

LA TIERRA DE LOS MOTÍVOROS

RESUMEN

Es un hecho que pueblos diferentes comen cosas diferentes. También es evidente que las diferencias sociales se hacen presentes en la alimentación. De este modo, se plantea que una de las varias líneas de la identidad de un pueblo se encuentra en la culinaria. La zona azuaya – y particularmente cuencana- tiene una serie de platos que podrían ser considerados como la comida típica.

Como en otros lugares de la región andina, aquí predomina la presencia de la papa y del maíz en múltiples variedades y en muchas formas de presentación. En el caso del maíz, su representante principal es el mote- nombre que ha servido para designar como motívoros a los habitantes de Cuenca-.

Además hay que agregar la presencia del cuy que, aunque no es un alimento de consumo diario, es uno de los más característicos, suculentos y apetecidos platos de la gastronomía regional.

Mote, papas y cuy forman el triángulo básico de la cocina cuencana.



Bien sea por la cultura o bien por el aspecto económico, o por la suma de los dos factores, las clases sociales se diferencian también en la comida. Esto ya lo enunció hace más de dos siglos nuestro ilustre precursor Eugenio Espejo (1747-1795), quien en su *Defensa de los curas de Riobamba* dice: “*La agricultura de este Reino, puede limitarse, a que todos comen, para no morir de hambre. Los forasteros, su carne; los naturales del país, sus papas y su pan; los indios, su cebada y maíz*” (In Paladines; 2007; 133).

También Juan Montalvo (1832-1889) en *Las Catilinas* manifiesta, al referirse al chagra: “*Da convites, y en vez de jamón pone cúi, animalejo doméstico de América, de que*

los indios gustan por extremo”. (1975; 36)

Lo notable en el caso de Espejo es la manifestación de que solo los extranjeros consumen carne. Esto debe comprenderse, más bien, como que el consumo de carne por parte de los otros grupos, es ritualizada y se da en el contexto de las celebraciones. En este caso concreto, el animal sacrificado con mayor frecuencia es el cuy.

1. EL EMBLEMÁTICO CUY.- Si tuviera que buscarse un animal emblemático para la cocina azuaya —y de gran parte de la sierra— este tendría que ser, sin duda, el cuy.

El primer español que describió a este animal fue Gonzalo Fernández de Oviedo

(circa 1534) quien lo llama Corí, posiblemente esta sea una variación del nombre cuy.

“Corí es un animal de cuatro pies, e pequeño, del tamaño de gazapos medianos. Parecen estos coris especie o género de conejos, aunque el hocico le tienen a manera de ratón, más no tan agudo. Las orejas las tienen muy pequeñas e tráenlas tan pegadas o juntas continua o naturalmente, que parece que les falta o que no las tienen. No tienen cola alguna (...) Son blancos del todo, e otros de todo punto negros, y los más, manchados de ambas colores. También los hay bermejós (...) Son mudos animales, e no enojosos e muy domésticos, ándanse por casa e tiénenlas limpias, e no chillan ni dan ruido, ni roen para hacer daño. Pascen hierbas, e con un poco que les echan de lo que se les da a los caballos, se sostienen (...) Yo los he comido e son, en el sabor, como gazapos, puesto que la carne es más

blanda e menos seca que la del conejo”. (1959; 30;II)

Mientras que Joseph de Acosta, hacia 1590 dice lo siguiente:

“Hay otro animalejo muy común, que los indios tienen por comida muy buena, y en sus sacrificios usaban frecuentísimamente ofrecer estos cuyes. Son como conejuelos, y tienen sus madrigueras debajo de tierra; (...) Son algunos de ellos pardos, otros blancos y diferentes”. (Acosta; 1954; 133)

Este pequeño animal doméstico ha recibido también otras designaciones tales como:

Conejillo de indias, cobayo (palabra de origen oscuro, aunque el DRAE le da un probable origen en el tupí *sabúia*. También está *cavia* (de origen desconocido). De la unión de estas palabras surge el nombre científico del cuy: *Cavia cobaya*. Se lo ha llamado también *apereá*, así lo dice Mateus; (1933; 84.) Pero el *apereá* es distinto del

cuy. Véase lo que el DRAE dice al respecto: *Mamífero roedor que alcanza unos 25 cm. de longitud, con cabeza grande, extremidades cortas y cuerpo robusto, sin cola y cubierto de pelaje grisáceo.*

Se lo ha llamado también *cochinillo de Indias*:

Especie de conejo casero (cochinillo de Indias), muy común en las serranías del Ecuador, y del que gustan en especial los indios y gente del campo. No hay

choza donde no le haya, ni festín de esos infelices en que el cuy no sea el primer plato. (Nota del mismo Autor, Juan León Mera. Cantares del pueblo ecuatoriano, II; s/fecha. P.118)

Lo del *cochinillo de Indias* no es más que la traducción al español del francés *Cochon d'Inde*.

Dr. Jekyll and Mr. Hyde y el cuy.- Robert Louis Stevenson (1859-1894) escribió una novela cuyo protagonista



se desdoblaba en dos personas con nombres diferentes. El caso del cuy es algo similar. El nombre genérico es *cuy* en todos los estratos poblacionales: pero en el momento en que del cuyero pasa al laboratorio cambia de nombre y se convierte de inmediato en *conejillo de Indias*, retomando con ello una de sus antiguas denominaciones. Nadie come,

entre nosotros, *un conejillo de Indias*. Uno de los platos más apetitosos de la cocina azuaya es el de las papas con cuy; pero no papas con conejillo de Indias. Y ni se diga del ají de cuy. Sería un atentado a la culinaria popular llamarlo ají de cochinito de Indias.

Lo contrario también es cierto. Ningún laboratorio



usará jamás un cuy para sus experimentos. Siempre será un conejillo de Indias. Inclusive en el plano metafórico, cuando alguien se queja de una situación dirá: *A mí nadie me va a coger como conejillo de Indias*. Nunca dirá: *A mí nadie me va a coger como cuy*. Esta frase carecería de sentido.

En el DRAE están ambas expresiones:

Cuy: Am. Mer. Conejillo de Indias.

Conejillo de Indias: Mamífero del orden de los roedores, parecido al conejo, pero más pequeño, con orejas cortas, cola casi nula, tres dedos en las patas posteriores y cuatro en las anteriores. Se usa mucho en experimentos de medicina y bacteriología. // 2 Animal o persona sometido a observación o experimentación.

Como se ve, en ningún caso el cuy consta como un elemento comestible estimado, lo cual

es un defecto gastronómico de nuestros académicos.

De la palabra cuy se han derivado *cuyero*, el sitio para criar cuyes; y *cuyada*, la comilona de cuyes.

Los Platos.- Al cuy se lo prepara básicamente asado —empalado en un cangador— sobre las brasas. También se lo puede hornear; pero ciertamente no es la forma canónica. Se lo sirve en un plato o bandeja sobre papas doradas y rodajas de huevo duro. Esto es lo que se conoce como papas con cuy o cuy con papas.

Otra forma recibe el nombre de ají de cuy. Es una especie de sopa hecha con cabezas de cuy, papas y especias. Es también un plato muy apreciado. A propósito de esto existe un refrán que incluye el ají de cuy. Dice: *Mientras más pobreza, más ají de cuy*, lo que significa que algunas personas mientras más necesitadas están, se dan lujos extraordinarios.

El cuy es un plato de la comida ritual. Se lo ofrece, además, como una demostración de agradecimiento, aprecio y respeto a las personas. Por eso, cuando ese aprecio desaparece ya no hay cuyes a la vista. Esto lo dice muy bien una copla de la provincia del Tungurahua:

*Cuando vos eras soltero
Comías cuyes asados
Y ahora que sois casado
Ni asado ni chamuscado.*
(Naranjo; 1992; 240)

Una utilidad extra.- En la cita de Acosta encontramos una relación del cuy con la religión indígena. Al parecer de esto deriva una utilidad secundaria del cuy, ahora como elemento de curación en la etnomedicina. Se usa al animalillo para sobar el cuerpo del paciente, a fin de limpiarle de sus males. Al final del proceso “terapéutico” el cuy también ha muerto, gracias a las hábiles manos del sanador.

2. LA PAPA.- Joseph de Acosta también describió a la papa, en estos términos:



Donde el temperamento es tan frío y tan seco, que no da lugar a criarse trigo, ni maíz, en cuyo lugar usan los indios otro género de raíces, que llaman papas, que son a modo de turmas de tierra y echan arriba una poquilla hoja (...) Cómense también las papas así frescas cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible, que se da también en lugares calientes, hacen cierto guisado o cazuela, que llaman loco. En fin, estas raíces son todo el pan de aquella tierra. (Acosta; 1954; 111)

Como dice el sacerdote español, la papa es el pan (es decir el alimento básico) de muchas regiones andinas. Por eso los azuayos han inventado el verbo *papear* = comer, alimentarse. De ahí que el *bien papeado* es el bien alimentado y no solamente el que ha comido papas con exclusividad.

De la papa se deriva *papilla*, por la consistencia del puré de papas. De la papa se

obtiene el *llapingacho*, que es una especie de tortilla de papa, frita sobre un tiesto de barro. Su coloración es dorada y rojiza porque se lo empapa –mediante una brocha– con una solución de manteca y achiote, lo que se conoce como *manteca de color*. Llapingacho es una derivación de *llapina*, verbo quichua que significa aplastar, porque para hacer la tortilla hay que aplastar la papa cocida hasta hacerla puré. El llapingacho es un acompañante obligado de otro plato: el *hornado*, llamado así aunque propiamente es *horneado*, pues se refiere al chanco horneado.

A las papas cocidas se las acompaña con una sabrosa salsa hecha con pepa de zambo. Y sobre todo están las famosas y reconocidas *papas locas*: se trata de un guiso en el que entran papas pequeñas, enteras, cocidas con pepa de zambo o maní, agua, sal y pedazos de cuero de cerdo, y achiote como colorante. Lo de *locas* seguramente se debe a que son papas revueltas, no a que han perdido

la razón. Se trata de una especie de sopa espesa. Actualmente se usa también la designación de *papas con cuero*. Las antiguas papas locas eran servidas en hojas de col.

A la papa –las muchas variedades que existen– se la come cocida, frita, en puré, entera, en rodajas, con cáscara (lo que en el Norte llaman, con una surrealista elegancia: *papas con chaqueta*, mientras que en la zona austral se llama *capotelocro*.

3. EL MAÍZ.– El maíz también fue ampliamente tratado por Acosta, como se lo puede ver a continuación:

El grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo; es más grueso y cálido, y engendra sangre; por donde los que de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen padecer hinchazones y sarna. Nace en cañas y cada una lleva una o dos mazorcas, donde está pegado el grano; y con ser granos gruesos, tienen

muchos, y en algunas contamos setecientos granos. Siémbrese a mano y no esparcido; quiere tierra caliente y húmeda. Dase en muchas partes de Indias con grande abundancia; coger trescientas hanegas de una sembradura no es cosa muy rara. Hay diferencia en el maíz, como también en los trigos; uno es grueso y sustancioso; otro, chico y sequillo, que llaman moroche (...) El pan de los indios es el maíz; cómenlo comúnmente cocido así en grano y caliente, que llaman ellos mote (...) Algunas veces lo comen tostado; hay maíz redondo y grueso, como lo de los Lucanas, que lo comen españoles por golosina tostado, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. Otro modo de comerle más regalado es moliendo el maíz y haciendo de su harina masa, y de ella unas tortillas que se ponen al fuego. (Acosta; 1954; 109)

De la cita se comprueba que el mote era ya conocido.

Ahora bien, entre nosotros hay gran variedad de motes, desde el mote casado, aquel plato en el que entran como ingredientes el mote y el fréjol. Se entiende: mote unido en nupcias con el fréjol. Mote choclo, que es una variedad de mote hecho con el maíz tierno, que es el choclo, palabra quichua. El mote sucio, que es el mote común (con cáscara o sin ella) revuelto con los residuos de la fritada que queda en la paila, y también con la llamada manteca negra. Se dice sucio porque efectivamente

presenta una apariencia como si lo estuviera. Mote cauca, que es el que está cocido a medias; eso precisamente significa cauca en quichua. Mote pelado, el que ha perdido su cáscara. Para obtener el maíz pelado hay que seguir un procedimiento en el que se hierve el maíz con lejía, ceniza y cal; luego se lo lava refregándolo vigorosamente, hasta conseguir que se desprenda la cáscara. Mote pillo, que es el plato emblemático de Cuenca. Se lo hace con huevo, leche, sal y cebolla. El nombre



es derivado de pilluna, verbo quichua que significa envolver, porque efectivamente, el grano de mote queda como envuelto por el huevo. Mote pata, plato propio del carnaval. Pata, en este caso no es español sino quichua y significa relieves (del cerdo, se entiende). Mote con cáscara es el mote ordinario.

Como se puede comprobar son varias las formas de preparar y comer el mote, tantas que bien podríamos decir que los azuayos son, realmente, motívoros. Por esa razón es que

también suele decirse, en son de broma, que los cuencanos comen mote con mote, y casi viene a ser cierto, porque sí es posible encontrar a la venta una mezcla de dos maíces: mote choclo con tostado.

Tanto en la nota de Espejo como en las de Montalvo y Mera se quiere adscribir el consumo de maíz a los indígenas, y el del cuy también a los indios, aunque su radio de degustadores se ha ampliado al chagra, que es el campesino no indígena. Acosta hace notar además, que algunos españoles, por golosina comían



el maíz tostado, con lo que se puede ver que las clases sociales no indígenas aprovechaban gustosamente los productos americanos.

Además, con el maíz se preparan una serie de auténticas golosinas. Entre los elementos de la confitería popular está el *caqui perro*, que a pesar del nombre, designa a una golosina hecha con maíz tostado y aglomerado con miel de panela. Recibe también la designación de *colación de pobre*. Está la *chispiola*, típica golosina que se vendía junto a la entrada de los cines o junto a las iglesias, luego de la misa. Está hecha de canguil —otro tipo de maíz-aglomerado también con miel de panela. Está el tostado (maíz tostado), que es el acompañante obligado de todo ceviche. Están los manjares conocidos como *chumales* (la designación de humitas es impropia y, sobre todo, ajena), los *tamales*, los *chibiles* —o chihuiles—, los *chachis*.

Con el maíz se preparan las tortillas, entre ellas la tortilla de

choclo, la maicena, una variedad de pan, la colada —en época de difuntos llamada *colada morada*, por su color—, la sopa conocida como *morochillo*, — que es una especie de sopa hecha con maíz quebrantado—; la bebida de dulce llamada *morocho* —se trata del mismo maíz quebrantado, preparación que mucha gente toma como desayuno, y que todavía se expende en los mercados, la cual se acompaña con galleta de manteca (la hallulla del Norte). Está el champús, bebida de dulce casi olvidada, y que se la preparaba con harina de maíz, especias, babaco, naranjilla y — ¡como no!— mote.

Pero no se puede dejar de citar a la chicha, la bebida también emblemática de los pueblos andinos. Acosta habla ya de ella y de sus cualidades:

“No les sirve a los indios el maíz solo de pan, sino también de vino, porque de él hacen sus bebidas, con que se embriagan harto

más presto que con vino de uvas. El vino de maíz, que llaman en el Perú Azúa, y por vocablo de Indias común chicha, se hace en diversos modos. El más fuerte, a modo de cerveza, humedeciendo primero el grano de maíz, hasta que comienza a brotar, y después cocidiéndolo con cierto orden , sale tan

recio que, a pocos lances derriba; este llaman en el Perú sora”. (1954;110)

Hoy el mote y la papa son alimentos cotidianos en muchos hogares azuayos. El cuy, en cambio, es un artículo para ocasiones muy especiales y presente, asimismo, en todos los círculos sociales. n

Bibliografía

ACOSTA, Joseph de. Historia natural y moral de las Indias. Ediciones Atlas. Madrid. 1954

FERNÁNDEZ de Oviedo, Gonzalo. Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano. Ediciones Atlas. Madrid. 1959

MATEUS, Alejandro. Riqueza de la lengua castellana, provincialismos ecuatorianos. Quito. 1933. s/editorial.

MERA, Juan León. Cantares del pueblo ecuatoriano. Clásicos Ariel. Guayaquil-Quito. s/fecha.

MONTALVO, Juan. Catilinarias. Editora Beta. Medellín. 1975

NARANJO, Marcelo. Cultura popular en el Ecuador. Tunurahua. CIDAP. Cuenca.1992

PALADINES, Carlos. Eugenio Espejo. Corporación editora nacional. Quito. 2007

Real academia Española. Diccionario de la lengua española. Espasa Calpe. Madrid. 2001