



RESUMEN

En este trabajo haremos un corto recorrido por la historia de la cocina cuencana en la segunda mitad del siglo XX, veremos como la cocina fue evolucionando a través de cincuenta años de historia.

En esta tesis se analizará que equipos de cocina se encontraban disponibles en la ciudad de Cuenca entre los años 1950 y 2000, como los mismos fueron cambiando sus diseños, es decir cómo fueron evolucionando y cómo su introducción en el mercado fue modificando las recetas de cocina a las cuales los cocineros o cocineras cuencanas tenían acceso.

También veremos cómo los alimentos fueron marcando su recorrido en la historia, introduciéndose conservas tanto en los hogares como influenciando los recetarios.

Éste trabajo al referirse a la historia de la cocina cuencana en la segunda mitad del siglo XX, hablaremos de su elaboración, es decir los platillos que se elaboraban para la cocina del diario, la festiva y la estacional, y veremos los cambios que fueron sufriendo las mismas a través del tiempo.

Palabras clave: cocina cuencana, segunda mitad del siglo XX, equipos de cocina doméstica.



ABSTRACT

In this document we will make a brief journey through the history of Cuenca's food of the second half of the twentieth century, as well as we will see how this food has evolved through fifty years of history.

This thesis will analyze what kind of kitchen equipment was available in the city of Cuenca between 1950 and 2000, how it changed its designs, ie how they evolved and how its entry into the market modified the recipes to which the Cuenca's cooks had access.

We will also see how the food marked its journey through history, introducing canned food at local homes and influencing their recipes.

By referring to the history of Cuenca's cooking in the second half of the twentieth century, the present document will talk about processing, ie the dishes that were produced for daily, festive and seasonal meals, and will show the changes they suffered throughout time.

Keywords: Cuenca's food, second half of the twentieth century, home cooking equipment.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



AUTORÍA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, DANIELA PATRICIA SOTOMAYOR DÁVILA, autor de la tesis "Historia de la cocina cuencana en la segunda mitad del siglo XX", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 11 de diciembre de 2012


Daniela Patricia Sotomayor Dávila
010374933-9

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



RESPONSABILIDAD

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, DANIELA PATRICIA SOTOMAYOR DÁVILA, autor de la tesis "Licenciada en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 11 de diciembre de 2012


Daniela Patricia Sotomayor Dávila
010374933-9

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



ÍNDICE

	Página.
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
.AUTORIA.....	3
RESPONSABILIDAD	4
INDICE.....	5
DEDICATORIA.....	9
AGRADECIMIENTOS	10
INTRODUCCIÓN.....	11
Capítulo 1: Modernización de la cocina cuencana.....	13
1.1 Introducción.....	13
1.2 Espacio y distribución.....	13
1.2.1 Cocina a gasolina y cocina a querosene.....	15
1.2.2 Cocina a gas.....	17
1.2.3 El horno.....	22
1.2.4 El agua potable.....	25



1.3 Avances tecnológicos.....	27
1.3.1 La refrigeradora.....	28
1.3.2 La batidora.....	32
1.3.3 Los electrodomésticos en las recetas de cocina.....	35
1.3.4 La licuadora.....	36
1.3.5 Electrodomésticos.....	38
1.3.6 Las ollas.....	39
Capítulo 2: Los alimentos.....	43
2.1 El cerdo.....	44
2.2 Los ingredientes frescos.....	46
2.3 Los alimentos procesados.....	48
2.4 Las marcas y el vocablo cuencano.....	53
Capítulo 3: Cocina del diario.....	56
3.1 Desayuno.....	57
3.2 Almuerzo.....	60



3.3	Café de la tarde.....	64
3.4	Merienda.....	69
	Capítulo 4: Cocina festiva.....	72
4.1	Cumpleaños.....	75
4.2	Matrimonio.....	80
4.3	Bautizo.....	83
4.4	Primera Comunión.....	86
	Capítulo 5: Cocina estacional.....	90
5.1	Carnaval.....	91
5.2	Semana Santa.....	96
5.3	Diciembre.....	102
	5.3.1 Navidad.....	102
	5.3.2 Fin de año.....	106



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Capítulo 6: Los protagonistas	109
6.1 En el hogar.....	109
6.2 En el negocio.....	110
6.3 Los recetarios de cocina.....	115
6.4 Otros medios de aprendizaje.....	118
CONCLUSIÓN.....	120
TESTIMONIOS.....	122
TEXTOS CONSULTADOS.....	124



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia que me apoyó durante su realización, a todas las personas que me ayudaron con su conocimiento.

Y dedico este trabajo a todas las personas que buscan la historia como base fundamental del futuro, sabiendo que con el pasado podremos comprender mejor nuestro presente y valorarlo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer a Dios por darme la facultad de llevar a termino este proyecto.

Quiero agradecer a mis padres, hermanos y amigos que tuvieron confianza en mí, a mi director de tesis quien con su conocimiento me guío a través del tiempo.

Y agradezco a todas las personas que se tomaron el tiempo de ayudarme a reunir información para poder hilar la historia gastronómica de Cuenca.



INTRODUCCIÓN

Cuenca una ciudad de historia y tradición, que se ha dado tanto en el aspecto cultural como en el gastronómico. Su cocina, sus platillos, su gastronomía han destacado a ésta ciudad de entre las ciudades del Ecuador, es por eso que su sazón característica forma parte fundamental de su historia, la cual ha sufrido cambios con el paso del tiempo, con los avances tecnológicos y con el perfeccionamiento de la gastronomía.

La historia es necesaria para saber quiénes somos, de dónde venimos y a dónde vamos, y la historia de la cocina cuencana no es diferente, si no rescatamos esos últimos cincuenta años del siglo XX de relatos, de vivencias y de historia, en la que platillos y técnicas culinarias desaparecieron o se han mantenido con el paso del tiempo, no podremos apreciar lo que es nuestro, lo que nos hace característicos y únicos.

Inicialmente el desarrollo culinario estuvo ligado directamente al crecimiento individual de países o regiones; de todas maneras cuando personas de alguna región entraban en contacto con personas de otras, se producía un intercambio de ideas y costumbres. Uno de los resultados de estos contactos era el progreso y con el paso del tiempo la ciudad de Cuenca ha ido creciendo, con este incremento poblacional, personas de diferentes partes del país y del extranjero se han vuelto residentes de la ciudad, trayendo consigo sus costumbres culinarias que se han fusionado con las locales, como es el caso de las guaguas de pan, “Se han ido aceptando en las ciudades costumbres de otras ciudades, hace varios años atrás este pan era costumbre de la zona centro del país y del norte del país” (Entrevista



UNIVERSIDAD DE CUENCA

al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012) sin embargo la identidad de la cocina cuencana se ha mantenido casi intacta, debido a las fusiones culturales las futuras generaciones necesitan saber de dónde vienen los platillos que disfrutan en sus hogares ya que la historia no solo la componen los datos que encontramos en los libros de texto, la componen los relatos de quienes conformamos el pueblo cuencano, de quienes vimos esos cambios y degustamos la sazón que caracteriza a nuestra ciudad con su puchaperro, su mote pillo, su morocho y sus dulces de corpus.



CAPÍTULO 1: MODERNIZACIÓN DE LA COCINA CUENCANA

1.1 INTRODUCCIÓN

La cocina no solo se considera como el espacio físico existente en las casas o cerca de ellas, también se refiere a la manera de preparar los alimentos, los utensilios que se utilizan para cocinar, para porcionar, para almacenar, utensilios que llamaremos indumentaria, así como los utensilios se han ido perfeccionando con el paso del tiempo, con el avance de la tecnología; el espacio físico de la cocina se ha ido modificando para acoplarse a la indumentaria moderna.

1.2 ESPACIO Y DISTRIBUCIÓN

El área de la cocina en las casas cuencanas ha ido sufriendo cambios a través de los tiempos, en la primera mitad del siglo XX, la cocina era un cuarto en muchos casos separado de la edificación principal, debido al humo que producía la quema de leña para la cocción de los alimentos, necesitaba de bastante espacio para el almacenamiento de la leña y de alimentos, casi siempre contaba con una bodega cerca o como parte de la cocina en sí, sin embargo con el paso del tiempo y con las cocinas modernas el espacio necesario para el área de cocina se fue reduciendo, así como su inserción en la edificación principal fue posible, en la segunda mitad del siglo XX, el área de cocina era parte de la casa, y en muchos casos se las diseñaba para ser el centro principal de la misma, pasó de ser un



cuarto caliente y lleno de humo al cual solo accedían las mujeres y estaban la mayor parte de su tiempo cocinando para la familia, a ser un lugar de reunión en el cual se compartía con los demás miembros de la familia.

Como podemos ver en un artículo del periódico El Mercurio, publicado el año 1963, que nos informa del más novedoso avance tecnológico para el hogar, cuyo título reza: “La nueva cocina compacta” y nos cuenta lo siguiente:

Un nuevo adelanto en proyectos de cocina, promete ayuda a la ama de casa, en los problemas de espacio. Se ha diseñado una cocina completa compacta, para que se adapte a un determinado espacio y la han introducido fabricantes norteamericanos de importantes artefactos, [...]

El proyecto se puede adaptar a cualquier casa o cocina. [...] Por ejemplo una cocina de 2 metros y medio, incluirá un hornillo a la altura de la vista, armarios de almacenaje, una lavadora automática de platos bajo el fregadero y un refrigerante [...]

Los artefactos llevan un diseño cuadrado adaptados a la pared y son disponibles en colores. Hay cocinas compactas desde 1 metro 70 centímetros de ancho, hasta 2 metros y medio. Pueden ocultarse a la vista por medio de puertas bajas, si se desea (Sherwood, 1963: 7).

La cocina como instrumento sufrió varios cambios a través del tiempo, de la cocina primitiva que era una hoguera pasando por la cocina dentro de las chimeneas en los hogares, por la cocina de metal forjado cuyo fuego era alimentado por madera hasta el uso de combustibles y electricidad.

En la segunda mitad del siglo XX, aparecen en los hogares cuencanos las cocinas que funcionaban con combustibles líquidos, como el kerosene, posteriormente el gas. Estos combustibles si bien es cierto no fueron descubiertos en esta época si fueron utilizados en la segunda mitad del siglo XX, veamos un poco sobre estas cocinas.



1.2.1 COCINA A GASOLINA Y COCINA A QUEROSENE

Se ha decidido hacer un solo punto para la cocina que funcionaba con gasolina y para la que funcionaba con querosene, debido a que ambos combustibles son derivados del petróleo y su función tanto combustible como en el equipo de cocina es similar, veamos cómo era la cocina de gasolina, nos cuenta la señora Eugenia Dávila:

Recuerdo que la primera cocina a gasolina que tuvimos era alrededor del año 1965, tenía un tanque redondo a un lado, su modelo era igual a las cocinas industriales de hoy, era como una mesa con cuatro quemadores, y cuando empezaba a bajar la llama, el Miguel sacaba un tarro con gasolina y le ponía hasta ver que la llama se hacía grande de nuevo, nosotros que éramos niños nos moríamos de miedo, porque decían que podía explotar con toda la casa, siempre le decían que apague la cocina para poner la gasolina, pero nunca lo hizo, era muy buena esa cocina, pero cuando compraron la que era a kerosene, que era mucho más segura, esa cocina se fue a la casa de Yunguilla.

El mecanismo de la cocina a gasolina era el mismo que tenía la cocina de kerosene, se debía colocar el combustible en un tanque almacenador, bombear el líquido por medio de una bomba manual para que este pase a los quemadores y pueda prenderse.

La gasolina dio paso a otro tipo de combustible el queroseno, querosene, querosén, keroseno o kerosén es un líquido transparente o ligeramente amarillo que se obtiene de la destilación del petróleo, tiene una densidad intermedia entre la gasolina y el diesel y se usa como combustible, es más seguro que la gasolina debido a su densidad no produce explosiones repentinas como sucedía con la gasolina, una desventaja de este combustible es que produce contaminación, “las cocinas de querec hacían negras las ollas y todo en la cocina” nos cuenta la Sra. Juana Fárez, las primeras cocinas que utilizaban el gas de querosén o kerosene empezaron a comercializarse, al igual que con las cocinas cuya combustión era a



base de gasolina, con estas cocinas se eliminaban muchos de los inconvenientes que ocasionaba en antiguo sistema de cocción, ya no se necesitaba un espacio designado para el almacenamiento de madera seca o carbón, las cocinas como área podían colocarse dentro de la casa, es decir formaban parte de la vivienda ya que se eliminaba el humo proveniente de la quema de madera, y la velocidad de calentamiento de las ollas resultando en una cocción más rápida de los alimentos fue notoria, sin embargo no todo fue color de rosa, este nuevo sistema también trajo consigo nuevos hábitos que las amas de casa o la cocinera debía adoptar.

La recarga del gas querosén era necesaria para el correcto funcionamiento de estas cocinas, esta recarga debía hacerse de manera manual, ya que no existían aún los tanques de gas comprimido que se comercializaron a finales de la segunda mitad del siglo XX, además de la recarga del combustible, para “su funcionamiento requería que periódicamente se limpiaran los gasificadores, [...] Había que descarbonizarlos, quitarles la grasitud acumulada y cambiar las agujas que regulaban el paso del querosén gasificado”. (Gómez, saberessabores.com)

En la década de 1970 llegó a Cuenca la cocina a querosene, esta cocina era mucho mejor que la de gasolina, era mucho más segura, ya que no se tenía que bombear la gasolina era bastante inflamable en comparación con el querex, para encender la cocina se tenían unos recipientes con algodón remojado en alcohol, eso se encendía y se prendían los mecheros, las que llegaron a Cuenca, físicamente eran iguales a las que hay ahora de gas (Entrevista a la Sra. Eulalia Dávila).

Así como ingresaron al mercado las cocinas de querosene, las cocinas de gasolina no desaparecieron inmediatamente del mismo, y otros equipos de cocción un poco menos costosos se mantenían en el mercado, “las cocinas a gasolina, eran muy útiles pues reemplazaban a los reverberos de la época.” recuerda la Sra. Bertha Campoverde.



Las cocinas se podían conseguir en las distribuidoras de la ciudad o se las podía mandar a hacer, “las cocinas de gasolina¹ se compraban en las herrerías o donde hacían productos mecánicos, había unas cocinas que tenían un tanque grande como los tanques de gas de ahora, pero era un tanque de agua, con lo que se mantenía la cocina prendida para hacer la comida, el agua estaba bien caliente, se usaba para bañarse o lavar los platos”. (Entrevista a la Sra. Juana Fárez, Cuenca, 2012), en los anuncios clasificados del diario El Mercurio podemos ver que clase de cocinas existían en la época, como en el anuncio publicado el 13 de diciembre de 1979 que decía lo siguiente: “Vendo cocina 4 quemadores de gas y dos quemadores eléctricos, totalmente nueva, marca Durex, y una cocineta de 2 quemadores totalmente cromada” (5).

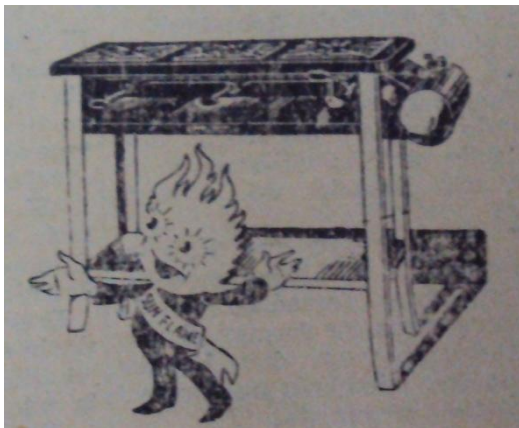
1.2.2 COCINA A GAS

Alrededor del año 1975 en Cuenca ya se utilizaban las cocinas a gas, las que se mantienen hasta finales del siglo, la cocina a querosén desapareció de las casas para dar paso a un mecanismo más seguro y confiable, veamos un poco más sobre su funcionamiento: “Los fogones tienen un inyector [...] que deja salir el gas en una cavidad donde se mezcla con el aire necesario para la combustión. La mezcla aire-gas sale por los orificios del quemador donde que mueve la llave de paso de gas.” (http://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_%28artefacto%29. 2011) como podemos analizar esta cocina funciona básicamente igual que sus antecesoras, sin embargo posee un sistema más seguro, y su mantenimiento es mínimo.

¹ Las cocinas de gasolina y querosene, son similares por lo que muchas personas las clasificaron como una sola forma de combustión y de cocina.

Podemos ver como al modernizarse la cocina como artefacto, la cocina como área de la casa también sufrió cambios, su espacio se redujo, los riesgos de cocinar fueron eliminados, ya no se tenía la invasión del humo que había con las cocinas de leña o carbón, los peligros de un incendio desaparecieron con la mejora de las válvulas de distribución del combustible, sus modelos también sufrieron mejoras, los artefactos se fueron haciendo cada vez más compactos y fáciles de limpiar.

Veamos a continuación unos ejemplos obtenidos de anuncios publicitarios publicados en el diario El Mercurio, y como la cocina fue evolucionando a través de los años:

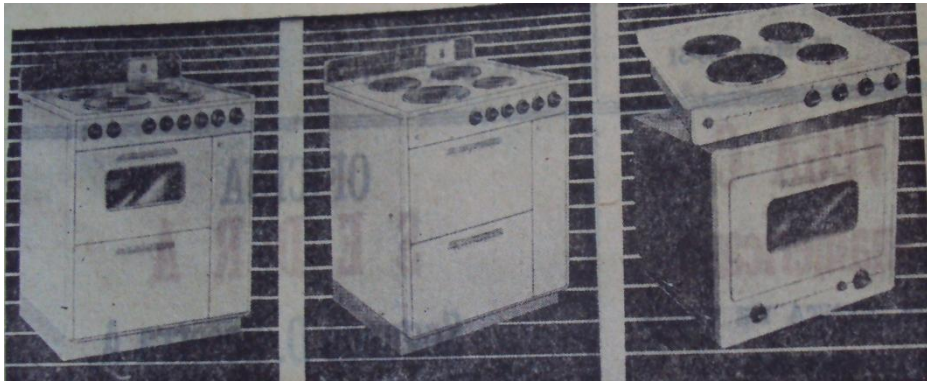


Cocina Sun Flame, El Mercurio 1963



Cocinas Ideal, El Mercurio 1964

Podemos apreciar en las imágenes anteriores las cocinas cuyo funcionamiento era a base de kerosene principalmente, la cocina Sun Flame ofertaba las siguientes características, poseía tres quemadores con gasificación a kerosene sin mechas, o modelos a gasolina con generador central y posteriormente en el año 1964 modelos cuya particularidad era poseer una cubierta de doble enlozado, sin embargo a pesar de que ambos modelos funcionaban a kerosene podemos ver ligeras variaciones, el tanque almacenador cambio su posición y los quemadores fueron mejorados.



Cocinas marca Husqvarna, El Mercurio 1963

Podemos apreciar como en 1963 además de las cocinas simples, ya se ofertaban cocinas que incluían horno, como los modelos Husqvarna, cuyo funcionamiento era eléctrico, como podemos apreciar en la imagen, habían modelos cuyo horno poseía una puerta de vidrio para poder ver en su interior, o con puerta de lata.

Existían modelos que podían ser empotrables, como el de la última imagen, se podía colocar la cocineta sobre el horno o en un mesón y el horno podía ir directamente sobre una mesa o mesón o colocarlo en un compartimento dentro de la pared para maximizar el espacio en el área de cocina.



Cocina Philips, El Mercurio 1964



Reverbero Svea El Mercurio 1964

Existían modelos de cocinas que venían con tableros laterales a modo de pequeños mesones de apoyo como podemos ver en el modelo Philips de 1964 cuyo funcionamiento era a gas de kerosene, posiblemente debido al alto costo que representaba un equipo de cocina ciertas amas de casa optaban por adquirir reverberos para la cocción de los alimentos, en la imagen superior tenemos un modelo marca Svea que se ofertaba con o sin silenciador.

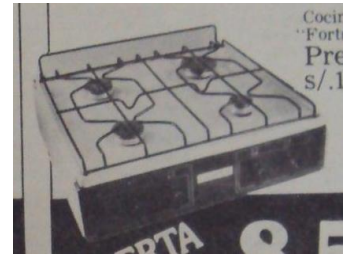
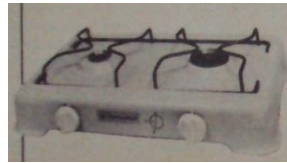


Cocina marca Philco, El Mercurio 1979



Cocina Ecasa, El Mercurio 1979

Para la década de 1970 los modelos de las cocina como podemos apreciar no han variado en gran manera, en algunos casos como la cocina Philco tenemos que no posee horno, en su lugar posee dos estantes inferiores en los cuales se podían guardar las ollas, ayudando así a optimizar el espacio en el área de cocina, en el modelo Ecasa de la derecha podemos ver que la puerta de vidrio del horno a ganado en tamaño, siendo así un modelo con horno panorámico, debido a la amplitud de visión que ofrecía esta nueva puerta más grande.

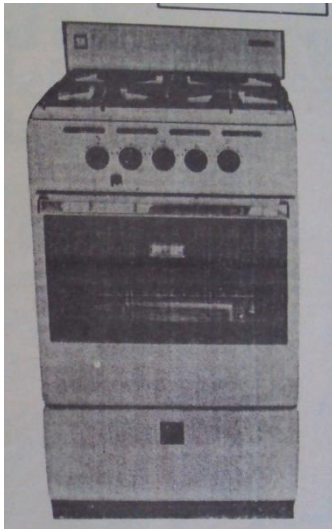


Cocinas Indurama,

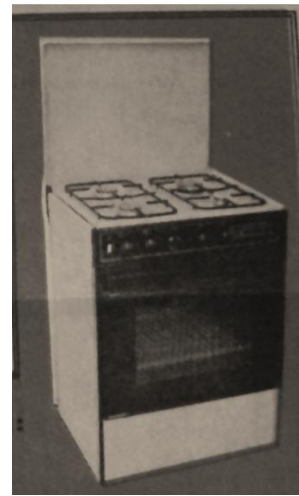
El Mercurio 1980

Cocinetas Hotpoint, El Mercurio 1985

Para 1980 los hornos que venían incluidos en las cocinas traían mayores facilidades de cocción como podemos apreciar en el modelo de Indurama, el horno posee un equipamiento para elaborar carnes al grill, al igual que sucedía en 1964 para 1985 las cocinas completas eran más costosas que las cocinas simples o que las cocinetas, además de que necesitaban más espacio que estas últimas, es por esa razón que se ofertaban cocinetas como las de las imágenes anteriores de marca Hotpoint en varios modelos, desde dos quemadores hasta cuatro, su limpieza es fácil y su ubicación dentro de una cocina pequeña también lo es, ya que podía ser colocada sobre una mesa o mesón.



Cocina Philips, El Mercurio 1985



Cocina Genova El Mercurio 1990

En 1985 el local Comercial Bermeo Hermanos, introdujo en el mercado nuevamente las cocinas con funcionamiento a base de kerosene, como era el modelo marca Philips de la imagen anterior, ofertando el bajo consumo económico en comparación con las cocinas que funcionan con gas licuado, para la última década del siglo las cocinas ofrecían mejores características como: horno aislado con lana de vidrio y termostato de regulación, puerta de vidrio templado, tapa de acero enlozado, reloj cuenta minutos, horno y grill a gas, luz en el horno

1.2.3 EL HORNO

Junto con las cocinas más modernas, vinieron los hornos, podían estos ser parte de la maquinaria de cocina o para empotrarse en el área de cocina, sin embargo la modernización de los hornos no se vio únicamente restringido al uso doméstico,



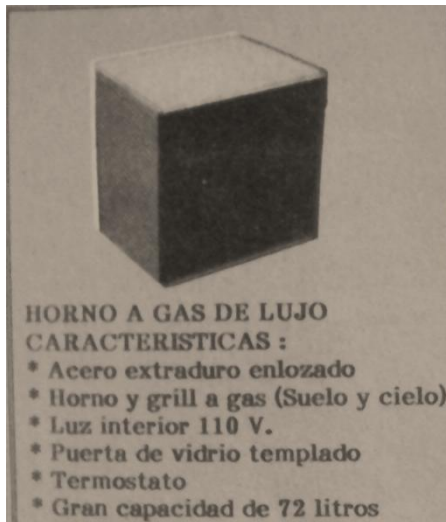
las panaderías fueron las principales beneficiadas con estos avances, hace 30 años:

Todavía 60% de las panaderías tenían horno leña, pero ya fue la época que se fue industrializando la panadería llegaron, los hornos de gas que eran de gaveta, hace 20 años llegaron los hornos rotativos alrededor de 1992, aquí prácticamente han desaparecido un 98% de los hornos de leña, aquí en Cuenca específicamente los hermanos Tinamara y la señora Vélez en la calle Borrero son los que mantienen los hornos de leña todavía, y un par más que se mantienen para hornear chanchos o pavos en Navidad. (Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012)

La industrialización del sector gastronómico, no solo implicó que el espacio necesitado se redujese, también la mano de obra necesaria en este caso para la elaboración del pan, producto indispensable en la mesa cuencana, alrededor de 1970 en ciertas panaderías “existía una máquina amasadora se llamaba de brazo, amasaba lentamente y reemplazaba a 3 panaderos que podían amasar un quintal de harina” (Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012).

Con el paso del tiempo los hornos sufrieron el mismo cambio de combustibles que las cocinas, pasaron de leña, a gas o gasolina, a ser eléctricos e incluso apareció el horno de microondas, que cocina la comida utilizando ondas de microonda para crear calor dentro del alimento y cocinarlo de esta manera, encontramos en el diario el Mercurio un anuncio de 1980 en el cual una persona particular vendía un horno de microondas, en años posteriores este electrodoméstico sería comercializado por los locales de la ciudad.

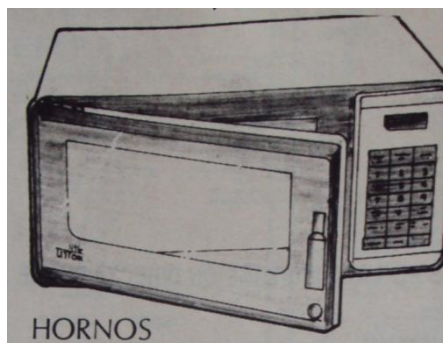
Veamos algunos modelos de hornos obtenidos del diario El Mercurio:



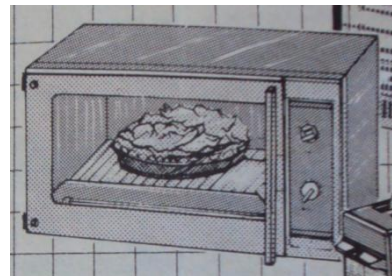
Horno Genova, El Mercurio 1990



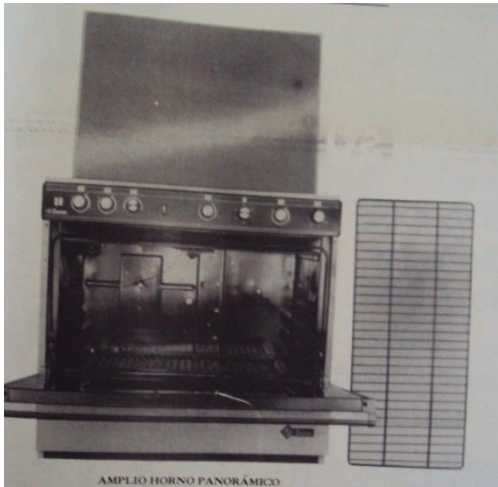
Horno Andino, El Mercurio 1990



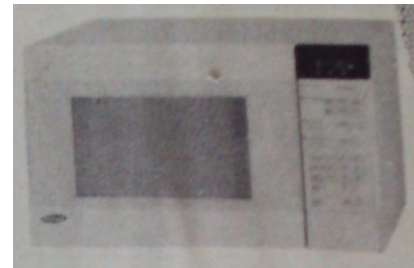
Horno microondas Litton,
El Mercurio 1990



Horno eléctrico Toastmaster, El Mercurio 1990



Cocina Durex, El Mercurio 1990



Horno de microondas, El Mercurio 1995

Con estos ejemplos podemos ver que el horno ya sea el convencional incluido en el equipo de cocina como la imagen de 1990 o ya sea una pieza independiente como el horno Genova o el Andino, ofrecía una facilidad de colocación dentro del área de cocina, ya sea para empotrar o para colocar sobre una mesa, sin mencionar a los hornos que funcionan con electricidad que son de tamaño reducido para ocupar el mínimo espacio dentro de la cocina, facilitando su uso, el horno de microondas como podemos apreciar en las imágenes no ha variado su forma, sus funciones han sido optimizadas y su manejo ha sido simplificado con el paso del tiempo

1.2.4 EL AGUA POTABLE

Aquí debemos anotar los progresos que se dieron en la ciudad con el paso del tiempo, en este caso los progresos que sufrió la distribución del líquido vital, es decir el agua que fue mejorando su calidad, veamos como ejemplo del empleo de



este líquido, en una bebida popular de principios de siglo era la llamada “ticti”, una bebida hecha de harina de maíz, Sarmiento nos cuenta en su libro “Cuenca y Yo”, que esta bebida era hecha por dos señoras de avanzada edad, quienes utilizaban el agua del acueducto que recorría las casas de Cuenca en esa época, agua poco salubre si tenemos en cuenta las condiciones y usos a los que se le sometía, a pesar de tal hecho no se registraban enfermos por la bebida, este caso nos demuestra la necesidad a la que se veía sometida la elaboración culinaria, el agua es un ingrediente indispensable en la cocina, el acarreo del líquido, la necesidad de espacio para su almacenamiento, todo eso desapareció en la segunda mitad del siglo XX, ya que el progreso y el crecimiento de la ciudad facilitaron la vida del cocinero(a), es así como la entubación de agua en la ciudad en el año 1951, y su posterior potabilización, permitieron una mejor higiene de las técnicas culinarias de la ciudad, podemos ver que en septiembre de 1958, el agua potable en Cuenca era toda una realidad, “[...] los miembros del Club Rotary [...] estaban felices de tener en la ciudad de Cuenca un servicio fundamental y de primer orden, como es el agua potable” (Ordoñez, 2008: 51), el acarreamiento y tratamiento de este líquido necesario desapareció de la costumbre culinaria, ya no era necesario hervir el agua para tomarla, para preparar el jugo, etc., ya no se necesitaba tener un espacio designado en las cocinas para su almacenamiento, por lo que el espacio de las mismas se redujo, y el sabor, así como la higiene de los platillos se vio grandemente favorecido, mejorando así no solo la calidad de vida sino la calidad de nuestra gastronomía.



1.3 AVANCES TECNOLÓGICOS

Si bien es cierto que existen comidas que al ser preparadas de manera tradicional, es decir sin la ayuda de aparatos modernos tienen su sabor característico, no podemos negar que si no fuera por los electrodomésticos, tal vez estos platillos hubieran desaparecido de nuestro menú por el ritmo de vida actual.

Con los avances tecnológicos, la forma de preparar los alimentos se vio afectada, los ayudantes de cocina, las nuevas maneras de elaborar y conservar los alimentos, ayudaron a una mejor cocción, procesamiento y mantenimiento de los productos alimenticios:

El Siglo XX trajo consigo tremendos cambios en los combustibles y equipos disponibles para la preparación de las comidas. La conservación de alimentos cambió el aspecto del trabajo de los cocineros. Los transportes y almacenamientos refrigerados, el empaquetado al vacío, el empaquetado en gas inerte, etc. producen un gran impacto en la preparación de los alimentos así como también en la mejor organización y producción de la mano de obra en las cocinas comerciales (Morfin, 2011).

No solo en las cocinas comerciales podemos observar los cambios que han producido los avances tecnológicos, nos bastaría echar un vistazo al libro 'Cocina Moderna' de la señora Carmela Ordoñez González de Cobos para ver como la labor del ama de casa o del encargado de la alimentación de la familia cuencana se vio modificada.

En la contraportada del libro mencionado se manifiesta:

Si se cuenta con la ayuda de aparatos modernos, tales como una buena cocina con horno; ollas de presión, licuadora, etc. [...] el tiempo y el trabajo se reducen al mínimo [...] se han obtenido platos admirables de riquísimo sabor y gran presentación, sin mayor



esfuerzo y los alimentos conservan de esta manera todas sus cualidades nutritivas.

Podemos tomar como ejemplo la preparación del mote, plato indispensable en la mesa cuencana, el cual antaño era preparado remojando el grano con anterioridad y cocinándolo en olla de barro durante horas, aumentando agua, con la vigilancia de la “muchacha” para que este no se quemara, todo un trabajo para disfrutar de su sabor acompañando la sopa en el almuerzo; trabajo que se vio eliminado con la llegada de la olla lenta, ahora solo se necesitaba colocar el grano en ella y dejarla trabajar toda la noche, al día siguiente se podía disfrutar de un buen mote en el almuerzo, sin perder nuestra identidad culinaria, sin modificar nuestras costumbres al comer, gracias a los avances tecnológicos.

1.3.1 LA REFRIGERADORA

Al igual que las cocinas la refrigeradora tuvo cambios en su aspecto y tamaño así como en su funcionalidad:

Recuerdo como mi tío Alfonso Cobos compró para mi mamá una refrigeradora, era la primera refrigeradora que teníamos, dentro en la parte de arriba tenía un pequeño compartimento que era el congelador, hacía tanta escarcha que sabíamos rasparla con una cuchara sobre una taza, exprimíamos un limón, poníamos azúcar y teníamos un granizado listo para comer a cualquier hora (Entrevista a la Sra. Eugenia Dávila, Cuenca, 2012).

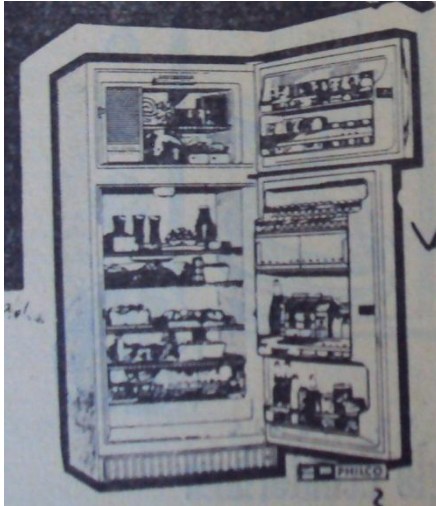
Si bien el refrigerador como tal es mucho más antiguo, ya que en 1923, Balzer von Platen y Karl Munters inventaron el frigorífico eléctrico, el modelo Electrolux



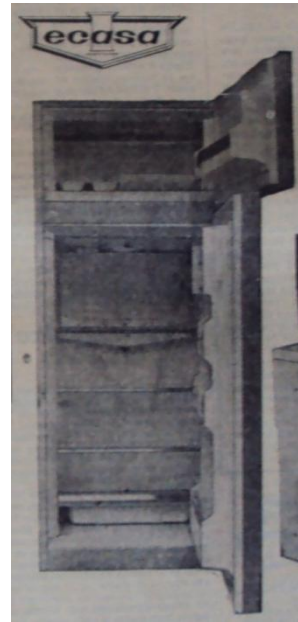
(<http://www.profesorenlinea.cl/mediosocial/refrigerador1.htm>), la conservación de los alimentos antes de que la refrigeradora hiciera su entrada triunfal en Cuenca, era limitada.

En los diferentes centros comerciales de la ciudad se ofertaban los modelos más nuevos de refrigeradoras, así como se podían encontrar buenas ofertas en los anuncios publicados en el diario El Mercurio, como por ejemplo un anuncio del año 1979, que dice: “Oportunidad vendo refrigeradora Ecasa [...], empacadas. Convención del 45 N° 20101” (El Mercurio, 1979: 12 noviembre), las refrigeradoras han llegado a Cuenca en varios modelos, y tamaños como la adquirida en la casa de la señora Martha Bustos quién en su entrevista nos cuenta que su “primera refrigeradora era Westinghouse, era todo un lujo tener una refrigeradora, yo habré tenido unos 8 años en la década 1970, era de una sola puerta con la hielera pequeña”.

Al igual que ocurría con la cocina como artefacto la refrigeradora se fue elaborando para adaptarse a un espacio determinado dentro del área de cocina, veamos a continuación como la refrigeradora fue evolucionando a través de los años, con ayuda de los anuncios publicitarios de las diferentes casas de venta, publicados en el diario El Mercurio:



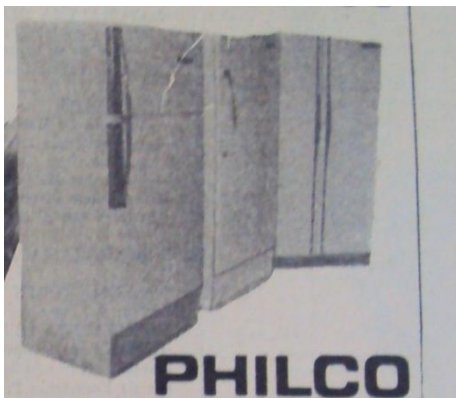
Refrigeradora marca Philco,



Refrigeradora Ecasa, El Mercurio 1979

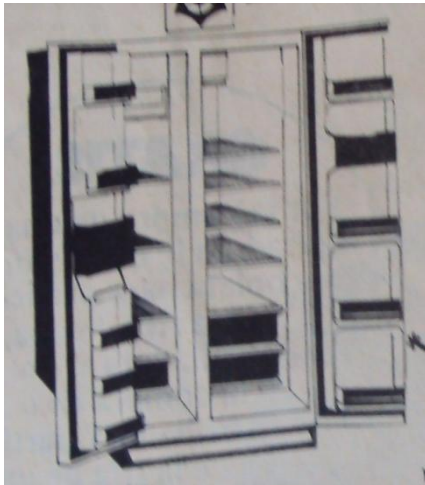
El Mercurio 1964

En estos dos modelos podemos ver que en una década no existieron mayores cambios, el más significativo es la parte de la nevera, en la Philco del 64, podemos apreciar que el compartimiento designado a congelar es muy pequeño y está situado dentro de la gaveta superior al lado izquierdo mientras que la refrigeradora Ecasa del 79 toda la gaveta superior es el compartimento congelador.



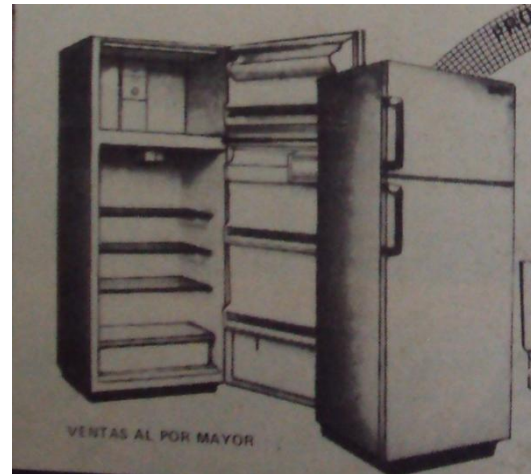
El Mercurio, 1979

En estas refrigeradoras marca Philco de 1979 podemos apreciar que ya existían modelos de dos puertas horizontales, una puerta y dos puertas laterales.



Refrigeradora Indurama

El Mercurio 1980



Refrigeradora Kelvinator,

El Mercurio 1985

Podemos apreciar con las imágenes anteriores como los cambios que tuvo la refrigeradora en la segunda mitad del siglo XX fueron sutiles, el número de repisas fue incrementándose según el modelo, el compartimento para vegetales fue uno como en el caso de la Kelvinator o dos como en la refrigeradora de Indurama, incluso se colocó un regulador de temperatura en la parte interna de la gaveta congeladora como podemos apreciar en la imagen de 1985, que está en el centro del congelador e incluso se diferencia su perilla circular.



Congelador Hotpoint,

El Mercurio 1990



Refrigeradora Sanyo,

El Mercurio 1995

Con el paso del tiempo y las necesidades del consumidor los equipos de congelación se fueron haciendo más grandes y funcionales, en la imagen anterior tenemos un congelador horizontal, estos congeladores ofrecían una gran capacidad de almacenamiento por lo que eran perfectos para negocios, en la imagen de la derecha tenemos una refrigeradora compacta, esta refrigeradora podía ser colocada sobre una mesa, su aplicación era perfecta para una cocina pequeña o un bar, su capacidad es limitada y no posee área de congelación.

1.3.2 LA BATIDORA

Con los avances tecnológicos alrededor del mundo, los electrodomésticos fueron apareciendo en el mercado, su fácil manejo, sus elegantes diseños llamaron la atención de los cocineros y cocineras, la forma con que ahora se podía elaborar los alimentos influyeron de manera definitiva en la forma de preparar los mismos, por ejemplo:



Antes de que fueran inventadas las batidoras se utilizaba el mortero, o molcajete (México), que consiste es un cuenco de piedra, bronce, madera o alfarería vidriada de uso doméstico, con un pilón, o el batán (Perú), que permiten triturar, pulverizar o moler manualmente las materias depositadas en el cuenco, de forma tal que es posible obtener una mezcla alimenticia más o menos homogénea. Con el mortero se puede obtener una salsa en aproximadamente una hora, mientras que con la licuadora, que realiza la mezcla de alimentos de manera casi instantánea, la misma salsa se obtiene en menos de 5 min, con el consecuente ahorro de tiempo para la preparación de los alimentos (http://es.wikipedia.org/wiki/Batidora_%28mezcla%29).

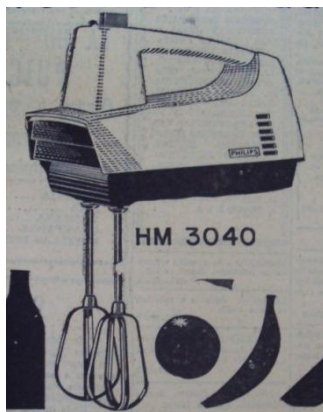
Antes de la llegada de la batidora tareas simples como batir un huevo para una espumilla se realizaba a mano, con la ayuda de un tenedor se batía la clara hasta obtener una nube, la batidora facilitó este proceso, por ejemplo, “con la batidora eléctrica batir las claras de huevo a punto de nieve. Sin dejar de batir, poner [...] la preparación de café caliente” (Kristy, 1970: 535), este proceso se podía ahora hacer con mayor facilidad por el ama de casa o el cocinero, ya que no necesitaba de la ayuda de alguien más para que sin dejar de batir a mano se fuera colocando la preparación de café, no solo procesos como este se vieron facilitados, el tiempo también se redujo, por ejemplo: “Poner la leche evaporada en el congelador por diez minutos y batir con la batidora eléctrica hasta que esté espumosa y espesa” (Kristy, 1970:529), sin la ayuda de la batidora el convertir la leche evaporada en una crema tomaría varios minutos y dependiendo de la habilidad del cocinero hasta más de media hora, tiempo que se reduce a unos pocos minutos, claro está que antes de la llegada de la batidora eléctrica existían ayudantes de cocina no eléctricos, los cuales permanecieron en los hogares, hasta después de la llegada de la energía eléctrica, y la razón era que en la época de 1970 y 1980 en Cuenca, la energía eléctrica en ciertos períodos del año era racionalizada, ya sea por sequías o por suministro escaso para la demanda, en este caso la batidora

eléctrica se veía inservible sin su suministro de poder, es ahí cuando se sacaba del fondo del cajón la batidora manual,



Batidora manual, fuente www.todocoleccion.net

Esta no era tan efectiva como la eléctrica, pero mucho más eficiente que un par de tenedores, veamos publicidades obtenidas del diario El Mercurio, sobre este artefacto:



Batidora Philips,

El Mercurio 1963



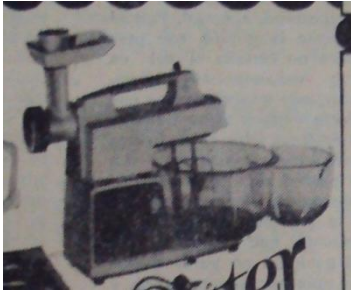
Batidora General Electric,

El Mercurio 1964

En la publicidad de la izquierda de Bermeo Hermanos se indicaba a sus clientes que cada receta tiene su velocidad, el artefacto es de fácil manejo, posee una cómoda agarradera e incluso posee batidores para sólidos y líquidos.

En la publicidad de la derecha podemos ver como se optimizó la batidora colocándole un pedestal para que el cocinero pudiese realizar otras labores mientras la máquina batía sola, estos modelos también podían desprenderse de la

base y utilizarse de manera manual, por ejemplo para batir dentro de una olla mientras se cocina el alimento.



Batidora Oster, El Mercurio 1980

Podemos ver como la batidora en si mantuvo su forma, los modelos a través de los años fueron incluyendo más aplicaciones como velocidades, aspas para diferentes aplicaciones, y tenemos este ejemplo de la marca Oster, que además de ser una batidora era un asistente de cocina, en su base tenemos el teclado controlador y en su parte superior izquierda podemos ver un molino eléctrico, mientras en su parte derecha mantiene las características de la batidora.

1.3.3 LOS ELECTRODOMÉSTICOS EN LAS RECETAS DE COCINA

Desde finales de la década de 1950 podemos ver como en las recetas de cocina la preparación de los platillos se ve modificada para introducir a los electrodomésticos en escena, analicemos las siguientes recetas tomados del libro *Cocina Moderna*:

Aros de aguacate, tenemos en la preparación: “las puntas de los aguacates se aplastan o muelen en una licuadora”(Ordoñez González, 1974:15), con esta frase se indica que el proceso de moler ya no necesariamente debía hacerse a mano, se podía realizarse utilizando un ayudante de cocina y obtener el mismo resultado.



Veamos más ejemplos:

Mayonesa: _ “Poner el huevo en la licuadora [...]” (Ordoñez González, 1974:12), con éste ejemplo podemos ver que el tiempo empleado para realizar ésta salsa se acorta, ya que antes del uso de la licuadora la mayonesa debía prepararse a mano.

Áspic de dos colores: _ “Se deja cuajar completamente en una refrigeradora [...]” (Ordoñez González, 1974: 205), el uso de la refrigeradora facilita la preparación de recetas como ésta, ya que se cuaja de mejor manera en un lugar completamente frío a diferencia de que la misma preparación se cuaje a temperatura ambiente.

Crema chantilly: “Dejar reposar la crema de leche en una refrigeradora hasta el día siguiente, [...]” (Ordoñez González, 1974:283), la refrigeradora facilita la preparación del producto, ya que al estar frío se emulsiona de mejor manera.

Budín de jugo de piña: _ “Se ralla y se cierne la piña, o se licúa [...]” (Ordoñez González, 1974:12), en éste ejemplo la licuadora reemplaza al proceso de rallar y cernir, ahorrando tiempo en la preparación del plato.

1.3.4 LA LICUADORA

Veamos a continuación algunas imágenes de electrodomésticos que eran ofertados en la ciudad, y como los mismos fueron evolucionando en su forma a través de los años:



Licadora Osterizer, El Mercurio 1963



Licadora Philips El Mercurio 1964



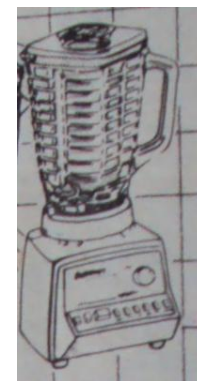
Licadora G.E.

El Mercurio 1964



Licadora Osterizer

El Mercurio 1964



Osterizer cycle-blend

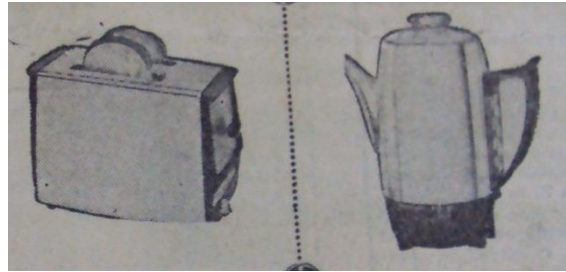
El Mercurio 1980

Como podemos ver con las imágenes anteriores, la licadora a sufrido cambios mínimos en su modelo, lo que ha ido mejorando con el paso de los años ha sido su potencia, y el número de ciclos ya sea para licuar o como en el último modelo de 1980 que incluía ciclos para procesar, mezclar, etc.

1.3.5 ELECTRODOMÉSTICOS

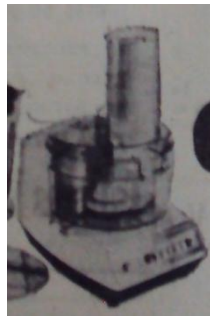


Wafflera, El Mercurio 1963



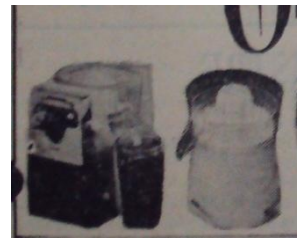
Tostador, cafetera eléctrica General

Electric El Mercurio 1964



Procesador de alimentos G.E.

El Mercurio, 1979



Extractor de jugos Oster

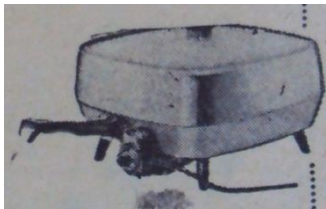
El Mercurio 1980

Como podemos apreciar en las imágenes anteriores, los avances tecnológicos para la cocina iban desde extractores de jugo, abre latas eléctricos, sandwicheras, wafleras, cafeteras hasta aparatos más complejos como procesadores de alimentos, etc. todos estos electrodomésticos con el paso del tiempo han facilitado los procesos gastronómicos, permitiendo que las recetas se vuelvan más fáciles y no se pierdan con el paso del tiempo.

1.3.6 LAS OLLAS

Los avances tecnológicos en la cocina no solo comprenden lo que son los electrodomésticos, también tenemos las mejoras en la batería de cocina, en cuchillos de mejor calidad, etc. como nos cuenta la señora Juana Fárez, “antes solo habían ollas de barro o enlozadas que eran azules o blancas, de este material había pozuelos y vajilla en general”, con el paso del tiempo las ofertas en ollas no solo se limitaron al material, es decir del barro cocido al fierro enlozado y posteriormente al aluminio, también se introdujeron en el mercado ollas cuyo funcionamiento era eléctrico, como la olla lenta, o la olla arrocera entre otras.

Veamos las imágenes de algunas ollas:



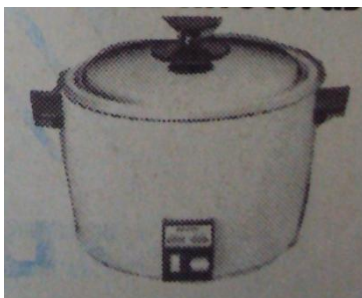
Sartén eléctrico, G.E.

El Mercurio 1964



Olla lenta Crock watcher 1986, fuente

Familia Sotomayor-Dávila



Olla arrocera Sanyo, El Mercurio 1995

Los sistemas de cocción de los alimentos se vieron facilitados gracias a las mejoras en las ollas, lo que tardaba horas en cocinarse en lo que actualmente se

conoce como olla abierta se redujo a una fracción gracias a los sistemas de cocción que proporcionaban las ollas como la olla de presión, veamos los siguientes ejemplos para ver como la utilización de estas ollas se fue introduciendo incluso en las recetas, para facilitar la elaboración de las mismas:

Pastel de lengua: _ “[...], luego se la cocina con la suficiente agua, es en olla de presión por una hora, [...]” (Ordoñez González, 1974:27)

Otra ensalada de garbanzos: _ “[...], pelarlos y cocinarlos. Si es en olla de presión los garbanzos se cocinan en cinco minutos.” (Ordoñez González, 1974:167), los garbanzos son unos granos muy saludables y sabrosos, pero como toda ama de casa sabe su elaboración es todo un dolor de cabeza, se debe dejar el grano en remojo desde el día anterior, luego pelarlo, luego cocinarlo por varias horas reponiendo el agua que se pierde, mientras que como podemos ver en la receta, en olla de presión se cocinan en cuestión de minutos.



Olla de presión Duromatic, El Mercurio 1964

El avance tecnológico tanto en el modelo de las ollas, como en su función o materiales, implicó un gran cambio en la forma de cocinar, “En olla arrocera es mejor hacer el arroz porque no se pasa y no hay que estar cuidando, uno puede ir a misa con tranquilidad.”(Entrevista a la Sra. Isabel Pacheco, Cuenca, 2012) Vemos que no solo se facilitó la elaboración de los alimentos, el ama de casa o la persona encargada de elaborar los alimentos podía distribuir mejor su tiempo sin encontrarse “atado al fogón”, es decir permanecer en la cocina vigilando las ollas



para que los alimentos no se quemen o se riegue y se apague el gas o se pasen de cocción.

Sin embargo no todos los avances tecnológicos, traen ventajas, por ejemplo si lo vemos desde el punto de vista del sabor de los alimentos, “la cocina se volvió rápida debido al tiempo, a la modernización de las ollas, y se perdió el sabor de los alimentos, la comida necesita tiempo para que los ingredientes suelten su sabor, la rapidez en la elaboración de la comida ha bajado la calidad del plato” (Entrevista a la chef Marlene Jaramillo, Cuenca, 2012), los granos necesitan de un tiempo de cocción preciso para que el almidón que poseen sea liberado y el caldo de la cocción se espese, otro ejemplo de que algunos avances tecnológicos no pueden ser aplicados, a pesar del ahorro del tiempo es el de “la espumilla se hacía en batea de fierro enlozado, a mano, de esa manera la espumilla crecía y quedaba bien firme, se hacía de guayaba o de guineo” (Entrevista a la Sra. Juana Fárez, Cuenca, 2012), la espumilla no queda como la hacían nuestros abuelo si utilizamos herramientas como la batidora eléctrica, hay procesos químicos que necesitan darse para que un alimento quede sabroso o como dicen las personas mayores, “como se hacía antes quedaba rico”.

Otro punto desfavorable de la industrialización de los alimentos es que provocaron que productos agrícolas desaparecieran del mercado, sin embargo a mediados de la segunda mitad del siglo XX, algunos productos fueron reinsertados:

Los tubérculos como la mashua están siendo comercializados nuevamente, antes se debía ir directamente a las fincas a los sembríos para conseguir el producto, estos están siendo rescatados por sus cualidades nutritivas, por el auge de la industria los alimentos tienen muchos aditivos, y la comida rápida que se han instaurado debido al tiempo de alimentación que tienen las familias, se está procurando volver a los platillos básicos, que se procuren los alimentos naturales, procurando obtener los nutrientes de los alimentos no procesados (Entrevista a la chef Marlene Jaramillo, Cuenca, 2012).

Éste volver a los platillos básicos que mencionamos en las líneas anteriores, no se empezó a dar sino hasta finales del siglo, mayormente en el año 2000, debido a que la moda en la comida empezó a afectar varios aspectos de la vida cotidiana, en aspectos como la salud, economía, sociales, las familias dejaron de compartir el tiempo de la comida, separando a las personas.

Pero regresemos a los electrodomésticos, en Cuenca se contaba con locales comerciales que ofertaban los más nuevos y novedosos electrodomésticos para el ama de casa moderna, es así que encontramos anuncios publicados en el diario El Mercurio del año 1963, como el de Mercantil Importadora Malto S.A. ubicado en la calle Borrero en el cual informa al público en general que en su local posee: vajillas, juegos de té, platones y fuentes de porcelana, además de cortadoras de pan, peladoras de naranja, aparejos para conservas, batidoras de mano, abrelatas, wafleras, tostadoras de la afamada marca NOVA o como la Importadora Ronam que ofertaba licuadora, molino para café, extractores de jugo.



Publicidad diario El Mercurio, 1963 (izquierda), 1979 (centro, derecha)



CAPÍTULO 2: LOS ALIMENTOS

Podemos constatar que tanto en la época de la Colonia, como en la cocina tradicional y en la segunda mitad del siglo XX existen ingredientes que se han mantenido en la mesa cuencana a pesar del tiempo, las influencias gastronómicas y los avances culinarios; son tres los elementos de la cocina cuencana, infaltables y fundamentales, el maíz, la pepa de sambo y la carne de cerdo; “hay naturalmente otros platos importantes; por ejemplo, el cuy a la brasa, con sus aderezos, no tiene comparación. Aunque el cordero y otros animales hacen parte de una buena comida no son ni principales ni esenciales en la mesa cuencana” (Martínez, 1993: 27), escribe Martínez para el libro el ‘El sabor de los recuerdos’ de Eulalia Vintimilla. El chancho o cerdo es uno de los alimentos más consumidos por el pueblo cuencano, el chancho asado u hornado ha sido una exquisitez para los paladares cuencanos desde siempre, es un platillo tan apreciado que incluso ha sido parte de importantes obras literarias, César Dávila escritor cuencano, nos describe en uno de sus relatos, éste platillo: “ y tomo una tirilla de asado, compuesta de sutilísimos hilos de carne color de oro mate” (Dávila Andrade, ‘Relato’, 1984: 210), para quienes han degustado este platillo, la descripción es más que suficiente para que podamos paladear la carne, conocida también como pernil.



2.1 EL CERDO

El chancho hornado, este es uno de los platos emblema de la ciudad, platillo que podemos conseguir en los puestos de comida de los mercados de la ciudad o en los locales ubicados en la avenida Don Bosco hacia finales del siglo, la preparación que ha pasado de generación a generación, los secretos del adobo, la cocción de la cáscara, etc. también ha sufrido cambios con el paso del tiempo, por ejemplo la elaboración del chancho se sujeta a la receta o a los secretos que poseen las personas encargadas de tan ardua labor, en los primeros años de la segunda mitad del siglo XX, podemos ver que:

El chancho se pelaba con agua hirviendo y con la mano se arrancaban las cerdas, luego con la Gillette (hoja de afeitar) se sacaba lo que quedaba, para la cáscara le pasan el soplete al chancho hasta que quede negro, luego con una toalla mojada se le limpia y la cáscara queda amarilla, le raspan con cuchillo y le pasan el mantel mojado, luego le untan manteca y le pasan fuego nuevamente hasta que queda el color amarillo de la cascara para comer.

En las líneas anteriores nos cuenta la Sra. Juana Fárez como se preparaba, posteriormente con la aparición de los sopletes algunas familias han optado por utilizar directamente el soplete sobre el chancho, quemando las cerdas del animal, trabajo más laborioso ya que el procedimiento de tostado hasta ennegrecer al animal y su limpieza con limpión húmedo debe repetirse varias veces, debido a que las cerdas del animal no se queman con facilidad.

No debemos olvidar a los platillo o métodos de preparación que desaparecieron con el paso del tiempo, y que ahora solo quedan en la memoria y recuerdos de quienes lo vivieron, degustaron y disfrutaron, tenemos el caso del “rallado, un

dulce envuelto en hojas secas de guineo del lugar, elaborado con la cáscara de un limón gigante [...] que se llama cidra, cocinado con ramitas de canela y endulzado con panela pauteña.” como nos hace referencia Eulalia Vintimilla de Crespo en su libro ‘El sabor de los recuerdos’, también tenemos el caso de la carne, con mejores métodos de conservación en frío la carne seca, los pernils caseros, fueron desapareciendo lentamente de la mesa cuencana, veamos un poco como se realizaba al comienzo de la segunda mitad del siglo XX, la señora Juana Fárez nos cuenta:

Para el pernil se saca la carne del lomo de cerdo, este se aliñaba, luego se lo envolvía en paños y papel periódico, se colocaba en una prensa de fierro, eran unas planchas que encima se colocaban unas piedras, la carne queda bien planita y salada, así se le tenía tres días, luego se sacaba y se colgaba en el humo de las cocinas, que antes eran de leña, ahí quedaban bastantes días, también la carne se cecinaba y colgaba sobre las cocinas de leña, se secaba y se llamaba carne ahumada. Otra preparación que se hacía con el lomo, al que también le envolvían en una hojas en las que venía envuelta la panela que se llamaban hojas de papaya, se apretaba bien el lomo y se hacía secar en el horno, para comer se ponía en agua con sal y llevaban al horno para calentar, se preparaban en las mismas casas, en donde yo trabaja la familia tenía el horno de leña, le aliñaban al pernil, las carnes secas se ponían al horno, como estaba seca solo se lavaba antes de consumir.

El cerdo dentro de la gastronomía cuencana no solo era apreciado por su carne, también su manteca era indispensable en muchos hogares cuencanos, veamos la siguiente publicidad del año 1963, encontrada en el diario El Mercurio:





Como podemos ver la manteca de chancho era indispensable para cocinar en los años setenta de la segunda mitad del siglo XX, y lo siguió siendo en ciertas familias en las que el arte culinario fue heredado o enseñado por personas que nacieron en esta época, ya que el sabor otorgado por este producto no puede ser reemplazado por los aceites vegetales que fueron comercializados posteriormente.

2.2 LOS INGREDIENTES FRESCOS

Algunos ingredientes que damos por básicos en la cocina local en los primeros años de la segunda mitad del siglo no eran tan básicos o fáciles de conseguir, como “antes en los años cincuenta no había manteca vegetal entonces todo se fría en la manteca de chancho, tampoco había pimienta, como el que se usa actualmente, había un ají grande y rojo en todas partes, eso se desaguaba y pelaba, y se ponía en la comida, era redondo y daba un mejor sabor que el pimienta, también se lo usaba para decorar” (Entrevista a la Sra. Juana Fárez, Cuenca, 2012).

En la segunda mitad del siglo XX podían seguirse adquiriendo los alimentos de los huertos familiares, los mercados de la ciudad, las familias que poseían una hacienda obtenían sus alimentos de sus cosechas, ya que “el uso del suelo, el tamaño de las parcelas las técnicas de la producción agrícola son huellas que los sistemas agrarios inscriben en el paisaje. El maíz, los cultivos fríos (papa, cebada) muestran una agricultura campesina” (Delaunay, 1990: 27) y los demás productos en los comercios locales, los alimentos con el paso del tiempo se han vuelto más fáciles de conseguir, si bien es cierto que a comienzos de la segunda mitad del



siglo XX, en los mercados se encontraban las frutas de estación traídas de los pueblos vecinos o de huertos particulares, para el final del siglo XX con la facilidad del comercio, las importaciones de productos, conseguimos en los mercados locales fruta todo el año, sin importar que no sea estación de tal o cual producto, la mayoría de la fruta que se encuentra en los puestos de venta de la ciudad son de origen chileno y peruano, también podemos encontrar gran cantidad de productos, no únicamente frutas.

La comercialización de los alimentos es fundamental para que los hábitos gastronómicos se mantengan, es por eso que el gobierno local de la ciudad de Cuenca ha impulsado el consumo de productos locales, que son más accesibles que los importados o se mantienen en conserva, por los que además de los mercados locales existentes desde el comienzo de la segunda mitad del siglo XX, y por el crecimiento de la ciudad en el año de 1980 para el mes de mayo se lanzó el proyecto de una feria libre ubicada en la plazoleta de Pérezpata, en el artículo emitido por el diario El Mercurio el día 6 de mayo se coloca lo siguiente:

Se iniciarán las ferias libres agropecuarias [...] a la cual concurrirán los productores de las parroquias rurales y cantones del Azuay para comercializar directamente los frutos de origen agrícola y ganadero [...] este experimento que pretende combatir al especulador que abusa y fija los precios al productor de cereales, hortalizas, tubérculos, leche, queso, carne (El Mercurio, 1980: 6 mayo).

Apoyando así el consumo de productos autóctonos y la mantención de las recetas tradicionales cuencanas principalmente, ya que las ferias mencionadas se realizaban en la ciudad de Cuenca.



2.3 LOS ALIMENTOS PROCESADOS

Con la industrialización del sector alimentario muchos productos fueron envasados en contenedores de metal o de vidrio, las importaciones tanto como la elaboración de estos productos dentro del país permitieron que éste tipo de productos llegaran al mercado cuencano, como la comida enlatada, por ejemplo la sardina enlatada, golosina de la cual solo nuestros padres o abuelos saben apreciar en la actualidad, cuando era niña recuerdo que no había mejor ‘golosina’ para el almuerzo que una lata de sardina, arroz blanco y papas fritas, gusto que al parecer ni yo ni la mayoría de mi generación sabe apreciar.

Una de las industrias que se dedicó a la elaboración de productos alimentarios, y que contribuyó con sus productos a facilitar la presentación de la hora del café de la tarde entre otras comidas es la compañía Inalecsa, “fundada en 1972, comienza a desarrollar productos de pastelería industrial,” (INALECSA, <http://www.inalecsa.com/QuienesSomos.html>), posteriormente lanzaría productos tipo snacks, productos para la elaboración de platillos de la cocina mexicana, y en el año 1998 lanza al mercado las “Rosquitas de pan de yuca”, incorporando así a su línea de productos un producto muy ecuatoriano; con este ejemplo podemos ver como los alimentos industrializados entraron en la vida de la cocinera, así a pesar de la falta de tiempo para la elaboración o el desconocimiento de la receta se podían seguir ofreciendo a los miembros de la familia platillos sabrosos en menos tiempo y con menos esfuerzo.

Para comidas especiales como bocadillos para cocktails o bufetes entre otros se solía utilizar ingredientes “especiales”, es decir cosas que no se compraban en el mercado, sino en el supermercado, comida que viene enlatada o en frascos de vidrio, por ejemplo tenemos estos fragmentos de recetas:

Sandwichs de jamón: “1 libra de jamón o una lata de jamón del diablo” (Ordoñez González, 1974: 304).

Canapés de espárragos: “1 lata de puntas de espárragos. – 1 tarrito de aceitunas rellenas “(Ordoñez González, 1974: 304).

Canapés de camarones:”1 tarro de camarones”, “También podemos hacer estos canapés con camarones frescos, cocinándolos antes de preparar.” (Ordoñez González, 1974: 306).

Veamos algunas imágenes de productos procesados, tomados del diario El Mercurio:



Sardina enlatada, El Mercurio 1963



Ensalada de frutas, El Mercurio

1964



Polvo de gelatina, El Mercurio.
1964



Café instantáneo
El Mercurio 1979.



Reventado de camarón,
El Mercurio 1979



Enlatados y conservas Indac, Cuenca, El Mercurio 1985

De esta manera encontramos que habían productos que ya sea por su difícil adquisición en estado fresco o porque no se los producía en la región o no llegaban a los mercados, se podía hacer uso de su versión en conserva, como nos cuenta la señora Eugenia Dávila:

Recuerdo que en la década de 1970 y de 1980, los duraznos en conserva eran todo un lujo, solo se comía duraznos cuando un invitado muy especial venía a la casa de visita, casi siempre era mi tío quien vive en Quito y nos visitaba cada tres o cuatro años, se servían en una copa o se los usaba para decorar alguna torta de aniversario o de cumpleaños, debían de ser costosos, por eso eran para ciertas ocasiones.

Este ejemplo también podemos encontrar en varios hogares cuencanos, no solo los duraznos en conserva estaban reservados para ocasiones especiales, la fruta en conserva en general entraba en esa categoría de un “postre especial para las visitas”, para el año 2000, la lata de duraznos en conserva se volvió mucho más accesible y su utilización dejó de ser un lujo reservado solo para ocasiones especiales.



1964 fuente diario El Mercurio

Sin embargo encontramos anuncios publicados en el diario El Mercurio, en el que se ofertan productos frescos de importación interna, como el anuncio publicado en 1954 que reza: “desde mañana podrá comer en Cuenca mariscos a los precios de Guayaquil, como: corvina [...] liza [...] conchas [...] todo esto en la esquina de San Francisco en el quiosco del Sr. Víctor Delgado” además de productos de importación internacional como los encontrados en las siguientes imágenes tomadas del mismo diario:



El Mercurio 1963

La industrialización alimenticia no solo introdujo productos al mercado cuencano, también provocó que otros desapareciesen, como es el caso de la galletería tradicional, la cual se podía degustar en las panaderías locales, claro está que no todas las galletas desaparecieron, algunas todavía se ofertaban hasta el final del siglo, sin embargo con el paso del tiempo:

Las galletas, han variado la forma, las recetas, debido a que han llegado otros tipos de grasas, de mejoradores, para producciones industriales, que se han incorporado, así han desaparecido fábricas, las galletas tradicionales como las galletas cóndor, unas galletas cuadradas de vainilla, muy ricas, que se fabricaban en el barrial blanco, una fabrica bien grande, desaparecieron por la masificación de la industria, otras panaderías desaparecen porque no hay quien siga con la tradición, no tienen sucesores, no han tenido quien siga con la costumbre de trabajar el pan, la industrialización, el secreto del amasado a mano, todos los ingredientes de la masa, no se da el tiempo de trabajo para lo que están colocados en la masa, dejamos que la levadura produzca la cantidad de gas necesario, que el azúcar con los almidones y las grasas dan mejor a la masa, con la industrialización ganamos en tiempo pero perdemos en calidad, sacrificando el sabor, a mano se dejaba la masa en reposos para hacer un proceso llamado pandeo, esas costumbres se han ido perdiendo, ese trabajo artesanal se hacía con la única razón de saborizar los panes(Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012).



Con el crecimiento de las ciudades, la migración interna es inevitable, no solo del campo a la ciudad, sino también de ciudad a ciudad, ya sea por mejores oportunidades de trabajo, vivienda, estudio, etc., esta migración arrastra consigo costumbres y por supuesto la gastronomía típica de cada casa, fusionándose con la gastronomía del lugar, un claro ejemplo de esto tenemos en que:

Hace 30 años los panes eran típicos, en todas partes, a excepción en la capital que había un mayor variedad en panes debido a la influencia de panaderos internacionales, la gente que ha migrado, así como el turismo desde otras ciudades como Quito y Guayaquil, ha hecho que cambien las costumbres de los panaderos, a cambiar los panes típicos por panes internacionales, como el pan francés, el croissant cuya versión ecuatoriana es el famoso cachito, han variado también dándoles figuras nuevas para darle mayor opción al cliente, esto ha hecho que desaparezcan los panes típicos (Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012).

2.4 LAS MARCAS Y EL VOCABLO CUENCANO

Ya que estamos hablando sobre los alimentos que se consumían y se consumen en la ciudad, aquí mencionaremos un hecho que se produce en el vocablo de la gente de Cuenca, más presente en las personas nacidas en los primeros años de la segunda mitad del siglo XX; que creo que sería apropiado anotarla aquí, y es que la gente tiende a nombrar alguna comida o ingrediente no por su aplicación si no por la marca con la que llegó primeramente al mercado cuencano, por ejemplo, tenemos que para la preparación de tortas o bizcochuelos se utiliza polvo de hornear, una levadura química que permite dar esponjosidad a las masas, claro está que cuando van a una tienda no piden una funda de polvo de hornear, piden

una fundita de royal. Esta manera de expresarse, se ha notado en la gente de Cuenca, no se ha notado en personas de otras ciudades del Ecuador, recuerdo que cuando era niña, solían decir, ' y ahora de postre, postre royal' y se referían a que el postre era gelatina, sin importar mucho si su marca era o no royal, este habito curioso se ha visto incluso en libros de cocina:

Bastoncitos de sal: _” 1 cucharadita de royal o polvo fleishman. [...], la harina cernida con el royal; [...]" (Ordoñez González, 1974:325), en este ejemplo podemos ver que la autora no hace referencia al producto, el polvo de hornear sino a las marcas disponibles en el mercado de la época.



Fuente revista Hogar, Guayaquil 1973

Canapés de salmón: _ “[...] aderezando a gusto con la mostaza y el ají-no-moto, [...]”(Ordoñez González, 1974:307), el aquí mencionado ‘ají-no-moto’, no es otra cosa que glutamato mono sódico, un condimento que sala y realza el sabor de las comidas, sin embargo es tan popular que nadie lo conoce a menos que se mencione su marca ‘ají-no-moto’.

Sopa de avena: _ “ [...], cuando ya esté cocinado el quaker cernirlo, [...]”(Ordoñez González, 1974:87), en este ejemplo quaker es la marca de la avena, esta marca es tan popular que inclusive en la década de 1980 y 1990 se sigue llamando a la colada de avena, colada de quaker con naranjilla, o incluso se dice que para los niños pequeños lo mejor es darles una papilla de quaker, claro está que los ejemplos aquí citados podían ser elaborados con cualquier avena, ya sea que ésta

tenga marca o no, además no puede faltar que en las casas cuya cocina comenzó en las primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, tengan ollas para una función específica como nos cuenta la Sra. Isabel Pacheco, “Se tienen ollas específicas como para la leche o el quaker.”



Fuente www.acambiode.com



Capítulo 3: COCINA DEL DIARIO

La cocina del diario, hace referencia a la cultura de cada ciudad, si bien es cierto que todos los seres humanos necesitan alimentarse diariamente para poder sobrevivir, la manera de consumir los alimentos, la forma de prepararlos, la hora en que estos son consumidos son factores culturales innegables. Cuenca como ciudad de cultura y de tradición posee sus particularidades en su cocina del diario, si bien muchas de las costumbres de antaño se han modificado con el paso del tiempo, ya sea por trabajo, estudio, ritmo de vida actual, no se pueden negar sus particularidades, como el plato de mote caliente, infaltable en la mesa cuencana.

Los platillos a servirse, la cantidad de alimento, la forma de presentación se ven directamente influenciados por lo que llamamos las clases sociales, es decir si la ascendencia es de origen humilde o de cuna, como suele decirse a las personas nacidas bajo un apellido de abolengo en la ciudad, dependiendo de este factor la comida del diario constaba de cierto número de platillos, y también de la utilización o consumo más regular de ciertos productos como los cárnicos o los tubérculos por ejemplo; posteriormente con el paso del tiempo otros factores se fueron sumando al estilo de alimentación diaria, el tiempo, la facilidad de cocción o adquisición de los productos, el conocimiento de recetas.

3.1 DESAYUNO

“Alimento ligero que se toma en la mañana antes que cualquier otro” (Diccionario Enciclopédico Básico, 1981), éste es el significado académico de desayuno, sin embargo su contenido o sustancialidad varía según la casa y costumbres.



Fuente archivo fotográfico de la Familia Sotomayor-Dávila, 1997

Cuenca al ser una ciudad de costumbres, en las familias se ha tomado muy en cuenta las costumbres gastronómicas, no solo en la cocción de los alimentos, también es su presentación y por su puesto en el montaje de la mesa, claro está que este último punto no es una regla que el cien por ciento de las familias pone en práctica de la misma manera, en este punto el montaje de la mesa dependerá de la clase social a la que pertenece la familia, es decir a más humilde menos ostentoso será el montaje de la mesa, tomemos como ejemplo la presentación de la mesa que la señora Carmela Ordoñez de Cobos, nos sugería desde finales de la década de 1950 en su libro ‘Cocina Moderna’, “la mesa para el desayuno, debe arreglarse de la manera más sencilla, sobre un mantel arreglar el cubierto que debe componerse de dos cucharitas, un tenedor y un cuchillo, plato para el pan y



un pequeño para la mantequilla” (Ordoñez González, 1974: 7), como podemos apreciar este consejo estaba dirigido a familias de clase alta o media alta, debido al número de cubiertos a disponerse en la mesa, en familias de origen más humilde la mesa del desayuno solía presentarse con una cuchara sopera para consumir el plato de arroz con el acompañado, un jarro de fierro enlozado en el cual se servían el café y el plato de mote o el racimo de guineos en el centro de la mesa. En este punto debe aclararse que el consumo de lo que llamaríamos un plato fuerte en el desayuno, no era de consumo únicamente de la clase trabajadora, o de familias del campo sino también en familias que procedían del mismo radicadas en la ciudad, sin que esto significara que eran personas sin muchos modales sociales, las familias que tenían costumbres diferentes a las anteriormente mencionadas también optaban por desayunar de esa manera, como podemos ver en la opción para el desayuno que encontramos en el libro antes mencionado, “en el desayuno deberá servirse a elección de la persona, huevos pasados por agua, o huevos fritos con jamón, o un plato de carne frita con arroz y huevos” (Ordoñez González, 1974: 7).

Cuenca al ser una ciudad con fácil acceso al campo, haciendas, huertos, como Paute, Gualaceo, Yunguilla, además de las huertas privadas en las casas de la ciudad, de las cuales muchas se encontraban en el centro histórico y otras un poco más alejadas como podemos constatar en el anuncio publicado en el diario El Mercurio de 1954 que reza: “casa granja magnífica: 6 hectáreas, alfalfares, [...] San Joaquín” (El Mercurio, 1954: 10 agosto) o este que dice: “se vende casa esquinera con gran huerto frutal en Mariscal Lamar y Miguel Vélez”(El Mercurio, 1954: 30 agosto), es por esta razón que posee una variedad de alimentos frescos para la mesa, en la segunda mitad del siglo XX los desayunos se tomaban con ingredientes de la zona, leche, fruta, camote, yuca, huevos, etc.

Cuando era niña los desayunos constaban de un vaso de jugo de tomate o naranjilla, café con leche y pan, el pan era comprado, los panaderos pasaban en motos pitando a las seis de la mañana, y uno



salía y compraba el pan, cuando no se compraba el pan se hacían tortillas de maíz. La leche era de balde, pasaba una camioneta vendiendo la leche, el café provenía de la propiedad de Yunguilla (Entrevista a la Sra. Eugenia Dávila, Cuenca, 2012).

Con el tiempo la leche de balde fue dando paso a la leche pasteurizada, a la que se conoce con el nombre de leche en funda, más higiénica y con un contenido graso menor.

Un producto que siempre estaba presente era el pan, fresco recogido a las seis de la mañana en la panadería local, con el paso del tiempo y las influencias externas, los panes han ido variando, es así que:

Muchas panaderías han dejado de elaborar los panes típicos cuencanos como era el rasca gañote, las cholas, las yemitas, las costras, hay panes que se mantienen que solo han variado el nombre como la tukiana, un pan muy propio de la provincia del Azuay, le han bautizado rodilla de cristo y haciendo una versión económica debido a la cantidad de quesillo que usa se elabora el enquesillado, pero es una versión de la tukiana, esto ha hecho que muchas panaderías amplíen más la variedad de panes pero han ido desapareciendo los panes típicos, han desaparecido algunos por lo complicado del trabajo (Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012).

Si bien han desaparecido algunos de los panes que acompañaban al café en las mañanas en las mesas cuencanas en las primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, éste manjar sigue siendo fundamental en muchas casas, también debemos mencionar que no solo la dificultad en su elaboración hizo que fueran desapareciendo paulatinamente de las panaderías, con el avance médico y el ritmo de vida que se empezó a dar en las últimas décadas del siglo se puso atención a las cualidades nutricionales de los alimentos tradicionales y estas fueron puestas a prueba y muchos de estos panes no lograron sobrevivir,

Todos los panes que hemos sabido consumir y todavía consumimos, tienen un alto porcentaje en azúcar y grasa y ha ido variando más

por la necesidad de salud, las personas a raíz que han tenido varios problemas de salud se han visto en la obligación de consumir más panes bajos en grasa, azúcares incluso bajos en almidón, es por eso que se van incrementando la producción de los panes tipo francés, panes integrales y los famosos panes multicereales que son los que mayor ventaja dan al consumidor, nos aclara el Sr. Oswaldo Pérez.

3.2 ALMUERZO

“Comida que se toma durante la mañana o el día, antes de la principal.” (Diccionario Enciclopédico Básico, 1981), éste es el significado académico de almuerzo, pero en nuestra sociedad el almuerzo está calificado como la comida principal del día, esta debe ser sustanciosa para poder realizar las labores del resto del día, a principios de la segunda mitad del siglo XX el almuerzo solía tomarse principalmente en las casas particulares, sin embargo con el crecimiento de la ciudad poco a poco los almuerzos podían ser tomados en restaurantes, o locales que ofertaban únicamente almuerzos e incluso patios de comida.



Fuente archivo fotográfico de la Familia Sotomayor-Dávila, 2000



El montaje de la mesa para el almuerzo, al igual que en el desayuno se veía ligado a las costumbres de la casa, la señora Carmela Ordoñez, nos da la siguiente sugerencia:

La mesa para el almuerzo, deberá arreglarse de la siguiente manera: cubrirla con un mantel blanco o de color, al centro un florero bajito, en cada puesto un plato con pan y otro con mantequilla, un plato tendido sobre el que se servirá el plato con la entrada y luego la sopa, para el plato central y el postre, no es necesario conservar el plato tendido, puede retirarse al sacarse el de la sopa, luego la taza de café tinto o el té.

El cubierto estará compuesto de la cuchara sopera, la cucharita, dos cuchillos y dos tenedores (Ordoñez González, 1974: 7).

Esta manera de montar la mesa para servir el almuerzo se proponía a comienzos de la segunda mitad del siglo XX, claro está que al igual que el desayuno el número de platos a consumirse dependía de las costumbres de la casa, pero poco a poco su montaje al igual que el número de platillo a consumirse se fue simplificando, no solo porque muchas familias prescindieron de la ayuda doméstica dentro de las cocinas, sino porque también el tiempo para tomar el almuerzo se fue reduciendo debido a los horarios de trabajo, de estudios, e incluso por el ritmo de vida, las familias jóvenes dejaban de lado los formalismos y la etiqueta de sus mayores para optar por una simplicidad el momento de compartir el almuerzo.

A principios de la segunda mitad del siglo XX, la hora del almuerzo era las doce del medio día, debido a varios factores como el crecimiento de la ciudad provocando que el tiempo que tomaba llegar del trabajo a la casa se incrementara, los cambios en los horarios de clase de la escuela, colegio y universidad provocó que el horario del almuerzo lentamente se fuese retrasando, de esta manera la



hora del almuerzo para finales de la década de 1990, se trasladó desde la 1 de la tarde hasta en algunos casos a las 2 de la tarde.

Los ingredientes de la cocina, respecto al almuerzo no han variado grandemente en comparación con los 50 primeros años del siglo, se mantiene una alimentación a base de granos, y tubérculos. Podemos ver como a principios de siglo el almuerzo contaba de los siguientes pasos, “consistía en una entrada de millucos revueltos con huevo y culantro, [...] siempre se tomaba una sopa como locro de papas con leche y queso, [...] como segundo plato se servía pollo con tomate y nata [...], no faltaba en la mesa un buen ají [...] como postre [...] zambo con leche y raspadura² [...]” (Vintimilla, 2005: 174) Almuerzo narrado por la señora Eulalia Vintimilla de Crespo, en su libro “El sabor de los recuerdos”, que no ha cambiado mucho con el paso de los años, la entrada a sido eliminada del menú cotidiano y en muchas casas el postre es opcional, claro que muchos postres ya no son tradicionales como el anteriormente mencionado, sino que han sido reemplazados por torta de tres leches, helado o yogurt con frutas.

La señora Juana Fárez nos cuenta cómo era la costumbre del almuerzo a comienzos de la segunda mitad del siglo XX, “cuando yo tenía veinte³ años era otra comida, se comían tres platos, era dos sopas, de cualquier cosa y después arroz con un tipo de carne acompañado de ensalada, mientras que en otra casa era solo una sopa y el arroz con carne y ensalada”. La ensalada variaba dependiendo del cárnico, un producto que se utilizaba en esa época y que por desconocimiento desapareció de la mesa cuencana que se colocaba en las ensaladas era “el penco blanco, el cual se hacía rodajas, luego le desaguaban y se sancochaba, posteriormente se ponía en agua de sal y luego en vinagre, también se preparaban de la misma manera las alcaparras de flor de penco, los encurtidos se ponían en la mesa con el mote”, una cosa que no cambió con el

²Preparación hecha a base de panela, se raspa el bloque con un cuchillo hasta obtener un polvo de panela que utiliza en diferentes platillos o se consume directamente.

³ En la década de 1950



paso del tiempo fue la utilización de granos en la sopa, en otros hogares cuencanos habían pequeñas variaciones como la introducción de fruta, ya sea como acompañante, entrada o postre, “los almuerzos eran caldo o locro, arroz con carne y ensalada y de postre fruta, en la mesa siempre había guineo para el que quisiera comer, y se tomaba un vaso de jugo, el mote que no faltaba en la mesa junto con el guineo era cocinado en olla de presión” (Entrevista a la Sra. Eugenia Dávila, Cuenca, 2012).

Como nos indica la chef Marlene Jaramillo “se han dejado de hacer muchos platos, han desaparecido, por la vida actual, esta ha cambiado en comparación de hace 50 años, la cocina cuencana es criolla y toma un poco de tiempo, el tiempo que la ama de casa no tiene”, debido a este factor y a otros antes mencionados es que los almuerzos, los platillos que se servían a principios de siglo desaparecieron de la mesa, comidas rápidas de elaborar sustituyeron a los alimentos de nuestros abuelos, por ejemplo:

Hay un plato cuencano que se llama mishkiaicha, que es un plato con productos locales, es carne con tomate de árbol y este plato se ha dejado de hacer, ya que posiblemente dejó de circular la receta, este plato es un seco de carne, no tiene ajo y muy poca cebolla, hace varios años desapareció, muchos platos no se hacen por lo que no se tiene la receta o el conocimiento ya que los productos si existen (Entrevista a la chef Marlene Jaramillo, Cuenca, 2012).

3.3 CAFÉ DE LA TARDE

El café de la tarde, puede variar en la cantidad de platillos dependiendo de la temática u ocasión por la cual se está realizando la invitación, en Cuenca existía en la segunda mitad del siglo XX la costumbre del café de la tarde, y es una reunión en la cual los miembros de la familia o las señoras con sus amistades se reúnen para conversar temas familiares, recordar anécdotas o planificar algún evento.



Fuente archivo fotográfico de la Familia Sotomayor-Dávila, 1986

Como vimos anteriormente en el capítulo de los alimentos, la presentación del café instantáneo se la sitúa en el año 1979 gracias al recorte obtenido del diario El Mercurio, sin embargo para preparar la bebida de café se debía realizar de manera manual, es decir, las personas que tenían en sus haciendas o terrenos fuera de la ciudad como por ejemplo Yunguilla y tenían sembríos de café, podían cosechar el grano, secarlo y tostarlo en sus hogares para obtener de esta manera



el polvo para tener la bebida de café, la señora Eugenia Dávila nos cuenta un poco sobre el procedimiento para obtener el polvo de café:

El grano de café una vez seco se tuesta para separarlo de la cáscara, se hace igual que para pelar el maní. El tostado del café tomaba varias horas, ya que debe hacerse a fuego bajo para que el grano no se queme, y una vez que el grano tomaba el color adecuado se dejaba enfriar y se molía el grano en un molinillo manual. El polvo de café se colocaba en un filtro de tela comúnmente, se añadía agua hirviendo y se obtenía la tintura de café.

Uno de los platillos que más comúnmente acompañaba al café de la tarde era el chumal o humita, las personas que tenían las posibilidades a principios de la segunda mitad del siglo XX mandaban a hacer los chumales con personas conocidas o que trabajaban preparando estos alimentos, y las demás familias los preparaban de manera casera, estos platillos normalmente se acompañaban por pan de horno de leña o pan casero, en este punto dependía del gusto de la casa, nata fresca, dulce de guayaba o de alguna otra fruta, y queso; no era una regla que se sirvieran todos estos platos con el café de la tarde, ya que este podía ser tan sencillo como una taza de café en agua o en leche con un pedazo de pan fresco.

En algunos hogares cuando la ocasión era especial se servía junto con la taza de café un pedazo de torta o bizcochuelo, también se solía ofrecer productos un poco más elaborados o productos costosos, como: “En la mesa se colocaban platillos con galletas waffer amor, era todo un lujo, esas galletas solo se servían en contadas ocasiones, eran un sinónimo de elegancia y de lo especial que era ese café de la tarde, recuerdo que esas galletas eran costosas, por lo que se servía casi siempre en cumpleaños” (Entrevista a la Sra. Eugenia Dávila, Cuenca, 2012).

En otras casas la costumbre del café de la tarde se mantuvo constante con el paso del tiempo, el café y sus acompañantes dependía si se tenía visitas o no, por



ejemplo la señora Juana Fárez nos relata cómo era el café de la tarde en la casa en la que ella trabaja cuando era joven a principios de la segunda mitad del siglo XX:

Cuando había visitas se hacía café, té o chocolate, con dulces, humitas, con bastantes cosas. No se servía las bebidas en el mismo día de visita, es decir todos los invitados tomaban café o todos los invitados tomaban chocolate, y cada bebida iba acompañado con diferentes tipos de platillos, algunas veces era con dulces redondos, roscas de yema, habían cachitos de mil hojas, quesadillas grandes como panes, antes se compraban en las dulcerías, frente al parque Calderón, había otra dulcería en la calle Gran Colombia y Benigno Malo, la tienda se llamaba Lafayette, ahí se compraban los dulces, se llevaba una canasta y los ponían bien colocaditos, todos los dulces eran blancos, no habían de color, tenían unos cortaditos de dulce de leche, los únicos de color eran los cortaditos de membrillo que eran de un amarillo pálido.

La costumbre de ofrecer una taza de café a las visitas de la tarde no desapareció con el paso del tiempo de la cultura cuencana:

A las cinco de la tarde, cuando llegan visitas se toma el café, es una tradición en la familia Bustos Pacheco, el café debe pasarse el momento de tomar y debe ser bien cargado, se acompaña con galletas, o lo acompañábamos con las rodillas de Cristo de Todos Santos, de los hornos de pan de leña; antes se pasaba el café en filtro pero después lo pasamos en cafetera”.

Nos cuenta la Sra. Martha Bustos, la llegada de visitas no era indispensable para que en las casas se tomase el café de la tarde, la familia se reunía a esa hora y compartían un momento ameno, en muchas casas el quesillo fresco reemplazaba al queso, debemos anotar aquí que en los primeros años de la segunda mitad del siglo XX el consumo de té era limitado, debido a su costo y posiblemente a la poca costumbre que tenía la gente con su sabor, el servir aguas de hierbas aromáticas casi siempre estaba relacionado en los hogares cuencanos con la salud del

convidado, es decir, personas que por su salud no podían consumir café o leche se servían agua de toronjil, hierba luisa, etc.

Con el paso del tiempo el café fue variando en su presentación, ya no era necesario tener una propiedad de la cual traer el grano, se podía adquirir el mismo procesado para filtrarlo y posteriormente desde la década de 1970 en la ciudad de Cuenca se comercializaba el café instantáneo que no necesitaba el proceso de filtrado, el té también se fue volviendo más accesible para los consumidores, viniendo en prácticas funditas individuales e incluso las hierbas aromáticas adoptaron esta presentación. A continuación tenemos las imágenes de las diferentes presentaciones de estas bebidas:



Caja de té en polvo, 1950, fuente

Familia Dávila-Cobos



Saquito de té, fuente Familia

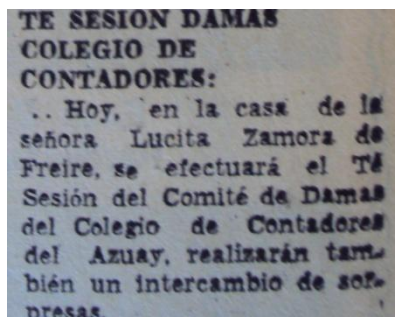
Sotomayor-Dávila 1990

A principios de la segunda mitad del siglo XX, las reuniones para el café de la tarde se hacían en las casas particulares, con el paso del tiempo las casas fueron sufriendo cambios, los terrenos eran más pequeños que en las primeras décadas del siglo por lo que las casas fueron más pequeñas a su vez, uno de los espacios que se redujo fue la llamada área social, es decir las áreas de comedor social y sala, debemos recordar que en algunas casas por ser grandes se contaba con un área destinada al comedor de diario que casi siempre estaba anexada a la cocina

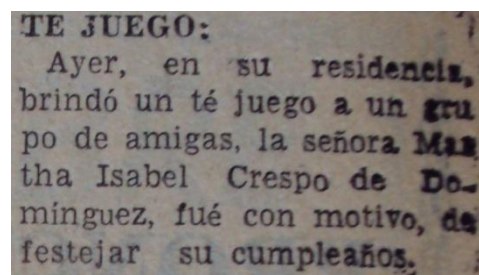
y un comedor social en donde se servían a los comensales en las invitaciones, al no contar con el comedor social, las invitaciones para el café de la tarde que contaban con un número de invitados superior al que se podía recibir de una manera cómoda o en cuyo caso la invitación fuera elegante, las amas de casa cuencanas optaron por realizar sus reuniones en locales públicos, es así que para la última década del siglo XX el café de la tarde se trasladó del comedor familiar a cafeterías, y restaurantes.

Con la facilidad de adquirir alimentos elaborados el menú del café de la tarde se fue modificando con el paso de los años, las galletas de fábrica reemplazaron a las galletas caseras, el brazo gitano, que en una época se puso de moda, debió ser a finales de 1980, reemplazo al chumal y a la torta casera, el café con leche sería reemplazado por bebidas más elaboradas, como bebidas de café especiadas o elaboradas en máquinas para obtener espuma de leche sobre la bebida.

Veamos algunos ejemplos obtenidos de los recortes del diario El Mercurio, sobre el café de la tarde:



El Mercurio, 1979



El Mercurio, 1979



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**TE DAMAS
GUAYAQUILEÑAS**
—El día lunes 10 del presente mes, en la residencia de la señora Anita Paz de Villacis, se realizó el té quincenal de la Colonia de Damas Guayaquileñas.

El Mercurio, 1980

**EL COMITE DE LA COLONIA DE
DAMAS GUAYAQUILEÑAS,
RESIDENTES EN CUENCA**
Invita a Ud. al
TE JUEGO
AL CUMPLIR SUS BODAS DE CRISTAL
Que se llevará a cabo el:
DIA: Lunes 7 de Mayo
LOCAL: Salón del Hotel Crespo
HORA: 15h00
VALOR: \$ 500,00 con opción a rifa.
NOTA: Se ruega a cada grupo de señoras,
traer naipes.
Los Fondos a Recaudarse son destinados
a obras sociales que mantiene la Colonia.

El Mercurio, 1990

Té
• El Comité de Damas del Colegio de Médicos del Azuay, ha programado para el martes 9 de mayo desde las 16h00, un Té Mensual en el local de la Institución, con la finalidad de rendir homenaje a las esposas de los médicos, por el día de la Madre.

El Mercurio, 2000

3.4 MERIENDA

“Comida ligera que se hace por la tarde.” (Diccionario Enciclopédico Básico, 1981), éste significado académico se aplica en la ciudad de Cuenca a la última comida del día, ya sea que esta se tome a las seis de la tarde o en la noche,

según la costumbre de cada casa o familia, la merienda puede ser un alimento ligero o uno sustancioso.



Fuente archivo fotográfico de la Familia Sotomayor-Dávila, 2000

Veamos que sugerencia nos tenía la señora Carmela Ordoñez para el montaje de la mesa:

La mesa para la comida, que deberá servirse de 6 a 9 de la noche deberá disponerse de la misma manera que para el almuerzo, con excepción de la entrada que no se la sirve en las comidas, [...].

En ninguna mesa, deberán faltar las servilletas, las mismas que se colocan al lado izquierdo del cubierto (Ordoñez González, 1974: 8).

Como ya se indicó anteriormente la sustancialidad de este alimento dependía de la costumbre de la casa, tenemos el siguiente ejemplo: “La merienda era sopa de granos principalmente y arroz, en ninguna casa era una sola comida en las noches, y después era una colada, maicena con leche o avena, de avena era lo más consumido” nos cuenta la señora Juana Fárez, en algunos hogares la colada era reemplazada por una taza de chocolate en leche, la señora Eugenia Dávila nos cuenta como los platillos de la merienda eran preparados, “el arroz era cocinado en olla abierta, iba acompañado de una menestra de granos maduros cocinados en olla de presión, jugo de tomate casi siempre, mote y después una



taza de cocoa con pan”, al igual que sucedió con el café productos derivados o cuya elaboración era más fácil reemplazaron al producto original en algunos hogares, ya que la cocoa es un producto derivado del chocolate tiene un sabor similar pero su contenido graso es mínimo, debemos aclarar aquí el porqué decimos que su sabor es similar, y es porque en algunos productos el sabor se encuentra concentrado en su materia grasa, la cocoa sabe a chocolate pero no deja la sensación grasosa del chocolate en la boca; la bebida caliente que se tomaba después de la merienda que en algunos casos podía ser antes de dormir como nos cuenta el señor Gustavo Sotomayor “para merienda se servía un plato de arroz con carne y ensalada y postre, si era por cumpleaños se servía torta. Y antes de dormir se tomaba un jarro de chocolate batido con pan”, la utilización de bebidas como las antes mencionadas dependía mucho de la casa, del poder adquisitivo o de la salud de los miembros del hogar, ya que el chocolate es alto en grasas al igual que la leche, es así que en algunas casas se reemplazaban estas bebidas pesadas, por aguas aromáticas como nos cuenta la señora Bertha Campoverde, “en casa sabemos tomar una taza de agua de panamá⁴ con bastante limón”.

Podemos ver que la cantidad de comida se vio reducida en comparación a las cenas tomadas en la primera mitad del siglo, que consistían de “locro de papas con zambo tierno y seco de pollo acompañado de arroz amarillo con alverjitas, rodajas de camote frito y ensalada de tomate y aguacate” (Vintimilla, 1993: 31), la costumbre de servir comida como tal en la merienda o cena o comida, fue desapareciendo de algunos hogares cuencanos hacia finales del siglo XX, el tipo de alimentación se hizo más ligero, se reemplazó la comida sustanciosa por un café con sandwiches o pan, o por solo un plato de comida, ya sea solo la sopa o solo el plato fuerte, conocido también como el plato de arroz.

⁴ El agua de Panamá es conocida también como bebida de hierba mate



Capítulo 4: COCINA FESTIVA

Cocina que se basa en realizar algo especial para una ocasión especial, esta fuera del contexto cotidiano de alimentación, por lo que “en esto campo operan modas, innovaciones” (Gariné 1998: 24) este campo de la gastronomía está expuesto a cambios, a ser influenciado por la moda del momento, claro está que como todo aspecto cultural también se ve influenciado por factores externos, como acceso a determinados alimentos, capacidad económica, tiempo, e incluso el calendario toman un papel importante en este tipo de gastronomía. “Nunca hasta ahora apareció el campo de la alimentación tan dinámico, imprevisible y sometido a tantas influencias culturales” (Gariné 1998: 28), sin embargo en la ciudad de Cuenca, una ciudad de tradición las influencias externas llegaron lentamente y muchas de ellas no tuvieron el impacto necesario para perdurar en el tiempo, un factor importante que dicta la ‘moda’ es el estrato social en el cual se desenvuelve la celebración, debemos recordar que tanto en la primera mitad del siglo XX como en los treinta años subsiguientes, Cuenca poseía familias de renombre, familias antiguas cuyo apellido pertenecía a la alcurnia morlaca, y familias trabajadoras de un origen más modesto. Con la migración y la llegada de familias desde otros puntos del país la alcurnia de los apellidos dejó de importar tanto, ya que familias desconocidas en el medio poseían el mismo apellido, sin embargo este hecho marco una separación de costumbres culinarias festivas.

A comienzos de la década de 1960 podemos ver referencias escritas de lo que estaba de moda para estos eventos, en el libro ‘Cocina Moderna’ cuya primera publicación se fue en el año 1958 podemos encontrar que los bufets estaban en auge:



El menú de los bufettes, varían según los motivos, los hay para cocktails, bailes, matrimonios, cumpleaños, onomásticos, primera comunión, graduaciones, etc., los que se pueden servir en una mesa general, o en diversas mesas, en todas ellas, no deberán faltar flores, las que se pueden colocar en floreros adecuado, o también en formas de guirnaldas, ya sea en forma de marco o cortinas o centro, es lo que determina la alegría de la mesa (Ordoñez González, 1974: 8-9).

En el mismo libro, la señora Carmela Ordoñez nos indica un menú que podía servirse a principios de la segunda mitad del siglo XX, el mismo que en ciertos hogares no ha pasado de moda, ya sea completo o varios de sus platillos únicamente se han mantenido, veamos en qué consistía:

Menú para cumpleaños, onomásticos, matrimonios, graduaciones, etc.

Pavo frío.

Ensalada de papas	Queso con guindas.
Lomo al vino	Cuadritos de queso con aceitunas
Arrollado de jamón	Bolitas de queso
Lengua con ciruelas	Chicharoncitos
Ensalada de remolacha con porotos	Empanadas de horno
Ensalada de salmón	Torta con dulce de leche
Canapés de queso con rábanos	Queso de coco
Sanduches de atún	Flan de café
Sanduches primavera	Budín de piña
Canapés de pescado	Papa frita en hojitas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Bombones, caramelos y dulces. (Ordoñez González, 1963: 310)

Habían platos especiales que se hacían para la cocina festiva, ya sea cumpleaños, matrimonio, primera comunión, etc. se elaboraba en algunos hogares como nos cuenta en su entrevista la señora Juana Fárez:

Se hacía un plato especial para las fiestas, era como el encebollado pero en lugar de algún marisco se hacía con mortadela, con vienesa, no se usaba el jamón ya que venía en tarros que eran costosos, se compraba justo al frente de Santo Domingo donde la señora Celina Arce y donde las hermanas del señor Carlos Ortiz que también era a la vuelta de Santo Domingo.

Además para tales eventos Cuenca contaba no solo con los bocaditos o golosinas que se preparaban en cada hogar, también estaban las ofertas de los comerciantes locales, tal es el caso del Sr. Enrique Ortiz que traía productos importados de primera calidad para su clientela como nueces italianas, galletas americanas e inglesas, así como una gran variedad de licores para las diversas ocasiones. Incluso personas que empezaron a especializarse en la elaboración de comida en grandes cantidades para cubrir las necesidades de este tipo de cocina, como el ejemplo del siguiente recorte:



El Mercurio, 1963

4.1 CUMPLEAÑOS

La celebración de un cumpleaños varía según la costumbre de la casa, dependiendo de qué fecha caiga, por ejemplo si el cumpleaños cae entre semana la familia puede optar por realizar algo sencillo ese mismo día, o en algunos casos dependerá de la capacidad económica del hogar, es así que puede realizarse un “cafecito” como se lo llama en Cuenca, o un almuerzo, o merienda.



Cumpleaños infantil

Fuente archivo fotográfico de la Familia Sotomayor-Dávila, 1991

Algo que sin importar no podía ni puede faltar en la celebración del cumpleaños o el onomástico como se festejaba a principios de la segunda mitad del siglo XX, la palabra onomástico es relativa al nombre por lo que en muchas familias la costumbre era celebrar a la persona no en el día en que nació, sino en el día católico otorgado a determinado santo cuyo nombre era el mismo que el del homenajeado, pero lo principal para ambas celebraciones es la torta de cumpleaños, “en la torta de cumpleaños se colocarán en forma de círculo las velitas que indican la edad del niño o persona festejada, las que deberán ser apagadas al momento que llegan a la mesa los invitados” (Ordoñez González,



1974:9), la misma que podía ser hecha en casa o encargada, en la ciudad se contaba con establecimientos en los cuales se podía contratar este manjar, a principios de la segunda mitad del siglo XX mayormente se ordenaban las tortas en las panaderías o pastelerías locales, tenemos el caso del local llamado Royal, cuyos dueños los señores Rafael Arévalo Flores y Jesús Hidrovo Loyola comenzaron elaborando tortas bajo pedido, y posteriormente ampliaron su oferta a bocaditos de dulce, como nos comentó la señora Hilda Vintimilla, este es un local emblema de Cuenca ya que sus puertas han permanecido abiertas por más de sesenta años, complaciendo a los paladares cuencanos y a sus visitantes, otro local en el que se podía enviar a hacer tortas era La Colmena que al igual que el Royal aún mantiene sus puertas abiertas, los gustos acerca de la pastelería en Cuenca se fueron ampliando a medida que las ofertas se fueron modernizando:

Antiguamente no existía una torta específica como las que aparecieron a finales del siglo, como la torta sacher, tres leches, selva negra, anteriormente todo era habilidad y creatividad del panadero, luego se ha ido haciendo específicas tortas para específicas ocasiones, en la decoración antiguamente todo se habilitaba a las herramientas de la época y la iniciativa de cada pastelero ha ido haciendo que se vayan creando boquillas, mangas para ayudarse, las bailarinas que nos ayudan a los pasteleros a decorar las tortas más rápido, todo eso ha ido cambiando de acuerdo a la creatividad del pastelero y ciertos emprendedores que han visto su fuente de trabajo (Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012).

En las casas antes se elaboraban las tortas para festejar al cumpleaños veamos un pequeño ejemplo de cómo era la torta típica de estas ocasiones: “se hacían tortas de dulce de coco, era un bizcochuelo de bastantes yemas, se cortaba en capas delgadas, se ponía el dulce de coco y se hacía en capas y se cubría con merengue” (Entrevista a la Sra. Juana Fárez, Cuenca, 2012), para finales del siglo la oferta de pasteles para cumpleaños no solo se veía restringida a la torta de cumpleaños o a los ya mencionados postres que nos indicaba el señor Pérez,



también habían locales como el Café Austria que ofrecían “tortas las cuales son hechas en casa, contamos con el chef pastelero, por lo que si un cliente nos pide una torta lo hacemos según lo que quiere, tenemos pedidos para cumpleaños, aniversario, la pastelería es cien por ciento alemana, son recetas del propietario quien es alemán” (Entrevista al Sr. Darwin Morocho, Cuenca, 2012)

Como podemos ver el menú sugerido anteriormente por la señora Carmela Ordoñez, podía dividirse y aplicarse solo ciertos platillos para acompañar la bebida de café o té que en muchas casas era costumbre, ya sea en la tarde o en la noche, “se preparaba un café de cumpleaños, que se acompañaba con chumal o torta, bocaditos de sal como salchichas, queso, se compraban pastas en el Royal o se mandaba a hacer un pan especial, era el pan de mantequilla del Royal” (Entrevista a la Sra. Martha Bustos, Cuenca, 2012).

Un aspecto que dicta el tipo de celebración de cumpleaños a realizarse es la edad del cumpleaños, si es niño, joven o adulto, como ya lo habíamos mencionado todos estos aspectos se ven directamente influenciados por la moda del momento, la misma que llega a la ciudad a través del turismo, de las grandes ciudades como Quito y Guayaquil, que imponen los gustos en este tipo de ocasiones.

Los cumpleaños en las primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, casi siempre eran celebraciones familiares, el núcleo familiar compuesto por los padres y los hijos y cuando la fecha era especial o el cumpleaños lo era como el caso del más anciano de la familia la invitación se extendía a los primos y tíos, es por esta razón que casi siempre se realizaba una merienda para celebrar, o un café en la tarde, dependiendo de las posibilidades económicas, por supuesto al tratarse de una ocasión especial se preparaba o mandaba a preparar algo especial, como nos cuenta el señor Gustavo Sotomayor: “ no habían las matinés y las fiestas infantiles se hacía una merienda se preparaba la comida en casa y cuando eran muchos los

invitados se mandaba a preparar la comida, mi mamá preparaba la mezcla y se mandaba a batir helados donde la señora Celina Arce que era servido como postre”.

A finales de la segunda mitad del siglo XX con la televisión por cable, es decir canales de otros países en cuya programación se encuentran programas de ideas festivas, modas sociales, etc. dan ideas, pautas y reglas para las amas de casa que se mantienen al tanto de lo actual, quienes haciendo uso de lo existente en la ciudad y acoplando ideas a lo nuestro, van imponiendo la moda de lo que se usa y lo que no, este aspecto se ve mayormente en las celebraciones de cumpleaños de los niños y jóvenes.

En la década de los ochenta solía utilizarse en algunas fiestas infantiles las llamadas ollas encantadas, era una pequeño olla de barro cocido relleno de dulces que cada invitado debía romper con un palo para obtener su contenido, posteriormente se fue reemplazando esta práctica por la piñata, en este punto debemos anotar que si bien la piñata y las ollas encantadas en su época estaban designadas a fiestas infantiles en algunas ocasiones la edad del homenajeado era irrelevante utilizando de esta manera estos objetos festivos en fiestas de adultos.



Rompiendo la olla encantada.

Fuente archivo fotográfico de la Familia Sotomayor-Dávila, 1989

Para la década de 1970 encontramos en los anuncios sociales publicados en el diario El Mercurio, que en algunas familias para celebrar el cumpleaños del infante, solían realizarse matinés infantiles, para las dos últimas décadas del siglo mayormente, la realización de meriendas o café para celebrar los cumpleaños infantiles ya no estaba de moda, se solía realizar una fiesta infantil en la que se brindaba a las amistades del niño y a sus padres con una gran variedad de bocadillos, papas fritas, sandwiches, caramelos, galletas, refrescos de cola, etc. en algunos hogares aún se mantenía la costumbre de elaborar de manera casera el helado que se iba a brindar a los invitados, ya sea por costumbre, o porque el helado ofertado por las industrias estaba fuera del presupuesto familiar.

A continuación veamos un ejemplo de los recortes obtenidos del diario El Mercurio, en su sección de sociales, sección que empezó a publicarse desde la década de 1970, veamos algunos ejemplos ubicados a través de los treinta años restantes de la segunda mitad del siglo XX:

MERIENDA:
Un grupo de amigas de la señorita Marcela Orellana Ramos, le brindó una merienda con motivo de festejar su cumpleaños.

El Mercurio, 1979

MATINEE INFANTIL:
Con motivo de su segundo cumpleaños, Catalina Eugenia Lloret Vásquez ofreció un animado matinee infantil a sus pequeñas amistades en la residencia de sus padres.

El Mercurio, 1979

TE JUEGO:
Ayer, en su residencia, brindó un té juego a un grupo de amigas, la señora Martha Isabel Crespo de Dominguez, fué con motivo de festejar su cumpleaños.

El Mercurio, 1979

FIESTA INFANTIL:
Hoy, los padres de la niña Ximena León Jaramillo, le brindarán una fiesta en su honor, con motivo de festejar su cumpleaños.

El Mercurio, 1980

ONOMASTICO:
Ayer, festejó el mejor de sus días, la señorita Elvia Gómez Larrea, con tal motivo un grupo de amigas le brindaron un té en su honor.

El Mercurio, 1980

TE:
Un té brindará a un grupo de amigas, con ocasión de festejar su cumpleaños, la señorita María Augusta Chérrez G.

El Mercurio, 1995

4.2 MATRIMONIO

La celebración del matrimonio de una pareja, al igual que las demás comidas festivas se encuentra regido por la moda de la época, también en este caso debemos recordar que al ser Cuenca una ciudad católica hay el matrimonio civil y el matrimonio eclesiástico, por supuesto la celebración de mayor importancia es la del matrimonio eclesiástico, el matrimonio civil solía ser celebrado más íntimamente únicamente con los padres y hermanos de los novios, realizando una comida sencilla para tal ocasión, por lo que no entraremos en profundidad en su elaboración culinaria.

A comienzos de la segunda mitad del siglo XX, la comida a servirse era casi siempre un almuerzo, el mismo se realizaba en la casa de los padres de la novia, con el paso del tiempo, la facilidad de transporte, las viviendas cada vez más pequeñas y el crecimiento de la ciudad, dio lugar a que a mediados de la segunda mitad del siglo XX algunas personas optaran por realizar la comida de los matrimonios como una merienda.

Una parte fundamental de la celebración del matrimonio que ha permanecido inamovible a través de estos cincuenta años es la torta de matrimonio o torta de



bodas, “en las mesas de matrimonios, no deberá faltar la torta de novios, que deberá ser especialmente fabricada, y en su parte central se colocará la pareja de novios” que es lo que sugería la señora Carmela Ordoñez en “Cocina Moderna”.

En las dos primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, la costumbre de la época dictaba que para celebrar el matrimonio se debía convidar a los invitados una porción de la torta de bodas, no se brindaba ningún otro tipo de alimento, por supuesto no podían faltar las bebidas alcohólicas, whisky y ron era lo más apropiado para brindar dada la especial ocasión, sin olvidarnos del champán para el brindis.

1970 en esta época se dejó de lado el solo brindar torta a los invitados, las celebraciones se volvieron un poco más elaboradas, por supuesto las bebidas alcohólicas aún tenían su espacio inamovible en la celebración,

La recepción de mi matrimonio 1979 fue en la noche, se sirvieron bocaditos y torta, no se daba comida. Los bocaditos los comenzamos a hacer una semana antes con mi mamá, habían bocaditos de dulce y de sal, había empanaditas que eran horneadas, trocitos de carne jardinera, ciruelas envueltas en jamón, de dulce había los huevitos, alfajores, quesadillas pequeñas, eran dulces fáciles de hacer, pero sabrosos (Entrevista a la Sra. Eugenia Dávila, Cuenca, 2012).

El tipo de recepción que se realizaba después del matrimonio eclesiástico no ha variado en gran manera a través de la segunda mitad del siglo XX, para mediados de la década de 1980 el tipo de recepción en comparación con las décadas anteriores es similar, veamos el testimonio de la señora Martha Bustos: “1984, se hizo en la noche y se sirvieron bocaditos y la torta de boda”, claro que no todas las recepciones estaban sujetas a los mismos estándares como nos indica la señora Bertha Campoverde: “en mi familia se realizó un matrimonio en los años 80, la recepción se hizo en la noche ofreciendo un bufet a los invitados, mientras que el matrimonio que se celebró en los años 90 se sirvió un plato fuerte de merienda cerca de las 11 de la noche”.

Para finales del siglo lo más común entre las familias era realizar la recepción en un local de recepciones, estos locales en su mayoría ofrecían servicio de comida o bebidas, dependiendo de lo que la familia desease brindar a sus amistades.

Veamos algunos recortes tomados del diario El Mercurio, de su sección de sociales:

PARTICIPAN MATRIMONIO
Abel Alvarado, Dora Ríos — Lauro Cañizares, Victoria Cevallos, participan el matrimonio de sus hijos NORA y CLAUDIO. E invitan a la ceremonia religiosa que se llevará a cabo el día 29 de Diciembre en la iglesia de El Vergel a las 8 p.m. y luego a la recepción que los padres de la novia ofrecerán a los invitados en el Club de Agricultores.
9662.28.1

PARTE MATRIMONIAL:
—En la ciudad circula el siguiente parte matrimonial: Julio López Cárdenas—Gerardina López de López—José Vizueta Rivera—Laura Bernal Ortiz, participan el matrimonio de sus hijos HILDA MARIA y HUGO FERNANDO. Cuenca Mayo de 1980. E invitan a la ceremonia religiosa que se celebrará en la Catedral de la Inmaculada el día sábado 24 de Mayo a las 8 p.m. Así como a la recepción que los padres de la novia ofrecerán en los salones del Club de Agricultores.

MATRIMONIO:
Hoy, en la Iglesia de San Alfonso, se realizará el matrimonio de la pareja formada por el señor César Dávila Izquierdo con la señorita Yolanda Avila Sarmiento. Luego del acto religioso los padres de la novia brindarán una recepción a sus invitados, en los salones del Club Mauricio.

El Mercurio 1979

1980

1995

4.3 BAUTIZO



Fuente archivo familiar de la Familia

Dávila-Cobos, 1958

Las costumbres gastronómicas que giran alrededor de la celebraciones del pueblo católico, varían según la época y lo que se acostumbraba en esas fechas, es decir, si en la década de 1950 la iglesia católica realizaba los bautizos a los niños en la mañana alrededor de las 8 a.m. las familias celebrarían dicha ocasión brindando a sus amistades y familiares un desayuno o un té con bocadillos.

Sin embargo debido a factores externos como ya hemos mencionado, el crecimiento de la ciudad, la facilidad de transporte, el hecho de que la mujer empezara a trabajar, que el horario de trabajo se extendiera más allá de las seis de la tarde; provocaron que los horarios en que se celebraban las fiestas religiosas, cambiaran de la mañana a la tarde, de la tarde a la noche, de un día entre semana a los fines de semana, desencadenando en que la preparación culinaria para su festejo se acoplara al tiempo y a las comodidades de la época.

La celebración del bautizo se encuentra al igual que el matrimonio, influenciada por la moda o los gustos de la época, para obtener ideas de decoración, platillos para ofrecer las madres que tenían acceso a las revistas de actualidad obtenían

de ahí sus ideas, acoplándolas claro está a lo que tenían a mano tanto en artículos de decoración, como vajilla e incluso alimentos, echemos un vistazo a un artículo publicado en la revista “La Familia”, de origen mejicano de 1950 al cual tenían acceso las amas de casa:



Artículo Fiestas de bebe, fuente revista La Familia, 1950

Sin embargo no en todos los estratos sociales se celebra de igual manera, en los altos estratos de la sociedad cuencana de esa época, se acostumbraba ofrecer a los invitados bocaditos finos acompañados de té de exportación, mientras que en otros estratos se acostumbraba otro tipo de celebración, el té y los bocaditos no estaban contemplados, un buen caldo de pollo con presa era lo más indicado para una celebración tan importante, ya que los invitados debían ser bien recibidos y no hay nada mejor que un buen plato de comida.

Debemos aclarar en este punto que al referirnos con estratos sociales hacemos referencia a las costumbres de cada casa, de cada familia, ya que como veremos con el paso de los años, el té y bocaditos dieron paso a comidas más sustanciosas, variando al igual que la moda culinaria del momento.

Desde comienzos de la década de 1950 hasta finales de la década de 1970 los bautizos se realizaban en la mañana, y la recepción de los invitados dependía de la comodidad de los padres del niño, por ejemplo se podía brindar con los



invitados en la mañana o en la noche, en 1960 “se brindó una merienda a los familiares y amigos, lo más común era ofrecer caldo de gallina con mote pelado, papas con cuy y torta” nos cuenta la señora Bertha Campoverde.

En 1970 en esa época los bautizos se hacían por la mañana, se acostumbraba a realizar un té en la mañana o en la noche con fiesta después, “Para el bautizo de mi hijo, se brindó té con galletas y bocaditos, que se compraban en cajita, en la gran Colombia, en la tienda de las Solano” nos cuenta la Sra. Eulalia Dávila.

Desde la década de 1980 hasta el último año del siglo, los bautizos se realizaban alrededor de las 6 de la tarde, provocando que la costumbre cambiara, debido a la hora en la que se realizaba la ceremonia, para celebrar se ofrecía una merienda, en la última década la facilidad de ofrecer a los invitados una cena gracias a que más personas particulares incursionaron en el ámbito gastronómico, realizando comidas para un gran número de personas, ya sea que el menú fuese de comida típica o de influencia extranjera, “en la década de los 80 se solía ofrecer una merienda para festejar los bautizos de los niños, el menú constaba de pollo al estragón, ensalada, arroz y gelatina de frutas” (Entrevista a la Sra. Eugenia Dávila, Cuenca, 2012).

4.4 PRIMERA COMUNIÓN



Fuente archivo familiar de la

Familia Dávila-Cobos, 1967

Debido a que la celebración de la primera comunión es una fiesta meramente católica, está regida por las normas de la Iglesia, normativa que ha ido cambiando con el tiempo, mayormente en la edad a la que el niño o niña realizaba la primera comunión, la hora del día en la que ésta se celebra ha permanecido a través de toda la segunda mitad del siglo XX, en la mañana, trasladándose de las 8 de la mañana a las 11 de la mañana.

Al igual que las demás celebraciones festivas, la comida que se ofrece por este motivo, su presentación y la decoración del lugar de recepción ha variado según la época y la moda, para finales de 1950 Carmela Ordoñez nos sugería “en la mesa de Primera comunión, al centro se colocará la torta especialmente elaborada con un motivo religioso en el remate, que puede ser un altar, o un copón con la hostia o una imagen religiosa” (Ordoñez González, 1974: 9), también en su segundo tomo nos sugiere el siguiente menú:



Café de primera comunión

Ciruelas rellenas envueltas en tocino	Canapés de huevo
Bolitas de langostinos	Queso con jamón
Galletitas de papa	Tostadas con queso
Sanduches de gallina	Empanaditas de queso
Canapés de espárragos	Turrón de yemas
Canapés de lengua	Mermelada de naranjas
Pajitas de queso	Rollitos dulces
Salchichas con salsa de tomate	Alfajores de anís
Bollitos de queso	Cocktail Martini
Bocaditos de pollo y queso.	Torta de nueces
	Pan de crema de leche.

Arreglar la mesa, además de la lista anterior con manzanas, racimos de uva, bombones, caramelos y dulces (Ordoñez González, 1963: 309).

En la década de los cincuenta, los niños y niñas de religión católica realizaban la primera comunión a los 7 años de edad, la celebración eucarística se realizaba en las primeras horas de la mañana, “ la misa fue a las ocho de la mañana, teníamos un día de retiro ese día, nos dejaron ir dos horas para el café compartiendo con los invitados, nos cambiamos y regresamos a la escuela, almorzamos en la escuela y salimos de tarde, y los invitados se quedaron en la casa, se daba solo café, nada de té ni nada, en mi época solo se daba torta con el café” (Entrevista a



la Sra. Eulalia Dávila, Cuenca, 2012), este caso fue excepcional sin embargo nos muestra la costumbre existente en ese periodo de tiempo.

En las décadas de los sesenta y setenta, la celebración dependía mucho de lo que deseaba brindar la familia del niño o niña, en algunas casas se brindaba un desayuno a media mañana o un almuerzo o bien sea una merienda, la señora Bertha Campoverde nos cuenta que realizó un almuerzo familiar en el que se brindó a los invitados caldo de gallina, papas con cuy y pastel, podemos ver con este ejemplo que existían a lo largo de la segunda mitad del siglo XX, preparaciones culinarias que se encontraban reservadas para las grandes ocasiones.

En los años 60 las niñas hacían la primera comunión a los seis años, y era la moda brindar café en la mañana ya que la primera comunión era a las siete de la mañana, se daba torta, café y dulces, no había tazas con té, ya que el té era solo para las visitas de la noche, ya que era muy especial y no se servía en cualquier ocasión, los dulces que se brindaban eran bien parecidos a los dulces de corpus, nos relata la señora Eugenia Dávila.

Los dulces podían ser realizados por un miembro de la familia o se podían mandar a hacer en locales especializados en la ciudad, como el siguiente ejemplo: “se servía café en leche con bocaditos, se mandaba a preparar dulces en la Colmena para la recepción” (Gustavo Sotomayor, Cuenca, 2012).

En 1980, las primeras comuniones se hacían cuando el niño estaba en cuarto grado, cuando tenían 8 años de edad, casi siempre a media mañana, por lo que en la familia solía ofrecerse a los invitados, café con bocaditos la infaltable torta, pero no se ofrecía nada más. Para la celebración todos los bocaditos ya se tenían dispuestos en la mesa, la cual estaba decorada para la ocasión, con mantel blanco, la vajilla fina, aquí debemos apuntar que a principios de la segunda mitad del siglo XX, no existían muchos lugares que alquilasen vajilla para eventos, por lo que la mayoría de las familias acomodadas tenían una vajilla para la comida del



diario y otra vajilla de mejor calidad y con un mayor número de piezas para las reuniones sociales, junto con la vajilla se colocaban todos los bocaditos y la torta como centro de mesa, los adultos se sentaban a la mesa y degustaban de los platillos ofrecidos por los anfitriones.

“Se convidó a los invitados con torta, un montón de dulces, colocados en canastas de crochet, se hacían bastantes manualidades para la ocasión, se hizo como desayuno, y se brindó además pan y café”, como nos cuenta la señorita Ana María Peralta, en muchas familias se acostumbraba a realizar manualidades para la decoración de la mesa de primera comunión, la mujer cuencana es hábil con los tejidos y los bordados, colocar estos detalles hacía de la recepción aún más elegante y demostraba lo especial que era.

En 1990 los niños y niñas, que ya habían cumplido los 10 años de edad o en ese año los cumplirían, y los que se encontraban cursando el quinto grado, “1994 fue almuerzo, los dulces se mandaron a hacer con mi tía que nos daba la fanesca, se mandó a preparar la comida donde doña Teresa, se mandó a hacer la torta, era la torta tradicional de primera comunión” recuerda la Sra. Martha Bustos, la moda para las primeras comuniones impuso la utilización de fruta como parte de la decoración propia de la reunión, es decir además de las utilizadas flores blancas, y motivos religiosos se colocaban fuentes con uvas rosadas, negras y verdes, manzanas de diferentes colores y espigas de trigo doradas, las cuales eran artificiales y todo iba espolvoreado de azúcar impalpable; en esta época muchas familias mandaban a hacer la comida con personas conocidas, o en restaurantes que empezaron a ofertar este trabajo, en la ciudad habían pocos locales especializados en el catering o comida para eventos grandes a domicilio, en comparación con la oferta ofrecida hacia el año 2000 en el cual estos establecimientos empiezan a surgir, facilitando la elaboración de eventos, ya que las casas poseían un área social cada vez más reducida y la familia no contaba con el personal necesario para atender a los invitados.



Capítulo 5: COCINA ESTACIONAL

Cuenca una ciudad de costumbres religiosas, que combina las mismas con la elaboración de la comida. Cada una con sus platillos típicos, y su contenido religioso.

Estas celebraciones (Carnaval, Semana Santa, Navidad, Fin de Año) se ven sujetas al calendario católico, que dictamina en qué fecha se deben celebrar, calendario que en el caso de la Semana Santa coincide con la cosecha de los granos, permitiendo la elaboración de su platillo principal, al igual que para la Semana Santa, la fecha de carnaval coincide con la cosecha de las frutas de estación dándose así una gran variedad de dulces propios de la época de carnaval.

Otra festividad que se encuentra agrupada dentro de la cocina estacional es la Navidad, que al igual que las anteriores está ligada a ritos católicos, debemos anotar aquí que si bien es una celebración católica sus platillos no están relacionados con la religiosidad, en diciembre también se festeja otra fecha importante para el pueblo cuencano y es la fiesta de fin de año, celebración en la que la ciudadanía despide al año con disfraces, fiestas, bailes y por supuesto la infaltable cena de fin de año.

5.1 CARNAVAL

La celebración del Carnaval es una de las fiestas más populares. Se celebra en los países que tienen tradición cristiana, precediendo a la cuaresma. Por lo general, en muchos lugares se celebra durante tres días, y se los designa con el nombre de carnestolendas, y son los tres días anteriores al Miércoles de Ceniza, que es el día en que comienza la cuaresma en el Calendario Cristiano.

Se supone que el término carnaval proviene del latín medieval "carnelevarium", que significaba "quitar la carne" y que se refería a la prohibición religiosa de consumo de carne durante los cuarenta días que dura la cuaresma (López. Labibliadice.org)



Plato de mote pata, fuente www.supermaxi.com

Esta fiesta católica, se ha arraigado muy profundamente en el pueblo cuencano, tanto en sus juegos, costumbres como en su gastronomía. Sus platos típicos han sobrevivido el paso del tiempo, la modernización de las técnicas de cocina, y otros factores externos, como la migración, la globalización, entre otros. Actualmente no se podría pensar en el carnaval sin pensar en sus dulces, en el muy afamado plato de mote pata, en su bebida, y no podemos olvidarnos del juego con agua entre familiares y amigos.



Antaño las familias un tanto acomodadas comenzaban los preparativos del carnaval con algunos meses de anticipación: engorde de chanchos, pavos, pelar maíz blanco para el “motepata”, hacer germinar maíz morocho para la chicha de jora [...]”(Sarmiento, 1993:113); podemos observar si bien es cierto que en la actualidad la gente “un tanto acomodada” ya no realiza el engorde del chanco o la pelada del maíz, ya que pueden acceder con facilidad a este grano ya pelado y cocinado de una manera cómoda y sencilla, además de que se puede comprar el chanco ya preparado, siguen siendo platos fundamentales para la fiesta del Carnaval, no creo que exista un cuencano que no relacione el tradicional “motepata” con el carnaval, ya que forma parte de nuestra historia, tanto cultural como gastronómica. A comienzos de la segunda mitad del siglo XX el motepata “era diferente a como se hace ahora, era la pata del puerco que se cortaba en trocitos, con cascara y mote, se usaba un tocino que se hacía en las casas, era más limpio que el que venden ahora casi no tenía grasa, y llevaba también carne de puerco” (Entrevista a la Sra. Juana Fárez, Cuenca, 2012), el uso de la longaniza reemplazando a la carne de la pata del puerco fue posterior, para mediados de la segunda mitad del siglo XX los embutidos frescos eran más accesibles y su precio era inferior a su presentación anterior que era en lata.

Para las amas de casa de las primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, el menú para este feriado se encontraba facilitado, ya que en el libro de la señora Carmela Ordoñez encontramos la siguiente sugerencia:

Menú para el domingo de carnaval

Entrada de espárragos

Ensalada de manzana

Mote pata

Fruta picada mezclada con cola
manzana

Pollo a la crema



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Dulce de higos con crema de leche

Ensalada mixta

Crema de remolacha

Torta blanca y negra

Pavo al jugo

Menú para el lunes de carnaval

Entrada de salmón con salsa blanca

Ají de queso quiteño

Crema de choclos

Pollo al jeréz

Lomo de cerdo con papas al horno

Ensalada de aguacate son salsa de tomate

Souflé de espárragos

Dulce de duraznos

Helados de crema con café tinto

Menú para el martes de carnaval

Entrada lengua en gelatina

Crema de tomate

Sopa de huevos duros

Gallina al jugo

Lomo a la moderna

Salsa blanca a la reina

Ensalada de arvejas con maní

Dulce de membrillo en cascos

Empanadas de piña

(Ordoñez González, 1963: 308,309).



En la segunda mitad del siglo XX, las familias cuencanas no tenían las facilidades que se vieron a finales de este siglo en la década de 1990, la mayor parte de las familias salían de la ciudad, ya sea a pasar el feriado en el campo o en la playa, muchos se reunían a las afueras de la ciudad a festejar, por lo mismo las familias que permanecían en la ciudad debían proveerse de los alimentos necesarios para el feriado,

Antes no habían panaderías en carnaval, entonces en todas las casas se preparaba el pan para carnaval. Nosotros hacíamos en los hornos de la cocina, había personas que no tenían horno, iban a los hornos tradicionales que eran en las panaderías donde hacían pan, ahí alquilabas el horno y pagabas tantos sures por tantas latas, durante muchos años continuó esta costumbre en la casa y hacíamos el pan para los tres días de carnaval, se hacía diferentes tipos de pan: pan blanco, de dulce, de huevo, se debía llenar un tacho de un metro de alto más o menos para que durará los tres días de carnaval (Entrevista a la Sra. Eulalia Dávila, Cuenca, 2012).

Esta costumbre avanzó en el tiempo hasta finales de la década de 1970, principios de 1980 algunas panaderías optaron por no cerrar en el feriado, y la adquisición de una cocina con horno incluido era más fácil, debido a la capacidad económica del pueblo y a las ofertas de los almacenes locales.

Hasta finales del siglo en varias familias cuyos integrantes más antiguos de principios de siglo aún estaban vivos, mantenían las costumbres, es así que en “muchas familias todavía se reúnen para la elaboración del pan para carnaval, para elaborar el mote pata” nos cuenta la chef Marlene Jaramillo, en las familias grandes, las mismas cuyo origen fue del campo, es decir que los abuelos o personas nacidas antes de la década de 1950, fueron criadas o tuvieron un profundo contacto con el campo, las haciendas, las huertas, mantienen por más tiempo y de manera más fuerte ciertas costumbres culinarias que las familias pequeñas o muy nuevas no conservan, como el hecho de reunirse para amasar y formar los panes que serán consumidos el sábado de carnaval, después del juego.



Las frutas abundan en esta fecha, por lo que las familias cuencanas aprovechan ésta cantidad para elaborar los dulces, tan esperados para esta ocasión, desde el principio de la segunda mitad del siglo XX, se han elaborado todo tipo de dulces y conservas, antes de la llegada de la refrigeradora las frutas podían ser conservadas en dulces como por ejemplo: “el dulce de guayaba era en cortaditos, se cocinaba durante bastante tiempo, porque tenía que ser bien espeso, se colocaba en fuentes y cuando estaba frío se cortaba y se pasaba por azúcar, se guardaba en tachos y no necesitaban refrigeración” recuerda la Sra. Eulalia Dávila, otros dulces clásicos del carnaval son: el dulce de higos, los cuadraditos de durazno o de membrillo (preparación similar a los cortaditos de guayaba), tomates en almíbar, etc.

Muchas de las casas de la ciudad contaba con un espacio de tierra en la que se sembraba casi siempre algún árbol frutal, como tomate, capulí, higo, mora, etc. como nos cuenta el señor Gustavo Sotomayor “para carnaval siempre había el mote pata que se hacía en casa y el puerco hornado se mandaba a hacer, una tía que tenía árboles de higos hacía el tradicional dulce para el carnaval, con panela negra”.

Una fruta característica de esta temporada es el capulí, muy utilizado para el dulce conocido como pucha-perro, elaborado con capulí y duraznos, en las primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, “el dulce de capulí se hacía para cualquier ocasión, se sacaba las pepas dejando el capulí entero, y se hacían conservas de capulí, la familia Cardoso tenía una fábrica de conservas y vendían de este tipo” (Entrevista a la Sra. Juana Fárez, Cuenca, 2012).

Estas preparaciones se elaboraban con antelación, casi con quince días de anterioridad, debido a que no se dañan. Para las familias que no elaboraban estos platillos se los podían conseguir en puestos de venta de los mercados locales o en tiendas mayormente de barrio, posteriormente en los últimos años del siglo XX podían adquirirse en comisariatos y supermercados, facilitando el

consumo de los mismos en especial en hogares que no sabían no podían elaborarlos.

5.2 SEMANA SANTA

La Semana Santa es el momento litúrgico más intenso de todo el año. Sin embargo, para muchos católicos se ha convertido sólo en una ocasión de descanso y diversión. Se olvidan de lo esencial: esta semana la debemos dedicar a la oración y la reflexión en los misterios de la Pasión y Muerte de Jesús para aprovechar todas las gracias que esto nos trae.

Para vivir la Semana Santa, debemos darle a Dios el primer lugar y participar en toda la riqueza de las celebraciones propias de este tiempo litúrgico. [...]

El pueblo judío celebraba la fiesta de pascua en recuerdo de la liberación de la esclavitud de Egipto, el día de la primera luna llena de primavera. Esta fecha la fijaban en base al año lunar y no al año solar de nuestro calendario moderno. Es por esta razón que cada año la Semana Santa cambia de día, pues se le hace coincidir con la luna llena.” (Fernández. Catholic.net)



Plato de fanesca, fuente

turismocuencaecuador.blogspot.com



La Semana Santa es la fiesta que se celebra 40 días después de carnaval, esta fiesta católica tiene sus ritos específicos y uno de ellos referente a las gastronomía es que no se puede consumir carnes rojas el viernes santo, veamos la preparación que antaño se realizaba para el Domingo de Pascua, “pavo pascual al horno, [...] se acompañaba con puré de manzana y ensalada surtida de hortalizas aderezadas con mayonesa; como entrada se servía un tamal de papa”, (Vintimilla, 2005: 143), ha ido desapareciendo con el paso del tiempo, a comienzos de la segunda mitad del siglo XX, en la mayoría de los hogares cuencanos ya no se realiza una comida tan elaborada como nos cuenta la señora Bertha Campoverde “para el domingo de pascua se elaboraba un caldo de gallina bien condimentado”, esta fecha ha ido perdiendo protagonismo es así que para el final de la segunda mitad del siglo XX, el domingo de pascua, carece de una comida típica, de una elaboración especial.

La Semana Santa comienza con el miércoles de ceniza, razón por la cual la señora Carmela Ordoñez en su libro Cocina Moderna, nos da los siguientes menús para estas fechas:

Menú para la cuaresma (miércoles de ceniza)

Canastitos de camarones

Locro de papas (comida criolla)

Pescado rebosado

Arroz blanco

Fruta de la estación

Porotos tiernos con fideo

Llapingachos con sardinas

Arroz dorado con menestra de lentejas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Dulce de camote

Sopa de acelgas

Sopa de camarones

Escabeche de pescado

Pescado frito

Empanadas de queso

Croquetas de papa cruda

Torta deliciosa

Fruta

Menú para el viernes santo

Entrada de huevos duros con camarones

Crema de arroz de cebada

Sopa fanesca

Pescado sudado

Souflé de queso

Chumales

Macedonia de frutas

Dulce de leche

(Ordoñez González, 1963: 309).

Al ser la Semana Santa una fecha de recato para los católicos, el consumo de alimentos también entra en este aspecto, es decir el número de platos a consumirse en el día y la cantidad de alimento era reducida, un desayuno ligero, pan y jugo o café, el consumo de carnes no estaba contemplado, para el almuerzo “Nos servíamos plato de fanesca y un chumal, los dulces eran de postre y en lugar del café de la tarde era el plato de dulce con pan” nos cuenta la Sra. Eugenia



Dávila, uno de los postres más tradicionales era la humita, ya que es época de choclo.

A comienzos de la segunda mitad del siglo XX,

Las panaderías si trabajan, el pescado se debía comprar con anticipación para evitar la escasez, había que tener cuidado ya que el pescado seco solía dañarse, por lo que no era más de una semana, antes solo se usaba el pescado tradicional el bacalao, ahora se usa cualquier tipo de pescado, como no había refrigeradora se lo guardaba en un lugar seco (Entrevista a la Sra. Eulalia Dávila, Cuenca, 2012).

Al ser un platillo tradicional además de las costumbres gastronómicas el suministro de los ingredientes para la elaboración de este plato solían acabarse con rapidez por lo que muchas familias optaban con aprovisionarse con tiempo, es así que:

Todos los ingredientes se compraban con una semana de antelación, para que no subieran los precios, la fanesca era una receta normal, la receta se dividía a la una se le colocaba el pescado seco y para quienes no les gustaba con pescado se hacía con queso. Se dividía la receta y una vez puesto el pescado o el queso se le daba un hervor y estaba lista, no era una receta especial, era común y corriente (Entrevista a la Sra. Eugenia Dávila, Cuenca, 2012).

La fanesca, platillo típico de estas fiestas, se ha visto modificado por el paso del tiempo, si bien es cierto que su esencia fundamental, su receta base aún se mantiene las costumbres de cada casa lo modifican y lo hacen especial, en ciertos hogares cuencanos se acostumbra acompañar la fanesca con empanaditas de anchoa, en otros hogares el pescado seco ha sido reemplazado por lomititos de atún conservados en aceite, la utilización de las grasas para el “refrito” varía según la costumbre de la casa, en algunos hogares se utiliza manteca de chancho, otros solo mantequilla, o solo aceite ya sea que va acompañado con achiote o no, debemos recordar que al ser la fanesca un plato que no es exclusivo de la zona



austral o de Cuenca, sino que se prepara en todo el país éste tiene muchas variaciones, como nos cuenta la chef Marlene Jaramillo:

Depende de la costumbre de la familia, las personas antiguas no están ya y las familias nuevas varían las recetas, ya sea por desconocimiento de la receta antigua, en la fanesca la receta varia de ciudad en ciudad, si vienen del norte traen sus costumbres que se fusionan con las cuencanas, y nacen nuevas costumbres, como el añadir col o chochos a la preparación.

Esta utilización de productos no muy tradicionales no han sido impedimento para que las familias cuencanas no elaboren este plato y lo degusten en la época, esta fusión de fanescas se vio mayormente a finales del siglo, como nos cuenta la señora Juana Fárez, “en el año 2000, nos convidaron un plato de fanesca con ingredientes que nunca habíamos utilizado nosotros, tenía: arroz de cebada, arroz de castilla, zanahoria, melloco, papas, y fideo”, productos no convencionales se utilizan en ciertas familias, sin que esto impida que se siga degustando de un buen plato de “fanescas”, en esta época del año.

Para tener una mejor idea veamos los ingredientes en la receta de fanesca que aparece en el libro Cocina Moderna:

1 taza de arvejas.- 1 taza de porotitos tiernos.- 6 choclos desgranados.- 2 onzas de arroz.- un poco de col picada.- 2 tazas de leche.- 6 onzas de lenteja.- 2 libras de papas pequeñas.- ½ libra de maní tostado y molido.- un poco de achoccha.- 2 cucharadas de manteca.- huevos duros.- ajé picado.- ½ libra de pescado fresco o seco (Ordoñez González, 1974:90).

La fanesca, platillo que se come desde hace más de cincuenta años, sin embargo se ha visto que en las generaciones nacidas en las décadas de 1980 y 1990 esta sopa no es tan apreciada ni esperada, la mayoría de esta generación no ha heredado el gusto por este plato tan singular, “Cuando aparecieron los nietos, se



UNIVERSIDAD DE CUENCA

aumentó al almuerzo locro de papas con choclo, ya que los niños no querían comer la fanesca.” nos cuenta la señora Eugenia Dávila.

La fanesca, que era elaborado en las casas cuencanas, en el núcleo familiar, dejó de ser un platillo que solo se lo puede consumir dentro de la familia, los restaurantes de la ciudad de Cuenca, aprovecharon la temporada y viendo una fuerte demanda empezaron a ofertar este platillo en sus locales, lo cual significó que todas las personas tenían acceso, los extranjeros que se encontraban de visita y las familias que por diversos motivos no tenían tiempo, no podían o no sabían elaborar la fanesca.

5.3 DICIEMBRE



Cena navideña, fuente

Ecosdemiciudad.blogspot.com



Quema del año viejo, fuente diario

El Mercurio, 1985

A diferencia de los anteriores puntos de la cocina estacional, tomaremos el mes de diciembre como una sola comida, ya que estas celebraciones ocurren en el mismo mes y con pocos días de diferencia.

5.3.1 Navidad

Antes de entrar en la gastronomía de diciembre, veamos un poco sobre lo que la comunidad católica nos dice sobre la Navidad:



Recordar el inicio de la redención con el Nacimiento del Salvador, el misterio central de nuestra fe es la Resurrección de Cristo –la Pascua- como este suceso abarca toda la vida de Jesús, celebrar la Navidad es solemnizar el proceso inicial de nuestra salvación, de nuestra Pascua.

Acoger ahora al Señor que quiere nacer en el corazón del hombre. La fiesta de Navidad invita a reflexionar sobre el amor de Dios que viene a los hombres. [...]

La Navidad enriquece la visión del plan salvífico de Dios y lo hace más humano y, en cierto sentido, más hogareño. Aunque esta fiesta apunta también a la celebración de la Pascua, la preparación para vivirla –el Adviento- tiene un tono muy diferente, sin dejar de invitarnos al arrepentimiento y a la conversión, el ambiente que se vive en estos días, es en general, festivo y lleno de esperanza y alegría.

[...] La fecha del nacimiento del Señor es del todo desconocida, en Oriente se celebra la misma fiesta, el día 6 de enero. Tanto en oriente como en occidente, la fecha fue sugerida por celebraciones paganas dedicadas al culto al sol. La Iglesia, en su afán de evangelización, igual que transformó algunos templos paganos en cristianos, cambió la fiesta dedicada al dios Helios (sol) en fiesta del Nacimiento de Cristo –auténtico Sol- que viene al mundo para iluminar al hombre. La intención fue transformar una fiesta pagana en cristiana, dándole mayor contenido e importancia (http://www.rosario.org.mx/liturgia/a_liturgico/Navidad.htm).

El mes de diciembre, es un mes especial para la comunidad católica en general, pues es en este mes que celebran la fiesta conocida como “Navidad”, en la cual las familias cuencanas, realizan una merienda o almuerzo especiales para esta celebración, también es una fecha para elaboraciones de dulces especiales, tortas, panes, etc. cocina que fue traída por migrantes y turistas a nuestra ciudad, que con el paso del tiempo se fue volviendo cada vez más internacional en su cocina pero manteniendo una parte de nuestra identidad:

Hay panes típicos llamados festivos, el pan de pascua es la versión del panetón pero más enriquecido, es una receta muy ecuatoriana,



bastante enriquecida en azúcar en huevos, incluso con leche, el pan de pascua se elabora hace más de treinta años, el pan de pascua es una versión ecuatoriana del panetón francés, ya que los ecuatorianos somos más dulces (Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012).

En las primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, la comida destinada para la celebración religiosa de la natividad, consistía en:

Tamales, estos no eran de carne de pollo solo se hacía con la carne de puerco, años después es que comenzaron a elaborarse tamales de pollo, se hacían buñuelos de harina de maíz, se hacían dulces pero ninguno era para untar, eran todos cortaditos, se hacía de manzana, y se cortaba con cuchillo, después de que se enfriaba en una fuente, se hacían cortaditos de durazno y de la cáscara se hacía la mermelada, los duraznos no eran como los de ahora, eran pequeñitos pero bien dulces con bastante sabor, ahora los duraznos son grandes pero no tienen casi sabor, nos relata la Sra. Juana Fárez.

La señora Carmela Ordoñez en el segundo tomo de su libro Cocina moderna, nos sugiere los siguientes menús para las festividades de diciembre:

Menú para la cena de Navidad

Aguado de gallina	Tallarines italianos
Pavo con ciruelas	Arroz a la valenciana
Ensalada de nueces	Budín de coco
Tamales de mote pelado	Pavo relleno
Pan especial de dulce	Torta de almendras



Para finales del siglo XX en muchas familias se realizaban tortas y dulces propios de la Navidad, muchas de estas recetas son de influencia extranjera, la mayoría de ellas vinieron a través de revistas, y programas televisivos, a mediados de la segunda mitad del siglo XX, una torta que solía prepararse en varios hogares era “un postre de pan, se hacía con los restos del pan, que se guardaba más o menos dos semanas antes, se colocaban frutos secos y en el fondo del molde caramelo, era receta de mi abuela, antes no había la típica torta de Navidad como hay ahora” nos cuenta la señorita Ana María Peralta.

La comida de pascuas a comienzos de la segunda mitad del siglo XX y la de Navidad para finales del siglo, sufrió algunas variaciones, principalmente en la carne que se consumía, “recuerdo que había una cocina de hierro súper grande de leña, en la casa de mi abuelita, y en esa se hacían los perniles ahumados, para menús especiales” (Entrevista a la Srta. Ana María Peralta, Cuenca, 2012), la utilización del pavo como carne principal de esta fecha se dio a finales del siglo debido a influencias extranjeras, y posiblemente a que la carne de pavo es más saludable que la de puerco, además se debe anotar que la comercialización de este animal se dio mayoritariamente en las dos últimas décadas del siglo XX.



5.3.2 Fin de año

Antes de entrar en la cena de fin de año, veamos de qué se trata esta celebración:

La incineración a la medianoche del 31 de diciembre del muñeco es un ritual de purificación para alejar la mala suerte o las energías negativas del periodo que termina, así como de transición pues también se celebra la llegada del nuevo año aboliendo lo anterior. [...] en la zona interandina los monigotes son construidos con ropa vieja y rellenos de papel periódico o aserrín y luego son colocados una careta o máscara (en ocasiones bastante trabajada, hechas con papel *maché*) con la cara del personaje a quemar ese año. [...] la noche del 31 los así llamados viejos son expuestos en las puertas de las casas con los famosos testamentos los cuales con las "cosas que deja el año viejo al que viene" estos son realizados en forma de sátira, en muchas zonas tanto urbanas como rurales hombres se travisten de viudas y en las calles piden caridad por el viejo que se muere. Los viejos son quemados a la 12 de la noche en las calles de las ciudades, frecuentemente con bastante estruendo (pues es común que se rellene a los viejos con petardos) y luego todo esto es seguido por una cena y festejos (http://es.wikipedia.org/wiki/A%C3%B1o_viejo#Significado).

Veamos el menú que la señora Carmela Ordoñez proponía en el segundo tomo de su libro “Cocina Moderna”, para esta fiesta:

Menú para la cena de año viejo

Tamales criollos	Enrollado de salmón
Pavo horneado	Ponche con té
Ensalada de papa	Torta de anís



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Sopa de terciopelo

Ensalada de papa con salsa blanca

Pavo con pimientos y aceitunas

Empanadas de queso, torta de frutas.

(Ordoñez González, 1963: 308).

En la ciudad de Cuenca el festejo no ha variado a través de los años, como se indica anteriormente se ha mantenido el muñeco de año viejo, la comida a media noche y los tragos con baile hasta que salga el sol, y la comida no podía faltar:

Se hacía tamales, algún plato de carne, ensalada, casi siempre era estofado de carne. Se hacía una gran fiesta, se armaba una carpa en caso de que llueva, se ponían sillas y se preparaba todo para el gran baile en la noche, como era baile con merienda se preparaba caldo de gallina, se comía a las doce después del abrazo de fin de año, y los invitados bailaban hasta el día siguiente tomando canelazos con trago de punta de caña blanca, nos cuenta la señora Eugenia Dávila.

Al igual que en muchas fechas importantes el tamal no puede faltar en la mesa cuencana, a lo largo de la segunda mitad del siglo XX, este plato ha sido indispensable, si bien las costumbres han cambiado y los platillos se han ido fusionando con la cocina internacional, el tamal ha estado presente, si no como plato principal si como acompañante o entrada.

Para las dos últimas décadas del siglo XX, muchos restaurantes y hoteles ofertaban meriendas para fin de año, comida que incluía en muchos casos fiesta hasta el día siguiente o presentaciones en vivo, en los anuncios publicitarios publicados en el diario El Mercurio podemos ver que las invitaciones incluían el menú preparado para tal fecha de manera que la ciudadanía podía elegir qué es lo que deseaban comer y a qué precio, como podemos apreciar en las imágenes posteriores el menú de fin de año cambio

en comparación con la comida que se consumía en las décadas anteriores, la cocina de tipo internacional primaba en las ofertas culinarias, sin dejar de lado algún platillo cuencano, como los buñuelos con miel.

SU CENA DE NOCHEBUENA
EXCLUSIVA E INTIMA CON  *Porque Ud. puede*

EN EL **Restorante La Cabaña Suiza**

MENU
DICIEMBRE 24 - 1985
A Partir de las 20h00
Terrine de conejo al vino blanco
 Consommé al jerez
 Palillos dorados
 Fricassé de mariscos con hojaldré
 Sorbete de limón al Champagne
 Pavo relleno a la manera del Chef
 Col de Bruselas
 Col morada al vino tinto
 Papas Williams
 Mandarina helada
 Café y galletas

\$ 970,00 Por Persona
+ 6% ITM y 10% Servicio


HOTEL LA LAGUNA
 CUENCA-ECUADOR
 Av. ORDÓÑEZ LASSO CASILLA 1274 CUENCA-ECUADOR
 TELF. 07-310200 TELEFAX 04-8554 LAGUNA-ED

Reserve su mesa al 830-200 para esta cena exquisita en el ambiente acogedor de la "CABAÑA SUIZA" con el acompañamiento musical del gran artista al piano: LUIS ARINDIA.

MIÉRCOLES 25 DE DICIEMBRE
BUFFET DE NAVIDAD
 De 12h00 - 15h00
\$ 750 P.P. + Imp./Ser.

 *Porque Ud. puede*

DESPIDA AL AÑO CON  *PORQUE UD. PUEDE*

EN EL HOTEL LA LAGUNA
Y recibe alegre al 86

MENU
AÑO NUEVO 1986
 Parfait de langostinos con aguacate
 Salsa vinagreta
 Consommé Wladimir
 Filete de lenguado con champiñones en salsa de Nobby Prat
 Tallarines de la casa
 Sorbete de naranja
 Tournedos de lomo fino Andalúz
 Pimientos torreados, salteados a la mantequilla
 Arroz creole
 Tarta Sacher
 Café y galletas

\$ 970,00 por persona + IMP y SERVICIO

Y si después Ud. desea bailar, nuestra Discoteca se ha preparado con lo mejor de la música de la actualidad y de siempre de 22h00 a 04h00.
\$ 300,00 Por Persona

MIÉRCOLES 1° de ENERO 86

Suculento Buffet Internacional en el Restaurant La Cabaña Suiza de 12h00 a 15h00


HOTEL LA LAGUNA
 CUENCA-ECUADOR
 Av. ORDÓÑEZ LASSO CASILLA 1274 CUENCA-ECUADOR
 TELF. 07-310200 TELEFAX 04-8554 LAGUNA-ED


CFM
 CASAS Y MANZANAS
 HOTELS & RESTAURANTS

 *Porque Ud. puede*

Publicidad del diario El Mercurio 1985



Capítulo 6: LOS PROTAGONISTAS

Los protagonistas de la cocina cuencana son todas aquellas personas que elaboran los alimentos ya sea para sus familias, o como un negocio.

6.1 EN EL HOGAR

A principios de la segunda mitad del siglo XX, muchas de las familias de Cuenca, contaban con la ayuda de las muchachas, jovencitas que eran traídas desde las haciendas para que ayudaran en los quehaceres domésticos, ellas eran instruidas en la cocina, se encargaban de preparar los alimentos para la familia.

Las familias de menores recursos económicos no contaban con la ayuda de estas jóvenes, por lo que la ama de casa, o la mujer de mayor edad en la familia era la encargada de la elaboración de los alimentos, tarea que era pasada de madre a hija, cuando la niña tenía la edad suficiente para aprender a cocinar, esta entraba a la cocina y la mayoría de las veces relevaba a su madre en esta labor.

Eran muy pocos los casos, pero en algunas familias no era la mujer la que se encargaba de la elaboración de los alimentos, tenemos el caso de la familia Dávila-Cobos, aquí un muchacho de origen indio que se crío en la familia era el encargado de cocinar, labor que cumplió por más de 20 años, el muchacho fue entregado a la familia a que lo criasen, según la costumbre de la época, y la



madre de familia se encargó de enseñarle las artes culinarias necesarias para que pudiese relevarle de esa tarea, mientras criaba a los niños.

6.2 EN EL NEGOCIO

No solo las amas de casa o las muchachas que ayudaban en la cocina, fueron y son protagonistas de la historia gastronómica de la ciudad de Cuenca, también están las personas que hacen de la gastronomía su forma de vida, por ejemplo en las panaderías el oficio de panadero, se aprendía desde pequeños trabajando en la panadería de la familia o entrando de ayudante en alguna panadería de la ciudad, por esta misma razón, “todo era habilidad del panadero o pastelero, antes incluso no había mucho pastelero habían contaditos, y el panadero se habilitaba en la preparación de la torta, por lo que se puede decir que la torta tenía el sello propio de cada panadero” nos cuenta el Sr. Oswaldo Pérez, con las diferentes corrientes que mueven al mundo, quienes estaban al frente de una cocina fueron adquiriendo conocimientos, la influencia gastronómica proveniente de otras ciudades que poseían una mayor afluencia de turismo y poder económico, cambiaron la forma de cocinar,

20 años atrás vino la influencia norteamericana y europea, hace más de 30 años en Guayaquil y Quito ya habían variedad de pastelerías, pero si revisas el recetario habían en las comunidades y en las costumbres, recetas familiares que han ido pasando de generación en generación, tanto es así que no es ninguna novedad el típico cake hecho con mantequilla, fuera la torta principal de antaño, con el paso del tiempo los productos fueron mejorando y ampliándose, es así que posteriormente vino la margarina a reemplazar a la mantequilla y se fue ganando en suavidad y volumen pero se fue perdiendo en sabor porque la mantequilla es irremplazable en sabor para hacer un cake. En la



pastelería es en donde más se ha incrementado la variedad, también se hacen postres al plato y el pastelero es también repostero, haciendo la parte micro de la repostería, ahora son preparados, no son los típicos pasteleros por habilidad, antiguamente el pastelero era el que presentaba habilidad y punto, no sabían porque se inflaba o porque se regaba del molde ni nada, solo mezclaba los ingredientes y salía el cake rico y sabroso pero nada más (Entrevista al Sr. Oswaldo Pérez, Cuenca, 2012) .

A principios de la segunda mitad del siglo XX, cuando se ofrecía una recepción para una gran cantidad de personas dependiendo de la ocasión o de las capacidades económicas de la familia se mandaba a preparar la comida, “donde la señora Carmela Ordoñez se podía mandar a cocinar, habían unas señoras que preparaban la comida en la casa en donde se realizaba la invitación, como la señora Teresa Tacuri y la señora Carmen Morocho que iban a las casas a cocinar, claro que la señora Morocho no enseñaba a nadie, se encerraba en la cocina para cocinar” (Entrevista a la Sra. Juana Fárez, Cuenca, 2012), las personas que se dedicaron al oficio de preparar comida para la venta fueron aumentando con el paso de los años y a medida que nos acercamos al final de la segunda mitad del siglo XX, el papel de la mujer no solo se sujeta a las labores familiares, también debe trabajar por lo que en muchos casos la comida no es preparada en casa, se come de “vianda”, personas con “buena sazón”, en el año de 1954 las personas que se dedicaban la elaboración de viandas eran pocas en la ciudad, veamos lo que rezaba un anuncio del diario El Mercurio de ese año: “se recibe comensales y se atiende viandas a domicilio.” (El Mercurio, 1954: 6 septiembre) Con el paso del tiempo se abren más locales de preparación de comidas, específicamente almuerzos, los mismos que se preparan y son retirados en los locales por la madre/padre de familia en su camino a casa después del trabajo, se debe notar que si existían lugares especializados en almuerzos, no eran tantos como los que se presentaron para el final del siglo, ya que las personas solían comer en sus hogares, los



“restaurantes” estaban dirigidos especialmente a turistas o personas que venían por trabajo, como por ejemplo el salón Toledo en el año 1954, y otros locales cuya publicidad se imprimió en el diario El Mercurio a través de los años, veamos como muestra un pequeño listado de las publicidades encontradas en este diario en diferentes años de la segunda mitad del siglo XX:

1963: el local llamado *Fiesta Fountain Soda* que se encontraba ubicado en los bajos de la gobernación, El Rincón Argentino que era bar, panadería y pastelería a la vez, el salón *Grillo*, el salón Victoria que colocaba en su publicidad: “servicio de restaurant y bar, hasta las 6 A.M., Deléitese Bailando al son de los últimos hits musicales” (El Mercurio, 1963: 29 octubre), el salón *Dulzura*, ubicado en la calle Bolívar que en su anuncio en el diario ofrecía “HOY, tamales, humitas, pizza, tallarines, canneloni” (El Mercurio, 1963: 1 noviembre), el bar Restaurante Cristal Palace, entre otros.

1979: el Restaurante el Padrino ubicado frente a la universidad Estatal, el bar Restaurante chifa la Muralla, Soda café Flamingo, los establecimientos de residencia temporal como los hoteles y residenciales, e incluso locales de entretenimiento familiar contaban con su restaurante y cafetería como el Hotel Milán, la Residencia Colombia, Residencial Español, balnearios Merchán, etc.

1980: Restaurant “El Paraíso”: Pone a su disposición sus amplios locales para sus recepciones, agasajos y compromisos sociales, ambiente de primera y comida de primera. Trattoria Césare del Hotel Crespo, atendemos todo compromiso social. Además puede hacer su pedido para llevar, el Chiflón balneario restaurant ofertaba comida para llevar, o servicio en el local además de que ofertaban todos los días de la semana viandas familiares.

1990: podemos ver que la oferta gastronómica es aún más variada que en décadas anteriores como Porky’s stop chuzos, parrillada Olmos, Pollería las Colombianas, Chifa Pack how, Cevicheria Orilla del mar, además de locales

que se mantuvieron a través de los años, como el Restaurante la Muralla que mantiene sus puertas abiertas hasta el final del siglo XX, además de que los restaurantes tanto de hoteles como locales grandes abren sus puertas en feriados, fines de semana especialmente en domingo realizan ofertas y como vimos para la cena de fin de año y fechas especiales como el día de la madre etc. veamos un ejemplo:

CUENCA TENIS Y GOLF CLUB
BUFFET DOMINICAL

FRIO

- **Medallones de aguacate
- **Ensalada casera
- **Ensalada de zanahoria

CALIENTES

- **Humitas
- **Goulash
- **Pernil
- **Arroz moro
- **Papas doradas

POSTRE

- **Banana con crema
- **Mousse

Todos los martes el Club abrirá sus puertas de 09h00 a 21h00, Snack-Bar de 14h00 a 21h00 para más informes consúltenos.
Dirección de Alimentos y Bebidas

+10%

La Gran Manzana

BOLERA DISCOTECA
BAR
RESTAURANT

POR EL DIA DE LA MADRE

Abrió sus puertas el Restaurant de la Gran Manzana. Venga y disfrute de nuestra comida Internacional y Nacional. Haga sus reservaciones al Telf. 817997.

PRECIOS ESPECIALES POR EL DIA DE LA MADRE

Av. Las Américas y Don Bosco

71869-10-4

POR EL DIA DE LA MADRE

CAFE DE PARIS

Arroz con coco, Lomo gratinado, Ensalada libanesa. Pollo al vino. Torta especial. Duraznos a la crema. Precios especiales. Sucre y Borrero. Telf. 831367.

104817-11-2

LO MEJOR PARA MAMA

....ESTA EN: *hosteria EL MOLINO*

ESPECIALIDADES PARA HOY:

ENTRADAS:

- Croquetas Rellenas
- Pastel Suizo

SOPAS:

- Crema de Almejas
- Crema de Pollo con Champiñones

PLATO FUERTE:

- Langostinos Au Cognac
- Lengua Rellena a la Italiana

POSTRES:

- Melocotones al Horno
- Budin de Coco

* APERITIVO CORTESIA DE LA CASA *
* REGALO SORPRESA *

¡ADEMAS CON LA ANIMACION DEL GRUPO DE JAZZ-BOZANOVA Y EL TRIO NACIONAL!

RESERVACIONES AL TELEFONO 890150

PANAMERICANA NORTE Km 7 - CAPULISPAMBA

Publicidades del diario El Mercurio mayo 1990

Este crecimiento de locales de comida se dio en aumento hasta después de que finalizó el siglo XX, se puede ver en los anuncios clasificados del diario El Mercurio por ejemplo como varios locales gastronómicos con diferentes tipos de



ofertas culinarias solicitan trabajadores para diferentes áreas, con el crecimiento de la ciudad estos locales tuvieron su auge, hasta que en el último año del siglo XX se abrió un patio de comidas, lugar que oferta diferentes tipos de gastronomía a diferentes precios; podemos ver con este corto ejemplo como locales destinados a la alimentación del pueblo cuencano han surgido, se han mantenido o han desaparecido con el paso del tiempo.

No solo en los hogares cuencanos y en los anteriormente mencionados locales gastronómicos se elaboraba comida, ya que en un período de nuestra historia en la ciudad de Cuenca se contaba con comedores populares, que eran centros asistenciales en favor de jóvenes y niños de escasos recursos económicos, como encontramos en un artículo publicado el 14 de marzo de 1979 en el diario El Mercurio, en el cual se anota: “‘Cerámica Andina S.A.’ [...] hizo la entrega en donación de 25 vajillas completas a la I. Municipalidad de Cuenca, a fin de que sean convenientemente distribuidas a los diferentes Comedores Municipales que existen en nuestra ciudad y que están a cargo del Concejo”(5).

Como ya vimos en la ciudad de Cuenca, se abren restaurantes por todas partes, de comida local, nacional, e internacional, la ciudad sufre un crecimiento poblacional atrayendo a personas de diferentes partes del país, la elaboración de los alimentos pasa a manos de cocineros profesionales o semiprofesionales, tomemos el caso del Café Austria, local ubicado en la calle Benigno Malo y Juan Jaramillo, en este establecimiento se ofertan almuerzos y comidas en general, “las recetas son una fusión de lo tradicional del Ecuador con comida alemana, nosotros tenemos un especial del día ahí se ve la fusión que tenemos, por ejemplo el menú tiene una sopa y plato fuerte, la sopa es cuencana y el plato fuerte es alemán es así que entonces mezclamos la comida alemana con la comida típica del país”, nos cuenta el señor Darwin Morocho encargado del establecimiento.

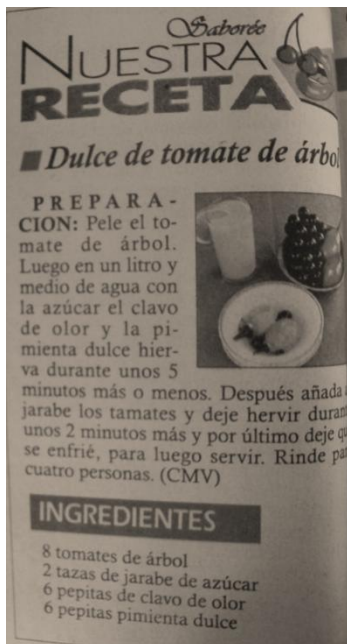
6.3 LOS RECETARIOS DE COCINA

Desde las grandes ciudades, se producía una influencia migratoria de recetas, familiares o amigos enviaban las recetas o los productos a la ciudad, los mismos que eran producidos o replicados, produciéndose de esta manera una migración gastronómica, esta influencia gastronómica se vio también a principios de la segunda mitad del siglo XX, en el medio impreso, revistas a las cuales las amas de casa de cierta posición social o económica tenían acceso, tenemos el caso de la Revista Hogar, de publicación guayaquileña, que sin embargo se distribuía también en la ciudad de Cuenca, en la que venían recetas de cocina:



Recetario de la revista Hogar noviembre de 1973

En muchos casos venían como en la fotografía anterior, como recetas individuales coleccionables, que podían ser recortadas de la revista, en otros casos eran parte de un artículo especial de la revista, en la mayoría de los casos las recetas que los medios impresos mostraban eran de comida internacional, es decir muy pocas eran recetas de cocina criolla, como se suele llamar a la cocina tradicional cuencana. Posteriormente los diarios locales como es el caso del diario El Mercurio también colaborarían con la gastronomía local, ayudando al rescate de la cocina tradicional, publicando recetas de postres y platillos típicos como el siguiente recorte:

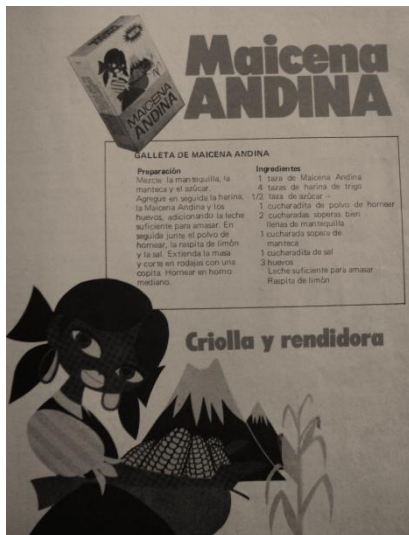


Recorte del diario el Mercurio, sección el Campo, mayo

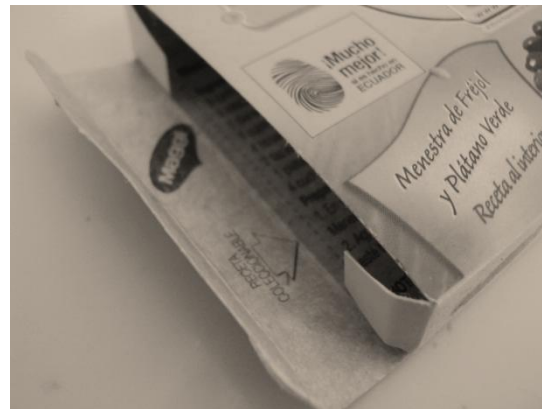
2000

Además de los medios de comunicación impresos, en los mismos productos alimenticios de elaboración industrial se ofrecían a sus consumidores recetas para el uso de su producto, que a través de los años fue ayudando a la ama de casa a expandir su oferta gastronómica con las recetas e incluso recetarios que venían de manera gratuita con la compra del producto o en el interior de las cajas del mismo.

Veamos unos pocos ejemplos de los mismos, ya que para finales del siglo XX, la gran mayoría de los productos poseía una receta ya sea de cocina internacional o nacional o en su defecto traía instrucciones sencillas de cómo preparar y un ejemplo simple de aplicación gastronómica del mismo, por ejemplo una caja con polvo para preparar flan traía las instrucciones para preparar el mismo y una mini receta o ejemplo como: “*sírvalo acompañado de fruta fresca*”.



Publicidad revista Hogar,
Septiembre de 1977



Caja de caldos Maggi con receta en la
parte interior



Recetario promocional de la marca

Royal

Para la última década del siglo varias revistas sacaban una sección de cocina no únicamente dirigida a las amas de casa, esta sección iba dirigida a los niños del hogar que con ayuda de un adulto podía elaborar recetas fáciles, veamos un ejemplo:



Sección manos a la masa de la Revista Tvcable

6.4 OTROS MEDIOS DE APRENDIZAJE

Las amas de casa y el público en general podía aprender del arte gastronómico no solo del conocimiento pasado de generación en generación, existían además de los medios impresos antes mencionados personas con experiencia que dictaban cursos de cocina, en las primeras décadas de la segunda mitad del siglo XX, los locales comerciales daban demostraciones gratuitas de cocina para promocionar un artefacto electrodoméstico, como era el caso de las licuadoras, que incluso traía el menú para la presentación, o se ofrecía un curso

gratuito por la compra de un libro de cocina, podemos ver en los siguientes recortes:



SEÑORA:
LA INVITAMOS A PRESENCIAR
LAS DEMOSTRACIONES
DE LA FAMOSA

Osterizer
QUE LA SEÑORA
EMMA GUAJARDO

DEMOSTRACIONES INTERNACIONAL PROCEDENTE DE LOS EE. UU.
Y LA AMÉRICA LLEVARÁ A CABO EN EL

HOTEL "GRESPO"
CALLE GONZALO CORDOVA
El día de Hoy y Mañana desde las 3 p. m.

MENU
Para mañana jueves:
Cuchillo de queso
Sopa de Atriches Lomitos
Mantecado de Miel
Jalisco de Pollo
Biscuito de leche
Grasa de Naranja

MENU
Para hoy Miércoles:
Cuchillo de queso
Sopa de Atriches
Biscuito de Pollo
Biscuito de leche
Grasa de Naranja

SE RIFARA UNA "OSTERIZER" ENTRE LAS DAMAS ASISTENTES A CADA DEMOSTRACION

NOTA: Para tomar parte en la Rifa será necesario llenar el cupón que se entrega a las personas asistentes.

A. MOSCOSO Y CIA.
Calle Luis Cordova 129 - Teléfono 21-30



SEÑORA! SEÑORITA!
Ya salió y está a la venta el
Nuevo Libro de "Cocina
Moderna" de
Doña Carmela Ordóñez de Cobos

Un libro completamente distinto - Consta de mil recetas numeradas para comidas del diario y de FIESTA. En su CAPITULO XII Uds. encontrarán, treinta menús distintos; además, "La Cena de Navidad", la de "Año Viejo", las comidas de Carnaval, las de Cuaresma, Viernes Santo, etc., y para terminar, como debe servirse "El Café de Primera Comunión" Un Buffet de Matrimonio, Cumpleaños, Graduación, Bodas de Oro y Plata y Bocado para el Coctel.

COMPRE HOY MISMO EL II TOMO DE "COCINA MODERNA" encontrará de venta en todas las librerías de Cuenca y el Ecuador. Su precio solamente ... \$. 30.00.

NOTA: Con los números que constan en la carátula interior, se efectuarán sorteos gratuitos de becas para el curso que va a dictar la autora.

Fuente diario El Mercurio, 1954

Fuente diario El Mercurio, 1963

En el año de 1985 se transmite un programa de cocina llamado "Vamos a cocinar" por el canal Telecentro, este programa permite que el ama de casa aprenda de manera más fácil a cocinar, gracias a todos estos medios la gastronomía cuencana se fue perfeccionando con el paso del tiempo, se amplió la gama de sabores con las diferentes influencias gastronómicas, platillos cuencanos sobrevivieron al paso del tiempo gracias a las recetas impresas, a la enseñanza de madres a hijas, y así poco a poco se escribió la historia de la cocina cuencana.



CONCLUSIÓN

Como hemos visto a través de las páginas de este trabajo, la historia está compuesta de diversos factores que la enriquecen, en este caso la historia de la cocina cuencana se compone de las personas que vivieron en Cuenca durante la segunda mitad del siglo XX, quienes formaron sus hogares y pasaron su conocimiento gastronómico a las siguientes generaciones.

Las personas que en otras partes del mundo utilizaron sus capacidades para crear mejores y más accesibles artefactos para facilitar la elaboración de nuestros alimentos, quienes viendo una fuente de ingresos trabajaron para que esos artefactos pudiesen ser adquiridos en la ciudad de Cuenca y quienes utilizando su propia inventiva y habilidad elaboraron productos nacionales para complacer las necesidades del mercado cuencano; y de aquellas personas que trabajaron no solo cocinando sino también sembrando, cosechando, criando y vendiendo los alimentos que forman parte de nuestra gastronomía.

Todos esos relatos, las imágenes y los textos que quedaron impresos en las páginas de los libros y periodicos locales nos ayudan a remontarnos en el pasado, para aprender, para conocer para saber como es que podemos disfrutar de lo actual y aprender a valorarlo, no solo los artefactos y las facilidades modernas para adquirir y degustar los alimentos, debemos aprender a valorar nuestro pasado gastronómico tanto local como familiar y saber que si no hubiese existido ese pasado no tendríamos este presente.

Sin la historia la humanidad no puede avanzar, la cocina cuencana se hubiese estancado y platillos que degustan las generaciones actuales posiblemente no



UNIVERSIDAD DE CUENCA

existirían en nuestro menú diario, por supuesto no podemos olvidar que el paso del tiempo también borra de nuestra mesa platos que por su complejidad o porque sus ingredientes ya no se comercializan han desaparecido, sin embargo si conocemos la historia de nuestra cocina podemos rescatar platos que se han perdido en los confines del tiempo y preservar los que aún tenemos.



TESTIMONIOS

Las personas que muy amablemente contaron acerca de sus vivencias y sus recuerdos en los últimos cincuenta años del siglo XX son:

Chef Marlene Jaramillo.- Directora de la Escuela de Gastronomía y Profesora de cocina, impartiendo la materia de Cocina Ecuatoriana.

Sr. Darwin Morocho.- Administrador del local Café Austria.

Sr. Gustavo Sotomayor.- Ingeniero Comercial oriundo de la ciudad de Cuenca, nacido en el año 1955.

Sr. Oswaldo Pérez.- Profesor de la Escuela de Gastronomía, impartiendo la materia de panadería.

Sra. Bertha Campoverde.- Profesora y madre de familia, oriunda de la ciudad de Cuenca, nacida en el año 1947.

Sra. Eugenia Dávila.- Madre de familia, oriunda de la ciudad de Cuenca, nacida en el año 1958.

Sra. Eulalia Dávila Cobos.- Madre de familia, oriunda de la ciudad de Cuenca, nacida en el año 1948.

Sra. Hilda Vintimilla.- Nuera de uno de los fundadores el local El Royal, actual propietaria del mismo.

Sra. Isabel Pacheco.- Madre de familia, oriunda de la ciudad de Cuenca, nacida en el año 1942.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Sra. Juana Fárez.- Trabajó como empleada domestica, oriunda de la ciudad de Cuenca, nacida en el año 1930.

Sra. Martha Bustos.- Madre de familia, oriunda de la ciudad de Cuenca, nacida en el año 1960.

Srta. Ana María Peralta.- Cocinera y dueña del local Morena Café, oriunda de la ciudad de Cuenca, nacida en el año 1978.

Quienes me brindaron su conocimiento y su tiempo, para que la historia de la cocina cuencana pudiera tomar forma.



TEXTOS CONSULTADOS

Año viejo. Wikipedia. Internet.

http://es.wikipedia.org/wiki/A%C3%B1o_viejo#Significado. Esta página fue modificada por última vez el 15 feb. 2012, a las 06:14. Acceso: 20 junio 2012.

Batidora, mezcla. Wikipedia. Internet.

http://es.wikipedia.org/wiki/Batidora_%28mezcla%29. Esta página fue modificada por última vez el 18 oct. 2011, a las 23:25. Acceso: 9 noviembre 2011.

Cocina, artefacto. Wikipedia. Internet.

http://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_%28artefacto%29. Esta página fue modificada por última vez el 24 nov. 2011, a las 12:09. Acceso: 11 enero 2012.

Dávila Andrade, César. *Obras completas Relato*. Imprenta Mariscal. Quito. 1984.

Delaunay, Daniel et al. *Transición demográfica en el Ecuador*. Quito,

Ecuador. Talleres gráficos del IGM del Ecuador. 1990. Internet. http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/doc34-07/34503.pdf. Acceso: abril 2 2012.

Diccionario Enciclopédico Básico. Editorial Alfredo Ortells. España. 1981

Fernández, Tere. *Celebraciones*. Internet.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

<http://es.catholic.net/celebraciones/120/301/articulo.php?id=1275>.

Acceso: 1 junio 2012.

Gariné de, Igor. *Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura*.

España.

1998.

Internet.

http://www.museuvalenciaetnologia.es/userfiles/file/Ernaehrung_und_Kultur.pdf. Acceso: 27 marzo 2012.

Gómez Lencina, Rodrigo. *Saberes y Sabores*. Internet.

<http://www.saberesysabores.com.ar/volcan.htm>. Acceso: 11 enero 2012

INALECSA. Quienes somos. Internet.

<http://www.inalecsa.com/QuienesSomos.html>. Acceso: 29 diciembre 2011.

López Alan. *Una reflexión pastoral sobre el carnaval*. Internet.

<http://www.labibliadice.org/labibliadice/aqualisplus/indexr.php?ar=136&secc=1&seccionp=26&sessid=&system=4>. Acceso: 1 junio 2012.

Martínez Espinoza, Gerardo. "Cocina cuencana de hoy". *Viejos secretos de la cocina cuencana*. Cuenca. 1993.

Morfin Morales, Francisco. *Historia de la cocina moderna*. Internet.

<http://www.mailxmail.com/curso-arte-ciencia-culinaria/historia-cocina-moderna>. Acceso: 2 noviembre 2011.

Ordoñez Espinoza, Galo. *De la bacinilla a la alcantarilla*. U ediciones. Cuenca 2008.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ordoñez González de Cobos, Carmela. *Cocina moderna*. Tomo I. Decima edición. Editorial Amazonas. 1974.

Ordoñez González de Cobos, Carmela. *Cocina moderna*. Tomo II. Primera edición. Editorial Amazonas. 1963.

Queroseno. Internet <http://es.wikipedia.org/wiki/Queroseno>. Acceso: 10 mayo 2012.

Refrigerador, una historia helada. Internet.

<http://www.profesorenlinea.cl/mediosocial/refrigerador1.htm>. Acceso: 9 noviembre 2011.

Sarmiento Abad, Octavio. *Reminiscencias Cuenca y yo*. Tomo I. editorial Amazonas. Cuenca. 1993.

Sherwood, Kay. "La nueva cocina compacta". *Diario El Mercurio*. 30 oct. 1963: 7.

Significado de la Navidad. Internet.

http://www.rosario.org.mx/liturgia/a_liturgico/Navidad.htm. Acceso: 20 junio 2012.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. *"El sabor de los recuerdos"*. imprenta Mariscal. 2005.