

## CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Comercio

Fecha: sábado 10 de mayo de 2014

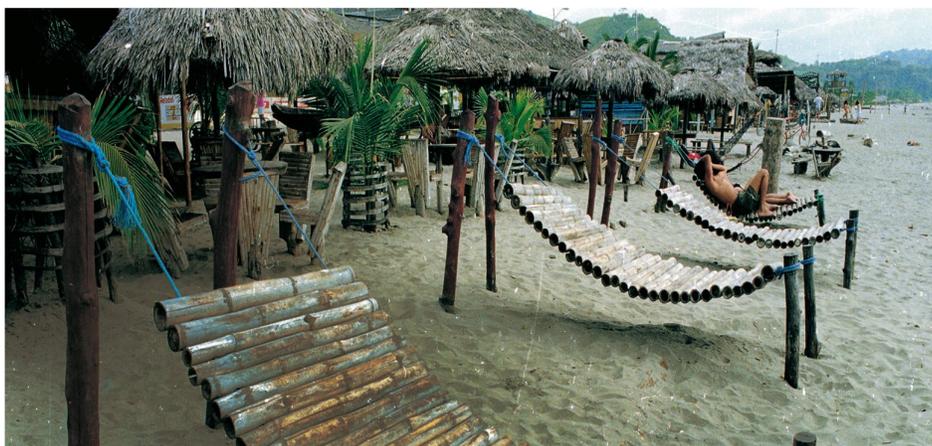
Página: 18

Año: 109

Nro.: 40.157

Descriptor: Comida ecuatoriana, conserva, identidad

### Visión de las cocinas del Ecuador



**Cuatro elementos marcan fuertemente la cocina ecuatoriana: la fauna y la flora, la raíz indígena y la raíz hispánica**

Las cocinas son, por una parte, conjunto de fórmulas y combinaciones; por otra, prácticas que se repiten tradicionalmente y que enlazan **costumbres y frutos de la tierra**.

Según Alejo Carpentier, la comida mexicana se ha universalizado, como otras **cocinas -francesa, italiana, española y china-** porque manifiesta una personalidad inconfundible. Los tacos, guacamoles y enchiladas expresan el modo de ser del mexicano y su vinculación con la tierra. No se entiende de otra manera, puesto que constituyen productos que asumen **carácter nacional**.

Saborear, en este contexto, significa sentir placer con los alimentos que se consumen, pero, sobre todo, recordar la infancia, la familia, los amigos, imaginar el huerto y el campo de envolvente olor a humus.

Los alimentos van de la mano con los climas, las características del suelo, la proximidad de ríos y mares, desiertos y selvas; se vinculan con religiones y atavismos, fiestas e historias. Hay pues, platos "funerarios", de bodas, de

iniciaciones y bautizos. Hay mesas colectivas e individuales, viandas sagradas y profanas, dietas curativas y banquetes horrendos. Todo lo dicho se sitúa en la preparación de alimentos. Por esto se habla de la fanesca, de las cosas finas y del chagrajé; se comenta del mantel largo y de la papa chola, de la harina de Castilla; se habla con un léxico especial.

La mesa ecuatoriana es múltiple como son **diversas las culturas y las zonas de las que proviene**. Cuatro elementos marcan fuertemente la cocina ecuatoriana: la fauna y la flora, la raíz indígena y la raíz hispánica. Los elementos árabes son curiosidades: alfeñiques y alfajores. Las modalidades 'modernas' en la mesa ecuatoriana son cosas de una burguesía empeñada en parecerse a otras burguesías, de **internacionalizarse mediante el consumo** de una supuesta cocina francesa, de 'hot dogs', de hamburguesas, salsa de tomate, pizza y quién sabe qué otras invenciones.

Las cocinas indígenas de Oriente, Sierra y Costa conservan sus hábitos. En el Oriente el ágape cotidiano enlaza yuca y plátano, chicha y frutas (coconas, anonas, cocos, limas, etc.). En ciertas épocas del año comen chontacuros y ranas. Para eventos especiales salen los varones de cacería. Atrapan guantas, guatusas, monos, armadillos, dantas, pavos silvestres y puercos saínos. Limpian, salan y ahúman las carnes. Las mujeres, entre tanto, elaboran las mocahuas – cuencos de fina arcilla decorados con signos mágicos– y la chicha de yuca. Mascan la masa de yuca y la amasan en grandes artesas. Llegados los varones con las **carnes ahumadas, se preparan los caldos con yuca y plátano**. La chicha completa el menú; en ocasiones, el maito disminuye la fuerte tensión del paladar tribal, el maito es un pescado fresco, limpio y con sal, que se envuelve con hojas de plátano y se cocina a la brasa.



La comida se enlaza a las costumbres y frutos de la tierra.

Los indígenas de altura consumen poca carne y sus viandas incluyen harinas de maíz, de haba, de habilla. Utilizan melloco, quinua y papas, chochos y col, además de sambo y zapallo. El mote y la harina de cebada son alimentos cotidianos. En fiestas se ofrecen cuy asado o en locro, sango de maíz, caldo de gallina, puerco en fritada u hornado, arroz, yahuarmishqui y tortillas de maíz. A parte de las **cocinas indígenas** orientales que han permanecido más o menos intactas, los alimentos de la Sierra y de la Costa han formado, con los elementos introducidos, la cocina del ecuatoriano de hoy.

La mezcla de lo europeo y americano se halla en cada fórmula. Los buñuelos españoles se hacen con harina de maíz; tamales y hayacas llevan aceitunas; las tortillas de papa al modo ambateño, se acompañan con aguacate, lechuga, huevo frito y chorizo; el yahuarlocro se adereza con hierbabuena. Por este estilo, sigue la mazamorra morada que involucra hojas de arrayán y naranjo, y el rosero con estrellitas de hoja de naranjo. **La fanesca incluye granos americanos y europeos, además de leche y queso.**

Los alimentos básicos resumen las experiencias culturales de variadísimas formas: el cerdo, que llegó de Europa, se ha instalado mágicamente en toda clase de viandas. El mote pillo al modo de Cuenca puede mezclarse con tocino; mazamorras, locros llevan carne o cuero de cerdo; los bolones se hacen con chicharrón. La fritada se combina con empanaditas de harina de Castilla, como en la chughchucara de Latacunga; igual cosa ocurre con la **carne colorada de Cotacachi.**

Si se pensara en representatividad, todo ecuatoriano podría señalar estos platos: cuy asado con papas, llapingachos, guatita, cebiches, corvina frita, cazuela de verde y pescado, caldo de mariscos, fritada, hornado, pernil, bolas de verde, yahuarlocro, tamales, chigüiles, maqueños hornados, empanadas de morocho o de verde, humitas, carne en palito, arroz con menestra; dulces de babaco, de chigualcán, de tomate de árbol, bollo de plátano, quimbolitos, quesadillas, torta de camote, champús, jucho y toda clase de frutas deliciosas.

Ya hemos dicho que la cocina recoge remotas presencias culturales. En torno a los guisos, por otra parte, se desarrollan diversos acontecimientos ecuatorianos. No hemos leído nuestra historia, nuestra leyenda y nuestra literatura desde esta perspectiva. No hemos liberado parte de nuestra cultura –se debe advertir que en esta empresa poco tienen que decir los **gastrónomos o sibaritas y los comerciantes.**

Las chichas y el ají completan la mesa ecuatoriana. Chichas principales son la jora, la yamor, la aloja, la de morocho; otras menos frecuentes son la de yuca y la de chontaduro; otra de menos celebridad pero muy común es la de avena con naranjilla o piña y canela. El ají pone ángeles y demonios en labios y paladares. Los indios del Oriente muelen y deshidratan este condimento. La gente serrana prefiere el ají en salsa: se hace ají con cebolla, con tomate riñón, con tomate de árbol, con huevo duro, con chochos, con maní, con semillas de sambo y hierbas aromáticas. Las piedras para moler ají fueron célebres, dos hermosos cuadros de Eduardo Kingman confirman lo dicho. En la Costa hacen ají encurtido, pescados y mariscos resplandecen con ajíes verdes y rojos. En las casas de campesinos se pone una piedra con ají y los comensales van remojando sus papas en el molido.

La culinaria del Ecuador, en ocasiones, se presenta como un hecho colectivo. Se necesitan muchas manos para elaborar humitas: unas desgranar, otras preparan las hojas, otras muelen, otras batan, etc. La jora necesita desgranadores, gente que acondicione germinaderos y secaderos, que muele y que luego cocine.

Finalmente, creo que esta reflexión busca liberar algún rasgo no visible por cotidiano de la cultura ecuatoriana. Por supuesto pienso que la liberación total vendrá cuando todos los ecuatorianos se aprovechen de sus guisos, **sepan de sus características y los celebren con entusiasmo.**



**Alimentos cotidianos de la cultura ecuatoriana.**