

ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS FIESTAS POPULARES Y EN LOS MITOS



Campesinas azuayanas preparando cuy y pollos para una festividad popular, fotografía de Diario El Mercurio

Este artículo pretende revisar brevemente los principales alimentos y bebidas de las fiestas populares y campesinas de la región andina ecuatoriana de las provincias de Azuay y Cañar, así como aquellos alimentos que se citan en leyendas, mitos e historias de la tradición oral de la zona.

En toda festividad religiosa y popular en la zona de estudio no puede faltar la comida, la bebida y la música. Los alimentos y bebidas varían poco entre las dos provincias y entre una y otra festividad. La música e instrumentos pueden variar según el tipo de festejo y de acuerdo al tipo de danzas, ritos o coreografías que se realicen. La evolución y transformación de la fiesta campesina en los últimos 40 años ha sido muy grande, algunos elementos culturales han desaparecido, otros se mantienen con ciertas modificaciones y en ciertos casos se integran nuevos elementos y nuevos valores, pero a pesar de estos cambios las relaciones sociales en torno a la fiesta conservan la tradición andina de la reciprocidad, ésta se manifiesta a través de la bebida, la comida y la música que ofrecen los organizadores, “prioste” o los “fiesta-alcaldes” a los curas, participantes e invitados, danzantes, contradanzas y músicos.

En las fiestas del tipo que fuere, la bebida se caracteriza por la abundancia y variedad, entre los que destacan: *mizhqui*, de penco, de la utiliza especialmente en Semana Santa, guarapo tierno, yaguana, rosero, trago, canela –canelazo– drake o gloriado, etc. En cuanto el pan tradicional de las festividades está la costra, el mestizo, la rodilla de cristo, el raspagañote, pan de yema, de dulce con raspadura, el bizcochuelo, entre otros. Productos alimenticios que se venden y complementan las fiestas son los chumales, los tamales, los chicharrones, los llapingachos o tortilla de papa.

La fiesta popular y campesina no puede concebirse sin bebida y comida. La bebida principal fue y todavía es la “chicha de jora”, es decir chicha de maíz fermentado –pero también puede servirse chicha de avena o de otro cereal–, guarapo o jugo de caña, aguardiente de caña conocido como “trago” y en ciertos casos vino. Uno de los alimentos centrales en la región, presente en toda fiesta es el maíz cocido o mote, generalmente maíz blanco “pelado” o maíz “shima”, el mote debe servirse en abundancia, además de papas cocidas con manteca de color –achiote–, el cuy asado, la gallina; en caldo y presas, el borrego en caldo o presas, el





mandados y dulces

cerdo: en fritada, sancocho, hornado, o su cuero –“cascaritas”–, morcillas, etc., res o vacuno: cocido o asado, también se sirve sangre del toro sacrificado en la fiesta, del borrego y la del cerdo para las “morcillas”. Los alimentos se sirven en sobre largos y grandes manteles o mantas que cubren el suelo junto a la casa del sacerdote, no hay que olvidar que pan, dulces y bocadillos son parte importante de las fiestas.

Una de las más antiguas festividades de la ciudad es la fiesta de “Corpus Christi” en Cuenca, conocida popularmente como el “septenario”, que coincide con el solsticio y la fiesta del sol incásico o intiraymi, fue investigada inicialmente por el conocido folklorista Paulo de Carvalho-Neto (1968) a mediados de los años sesentas. Este autor destaca los alimentos de esta fiesta ritual: los “Dulces de Corpus”, en un artículo publicado por el Instituto, describe a las dulceras y a los diversos tipos de dulces: entre las conocidas elaboradoras de dulces y pasteles destacan las siguientes: “En el puesto de “Las Caravacas”, de la calle Vega Muñoz, se vendían los siguientes dulces: pan de viento, suspiros, quesadillas, cambray, rosquitas, cocadas, turrones de alicante, roscas de yema, nueces, pepinos, moras, limones, huevos de faltriquera o de maní. Los ingredientes preferidos eran: huevos, harina, manteca, mantequilla, azúcar, coco, maní, almendras, nueces, miel de abeja”; en el puesto de Evangelina Pesántez en la calle Gran Colombia 3-47, se podían encontrar otros tipos de dulces: cocadas de piña, aplanchados, bocadillos, cachos, pan de pasas, naranjitas, orejas de mantequilla, etc., en el Portal del Parque Calderón: Arepas, alfajores, borregos de azúcar y otros animalitos, quesitos, suspiros en forma de rosca, bolas de queso, jalea de manzana, etc.

El Pase del Niño en Cuenca y sus alrededores, estudiado por varios investigadores, entre otros Manuel Agustín Landívar (1973) y Susana González (1981), es una ocasión que ofrece una variada opción de sabores, formas y colores, variados e importantes alimentos y bebidas forman parte de las ofrendas, del ritual y de los regalos que se reparten entre los distintos actores, invitados y acompañantes. Lándivar describe una fiesta del Pase de Niño en Cuenca, donde uno de los alimentos destacables es el pan. Figuras de pan de diversos tamaños, se confeccionan desde navidad hasta el seis de enero, a éstas figuras se les denomina “cuchi panes”, y se reparten entre los pastorcitos, niños, otros participantes e invitados, se elaboran también costras de pan, guaguas de pan, los mayoresales preparan para esta ocasión figuritas mayores para adornar los “castillos” de sus caballos. Al cura que cantará la misa de navidad, se le regalará un gran pan de 25 libras o de 12 libras, este pan puede representar diversas figuras: un águila bicéfala, caballitos, palomas, garzas, rosas, corazones, chanchitos, gallinas, gallo, palomas, etc.



Ofrendas de un mayoresal, sobresalen dulces y el cerdo “hornado”, Pase del Niño Viajero en Cuenca, fotografía Cortesía de Diario El Mercurio

Durante el “Pase del Niño” (procesión), en los descansos o al finalizar el mismo se sirven fiambres que llevan consigo los diferentes actores: cuy asado, papas

cocidas con huevo y ají, mote, gallina asada y en actualidad, helados, colas, dulces, caramelos y frutas. La noche de navidad, los priostes también servirán buñuelos con miel de panela, el buñuelo se elabora con harina de maíz, huevo, leche y manteca.

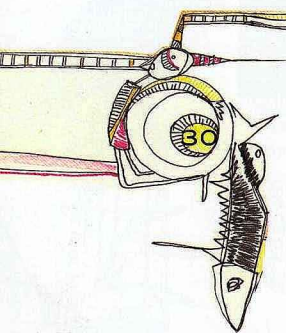
En otra festividad importante en Cuenca de carácter popular y familiar, es el caso del Carnaval, los festejos se dan en torno a la mesa, se sirve mote-pata, dulce de higos, cerdo "hornado" y abundante aguardiente. Por el contrario, el carnaval festejado por comunidades indígenas de Cañar es mucho más complejo, tal es el caso del carnaval celebrado en la población de Juncal-Cañar, descrito en los años setenta por los investigadores daneses Fock y Krener (1979), que visitaron Cañar y presenciaron estas festividades, tiene como personaje central al mítico "Taita Carnaval", que a través de sus visitas a las casas de los pobladores, extiende suerte y fertilidad a la comunidad. Junto a Taita Carnaval viene otro personaje que se llama "Yarcay", y que es el Hambre, no tiene ningún distintivo, no posee nada. El primero lleva comida y alimentos en su bolso, pollo y cuy, pero Yarcay solo lleva papas, nabos un poco de mote tostado. La leyenda dice que el paso de Taita Carnaval deja suerte, felicidad y buena cosecha, para recibir a este personaje cada familia en cada casa debe limpiar y ordenar la casa, en el corredor servir una mesa bien puesta con mantel, pan, adornos de flores y buena comida y bebida, Taita Carnaval entra a la casa que esté dispuesta y ordenada, se sienta a la mesa y come y bebe, si es que la han servido bien, éste retribuirá a esa familia con la suerte.

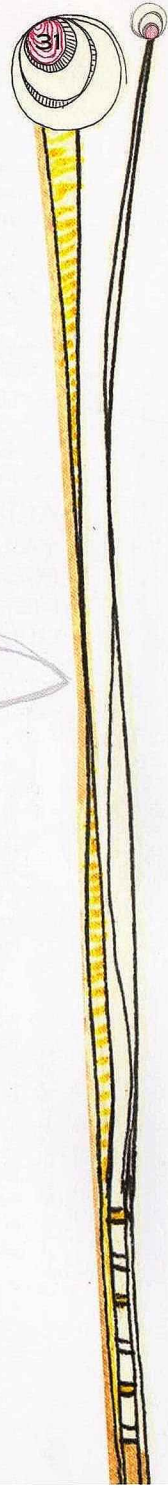
Se le sirve en estas ocasiones especiales papas, mote, cuy bien salado, chicha, trago de aguardiente, panes con flores que tienen forma de una achupalla y sobre éste pan en forma de palomas,

Si es que un campesino no tiene que ofrecer a Taita Carnaval, entrará en su casa Yarcay o el Hambre y éste permanecerá allí largo tiempo, hasta la cosecha, y nada quedará para la familia, ni harina, ni pan, ni ganado, ni comida. Para el carnaval las familias deben preparar chicha de jora y pan y ofrecer a los visitantes, el pan se fabrica sin fermentar de harina de trigo, tiene forma de empanadas, achupallas, guaguas de pan, tórtolas, yuntas de toros y de formas redondas. La fiesta coincide con la cosecha previa de papas y la siembra de trigo. Las casas quedan dispuestas para el Taita Carnaval, pero de hecho reciben a los compadres, amigos o vecinos, los dueños de una casa visitarán otra y así sucesivamente, los jóvenes visitan las casas con sus "cajas" y "pingullos".

En la "fiesta de los Toros" en Girón, provincia del Azuay, que se realiza todos los años entre octubre y noviembre época de las siembras en honor del "Señor de Girón", la comida, la bebida, los danzantes, los priostes y la música son elementos muy importantes de esta celebración, la forma de entregar el cargo de prioste es a través de la comida y la bebida. El prioste saliente compromete al prioste entrante, es decir aquel que organizará la fiesta el año entrante a través de la bebida y la comida, generalmente para que un prioste -llamado Fiesta Alcalde- en esta festividad acepte su cargo recibe del fiesta-alcalde saliente un litro de aguardiente de Yunguilla, y su esposa pan y frutas.

La festividad es muy compleja, parte de ella se relaciona con el sacrificio ritual de un toro joven y fuerte. Para organizar la fiesta los priostes se preparan con mucha anticipación, ésta tiene que ver principalmente con los alimentos, primero está el aprovisionamiento de leña, que hoy ha cambiado gracias al uso de gas doméstico, luego está el engorde y crianza del ganado y animales menores que serán servidos a lo largo de la fiesta que dura varios días, luego está la adquisición del aguardiente de caña o "trago", generalmente en grandes cantidades y la preparación de chicha de jora. Se engorda un toro y a





veces dos o más, cerdos, cuyes, gallinas y borregos, según la capacidad económica del fiesta-alcalde. El inicio de la fiesta es el día martes, hasta terminar con la nominación del nuevo prioste el lunes siguiente. El primer día se sacrifica un vacuno para servir la comida a los invitados; las amistades del prioste llegan con leche para elaborar dulce de leche, otros amigos llevan como regalo o “pinshisito” a la casa del prioste toda clase de cereales, maíz, papas, cuyes y aguardiente, la celebración continua a lo largo de la semana, el día sábado todo se inicia con el toque de un “albazo”, se sirve a invitados y prioste un “canelazo” y café endulzado con canela y pan. Los miembros de la “escaramuza” en la mañana reciben un jarro con la sangre fresca del toro sacrificado para esta ocasión.

Los danzantes, señores de “la escaramuza”, “cuentayos”, invitados, “platilleras”, músicos y toda las personas que participan en la fiesta reciben un gran almuerzo a medio día, los alimentos se colocan sobre esteras y un gran mantel largo en el suelo junto a la casa del fiesta-alcalde, sobre el mantel se distribuyen grandes cantidades de mote, los invitados reciben la comida en platos de barro, se sirven en este orden: un loco de papas, luego un caldo de carne, en seguida un plato de arroz con carne de cerdo, inmediatamente un loco de porotos, un plato de ají de cuy con papas y como postre dulce de leche con pan (conocido como costra), al inicio de la comida se sirve chicha y durante el almuerzo a discreción. Mientras más comida y bebida, mejor es una fiesta.



Venta de Hornado de cerdo y otras comidas típicas en fiestas populares de Cuenca, fotografía Cortesía de Diario El Mercurio