

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo
Fecha: martes 08 de agosto de 2017
Página: 5B
Año: 63
Edición: 16.336
Descriptor: **BEBIDA TRADICIONAL – YAGUANA**

Doña Rosa, la reina de la Yaguana



Doña Rosa Inga sirve la bebida y suele dar la yapa. EL TIEMPO

“¡Sírvasse!”, “¡tome!”. “¿Ya se acabó?”, “¿quiere la yapa?”, son las expresiones que repite doña Rosa Inga mientras observa a sus clientes tomar la tradicional yaguana. Siempre con una sonrisa, disfruta cuando los comensales degustan esta bebida pauteña.

Al tratarse de yaguana, el nombre de Inga retumba en cada rincón de Paute, “es que tiene unas manos benditas”, comenta Antonio Chaucha, mientras está en la Plazoleta Diez de Agosto tomando la bebida y comiendo unas tortillas de choclo que, para él, es el mejor refrigerio.

La historia

A los 13 años, Inga empezó a trabajar en la hacienda de Cornelio Vintimilla donde le enseñaron a preparar la yaguana. La hacía solo para eventos importantes como cumpleaños o fiestas de Año nuevo o Navidad.

Al pasar los años, la receta se fue divulgando y en cada familia tenían una manera de prepararla. En 2005 la yaguana se fue popularizando en Paute y, ahora, anualmente, hacen el Festival de la Yaguana donde Inga ha ganado.

“Gracias a ese evento me gané el puesto en la Plazoleta Diez de Agosto. Llevo trabajando ahí cuatro años y ahora inauguré el local Las Delicias de Mami Rosa. He tenido la ayuda del alcalde Heliot Trelles, por eso le agradezco tanto”, agrega.

La preparación

Hacer la yaguana es complicado, “la tengo que empezar a hacer de hoy para que esté lista mañana”, comenta Inga. Debe picar las frutas en cuadros pequeños. Usa babaco, chamburro, mora, sandía, guanábana, agrega jugo de limón y naranja, todo lo pone a hervir.

Al día siguiente le pone especias dulces como anís, canela, clavos de olor, pimienta dulce. Luego le agrega agua de almidón, lo mezcla bien y le pone las piñas picadas y crudas. “Así está listo, se tiene que servir fría”, explica.

Todos los días prepara dos baldes. Son 44 litros y los vende todos. Bien sea en vasos, tarrinas o por litro. Es la bebida que caracteriza a Paute y sus habitantes están orgullosos.

¿Yaguana o Llaguana?

Para el experto en historia gastronómica Julio Pazos B, el correcto uso del vocablo sería Llaguana: “Opinamos que este refresco tiene este nombre porque es un verbo quichua que significa lamer, y no puede ser yaguana, porque esta palabra es un frecuente apellido español. En el recetario del arquitecto Juan Pablo Sanz, escrito antes de 1880, se pone llaguana, vocablo que se relaciona más con

la cocina. Pero si en Quito se dejó de beber este refresco, en Cuenca, capital de la provincia del Azuay, todavía lo acostumbran". René Vélez en su blog velezrene.blogspot.com, realizó una entrevista a Bertha Vintimilla sobre la antigüedad de la receta de su familia, ella expresó: "tengo aquí un libro que data de 1903 de la familia Ordóñez, o sea de la familia de Hortensia Mata de Ordóñez, que era mi tatarabuela, los mismos que eran dueños de toda la hacienda que venía desde la parte de Pirincay, Zhumir, San Ignacio, todas las lomas como Maras, Aguas Blancas, Chicán, y aquí en este libro ya se habla de la yaguana o llaguana como se lo escribía en ese entonces"

Origen

Aunque esta bebida tenga un lejano origen en las bebidas refrescantes españolas, que, a la vez, puede deberse a la influencia árabe, según el historiador, Juan Martínez Borrero, hay que prestar especial atención a sus ingredientes de origen andino tales como el almidón de achira, frutas como la piña y el babaco y especias como el sacha anís.

Eulalia Vintimilla, da la receta de esta bebida en su libro "Viejos secretos de la cocina cuencana", bien se la puede encontrar en la obra "Ashanga" de Nidya Vásquez, cada quien tiene sus secretos a la hora de prepararla. (EPA) (F)

Paute.



La receta es de Paute y la consideran la bebida tradicional, se acompaña con tortillas.

Datos

Raíces

Adela Ordóñez de Morillo escribió un libro en el año 1903 y ahí colocó la receta de la yaguana.

Expertos

Hay que prestar especial atención a los ingredientes de origen andino de la yaguana o llaguana.

Clasificación

Se la conoce como “come y bebe” al igual que el rosero pues contiene pedazos de frutas.

