en todo caso la encontrás simple porque cada vez la miel o la panela de dulce de atado es más caro o nadie la prepara como se preparaba antes, es difícil conseguirlo, otro concepto importante mencionar son las maras o pandillas están modificando un sinfín

de cosas a partir del movimiento Mara se está generando otras cosas por qué la gente ya no produce panela porque las rentan ya no hacen piscuchas por qué ya no pueden ir al pueblo porque hay Maras hay muchas cositas así que están modificando es como el dulce de colación tradicionalmente elaborados en aguacayo pero que a partir de la guerra las personas dejaron de elaborarlos, fue repatriando y la gente que repobló ahora ya no le interesa hoy en día encontrarás dulces de feria pero que llevan un proceso más industrial incluso las melcochas ¿En qué fiesta encuentro ahora los dulces melcocha? Son cosas que al final van afectando la cultura, por ejemplo ahora las enchiladas las elaboran con tortillas preparadas son elementos económicos que al final terminan siendo economía no tradicional, la gastronomía como tal se mantiene pero en muchos casos lo que hacen es generar modernidad para que el producto continúe ya no lo hacen en función de tradición y no de economía.

- 2. ¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del Municipio de San Salvador en el Área Central?** Tamales, yuca, en algunos lugares he visto que consumen atol shúco, también se encuentras pupusas de papa o plátano y en realidad la dejan sabor como mantecoso en el paladar pero las personas lo consumen, también podemos mencionar las empanadas. Las hamburguesas los hotdog, los chori s, sándwich y todo ese tipo de comida chatarra incluidas las sodas.

2.1 ¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones?

Siempre nos hemos querido agringar, no concebir la idea de que te vean comiendo en un comedor plátano, huevo y frijoles como digo yo a veces pagas cinco o seis dólares por una hamburguesa aunque a la media hora tengas hambre de nuevo tener esa oferta o preferís invitar a todo mundo con ese dinero pero aún chori o vas al comedor de la universidad y ahí le das una repasada al final vas como jugando con el factor económico lo que influye es la economía, para mi es eso lo económico frente a lo tradicional hoy lo económico frente popular es más fácil que compres tres pupusas o un sándwich con un agua en bolsa dependiendo de los niveles económicos o vas y compras un almuerzo típico o si tienen un poquito más te vas a un restaurante de esos que son de comida rápida que tienen fe que hay comida un poco más cómoda con los mismos cinco o seis dólares que no te los puede gastar los cinco dólares a veces son para toda la semana es otro elemento.

3. ¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?

En realidad pienso que de alguna manera se sigue preparando igual con modificaciones o con modernidades que en algunas casas o en la mayoría

de casos modificar el sabor del plato o la textura, por ejemplo hace poco salí con un amigo y mi madre a comprar tamales pero no los habían hecho en hoja de huerta sino que en bolsas plastifica, también no me lo pude comer aparte el sabor a plastificado estaba un poco ligoso, incluso la chicha antes las personas que elaboraban esta bebida enterraban los barriles para la fermentación, ahora agregan nuevos ingredientes y lo conservan en barriles de otro tipo de material y no lo entierran como se hacía antes.

4. **¿Cree usted que el Municipio de San Salvador en el Área Central se están perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué?** Siempre he sido de los que piensan que la cultura no se pierde simplemente con el tiempo se ha ido modificando para su sobrevivencia agregando mínimos factores que lo modificaron como el caso de las rigüas ahora se sirve en platos desechables ese mínimo elemento evoluciona agrega un servicio profesional, los pastelitos tradicionales eran de papá pero ahora cuando vas a comprar la señora te dice ¿de pollo o carne? y tú te quedas ¿qué? ¿Que no eran de papa? el plato en si aún existe con modificaciones o elementos agregados.
5. **¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en el Área Central del Municipio de San Salvador?**

Tenés la invasión de las taquerías en cualquier colonia en quiosquito, empiezan a vender tortas y de ahí tenés otros elementos gringos totalmente como es el chori pan como tal es más gringo, en El Salvador es un hotdog con un curtido salvadoreño y encima todavía le pones chile que es una mezcla mexicana, las hamburguesas, y el comer huevo frijol queso hoy es reemplazada en el desayuno por un sándwich en realidad es lo económico versus lo tradicional.

6. ¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?

Muy difícilmente en el hogar pues vas pensando en una comida tradicional sólo la abuelita algunas mamás y estar ahí la generación joven no lo hace, en mi caso por ocasiones acostumbramos hacer panes con pollo o tamales en realidad eso es lo más frecuente.

6.1 ¿Con que frecuencia?

En mi casa como todos trabajamos seria cada quince días, en cumpleaños y algunos festejos religiosos.

7. ¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?

Creo que las más comunes en celebraciones familiares son los tamales, panes con pollo, pupusas, carne asada, sopa de gallina criolla.

8. ¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?

Si la celebración de semana santa la navidad y fin de año.

9. ¿Considera usted que los Salvadoreños están dejando de lado los platos tradicionales? ¿Por qué?

El factor económico siempre influye en los salvadoreños y entre más nos inclinamos por lo más barato, quizás es uno de los factores que más afecta a las personas para que compren tal vez comida rápida o cualquier otro tipo de comida que no sea tradicional pero claro que siempre no con mucha frecuencia influye el factor oferta demanda.

10. ¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?

Como una gastronomía tradicional moderna.

11. ¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebre en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?

Tengo algunos amigos que celebran ese tipo de eventos.

12. ¿Encuentra usted con facilidad platos gastronómicos tradicionales Salvadoreños en el Municipio de San Salvador, Área Central?

Claro por ejemplo en el mercado central puedes encontrar consomé de garrobo aun además hay otros sitios donde los puedes encontrar algunos platos tradicionales.

Anexo 4.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
SEMINARIO DE GRADUACIÓN: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA.
ENTREVISTA

OBJETIVO: Obtener la opinión respecto a la percepción de la influencia de la cultura sobre la gastronomía en el Municipio de San Salvador, Área Central.

Nombre: Mauricio Salvador Rodríguez.

Profesión: Antropología.

1. ¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?

En sí misma la gastronomía es una expresión cultural por lo tanto la cultura la determina y condiciona, más exactamente, la cultura no es algo separado de la gastronomía: la gastronomía es cultural. Por ejemplo desde el tiempo de las poblaciones prehispánicas se cultiva maíz, frijol, ayote y otros productos de las milpas y aún hoy es la fuente principal de alimentación en casi todos los cantones, pueblos y los productos también se consumen en

las ciudades, todos comemos tortillas. También el hecho de ser productores cafeteros en el país hace sencillo que la gente tenga acceso y gusto por el producto. El sistema económico neoliberal que se implanto de una manera en el país y cuya expresión es un pseudo-libre mercado, también ha permitido la existencia de muchas cadenas de comida rápida, así se ha instaurado como producto, símbolo de estatus y símbolo de pertenencia, es por eso que todo el mundo especialmente las personas poco reflexivas y conscientes al respecto (como niños, adolescentes y personas con poca educación por ejemplo), caen fácilmente en su consumo a pesar de haber un sinnúmero de estudios que hacen constar su pobre valor nutricional. En este sentido esto es cultural, y así la cultura va modelando la gastronomía de los salvadoreños.

1.1 ¿Podría mencionar un cambio?

Sigamos con la milpa. Antes había más variedades del maíz en el consumo de las familias, hoy por hoy predomina la semilla mejorada o transgénica la cual ha desplazado a las ya mencionadas variedades. Esto por ejemplo condiciona la naturaleza y características de las tortillas, la tortilla de hoy no es la misma de antes. Así podemos decir que si bien continua existiendo, hoy se produce ampliamente con harinas refinadas o nixtamal, producidas

por la industria, esto impacta en el valor nutricional de las tortillas; un cambio notable.

2. ¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del Municipio de San Salvador en el Área Central?

En concordancia con las ideologías consumistas y la cultura neoliberal que se ha fomentado en el país, las personas prefieren al menos de forma notable la comida rápida. Simple: las personas prefieren una hamburguesa, papas fritas y coca-cola, en vez de un plato de frijoles, tortilla y aguacate. ¿Por qué? Porque es también un símbolo de pertenecía a la sociedad global y mundial, alineada con las formas de vida de las ciudades y de los países dominantes de corte capitalista. Mientras que comer como campesino te delata como campesino, la cual es una identidad estigmatizada cultural y tradicionalmente en el país. Entonces: Para comer en la casa tortillas y frijoles; fuera en los centros comerciales: pizza, hamburguesa, y demás comida chatarra de EEUU.

2.1 ¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones?

Se opta por productos sencillos en la casa por la economía familiar que tiende a ser pobre, y se opta por la comida de los centros comerciales por haberse establecido como símbolo de pertenencia y de estatus, aunque por supuesto se comen pupusas que son básicamente hechas con productos de

la economía doméstica, (frijoles, maíz, queso) por lo barato y el fuerte arraigo cultural.

3. ¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?

En diversos lugares puede que sí. En otros puede variar la preparación o bien la materia prima como he explicado. Hace veinte años las pupusas se hacían más comúnmente en comales de barro hoy en plancha de lata. Sin embargo la cultura es cambiante y los cambios existen aunque sean imperceptibles.

4. ¿Cree usted que el Municipio de San Salvador en el Área Central se están perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué?

Quizá sería más preciso decir que las comidas tradicionales en San Salvador están cambiando más que se estén perdiendo. Esto porque las ideologías de corte capitalista han permeado las costumbres propias de los salvadoreños. Las formas tradicionales se mantienen más en espacios como los cantones, cambiando con mayor énfasis mientras nos acerquemos a los espacios de comercio principal, como las ciudades. La pupusa existe pero ha cambiado de ingredientes por ejemplo.

5. ¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en el Área Central del Municipio de San Salvador?

Pupusas, pastelitos de carne o de papa, yuca frita o salcochada, fresco de horchata, nuégados, atolshúco, chilate y otras.

6. ¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?

Pupusas

6.1 ¿Con que frecuencia?

Es variable.

7. ¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?

Pupusas, pizza, pasteles tipo “cake”, tamales

8. ¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?

Navidad ya es tradicional, cumpleaños ya es tradicional, año nuevo ya es tradicional

9. ¿Considera usted que los Salvadoreños están dejando de lado los platos tradicionales? ¿Por qué?

Más en unas partes que otras. Por ejemplo: Los cambios se dan según se esté ligado a las raíces tradicionales de las familias o al poder adquisitivo. Si las familias están en un ámbito rural, “lo tradicional” se sostiene por más tiempo que una que ha salido de ella; si las familias son pobres sostienen esos platos por más tiempo; si las familias ganan mucho dinero es fácil optar por otros platos. Entonces es relativo, el salvadoreño no es homogéneo ni los espacios en los que está son iguales, habría que especificar, hay diversos factores a tomar en cuenta para dar una respuesta. Esa heterogeneidad hace difícil asegurar algo definitivo. Lo que sí, es que ahora hay más opciones entre las que elegir. Antes era difícil conseguir sushi por ejemplo, hoy es sencillo.

10. ¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?

Como sencilla y económica, con ingredientes básicos que juega entre lo dulce y lo salado y lo simple, alta en carbohidratos, y ligada a los productos de la milpa.

11. ¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebra en El Salvador tradiciones extranjeras como el Día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?

Si.

12. ¿Encuentra usted con facilidad platos gastronómicos tradicionales Salvadoreños en el Municipio de San Salvador, Área Central?

Si.

Anexo 5.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
SEMINARIO DE GRADUACIÓN: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA.
ENTREVISTA

OBJETIVO: Obtener la opinión respecto a la percepción de la influencia de la cultura sobre la gastronomía en el Municipio de San Salvador, Área Central.

Nombre: Karla Raquel López Aguilar.

Profesión: Antropología.

1. ¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña?

En definitiva sí, de hecho la gastronomía es una expresión cultural, la cultura es todo lo que hacemos un ejemplo sencillo sería las necesidades biológicas el hecho de comer, nosotros condicionamos nuestro cuerpo, tenemos cierta hora para comer entonces al momento en que lo comenzamos a condicionar ya es cultura, en definitiva la gastronomía está enlazada con la cultura, es

una expresión cultural. ¿De qué forma? Como es algo intangible no se puede tocar ni ver, es muy complejo. Uno de los factores que sigue determinando es el maíz, era un alimento que se consumía desde épocas prehispánicas y esa tradición continua hasta nuestros días, claro que la preparación ha sido modificada actualmente pero por ejemplo los tamales, tortillas tal vez no se aigan preparado en épocas prehispánicas y tal vez sea una fusión de lo que vino con la conquista de los españoles con la colonización, pero todavía conservamos ese tipo de expresiones culturales, entonces creo que ahí más o menos en cuanto a los alimentos, la fuente alimenticia creo que podemos visualizar eso, la cultura está presente.

1.1 ¿Podría mencionar un cambio?

Un cambio que se a dado es el uso de sabrosadores tales como cubitos, sazón completo, pimienta, sal, comino, sal con ajo, sal con cebolla entre otros, todos estos cambiando el sabor de los alimentos.

- 2. ¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del Municipio de San Salvador en el Área Central?** En lo personal he observado que la mayoría de personas prefieren comer comida rápida como hamburguesas, pollo frito, papas fritas, subway, pizza, comida italiana, entre otras esto por el tiempo que tienen o les dan en los trabajos y no les queda tiempo para cocinar.

2.1 ¿Por qué cree usted que optan por esa o esas opciones?

Por la accesibilidad de los restaurantes de comida rápida y por el tiempo que se tardan en atender a los clientes, ese es un factor muy importante y también la economía por ser comida no muy cara y con buen sabor aunque no sea una comida casera como muchos preferirían.

3. ¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?

Depende de cada persona porque hay mucha gente que no se acostumbra a dejar los molinos, mi abuela es una de ellas dice ella. Depende de la tradición y depende de donde venga la persona y también es bien complicado seguir cocinando como hacer 15, 20 o 30 años porque la tecnología y las técnicas cambian, modifica y se desaparece. Por ejemplo los molinos después de encontrarlo en cada esquina ahora es difícil encontrar uno.

4. ¿Cree usted que el Municipio de San Salvador en el Área Central se están perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué?

No, tal vez la forma de prepararse es distinta pero el hecho de perderlas no, por ejemplo te vas por el hospital de diagnóstico y encontraras tamales, atol

shúco y demás variedad de alimentos, si se van al súper en algunas esquina están vendiendo tamales, entonces yo creo que no sin embargo si digo que la preparación es bien distinta, al menos yo tengo esa percepción.

5. ¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en el Área Central del Municipio de San Salvador?

Como todo está más globalizado en San Salvador está más en contacto con eso que viene de afuera.

6. ¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?

Sopa de gallina india y pupusas.

6.1 ¿Con que frecuencia?

Cada sábado y una vez por semana

7. ¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?

Sopa de gallina, panes con pollo o pavo, pavo orneado, tamales, algunos hacen cerdo, o lomo de res.

8. ¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?

Semana santa, cumpleaños, días de los difuntos, navidad, año nuevo y fiestas patronales.

9. ¿Considera usted que los Salvadoreños están dejando de lado los platos tradicionales? ¿Por qué?

No, porque aunque sea los fines de semana los salvadoreños buscan comer rico alguna sopa de pata, gallina india o res, sin dejar de lado tamales, antojitos y atoles.

10. ¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?

Como una gastronomía más tecnológica.

11. ¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebre en El Salvador tradiciones extranjeras como el Día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?

Si, amigos a quienes les gusta disfrazarse para Halloween.

12. ¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el Municipio de San Salvador, Área Central?

Si.

Anexo 6.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
SEMINARIO DE GRADUACIÓN: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA.
ENTREVISTA.

OBJETIVO: Obtener la opinión respecto a la percepción de la influencia de la cultura sobre la gastronomía en el Municipio de San Salvador, Área Central.

Nombre: Lic. Carlos Ernesto Cortez Tejada.

Profesión: Historiador del palacio nacional de San Salvador.

1. ¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?

Si por supuesto la cultura ha influenciado desde épocas bien remotas memoriales siempre la gastronomía ha tenido cambio y contribuyen factores como el clima, geografía, temporada y tendencias mundiales llamadas globalización

1.1 ¿Podría mencionar un cambio?

Crecimiento de cadenas de restaurantes de comida rápida.

2. ¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del municipio de San Salvador en el Área Central? La población capitalina esta partida en dos pues hay quienes prefieren lo tradicional y hay quienes optan por la comida chatarra como la exportada por restaurante de comida rápida como McDonald's, Wendy's, Pizza Hut y muchos capitalinos visitan estos lugares los fines de semana.

2.1 ¿Por qué cree usted que optan por esas opciones?

Por la facilidad de adquirir alimentos a un bajo costo.

3. ¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?

Si y no, porque en alguna medida se conserva la antigua preparación pero también ha habido influencia de otras culturas es decir que ha habido un sincretismo en la gastronomía tradicional salvadoreña.

**4. ¿Cree usted que el Municipio de San Salvador en el Área Central se están perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales?
¿Por qué?**

Tengo un punto de vista ambiguo hay un gran número de gente que prefieren lo tradicional como lo son los derivados del maíz pupusas, tamales, rigüas. Pero también está creciendo la población que prefiere la comida chatarra.

5.¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en el Área Central del Municipio de San Salvador?

Pupusas, pan dulce, como la famosa semita o las pepe rechas y hay una gran cantidad de comedores que sirven la comida casera tradicional.

6. ¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?

Carnes, pollos en su diferente preparación, pupusas, tamales y muchos de los antojitos típicos salvadoreños.

7. ¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?

Carne, pollos, panes con pollo y muchas comidas casera preparadas por mi mama que aprendió de mi abuela.

8.¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?

Casi todos ya que se celebra la navidad semana santa, disfrutamos mucho las fiestas de agosto.

9.¿Considera usted que los Salvadoreños están dejando de lado los platos tradicionales? ¿Por qué?

No hay mucha más gente que prefiere los platos tradicionales un ejemplo seria no hay ningún municipio en donde no se venda sopa de patas en especial los días de semana cuando salen personas casa por casa a avisar sobre la sopa de patas sucede en mi colonia y sé que en muchos lugares también.

10.¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?

Es un sincretismo pues hay mezclas de comida con otros países tales como España y México con quienes compartimos similitudes.

11.¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?

Mi familia no celebra ninguna de estas tradiciones pero yo si he celebrado Halloween antes me disfrazaba y salía con amigos a fiestas de disfraces.

12.¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el Municipio de San Salvador, Área Central?

Si es más vinieran extranjeros que quisieran conocer sobre gastronomía salvadoreña la mejor opción sería llevarlos a los mercados del centro histórico en donde se encuentra toda la gastronomía tradicional en un solo lugar.

Anexo 7.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

**SEMINARIO DE GRADUACIÓN: TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN
TURÍSTICA.**

ENTREVISTA

OBJETIVO: Obtener la opinión respecto a la percepción de la influencia de la cultura sobre la gastronomía en el Municipio de San Salvador, Área Central.

Nombre: María José Orellana.

Profesión: Chef, actualmente labora en el Comité de Proyección Social Barrio Santanita.

1. ¿Cree usted que la cultura ha influenciado sobre la gastronomía tradicional Salvadoreña? ¿De qué forma?

Si totalmente a falta de transición de recetas de generación en generación se ha perdido un poco la gastronomía tradicional a parte también vedada de las grandes cadenas alimenticia que están viniendo

al país y que no permiten que la microempresas o negocios familiares prosperen.

1.1 ¿Podría mencionar un cambio?

Nuevos sabores a causa de ingredientes extranjeros.

2. ¿Qué tipo de comida a observado usted que prefiere adquirir o consumir la población del Municipio de San Salvador en el Área Central?

Por lo general casi siempre por cuestiones de tiempo, por cuestiones laborales y cuestiones de economía la gente prefiere la comida chatarra, rápida o antojitos que son los que más frecuentemente se encuentran en cualquier esquina en el país y principalmente en el centro de San Salvador.

2.2 ¿Por qué cree usted que optan por esas opciones?

Por cuestiones de tiempo, economía, laborales.

3. ¿Considera usted que la comida tradicional Salvadoreña sigue preparándose de la misma forma que se hacía hace 20 años?

Definitivamente no porque la calidad de los productos ha bajado y la producción de los materiales ya no es la misma la calidad tampoco y los precios están bastantes elevados si uno quiere un producto de calidad verdad entonces por esas tres razones la gastronomía ha cambiado y la calidad ya no va a hacer la misma y eso incluye mucho en el sabor de lo tradicional a lo comercial.

4. ¿Cree usted que el municipio de San Salvador en el Área Central se están perdiendo las costumbres gastronómicas tradicionales? ¿Por qué? Si definitivamente si porque hoy la gente se va por llenar una satisfacción y no un estómago, aparte de eso hoy vemos en las calles de San Salvador muchas empresas de comida extranjera que no dejan prosperar a las de comida tradicional estas son de cadenas o franquicias mundialmente conocidas.

5. ¿Cuáles son los platos tradicionales Salvadoreños que usted comúnmente ha observado consumir y comercializar en el Área Central del Municipio de San Salvador?

Las famosas chilaterias abundan, la sopa de patas los cocteles, los seviches, todo lo que tenga que ver con comida barata, grasosa es lo que más le gusta a la gente come, aparte de esos las pupuserías las hay en abundancia y encontramos con facilidad pan dulce tradicional.

6. ¿Qué platos tradicionales acostumbra usted elaborar en casa?

Por lo general casi siempre trabajamos un poco con postres tradicionales un ejemplo seria la quesadillas, salpores, pasteles de piña y leche también elaboramos sopas, casi siempre los salvadoreños acostumbramos a cocinar ese tipo de productos los fines de semana tanto como para comercializarlo o consumir verdad.

6.1 ¿Con que frecuencia?

Los fines de semana por lo general.

7. ¿Durante las tradiciones familiares que platos ha observado usted que se acostumbra a consumir?

En los cumpleaños la famosa horchata los antojitos como platanitos rellenos llamados también canoas, empanadas tamales, variedades de atoles, chuqueada, pupusas, tamales y los panes con pollo.

6. ¿Celebra en su grupo familiar festejos tradicionales? ¿Cuáles?

Cumpleaños y todas las festividades que celebran todos los salvadoreños acompañados de los platos tradicionales según temporada.

9. ¿Considera usted que los Salvadoreños están dejando de lado los platos tradicionales? ¿Por qué?

Sí, eso se debe al consumismo que estamos teniendo por las grandes cadenas alimenticias que están viniendo al país.

10. ¿Cómo describe usted la gastronomía Salvadoreña actual?

Comida fusión se han adoptado ya recetas de otros países y las hemos adaptado a nuestros ingredientes y nuestro procedimiento entonces ya eso se vuelve una comida fusión.

11. ¿Conoce o ha escuchado hablar de alguien que celebren en El Salvador tradiciones extranjeras como el día de Acción de Gracias, Halloween, el 4 de Julio o alguna otra celebración?

Si , ya se acerca el día de los muertos que también es extranjera y hoy hasta se hacen tamales calabaza y hasta se están haciendo productos que no son oriundo de nuestro país verdad pero los estamos elaborando debido a la diversidad de culturas que están influenciando a nuestro país.

12 ¿Encuentra usted con facilidad la gastronomía tradicional Salvadoreña en el Municipio de San Salvador, Área Central?

Si.

Anexo 8. Imágenes tomadas en mercados.



Figura 1. *Comida rápida en mercado Central.*



Figura 2. *Venta de mariscos en mercado Central.*



Figura 3. Área de comedores en mercado central.



Figura 4. Comedores en mercado Sagrado Corazón.



Figura 5. *Comida tradicional en mercado Sagrado Corazón.*



Figura 6. *Comida tradicional en mercado Sagrado Corazón.*



Figura 7. Comedores en mercado Ex Cuartel.



Figura 8.



Figura 9. *Mercado Belloso.*



Figura 10. *Mismo método de marinado en los 4 mercados.*



Figura 11. Método de cocción frito.

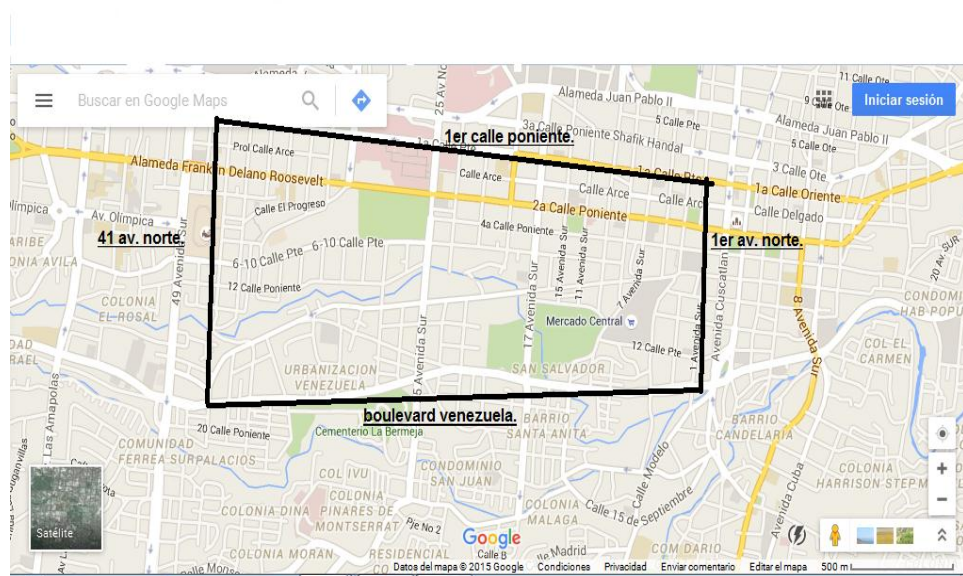


Figura 12. Mapa del área delimitada.

4. Referencia:

Ardón Mejía. (1993). *Agricultura prehispánica y colonial*. Tegucigalpa: Guaymuras.

Barahona Tobías, Surit. (2009). *Monografía sobre la gastronomía típica Salvadoreña y sus últimas tendencias*. (Tesis inédita de Técnico). Universidad Tecnológica de El Salvador. San Salvador, SV.

Baratta, María De. (1991). *Cuzcatlan Típico I*. San Salvador: Cáceres.

Baratta, María De. (1994). *Cuzcatlan Típico II*. San Salvador: Cáceres.

Castellón Osegueda, José Ricardo. (2014). *Fiesta, vida y comida en el interior del reino de Guatemala*. San Salvador: Offset Ricaldone.

Dalton, Roque. (2005). *Orígenes del pueblo Salvadoreño*. San Salvador: UCA Editores.

Lemus, Jorge. (2014). *Los pueblos indígenas Salvadoreños siempre han existido*. Periódico Digital. Recuperado de <http://m.elfaro.net/es/201406/el-ahora/15560/>

Zavala, Gerardo. (2012). *Comportamiento de las diferentes generaciones*. Revista digital. Recuperado de http://www.gerza.com/articulos/aprendizaje/todos_articulos/comport_generaciones.html

La Prensa Grafica. (2013). *Los Totopostes de Maíz*. Periódico digital, LaPrensaGrafica.com. Recuperado de <http://www.laprensagrafica.com/Los-totopostes-de-maíz>

La Prensa Grafica. (2015). *Pupusas, más allá de las revueltas*. Periódico digital, LaPrensaGrafica.com. Recuperad de <http://www.laprensagrafica.com/2015/11/07/pupusas-mas-alla-de-las-revueltas>

Martí, Mario Cesar.(2010). *Arte y tradiciones populares en El Salvador*. San Salvador.

Martínez Guardado, Ana Evelyn. (2009). *Monografía sobre el patrimonio gastronómico Salvadoreño*.(Tesis inédita de Técnico).Universidad Tecnológica de El Salvador. San Salvador, SV.

Universidad Centroamericana José Simeón Cañas. (2015).Religión para las y los Salvadoreños. *Periódico digital Universitario*. Recuperado de http://www.uca.edu.sv/publica/iudop/Web/2009/boletinrel_2009.pdf

