



# TRADICIÓN CULINARIA GUALACEÑA

MARCO JÁCOME GUZMÁN

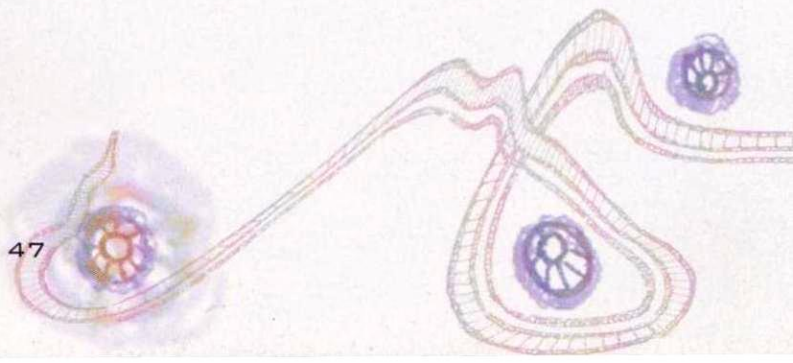


**S**antiago, santo patrón de España y apóstol de Cristo, fue el nombre predilecto con que los españoles bautizaron a muchas ciudades de América. Santiago de Gualaceo, asentamiento español fundado el 25 de junio de 1537 debido a la riqueza aurífera del río Santa Bárbara, es el cantón más antiguo del Azuay y el segundo en importancia después de Cuenca, Dueño de una gran riqueza cultural, minera, agrícola, paisajística, artesanal y gastronómica, está ubicado a 35 km al Este de la ciudad de Cuenca dentro de un valle angosto que se inicia en el Tahuallajá y termina en el Sigsig. Zona templada de clima primaveral prodigiosa para la producción de grano, frutas y plantas. Por todo esto, se ha ganado muy merecidamente el sobrenombre de Jardín Azuayo.

La comida típica gualaceña es una fusión exquisita entre las costumbres culinarias de los cañaris y la cocina española del siglo XVI. Los productos que se cultivaban desde antes de la conquista como las papas, jícamas, camotes, zambos, maíz, cebada, quinua; frutas como el capulí, mora silvestre, chamburos; carnes de llama y cuy; se mezclaron con las variedades traídas “de Castilla” como el trigo, la avena y el arroz; condimentos de dulce y de sal como el anís y el ajo; carnes de chanco, res, pavo y pollo; frutas como la manzana, pera, reina claudia, chirimoya y durazno. Esta fusión produce muchas exquisiteces culinarias que se han mantenido como secretos de cocina a lo largo de los siglos y se pasan de generación en generación, principalmente entre las tradicionales familias gualaceñas como los Farfán, Brito, Pauta, Rodas, Loja, Ulloa, Ríos, entre otras.

Los gualaceños son dueños de un paladar refinado y exigente a la hora de la comida. Cada variedad de producto es para un determinado plato, y cada plato tiene su forma particular de preparación. Son tantos los secretos de cocina, muchos incluso desaparecidos, que convierten a este cantón azuayo en el sitio predilecto de turistas de Cuenca y otras regiones del país para probar el sabor de su cocina. Algunos de estos secretos de siglos se han divulgado y comercializado, desde hace no más de treinta años, en forma de diversos platos típicos que se encuentran principalmente en los asaderos de Cértag, Nállig, Las Nieves, en el mercado 25 de Junio y en las panaderías de la calle Jaime Roldós. Sin embargo, los gualaceños saben que ningún restaurante de comida típica iguala a la comida hecha en casa, aquella comida en la que se cuida detalles como la temperatura, el tiempo de cocción, el ingrediente fresco específico de cada plato y, por supuesto, el amor con que se prepara.

Uno de los factores que hacen tan especial a la comida tradicional gualaceña es la variedad y calidad de los condimentos que se usan, fundamentalmente, el ajo de hoja que se cultiva en Zharván; además del orégano de hoja, comino, más de veinte variedades de cebolla, otras tantas de ají, culantro, perejil y sal. Cada variedad para su respectiva comida y cuando se trata de carnes, adobado con vispera y de ser posible, en vida. Disponer de ingredientes frescos es otro factor importante; por esta razón, el mercado Guayaquil es el centro de abastos inmediato al que se recurre para estos menesteres. Doña Elva Arévalo, propietaria del asadero y canchas Las Nieves, con más de veintiséis años de experiencia en la cocina, nos comenta que el aliño es fundamental













en la sazón de sus platos típicos como el cuy con papas, el pollo al jugo y la carne de chanco asada con llapingachos, mote y ají.

En la panadería “Mama Clementina”, de doña Clementina Brito, ubicada en las calles Manuel Reyes y Vicente Peña Reyes, encontramos todo tipo de exquisiteces de la panadería, dulcería y pastelería típica gualaceña. Doña María Peñaranda, hija de doña Clementina nos dice que para efectos de mantener el negocio hace todo tipo de pedidos en pastas y dulces como las nogadas, cocadas, caracoles, concaibas, quesadillas y otras ricas variedades. En casa, y vale subrayarlo, todavía se preparan dulces tradicionales como la pullchaperra; una clase de dulce de capulí y durazno; el champús, que es una colada de maíz fermentada con mote y hoja de naranja; el dulce de poroto bola o el dulce de zambo, con zambo, canela, choclo molido con su jugo y panela.

Los gualaceños de antaño son longevos, delgados, trabajadores y gozan de buena salud. Con solo echar un vistazo a su gastronomía nos damos cuenta que su comida es fundamental para ello; si a esto le sumamos su clima primaveral, el aire puro que circula en forma de suaves brisas, su paisaje paradisíaco, el esfuerzo físico que deposita en cada una de sus faenas diarias, complementan un ambiente cálido y confortable, al que siempre hay que regresar.

Visite Gualaceo, hágalo de preferencia en Carnaval, en donde la alegría se desborda en las orillas del río Santa Bárbara y las calles se visten de colores para adornar los multitudinarios desfiles. Hágalo el 25 de junio en las fiestas de fundación o el 25 de julio en las fiestas de su santo patrono Santiago, para observar los enfrentamientos entre moros y cristianos. Tal vez logre degustar algún plato verdaderamente tradicional a la usanza de los viejos tiempos y acompañarlo con un buen vaso de rosero y celebrar con una jarra de chicha de jora o un prendedor vaso de mapanagua. ¡Bone appetit!

