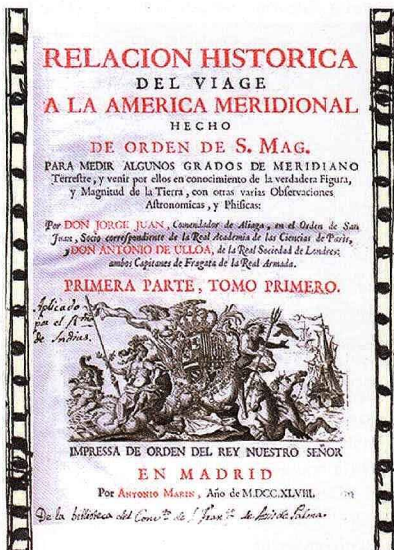
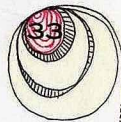


ALIMENTACIÓN Y COCINA EN GUAYAQUIL
Y SU COMARCA SEGÚN LA "RELACIÓN
HISTÓRICA DEL VIAJE A LA AMÉRICA
MÉRIDIONAL" DE JORGE JUAN Y ANTONIO DE
ULLOA (1748)

LAS FUENTES PARA LA HISTORIA DE LA COCINA EN
LA REAL AUDIENCIA DE QUITO: EL SIGLO XVIII.





Este artículo pretende establecer una primera aproximación a las posibilidades de estudiar la historia de la cocina en la Real Audiencia de Quito mediante el empleo de fuentes del siglo XVIII, en este trabajo utilizaremos la obra “Relación Histórica del Viaje a la América Meridional” (1748) escrita por Jorge Juan y Antonio de Ulloa (de la cual se conserva un ejemplar príncipe en el Centro de Documentación Regional Juan Bautista Vázquez de la Universidad de Cuenca) y de la que extraeremos referencias a la cocina y alimentación de Guayaquil y su comarca.

Se tratará de comprender los *locus* vinculados con la cocina y la alimentación en términos de Goody (1995) quién establece que para el análisis de este aspecto debe considerarse los sistemas de producción (o *locus* de producción), el *locus* de cocina y el *locus* de mesa es decir lo que está implicado en su producción, la forma en que se preparan los alimentos y el contexto social que define su consumo.

El estudio de los capítulos del “Viaje a la América Meridional” referentes a Guayaquil y su comarca servirá de base a este análisis inicial

ALGUNAS FUENTES PARA EL ESTUDIO DE LA COCINA EN EL SIGLO XVIII.

Jorge Juan de Santacilia y Antonio de Ulloa fueron delegados por el rey Felipe V de España para acompañar a la Misión Geodésica Francesa presidida por Carlos María de la Condamine, cuya intención declarada era la de medir un grado del meridiano terrestre para establecer las dimensiones y la forma de la tierra. Durante su largo periplo, que es relatado primero en su “Relación...” y más tarde en la obra que permanecerá inédita hasta el siglo XIX,

“Noticias Secretas de América”, los autores observan con curiosidad, y frecuentemente con mente abierta aunque crítica, la historia moral de las comarcas que recorren, intercalando observaciones sobre las costumbres, la vestimenta, las festividades, las prácticas agrícolas y pecuarias, así como algunos datos sobre la cocina y su presencia diaria y festiva en los territorios por los que transitan. El acceso ilimitado del que gozan los marineros españoles los convierte en testigos de excepción de una época en la que paulatinamente se consolidan las estructuras que darán paso a los movimientos políticos del siglo XIX.

Debe señalarse que otros autores de la época, entre ellos notablemente el Padre Juan de Velasco en su *Historia Natural y Moral del Reino de Quito*, realizan también observaciones extremadamente importantes sobre las prácticas culinarias en los territorios de la Real Audiencia.

Por otra parte las pinturas populares del Monasterio del Carmen de la Asunción de Cuenca, terminadas en 1801 bajo la dirección del capellán Antonio de Herrera, complementan las descripciones escritas en forma excepcional tanto por la riqueza y vivacidad de las representaciones como por el extraordinario estado de preservación de las imágenes guardadas celosamente.

Algunos de los monasterios, por otra parte, guardan celosamente, los libros diarios en los que se registran los movimientos de las cuentas con frecuente referencia a los productos consumidos por las religiosas, y su servidumbre, su origen y su costo. Al utilizar estas fuentes publicadas, gráficas y documentales, se podrá completar un cuadro de gran interés para la comprensión de este aspecto de la historia cultural del territorio quiteño.

Alimentación y cocina en Guayaquil y su comarca en la “Relación Histórica del Viaje

a la América Meridional”

Jorge Juan y Antonio de Ulloa llegan al puerto de Guayaquil en la década de 1730 como parte de su periplo que les llevará a prácticamente todo el territorio suramericano. En el capítulo IV “*Descripción de la Ciudad de Guayaquil...*” se refieren al riesgo que representa la construcción en madera de toda la ciudad y a sus frecuentes incendios señalando que las cocinas “...han providenciado separarlas de las casas y así distantes de ellas como 12 a 15 pasos hacen su fábrica en alto...luego que se enciende la cocina queda libre la casa de participar del daño” (p.223). La cocina es entonces una estructura exterior convenientemente situada para evitar el riesgo de la propagación del fuego.

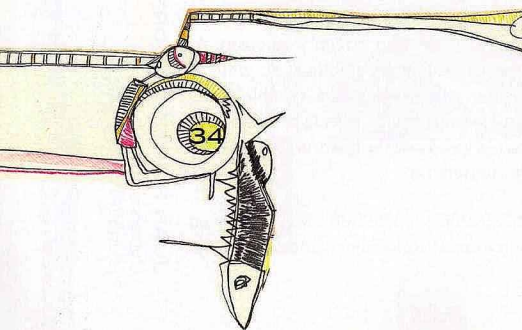
Señalando “*el agrado y el obsequio*” de la población destaca la frecuente costumbre de los europeos de casarse con las mujeres del país aún en ausencia de notables dotes, lo que podría asociarse con la introducción de prácticas culinarias novedosas aunque la base de la comida, en ausencia del pan de trigo (sinónimo de alimento para los españoles) no es otro que el “*Pan natural o criollo, valiéndose de los plátanos*” (p. 235), los autores refieren que “*Cuando están hechos, sin llegar a maduros, los cortan, y despojados de la cáscara los asan, y así calientes se sirven en las mesas y comen con los demás manjares*” (p. 235), a tanto llega el gusto por el plátano que el pan de trigo ya no se extraña.

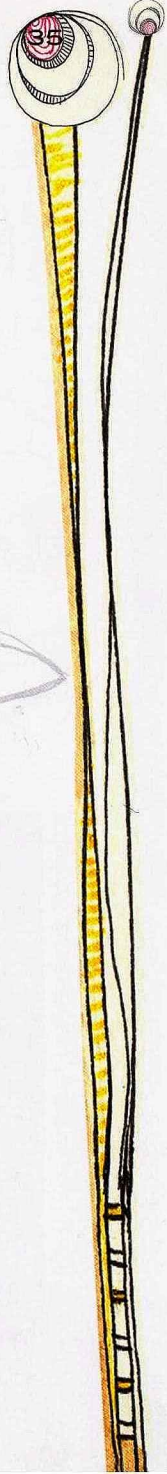
Muchos de los productos, al parecer, llegan desde la sierra, con la excepción de “*la vaca, frutas y*

raíces que produce el país” (ídem), al ser tierra rodeada de hermosas riveras Juan y Ulloa se asombran de la mala calidad del pescado, tan lleno de huesos que solo los naturales lo pueden comer por la fuerza de la costumbre, aunque unas pocas leguas aguas arriba hay excelente pescado, que no llega a Guayaquil sino salado. Sin embargo en las costas la pesca es abundante y sabrosos los peces, destacándose la preferencia de los guayaquileños por los mariscos, y en particular por el cangrejo que proviene del Estero Salado con el que hacen muchos guisos. Los ostiones de Jambelí, son “*tan delicados, sanos y grandes que son de los mejores de todas aquellas costas desde Panamá hasta Perú...*” (p.236). Por la presencia de las “*salobres ondas*” el agua también debe ser transportada en balsas desde río arriba aunque no en invierno, cuando por las crecientes puede conseguirse sin problema junto a la ciudad.

Para pescar se utilizan arpones desde canoas que se desprenden de las balsas amarradas a la orilla en las bocas de los esteros, con tanta habilidad que “*en tres o cuatro horas carga la canoa y se vuelve a la balsa para abrirlo y salarlo*” (p. 267), se utiliza también el barbasco formando una especie de “resbaladero” o laguna en la que se hecha la hierba machacada lo que produce el que “*el pescado (que) come de ella se emborracha y sobrenada como muerto, así no tiene mas trabajo que el de cogerlo*” (ídem), aunque parecería que el efecto es nocivo al ser humano no es así y los pescados grandes que se cogen se comen sin recelo. También se pesca con redes o “*chinchorros*” siempre que puedan juntarse muchos pescadores en compañía para facilitar su manejo. Aunque se pesca grandes bagres, de hasta vara y media de largo, este es un mal pez, siendo los mejores los róbalo que, desgraciadamente, no pueden llegar frescos a Guayaquil. La gente de color come los huevos del caimán cuando están frescos.

A diferencia de otros territorios de América, como Cartagena en donde se usa la manteca de cerdo para guisar, los guayaquileños usan el sebo de vaca lo que da un sabor “*extraño para todos los*





forasteros” y sazonan la comida con abundante ají *“tan fuerte, aunque pequeñito, que solo el olerlo...hace percibir su fuerte actividad”* (p. 237), ya que no se come sin ají es necesario acostumbrarse a él, aunque más tarde ya la comida sin este resulta insípida. En los convites se exagera en ostentación pero para los europeos resulta extraña la combinación de almíbares y dulces seguidos de platos picantes y así sucesivamente hasta el final. Se acompaña la comida de aguardiente de uva (llamado de Castilla), mistelas con mucho dulce y olor y vino, aunque bebiéndolos alternativamente, lo que tampoco agrada a los visitantes.

Por el frecuente contacto con los barcos ingleses, entre ellos los de piratas, la gente de distinción, y aún las señoras, disfruta con parsimonia de los *“punches”* a las 11 de la mañana y al anochecer para evitar el agua desabrida que produce extrema transpiración, *“al servir de refrigerio, no puede perjudicarles”* (p. 238).

Del *“puerto de la Punta”* obtienen una sal morena buena para salazón y en la misma zona se cría abundante ganado vacuno, caprino y mular, y se pesca y se cazan aves, para abastecer a las embarcaciones que van desde Panamá a los puertos peruanos.

En la tenencia de Daule las haciendas producen tabaco y caña a más de las frutas y *“simientes”* mientras que la jurisdicción de *Baba*, atravesada por los ríos *Caluma* u *Ojíbar* y *Caracol* es muy abundante en *cacaguales* (cacaotales) tan descuidados que *“solo los monos los cosechan”* aunque crece también mucho arroz, ají y frutas, así como ganado vacuno, equino y mular. Los árboles de cacao se levantan hasta 18 o 20 pies del suelo, y, en descripción que recuerda a las de Fernández de Oviedo, tienen una *“hoja semejante en la figura a la del Naranja, que se conoce en España bajo el nombre de la China, y en Perú con el de Portugal, pero en el color difiere algo, pues la del cacao es de un verde entre oscuro y ceniciento y no lustrosa como la del naranja”* (251, 252). Se detiene la *“Relación...”* en describir la planta, la mazorca, las semillas y su mucílago, señalando que se la puede comer como fruta fresca siendo *“gustosa y de sabor agridulce, nada desagradable”* aunque la gente del país desaconseja comerla así. El cacao es objeto de intenso comercio con Panamá, Perú y aún la Nueva España aunque, señalan los autores, se consume poco en Guayaquil. Hacia Quito se remite arroz y pescado salado a más de maní y ají y se envían también los productos que llegan del Perú como vinos, aguardientes, aceite y frutas secas, recibíendose a cambio harina, papas, salazones de puerco, pernils y quesos. Hay que señalar que todo este comercio, que se dirige por *Baba* solo es posible en verano ya que el invierno impide todo tránsito.

