

UCUENCA

Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación

Carrera de Pedagogía en Historia y Ciencias Sociales

La tradición alimentaria en Baños: cambios y memoria (1950-2021)

Trabajo de titulación previo a la
obtención del título de Licenciado en
Pedagogía de la Historia y de las
Ciencias Sociales

Autores:

Hernán Rafael Vásquez Guamán

CI: 0150210177

Correo electrónico: www.rafy00@gmail.com

Diego Ignacio Viñanzaca Llapa

CI: 0107169260

Correo electrónico: diegovianzaca@gmail.com

Director:

Mgt. Miguel Ángel Novillo Verdugo

CI: 0104518097

Cuenca, Ecuador

02 de septiembre de 2022

Resumen:

El presente trabajo expone los usos, los cambios y las transformaciones sobre significados y percepciones de la cultura alimentaria de Baños desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad para conocer sus causas y sus consecuencias. La investigación se ha centrado en los procesos y subprocesos producidos a la hora de cocinar, los cuales interactúan con la cultura de una comunidad. En efecto, el objeto de estudio es la cultura alimentaria, como los envueltos, en especial los timbulos y los chaquis, las bebidas fermentadas como la chicha de jora y la de harina, y el mediano. La investigación etnográfica siguió una metodología cualitativa de análisis donde la técnica de investigación, la entrevista, fue usada para realizar conversaciones a profundidad y una observación directa. Ambas técnicas investigativas permitieron acceder a los diferentes puntos de vista del tema de estudio como también apreciar la tradición alimentaria, es decir comprender los momentos, los significados y los espacios que se han dedicado para el consumo de dichos platillos tradicionales. Además, las fotografías, las grabaciones de video y documentos de archivo de la Curia de Cuenca ayudaron a enriquecer el corpus documental. Para contrastar las fuentes primarias se efectuó una revisión bibliográfica de artículos, revistas de antropología, libros y notas de prensa. El objetivo de la investigación es conservar la memoria sobre la cultura alimentaria de Baños que permitirá el desarrollo de futuras investigaciones sobre patrimonio alimentario de Cuenca y reforzará tanto las identidades como las tradiciones de sus habitantes.

Palabras claves: Cultura alimentaria. Tradición alimentaria. Parroquia Baños. Memoria. Cambios. Cantón Cuenca.

Abstract:

The present work exposes the uses, changes and transformations on meanings and perceptions of the food culture of Baños from the second half of the twentieth century to the present in order to know its causes and consequences. The research has focused on the processes and sub-processes produced at the time of cooking, which interacted with the culture of a community. In fact, the object of study is the food culture, such as the 'envueltos', especially timbulos and chaquis, fermented beverages such as chicha de jora and chicha de harina, and mediano. The ethnographic research followed a qualitative methodology of analysis where the research technique, the interview, was used to conduct in-depth conversations and direct observation. Both research techniques allowed access to the different points of view of the subject of study as well as to appreciate the food tradition, that is, to understand the moments, meanings and spaces that have been dedicated to the consumption of these traditional dishes. In addition, photographs, video recordings and archival documents from the Curia de Cuenca helped to enrich the documentary corpus. To contrast the primary sources, a bibliographic review of articles, anthropology magazines, books and press releases was carried out. The objective of the research is to preserve the memory of the food culture of Baños, which will allow the development of future research on the food heritage of Cuenca and will reinforce both the identities and traditions of its inhabitants.

Keywords: Food culture. Food tradition. Baños parish. Memory. Change. Cuenca canton.

ÍNDICE

Agradecimiento.....	9
Dedicatoria.....	11
Introducción.....	13
1. Lo tradicional dentro de la cultura alimentaria de Baños.....	16
1.1 La comida tradicional en las festividades religiosas	17
1.2 La comida tradicional en lo fúnebre	25
1.3 La comida tradicional dentro de lo cotidiano	29
1.4 Las mingas y la comida tradicional.....	30
2. Los espacios físicos dentro de la tradición alimentaria de Baños.....	32
2.1 Las cocinas dentro de la casa	32
2.2 Huertos como espacios socializadores dentro de las cocinas de Baños.....	35
2.3 Espacios destinados para la venta de los platillos tradicionales	38
3. Los cambios de la tradición alimentaria de Baños.....	41
3.1 Transmisión de las recetas en Baños	41
3.2 La cultura alimentaria en la infancia y en la actualidad.....	46
3.3 La migración y la comida.....	50
3.4 Los cambios y las permanencias de la cocina tradicional rural	51
Conclusiones	55
Referencias.....	58
Anexos.....	63

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Hernán Rafael Vásquez Guamán en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "La tradición alimentaria en Baños: cambios y memoria (1950-2021)", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 02 de septiembre de 2022



Hernán Rafael Vásquez Guamán

C.I: 0150210177

Cláusula de Propiedad Intelectual

Hernán Rafael Vásquez Guamán, autor del trabajo de titulación "La tradición alimentaria en Baños: cambios y memoria (1950-2021)", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 02 de septiembre de 2022



Hernán Rafael Vásquez Guamán

C.I:0150210177

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Diego Ignacio Viñanzaca Llapa en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "La tradición alimentaria en Baños: cambios y memoria (1950-2021)", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 02 de septiembre de 2022



Diego Ignacio Viñanzaca Llapa

C.I.: 0107169260

Cláusula de Propiedad Intelectual

Diego Ignacio Viñanzaca Llapa, autor del trabajo de titulación "La tradición alimentaria en Baños: cambios y memoria (1950-2021)", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 02 de septiembre de 2022



Diego Ignacio Viñanzaca Llapa

C.I.:0107169260

Agradecimiento

Desde lo más profundo de mi corazón, mis agradecimientos a quienes han creído en mí. Mil gracias a mi hermana quien me ha educado durante toda mi vida. A María Angélica, una persona muy especial que me ha acompañado durante toda la carrera y quien ha reforzado el amor hacia la Historia. No podría olvidarme de Diego Viñanzaca, Alex Calle y Paul Juca, amigos incondicionales, seres humanos incomparables y excelentes compañeros universitarios que han estado en las buenas y las malas durante mis estudios.

Hernán Rafael Vásquez Guamán

Agradecimiento

A mi madre que con su esfuerzo y trabajo me ha formado en valores y principios, por el apoyo que me ha brindado y el amor que me ha cobijado. A mis hermanos Paola, Stalin, Daniel por acompañarme y formar parte de mi felicidad. A la Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación de la Universidad de Cuenca y a todos los docentes de la Carrera de Pedagogía de la Historia y las Ciencias Sociales quienes con su conocimiento me acompañaron través de estos años. De manera especial, agradezco a mi tutor del trabajo de titulación, al Mgts. Miguel Novillo quien con su experiencia me ha guiado durante todo este proceso.

Diego Ignacio Viñanzaca Llapa

Dedicatoria

Dedico el presente trabajo a mi madre querida que vive en mis recuerdos como la persona que ha guiado mi camino. Una mujer que nuestro tiempo no pudo admirar ni menos adorar. Estoy seguro que si pudiera verme me felicitaría por haber logrado una meta más en mi vida. Con todo el cariño que le guardo, para mi Nubecita han sido siempre todos los triunfos que he conseguido

Hernán Rafael Vásquez Guamán

Dedicatoria

A mi madre Luz, mis hermanos Paola, Stalin y Daniel, quienes me han apoyado en todo mi proceso de formación, y me han guiado mediante su cariño y paciencia. A mis amigos, Carlos y Damián, quienes me han acompañado y brindado consejos cuando los necesitaba. A mi compañero y amigo Rafael, por su apoyo y paciencia a lo largo de este proceso.

Diego Ignacio Viñanzaca Llapa

Introducción

La alimentación es una necesidad básica para los individuos y las sociedades puesto que cumple una función fisiológica y nutricional. No obstante, los seres humanos no se reducen únicamente a dichos ámbitos. Los humanos como seres sociales interactúan constantemente en su sociedad donde la comunicación funciona como el transmisor de su cultura. Entonces, la funcionalidad de la alimentación tendrá conexión con las normas sociales existentes en una comunidad. De tal modo que el estudio de la cultura alimentaria permite comprender las manifestaciones socioculturales que se dan al interior de los grupos sociales. Desde la siembra hasta el consumo, se construyen las identidades individuales y grupales que representarán a quienes viven dentro de un territorio. En una sociedad, no todo lo que se dice se escribe porque en su mayoría, la transmisión de las tradiciones de una cultura se da mediante la oralidad entre las generaciones. Lo que significa que dichos conocimientos son frágiles ante el olvido. De aquí surgió la necesidad de realizar el presente trabajo, que aborda la cultura alimentaria de Baños mediante el registro de la memoria de los habitantes de la parroquia.

El objetivo de la investigación fue analizar los cambios, los usos y las transformaciones de los procesos, los significados y las percepciones de la cultura alimentaria de Baños desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad a través del registro de la memoria de sus habitantes. Para cumplir el objetivo resultó indispensable la revisión de fuentes primarias y fuentes secundarias, que permitieron identificar las transformaciones que se han presentado en la cultura alimentaria entre la segunda mitad del siglo XX y la actualidad en la parroquia.

La pregunta que ha guiado la investigación fue ¿cómo se han cambiado y transformado los procesos, los significados y las percepciones dentro de la tradición alimentaria en Baños desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad? Para responder la interrogante se empleó una metodología de tipo cualitativa con un enfoque etnográfico e histórico. Dicho de otro modo, se ha desarrollado un estudio interdisciplinario donde la etnografía como la historia se toman como dos recursos que dan acceso al pasado a través de la memoria de los habitantes desde perspectivas diferentes, pero complementarias. En cambio, la técnica investigativa empleada ha sido la entrevista la cual fue aplicada a los habitantes adultos mayores de Baños como sacerdotes, cocineras, cueteros y músicos. Es decir que los informantes que ayudaron a la investigación son personas de

entre 50 y 80 años de edad, vecinos de Baños que durante su vida han presenciado los cambios y las transformaciones en las tradiciones alimentarias de la parroquia.

El presente trabajo está estructurado en tres capítulos que dan respuesta al objetivo planteado. En el capítulo 1 se realiza una aproximación teórica sobre la comida tradicional. En esta sección, se explica cómo la alimentación es un elemento interno presente en la cultura de una comunidad y se relaciona con las tradiciones que ésta posee. A su vez, se muestra la conexión existente de la cocina tradicional con los ámbitos festivos, rituales y cotidianos. El primero se vincula a la religión y se expresa en las fiestas de enero, también se manifiesta en las romerías de septiembre que tienen como elemento característico la preparación y consumo de los envueltos. El segundo ámbito se refiere a lo mortuario, donde los alimentos poseen significados de reciprocidad dentro del funeral. Aquí se observa cómo la comida adquiere diversos significados dentro los ritos mortuarios cuando la familia del fallecido ofrece a los asistentes durante los tres días de funeral comida como señal de agradecimiento. El tercer ámbito se vincula a la cotidianidad, es decir a los alimentos que se consumen en el día a día, los mismos que no necesitan mucho tiempo para ser preparados y tiene como base principal a productos agrícolas cultivados en la parroquia. Fuera del ámbito cotidiano se encuentran las mingas que son actos sociales donde la cultura alimentaria hace presencia construyendo redes de reciprocidad en Baños.

En el capítulo 2 se analiza los espacios de las viviendas como elementos culturales en una sociedad. La cocina es presentada como una estructura que permite la socialización de quienes preparan los alimentos, la asignación de los roles femeninos y masculinos en el hogar, la creación de un imaginario religioso en torno a la comida y el difunto, y la visualización de estructuras económicas representadas por la solidaridad y la reciprocidad entre la comunidad y el doliente. Además, los mercados y rutas comerciales como espacios físicos funcionan como medios de transmisión y reproducción cultural.

En el capítulo 3 se muestran los cambios que se han presentado en la comida tradicional desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad. Se evidencia como el desarrollo económico de la parroquia ha generado la integración de nuevos productos importados que modifica la manera de preparar y consumir los alimentos. Además, se expone el surgimiento de nuevos procesos en la elaboración de los platillos, ya que se integra nueva tecnología para facilitar

la preparación, es el caso de molinos a motor que simplifican el trabajo de preparación de los envueltos. Del mismo modo, a través de la memoria de los habitantes ha sido posible apreciar los cambios que se han suscitado en los procesos alimenticios desde su infancia hasta la actualidad.

En las conclusiones se presentan los resultados obtenidos después de la investigación etnográfica realizada en Baños. La sección se ha dividido en tres partes, la primera vinculada a los cambios en los procesos y subprocesos de la cultura alimentaria desde la segunda mitad el siglo XX hasta la actualidad. La segunda relacionada a las transformaciones de las percepciones de las tradiciones alimentarias de los bañenses. En la tercera se presenta la permanencia y la construcción de nuevos significados vinculados a la comida de la parroquia. Al final se muestra las nuevas interrogantes que han surgido a partir del presente trabajo de investigación.

1. Lo tradicional dentro de la cultura alimentaria de Baños

La comida tradicional se compone del concepto antropológico tradición que debe ser estudiado desde lo cultural. Para Harris la cultura “es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar” (2011, p. 19). Mientras que para Kottak la cultura “son tradiciones y costumbres, transmitidas mediante aprendizaje, que forman y guían las creencias y el comportamiento de las personas expuestas a ellas” (2011, p. 5). Ambos autores estudian la alimentación como un elemento que se encuentra dentro de la cultura de una comunidad interactuando con las tradiciones que poseen. El comer de los individuos estará influenciado por su cultura. Es decir, adquirirán prepararán y consumirán alimentos según su calendario festivo, recursos económicos, tradiciones, emociones o necesidades en base a su contexto sociocultural (Harris, p. 2011; Kottak, p. 2011).

El estudio de la tradición implica considerar las prácticas que se han transmitido desde el pasado hacia la actualidad, es decir como herencia de los antepasados y se repiten en el presente, a las cuales se les agregan nuevos elementos puesto que la tradición está sujeta a cambios y transformaciones. En otras palabras, no son estáticas ya que se introducen nuevos elementos en los procesos de producción o la integración de la tecnología que enriquece las tradiciones y son los aportes de las nuevas generaciones que suman a las expresiones culturales de su comunidad. La transmisión generacional de lo tradicional de los habitantes de una comunidad se vincula a la oralidad (Madrazo, 2015; Arévalo, 2004). En Baños, los envueltos como los timbulos y los chaquis ha sido catalogados como tradicionales por la propia gente de Baños. Los entrevistados mencionan que sus abuelos los consumían tiempo atrás y se lo continúa haciendo, aunque con cambios en su preparación. Don Manuel Montero afirma lo anterior, al decir que ha sido característico la cuestión de Baños “el timbulo, el cuchichaqui y el tamal también [...] después salió eso de las empanadas de viento” (M. Montero, comunicación personal, 31 de agosto de 2021). En palabras de Doña Rosa Arpi, “en Nulti hay pan, entonces aquí es el chaqui y el timbulo” (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo de 2021). A partir de lo anterior se puede observar cómo se ha configurado una identidad colectiva e individual dentro de Baños desde el siglo XX hasta la actualidad.

La comida tradicional se vincula con la cultura alimentaria puesto que esta se constituye por las prácticas que se llevan a cabo para su producción como obtención de ingredientes, preparación de alimentos y consumo de platillos que se combinan, y conforman la identidad y la cultura de los pueblos. La cultura alimentaria se manifiesta en: los productos, lo que se consume en una región determinada, técnicas de cocina, en cómo se mantienen las recetas y procesos, modos de consumo, de qué manera se innova e incorporan nuevos elementos o cómo se adapta para las diversas necesidades y contextos como las condiciones geográficas. A esto se le suma que estas prácticas también son el resultado de la repetición ya que han sido heredadas y aprendidas de generaciones pasadas. Además, es una construcción interna hecha por los individuos del mismo grupo social quienes reconocen a la alimentación como suya desarrollando un sentido de identidad propio. En este orden de ideas Páez (2008) defiende la postura de que la comida construye un sentido de pertenencia a un grupo, en otras palabras, los individuos crean identidades en torno al patrimonio alimentario.

De tal manera que al combinar la comida y las tradiciones surge una categoría desde la cual se puede abordar el estudio de la cultura alimentaria: la cocina tradicional, la cual es patrimonio cultural vivo y a la vez es memoria cultural transmisible que según la finalidad de su preparación se clasifican en cotidiano, festivo y ritual.¹ Es menester aclarar que no es lo mismo cocina tradicional que cocina típica debido a que esta última es el resultado comercial de la adaptación de la comida tradicional para generar ganancias dentro de un negocio (Pazos, 2019).

1.1 La comida tradicional en las festividades religiosas

La parroquia de Baños posee un calendario extenso de fiestas religiosas desde enero hasta diciembre. Entre las cuales se destacan la fiesta de la Reparación y la fiesta a la Virgen de Guadalupe. La primera corresponde al primer mes del año y su celebración no siempre ha sido la misma. Antiguamente, se llamaba fiesta de los Toros y las personas hacían únicamente fiesta un domingo del mes. No obstante, desde 1938, luego del robo de las joyas a la Virgen, las cuales

¹ Maximiliano Pazos en su informe de investigación clasifica la comida tradicional en tres tipos según sus usos: ritual, festivo y cotidiano, para la presente investigación lo festivo será vinculado con lo religioso donde las romerías serán buenos ejemplos para estudiar; lo ritual se vinculará con los velorios puesto que dentro dichas prácticas está el ritual del “cinco, y por último lo cotidiano con el diario vivir de los bañenses, es decir con sus comidas diarias: desayuno, almuerzo, café de la tarde y merienda”

fueron recuperadas al poco tiempo, se ha establecido la fiesta de la Reparación que corresponde al segundo domingo del mes o llamada también la fiesta de los naturales y el tercer domingo de enero o nombrado como el segundo domingo de blancos (Balarezo y Brito, 1986).

Cuando finaliza dicha festividad religiosa en el tercer domingo de enero, los sacerdotes se reúnen afuera de la iglesia mientras que las señoras que venden los timbulos se encuentran sentadas mostrando sus productos encima de un mantel blanco colocado en una canasta tejida de totora sobre la cual están los envueltos. A su vez las canastas están sobre taburetes o bancos de madera que funcionan como sólidas bases de la cultura alimentaria de Baños. Se ha hecho una costumbre brindar una muestra de timbulos a las personas que llegan a preguntar, quienes luego de una probadita y una sincera degustación, acceden a comprar, siempre cuando les haya gustado el producto. Durante las fiestas de enero en Baños, las vendedoras ofrecen por un dólar cinco timbulos o cuatro chaquis o por el mismo dólar tres timbulos o dos chaquis. La población no escribe su historia sino mediante conversaciones cotidianas construyen y nutren sus tradiciones.

Cada festividad religiosa cuenta con el apoyo incondicional de toda la comunidad. En enero, los habitantes emplean la “rama” que consiste en la solicitud de contribuciones de puerta en puerta para poder generar fondos para las fiestas. Además de esta colaboración, se recurre a elegir a los sacerdotes o devotos, que se encargaran de la planificación de la fiesta, cubrir gastos y brindar alimentos a todos los asistentes. Los eventos planificados a desarrollar en la fiesta van desde dramatizaciones, obras de teatro, torneo de cintas hasta escaramuzas. Respecto al último, es un evento donde los elementos que la caracterizan, por ejemplo, son los participantes o los jugadores quienes visten de forma adornada y ataviada donde se presentan personajes conocidos como el ángel estrella, que guía la escaramuza, le siguen el guía principal, los magos y el reto. La escaramuza se realiza en la plaza central de la parroquia a lomo de caballo y consiste en realizar figuras sobre este espacio, entre las representaciones efectuadas esta: la entrada, la salutación, la media luna entre otras (Brito Alemán, 2005).

Ahora bien, para llevar a cabo este juego se requiere de los guías menores que dirigen a su grupo ubicado en cada una de las cuatro esquinas y al salir al trote del caballo y al ritmo de la música típica forman las figuras antes mencionadas. Una vez finalizado este juego los participantes acudían a comer, Luisa Paltín explica que el mediano es el plato que consumen las personas que

participaron en este juego, y es responsabilidad del guía alimentar al pelotón de gente que formó parte de su escaramuza. El padre de la entrevistada cumplía el rol de guía principal y tenía la costumbre de ofrecer águilas hechas de pan para el deleite de los comensales. Para proceder con el consumo de la comida se separaban los asientos por género, en un lado se sientan los hombres y del otro las mujeres. Además, cerca de cada grupo se colocaban las águilas antes mencionadas, tres de cada lado, y en medio de ambos grupos se colocaba un mantel con mote a modo de pampa mesa (L. Paltín, comunicación personal, 20 de mayo de 2021).

Los alimentos ofrecidos a los comensales, eran el caldo de res, arroz con cuy, el “motiucho”, compuesto de mote pelado con papas y un pedazo de chanco. Una vez terminados los platos principales se procede con el consumo del dulce, que se acompaña con las águilas de pan, se dedica un pedazo grande al devoto que pasa la fiesta, mientras el resto se reparten en pequeños pedazos hasta donde alcance, sin embargo, el dulce se reparte para todos los asistentes. Este dulce ofrecido variaba todos los años, la señora Luisa Paltín recuerda que su madre alternaba entre dulce de miel de panela, dulce de higo o de durazno (L. Paltín, comunicación personal, 20 de mayo de 2021).

Cuando las escaramuzas finalizan se procede al compartir de los alimentos ofrecidos por el guía principal, durante la socialización y consumo de platos se evidencian elementos de la tradición alimentaria, como la variedad de productos y alimentos, los dulces, la pampa-mesa, el pan, etc. Además, según de lo relatado por la señora Rosa Paltín se comprende que el llevar a cabo estas fiestas significa un compromiso con la comunidad ya que estas fiestas se celebran todos los años y se hacen con buena voluntad.

En cambio, la festividad religiosa por excelencia del mes de septiembre es aquella dedicada a la Virgen de Guadalupe. A su vez, las fiestas de septiembre coinciden con la peregrinación de la Virgen de El Cisne en Loja. El origen de su celebración puede estar relacionado a que se cree que son hermanas puesto que la Virgen de Baños y la de Loja están hechas por el mismo escultor Diego Robles, otra razón puede ser porque la Virgen en esas fechas apareció justo en el santuario u otra por la llegada de los romeriantes razón del nombre “Fiesta del Romero del Ocho de septiembre”. Durante dichas fechas festivas, los timbulos y los chaquis son consumidos por los habitantes, ambos envueltos construyen fuertes vínculos culturales, sociales y culturales entre Cuenca y El

Cisne ya que se los prepara como productos de intercambio: envueltos a cambio de dulces típicos lojanos y viceversa (Balarezo, P. y Brito, E., 1986).

Las romerías deben ser comprendidas como una herencia europea religiosa de siglos pasados que ha sufrido sus modificaciones al llegar a América. Es decir, se presentan como una herencia religiosa europea que permiten la cohesión social a través de su tinte festivo que fortalece las identidades de las comunidades. De este modo, se puede decir que dicho fenómeno cultural contiene significados tanto religiosos, festivos, identitarios, sociales como estéticos. Para Mudarra las romerías representan un “desplazamiento, físico y emocional; de carácter ritualista y simbólico. En ella se establecen relaciones sociales y se ponen en marcha mecanismos de identidad colectiva e individual durante un espacio temporal concreto y de carácter periódico” (2015, p. 6).

Las romerías son hechas en advocación a un santo o una virgen, por ejemplo, a la Virgen de Guadalupe en el Cisne, la cual es visitada por los romeriantes para pedir favores, ayuda, consuelo, protección o pleitesía a cambio ellos ofrecen su esfuerzo físico, su devoción y su fidelidad. Lo anterior, es una forma de integración económica llamada reciprocidad. Como hecho cultural, las romerías construyen identidades individuales como colectivas dentro de las comunidades que las practican, un sentido de pertenencia hacia su comunidad puesto que existen diferentes actividades a realizar. En Baños, hay quienes se identifican como los encargados de repartir la chicha o están las timbuleras aquellas mujeres listas para cocinar y servir sus envueltos a los romeriantes; todos los participantes son actores sociales. Al mismo tiempo, se fortalecen la solidaridad y la sociabilidad entre quienes realizan las travesías y su comunidad. Cuando las personas llegan del Cisne, son recibidas con mucha alegría y también con comida la cual es consumida en el mismo espacio del encuentro. El repartir entre los asistentes tanto los timbulos como los bocadillos del Cisne se traduce como redistribución. Y el intercambio económico se presenta cuando los romeriantes adquieren cualquier producto como comida durante su peregrinación hacia la Virgen o en su regreso (Mudarra, 2015).

En Baños, las romerías dedicadas a la Virgen de Cisne se han convertido en una caminata tradicional de sus habitantes hacia la ciudad del Cisne en Loja. Al estudiar la historia de dicha festividad religiosa resaltan los envueltos, en especial los timbulos, como parte de las romerías. Así lo comenta Don Manuel Guamarriga quien preparaba chaquis y timbulos para comer durante

la romería al Cisne. Cada familia posee una forma diferente de cocinar los envueltos, en su caso, primero separaba el maíz para luego molerlo en la máquina de moler y después envolvía la masa en hoja de huicundo fresco traído del monte. En cambio, los timbulos los cubría con hojas secas de las propias plantas de maíz que cosechaban (M. Guamarriga, comunicación personal, 6 de mayo de 2021).

Durante la caminata al Cisne en devoción a la Virgen, los romeriantes cargan consigo los envueltos tradicionales los cuales son entregados también a su regreso por familiares, amigos, vecinos o conocidos. Durante el siglo XX, la producción de dichos productos no ha sido sencilla puesto que las hojas de huicundo se la tenía que traer del cerro, lo cual suponía que se tenía que subir a los arboles a bajar la hoja. Es importante señalar que no es lo mismo comprar las hojas en los mercados que traerlas frescas de los montes. Además, la preparación y el tratamiento de dichas hojas tenía que realizarse cuidadosamente, caso contrario, un inadecuado lavado en agua caliente o un erróneo secado ocasionaba que el huicundo sea amargo (Balarezo y Brito, 1986).

Por su parte, Manuel Montero, vecino de Baños, platica un poco sobre la comida que se debía elaborar para esperar a quienes venían de las romerías del Cisne. Dichos productos eran los envueltos que durante la llegada de los romeriantes solían degustarlos entre vecinos, amigos o familiares, “nuestras tradiciones para recibir a los romeriantes eran diríamos estar previstos para empezar a preparar lo que es el cuchichaqui, timbulo, por eso a Baños le dicen timbuleros” (M. Montero, comunicación personal, 31 de agosto de 2021).

Miguel Sigua un personaje destacado de Baños gracias a los años que ha dedicado a la creación de castillos pirotécnicos, vacas locas y monigotes cargados de explosivos que son empleados para las festividades religiosas, corrobora lo antes mencionado por Manuel Montero que durante las romerías a Loja llevaban su fiambre el cual tenía que ser preparado con dos días de anticipación. El motivo de llevar comida para su viaje se debía tanto a la duración de su travesía como a la de su permanencia allá. Durante 7 días, desde el 8 de septiembre hasta el 15, consumían los cuchichaquis y timbulos que llevaban en su canasta, los cuales calentaban para su desayuno (M. Sigua, comunicación personal, 12 mayo de 2021).

Como se ha visto, las romerías son caminatas dedicadas a la Virgen del Cisne que poseen una duración de alrededor de ocho días a pie. Durante el siglo XX, antes de que los vehículos sean

accesibles para la mayoría, únicamente se hacían las romerías a través de una caminata entre familia, amigos o vecinos y su duración englobaba tanto la travesía como la estadía en Loja. Cuando llegaban los romeriantes a Baños, las personas acudían en caballos para poder traer los dulces que compraron en Loja ya que se los traía en gran cantidad. Manuel Guamarriga hace una comparación entre las romerías de antaño con las actuales, ya que él recuerda que los romeriantes se demoraban ocho días en el Cisne, mientras que ahora el tiempo de visita se ha reducido, además recalca a los timbulos como alimentos primordiales en este viaje debido a su tiempo de conservación y practicidad de calentar al fuego. Y expone su punto de vista frente al problema de deterioro de esta tradición, ya que los envueltos en la actualidad se preparan exclusivamente para la venta (M. Guamarriga, comunicación personal, 6 de mayo de 2021). A su vez las entrevistas muestran que el ingreso de coches económicos, el aumento del transporte interprovincial y de carreteras en óptimas condiciones han generado que la caminata se convierta en una alternativa más para llegar al Cisne.

A continuación, está la señora Luisa Paltín quien a través de sus experiencias y recuerdos relata la función de la comida dentro de la peregrinación que ella hacía hasta el Cisne en el mes de agosto.² Para Doña Luisa participar de una romería significa hacer fiesta donde toda la familia está invitada para comer timbulos y cuchichaquis³. Sin embargo, la preparación de dichos productos significaba un gasto considerable puesto que se los realizaba en cantidades de 6 galones de cada envuelto. La repartición de tales alimentos se hacía cuando llegaban de las romerías, en ese momento había una persona encargada de repartir con una taza grande los chaquis y timbulos a todos, sean vecinos, hermanos, cuñados o sobrinos. Mediante su experiencia, es posible reconstruir los aspectos geográficos de la zona donde recibían los habitantes a sus familiares y vecinos que venían de Loja ya que se describe la gasolinera del Control Sur, punto de llegada, como una pampa. Además, cuando llegaban de las romerías, al ser una zona verde, la gente solía sentarse a comer los fiambres y medianos, pero quienes llegaban como señal de agradecimiento repartían los bocadillos que traían del Cisne, cantidades entre un quintal a dos en su momento, cifras que han disminuido drásticamente hoy en día siendo solo 20 o 30 libras lo máximo que logran traer para

² Las romerías a la Virgen de Guadalupe comienzan en agosto y terminan en septiembre

³ Un cuchichaqui posee restos de fritada a diferencia de los chaquis que solo llevan queso en su interior.

compartir. No obstante, en la actualidad el aumento de la demografía del sector ha generado su urbanización donde son las casas y las edificaciones quienes adornan la zona (L. Paltín, comunicación personal, 20 de mayo del 2021).

Para Doña Rosa Arpi y su madre la romería a la Virgen de Guadalupe igualmente significa una fecha festiva religiosa dentro del calendario puesto que para dicha ocasión preparaban timbulos los cuales se repartirían entre conocidos. Ambas entrevistadas cuentan que, al regreso de los romeriantes, quienes les recibían en el sector del Control Sur debían brindarles medianos para comer y durante la noche se bailaba. Como gesto de reciprocidad y redistribución, los romeriantes brindaban bocadillos lojanos a la gente que les recibía (ver ilustración 1) (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).



Figura 3 Rosa Arpi y su mamá en el patio de su casa envolviendo los timbulos y chaquis con hojas de maíz y huicundo.

Fotografía: Proyecto de investigación y vinculación “Registro de la memoria y representaciones culturales de la parroquia Baños” 2020- 2021.

Además, Rosa Arpi habla sobre la conexión entre el centro de Baños con Narancay mediante la venta y compra de envueltos durante las fiestas del ocho de septiembre. En su testimonio, el centro de la parroquia acogía una muchedumbre la cual saturaba las líneas de buses con aquellos que llegaban para degustar los timbulos. La mayoría de quienes arribaban provenían de Narancay, No obstante, para la entrevistada todo esto ha cambiado ya que las nuevas generaciones no perciben como suyas dichas tradiciones, tampoco tienen el deseo de preparar y

vender los timbulos ni mucho menos de comerlos (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).

Emma Brito Alemán (2005) da otros ejemplos en las que las celebraciones están vinculadas a la religiosidad como lo es el bautismo, en el que se lleva a cabo el compadrazgo. En esta relación se elige a una persona allegada a la familia que apoye al crecimiento del niño, además de participar en la preparación y celebración de la ceremonia y fiesta con motivo del bautismo. En esta reunión o fiesta se brinda abundante comida y bebida, el plato más característico es el cuy asado acompañado de papas doradas y huevos cocinados, el mismo que se entrega al padrino, entero y servido en una fuente o plato grande. Otra celebración en la que se aprecian diversos platillos es el *Huasipichana*, que tiene como motivo la terminación de una casa. También se escoge entre familiares o amigos al compadre de la casa, quien al aceptar se compromete a celebrar con música de banda de pueblo, con los tradicionales canelazos y botellas de aguardiente. Después de la colocación de la cruz en el techo de la nueva casa se continua con la bebida del agua ardiente, el baile y por supuesto la comida. Los platos ofrecidos pueden ser el cuy asado, el caldo de gallina, el mediano, los mismos que se acompañan con el mote.

En las comunidades andinas las celebraciones de carácter religioso se llevan a cabo mediante el priostazgo, es decir se designa a una persona que se hace cargo de la organización de la festividad en aspectos como la búsqueda y pago de los músicos, provisión de bebida y alimento para los asistentes, los tradicionales castillos, entre otros arreglos necesarios para realizar la fiesta. La persona designada y que cumpla con este cargo gana reconocimiento social y prestigio dentro de la comunidad que lo ha escogido (Moya, 2013). Expuesto lo anterior, en el Azuay a lo largo de todo el año se celebran fiestas de tipo religiosas que son financiadas y organizadas por los priostes, la parroquia de Baños no es una excepción. De esta manera fiestas como las de enero o de septiembre son un ejemplo de lo anterior, Don Simón Sinchi recuerda que desde muy joven fue elegido como prioste y al ser devoto de la Virgen no podía negarse ante la designación (S. Sinchi, comunicación personal, 23 de mayo del 2021).

Al referirse a los alimentos consumidos durante estas festividades, a través de la memoria de quienes han participado como asistentes o han tenido la oportunidad de ser escogidos priostes, la alimentación varía dependiendo del motivo de la celebración, sin embargo, el maíz está presente

de diversas formas, ya sea en la sopa de mote pata o como acompañante en el mediano. Destaca la importancia que se le da a la bebida, la misma que cumple la función de hidratar, además de ser el detonante de las fiestas ya que el contenido alcohólico es infaltable en las celebraciones parroquiales. De esta manera, bebidas como la chicha representan las festividades ya que son sinónimos de alegría y fiesta y son los priostes quienes se encargan de proveerla. Tal es el caso de Don Simón Sinchi quien ha sido designado como prioste en varias ocasiones en Baños. Él junto a su esposa tienen el compromiso social de elaborar la chicha para los cientos de asistentes, aunque en otras celebraciones apoyan únicamente con su preparación (S. Sinchi, comunicación personal, 23 de mayo del 2021).

Del mismo modo lo comenta Doña Luisa Paltín quien preparaba dicha bebida a base de harina de castilla y lo continúa haciendo en el presente, por ejemplo, para las fiestas que ofrece su hermano como prioste, a continuación, se muestra la forma en la que ella prepara la chicha:

mi cuñada si hace, ella dice voy a hacer la chicha, entonces le digo ya le voy a ayudar a hacer, pero ahora hacemos la chicha de jora, es más fácil que la de harina, porque la harina es delgadita bien finita es de primerito deshacer en agua fría y cuando el agua está hirviendo se le vota, para que no se haga bolas, ahí hay que estar mueve y mueve, una hora desde que empieza a hervir, una hora hay que hacerle hervir, entonces de ahí se le deja enfriar y vuelta en las otras ollas hay que hacer hervir el agua, tiene que estar hervida el agua, ya fría para votar la harina para que haga la chicha, de no la chicha sale babosa cuando le ponen en agua caliente, la colada que se hace se pone en agua caliente, al siguiente día ya no vale, se hace como baba, jalando la chicha eso ya no vale. (L. Paltín, comunicación personal, 20 de mayo del 2021)

1.2 La comida tradicional en lo fúnebre

La comida dentro de la cultura de Baños hace presencia también en lo mortuario. Aunque dicho suceso no puede ser planificado, como lo ha mencionado Zygmunt Bauman “la muerte caerán sobre nosotros cuando llegue el momento; el problema es que no tenemos ni idea de cuándo será ese momento” (Bauman, 2003, p. 20). No es posible escoger cuándo, dónde y cómo vamos a fallecer, de modo que no podemos gestionar nuestros velorios, aunque son los familiares cercanos quienes se encargan de dicho evento. Entonces, se presenta la importancia de la religión católica en la sociedad, de tal manera que la muerte y lo religioso se vinculan de forma directa. Para

visualizar lo anterior, se debe pensar en que se necesitan espacios físicos para que estos fenómenos sucedan. Se puede mencionar los velorios dentro de los hogares, la misa al difunto o el entierro en el cementerio.⁴ Lugares donde están presente seres humanos que son también sociales quienes interactúan y comparten recuerdos. Además, dentro de dicha construcción social, la comida significa un agradecimiento y una suerte de hospitalidad a los participantes. En los velorios de Baños, tanto las galletas, el café puro, las aguas aromáticas, las gaseosas como los canelazos significan un agradecimiento a los asistentes por su apoyo sentimental, físico y moral durante los momentos lúgubres de los dolientes (Sinchi, 2019).

Acudir a un velorio en las zonas rurales en Baños no se traduce como una actividad vacía donde los acompañantes cruzan los brazos frente a la situación de vulnerabilidad del doliente, sino que quienes llegan al lugar deben otorgar ofrendas como alimentos, plantas aromáticas, bebidas como botellas de aguardiente o animales de crianza, para hacerse presentes durante el duelo y mostrar solidaridad con la persona que ha perdido un ser querido. Claramente la situación del campo no es la misma que en la ciudad donde se procede a regalar otros productos más acordes a su contexto socioeconómico (Sinchi, 2019). Enrique Sinchi menciona que en los velorios que ha asistido en el centro, ha entregado al doliente libras de azúcar o arroz como gesto de solidaridad. Además, de lo material las personas ayudan en cualquier actividad del velorio, sea preparando café u organizando los rezos. Todos los productos recibidos, los dolientes tiene que distribuir a los asistentes para que en un futuro velorio que asistan, sean recibidos con los mismos tratos (E. Sinchi, comunicación personal, 30 de marzo de 2021).

El banquete fúnebre en Baños se presenta como un compartir que permite la interacción de los integrantes de una sociedad donde sus costumbres y sus tradiciones servirán como ejemplo para las futuras generaciones. Durante la preparación del banquete, las actividades en la cocina se reparten. Las mujeres se encargan de cocinar los alimentos mientras que los varones son quienes se encargan de sacrificar la res y de repartir la comida a los asistentes. Al momento de preparar el banquete, quienes ayudan en la cocina son principalmente parientes cercanos, aunque la señora con más experiencia es quien dirige a las demás. Cada alimento es cocinado con su debido cuidado para que al final puedan ser servidos gustosamente hacia los comensales. El proceso de elaboración

⁴ Los entrevistados han señalado que el acompañamiento al doliente se lo realiza durante tres días seguidos

no posee una atmosfera apagada anímicamente, sino todo lo contrario, son estos los momentos durante los cuales las cocineras bromean entre sí o comparten experiencias culinarias (Sinchi, 2019).

La señora Luisa Paltín comenta sobre la funcionalidad de la comida dentro de lo fúnebre mediante la experiencia vivida tras la muerte de su padre. Cuando sucedió dicho acontecimiento, ella tuvo que matar su propio ganado para alimentar a toda la gente que estuvo presente tanto en el velorio como en los dos días posteriores. Durante el primero se sirvió caldo y arroz para quienes acompañan, mientras que café con galletas durante las noches y mañanas para quitar el frío. En el segundo día, es decir de entierro, las personas también consumieron platos grandes de comida (ver ilustración 2). Llegado el tercer día de funeral, se juega al “cinco”⁵ donde el burro⁶ y todos aquellos que ayudan en el lavado de la ropa se sirven el almuerzo antes de ir al río y la merienda terminando la actividad. Entonces, en la noche del tercer día se culmina todo (L. Paltín, comunicación personal, 20 de mayo del 2021).

Rosa Arpi destaca la comida y la bebida alcohólica después del entierro del difunto. Cuando su esposo murió, en el segundo día del ritual fúnebre, con la llegada al cementerio, ella armaba la mesa para dar de comer y beber a quienes habían acompañado. Durante este día, es cuando escogía al burro para que invite a las personas a participar del “cinco”. En el tercer día, cuando las personas iban al río a lavar la ropa del difunto, los dolientes les sirven café con galletas y al regreso a la casa les brindaban comida la cual ya fue preparada por familiares y conocidos. Para ella y su mamá, el banquete fúnebre significa que su familiar podrá marcharse en tranquilidad, caso contrario “va con hambre” o “va pobrecito bostezando”, así lo comentan las entrevistadas. Los significados construidos en base al contexto fúnebre como de que un mal banquete fúnebre generará que el difunto no logre alcanzar el cielo acorde a la religión católica, son transmitidos entre la propia población mediante la oralidad (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).

⁵ Es un ritual funerario propiamente de las zonas rurales que duraba cinco días, pero en la actualidad solo se lo realiza durante tres días donde se acoge el sentido lúdico y el de solidaridad. Miguel Novillo y Elsa Sinchi poseen publicaciones sobre dicho tema donde profundizan en sus orígenes y sus significados.

⁶ Persona que acompaña durante el lavado de ropa del difunto y es quien se encarga de invitar a las demás personas al lavado en el río

En la actualidad, la costumbre de ofrecer comida a los acompañantes en el velorio sigue viva en el sector rural de Baños. Aunque han cambiado los alimentos ofrecidos durante los tres días de velorio, por ejemplo, en vez de dar trago en el cementerio ahora los familiares del difunto sirven productos no tradicionales como Coca-Cola con pan en la entrada del lugar (E. Sinchi, comunicación personal, 30 de marzo de 2021). Además, no siempre las carnes como la de res o de pollo han sido las idóneas para los funerales, sino que el cuy junto a la chicha⁷ solían formar parte de los productos para los ritos fúnebres, no obstante, la preferencia alimentaria en el contexto fúnebre de Baños ha cambiado acorde al tiempo y a nuevas formas de ver la muerte hoy en día (Sinchi, 2019). A continuación, las razones por las cuales en el presente se consumen carne de res y pollo durante los funerales:

La res, por ejemplo, está presente en las familias que poseen cierto prestigio o cuando el difunto era alguien muy reconocido en la comunidad, mientras que las gallinas (y pollos) están asociados a contextos familiares comunes. No obstante, los dos tipos de carne son considerados aptas para el consumo ritual por ser “livianas” y “rendidoras” por tanto, ideales para un organismo sufriente y para el abastecimiento de gran número de asistentes. No sucede lo mismo con la carne de cerdo y cuy, el solo el hecho de imaginar el ritual fúnebre con el consumo de estas dos carnes estremece a algunos. En cuanto al chanco, la razón de la aberración es clara: es de momentos paganos, algunos habitantes de Baños lo relacionan con un alimento impuro y, para enfatizar, acuden al relato bíblico. Mientras que el cuy, si bien los habitantes no tienen una explicación concreta del rechazo, sin embargo, temas de tiempo de preparación y costo estarían entre las principales razones. (Sinchi, 2019, p. 60)

Como se ha dicho, las carnes presentes dentro del banquete fúnebre dependerán del doliente puesto que se ha mencionado que algunas personas no optan por servir chanco con arroz por cuestiones religiosas, no obstante, Rosa Arpi durante el primer día de funeral de su marido tuvo que matar y cocinar la carne de chanco porque es lo que poseía en dichas circunstancias. La muerte repentina de su marido no le ha permitido adquirir lo deseado ya que sus recursos económicos eran limitados al igual que el tiempo y para dar de comer a bastante gente en tan pocas

⁷ Ambos platillos son elaborados exclusivamente para festividades

horas se necesitan animales grandes que su carne rinda para tantos comensales como sea posible. Aunque, la realización de la chicha no le fue posible debido a que su preparación toma alrededor de ocho días de anticipación para que el maíz logre fermentar, pero como la muerte de su familiar ha sido repentina le ha sido imposible preparar dicha bebida fermentada (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).



Figura 2 *Deudos sirviéndose platos de comida después del sepelio*

Fotografía: Proyecto de investigación y vinculación “Registro de la memoria y representaciones culturales de la parroquia Baños” 2020- 2021.

1.3 La comida tradicional dentro de lo cotidiano

Al principio del capítulo se ha clasificado la comida tradicional según sus usos festivo, ritual y cotidiano. No todos los días los habitantes de Baños pasan de fiestas religiosas ni tampoco siempre se encuentran en funerales. La cultura alimentaria se presenta también dentro de la vida cotidiana la cual funciona como una categoría de análisis que debe ser conceptualizada como un espacio de construcción donde tanto hombres como mujeres van conformando la subjetividad y la identidad social de su comunidad. Una de sus características fundamentales, es el dinamismo de su desarrollo y la influencia que ejercen los aspectos que provienen de condiciones externas al individuo, tales como los factores sociales, económicos, geográficos y políticos (Uribe, 2014).

Además, la cotidianidad comprende las relaciones y los intercambios entre los demás miembros del grupo social, y la interacción de sus acciones distribuidas entre estos y que tienen como objetivo la reproducción en la socialización como forma de aprendizaje. Una de las prácticas cotidianas es la alimentación, la cual no solo cumple con la función nutritiva, ya que los alimentos guardan relación con las prácticas sociales, culturales y geográficas de la zona. La comida tradicional dentro de lo cotidiano se presenta en las zonas rurales y se caracteriza por su poca elaboración en comparación con la comida festiva religiosa (Novillo y Sinchi, 2018).

La alimentación cotidiana en la parroquia Baños en la segunda mitad del siglo XX, a partir de la memoria de sus habitantes, se compone principalmente de maíz, frijol, habas, papas, sambo, entre otros productos agrícolas que se siembran y se cultivan en la propia comunidad. Aunque el maíz se sitúa como el principal producto consumible dentro del sector, razón por la cual existen diferentes comidas que la integren e infinitas formas de prepararlo. A lo anterior se suma lo relatado por Don Simón Sinchi quien recuerda el chancado del maíz de la siguiente manera:

mi papá tenía una piedra grande con un hoyo en una chica piedra, decía Simón mueve el maíz, chancado y chancar, había el cedazo y el harnero, el grueso era para hacer el morocho y el harnero para hacer las coladas, como teníamos vacas con leche, la leche no nos faltaba. (S. Sinchi, comunicación personal, 23 de mayo del 2021)

Una etapa de la cultura alimentaria es el consumo dentro de la cual se encuentran los diferentes momentos del día para comer, y no está de más mencionar al denominado refrigerio o café de la tarde, el mismo que se ha mantenido en algunos hogares de la parroquia, y se toma en determinadas horas fuera de los alimentos principales como almuerzo o merienda. Es el caso de Doña Estela Sigüenza, quien menciona que antes del consumo del pan se acompañaba al café de la tarde con los envueltos y resalta que hasta la actualidad se mantiene en su hogar esta costumbre (E. Sigüenza, comunicación personal, 7 de abril de 2021). En el capítulo 3, se profundizará sobre la relación entre el pan y los envueltos.

1.4 Las mingas y la comida tradicional

En la clasificación de la comida tradicional tratada en la presente investigación, la comida servida durante las “mingas” va más allá de lo cotidiano, hacía lo social debido a la participación grupal de vecinos, familiares y amigos. No obstante, lo anterior no significa que la comida

tradicional brindada en la “minga” no deba ser estudiada. Durante la segunda mitad del siglo XX, la comunidad de Baños ha empleado la “minga” que significa trabajo comunitario y solidaridad para solventar grandes labores agrícolas para la producción de productos como el maíz (Naranjo, 2005).

Para Enrique Sinchi hacer la minga significa brindar favores que luego serán devueltos. En las temporadas de cultivo de maíz, la población de Baños empleaba la minga para los procesos de su obtención es decir que ellos preparaban, sembraban y cultivaban el terreno con ayuda de sus vecinos. Según su concepción, las mingas funcionaban como una actividad que otorgaba recursos alimenticios para la subsistencia puesto que al no tener un empleo fijo que genere ingresos constantes, el cultivo del maíz era imprescindible y para el mismo se necesitaban varias manos, de seis a diez personas para abastecer la buena gestión dentro de los enormes terrenos cultivados. De modo que vecinos, familiares o amigos ayudaban en tareas como la desyerba, la cosecha, la recolección y el guardado de los productos agrícolas como el frijol y el maíz. Agregando a lo anterior, el proceso para guardar estos productos era el siguiente:

Se cogían granos: fréjol, maíz para arrimar en las casas. Ellos ganaban el maíz, amarraban una estera y ahí iba el “taque” que decían, media estera de maíz contando desde el piso la cosecha. El fréjol igual, una buena porción; dos o tres quintales según el sembrío que tenían. Eso era la tradición: la minga, la cosecha, para mover la tierra igual, la yunta. (E. Sinchi, comunicación personal, 30 de marzo de 2021)

Al llevar a cabo estas prácticas agrícolas de reciprocidad se reproducen a su vez relaciones sociales como es el caso de la alimentación, ya que durante estas se efectúan manifestaciones culturales como el intercambio y el compartir de alimentos durante las mingas. Don Enrique Sinchi menciona que era responsabilidad del dueño de la casa brindar el almuerzo y merienda a todas las personas que lo ayudaban y recuerda que entre los platillos ofrecidos se destacan el sambo maduro o el cuy asado que se obsequiaba para al sembrador y al dueño de la yunta durante la siembra, además que el trago era infaltable durante las mingas. La entrega del mediano no se frecuentaba en el sector urbano, más bien en la zona rural lo que generalmente los entrevistados señalan como los sectores que se ubican arriba de la plaza central de Baños (E. Sinchi, comunicación personal, 30 de marzo de 2021).

2. Los espacios físicos dentro de la tradición alimentaria de Baños

2.1 Las cocinas dentro de la casa

Las estructuras de las viviendas guardan significados que obedecen a las formas de pensamiento y organización de las sociedades lo cual permite que su estudio muestre los aspectos económicos, sociales, históricos y geográficos de una comunidad. De este modo, a través de las viviendas se puede acceder a elementos culturales de las personas que las habitan como sus valores, normas y sanciones, creencias, símbolos o tecnología y a las relaciones sociales que se llevan a cabo en su interior, tales como las festividades, las celebraciones o la cotidianidad en las que la alimentación siempre está presente. Ahora bien, tanto la vivienda rural como la urbana incluyen espacios tangibles donde la familia vive su día a día; dicho espacio se llama: cocina, la cual se constituye como un lugar idóneo para que sus integrantes puedan socializar mientras realizan la preparación de sus alimentos. Por lo tanto, el análisis de la cocina permite acceder y comprender las diversas dinámicas sociales que se llevan a cabo en el interior de una comunidad (Hermida y Mogrovejo, 2014; Pesantez y Gonzáles, 2011).

Don Miguel Sigua, artesano cuetero, explica que antes él y su familia ocupaban el espacio físico de su anterior vivienda para llevar a cabo todas las tareas cotidianas incluida la preparación de sus alimentos. Como se ha dicho al comienzo, dentro de las viviendas se llevan a cabo prácticas sociales que en este caso no poseen una delimitación material, es decir no se encuentran delimitadas por habitaciones o separadas por paredes, sino que la cotidianidad se la vive en un solo espacio físico. De esta manera se evidencia la relación del espacio ocupado por los habitantes de Baños en la zona rural hace varias décadas con la alimentación la cual se da en su interior. No obstante, desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad, las viviendas rurales han modificado su distribución del espacio. Lo mencionado previamente se evidencia cuando se observa la nueva vivienda de Miguel Sigua quien ahora ha colocado la cocina en una habitación diferente (M. Sigua, comunicación personal, 12 mayo de 2021).

Además, la cocina como espacio físico acoge los procesos y subprocesos de la cultura alimentaria de una sociedad. Es decir que, en su interior, los encargados de cocinar emplean lo material de la mano con lo inmaterial como las recetas que se encuentran en la memoria de los habitantes, en este caso de la parroquia Baños, para poder cocinar los productos agrícolas y crear

platos sean o no tradicionales. Incluso, la disposición de los instrumentos, muebles, el propio fogón o cocina, dan cuenta de diversos aspectos como quiénes son las protagonistas y quienes dan uso de estas herramientas para generar o producir los alimentos (Merino, 2010).

Como se ha dicho anteriormente, la cocina como espacio físico incluye lo inmaterial como las técnicas de preparación que son diversas cuando de cocinar se trata. A su vez, lo anterior junto a la estructura de las cocinas dependerán de la tecnología presente durante el contexto histórico que vivan los habitantes de una vivienda. Para Mora la cocina funciona como “laboratorio de creación de arte culinario” (2015, p. 40). Además, se vinculan las experiencias que se adquieren mediante los sentidos, los olores y colores texturas que son las manifestaciones cotidianas que se efectúan en el espacio dedicado a la elaboración y consumo de alimentos (Unigarro, 2010). Aunque este espacio se adapta a las posibilidades económicas que poseen las familias como afirma Cordero (2018) al mencionar que los cuencanos antiguamente debían adecuarse y saber aprovechar los pequeños espacios dedicados para este fin. De la misma manera, la autora explica que el aspecto estético de la cocina carecía de importancia por lo que era poco relevante si el material del piso era de tierra o ladrillo, tampoco importaba el número de muebles. Solo bastaba con lo imprescindible y necesario para llevar a cabo la preparación de los alimentos.

Don Manuel Montero demuestra lo anterior al recordar cuando tenía 15 años, que en el sector no había luz eléctrica ni cocinas a gas, además los alimentos se preparaban a leña en el fogón y se consumían en familia, se sentaban en círculo y los padres aconsejaban a sus hijos, resalta esta última parte ya que durante el proceso de compartir los alimentos los padres daban lecciones a sus hijos con el propósito de educarlos. Entonces, la cocina como espacio físico permite la cohesión social y familiar a su vez está influenciada dicha realidad con el contexto socioeconómico que poseen las familias. En dicho lugar dentro de la casa, sus integrantes desarrollan identidades individuales y colectivas que les permite identificarse y relacionar los espacios con sus seres queridos. De este modo, al mencionar la cocina, los habitantes de Baños lo recuerdan como un sitio para compartir, socializar en familiar y aprender de los mayores (M. Montero, comunicación personal, 31 de agosto de 2021).

En el anterior capítulo, se ha mencionado la comida tradicional dentro de lo fúnebre, situaciones donde las cocineras socializan dentro de la cocina a través de sus vivencias culinarias.

Entonces, la cocina como espacio físico funciona como el corazón de las viviendas rurales donde la familia se reúne para momentos felices o lúgubres. En consecuencia, la cocina se manifiesta como una unidad integradora encabezada por los personajes femeninos, sean madres, hijas o abuelas. Durante la preparación de los banquetes fúnebres, se construyen los roles dentro del hogar ya que en el momento de que las mujeres se encuentran preparando la comida para los asistentes, los hombres no tienen permitido entrometerse en las técnicas culinarias.

La figura masculina dentro de la cocina rural es marginada de las actividades de preparación de los alimentos, aunque esto no le limita en su totalidad porque ellos también socializan en la cocina. Al entrar a dicho espacio físico, saludan, bromean y acompañan a las cocineras. La función del hombre durante los funerales no incluye poner en marcha el fuego, lavar la carne de los animales o saber cuánto de sal o azúcar se tiene que poner a la comida. Al contrario, su ayuda se limita a levantar cosas pesadas como la leña o trasladar las ollas grandes. Sus acciones cobran valor cuando es la hora de servir los platillos ya que se convierten en los repartidores del banquete fúnebre.

Lo anterior se aprecia en el hogar de Don José Criollo quien en su entrevista manifiesta que las actividades de preparación de alimentos eran de responsabilidad femenina, en su caso era su difunta hija quien se encargaba de efectuar las labores domésticas, mientras que los miembros masculinos se dedicaban al trabajo pirotécnico. Dicha actividad masculina se la realizaba dentro del mismo hogar sin delimitación física alguna, entonces la cocina no estaba definida físicamente en relación con otras partes de la casa como lo es en la actualidad. Hoy en día, el taller de pirotecnia se ubica en parte de arriba del terreno donde se encuentra su hogar es decir está alejado para evitar accidentes con la pólvora ya que al contacto con cualquier chispa en la cocina podría ocasionar graves accidentes (J. Criollo, comunicación personal, 23 de mayo de 2021).

Ahora bien, después del fallecimiento de su hija en un accidente vinculado a la pirotecnia, Don José Criollo manifiesta que en ocasiones siente la presencia de su difunta hija y la asocia con el espacio de la cocina, a diferencia de su hijo al cual lo recuerda o vincula con otras partes de la casa como con la habitación destinada para descansar, relacionado a lo anterior, el entrevistado relata lo siguiente “sí llegan porque a veces no nos comprendemos bien a ratos, entonces es por

eso que él llega y hay vuelta a mi hija cuando así está cocinando entonces ahí llega en la cocina” (J. Criollo, comunicación personal, 23 de mayo de 2021).

2.2 Huertos como espacios socializadores dentro de las cocinas de Baños

En la cultura alimentaria de Baños, los espacios físicos permiten comprender características de la sociedad estudiada puesto que demuestran el diario vivir de sus habitantes. En las cocinas de la segunda mitad del siglo XX, la cuestión de acceso a productos frescos estuvo fuertemente enlazada al tema agrícola casero. Los habitantes expresan sus realidades pasadas donde la siembra, la cosecha, la recolección y el guardado de sus cereales, hortalizas o legumbres eran de suma importancia. Los huertos familiares son fundamentales dentro de la cultura alimentaria de una parroquia no solo en la cuestión económica sino personal y social ya que da acceso al mundo familiar donde están presentes sus recuerdos.

De acuerdo a Cahuich (2012) el huerto es un espacio asociado a la vivienda que está constituido por plantas, vegetales, verduras, árboles y animales domesticados, adaptados a las condiciones locales y que muestran o reflejan las condiciones culturales y socioeconómicas de la familia que lo trabaja y recrea de generación en generación. Este escenario agrícola tiene su importancia en la producción, domesticación y diversificación de semillas, plantas herbáceas, arbustos y árboles que complementan o acompañan la alimentación de las familias. Cano (2015), clasifica este espacio como un agro-sistema presente en todo el mundo, se lo encuentra en las inmediaciones de las viviendas rurales, aunque en menor medida y con otras características en casas urbanas. Ahora bien, en las zonas rurales este espacio, aunque pequeño en superficie se divide en áreas o zonas determinadas por el interés de las personas que los trabajan, es decir que se dividen en partes de acuerdo a los productos que se pretenden cultivar, además se designan lugares para la cría de animales mediante la construcción de gallineros o chiqueros.

La presencia de los huertos en Baños otorga productos agrícolas que complementan la alimentación de las familias que las trabajan, de esta forma estos espacios se relacionan con la vida cotidiana y acerca la posibilidad de obtener seguridad alimentaria, es decir, tener acceso físico y económico a alimentos nutritivos para satisfacer las necesidades alimenticias que permita llevar una vida activa y sana (FAO, 1996). Además, los procesos vinculados al mantenimiento y uso de

las huertas se integran en la cultura alimentaria de la parroquia, ya que los productos obtenidos requieren técnicas, procesos y herramientas que están presentes en la memoria de los habitantes.

Debido al uso de este espacio, la agro-diversidad local permanece y es conservada en el huerto familiar ya que consiste en un sistema de producción que se adapta, y en el que la familia campesina lo vive a diario al controlar el ambiente físico para la producción de plantas y cría de animales que satisfacen sus necesidades alimenticias o de salud. Sin embargo, también es un espacio simbólico y económico en el que se reproducen prácticas y conocimientos tradicionales, a su vez se encuentran sentidos y significados relativos al marco de adaptación y resistencia de la cultura (Mariaca, 2012). Respecto a este último punto, Don Manuel Guarrimaga menciona que en la actualidad las personas siembran hortalizas como nabo, col, lechuga o zanahoria con abonos químicos. Él critica esta práctica debido a que considera que esto afecta a la salud y manifiesta que se debería mantener el uso de abonos naturales en el cultivo de alimentos. Este ejemplo sirve para apreciar la continuidad de prácticas de cultivo efectuadas en la huerta y el rechazo a nuevas prácticas que se presentan (M. Guarrimaga, comunicación personal, 6 de mayo de 2021).

Los huertos familiares se conforman por una gran diversidad de especies vegetales, ya sean árboles, hierbas o arbustos, estas plantas son cultivadas o también surgen sin la necesidad de la siembra, pero su presencia se mantiene ya que pueden ser de utilidad para los habitantes de la vivienda. El empleo o uso de estas varía, por ejemplo, hay especies ornamentales, alimentarias o de uso medicinal, además, la presencia de esta vegetación es el resultado de las condiciones en las que se ubica el huerto, del manejo y cuidado que se le aplica (Mariaca, 2012).

Para avanzar, existe un sin fin de plantas alimenticias cultivadas en estos espacios, pero depende de la persona encargada de su mantenimiento elegir las necesarias. Por ejemplo, se cultivan hortalizas como la col, el nabo, brócoli, coliflor, entre otros. Del mismo modo en las huertas se siembran las plantas medicinales, como manzanilla, cedrón, ortiga, borraja, etc. También están las plantas que se emplean en ritos medicinales, por ejemplo, la ruda, la misma que Don José Criollo usa para alejar las malas vibras o curar a sus nietos del mal de ojo, comenta que este conocimiento se ha heredado de su abuela, al igual que la creencia del uso del ají rocoto para las limpias (J. Criollo, comunicación personal, 23 de mayo de 2021). Otro testimonio que evidencia el uso de las plantas medicinales se aprecia en lo relatado por la señora Luisa Paltín

quien prepara remedios caseros a base de montes para sus hijos, explica que la ortiga y mortiño sirven para el resfrió. La entrevistada afirma que los montes y el huevo son elementos que debe tener siempre en su hogar para realizar las limpias que curan el espanto o mal de ojo a sus hijos (L. Paltín, comunicación personal, 20 de mayo del 2021).

Según Peltre Wurtz “en el huerto se expresan la libertad, la creatividad, la individualidad de cada quien” (2004, p. 163). De este modo, al estudiar la cultura alimentaria en Baños, también se incluyen los espacios físicos como los huertos donde se construyen saberes culinarios relacionados a los primeros procesos de la alimentación los mismos que son la siembra, el deshierbe y la cosecha (ver ilustración 3).

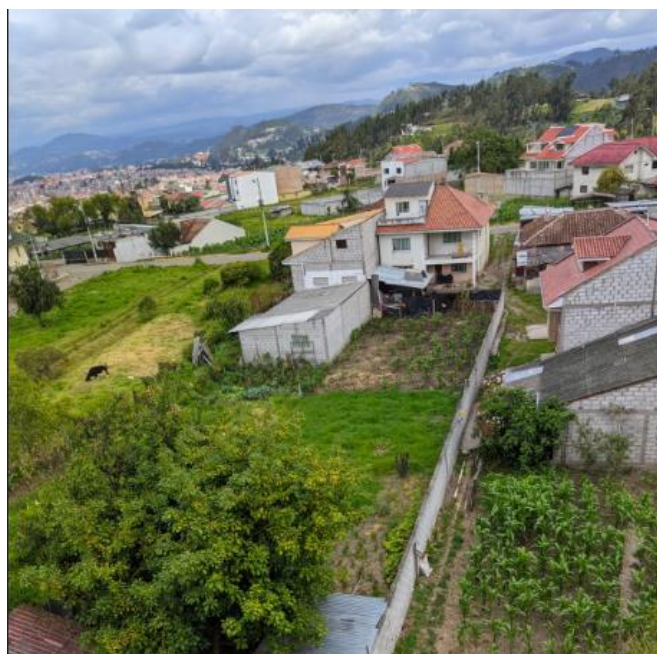


Figura 3 *Huertos dedicados al cultivo de productos agrícolas*

Fotografía: Proyecto de investigación y vinculación “Registro de la memoria y representaciones culturales de la parroquia Baños” 2020- 2021.

Dentro las comunidades rurales, las encargadas de llevar a cabo la agricultura familiar han sido las mujeres, para Caviedes, Barreau y Pessa (2019) son ellas quienes seleccionan las semillas, escogen las plantas medicinales y alimentan a sus familias. En la parroquia Baños esto se aprecia de manera específica con el testimonio de la señora Rosa Arpi quien menciona que las tierras fueron fundamentales para sacar adelante a su familia, pero hace aproximadamente unos 10 años,

ella ya no posee dichas tierras ni para sacar productos para vender ni para el consumo doméstico debido a que “es muy trabajoso, estar solo piqueando, botando abono, mal anochando” (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021). Brito Alemán en su estudio muestra que las fuentes económicas en base a la agricultura en el 2005 han decrecido. No obstante, aún continúan pequeñas porciones de tierra siendo cultivadas dentro del centro de Baños. Según la autora “los huertos, verduras, hortalizas, plantas medicinales y la chacra precolombina mantienen latentes las culturas del azadón y el arado” (Brito Alemán, 2005, p.13).

Durante el siglo XX, según fuentes orales, los productos agrícolas del Azuay provenían del sector rural, de las haciendas, de los mercados, de los minifundios, en las cuadras, en las quintas o en las huertas de las casas. Dentro de estas últimas, los cuencanos tendían a sembrar árboles frutales, maíz, plantas medicinales y criar animales pequeños, y cultivar hortalizas (Cordero Muñoz, 2018). El proceso de trabajo de estos espacios involucra conocimientos, técnicas y prácticas que forman parte del imaginario de las personas, por ejemplo, Don Enrique Sinchi menciona que alimentos como la jícama, la zanahoria blanca o la achira han sido los alimentos característicos que ha brindado una buena salud a su generación (E. Sinchi, comunicación personal, 30 de marzo de 2021).

En las últimas décadas del siglo XX, la estructura rural ha comenzado a mezclarse con lo urbano puesto que procesos de globalización han permitido el acceso a nuevos estilos de vida, esto se aprecia en los censos desde el año 1990, 2010 hasta la actualidad que demuestran un incremento de la población urbana sobre la rural. Lo anterior se evidencia también en el incremento de edificaciones urbanas en zonas antiguamente rurales (Sánchez, 2022; INEC, 2010).

Los ejes principales de las transiciones que atraviesan los territorios rurales, y que emergen como centro de las preocupaciones de los abordajes de la nueva ruralidad, son la diversificación de las actividades y de las relaciones sociales presentes en una ruralidad que se articula más intensamente con la vida urbana y que se conecta más profundamente con los procesos de globalización. (Peltre Wurtz, 2004, pág. 24)

2.3 Espacios destinados para la venta de los platillos tradicionales

La investigación etnográfica ha demostrado dónde y cuándo se presenta la cultura alimentaria en Baños. Como se ha revisado anteriormente, dentro de las fiestas religiosas la comida

siempre se encuentra como gesto de agradecimiento para quienes acompañan. No obstante, dentro de dichos espacios como lo es la fiesta del 8 de septiembre en honor a la Virgen de Guadalupe, las personas también suelen vender sus envueltos a los devotos. En el caso de Doña Rosa Arpi, ella después de contraer matrimonio y aprender la receta de hacer timbulos y chaquis, comenzó a venderlos en cantidades enormes durante dichas fiestas obteniendo ganancias⁸ (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).

En la segunda mitad del siglo XX, las romerías no eran las únicas eventualidades que implicaban caminatas o travesías extensas, los viajes hacia la Costa para el contrabando de alcohol o venta de ganado también significaban que los habitantes de Baños tenían que desplazarse hacia otros sectores como Guayaquil para vender o comprar productos que luego iban ser vendidos en la misma parroquia. En la actualidad, las carreteras que conectan entre ambas zonas del país, Azuay-Guayas, facilitan la comunicación. No obstante, los entrevistados como Víctor Calderón menciona que quienes tenían que contrabandear alcohol consumían envueltos como los tradicionales timbulos debido a su tiempo de conservación y comodidad a la hora de ser transportados. Otra comida tradicional que consumían en sus viajes era el cuy asado que igualmente lo tenían que llevar consigo durante sus recorridos hacia la Costa (V. Calderón, comunicación personal, 7 de abril de 2021). Asimismo, Doña Rosa Arpi menciona que:

Han sabido viajar a pies a Guayaquil, saben ir a Balaos, a Tenguel, a Pasaje, a Machala, con ganados por ahí, el finado Ricardo Durán sabe salir de aquí, ganando con ganado, con novillos para entregar allá en Costa, allá saben ir haciendo ellos fiambre, tamales, chaquisitos, timbulitos, ajicito. (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021)

Ahora bien, para los entrevistados las caminatas hacia sectores distantes de su hogar representaba una preparación previa de alimentos fáciles de llevar y duraderos como también el refuerzo de una identidad colectiva e individual con productos originarios de su comunidad. En la actualidad, el trabajo etnográfico ha demostrado que los restaurantes y cafeterías en general de Baños no venden envueltos como los timbulos o chaquis, sino que para su imaginario colectivo dichos alimentos son propiamente de las señoras del mercado de Baños. En cambio, estos puestos

⁸ En Baños, la fragilidad de la economía popular ha producido que las personas busquen otras formas de generar ingresos para sus hogares

de comida venden empanadas, papas fritas, chuzos, bolones, tortillas de maíz o verde, café, colada morada y tostado con chanco o plátano con queso. Incluso, en los restaurantes que se encuentran dentro de las hosterías no es frecuente la venta de envueltos ya que para ellos las empanadas son lo más representativo de Baños. Entonces, la venta de timbulos y chaquis en la parroquia se lleva a cabo los días domingo a las afueras de la iglesia en frente del mercado “21 de abril”.

Aunque si se trata de la venta de comida, entonces está el mercado “21 de abril” y los distintos restaurantes existentes en la parroquia donde tanto los turistas como la población en general puede consumir un sin fin de platillos. Cabe resaltar que los atractivos turísticos de la parroquia son los balnearios, no obstante, durante los domingos existen ciclistas o aventureros que visitan la plaza de Baños mientras suben a cerros cercanos y en su paso por el mercado suelen comprar envueltos o degustar empanadas. Es evidente que dentro de los mercados no se venden chicha, ni mucho menos en las hosterías o restaurantes erróneamente llamados “típicos” donde solo se promociona secos de pollo y carne con bebidas gaseosas que corresponde a la comida local del sector, no más de su cultura alimentaria tradicional. Al insertarse la comida local como si fuera tradicional dentro de la parroquia se corre el riesgo de que las generaciones siguientes olviden platillos tradicionales como los envueltos, el mediano o la chicha por secos de carne o pollo con bebidas gaseosas como Coca-Cola. La investigación etnográfica refleja que son las personas adultas quienes preparan o compran los timbulos y chaquis, lo que demuestra la fragilidad de la comida tradicional de la parroquia, ya que los nuevos alimentos son consumidos en su mayoría por las generaciones más jóvenes (Sigrist, 2021).

3. Los cambios de la tradición alimentaria de Baños

Una vez explicado las relaciones existentes entre la comida tradicional con las festividades religiosas, en lo ritual, en lo cotidiano y los espacios físicos. A continuación, se mostrará los cambios que se ha presentado la comida tradicional desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad. Las entrevistas muestran la cultura alimentaria del pasado en compañía con las percepciones actuales y el cómo se ha modificado el espacio geográfico, las tradiciones y costumbres, las recetas, y la tecnología con la cual preparaban los alimentos. Las personas entrevistadas superan los cincuenta años de edad lo significa que los cambios percibidos se limitan hacia tres o cuatro generaciones atrás.

No obstante, dicho alcance temporal ha sido suficiente para observar las transformaciones dentro de la cultura alimentario en Baños, el ingreso de nuevos productos denominada como “comida chatarra” se han instaurado en paralelo con las nuevas economías locales, nacionales y globales. El estudio de las tradiciones alimentarias en Baños supone considerar al lenguaje como el motor para la transmisión de la memoria, los recuerdos y el olvido en los entrevistados. Las personas como seres sociales observan, aprenden y transmiten sus tradiciones, pero estas pueden desaparecer cuando el contenido ya no se comunica, con la muerte o dispersión del grupo original, y con el derrumbe de los marcos espaciales, sociales, temporales o del lenguaje (Mendoza, 2007).

3.1 Transmisión de las recetas en Baños

Los procesos, ingredientes y secretos culinarios que se han impartido a través de la oralidad resultan valiosos para comprender la cultura o la economía de una sociedad. Para Novillo y Sinchi “las fuentes orales de la memoria local de esta parroquia se convierten en recursos necesarios e importantes para experimentar y construir una versión más plural y quizá más polifónica de lo que son las tradiciones” (2018, p. 12). Lo anterior se aprecia en el caso de la parroquia Baños puesto que acorde a su desarrollo económico se han integrado de manera paulatina nuevos ingredientes o se han modificado la preparación de alimentos en torno a las necesidades actuales. Como se ha dicho anteriormente, la tradición está en constante actualización al igual que la preparación de la comida. De esta manera se integran nuevos ingredientes o procesos de preparación de alimentos. Entonces, se puede afirmar que todo plato tradicional posee varias maneras de preparación, ya que cada familia tiene su propia receta y, en cierto modo, su propio conjunto de saberes. En otras

palabras, no existe una receta única en nuestra sociedad para realizar un plato determinado, sino que hay una multiplicidad de maneras y formas para realizarlo que se encuentran en constante actualización (Pazos, 2010). Todo lo anterior se puede ejemplificar en la preparación de timbulos, en la cual, se agrega o se omite ingredientes para mejorar el sabor, este el caso de la señora Estela Sigüenza quien menciona emplear la canela y pimienta, pero a veces omite el clavo de olor debido a su potente sabor o también considera la opinión de sus clientes y no agrega anís ya que puede provocar problemas en la salud de algunas personas (E. Sigüenza, comunicación personal, 7 de abril de 2021).

Cuando se refiere a los platillos tradicionales se habla de manera tácita de las recetas que como ya se ha visto anteriormente son transmitidas generacionalmente. Para la presente investigación, una receta de cocina representa un contexto donde sus ingredientes, el procedimiento y las instrucciones corresponden al momento donde fue concebida. Para Sada Sánchez una receta “es un artefacto de diseño que posee una estructura reflejada en sus registros por medio de códigos lingüísticos ordenados: título, introducción, ingredientes y procedimiento” (2020, p. 23). Es decir, una receta representa un objeto físico que puede ser leído, interpretado y ejecutado. No obstante, existe “incompletud” en quienes desean leer dichas recetas puesto que desconocen de los métodos culinarios sea por su inexperiencia o por su contexto ya que han dejado de ser usadas las técnicas para hacerlas.

Ahora bien, una receta también incluye la oralidad que sería el diálogo. En la presente investigación, la comunicación y la transmisión de saberes han sido fundamentales para comprender los envueltos y platos tradicionales de Baños. No poseen recetarios donde se muestran los pasos a seguir, sino que mediante la oralidad las recetas son heredadas entre generaciones, de madres a hijas. Pero al mismo tiempo, son recetas que pueden ser rediseñadas o acopladas al contexto de las nuevas generaciones donde se evidencia cómo se han modificado las recetas tradicionales para pasar de lo cotidiano-religioso al ámbito comercial-gourmet. En cambio, los manuales de comida pueden permitir la comprensión de la sociedad donde fue escrita y construir una identidad culinaria. A su vez abre las puertas para adentrarse en las costumbres de los habitantes (Cabrera, 2018; Sada Sánchez Mejorada, 2020).

Como se ha señalado en los capítulos anteriores, la comida tradicional se caracteriza por sus elementos, prácticas, saberes y procesos que se transmiten de generación en generación, y a su vez conforman la identidad de los individuos de una comunidad en la que estos son llevados a cabo. La construcción del patrimonio alimentario se conforma a través de procesos sociales e históricos, por lo que esta se modifica y enriquece con el paso de las generaciones, las encargadas de transmitir e integrar nuevos elementos a su cultura. De esta manera no solo se han modificado las formas de cultivar y obtener los productos agrícolas sino también la forma en las que se los consume. Según Juan Martínez Borrero en su estudio sobre la historia de la cocina en Cuenca:

En la segunda mitad del siglo XX se había establecido en forma definitiva en las familias de clase media el esquema desayuno a las 7:00, almuerzo a las 12:30, café de la tarde a las 16:30 y merienda a las 19:30, que sustituyó a otros horarios. (2021, p. 200)

Dichas costumbres fueron instaurándose poco a poco en la parroquia de Baños desde la mitad del siglo XX hasta la actualidad. Además, dentro del sistema mundial, la comida ha sido influenciada por la globalización que ha generado consecuencias tanto positivas como negativas dentro de la cultura alimentaria de las personas. Es necesario profundizar en dicho término. Según Kottak cuando se estudia la globalización se debe considerar que:

Abarca una serie de procesos incluidos la difusión y la aculturación, que promueven el cambio en un mundo en el que los países y las personas están cada vez más interconectados y son más interdependientes. Estas conexiones las promueven fuerzas económicas y políticas, junto con los modernos sistemas de transporte y comunicación. (2006, p. 46)

En el caso de Baños, la cultura alimentaria abarca desde a la siembra de productos agrícolas como maíz, frijol, habas, papas, etc., las técnicas de elaboración, diversas maneras de emplear los ingredientes que resulta en variedad de platillos como los envueltos o bebidas como la chicha que se consumen en festividades y que son productos tradicionales para los habitantes de la parroquia y representan a la localidad a nivel regional. Entonces, a través del acto de producir, comer y compartir los alimentos se crean y refuerzan lazos comunicativos que impactan de manera directa en la conformación de la identidad, además de enriquecer el patrimonio cultural del grupo social donde se llevan a cabo estos procesos (Calero, 2014; De la Cruz, 2015).

En los procesos dentro de la cultura alimentaria, resaltan los personajes femeninos puesto que son ellas quienes han aprendido la preparación entre generaciones mediante la enseñanza de madre e hija a través de la oralidad de sus recetas, es decir que mediante la observación cotidiana de la preparación que sus madres realizaban han logrado hacer suyas técnicas, saberes y recetas. Además, las madres en compañía de sus hijas son las encargadas de vender los envueltos y otros productos a los habitantes de Baños (ver ilustración 4), ya sea ubicadas en los puestos del mercado o en pequeños locales de comida instaurados desde la comodidad de sus hogares durante las fiestas populares de la parroquia. En este sentido, la cocina tradicional puede definirse como:

El resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación [...] un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. (Ministerio de Cultura, 2012, pág. 9)



Figura 4 *Mujeres encargadas de la venta de los envueltos*

Fotografía: Proyecto de investigación y vinculación “Registro de la memoria y representaciones culturales de la parroquia Baños” 2020- 2021.

Además, es el caso de las señoras Estela Sigüenza, Luisa Paltín y Rosa Arpi, habitantes de la parroquia Baños, dedicadas a la preparación y venta de envueltos, en el cual fueron sus madres quienes les enseñaron a elaborar alimentos cotidianos, sopas, caldos, segundos, dulces, coladas, etc., o festivos como el caso de los timbulos, chaquis o bebidas como chicha, entre otras. Además, dentro de las cocinas tradicionales las mujeres se han situado como agentes claves para la

conservación de sus valiosos saberes y conocimientos que como ya se ha dicho anteriormente, son transmitidos entre generaciones. En otras palabras, son guardianas de los sabores y los saberes (Unigarro, 2010). Al preguntar acerca de la persona que le enseñó la manera de preparar comida, Doña Estela Sigüenza responde sin dudar:

O sea, muchas cosas que mi mamá me ha enseñado, como ser mi mamá sabía hacer la chicha, la chicha de jora, la chicha de harina, la chicha de avena, de las tres cosas [...] también sabía hacer ella el sambo riquísimo, sambo no sé una palabra quichua debe ser sambo “apischa” sabía decir mamá. (E. Sigüenza, comunicación personal, 7 de abril de 2021)

En Cuenca, la preparación de las comidas ha sido modificada debido a la introducción de maquinaria como modernos molinos que han reemplazado el chancado. A través de la entrevista a Simón Sinchi se puede evidenciar el uso de piedras huecas que servían para chancar el maíz (S. Sinchi, comunicación personal, 23 de mayo del 2021). Hoy en día, los molinos eléctricos suelen guiar el amasado de productos que tienen como base cualquier tipo de harina (ver ilustración 5). Los envueltos como los tamales, quimbolitos o chumales presentes en recetarios como el de Camela Ordoñez, demuestran la modernización de la cocina cuencana. Envueltos como el chivil, el cuchichaqui, chaqui o los timbulos han quedado tradicionalmente aferrados al pasado porque su forma de elaboración puesto que no se han modificado en su totalidad. No obstante, dentro del recetario “Ashanga cocina morlaca” se observa la permanencia de la receta de los timbulos, pero no de los chaquis. Ahora bien, se sabe que las herramientas de los platillos tradicionales han sido modificadas, entonces también se nota un cambio en los productos (Martínez Borrero, 2021; Vázquez de Fernández de Córdova, 2021). He aquí lo mencionado anteriormente por Doña Estela Sigüenza quien elabora bajo encargo para la hostería Durán, para lo cual ella merma la cantidad de masa en sus timbulos para que sean vendidos y servidos como platillos gourmet:

Verá entonces aquí está ya la harina, la harina cernida con un poquito de polvo de hornear, entonces yo le pongo mantequilla, más mantequilla un poco de manteca, a veces puede ser solo mantequilla o puede también poner aceite, a veces según el pedido de las personas, las exigencias, a veces dicen que no pueden, se alterna con otros, uno siempre... al cliente [...] Sí, también le pongo un poquito. A veces, sí le pongo un poquito de manteca de chanco,

a veces si alguien dice, me manda a hacer y me dice, oiga yo no puedo la manteca de chanco entonces no le pongo [...] trabajo también con hostería Durán tipo bocaditos, entonces él me pide, a él, para ellos se hace tipo bocadito, de la huma normal se hace la mitad, el tamal normal la mitad (E. Sigüenza, comunicación personal, 7 de abril de 2021)



Figura 5 *Maquina a motor de Doña Estela Sigüenza para moler el maíz*

Fotografía: Proyecto de investigación y vinculación “Registro de la memoria y representaciones culturales de la parroquia Baños” 2020- 2021.

3.2 La cultura alimentaria en la infancia y en la actualidad

La tradición alimentaria está influenciada por factores, económicos sociales y culturales que rodean a los individuos y a su grupo familiar. Cada comunidad posee una cultura alimentaria propia que es el resultado de tradiciones, costumbres, usos que se han transmitido de generación en generación (Barrial y Barrial, 2021). Es decir que se ha heredado de padres a hijos y son estos últimos que desde su más temprana edad han sido expuestos a la tradición alimentaria de su comunidad. Entonces, las interacciones del infante con el medio ambiente y sus padres moldean los hábitos alimenticios que el niño desarrollará en su vida adulta. Así lo afirman Restrepo y Maya (2005) quienes mencionan que las cuestiones de preferencias y rechazos son aprendidas mientras los infantes crecen y socializan dentro de su hogar. De esta manera, al involucrarse con los

alimentos que se consumen en su hogar y comunidad los individuos reconocen esta manifestación cultural como parte importante de su identidad que caracteriza al grupo al que pertenecen.

A través de las entrevistas se aprecia como los habitantes de la parroquia Baños se han relacionado con la alimentación desde su infancia, en sus recuerdos se presenta la diversidad de productos naturales que se obtenían de manera propia, es decir, en los terrenos familiares. Además, esta abundancia en alimentos evitaba la dependencia de la compra en los mercados y aliviaba la economía de las familias. Ahora bien, el consumo de alimentos locales y de producción propia refuerza el sentido de identidad y de pertenencia al espacio que se habita, es el caso de los habitantes de la parroquia Baños, quienes a través de sus recuerdos identifican los alimentos tradicionales de la comunidad, que han caracterizado su infancia y se mantienen en su dieta hasta la actualidad.

Como ejemplo está Don Simón Sinchi quien relata que su familia no se ha caracterizado por tener dinero, sin embargo, recuerda que ha tenido acceso a una diversidad de alimentos como frutas, ya sea el capulí o la mora en gran cantidad, del mismo modo los joyapas y gullanes formaron parte de la alimentación durante su infancia. Además, expone que en su familia no han existido carencias en el aspecto alimentario y complementa su relato con la mención del maíz y productos que se obtienen de este, como los chaquis y timbulos. En esta misma línea, resalta los beneficios de la alimentación natural, ya que el consumo del pulcre o zumo de penco le ha dotado de buena salud (S. Sinchi, comunicación personal, 23 de mayo del 2021).

Ahora bien, a partir de la entrevista realizada a Don Simón Sinchi se conocen aspectos de la cultura alimentaria de la parroquia durante su infancia, ya se han mencionado los productos consumidos, pero también resaltan otros elementos como la cocina a leña, la costumbre de solicitar fuego a los vecinos para encender el fogón ya que no siempre contaba con fósforos, el uso de manteca de cerdo y destaca la introducción de nuevos productos a partir de la segunda mitad del siglo XX como el arroz, el plátano, el tomate riñón, entre otros. Este ejemplo permite apreciar elementos propios de la tradición alimentaria de la parroquia Baños dejando en claro que a través de la memoria de un habitante es posible acceder a tradiciones, costumbres y procesos que se han mantenido con el tiempo y su vez se aprecian los cambios por los que atraviesan los mismos (S. Sinchi, comunicación personal, 23 de mayo del 2021).

Otro ejemplo de infancia y alimentación, se reconoce con la entrevista realizada a Don Santiago Ramón, quien desde muy joven a participado en las celebraciones como músico y recuerda que en estas era común el consumo del mote pata, arveja con chancho, arroz de cebada, entre otros. Y menciona que el cuy era lo tradicional y característico durante el festejo de las diversas fiestas (S. Ramón, comunicación personal, 14 de junio de 2021). Doña Luisa Paltín coincide con este último punto, ya que al preguntarle en la entrevista sobre cuál es el alimento que más le gustaba durante su niñez, ella ha respondido que era y aun es el cuy asado (L. Paltín, comunicación personal, 20 de mayo del 2021).

Al inicio de este apartado se mencionó la cuestión de preferencias o rechazos de ciertos platillos durante la infancia de las personas que pertenecen a una comunidad, en la parroquia Baños el consumo del pulcre o zumo de penco representa esta cuestión, Por un lado, Don Simón Sinchi relata que en su familia este alimento se consideraba rico en vitaminas, por tal motivo su consumo era apreciado (S. Sinchi, comunicación personal, 23 de mayo del 2021). Por otro lado, la señora Rosa Arpi recuerda que la colada que se preparaba a partir del pulcre no era de su agrado, a tal punto que su padre los obligaba a ella y a sus hermanos a comer y menciona lo siguiente, “toditos los cuatro hijos nos acordamos con el tormento de comer el pulcre porque papi se ponía con la correa en la mesa y ahí sí a tomar la colada, no nos gustaba a ninguno de los cuatro”. Sin embargo, este alimento era muy apreciado por su padre y sus abuelos, ya que menciona que ellos solían tomar directamente del penco (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).

Asimismo, se puede apreciar elementos de la cultura alimentaria que se mantienen como es el caso de Don Manuel Montero, para quien la oca, el melloco, el sambo, el maíz y el frijol aun hoy forman parte de su alimentación cotidiana como lo fue durante su niñez. Además, recuerda el consumo de tortillas a base de maíz paru⁹ que le servían de refrigerio cuando iba a realizar el pastoreo de ganado en los cerros. Del mismo, recuerda el uso de panela como endulzante para coladas que el mismo elaboraba. Además, durante la entrevista se menciona a la escuela Alfonso Carrión como espacio de transmisión cultural, ya que se daban espacios en los que los niños eran los encargados de sembrar y cultivar hortalizas o cereales como el trigo. Además, Don Manuel Montero explica la participación de los padres en estos espacios, ya que eran los encargados del

⁹ Grano de maíz que no está maduro

arado de los terrenos para la siembra, y la elaboración de pan con el trigo cultivado, y el uso del horno de la institución para brindar el refrigerio a los niños que asistían a la escuela. Expone también las transformaciones de la cultura alimentaria, es el caso de la manera de moler grano para obtener harina, ya que después de la cosecha, para producir la machica se debía emplear una piedra de moler, posteriormente se implementan en la parroquia las máquinas de moler o molinos que requerían más esfuerzo físico, pero evitaban lastimarse los dedos como sucedía con las piedras de moler (M. Montero, comunicación personal, 31 de agosto de 2021).

Don Manuel Guarrimaga al igual que los demás entrevistados recuerda como elementos característicos de la alimentación al frijol, haba y maíz, a este último se lo preparaba de diversas maneras, por ejemplo, en sopa con papas acompañado de carne de choncho, el denominado mote pata que se brindaba en fiestas, de la misma manera los locros de haba y frijol eran platillos preferidos para las reuniones o las fiestas. A su vez realiza comparaciones entre la alimentación que consumió durante en su juventud y la que los jóvenes consumen en la actualidad, menciona otros productos como la zanahoria blanca, achira y jícama y relaciona su consumo con buena salud y fuerza para trabajar. Además, critica a los cultivos modernos, ya que considera que el uso de químicos son la causa de la debilidad en los jóvenes de ahora (M. Guamarriga, comunicación personal, 6 de mayo de 2021).

Ahora bien, el anterior entrevistado destaca su participación en la preparación de los envueltos, ya que el mismo conseguía del cerro las hojas de huicundo para envolver los chaquis que se llevaban de refrigerio en las romerías a Loja. La idea anteriormente planteada sobre la activa participación durante el mes de agosto en las romerías es compartida con Don Miguel Sigua quien vincula el consumo de estos envueltos con la caminata al Cisne. Él agrega que este alimento se preparaba en abundancia y se compartía con las personas en situación de pobreza, además ejercía un punto importante en su alimentación, a tal punto que lo considera como la base de su crecimiento. Ambos habitantes mencionan la incorporación del arroz y su gran consumo en la actualidad, pero se resalta que antes esto no era así, ya que no se contaba con este producto. Además, Don Miguel Sigua manifiesta que este alimento era nuevo y que en su hogar se preparaba de manera distinta a la actualidad ya que se hacía una especie de estofado que para su joven paladar de 12 años consideraba sabroso (M. Sigua, comunicación personal, 12 mayo de 2021).

Como se ha mencionado el maíz, frijol y habas son los alimentos principales en la parroquia, a través del recuerdo de la infancia de los entrevistados se confirma lo anterior. Estos productos tienen diversas maneras de preparación, ya sean en sopas, locros o solo cocinados, la señora Rosa Arpi recuerda como el plato favorito de su infancia el quesillo con mote, mote choclo, o mote con haba, y menciona que el haba madura es mucho más sabrosa cuando se le agrega un poco de sal (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).

Doña Estela Sigüenza recuerda que, en su familia, su mamá preparaba humas, tamales, chaquis para acompañar el café, debido a que el consumo del pan no era generalizado en la parroquia, este se conseguía en el centro cuando su madre salía a la feria, su consumo se consideraba un lujo y se limitaba a los días viernes y sábados. Ahora bien, la entrevistada también explica que en su hogar se ha tenido la costumbre del café de la tarde, pero antes este se acompañaba con los mencionados envueltos, mientras ahora es común el consumo del pan. A su vez expone otros productos que han marcado su alimentación durante su infancia y crecimiento, como lo es el zapallo, el limeño o el sambo, este último preparado como dulce (E. Sigüenza, comunicación personal, 7 de abril de 2021).

3.3 La migración y la comida

Los recuerdos de la infancia dan acceso al pasado alimentario de los entrevistados. Aunque, no es la única fuente para poder analizar los cambios dentro de las tradiciones alimentarias, puesto que la migración no significa que las personas conserven inmutables sus formas de vida cuando llegan a sus países de destino, sino todo lo contrario, los migrantes construyen sus identidades socialmente y temporalmente dentro de una comunidad. Los inmigrantes parten de sus comunidades con una cultura forjada durante toda su vida, no obstante, cuando arriban a su lugar de destino, se enfrentan a nuevos desafíos. Nuevas tradiciones, nuevo idioma, nuevo horario o nuevos platillos son las aventuras que tendrán que vivir quienes inmigran hacia el extranjero (Pagnotta, 2014). A partir de la segunda mitad del siglo XX, la migración ecuatoriana ha pasado por cinco de seis etapas¹⁰ provocando fuertes conexiones con los países de acogida como lo ha

¹⁰ Jacques Ramírez clasifica la migración ecuatoriana en seis etapas: 1) la migración desde Guayaquil hacia Estados Unidos antes de 1950, 2) la migración a causa de la crisis del sombrero de paja toquilla en los 50, 3) la consolidación de redes migratorias (1960-80), 4) la migración entre los 90 e inicios del nuevo siglo, 5) la desaceleración migratoria (2007-2015) y 6) la migración actual (2016-2021)

sido Estados Unidos, España, Italia, entre otros. En Baños la migración acorde a los censos del 2001 y 2010 se ha reducido en un 0,5% coincidiendo con la cuarta y quinta etapa de la migración ecuatoriana. Entre 2000 y 2010, 735 habitantes de la parroquia han migrado lo cual denota que la migración de Baños representa el 4.36% a nivel cantonal (GAD Baños, 2015; Ramírez, 2021).

Doña Rosa Arpi relata su experiencia migratoria con Estados Unidos puesto que tres hijos suyos se encuentran desde hace varios años atrás en el extranjero. Como timbuler de profesión, ha crecido con el consumo de los envueltos y sus respectivos significados relacionados al tema festivo, no obstante, sus hijos no se han relacionado a la profesión, además, su migración al exterior ha robustecido la situación de no identificarse con dichos productos alimenticios como son los timbulos. Entonces, cuando Doña Rosa ha pretendido enviarles envueltos a Estados Unidos para que degusten ellos se han negado en recibirlos, incluso ella ha ido personalmente llevándolos, pero ha recibido la misma negativa por parte de sus hijos. Sin embargo, otra comida tradicional como el cuy ha sido recibido con buen semblante por sus hijos, tan bien ha sido su recibimiento que ella les envía cuy asado cada semana para coman y se sientan como en casa (R. Arpi, comunicación personal, 17 de mayo del 2021).

3.4 Los cambios y las permanencias de la cocina tradicional rural

Ahora bien, dentro de la parroquia de Baños se puede encontrar que los cambios dentro de las cocinas tradicionales se han visto igualmente afectadas por la intromisión de productos extranjeros a menor costo de venta como las harinas de trigo. Un insumo necesario para realizar el pan. Es necesario hacer un acercamiento a la importancia del trigo dentro de las cocinas actuales la cual viene de la época colonial de la mano de su necesidad de consumo (Martínez, 2017). Cuando se empezaron las fundaciones de las ciudades coloniales en lo que actualmente es Ecuador, el trigo fue traído de Europa con la finalidad de poder ser introducido en América para su consumo y reemplazo de alimentos locales que posteriormente resultaría en un sincretismo culinario. Fray Jodoco Rique, fraile franciscano y flamenco fue el encargado de sembrar el primer trigo de América del Sur enfrente del convento de San Francisco, dicho cereal tiempo después se extendió por toda América del Sur. Incluso Alejandro Von Humboldt ha recordado dicho acto siglos más tarde (Moreno, 1998).

Juan Martínez Borrero ha presentado las tradiciones culinarias dentro de la colonia, en específico, en los primeros años de la ciudad de Cuenca donde las prestaciones de servicios de los molinos privados fueron fundamentales para comprender la economía y el control alrededor del pan. Incluso, los hornos demuestran cómo funcionaban las relaciones sociales dentro de la ciudad colonial. Debido a que el funcionamiento de los hornos era durante todo el día y noche existía una restricción jurídica de acceso a las mujeres. No obstante, eran ellas quienes a escondidas de noche llevaban sus granos de cereales para que sean molidos y para posteriormente lograr hacer sus masas que serían horneadas y vendidas. Las mujeres desde 1579 han sido las panaderas de Cuenca, tradición que ha estado viva desde dichos años hasta el siglo XX con la inserción de las industrias relegando al barrio Todos Santos que ha sido popular dentro de la ciudad de Cuenca porque en dicho sector se han ubicado las panaderías tradicionales. Entonces, se visualiza una industrialización en el siglo XX y también la sustitución de los roles femeninos por los masculinos (Martínez, 2017).

Productos como el maíz, las papas y los porotos se han combinado con el trigo dentro de la alimentación de la región azuaya. Si bien el trigo ha sido traído en el siglo XVI, previo a este se encuentra el maíz que es un producto nativo de América que ha sobrevivido a través del tiempo en diferentes recetas como el canguil, el tostado, el morocho, el mote pillo, el mote casado, el mote sucio, la chicha, las tortillas, entre otras. Desde las épocas aborígenes, el maíz se ha constituido como el elemento fundamental dentro de las cocinas andinas. Al igual que la papa, presente hasta en nuestros días en platillos como los locros, los llapingachos, las papas sucias, las papas con maní serrano (pepa de sambo), entre otros. Entonces, si se hace referencia al combinado de los productos autóctonos de América y los de Europa, se puede hablar de un mestizaje culinario. Enrique Sinchi morador de Baños comenta lo siguiente sobre el maíz:

La alimentación era el maíz para hacer el morochillo, tostaban el maíz para hacer las coladas, molían el maíz blanco para hacer colada con leche, era todo maíz y si se tenía carne de chanco entonces se hacía chanco con maíz. Antes era muy poco el fideo, el arroz, eso entró después del 79 u 80 donde ya era más moderno. En esa época también se iban acabando las mingas, los sembríos fueron aminorando porque iban haciendo otros sus

potreros, hoy en día solo aquí sigue siendo de cultivos, lo demás es de ganadería. (E. Sinchi, comunicación personal, 30 de marzo de 2021)

Como se ha visto, productos derivados del trigo como el pan han estado presentes desde el siglo XVI hasta la época republicana, es decir siglo XX y XXI. La producción de pan casero en Cuenca ha podido ser estudiada a través de fuentes orales así lo demuestran las investigaciones que ha hecho Maríaleja Cordero sobre las familias cuencanas del siglo XX ubicadas en el centro histórico de la ciudad donde la demanda del pan a base de trigo ha marcado las características culinarias de los barrios ubicados en dicha zona. La autora comenta que, en los desayunos de las familias cuencanas, el pan con o sin nata era el acompañante perfecto del café normal o de haba, del chocolate o del café con leche. Tanto en el almuerzo como en la merienda, los momentos de socialización en la mesa alrededor de la comida funcionaban en conjunto con la religión. En las tardes, alrededor de las tres de la tarde, se repetía el café con pan. Además, según moradores del centro histórico de Cuenca, los envueltos como los tamales, las humitas y chumales eran platillos no casuales destinados para los días domingos (Cordero Muñoz, 2018).

Durante la segunda mitad del siglo XX en Baños, el consumo del pan de trigo no gozaba de popularidad dentro de sus habitantes ya que su adquisición no era fácil sino más bien lo consumían como productos de lujo. Así lo recuerda Doña Elsa Sigüenza que durante su infancia acompañaba el café de la mañana y tarde con humas, chaquis, quimbolitos o tamales puesto que solo algunos días viernes o sábados podían comer pan el cual su madre lo compraba en la Feria Libre. Para ella y sus hermanos al ser tan escaso dicho alimento lo tenían que hacer durar bastantes días (E. Sigüenza, comunicación personal, 7 de abril de 2021).

Ahora bien, en la actualidad dentro de la alimentación de la población de Baños tanto el pan como los envueltos están presentes, cada producto con su debido precio. Los panes varían entre 15 centavos hasta los 25, mientras que los timbulos valen 25 centavos cada uno. La accesibilidad entre los dos productos también cuenta ya que no siempre se puede conseguir los envueltos dentro de los restaurantes de la parroquia mientras que el pan se consigue con más facilidad. Se le suma que los moradores del sector también consumen empanadas de viento con chocolate, café, morochos o coladas moradas. Es menester resaltar que se ha encontrado dos puestos más en particular de comida donde venden envueltos como chaquis y timbulos, pero el

primer espacio no se ubica frente a la iglesia, sino que en las instalaciones externas de una vivienda cerca del cementerio de Baños y el segundo se ubica cerca de la escuela Alfonso Carrión Heredia según Don Manuel Montero. El primer puesto de comida no abre todos los días, sino que en momentos festivos y fines de semana donde la población compra envueltos para tomarlos con café (ver ilustración 6). La creación del sitio ha surgido frente a una necesidad económica por la pérdida de un familiar importante dentro del hogar.



Figura 6 *Productos como los envueltos listos para ser vendidos*

Fotografía: Proyecto de investigación y vinculación “Registro de la memoria y representaciones culturales de la parroquia Baños” 2020- 2021.

Conclusiones

En conclusión, los resultados de la investigación sobre los cambios y transformaciones en los procesos, los significados y las percepciones dentro de la tradición alimentaria en Baños desde la segunda mitad del siglo XX hasta la actualidad son los siguientes:

Los cambios en los procesos y subprocesos de la preparación de la comida tradicional en Baños se vinculan al uso de nueva tecnología para preparar los alimentos, es el caso del empleo de molinos que reemplazan a las tradicionales piedras de moler. A su vez, la adquisición de productos en las tiendas o supermercados en vez de cosecharlos en los huertos o conseguirlos en los cerros como es el caso de las hojas de huicundo ha generado un cambio en la manera de preparar los timbulos y chaquis. La introducción del arroz también ha significado que los banquetes fúnebres integran dicho producto dentro del ritual. Es decir que como resultado se tiene que los vínculos de reciprocidad durante los funerales estén ligados al servir arroz con carne sea de cerdo o res. Aunque el consumo de dichas carnes no se remonta muy atrás en el tiempo ya que lo que se consumía anterior a estas era el cuy. A lo anterior se suma que gaseosas como Coca-Cola se ofrecen como gesto de agradecimiento a las personas que acompañan en el funeral, su aceptación e integración como elemento infaltable se debe no necesita preparación y su compra no representa un gasto significativo. Entonces, los rasgos culturales propios alrededor de la comida han cambiado de acuerdo al contexto de la parroquia ya que esta se ha sumado a las relaciones económicas emergentes a través del siglo XX y XXI como resultado de la globalización.

La fragilidad que poseen las tradiciones alimentarias dentro de Baños se debe a que no cuentan con recetas físicas donde se anoten los ingredientes o los momentos para servirlos, sino que están sujetas a una transmisión oral. En efecto, la comida tradicional se transmite de generación en generación mediante el lenguaje creando identidades individuales y colectivas, pero corre el riesgo de desaparecer si quienes recuerdan fallecen, migran o cortan comunicación con la comunidad. Asimismo, las nuevas formas de preparación de timbulos y chaquis son consecuencia de la comercialización de dichos envueltos en hosterías donde se los ofrece como platillos gourmet, es decir que su presentación varía para ajustarse a los requerimientos de la alta cocina. La omisión de ingredientes para ajustarse al gusto de los comensales también genera cambios en la preparación de los envueltos y en las recetas orales de quienes preparan y enseñan las técnicas para cocinarlos.

La diversidad agrícola de la parroquia Baños ha disminuido a causa de la urbanización, migración y globalización. Las parcelas agrícolas de cultivo mediante la minga han sido reducidas a huertos. A su vez, la fragmentación de dichas porciones de tierra se ha debido en parte a las herencias y nuevos propietarios de dichos terrenos. Generaciones que no comparten la cultura alimentaria de sus padres y abuelos, sino que sus actividades laborales giran alrededor del sector terciario. El cambio cultural producido dentro de la comunidad como la urbanización ha producido que lugares como la entrada a Baños, camino a Girón, hayan sido reemplazadas por construcciones quedando solo en los recuerdos los espacios donde las personas compartían y comían no solo los tumbulos sino también los bocadillos traídos de Loja.

Además, la investigación etnográfica de la cultura alimentaria de Baños ha servido para comprender las transformaciones dentro de las percepciones de la comunidad. En otras palabras, la tradición alimentaria se ha modificado con el pasar del tiempo, las nuevas generaciones aportan elementos actuales a las expresiones culturales tradicionales, esto se evidencia en las festividades. Desde la segunda mitad del siglo XX se puede sostener que la comida tradicional de la parroquia se instaura dentro de una más grande, la de Cuenca. Además, no todas las comidas pueden catalogarse como tradicionales puesto que no corresponden al imaginario de generaciones pasadas. Es decir, se ha visto que la comida tradicional de Baños ha sufrido la introducción de nuevas recetas que vendrían a formar parte de la comida rápida no más de la tradicional. Hoy en día, a través de las entrevistas se aprecia el ingreso de nuevos productos a la parroquia acorde a la situación socioeconómica del Ecuador. La introducción de nuevos locales de comida como de chuzos, pollo asado o salchipapas no se la puede contemplar como tradicional sino rápida. Incluso, las empanadas de viento en su momento fueron implementadas desde afuera de la parroquia hace pocas generaciones convirtiéndose con el pasar del tiempo en tradicionales porque la población adoptó la receta a productos y técnicas provenientes de la parroquia.

Se suma a lo anterior, la migración de los habitantes hacia zonas industrializadas donde forjan nuevas identidades culinarias en decremento del consumo de la comida tradicional de su lugar de origen. Como consecuencia está la pérdida de identidad individual y colectiva de los bañenses. Los rasgos culturales que los caracterizaban han sido reemplazados por nuevos o se han modificado acorde al tiempo. Mediante las entrevistas en las cafeterías y restaurantes se logró

evidenciar sobre los cambios de los significados que tiene la gente con relación a los timbulos. En efecto, las personas continúan vinculando dichos productos con la gente del campo, zonas rurales o pobreza. Son productos que se venden únicamente en el mercado de Baños. No obstante, la actividad turística ha generado nuevas percepciones y significados sobre los envueltos ya que los visitantes compran y consumen como productos tradicionales de la zona que no pueden encontrar en ningún otro lado. Del mismo modo, los significados alrededor del pan en la parroquia se han transformado si antes los habitantes de Baños veían dicho producto como una comida de lujo que no podía ser adquirido tan fácilmente, hoy en día esto ha cambiado porque se ha normalizado su consumo gracias a que se lo puede comprar en cualquier tienda del sector.

Al finalizar la investigación etnográfica se ha demostrado que el estudio de la cultura alimentaria permite el acceso a una parte de la historia de la comunidad de Baños donde se manifiesta una identidad individual y colectiva alrededor de comidas tradicionales y cotidianas las cuales permiten fortalecer el patrimonio alimentario de la parroquia. Asimismo, el presente trabajo es un aporte para la localidad ya que mediante los recuerdos de sus habitantes se han registrado las prácticas culturales vinculadas con la comida que sirven para comprender las relaciones entre provincias y sus cambios en el tiempo. Además, la presente investigación plantea nuevas interrogantes relacionadas con la localidad del Cisne en la provincia de Loja respecto a la llegada de los romeriantes de Baños.

Para abordar las nuevas interrogantes que ha surgido en relación a la cultura de Baños es necesario ampliar el límite temporal para conocer las particularidades existentes en las comunidades de la parroquia como Narancay, Minas, Nero, entre otras, puesto que se han generado interrogantes sobre la división social y económica entre las zonas rurales y urbanas donde la comida juega un papel fundamental para las asignaciones de los grupos sociales denominados “blancos” y “naturales”, los mismos que compartían un espacio geográfico, pero tenían diferentes maneras de expresar su cultura, lo que se reflejaba en las festividades que celebraban, así como los alimentos que preparaban y consumían. La continuidad del presente estudio permitirá el registro de la memoria alimentaria no únicamente de Baños, sino también de otras zonas rurales del Azuay donde la cultura alimentaria funciona con sus particularidades, pero en resonancia con la historia de la región.

Referencias

- Arévalo, M. J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 60 (3), 925-956.
- Barrial Martínez, A. y Barrial Martínez, A. (2011). La Educación Alimentaria Y Nutricional Desde Una Dimensión Sociocultural Como Contribución A La Seguridad Alimentaria Y Nutricional. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*, (14),1-27. www.eumed.net/rev/ccss/16/
- Bauman, Z. (2003). *Amor líquido Sobre la Fragilidad de los Vínculos Humanos*. Paidós.
- Brito Alemán, E. (2005). *Baños... Ensueños del Alma*. Imprenta Tecnigrab
- Cabrera Castiglioni, M. (2018). Los manuales de cocina y su aporte a la nueva historia de la lectura. *Información, cultura y sociedad*, (39), 93-102. <https://www.redalyc.org/journal/2630/263057241006/html/>
- Cahuich, D. R. (2012). *La calidad de vida y el huerto familiar, desde la percepción ambiental de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche*. [Tesis de doctorado, El colegio de la Frontera Sur]. <http://ecosur.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1017/1951>
- Calero Cruz, S. (2014). La Comida Y La Comensalidad Como Escenarios Comunicativos. *Revista académica de la federación Latinoamericana de facultades de comunicación social*, (89), 1-24. <https://www.mapi.uy/docs/alimentacion/archivo-7.pdf>
- Cano, E. (2015). Huertos familiares: un camino hacia la soberanía alimentaria. *Revista Pueblos y Fronteras Digital*, 10 (20), 68-89. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90643038004>
- Balarezo, P. y Brito, E. (1986). Un estudio antropológico de las fiestas tradicionales de Baños, *Revista de Antropología*, (9), 9-176
- Cordero Muñoz, M. (2018). Alimentos y Mestizaje en Alcaldía de Cuenca y Cátedra Abierta de Editores (Ed.), *Cuenca, Memoria y Cocina (1900-1950)*, Editorial Don Bosco.
- De La Cruz Sánchez, E. (2015). La educación alimentaria y nutricional en el contexto de la educación inicial. *Paradigma*, 36 (1), 161-183. <http://ve.scielo.org/pdf/pdg/v36n1/art09.pdf>
- Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, (1996). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 1996*. FAO
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Baños (2015). *Plan de Ordenamiento Territorial de Baños (PDOT)*. GADPR Baños. http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/0160025420001_PDy_OT_BANOS_2015_14ago_14-08-2015_16-41-17.pdf

- Harris, M. (2011). *Antropología cultural*. Alianza.
<https://diversidadlocal.files.wordpress.com/2012/09/harris-marvin-antropologia-cultural.pdf>
- Hermida, M. A., y Mogrovejo, V. (2014). Valores formales de la vivienda rural tradicional: La Provincia del Azuay, en Ecuador, como caso de estudio. *Arquitecturas del Sur*, 32 (46), 30-41. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/35492/1/documento.pdf>
- Ibarra, J. T., Caviedes, J., Barreau, A. y Pessa, N. (2019). *Huertas familiares y comunitarias: cultivando soberanía alimentaria*. Ediciones Universidad Católica de Chile.
<http://bibliotecadigital.fia.cl/handle/20.500.11944/146454>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (2010). *Censo de Población y Vivienda 2010*.
<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda-2010/>
- Kottak, C. (2011). *Antropología cultural*. McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES.
- Madrazo, M. (2005). Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición. *Contribuciones desde Coatepec*, (9), 115-132.
<https://www.redalyc.org/pdf/281/28150907.pdf>
- Mariaca, R. (2012). *El huerto familiar del sudeste de México*. Secretaría de Recursos Naturales y Protección Ambiental del Estado de Tabasco y El Colegio de la Frontera Sur.
https://www.researchgate.net/profile/Leopoldo-Medina-2/publication/236870993_El_huerto_familiar_del_sureste_de_Mexico/links/02e7e519c0b4aa7874000000/El-huerto-familiar-del-sureste-de-Mexico.pdf
- Martínez Borrero, J. (2021). Comer y vivir: doscientos años de historia de la cocina en Cuenca en Gad Municipal de Cuenca, Dirección General de Cultura, *200 Bicentenario Cuenca 1820-2020: La ciudad de todas las voces: Libro conmemorativo por el Bicentenario de la Independencia de Cuenca* (pp. 189-203). Don Bosco-Centro Gráfico Salesiano.
- Martínez Borrero, J. (2017). Para la historia de la alimentación : el pan en el siglo XVI en *Claves de la historia de Cuenca* (pp. 58-62). Cátedra Abierta de Historia de Cuenca y su Región/ Editorial Don Bosco.
- Maya, M. y Restrepo, S. (2005). La familia y su papel en la formación de los hábitos alimentarios en el escolar. Un acercamiento a la cotidianidad. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 19(36), 127-148. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55703606>
- Mendoza García, J. (2007). Sucinto recorrido por el olvido social. *POLIS*, 3(2), 129-159.
<https://www.redalyc.org/pdf/726/72630205.pdf>

- Merino, A. (2010). Marco teórico para el estudio de la cocina popular tradicional en Iberoamérica en M. A. Balladares U. (Ed.), *Patrimonio Cultural Alimentario* (1ra ed., pp. 15-82). Ediciones la Tierra.
- Ministerio de Cultura (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura Dirección de Patrimonio. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf>
- Mora, M. (2015). *La Ruta De La Empanada: Análisis De Los Aspectos Comunicativos En La Práctica De La Cocina Ecuatoriana Tradicional Y En La Elaboración De La Empanada De Viento*. [Tesis de pregrado, Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito]. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/9479/6/UPS-QT07399.pdf>
- Moreno, P. A., (1998). El propulsor de la agricultura en *Fray Jodoco Rique y Fray Pedro Gocial Apóstoles y Maestros Franciscanos de Quito* (pp. 195-197). ABYA YALA
- Moya, A. (2013). *La Sierra Atlas Alimentario de los Pueblos Indígenas y Afrodescendientes del Ecuador*. Flacso Ecuador. <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/56268.pdf>
- Mudarra Vidal, T. (2015). Las Romerías como hechos sociales. *Globalización, tradición y turismo*, (11), 1-17. https://www.palermo.edu/Archivos_content/2015/economicas/journal-tourism/edicion11/02_Paper_10_Mudarra.pdf
- Naranjo, M. (2005). *La Cultura Popular en el Ecuador, Carchi*. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares CIDAP. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/159/1/Tomo%20XII%20Carchi.pdf>
- Novillo, M. y Sinchi, E. (2018). Los “envueltos” de Baños como patrimonio gastronómico de Cuenca (Ecuador), 31(2), 7-24. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/herencia/article/view/35744/36468>
- Páez, L. (2015). Globalización, soberanía y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de Investigación*, (15), 13-20. <http://www.cuadernosdeantropologia-puce.edu.ec/index.php/antropologia/article/view/33/23>
- Pagnotta, Ch. (2014). *La migración ecuatoriana a España e Italia Historias, memorias e identidades 1995-2007*. Corporación Editora Nacional
- Pazos Carillo, S. M. (2010). *Permanencias culturales y culinarias del Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz en Quito (Ecuador): protocolos, cocina tradicional y formas de preparación*.

[Tesis de Maestría, Universidad Andina Simón Bolívar].
<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias%20culturales.pdf>

Pazos Carrillo, S. M. (2019). Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o buñuelos en Juan Pablo Sanz y Adolfo Aquiles Gehin y su influencia en la cocina quiteña actual. Universidad Andina Simón Bolívar.
<https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6669/4/PI-2019-02-Pazos-Patrimonio%20cultural.pdf>

Pesántez, M. y González, I. (2011). *Arquitectura tradicional en Azuay y Cañar Técnicas, creencias, prácticas y saberes*. Serie Estudios

Ramírez G., J. (2021). ‘Un siglo de ausencias’: historia incompleta de la migración ecuatoriana. *MASKANA*, 12 (2), 47-64.
<https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/maskana/article/view/4004>

Sada Sánchez. J. A. (2020). Las recetas de comida como artefacto de diseño, *Economía Creativa*, (14), 10-37. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=547567705002>

Sánchez Mendieta, C. (9 de marzo de 2022). Misicata se expande a un ritmo acelerado. *El Mercurio*. <https://elmercurio.com.ec/2022/03/09/misicata-un-foco-de-expansion-urbana/>

Sigrist, M. (2021). Patrimonio alimentario en Quito. De lo que se come a lo que se considera patrimonio en la capital ecuatoriana en N. Rebaï, A. G. Bilhaut, C. É. de Suremain, E. Katz, y M. Paredes (Ed.), *Patrimonios alimentarios en América Latina Recursos locales, actores y globalización*. IRD Editions.

Sinchi, E. R. (2019). *Cuerpos significantes y significados: muerte y ritual en el espacio rural de Cuenca (Baños y Sinincay)* [Tesis de maestría, Universidad de Cuenca].
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/33018/1/TRABAJO%20DE%20TITULACION%20.PDF.pdf>

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Ediciones la Tierra.

Uribe. M. (2014). La vida cotidiana como espacio de construcción social. *Revista de Historia y Ciencias Sociales*, (25), 100-113. <https://www.redalyc.org/pdf/200/20030149005.pdf>

Vázquez de Fernández de Córdova, N. (2015). *Ashanga cocina morlaca*. MIES- GAD Municipal del cantón Cuenca- Universidad de Cuenca.

Wurtz, P. (2004). *Luchar para comer*. Abya Yala

Fuentes primarias

Sinchi, E. (30 de marzo de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Criollo, J. (23 de mayo de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Sigua, J. (3 de junio de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Guamarriga, M. (6 de mayo de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Montero, M. (31 de agosto de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Sigua, M. (12 mayo de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Ramón, S. (14 de junio de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Sinchi, S. (23 de mayo del 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Calderón, V. (7 de abril de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Sigüenza, E. (7 de abril de 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Paltín, L. (20 de mayo del 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Arpi, R. (17 de mayo del 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Sinchi, S. (23 de mayo del 2021) Entrevista personal [Tipo de comunicación].

Anexos

Anexo 1. Transcripción de entrevista

Fecha: 12 de mayo del 2021

Entrevistado: Miguel Sigua

Edad: 57 años

Entrevistadores: Elsa Sinchi, Miguel Novillo y Enrique Sinchi.

Transcripción

Miguel Sigua: Entonces las fuerzas armadas nos iban diciendo que lo que tenemos que hacer, tenemos que hacer el taller, que no esté en la misma casa, porque nosotros cuando comenzamos, yo tenía una casa viejita de adobe que ya estaba por caer, ahí mismo sabíamos dormir, cocinar, nadie nos dijo cómo teníamos que hacer, podíamos volar toda la familia.

Miguel Novillo: ¿Ustedes comían arroz?

Miguel Sigua: no, yo viví dos años arriba con mi abuelo por Shiñan, allá no se comía arroz, cuando llegaba mi tío una vez por semana, el llevaba 2 libritas de arroz.

Elsa Sinchi: ¿Oiga y timbulos y chaquis por ejemplo si comía en su niñez o no?

Miguel Sigua: Sí, hacíamos aquí cuando se iba a Loja, el Cisne, cada vecino que iba, invitaba, nos íbamos apegados a nuestro papá, nos daban, nos brindaban cuchichaquis que llamamos, timbulos y en eso era, nosotros tanto como ahora, yo recuerdo que más antes, yo cuando nos habíamos quedado huérfanos había bastante pobreza casi tanto como ahorita en la pandemia así, nosotros yo le digo a mis hijos, nosotros hemos criado así, timbulos, cuchichaquis, nos sabíamos guardar en el bolsillo hacer sacar y dale mascando, sí y ahora muy poco hacen, sí poco hacen.

Elsa Sinchi: Claro.

Miguel Sigua: Muy poco hacen.

Miguel Sigua: Sí, sí, nosotros aquí en la casa mi esposa si sabe hacer, pero cuando hay tiempo cuando no estábamos con mucho trabajo a veces salíamos venir quemando de un lado y el siguiente día tocaba de ir a Loja o al Cisne, entonces ya no había tiempo, nosotros sabíamos ir nosotros comprando ahí por la Paz, almorzando, comprando, qué tiempo de estar asando cuyes ni nada. Cuando había tiempito, no teníamos quema un día antes de salir a Loja, dos días antes, sí iba haciendo el fiambre para medio camino, llegando a Loja, como ahora todo es cerca en dos horas y media, tres ya está en Loja

Elsa Sinchi: ¿Oiga y antes cuando usted viajaba cuánto se demoraba?

Miguel Sigua: Nosotros al Cisne, sabemos hacer 12 horas creo que cuando mi papá recién iba de ahí si llevamos un canasto de cuchichaquis y de timbulos.

Enrique Sinchi: ¿El camino era angosto?

Miguel Sigua: Claro el camino era bien angosto ya desde San Pedro para arriba esos buses iban sobando el cerco, sí, en ese tiempo cuando hacía carrera mi papá a Don Nelson Vivache, un pana que tenía, ese carro iba así sobando. Mi papá comenzaba quemando el 8 hasta el 15, 7 días había que estar en el Cisne. ahí si llevábamos una canasta de cuchichaquis y una canasta de timbulos.

Enrique Sinchi: ¡Así es la tradición de antes!

Miguel Sigua: Sí, esa es la tradición, eso calentando en el desayuno.

Elsa Sinchi: Oiga y se llamaba cuchichaquis ¿por qué eran con cuchi mismo?

Miguel Sigua: Con cuchi mismo hacían, con chanchito hacían por eso han sabido decir.

Elsa Sinchi: Ahora son con queso, ¿no?

Miguel Sigua: Ahora con queso como halla.

Enrique Sinchi: Con lo que tengan.

Miguel Novillo: Sin queso, diga.

Miguel Sigua: Claro, pero no ya sin queso sabe feísimo.

Elsa Sinchi: Ya, sale sin sabor.

Miguel Sigua: Sin sabor.

Miguel Sigua: Ya vuelta de regreso, ahí había que traer bocadillos para dar aquí a los que mandaron aviando.

Miguel Novillo: ¿Cómo moneda de intercambio?

Miguel Sigua: Claro, como intercambio ajá.

Miguel Sigua: Ellos venían aquí vuelta encontraban aquí con más antes haciendo traicionar encontraban con plato típico aquí encontraban.

Enrique Sinchi: ¿Claro con mediano?

Miguel Sigua: Sí con mediano.

Enrique Sinchi: Al encuentro, al viajero.

Miguel Sigua: AL viajero, y así era la tradición, todo eso se va perdiendo.

Elsa Sinchi: ¿Ahora ni sabe que se ha ido?

Miguel Sigua: Claro si ha Loja llega a estas horitas, en las vísperas van y oyen misa y ya vienen sino a veces llegan de mañanita y de tarde ya regresan, sí, por trabajo.

Elsa Sinchi: ¿El mediano está compuesto por qué nomás?

Miguel Sigua: Tiene papas, cuy ponen, más antes solo cuy ha sido, pero ahora ya ponen carne, a veces pollo, cuando hay cuy.

Elsa Sinchi: Normal el cuy.

Miguel Sigua: Normal era el cuy, papas con cuy.

Miguel Novillo: ¿Ustedes han oído en otro lado el mediano?

Enrique Sinchi: Más antes encontraba en el control a lado de la bomba.

Miguel Sigua: Sí más antes sí, ahí dice que encontraban.

Enrique Sinchi: Ahí esperando los que son de la familia, los caballos.

Miguel Sigua: Ahí encontraban el acordeón con la concertina, dicen más antes, así dice mi papá que ahí era el encuentro y hasta ahí.

Elsa Sinchi: ¿Ah desde ahí, de ahí ya subían?

Miguel Sigua: Sí.

Enrique Sinchi: En los caballos, el viajero pasaba dejaba en el carro, la gente vuelta los de aquí encontraban a las familias iban en los caballos para traer los bocadillos, los blanqueados, los rayados.

Miguel Novillo: ¿Era todo un evento la llegada?

Enrique Sinchi: Claro, de aquí ir a la casa íbamos cogiendo gallos.

Miguel Novillo: ¿Fiesta?

Enrique Sinchi: Claro.

Miguel Sigua: Así es, claro la gente venía a llevar, llegada y la ida era con baile, chupe

Enrique Sinchi: La ida mandaban, pero quedaban llorando, volverás.

Miguel Sigua: Volverás o no volverás, ya de regreso vuelta de contentos, hacían el encuentro, ya vuelta bailes, por eso decían que traían hasta 2 quintales más que antes han sabido pedir de bocaditos.

Enrique Sinchi: Sí, sí, sí.

Miguel Sigua: Bastante.

Enrique Sinchi: Para repartir a la familia.

Miguel Sigua: Repartir a la familia.

Enrique Sinchi: Compadres.

Miguel Sigua: Compadres, vecinos

Elsa Sinchi: Tanto bocadillo.

Anexo 2. Transcripción de entrevista

Fecha: 23 de mayo de 2021

Entrevistado: José Criollo

Edad: 50 años

Entrevistadores: Elsa Sinchi y Miguel Novillo

Transcripción

José: Por eso tenemos nosotros en cada cuarto, en antes teníamos así solo un cuartito así nomás, ósea no sabíamos de peligros enantes, pero en cambio ahora ya sabemos, por eso ahora como voy a tener abajo en la casa, en cambio así era en antes.

Elsa: ¿Y antes en su casa no tuvo ningún problema?

José: No, ningún problema, por eso ahora vengo y tengo acá arriba todito.

Elsa: ¿Y ahora con alguno de sus hijos ha tenido algún sueño, su mente está tratando de dejarle un poco de tranquilidad para usted y para él?

José: No es por ofender nada si no es que yo a mi esposa digo déjalas que descansen en paz, pero ellos vuelta si llegan, a veces se escucha nomas como se abre la puerta del cuarto del y yo corro a verle y no hay nada, si llegan porque a veces no nos comprendemos bien a ratos, entonces es por eso que él llega y hay vuelta a mi hija cuando así está cocinando entonces ahí llega en la cocina.

Elsa: ¿Pero usted siente cuando es su hijo y cuando es su hija?

José: Mi hija vuelta es cuando está en la cocina, llega nomás.

Elsa: ¿Usted tiene en su memoria un plato de la niñez o que, hasta ahora, por ejemplo, sea preferido, alguna comida quizás la que más le haya gustado en su niñez y qué le puede seguir gustado hasta ahora y que le haga incluso recordar a su mamá?

José: El cuy, eso es lo más rico que hay.

Elsa: ¿Es ese entonces el que recuerda de su niñez?

José: Sí, ese es.

Elsa: ¿Y en platos de dulce?

José: El dulce de leche, arroz con leche prepara mi suegra, es rico, es rico ese. Para que pucha ni convidarles ahí.

Anexo 3. Transcripción de entrevista

Fecha: 14 de junio del 2021

Entrevistado: Santiago Ramón

Edad: 69 años

Entrevistadores Elsa Sinchi y Miguel Novillo

Transcripción

Elsa: ¿Y en la primera semana de enero, eran los priostes los que le contratan?

Santiago: Claro, alcaldes, fiestas eran esos tiempos, los priostes ellos llevaban incluso de la víspera, íbamos hasta para mataba a la vaca esas cosas ya, daban el consumo al resto de los priostes compañeros de ellos, nosotros llevábamos a las casas, y a la siguiente vuelta ya a la plaza y así hemos trabajado.

Elsa: ¿Y sobre la comida que usted se acuerde de su niñez o adolescencia que haya sido su preferida?

Santiago: Mas antes, en las iglesias de las tocadas, siempre había mote pata, arveja con el chanco, arroz de cebada, poco, no me gustaba mucho.

Elsa: Ese le recuerda por qué no le ha sabido gustar.

Santiago: Hasta el momento, y el cuy ha sido siempre ha sido tradición desde que yo recuerdo, es una golosina el cuy, eso puedo decir de la comida.

Elsa: Estaba hablando de sus contratos de las fiestas que usted iba animar a la gente allá, recuerdo por ejemplo algunas festividades de mis abuelitos siempre servían a los músicos primerito la comida a ellos, la chicha, ¿En su caso como era, también era en los mismos escenarios, era usted la prioridad o servían antes a otras personas?

Santiago: Claro, siempre ha sido así, primerito a los músicos conocidos por lejos, primerito llegábamos enseguida, pero vengán maestros rapidísimo para que coman y de ahí para que vayan a los escenarios, eso ha sido, porque nos preferían, allá por ejemplo en “Borejon”, siempre ha sido, primerito que vayan a comer, claro, pero en esa época ya no hacían ahí la comida, sino que llevaban al salón daban de comer y primerito de ahí si al escenario y la gente esperando.

Anexo 4. Transcripción de entrevista

Fecha: 7 de abril de 2021

Entrevistado: Estela Sigüenza

Entrevistadores: Elsa Sinchi y Miguel Novillo

Transcripción

Elsa: Todo es al ojo.

Estela: Al ojo.

Elsa: Todas las medidas.

Estela: A Veces yo preparo mucho esto, pero ya se el tanto que se tiene que echar.

Elsa: ¿También le pone manteca de chancho?

Estela: Sí, también le pongo un poquito, a veces, sí le pongo un poquito de manteca de chancho, a veces si alguien dice me manda a hacer y me dice, oiga yo no puedo la manteca de chancho entonces no le pongo.

Elsa: ¿Pero si le da otro sabor?

Estela: Sí, sí, sí es, de no a veces le pongo aceite, ósea a veces según los pedidos, a veces me piden.

Estela: ¿Es la panela para el timbulo?

Elsa: Si, ósea, la panela le da el sabor.

Elsa: Le destapo y le pongo canelita, canelita yo le utilizo solo la canela y el pimientito de pimientito.... no le pongo todas las especierías porque el clavo de olor es a veces es medio muy fuerte, el anís a veces dice que les hace daño algunos también agregan, entonces...

Miguel: ¿Oiga seño y quien le enseñó? su mamá?

Estela: Hay mi mamá, mi mamá.

Miguel: Ella es de aquí de Baños.

Estela: Ella era si aquí, ella hacía para la familia, éramos una familia numerosa, éramos nueve hermanos y aparte de tener, teníamos tres hermanos de crianza, entonces con ellos vivía y papá era, él trabajaba en los encauchados y tenía trabajadores y tenía a veces cuatro, cinco trabajadores, él trabajaba en los encauchados.

Elsa: ¿No era Don Eloy Sigüenza?

Estela: Eloy Sigüenza, él tenía siempre unos cinco trabajadores.

Elsa: Pero no don Eloy que le vemos...

Estela: Pero no el Eloy que le han visitado.

Miguel: ¿Entonces?

Estela: Era un tío, Eloy Sigüenza, entonces él trabajaba en eso y nosotros éramos bastantes y mi mamá trabajaba en agricultura y nos preparaba para la casa, ella preparaba los, hacia los tamales, las humas, los chaquis, para el café, porque antes no había el pan, el pan, cuando iba mamá a la feria venia trayendo el pan del centro.

Miguel: ¿Cómo lujo?

Estela: Cómo lujo, exacto cada viernes a veces viernes y sábado, a veces hacíamos durar, como éramos bastantes.

Miguel: Pero que en vez del pan ósea comían.

Estela: En Vez del pan se comía las humas los chaquis, los quimbolitos.

Miguel: Chuta y ahora es al revés no.

Estela: Ahora es al revés, ahora es el pan.

Miguel: Lo común

Estela: El pan.

Elsa: ¿Y de que hacían el café de la tarde?

Estela: Café de la mañana y café de la tarde.

Elsa: Para los dos.

Estela: Para los dos, dos cafés.

Elsa: Porque el café de la tarde siempre se tomaba.

Estela: Siempre se tomaba, yo creo que todavía seguimos tomando, no dejamos de tomar el café de la tarde.

Miguel: Entonces su mamita no vendía.

Estela: No, no vendía, y nosotros, yo sabía hacer, hacíamos en la casa, y aparte de esto mi mamá era muy, muy buena para hacer, le gustaba hacer, le gustaba... le gustaba a ella hacer, entonces sí, y ya luego teníamos, nosotros ya cuando nos organizamos, nos organizamos entre algunas personas, nos pusimos a hacer con, después de que don Moisés nos llevó a una, a una
Y esto teníamos nosotros.

Elsa: Ah ya, eso era cuando don Moisés chica estaba en la junta parroquial, de presidente

Estela: Cuando don Moisés chica estaba en la junta parroquial, de presidente él nos llevó a un cruce de experiencias al, al a donde también nos fuimos, era, se me fue el nombre, Ambato, nos llevó a Guaranda, entonces ahí nosotros nos organizamos, éramos tres personas que nos organizamos y hacíamos, hacíamos nosotros ya entre las tres personas y salíamos a vender, luego de eso pues nos separamos y me quedé yo sola.

Elsa: ¿Ya por los tiempos, de cada una?

Estela: Si, por la disposición del tiempo de cada una.

Elsa: Ha estado también doña Leonor.

Estela: Leonor, Blanca, y yo, las tres vendíamos, si vendíamos algún tiempo juntas y de ahí ya decidimos separarnos.

Miguel: ¿Y ellas siguen haciendo, o ya no?

Estela: También hacen, la Leonor trabaja en el colegio también hace.

Miguel: Ah, la señora del bar.

Estela: Aunque ayuda también, hace en una casa.

Elsa: ¿Y ella ya no vende arriba en la plaza?

Estela: No, no vende, yo me quedé con, cuando ósea, quedaron ya esos puestos abandonados entonces yo me puse a hacer y empecé a cubrir esos lugares.

Elsa: ¿Y de las tres quién era la que sabía más?

Estela: A la vez casi yo que, que hice, que sabía hacer los chaquis, timbulos y quimbolitos, que ellas siempre habían sabido hacer tamales y humas... entonces yo era la que sabía estos otros, entonces nos pusimos a hacer... trabajamos....

Elsa: Después de la salida de don Moisés cayó también el proyecto.

Estela: Si cayó el proyecto, porque nunca nos, ósea, ellos nos llevaban siempre con ellas, sabíamos salir, él nos llevaba a íbamos a, una vez nos fuimos al centro, otra vez aquí en Baños, siempre él nos llevaba nos sacaba como turismo, nos daba a conocer y luego que se fue el, ya nos quedamos así, don David.

Elsa: No ha sido la iniciativa de él.

Estela: No, no la iniciativa de el no, más vales así porque ya una vez nos presentamos ósea ya nos dimos a conocer con don Moisés, una vez me vinieron buscando a mí de Ecuador multicolor, también me entrevistaron y así, otra vez del diario el tiempo.

Miguel: ¿Si tiene guardado los videos?

Estela: No me han dado.

Miguel: Pero si están en el tiempo, hace dos semanas salió creó.

Estela: Verá entonces aquí está ya la harina, la harina cernida con un poquito de polvo de hornear, entonces yo le pongo mantequilla, más mantequilla un poco de manteca, a veces puede ser solo mantequilla o puede también poner aceite, a veces según el pedido de las personas, las exigencias, a veces dicen que no pueden, se alterna con otros, uno siempre... al cliente.

Miguel: ¿Pero siempre es mejor con manteca de chanco no?

Estela: Si, siquiera poco.

Elsa: Otro sabor.

Estela: Si otro sabor, si desean se pone huevos, pero yo para hacer la demostración le voy a poner, no siempre se le pone, a veces algunos, a veces si yo, a veces si les pongo unito dositos según la cantidad.

Elsa: ¿Cuántos dijo que más o menos dijo que hacía usted el fin de semana para vender?

Estela: Yo saco entre todos más de mil, a veces menos de mil unidades, timbulos por lo general, los chaquis doscientos, las

Estela: Quimbolitos son cien, también van cien, eso saco yo, entre todos si salen mil veces un aproximado, trabajo también con hostería Duran tipo bocaditos, entonces él me pide, a él, para ellos se hace tipo bocadito, de la huma normal se hace la mitad, el tamal normal la mitad.

Elsa: ¿Ellos le piden más estilizado?

Estela: Si, más o menos queda, entonces voto la miel, y con la miel le hago entonces una consistencia, manejable para poder hacer las porciones.

Miguel: ¿Qué cambios ha visto usted, que ha habido a diferencia de como hacía hace 10 20 años? por ejemplo, no sé si ustedes mismo traían las hojas de los huicundos.

Estela: En ese tiempo si se traía, ósea mi papá hacía traer con los trabajadores, conocidos, entonces uno mismo se traía, ahora vuelta.

Miguel: ¿Igual la hoja para el tamal?

Estela: La hoja para el tamal también si, ósea antes se tenía, ahora ya no se tiene, será como se consigue cada semana unas... ya no se tiene, mejor compro, compro las hojas.

Miguel: ¿Nunca ha pensado en ponerse ya un local de venta diaria?

Estela: Oiga si he pensado, poner de hacer, ósea muchas cosas que mi mamá me ha enseñado, como ser mi mamá sabía hacer la chicha, la chicha de jora, la chicha de harina, la chicha de avena, de las tres cosas, hacía que hemos aprendido de mamá, también sabía hacer ella el sambo riquísimo, sambo no sé una palabra quichua debe ser sambo apischa sabia decir mamá.

Miguel: ¿Sambo apishca?

Estela: Hacia el sambo, el zapallo, el limeño, el mote que hacía, cosas que ya se van perdiendo, ósea uno se ve que ya no, ya no se hace, ya no se hace esas cosas.

Miguel: Claro incluso esto de los envueltos como que se está perdiendo.

Estela: Ya se está perdiendo.

Miguel: Nosotros le propusimos al señor de la junta parroquial, le propusimos precisamente esto que estamos haciendo las manos de Baños y queremos difundir, en algunos medios, tanto de los encauchados, como este caso los envueltos y la pirotecnia, porque hemos visto que se está perdiendo de una forma más acelerada. entonces esperamos una respuesta.

Estela: El quesito para ponerle, le pongo así la misma panelita se le hace,

Elsa: Ahí le pone hecho pedazos la panela.

Estela: Raspándole, entonces raspado nomas, entonces eso se le va poniendo, en el centro la panelita y ya.

Miguel: ¿Qué es lo que más vende, timbulos?

Estela: ¿Lo que más sale? el timbulo, el chaqui, la huma, o sea todo, verá la cantidad que yo hago se vende, ósea yo no me he quedado una semana de decir hoy me he quedado con las cosas, no me he quedado, la clientela a veces como usted vio la semana pasada, me faltó , si a veces vienen de otras partes con el programa este de Ecuador multicolor, me ha dado a conocer bastante, me hacen pedidos, a veces me piden de Guayaquil, me piden el número de la cuenta, me depositan en la cuenta yo vuelta preparo y les mando por alguna empresa, también otras personas que por alguna cosa vienen a la ciudad para hacer algún trámite algo, entonces ya me piden.

Miguel: ¿para el extranjero?

Estela: Para el extranjero cualquier cantidad, cuando vienen algunas personas, ahí tengo gentecita que tiene a sus familiares de todo lado, vienen del pueblo, de la ciudad, de aquí de otros caseríos mismo, siempre me viene y me piden que les dé haciendo entonces yo preparo y les doy.

Elsa: De alguna manera si le ha ayudado la difusión.

Estela: Si, si bastante, que vienen así de Machala, de todo lugar que me visita.

Elsa: Participó en el festival del timbulo también.

Estela: En el festival del timbulo también participamos en el mejor sabor, ha sido que habían dicho que también querían, no hicimos nosotros esa.

Miguel: ¿Respecto a los?

Estela: Respecto a los platos de barro, esas cosas

Miguel: Para la chicha por ejemplo las tinajas.

Estela: Eso, entonces esas cosas no habíamos hecho nosotros y por ahí perdimos.

Estela: Sabe que verá nosotros tuvimos años y seguimos haciendo y hay muchas personas que buscan de la otra persona, y yo digo, pero hacíamos iguales, dice que no es eso que yo creo que a veces es la clientela.

Elsa: Si varía la forma en la que se hace.

Estela: Yo digo tal vez a lo mejor algo falto o sea como siempre, siempre la de las masas era yo, pero ellas igual sabían estar aquí, y dicen que no, que a usted le sale mejores y no sé en qué depende eso.

Estela: A mí siempre me dicen los clientes que usted hace la sazón, digo si, usted las masas, digo si, y me dicen no cambie usted no se confíe la masa con nadie, siga haciendo usted, pero a veces uno.

Miguel: ¿Y ahora se le daña alguna vez?

Estela: ¿La masa?

Miguel: Si, por ejemplo, a veces la huma sale aguada.

Estela: A veces sí, eso sí depende del choclo, a veces el choclo, uno, mejor compro por galones, porque antes nosotros comprábamos en saco, resulta mejor, pero sabe que a veces no está, está muy tierno o está muy maduro.

Miguel: ¿Esa hojita hay que hacerle secar?

Estela: No, más sale a la hoja hay que lavarle, remojarle para que con anticipación para que esté mojada.

Miguel: ¿Por cuántos días?

Estela: No, eso usted en la mañana.

Elsa: ¿Pero es la hoja seca del maíz?

Estela: Es la hoja seca del maíz, cambia totalmente cuando es en la hoja tierna, hoja verde.

Miguel: ¿No tiene alguna creencia de que quizá es bueno hacer tal día?

Estela: No, solamente, yo cada vez que hago yo hago con mucho cariño, con mucho amor, eso si yo me esmero, que cada vez me salga mejor, que no me salga mal para la persona que sea, si me viene a hacer una persona del centro, una personas de dinero a mandarme a hacer, yo le hago igual para esa persona, e igual para la persona más sencilla del campo que me venga a hacer, o sea no tengo yo diferencias de decir no es para tal personas le voy a hacer como sea, yo le hago con mucho cariño y todo me sale bien, o sea yo creo que es esa dedicación que yo le pongo, cada vez me esmero... igual, entonces yo siempre trato de darles lo mejor.

Elsa: ¿Y para la familia, cuando hace usted, siempre hace un extra, o ya?

Estela: Así a veces que nos reunimos para la familia hago para la familia, y así a veces cuando puedo sí les comparto a la familia, de aquí, pero no.

Elsa: No a la extensiva.

Estela: Claro, y a veces dicen mis ñañas que de repente así que haz que te reste para que nos compartas, porque ya cuando eso resta tengo que compartirles.

Miguel: ¿Desde qué edad empezó a vender?

Estela: a vender, a vender, comencé yo a raíz de, en el año 2005, desde ahí comencé a vender, de ahí yo sabía hacer, hacíamos en la casa, pero solo para la casa, para vender, nunca hemos hecho.

Miguel: A raíz de que ganaron el premio.

Estela: A raíz de que ganamos el premio y de que don Moisés nos seguía exigiendo, él nos exigía, nos llamaba, nos decía tiene que salir a vender, salgan a vender y así salimos, comenzamos haciendo poco para vender, y así fue creciendo.

Miguel: ¿Ya de la chicha ya no hay cómo?

Estela: La chicha también, o sea si se hace, yo siempre hacía, a veces me mandan a hacer, la otra vez la señora Medina... La hija ha estado pasando una fiesta en Tarqui, o sea siempre se hace bajo pedido, igual hago yo las empanadas, también que antes se hacía de casa, se hacía con el plátano, con queso... a veces de carne, de lo que me pidan.

Miguel: Entonces prácticamente toda la semana pasa.

Estela: Yo toda la semana, bajo pedido hago todos los días, y así cuando ya no tengo pedidos hago así para vender, para la venta.

Estela: Yo lo que mi sazón no lleva para los tamales, para ninguna cosa no lleva ningún comino, nada, yo le hago solamente natural, cebolla ajos, así ese si utilizo y ninguna otra cosa, pero no utilizo como ser comino, yo no le pongo, yo le hago así natural.

Miguel: Estaba interesante de que no comían todos los días.

Estela: Nosotros sí, estos nosotros hacíamos en la casa para no comer como si no se, si no había estos había que comer con mote pillo con esas cosas, mote con queso, plátanos cocinados, pero no el pan, era una o dos veces a la semana, eso no se hacía.

Elsa: Y en cambio por el tiempo todo el mundo consume pan.

Estela: Nosotros como no éramos acostumbrados a comer con pan, lo difícil es esto de las hojas, las hojas hay que coger solo en tiempo de cosecha, en tiempo de cosechas entonces yo ruego a los vecinos, por hay personas que tiene, entonces que cojan y me vendan entonces ahí yo compro, compro un saco y guardo para todo el año, eso es lo difícil, a veces hay temporadas que no salen, que llueve mucho se daña el pucón entonces no sale buen pucón, yo siempre le selecciono el pucón, no le utilizo, porque hay pucones que son negros.

Miguel: ¿Y el huicundo, igual?

Estela: Hoja de huicundo.

Miguel: Esa le entregan.

Estela: Esa hoja de huicundo me entregan a mi así lavada, yo vuelta le vuelvo a lavar, le secó le seleccionó... se pone en agua para que se remoje.

Miguel: ¿Pero ese es grande?

Estela: Eso también hay de dos clases, hay uno que es muy tieso y amargo, hay uno que es suave.

Elsa: ¿Cómo sabe usted?

Estela: Oiga no, yo todavía no, siempre pido que me den seleccionando, que me den bueno.

Estela: A veces yo también caigo, a veces si me dicen los clientes, las hojas han estado amargas, si me reclaman.

Estela: Para la hostería se hace así pequeñito, este tipo bocadito.

Miguel: Ellos piden así, igual la huma el chaqui todo va tipo bocadito.

Estela: Todo le dan pequeñito.

Elsa: Pero no es que hacen los cocineros de ahí mismo.

Estela: No, nosotros entregamos, ya algunos años.

Elsa: ¿Y su esposo le ayuda?

Estela: Si, si me ayuda.

Elsa: ¿En qué le ayuda?

Estela: Él es el que selecciona las hojas, él tiene que darme secando, darme lavando, darme seleccionando las hojas, igual las hojas que vienen del tamal también hay que limpiarles secarles, lavarles, entonces si hacemos.

Miguel: ¿Entre los docitos generalmente?

Elsa: ¿Todo esto de las hojas si le toma un día?

Estela: Si, hay que lavarles y limpiarles, las hojas es casi lo más.

Estela: Ahí están los cocinados, yo tengo cocinados también

Elsa: ¿Oiga y esta es eléctrica?

Miguel: Antes capaz que el señor molía.

Estela: Claro para las humas, pagamos para que nos den moliendo, ahí molíamos.

Anexo 5. Transcripción de entrevista

Fecha: 30 de marzo de 2021

Entrevistado: Enrique Sinchi

Edad: 62 años

Entrevistadores: Miguel Novillo y Elsa Sinchi

Transcripción:

Miguel: Oiga, y... ¿qué iban llevando para comer en el cerro?

Enrique: En la llevada, era lo tradicional el mote, un trozo de panela que se tenía allá, pero allá teníamos unas papas, mellocos cocinados, las ocas, cocinaban y comíamos a las doce pues, ya nada hoy en el día es arroz seco.

Miguel: ¡Ah!

Enrique: Claro pues sopas, allá en el cerro como se cosen esas cosas, lo más rápidos, el agua se iba a traer del pozo que indicaba, de ahí se traía el agua no había más.

Enrique: Eran dos jornadas antes: en la tarde y en la mañana. A veces en el almuerzo daban en la escuela o los papás les pagaban, les daban la comida.

Enrique: Recuerdo que falleció nuestro hermano (menor de 2 años), papá se fue a rogarles a cuatro niños para llevar el ataúd blanco de otro niño. Entonces ahí se dio el sepelio y vuelta venir a la casa a comer alguna cosa y después cada quien para su casa.

Elsa: ¿A comer qué, por ejemplo?

Enrique: De eso si no tengo idea, era muchachón todavía no se acuerda que se sabían preparar. Había un almuerzo o una merienda como sigue siendo todavía en muchas familias: llevan al sepelio, vuelta invitan a la casa para darles de comer alguna cosa como agradecimiento porque la

mayor parte de la gente todavía aún hacen esto por supuesto aquí, en el centro ya no, gracias y nos vemos.

Enrique: Tiempo antes se pedía la candela, teníamos que ir a pedir acá a los Fajardos candela porque no había en la casa. Se pedía la sal, la azúcar, la panela porque faltaba en la casa no había lo económico, me imagino. Los papás no ganaban, no había todo eso para comer, la vecindad se prestaba, se hacían sus trueques y se prestaban candela, mote y hasta un poco de papas, todo eso. Una persona tenía eso y la otra no, pero se compartían, se prestaban. Si yo mismo visitaba, por decir, al joven de acá que vivía más acá atrás y si la mamá de él decía vaya llevando mote, ya daban mote y mandaban regalando un poco de mote y ese mote llevaba a la casa y los compadres peor todavía tomando trago, llevando mote, borrachos llegando a la casa.

Enrique: No se dependía de un oficio, ni un empleo, más que todo era el cultivo: el maíz, y así era. Y así era la minga, hay que devolver la mano decían. Para desyerbar tremendos espacios de maíz era la minga. La minga con seis, ocho o diez personas y luego se tenía que devolver la mano acá al otro vecino. Ahí se pasaba una semana desyerbando, la cosecha era lo mismo. Se cogían granos: fréjol, maíz para arrimar en las casas, Ellos ganaban el maíz, amarraban una estera y ahí iba el “taque” que decían, media estera de maíz contando desde el piso la cosecha (estera usada como tubo para guardar el maíz). El fréjol igual, una buena porción; dos o tres quintales según el sembrío que tenían. Eso era la tradición: la minga, la cosecha, para mover la tierra igual, la yunta.

Elsa: ¿Y el maíz que cosechaban que nomás hacían, para mote y qué más?

Enrique: La alimentación era el maíz para hacer el morochillo, tostaban el maíz para hacer las coladas, molían el maíz blanco para hacer colada con leche, era todo maíz y si se tenía carne de chanco entonces se hacía chanco con maíz (sancocho). Antes era muy poco el fideo, el arroz, eso entró después del 79 u 80 donde ya era más moderno (época). En esa época también se iban acabando las mingas, los sembríos aminorando porque iban haciendo otros sus potreros, hoy en día solo aquí sigue siendo de cultivos, lo demás es de ganadería.

Miguel: ¿Oiga Don Enrique y en las mingas qué comían y bebían?

Elsa: Como se ponían de acuerdo. No pues, la minga era ya con trago, el dueño de casa ya a todo ese pelotón que había de gente: de 10, 15 o 2 (personas), de los que sean ya daba el almuerzo, la

merienda y su buen trago. Y en las mingas no faltaba el sambo maduro, eso era lo tradicional, en las siembras en cambio era el cuy asado para el sembrador y el dueño de la yunta.

Miguel: ¿Y el mediano?

Enrique: El mediano aquí no, más arriba sí. Aquí muy poco, no servían el mediano.

Elsa: ¿Oiga y el sambo que dice para la minga?

Enrique: Claro para la gente, el zambo grande, dos sambos y había la colada de sambo ya.

Elsa: ¿Qué es de sal o de dulce? ¿colada?

Enrique: Sí, colada de sambo y como todavía era tradicional de la comida, nadie reprochaba un sambo.

Elsa: ¿Sambo con panela?

Enrique: Claro, con panela y canela y luego un asentativo (bebida alcohólica o no que se toma después de la comida) (término peruano, en México se dice digestivo).

Elsa: Volviendo al tema de la muerte, usted tiene algunas personas muy cercanas que han fallecido: papá, mamá y hermanos, y, por ejemplo, en el caso de los rituales que se hacen o que se hicieron están siempre involucrados la comida, y poco esto de la bebida. ¿Por qué? ¿Usted sabe por qué? ¿Por qué cree que pasa esto usted?

Enrique: Claro, es un agradecimiento a la persona que ya quedó sin ese ser querido en la familia, mucha gente lleva regalos por decir, dos libras de azúcar, un arroz (quintal o arroba), aunque sea trago le dan al doliente (persona que perdió un ser querido). La comida es un agradecimiento que le hacen a quién acompañó a dejarle al difunto en el cementerio hasta ahí llega él, pero el dueño de casa viene a rogar a sus hijos y a los compadres que sean, invitar a la gente vamos a la casa donde está preparando alguna cosa para darles de comer como agradecimiento. Pienso que debe ser así. Claro en otras partes, por arriba de minas ahí nomás ellos ya tienen su res para la gente, para darles de comer el segundo día, para la misma noche ya llegan a dar un caldo. En cambio, aquí solo se da un café.

Enrique: Yo me acuerdo que me fui a Sinincay, una tía de mi papá, esa señora falleció 110 años (estimación de la edad), entonces las hijas también ya de edad tenían para la noche cuyes asados para dar a la gente como agradecimiento a los familiares que han venido, a los vecinos, claro no

era un gentío terrible no pasaba de 100 o 50 personas en algunos casos, según la amistad de la persona también, bueno ahí dice la gente, como aquí también se veían así mismo.

Enrique: Y con Don Alejo pasó lo mismo, se han ido poca gente al sepelio, solo los sobrinos más apegados, ya no la vecindad como antes, unos por comer otros por acompañar. Claro como digo en la parte alta aún hay la costumbre de dar de comer bastante, la gente ya está pelando la res. En el cementerio dan cola con pan, en algunos casos, solo tradición porque cuando se murieron los coheteros de acá arriba, todos ellos (coheteros daban a la gente) con cola y pan a toda la gente que iba saliendo, no un trago sino cola y pan. Pero ya el dueño de los difuntos ya va para la casa, alguna cosa a dar de comer a los que van y los que no van solo tomamos cola y pan.

Elsa: ¿A la salida del cementerio?

Enrique: Sí, en la puertita

Elsa: ¿Saben dar la copita?

Enrique: Claro, siempre están dando ya para después irnos a la casa.

Anexo 6. Transcripción de entrevista

Fecha: 06 de mayo de 2021

Entrevistado: Manuel Guarrimaga

Edad: 77 años

Entrevistadores: Miguel Novillo, Elsa Sinchi, Enrique Sinchi y Emilia Almeida

Transcripción:

Elsa: ¿Y la comida que más se acuerda? Por ejemplo, la que más le haya sabido gustar, lo que le recuerde a sus papás.

Manuel: ¿Comida, comida? ¿La comida para el fiambre o aquí en casa? ¿la comida anterior?

Elsa: La comida medio especial, esa que le gustaba, así como a uno ahora le gusta el pan.

Manuel: ¿Pan?

Elsa: ¿Qué comida tenía, así como especial que le gustaba mucho que hicieran en casa?

Manuel: Más antes era, la comida nuestra era el haba, el fréjol y el maíz pelado. Pelaban el maíz y cocinábamos, y cocinando, ya bien cocinadito hacíamos la sopa como comida con papas y un

trocito de carne de cuchi. Y eso era cogido hasta para las fiestas como golosina con trocito de tocino de cuchi. Buena comida era.

Enrique: ¿El mote pata ha de ser?

Manuel: Ese ese ese es.

Manuel: Ese era cogido en cualquier fiesta y también vuelta cocinábamos habas o bien fréjol y hacíamos el locro, locro, también eso, eso era la comida preferida para cualquier fiesta reunión lo que sea, el arroz casi no había, después llegó el arroz, ahora la gente come más arroz que nada, antes no, antes la zanahoria blanca.

Manuel: No sé si usted conocerá

Elsa: Sí

Manuel: La zanahoria blanca, la achira, la jícama, tengo hasta ahora atrás la jícama, y esa era la comida que nosotros, era la original. Por eso nosotros somos medios duros para cualquier trabajo lo que sea y en cambio la pobre juventud. Ahorita por la alimentación están fregados porque ya no hay mente, no hay la ciencia como antes, por qué, por la alimentación puro químicos. Todo con químico hasta un nabo, la mayoría de la gente siembra nabo, col, lechuga, zanahoria solo con abono químico. Acá igual yo sí tengo un compa que siembra maíz con abono de cuy y pollo, pero nada más.

Elsa: Y de comida dulce, ¿que se acuerda? Así de alguna cosita de dulce, o sea por ejemplo, ¿usted comía timbulos o no?

Manuel: Sí

Elsa: Sí comía timbulos

Elsa: Antes sabíamos ir al Cisne, a Loja, ahí hacíamos chaquis y timbulos, separábamos el maíz como ese y molíamos en máquina de moler, en esa pequeña que hay antiguamente eso y de ahí traíamos huicundo de arriba del monte, en el monte hay huicundos, y ese huicundo hacíamos envolviendo los chaquis y también los timbulos con las mismas hojas del maíz hacíamos, guardábamos las hojitas secadas bonito y hacíamos vuelta timbulos y eso era fiambre para ir a Loja, al Cisne, cargado eso sabemos ir a Loja, al Cisne.

Miguel: ¿8 días se iban caminando?

Elsa: Sí, estamos andando allá

Manuel: sabemos ir demorar 8 días en Cisne, ahora en cambio van de segundo y ya vuelven. Antes no, timbulos y chaquis sequitos están nomás, ni pudren, ni se dañan nada, para comer se calienta en candelita, se asa, puuu, una maravilla. Ahora ya no hacemos, aunque si hacen un poco en Baños, pero para vender, pero creo que la gente así ya no hacemos, así en particular ya no hacemos, ya no pero antes hacíamos. En cambio, las humas, antes para mayo hacíamos bastante humas, ahora no hacemos nada, traemos maíz y todo, pero no hacemos nada, seremos vagos mismos, no sé qué, ya no hacemos.

Enrique: Antes era la tradición de hacer las humas en la casa, los papás tenían un buen lote de terreno y ya pues chacras, sacaban el maíz y hacían humas para los hijos, para los nietos, o lo que sean, pero hacían humas.

Miguel: ¿Y chicha?

Elsa: Yo no he hecho chicha para que (pero si ha probado y tomaba chicha de jora que comenta que se mientras más fermentado más emborrachaba y dice que en Girón hacen otras chichas con piña)

Emilia: ¿Y en carnaval hacían algún dulce o algo en especial?

Manuel: Chicha de jora, eso se llama chicha de jora

Manuel: Ahora también sí creo que hacen algunos allá en Girón pues si creo que hacen, pero ya no mucho. ahora hacen otras chichas con piña, con caña, ya no son como antes, antes hacían con jora, chicha de jora, pero bien guardada que viene a fermentar, a hacerse como alcohol, como trago, hace chumar la chicha de jora así guardada tiempito, ya que viene a fermentar, así es eso.

Anexo 7. Transcripción de entrevista

Fecha: 31 de agosto de 2021

Entrevistado: Manuel Montero y su esposa

Edad: 69 años

Entrevistadores: Miguel Novillo y Elsa Sinchi

Transcripción:

Manuel: En el caso de Baños eran quienes estaban a lado de la iglesia, los que tienen dinero, medio los pelucones. En cambio, en Narancay era distinto, estaba tomado medio por los indios,

habido todo es cuestión de religión. Cuando nosotros teníamos que sacar a vía, a la edad de 15 años, no había luz eléctrica, cocinábamos en cocinitas a leña, en el fogón, ahí nuestros padres ponían, cocinaban los alimentos, ahí nos sentábamos en círculo y ahí nos aconsejaban. Entonces, eso hemos aprendido de nuestros padres y hemos pretendido desde muy niños, hemos trabajado, no ahora es que no hay que tratar mal al niño, que esto que el otro y luego después se genera una dependencia total, no va poder en su vida desenvolverse y si algún día llega a tener alguna profesión se quedan estancados solamente en lo que aprendió, si es profesor no sabe cultivar la chacra, no sabe valorar lo que produce y si hay tierritas van vendiendo, vendiendo, saben decir entre los abuelos y mis padres decían con ambas caras se lava la cara, eso quiere decir que es un complemento tanto el hombre como la mujer son complementos para generar la familia y eso hemos ido perdiendo ahora

Manuel: La alimentación, debemos empezar nuevamente a sembrar el capulí, aunque viviéramos en la ciudad, si tuviéramos una plantita de capulí, viviéramos “pariece” en la época de los capulíes, algo sembrado por uno mismo

Manuel: Las romerías son hechas por la Virgencita de Guadalupe porque anteriormente, nuestros romeriantes llegaban allá e iban hacer sus fiambres, iban llevaban los huevitos, por ejemplo, pero ahí iban a cocinar, ahí iban a pelar a la gallinita para luego hacer su caldo, ahí teníamos donde se dice que la Virgencita a cocinado, también hay hueco que se conecta desde la colina hasta abajo.

Manuel: ahí iban a cocinar, iban a pelar a la gallinita para luego digamos ir a hacer su caldo lo que sea, y ahí teníamos anteriormente bueno hasta ahora todavía, hay vestigios ahí, ahí teníamos supuestamente donde dice que la virgencita a cocinado.

Manuel: nuestras tradiciones para recibir a los romeriantes eran diríamos estar previstos para empezar a preparar lo que es el cuchichaqui, timbulo, por eso a Baños le dicen timbuleros

Elsa: de hecho, eso le quería preguntar ya que toca el tema, verá en Baños les dicen los timbuleros en verdad, donde se consume y se vende, donde se vende sobre todo es la plaza central de baños, pero en este proceso pequeños de investigación que hemos estado haciendo, algunas de las personas que venden los timbulos en la plaza y sobre todo en las fiestas de septiembre, los que salen a vender los timbulos en la plaza son sobre todo de Narancay.

Manuel: verá lo que pasa es que antes los del centro decían ser con la canasta de timbulos es de los indios, entonces no se aficionaban, entonces más era en Narancay que iba a vender, pero también la gentecita del pueblo de arriba, considerado los indios, Medio los dichos dichos, medio con barbas, no pues que van a estar ensuciando en la masa, eso no, eso no.

Manuel: Entonces mire, en relación a la cuestión de los timbulos casi son la gente de Narancay y del pueblo de arriba que vendían en la plaza, ahora claro diríamos el caso de la esposa de don Amable Astudillo por ejemplo hace unos ricos timbulos también, también la familia Barros la señora rosario Barros que en paz descanse, también hacia timbulos, entonces ahorita las hijas han perfeccionado, que está junto a la escuela Alfonso Carrión, entonces venden, yo también compro ahí.

Esposa de Manuel: Hicieron un taller entre compañeras.

Manuel: Claro a nivel del GAD hicieron los talleres, eso mejoraron un poco de ahí el caso de mi mamacita también hacia timbulos todos hacíamos timbulos, cuando mi hermano se casó entonces mi cuñada tenía la destreza de decir vamos a vender, entonces íbamos a vender hacia la chicha, hacíamos el timbulo, el cuchichaqui y yo de 8 años haya sido, yo andaba vendiendo la chicha, jalado el balde a los romerianos, porque venían y almorzaban, como era amplio todo eso hacían grupito lado otro lado, otro lado, y ahí uno jalado el “valdesil” con la “shila”, por acá también creo que tengo la “shilita”, con eso andamos vendiendo.

Manuel: Entonces un poco ha sido característico la cuestión de Baños el timbulo, el cuchichaqui y el tamal también, ha sido muy característico, después salió eso de las empanadas de viento anteriormente también aprendí a hacer con mi cuñada era la empanada con harina del norte, harina de castilla, luego ponemos el orito alguna cosita, salía medio gordita la empanada, no era como de ahora que usted hace huequito y queda vuelta viendo de la empanada, entonces eso era diríamos en nuestras fiestas no, y había bastante gente romería, bastantita gente que llegaba y era misa desde las 7 de la mañana hasta las 12 luego la misa de 4, y nosotros teníamos cualquier cantidad de gente que la hemos perdido, precisamente por decir que no querer ser indios, entonces ahora yo he visto que retomamos algunas compañeritas que si venden allí que son del pueblo también y una compañerita de aquí Narancay ya está de edad va a vender también, y acá una comadre mía también va a vender así en... pero solo en 8 de septiembre nomas, porque ahora vuelta hay otros señores

que venden casi, hay una señora que aprendieron un poco del GAD y todo eso perfeccionaron, me decía que vende al mes 5000 entre timbulo, cuchichaquis y tamal, imagínese vender eso, vender un emprendimiento de 5000 productos, comienza sábado, sábado vende aquí en santa Marianita casi termina una cancha que hay.

Elsa: Sobre la comida y su niñez vera, por ejemplo, usted en su niñez que es la comida que más recuerda o que más le convoca de nuevo a su hogar y ahora en esta etapa, etapa ya adulta, esta comida sigue siendo la misma, ¿o ha tenido un cambio, cual es la que más a usted le trae recuerdos? Bueno yo creo que no me he desconectado con la comida que comíamos antes, hasta ahora mismo seguimos con la oquita, melloco, el sambito, hacíamos el sarazango, hacíamos de maíz la tortilla paru, o sea cuando recién está yendo medio a secar, eso hacíamos, mi papi hacía con sambito y salía una rica tortilla, dura si pero eso duraba 8 días pues, entonces hacíamos bastantes y uno tenía para ir al cerro al pastoreo, porque uno siempre íbamos a pastorear al ganado en el cerro, de la comuna más arriba teníamos una propiedad.

Manuel: Pero de ahí la cuestión de la comida por ejemplo en el nabo que dando gracias a Dios ni sembramos, las abejas se encargan, porque yo tengo abejitas también ahí, entonces las abejas también se encargan de polinizar y tenemos bastante nabo, y ellas vuelta para chipar la flor si de paso nosotros también utilizamos las hojitas, bueno hacer una ensalada de nabo es lo mejor que podríamos decir, y teníamos la col no la col de lo que sembramos si no que sabía salir una colcita que se decía chaucha que bueno crecía y se iba haciendo larga y cada vez iba saliendo, saliendo, saliendo, saliendo, y teníamos, siempre teníamos la col y ahí teníamos la cuestión del poroto del maíz, el trigo, la cebada, la machica mismo imagínese uno mismo cosechar uno mismo moler, antes se molía en esa piedrita de moler pues así le molían para que salga bien ñutito después salió la máquina, la maquinita de dar la vuelta pero duró, pero lo otro era mejor solamente se le chancaban los dedos pero bueno, bueno las coladitas que rico nunca nos faltaban la lechecita, porque la lechecita que tenemos igual mi esposa anda con los ganaditos, no es lo mismo.

Manuel: Entonces la alimentación no como ser, me gusta bastantísimo la quinua no solo que a veces más bien un poco rompen la cuestión así de los guambras tengo mis nietos, bisnietos, mis hijos, bueno no están en el extremo bueno ni cuando no hay arroz ya no están medio contentos ya

como ella es la dueña de la cocina entonces ya ahí está tratando de solucionar todos los gustos de los hijos

Manuel: Mis 3 hijos viven así aparte no 4, y de ahí el resto vive aquí mismo somos un familión ahí entonces ahí son los distintos gustos que se generan, pero bueno ahí nos congeniamos, a veces más bien por un poquito de descuido no hemos, como ser el mote no puede, no debe faltar digamos en la mesa, no soy muy aficionado al pan, a no ser el pan integral, eso aprendimos en la escuela Alfonso Carrión, tenía un espacio nosotros como niños sembrábamos los padres de familia daban arando o a su vez venía el tractor la aradora en ese entonces también ya había entonces sembraba el trigo con el profesor Luis Cornejo que en paz descanse, era muy querendón, la cuestión eso de hacer que cultivemos, ahí nosotros sembrábamos hortalizas, sembrábamos zanahoria, todo eso no sacábamos todo eso y veníamos comiendo, comiendo teníamos en la escuela eso, del trigo le hacían el pan y teníamos eso para que nos de los refrigerios.

Esposa de Manuel: ¿Tenían horno de leña?

Manuel: Sí en la escuela Alfonso Carrión.

Miguel: ¿Ahí mismo preparaban todo?

Manuel: Si ahí mismo preparaban había padres de familia que se dedicaban a preparar, nos pasábamos una vida linda en la escuela porque eran 2 jornadas...

Manuel: Y uno de los alimentos preferidos hasta ahora es para mí preferido es la panela, porque mi papa decía, tú vas siempre llevas la panelita cuando ya te coge el cansancio mastica la panelita y la machica para hacer decía para la pichi, un entreverado con machica y agua y con panela eso ya se convertía en una especie de colada.

Manuel: Y como le estaba comentando otra actividad que cumplíamos es la cuestión de “mindalear”, de andar, íbamos llevando, mis abuelos iban llevando el pan el guineo, esas cosas iban y daban eso, y otros daban una “amudo” de maíz, un canasto de maíz, entonces venían con bastante comida

Anexo 8. Transcripción de entrevista

Fecha: 20 de mayo de 2021

Entrevistado: Luisa Paltín

Entrevistadores: Miguel Novillo y Elsa Sinchi

Transcripción:

Luisa: Cada año, toda la primera semana, o sea pasaban los 3 reyes entonces la primera semana del lunes de enero ya comenzaba la fiesta, entonces ella contaba que más antes hacia la chicha en esas tinajas que todavía tengo yo, más el mote pata decía ella más antes, o sea todo fue perdiendo, y de ahí las vísperas que se iban el domingo, o sea comenzaban el sábado, los del centro, entonces el domingo entraban ya las vísperas, en ese entonces pues ellos se iban, o sea más antes era más que ahora se iban con las vacas locas, los curiquingas, bastante gente ya abajo en la plaza llegaban y hacían el café, daban a toda la gente, toda la gente tomaba el café, el draque, y a las 12 de la noche se reventaba la vaca loca, y cuando el prioste ya venía a la casa le hacían montar en la vaca loca y dos cohetes tenía que tener el prioste que pasaba la fiesta entonces le soltaban los cohetes montado en la vaca loca le soltaban los cuetes, entonces de ahí subían, todo en la vida ha sido que la gente pasaba de acá de arriba del pueblo, y de ahí en la casa del devoto que pasaba la fiesta y a esa hora de la noche nos daban de comer, se comía hasta la 1, 2 de la mañana se regresaba a la casa.

Luisa: Después de eso salían a comer los medianos, eso era el fiambre de ellos, o sea cada guía iba llevando a su casa a comer los medianos, ósea pero más antes uno comía acá abajo en la subida de los puyas, ahí comían el mediano, y de tarde como había juegos entre eso de las 5,6 de la tarde venían a la casa, entonces mi papá aquí daba de comer a toda la gente, o sea de lo que iba con la escaramuza nomas pero, porque mi papá era el guía principal, entonces otros ya se iban con sus escaramuzas a la casa a comer igual, entonces se les daba de comer, hasta el dulce, hacían unas águilas como hacen águilas para los mayores no sé si ustedes han visto, una águilas de pan, son unas grandotas, entonces esas mi papá mandaba a hacer unas 6 y le hacían como una cruz, como ser aquí se sentaban los hombres abajo las mujeres, y entonces en la cabeza de los hombres iba una águila grande al lado se iba una pequeña y al otro a lado otra la pequeña, vuelta abajo de las mujeres igual, y en la mitad como más antes era de hacer el mantel tendido entonces ahí en el mantel iban poniendo los panes, eso ponían, pero primero daban la sopa, caldo de res, después el arroz con cuy, después el “muticho”, mote pelado con unas 2 papitas y encima iba el pedazo de cuy.

Miguel: ¿Oiga el mantel tendió es lo que llaman pampamesa?

Luisa: Eso, la pampamesa, eso le hacían, de ahí, comen todo eso y se acababa en el dulce, ahí ya terminaba la comida.

Elsa: ¿Las águilas de pan donde mandaban a hacer, o hacían aquí?

Luisa: No, eso mandábamos a hacer en el vado, había las señoritas Puyas decía mi papá, justo en la cruz del vado, en la cruz así para tránsito, ahí hacían las señoritas puyas, o sea ellas eran las devotas del niño viajero también.

Miguel: Claro, ellas son las mantenedoras, incluso una señora también Puya.

Luisa: Ya, donde ellas mandaban a hacer, mi finado papá mandaba a hacer ahí, y ahora como aquí hay tantas panaderías se manda a hacer aquí.

Elsa: ¿Si hacen todavía el águila con el mayoral?

Luisa: Si, o sea eso volvió cuando vera mi papá, ya dejó hace, ya dijo mucha comida estamos dando decía el, de mezquinar la comida ellos no mezquinaba, mejor ahora es que en verdad ya no damos tanto así, porque ellos daban vera era, la sopa de res, era el arroz era las papas con cuy, después iba el “motiucho” con pedazo de chanco no es pedazo de cuy, y después de eso iba el plato de loco, las arvejas, hasta ahora algunos todavía hacen, si todavía en las fiesta de enero si hacen los devotos, entonces eso era el plato, ahí en las arvejas se terminaba, y de ahí hacían recoger todo el mote que se tendía, o sea todos los que montaban en los caballos iban con los medianos, entonces cada uno de ellos iba con su canastita de mote, entonces eso hacían la pampamesa, después mi papá decía ya recojan todo eso, vuelta ya los motesitos se repartían entre todos, como decir aquí estábamos todos, a todos les daban un plato de mote, se acaba de repartir a todos y mi papá ponía las águilas para comer el dulce, entonces cómo se comían todo le dividían las águilas, el pedazo más grande le sacaban para el devoto, que pasa la fiesta, y de ahí el resto iba cogiendo, cogiendo, el dulce se les daba a todos parejito, el pan ya no porque se dividía y se cogían un pedazo, un pedazo.

Elsa: ¿El dulce de que era?

Luisa: Mi mami sabe saber el dulce o sea miel de panela, a veces un año eso, otro año el dulce de higo, otro año el dulce de durazno, eso eran los dulces, entonces con eso se terminaba.

Elsa: ¿Y la gente si comía o llevaba?

Luisa: No, que van a acabar de comer tanta comida, y en ese tiempo dábamos en platos de barro, las cucharas de palo, algunitos, no todos, en la mesa, unas 10 personas, igual abajo en las mujeres, a la mitad ya nada, entonces eso hacía mi finada mamá, el martes como era otro guía de minas, mi papá también acompañaba a ellos, también hacían lo mismo. Entonces el miércoles se iba la ollanza del devoto que paso el día lunes, otros iban llevando trago, otros colas, otros cervezas, entonces de ahí tomaban todos, vuelta para hacer el consumo de la cruz, se abría el pendón, entonces hacían rezar a toda la gente que estaba ahí, entonces ahí sí se acababa ya, ya quedaba para el otro año, el tercer día es la ollanza que se dice, ahí mandaban los devotos vuelta dando de comer de cuy enteros a toditos, a los guías, a los regidores, todos ellos daban un cuy entero o sea al marido, a la mujer otro cuy entero, después vuelta venían de nuevo.

Miguel: Hace rato hablo del draque, ¿de dónde?

Luisa: ¡Ah!, el draque, eso tenemos que dar a toda la gente a todos, porque como saben decir los mayores, con el trago nací con el trago he de morir, por antes nunca sabían ir al hospital ni nada a dar a luz, han sabido dar un buen draque y con eso ya la fuerza para que nazca el bebé.

Miguel: Alguna vez nos comentaron que traían de acá de las yungas de San Rafael, lo que traían del contrabando.

Luisa: ah sí, de chaucha, es ese trago puro, el contrabando, más antes decía el tapadito de tusa, porque cogían en cualquier botellita y le tapaban con una tusa y ya está, eso le llamaban más antes.

Elsa: Y antes se consumía lo mismo de chaucha, ¿ahora también?

Luisa: ahora ya no mejor de chaucha, ahora mejor de azogues, de yunguilla, viene dicho que es purito.

Miguel: ¿Entonces su papá y su abuelo mandaban precisamente a traer de allá?

Elsa: Mi papá era viajero. traía el trago el, entonces traía para la fiesta la ya venía trayendo su perra de trago.

Miguel: ¿Era contrabandista su papá?

Luisa: Era contrabandista,

Elsa: en agosto ya vuelta se iban al cisne, pero también hacían fiesta, iban haciendo fiesta, invitaban a toda la familia se hacía los timbulos, los cuchichaquis, y de ahí entonces para repartir a todos se hacía bastante, mi mamá hacía 6 galones de cuchichaquis y 6 galones de timbulos, y

para irse a Loja, como se iba más antes en los buses de la 12 de abril, la Tomebamba, esos iba pagando, y entonces la persona que encuentra, ella sabe ir en una taza grande jalada los timbulos, los cuchichaquis, a quien encuentre le iba convidando, eso era de ellos.

Elsa: ¿y con 6 galones, ¿cuánto sería? ¿mil?

Luisa: si haya sido porque un galón sale más de 100, porque no ve que son pequeñitos, entonces eso hacia ellos, y ya venía la gente, para encontrar, encontraba acá abajo en el control ahí encontraba los vecinos, los hermanos, cuñados, sobrinos, ya encontraban en el control, ya cargados sus medianos, y ahí toda esa pampa, antes era todo pampa, ahora ya es llenito de casas, más antes era todo eso solo pampa, y ahí se sentaban a comer los fiambres que ya iban a encontrar, y ya desde ahí ya venían borrachos, claro eso era y en ese momento, porque mi mamá sabía traer un quintal dos quintales de bocadillos, para dar a la gente, ahora ya no se trae ni una libra, cuando yo me voy vengo trayendo unas 20, 30 libras pero ya no tanto porque mi mami traía unos 2 quintales para convidar a toditos.

Elsa: ¿pero usted trae para convidar a sus familiares?

Luisa: claro, a mi familia o sea ahora como ya tengo mis consuegros y mis nueras, ya les convido a ellos, entonces ya traigo bastante.

Elsa: ¿Oiga y para no quedarme con la duda, de la “guanglia”, ahora es que se reparte las fundas para que vayan llevando, más antes venían preparados?

Luisa: No, ellos vienen con su mantel, es que ya venían con el mediano amarrado con el mantel, entonces, con las bandejas cogían la “guanglia” ahí, y los que iban acompañando ya llevaban su mantel, una vez yo vi a una señora ya falleció recién, ya daban fundas pero la señora ya estaba acostumbrada a eso había amarrado un mantel en la cintura, yo veo que la señora abre, abre, y saca y yo decía que estará sacando y saca el mantel y tiende el mantel y toda la “guanglia” ponía en el mantel, eso era en el mantel, ese era la “guanglia” de llevar y de cargaban con su chalina y se iban.

Luisa: ya no, muy poco hacemos, o sea yo de mi parte no hago nada la chicha ya,

Elsa: ¿Antes hacia la chicha? ¿de qué hacía?

Luisa: Yo hacía la chicha de la harina de castilla, de la harina que se hace las empanadas.

Elsa: ¿Y para las fiestas que ahora pasa su hermano, hacen la chicha o ya no hacen?

Luisa: mi cuñada si hace, ella dice voy a hacer la chicha, entonces le digo ya le voy a ayudar a hacer, pero ahora hacemos la chicha de jora, es más fácil que la de harina, porque la harina es delgadita bien finita es de primerito deshacer en agua fría y cuando el agua está hirviendo se le vota, para que no se haga bolas, ahí hay que estar mueve y mueve, una hora desde que empieza a hervir, una hora hay que hacerle hervir, entonces de ahí se le deja enfriar y vuelta en las otras ollas hay que hacer hervir el agua, tiene que estar hervida el agua, ya fría para votar la harina para que haga la chicha, de no la chicha sale babosa cuando le ponen en agua caliente, la colada que se hace se pone en agua caliente, al siguiente día ya no vale, se hace como baba, jalando la chicha eso ya no vale.

Miguel: ¿no hacía de la fermentada? ¿no le hacía fermentar?

Luisa: No, o sea como ser si es que estoy yendo a pasar digamos el día lunes, hoy estamos miércoles, tengo que hacer mañana la chicha para dar el día domingo.

Elsa: O sea no está ni fermentada ni muy fresca.

Luisa: no, ahí está a punto de tomar, porque si le dejamos más días se hace feo, otra gente sí sabe dar así, hecho agrio, o sea como sabe decir que con esa chicha le ponen un poco de trago ya están borrachos. eso sabe decir mi papa, no hay que hacer que madure mucho, hay que hacer faltando unos diitas, para que este fresquita la chicha, entonces eso ya tenía tradición de la chicha, hacíamos en las tinajas grandes, mi cuñada hace en unos tachos de plástico, igual sale rica también la chicha.

Miguel: si quiera unos 45 litros, 50.

Luisa: más ha de ser, porque solo un barril de los que damos la leche lleva 40 litros, siquiera unos 80 litros, a de dar, eso es de la chicha.

Elsa: ahora la de jora, ustedes le dejan madurar, o compran

Luisa: no, compramos ya la harina, hay harina de jora y entonces con esa harina se le hace, yo hago con esa harina, se le pone de todo y se hace sabrosa la chicha, depende de cómo se hace también, como ser otros no ponen de todo y sale feo, depende de cómo se hace para que salga bien sabrosa.

Luisa: mi mama negociaba cualquier cosa, ganado, los miércoles iba a traer, bueno en esos tiempo mi mamá ya no, si no mi papá negociaba ganado, entonces ella se iba a soldados a venir trayendo queso, ella traía de la feria de soldados, queso, trucha, cebolla, mellocos, papas, ocas, todo eso ella

traía ya le mandaban vendiendo cuyes, huevos, gallinas, eso era el negocio de ella, y el jueves iba a vender, y yo le iba a ayudar, a veces me iba con mi mamá si ella estaba con bastante verdura y si es que mi papa tenía bastante ganado yo me iba con mi papá, así era porque mis hermanos trabajaban.

Luisa: Cuando falleció pues nuestra tradición es coger un ganado y matar, eso es la tradición de nosotros, o sea de coger un ganado si tenemos si es que no tenemos, comprar y matar, un ganado para dar de comer a toda la gente que acompaña, o sea porque acompaña bastante gente nosotros damos de comer en el velorio, y al día siguiente en el entierro a toda la gente que acompaña, entonces nadie se va sin comer, todos van comiendo el día del velorio se le da de comer un caldo, el arroz, cafecito después ya con galletas, como acompaña toda la noche la gente y ya se les da el cafecito con galletas y así amanece ya, al siguiente también se les da el cafecito hasta la hora que sea de ir a la misa al entierro, después de la misa se regresa a la casa y también se les da de comer ya al tercer día, el día del 5, también se invita a un principal, como ser yo le digo al señor, sabe que usted acompañame para que sea el burro, entonces, eso es la tradición, y de ahí con una cola grande con una zhumir grande le dan para que el que le ruegan de burro mayor entonces él invita al resto de gente, que acompañe para ir a lavar en el río. Entonces se saca toda la ropa que se ha tenido, todo, todo, o sea no queda nada, todo sacan, las cobijas, la ropa, las esteras, zapatos, todo lo que ha tenido y se va llevando a lavar, entonces ya ahí para ir a lavar se le va dando el almuerzo, regresan lavando también se da la merienda, y de ahí se acaba ya, al siguiente día ya no hay gente.

Luisa: ya no había ni dinero de donde sacar, porque la plata de mi negocio todo acabe en la pandemia, y de ahí entonces mi hija dice ya mamá yo voy a publicar en el internet que estamos vendiendo chanco, y ella llama al uno llama al otro avisa así, y de ahí entonces el que menos decía, deme a mí la costilla, deme a mí la pierna, deme la lonja, la manteca, oiga vendimos ese día, como ser matamos ahora así de tarde pero al día siguiente ya no teníamos, esa misma tarde se fueron llevando, unos la cabeza, otros las piernas, otros las costillas, así el espinazo quedo un poquito, entonces a mi hija le digo hagamos sancocho, mi hija dice hagamos, y salíamos a vender a acá afuerita, oiga vendimos bien verá, de ahí a mi hija yo le digo, que vamos a estar vendiendo solo sancocho, hagamos empanadas, café, y mi hija dice ya hagamos, oiga vendimos bien y de ahí nos quedamos con la venta, después yo seguía matando chanchos, y había la señora María, Don

Manuel a todos ellos avisaba y ellos venían a llevar, ellos ya se iban llevando unas 10 libras de carne pura, unos espinazos así, entonces ya acabado de vender, hasta ganado maté, compraba el que menos me avisaba, compraba ganado y de ahí le digo a mi hija yo voy a matar este toro, si acabamos de vender, así mismo avisamos todito llevan, no me duró nada.

Elsa: ¿oiga y las empanadas porque les escogió? ¿porque son tradicionales de la parroquia o por qué?

Luisa: porque me gusta vender empanadas, o sea es como una tradición, porque imagínese las empanadas, digo aquí nadie vende empanadas, digo nosotros ya no hagamos como las de abajo, de viento, digo nosotros hagamos, en otro sentido.

Elsa: ¿Oiga doña Luisa y por ejemplo si yo le digo a usted, tiene una comida favorita de su niñez y que es hasta ahora, que comida favorita?

Luisa: La comida favorita es el cuy, eso siempre me ha gustado, siempre hago el cuy cuando vienen mis hijos, viene mi nuera y digo vengan, a veces ellos dicen ¿mamá va a estar usted en la casa? digo sí, dice ya vamos a ir tal día a tal hora, yo digo ya, ya, como yo tengo los cuyes, yo apuro cogiendo, como yo crio a los cuyes para comer, o sea cuyes y gallina crio para comer, yo mismo le crio y ya comemos.

Elsa: ¿Cuántos tiene?

Luisa: ahorita han de estar unos 15 cuyes, porque otro diita matamos.

Elsa: ah, pero siempre les anda comprando para comer.

Luisa: No, o sea mío mismo aumentan y cuando ya están grandecitos yo le separo a los garas, les estimo más, les doy harina, les voto más hierba, entonces eso les engorda, les pongo maíz, entonces ya se engordan lindo, los garas separándose.

Elsa: ¿oiga y los chaquis y los timbulos? ¿usted sabe también hacer?

Luisa: Si, también se hacer los chaquis y los timbulos.

Miguel: Pero no vende usted aquí, o al menos no le he visto.

Luisa: si, o sea a veces si les aviso a mis clientes que tengo chaquis, ellos ya, ya denos dice, entonces ya saco, caliente y les doy, si hago para vender.

Miguel: ¿Usted mismo trae la hoja del huicundo?

Luisa: No, yo compro, porque eso es difícil de subir en un árbol y bajar el huicundo, o sea en el cerro si hay, pero a mí me da miedo entrar en el monte, es feo, eso sí tengo miedo, de ahí no, yo compro.

Elsa: ¿igual las hojas del pucón para el maíz?

Luisa: no, eso sacamos nosotros mismo, cuando ya cosechamos ya vamos sacando, entonces yo pongo metiendo en un talego y ya está, yo tengo ahí un talego de hoja de timbulo, eso ya le guardamos, es fácil de guardar, o sea el maíz yo todo guardo, el poroto las habas, todo pongo guardando y a veces dentro la gorgoja también, el otro día ha entrado la gorgoja al maíz y yo que veo, ya estado empezando a comer y le digo a mi hija, pelamos el maíz, todito el maíz pelé.

Elsa: ¿Oiga, pero el maíz que usted cosecha, ese maíz se utiliza para el timbulo, y ese mismo para el chaqui?

Luisa: si, para hacer los tamales ya no, el tamal le hago con maíz sabrosa, eso ya compro.

Luisa: De ahí una señora llamando, dice no esté usted llorando, nada no le ha de pasar, ponga usted fe en Dios y nada más, dele haciendo ahora que está medio durita, coja una gallina, pollo dijo ella, pero esos pollos blancos, entonces yo digo si tengo gallinas runas, dice entonces mejor coja, pero la más vieja, yo tenía una gallina vieja 4, 5 años haya sido, era una grandota, vaya a comprar una pata, compre hueso blanco, y de ahí haga hervir, ponga el garbanzo, ponga el morochillo, sagú, arroz de cebada y la quinua, eso haga hervir por 7 horas, cierto mandó a poner el ajo macho el blanco que hay y el otro ajo que tenemos nosotros mismo, esas dos clases de ajo, ponga culantro, apio perejil y el albahaca, todo eso que haga hervir por 7 horas, oiga yo hice hervir en una olla número 40, todo el día, y ella también ya estaba empezando a andar.

Luisa: Oiga eso le di haciendo, le di de tomar, o sea comimos todos, a mis hijos a toditos, mande a dejar una olla a mi hermano de abajo, otra olla para arriba a mi hermano, digo coman eso para que se enduren, les di haciendo, pero hay si comieron y mi hija se endureció.

Miguel: terrible alimento ese caldo.

Luisa: claro oiga, me decían que, de el rábano, licue con jugo de naranja, rábano con cebolla y el jugo de limón, también le daba, le daba lo que me decía, le di de todo de todo, le hacia las agüitas, pero le daba solo con el trago que es puesto con la cascarilla, solo con eso le di y le pasó.

Anexo 9. Transcripción de entrevista

Fecha: 17 de mayo de 2021

Entrevistado: Rosa Arpi y su mamá

Edad: 66 años y 89 años

Entrevistadores: Miguel Novillo y Elsa Sinchi

Transcripción:

Elsa: Sobre los envueltos, le conocen algunos, los envueltos de Baños, donde están los timbulos, los chaquis, las humitas, los tamales, entonces que nos cuente un poco cómo usted aprendió a hacer este alimento, en qué momentos nomás de la vida sea cotidiana o festiva ha estado presente, el otro día hablamos un poquito que incluso ha estado relacionado mucho con la partida de los fieles al Cisne, entonces un poco de esos detalles señora Rosa.

Rosa: Claro eso es de los antiguos que hacían, de los viajeros que viajaban, nuestros abuelos viajaban, ellos iban haciendo el fiambre que ellos decían.

Mamá de Rosa: Han sabido viajar a pies a Guayaquil, saben ir a Balaos, a Tenguel, a Pasaje, a Machala, con ganados por ahí, el finado Ricardo Durán sabe salir de aquí, ganando con ganado, con novillos para entregar allá en Costa, allá saben ir haciendo ellos fiambre, tamales, chaquisitos, timbulitos, ajicito, todo sabe ir llevando.

Elsa: Así, ¿entonces también llevaban a las caminatas, a los viajes?

Mamá de Rosa: A los viajes para ir comiendo, comiendo, por ahí durmiendo, y volver ellos ya entregando ganado, así han sabido andar, mi papacito, mi abuelito, así han sabido andar, y ¿usted le enseñó a la señora Rosa o de quién aprendió la señora Rosa?

Mamá de Rosa: Ya nuestros abuelitos han sabido andar así, mi mamita, yo cuando ya he cogido sentido, ya han sabido a hacer, mi abuelito, yo viendo, yo cuando he estado grandecita, todavía ahí andaban ganados para Costa, mi abuelito ya no iba, sí, sí, ahora en carro ha de ir o allá mismo habrá ganado

Elsa: Las dos cosas, ya es más fácil la movilidad

Mamá de Rosa: Tiempo antes así han sabido ir y disque pagaban 200 la cabeza de ganado, disque han sabido ir con 30 cabezas, ellos han sabido ir haciendo friambrito para comer y volver comiendo, comiendo

Rosa: el timbulo no se daña

Mamá de Rosa: no daña el timbulo, está nomás ahí una semana

Elsa: ¿no pierde ni el sabor?

Rosa: no

Mamá de Rosa: no

Elsa: ¿y usted desde los cuántos años hace señora Rosa el timbulo?

Rosa: yo desde que me casé, hace unos 20 años, desde ahí hacíamos fiesta aquí para el 8 de septiembre, para cada 8, para las fiestas,

Elsa: ¿y cuántos timbulos más o menos vendía para las fiestas de cada 8 de septiembre?

Rosa: ahí hacíamos como unos 1000 timbulos

Elsa: bastante tradicional en las fiestas

Rosa: ahí se vendían bastante

Mamá de Rosa: había gente, pero bastante

Rosa: ahí se vendía 10 sucres, 20 sucres de timbulos llevaba la gente

(hablan sobre que eran de Narancay y que el papá les disfrazaba para que vaya a vender, pero cuando se casó ahí aprendió a hacer, vendían tanto en Narancay en las fiestas del Carmen o del Rosario como en las de Baños del 8 de septiembre).

Rosa: porque de Narancay venían hartísimos para vender timbulos

Elsa: yo de eso me estaba acordando ahora porque le decía a papi que cada 8 de septiembre sale, yo le reconocí a usted, bueno salía también la señora que vive más acá bajito y yo le decía papi viene bastante gente de Narancay, señores de Narancay, mire y ahora usted que nos cuenta.

Rosa: De Narancay venían todos, los señores Cabrera, Mogrovejo, todos ellos venían y de aquí cada no salían muchos, de aquí casi nadie (de Baños), solo la señora Naula que vende ahí, ella es la única que salía, solo de Narancay venían, toda la tradición de allá para vender el 8 pero se vendía bastante, esos buses que andaban venían llenecitos, colgados hasta en la puerta los que venían de otros lados, sabe venir bastante gente pero ahora ya no, ya no se vende tanto, es menos, los renacientes ya no es tradición para ellos, ya no quieren mucho, ya no quieren hacer, ya no quieren comer mucho

Mamá de Rosa: no quieren hacer, no quieren comer

Elsa: Ni hacer ni comer

Mamá de Rosa: hacer tampoco les gusta

Elsa: y bueno en la preparación que nomás utiliza para el timbulo

Rosa: En la preparación yo utilizo mantequilla, manteca de chanco, huevos, en el dulce se pone canela, anís, unos montes para que salga rico, y panela.

Elsa: y en el caso del pucón que tiene usted aquí

Rosa: El pucón, yo tengo que... yo siembro la chacra, entonces recojo

Elsa: toda la chacra que siembra le alcanza para la producción o compra

Rosa: a veces ya compro, me regalan

Elsa: y el pucón cómo es, saca el maíz maduro y de ahí va seleccionando la...

Mamá de Rosa: la calcha pues

Rosa: el maduro, ahí se recoge

Elsa: y va guardando las hojas

Rosa: Sí

Rosa: porque la hoja verde no presenta bonito, no sale bonito así, la hoja verde se hace verde no sé qué, se hace negro, entonces no hay como recoger verde, en cambio con la hoja seca, recogemos cuando está sequito y ponemos en bodega, ahí permanece nomás, no pasa nada

Elsa: y usted, por ejemplo, tiene estos pucones guardados

Rosa: Sí, yo tengo que tener guardado para el año

Elsa: ¿cuándo cosecha el maíz para guardar el pucón?

Mamá de Rosa: agosto

Rosa: yo cosecho en agosto, menos en junio o julio ya se cosecha porque cuando se cosecha en agosto ya están los pucones negros, pasado de coger también se hace negro, hay que coger cuando está amarillito, sino se hace negro

Elsa: ¿Y en el caso de los chaquis? ¿cuándo hacía los timbulos también hacía los chaquis? ¿o cuándo aprendió a hacer los chaquis?

Rosa: no, ya se hacían los dos porque así compra la gente: sal y dulce, algunos llevan sal y dulce, algunos solo llevan sal, algunos solo dulce

Elsa: ¿Y esto de los chaquis, igual hacía su mamá luego vendía las dos cosas?

Rosa Sí

Elsa: ¿y antes, usted cogía el huicundo?

Rosa: eso sí había en nuestros cerros, pero ahora ya no hay, ahora todo está hecho potreros, ya no hay chaparrales entonces el huicundito madura donde hay monte y ahora como todo van haciendo potreros ya los huicundos van botando y botando, y ya no hay nada

Elsa: y ahorita le venden a usted

Rosa: Sí, ahorita yo compro la hoja no se dé donde vendrán trayendo ellos también

Mamá de Rosa: en Cuenca, poquito está a dólar

Elsa: igual esta no le sustituyen con ninguna

Rosa: no

Elsa: y en el caso de los timbulos doña Rosa, es maíz maduro molido

Rosa: claro, maíz seco, que tiene que estar bien sequito para botar al molino, sino el molino tampoco muele mojado o fresco

Elsa: ¿y cuál es la diferencia con la chaquis?

Rosa: el maíz del chaqui es pelado, tengo que pelar como para mote y de ahí tengo que pasar al molino

Elsa: ¿y qué nomás tiene el chaqui?

Rosa: el chaqui tiene así misma mantequita de chanco, quesito,

Elsa: doña Rosa y cuándo, usted se acordaba el otro día no, cuándo se iban al Cisne un poco cómo era esto, elaboraban los timbulos para ir a comer en el camino o también dejaban aquí

Rosa: claro para ir a comer y se dejaba aquí para la familia también, a los vecinos,

Mamá de Rosa: para los que se van, a los vecinos, ahora ya nada

Rosa: ahora se va con plata en el bolsillo

Mamá de Rosa: ahora si quieren hacer han de hacer o no harán también y se van

Elsa: ¿y el regreso?

Mamá de Rosa: el regreso sabe se de encontrar con mediano, con el cuy, con el mote, vuelta de allá tiene que traer dulces, rayados, bocadillos sabe ser de traer, quintal sabe ser de comprar para traer y dar aquí a la gente. Aquí saben estar encontrando con mediados para comer, para bailar

Elsa: ¿la noche de baile, entonces?

Mamá de Rosa: Sí, esa noche que llegaron

Rosa: es la noche del encuentro

Mamá de Rosa: para ellos lo mismo

Elsa: ¿usted también recuerda que el encuentro era abajo en el control?

Mamá de Rosa: Sí

Elsa: no había bus en ese entonces

Mamá de Rosa: nosotros sabemos encontrar, a nosotros también saben encontrar cuando van, conocidos, compadres, sabe de ser de ir a encontrar con mediano en el control

Elsa: ¿y el mediano que nomás es?

Mamá de Rosa: mediano es papas con cuy y un buen poco de mote pelado y trago

Elsa: ¿siempre iba con el trago?

Mamá de Rosa: Sí

Rosa: el trago no tenía que faltar y hasta ahora mismo

Mamá de Rosa: cuando andaban iban en caballos sabía se de ir a encontrar en Tarqui, yo poquito me acuerdo cuando mi abuelito fue en caballo, mi papacito fue en caballo, en Tarqui sabe de ser de ir a encontrar, cargados medianos ahí para encontrar para ir a comer, así ha sido lindo,

Elsa: ahora los timbulos, los chaquis y los otros envueltos cómo le ve

Rosa: Ah claro, la gente tiene miedo de comprar y comer, ellos tienen miedo, ahora no hay como comer y se van, ahora en la pandemia ya que en tiempo antiguo se vendía bien. Antes compraban y comían nomás, ahora no pueden comer, compran y llevan a comer en casa, en tiempo antiguo compraban nomás docitos, trecitos, unito, comían e iban o si les gustaba, compraban más y llevaban ahora ya no

Mamá de Rosa: ahora por la enfermedad (covid19), antes no decían nada

Elsa: Usted me estaba contando el otro día que solía vender en la feria en la feria libre, en la 10 de agosto, ¿ahora o antes?

Rosa: no, ya me iba

Elsa: ¿quiénes son sus clientes fijos?

Rosa: los de aquí, pero los extranjeros si prueban porque algunos turistas vienen trayendo y si le indican y le dan de comer y sí les gusta

Mamá de Rosa: al extranjero también está yendo

Rosa: por lo familiares porque ellos son de aquí, entonces mandan o llevan

Mamá de Rosa: manda a hacer y se van llevando

Elsa: ¿a usted si le han mandado a hacer?

Rosa: Sí

Mamá de Rosa: Sí

Elsa: ¿bastantes veces?

Rosa: Sí

Rosa: En Nulti hay pan, entonces aquí es el chaqui y el timbulo

Elsa: ¿El chaqui y el timbulo?

Rosa: Sí

Rosa: la gente de todos lados viene por los chaquis y los timbulos

Mamá de Rosa: En cambio en Pacha hay pan bastante

Elsa: Claro

Rosa: Solo pan

Elsa: Claro

Elsa: ¿Y en el caso de esa cosa es reconocida aquí, la gente le aprecia?

Rosa: Claro

Elsa: Incluso, el 8 de septiembre hicieron algo por el timbulo, me acuerdo

Rosa: Sí, el timbulito de horno hicieron

Elsa: Es verdad

Elsa: Hicieron un timbulo enorme, no me acuerdo cómo fue mucho eso

Rosa: También hicieron un concurso de quién hace mejor el timbulo

Elsa: Y, pero, por ejemplo, ¿ustedes por lo general solo hacían para vender en las fiestas o en alguna situación diaria digamos así del diario vivir, si se hacían los timbulos o solo por motivo de fiesta?

Rosa: En las fiestas nomás se hacían los timbulos

Elsa: ¿Usted no se acuerda, por ejemplo, para ir al Cisne, no se acuerda otro momento donde se solía consumir el timbulo o chaqui?

Rosa: Ah no pues, solo en las fiestas se hacía, ahora que hacemos todos los domingos

Elsa: ¿Hace qué tiempo que empieza a hacerse popular la venta de los domingos?

Rosa: Esto más o menos ya tengo unos 20 años, cuando se fue mi hija, yo ya empezaba a vender los domingos

Elsa: ¿Y por qué decidió salir?

Rosa: Ella ya está 20 años allá

Rosa: Porque una señora vendía, yo decía voy a salir porque yo también si he de vender, una señora de Narancay, ya se murió, ella vendía entonces al ver que vende ella, yo también sabía hacer, yo también voy a hacer y si se ha de vender y desde ahí empecé a salir

Elsa: ¿Al punto que había cuantas vendedoras más o menos antes de la pandemia los domingos, siquiera unas 4?

Rosa: Los domingos antes de pandemia como la señora Inés, la señora Carmen, yo, la señora Shiñiña de allá arriba, son 4 o 5 que somos, la señora Estela

Elsa: ¿Ella también sabía salir los domingos?

Rosa: Sí, ella también salía

Elsa: ¿5?

Rosa: Sí

Rosa: Más antes vendíamos solo 2

Elsa: Ya

Rosa: Yo y la señora Carmen

Rosa: Y luego vuelta empezaron hacer los demás. Después empezaron los demás

Elsa: ¿Y usted cómo le ve a su quehacer digamos, es trabajoso, entretenido, ¿cómo le califica?

Rosa: Yo me entretengo con esto, yo hago, voy a vender, entonces ya no me estreso en la casa, paso distraída me voy al centro, me voy abajo, entonces yo no me preocupo en nada veo mis animales, dejo viendo mis animales de mañana y me voy, vuelta tarde vengo a ver a mis animales, entonces no me estreso, estoy tranquila

Elsa: ¿Y de sus hijas quién aprendió?

Rosa: Mis hijas todas saben, la última que está allá, ella ya sabía todo esto, con ella trabajábamos ya más

Elsa: ¿Quién está allá, la que estaba estudiando?

Rosa: Ella recorría, hacíamos y ella recorría, yo me quedaba aca abajo

Rosa: La que estaba estudiando

Elsa: ¿Ella es su última hija?

Rosa: No ha de acordarse, ya está más o menos 8 años allá

Elsa: Por eso, no es la que estaba estudiando en la universidad

Rosa: Nooo

Elsa: ¿Ella no es su última hija?

Rosa: No

Elsa: Ah ya

Rosa: Hay otra ultimita

Rosa: Con ella trabajábamos más

Elsa: Pero su otra hija, no sé cómo se llama

Mamá de Rosa: Sara

Elsa: ¿Sara es la que también vende en el mercado?

Rosa: Ella vendía morocho

Elsa: ¿Pero ella también sabe hacer?

Rosa: no mucho, ella no sabe hacer

Elsa: ¿Ah no sabe mucho?

Rosa: No

Rosa: La que sabe es la Inés, la que vende comida, ella sabe más de eso

Miguel: ¿Han sido hábiles para la cocina?

Rosa: Ah ya pues, ya desde guagüitas como el papá era ya de... les abandonó pues, nosotros, desde guagüitos andaba enseñando a trabajar, entonces yo también como ya hacía esto, ellos también me ayudaban, por ahí ya salimos adelante.

Elsa: Claro

Elsa: ¿Desde pequeñas ya les enseñó?

Rosa: Sí

Elsa: ¿Cómo tipo juego o ya hay que ayudar?

Rosa: Sí, un varoncito que está allá, él no quería, no querían ayudar ellos, ellos siempre se ponían molestosos

Elsa: ¿Diciéndole qué?

Rosa: Que les hago trabajar que como el papá no nos ayudaba en nada pues, yo tenía que exigir que me ayude sino de qué comemos, cómo el ya pasó en la calle tomando, amigando, no se preocupó por los hijos

Mamá de Rosa: ¿Si le haya conocido?

Rosa: Así con el huerto, con esto saqué adelante a mis hijos, dando estudio, todo, hasta les mandé para allá, todo

Elsa: ¿Y eso le iba a decir, su vida está normalmente entre los alimentos que prepara para vender, está tiene al ganado y también tiene huertos?

Rosa: Huerta ya no ahora

Elsa: ¿Ya no trabaja con la huerta?

Rosa: No, ya dejé

Elsa: ¿Hace qué tiempo más o menos?

Rosa: Unos diez años o más ha de ser

Elsa: ¿Es bastante?

Rosa: Sí

Rosa: No, ya no me dedico a la huerta, es muy trabajoso, estar solo piqueando, botando abono, mal anochando, ya me dediqué a esto y ya no hago huerta

Miguel: ¿Sus hijos que están allá no le piden que les mande timbulos?

Rosa: No, no les gusta, puuu a ellos no les gusta, gente extraña come, ellos no

Elsa: ¿Así, ¿qué crecieron mucho con timbulos?

Rosa: Ya pues, ya empalagados,

Elsa: ¿Nunca, nunca le han pedido?

Rosa: No

Elsa: ¿Y sí que si le han pedido que le envíen por ejemplo?

Rosa: Para ellos se mandar queso, cuy, pero esto no

Elsa: ¿Ni de chiste?

Rosa: Ni de chiste ellos

Elsa: ¿Nada?

Rosa: No

Miguel: mando cuy, pero también timbulo

Elsa: Unos docitos

Rosa: No, no les gusta

Elsa: ¿Y cuántos hijos tiene allá, 3?

Rosa: Trecitos están allá

Elsa: ¿Y ninguno de los tres se interesó por ejemplo nunca le han pedido que les mande?

Rosa: No

Rosa: yo mismo les he llevado, pero no han comido

Elsa: ¿Así?

Rosa: Pero ¿por qué, nunca les gustaba, ni aquí mismo mucho?

Rosa: No hayan sabido comer, por eso no les gusta

Elsa: Cuy sí pero

Rosa: Eso sí, manden nomás cada semana

Elsa: Unito cada semana

Rosa: Cuy mande nomás cada semana

Elsa: ¿Morir era lindo?

Rosa: Claro porque se hacía fiesta. Se jugaba, se tomaba café, se comía, jugando se amanecía, con las cartas, distraídos

Rosa: poco daban para la viuda, lo resto compraban trago

Mamá de Rosa: tomaban cola, trago,

Rosa: en ese tiempo no había cola, trago o agua caliente

Miguel: ¿Chicha no?

Rosa: ¿Chicha? ¿Cómo no se sabe cuándo va a morir para dar chicha?

Elsa: Claro la chicha se prepara con tiempo

Rosa: Con 8 días de madura

Mamá de Rosa: Chicha para fiesta

Rosa: Claro para fiesta se hace la chicha

Elsa: Claro, pero si pues no, la muerte, aún si sepa que va a morir estando un poco enfermo, ¿no hacía chicha?

Rosa: No pues, cómo se va a saber

Mamá de Rosa: Ya muerto, algunos saben pelar ganado para comer

Rosa: pero ya cuando muere, ya cuando muere se pela una vaca para hacer caldo para dar a la gente, matar un chancho

Elsa: ¿chancho también?

Rosa: Claro, cuando murió mi esposo, maté una vaca, un chancho

Elsa: Pero usted por qué ha estado aquí ha matado chancho

Rosa: Es que así se hacía para dar de comer a la gente

Rosa: Porque, sino que doy de comer

Elsa: Claro es por la cantidad de la carne de la vaca

Rosa: Sí

Mamá de Rosa: Sí

Rosa: Una vaca se hace de ahí sale para el caldo

Mamá de Rosa: El día de lavar cinco todos saben ir comiendo

Rosa: Claro para el velorio ya se hace caldo, para el día siguiente se hace caldo, para el día de cinco se hace caldo, ahí avanza la vaca

Mamá de Rosa: Un mesón de dar comer, una fila

Elsa: Entonces es bastante gente

Rosa: Claro, nosotros aquí en el campo hay bastante gente. Después del entierro viene todita la gente a la casa

Mamá de Rosa: Bastante mote cocinado para dar de comer

Elsa: ¿Conocido o no conocido?

Rosa: Todo

Mamá de Rosa: Todo el que llega

Rosa: Tuve que matar un chancho, un puerco para el arroz

Elsa: ¿y qué le hizo hornado?

Rosa: Hornado, como hasta ahora tengo chanchos, tengo vacas. Cuando murió mi esposo maté una vaca, maté un chancho

Elsa: Que vaya feliz

Rosa: Que vaya comiendo bien

Mamá de Rosa: Saben decir que almita que vaya comiendo bien sino va con hambre, así sabían decir, las familias saben decir así tiene que ir comiendo bien, despidiendo

Elsa: ¿Aunque se haya portado mal?

Rosa: Haya sido lo que haya sido, la gente del campo así se hace

Miguel: ¿Y qué pasa si no va comiendo bien?

Mamá de Rosa: Va con hambre dice

Rosa: Va pobrecito bostezando

Miguel: ¿Pero no va tranquilo, se siente la presencia o qué?

Rosa: Así debe ser

Mamá de Rosa: Ha de ir con pena

Rosa: Lo que ha trabajado deja ahí

Elsa: Pero y ustedes, por ejemplo, usted si ha hecho comida y todo para su esposo, pero después que murió usted nunca ha sentido la vuelta de su esposo

Rosa: No

Elsa: ¿Ni en sus sueños?

Rosa: No... sí todas las noches sabe estar conmigo igual, hasta ahora conmigo, pero ya va retirando

Elsa: Pero, ¿qué le decía o qué soñaba?

Rosa: No, solo soñaba así que está borracho y bravo, como así sabe ser borracho y bravo

Elsa: ¿Todas las veces le soñaba así?

Rosa: Solo así se sueña, así como se ha portado, así se sueña

Elsa: ¿Nunca el sueño de usted?

Rosa: No, no, así mejor va retirando, retirando ya no se sueña mucho

Elsa: ¿Cuántos años de fallecido tiene su esposo?

Rosa: Ya está doce años

Elsa: ¿Doce años, pero en esos doce años recién empieza un poco a desvanecerse los sueños?

Rosa: Sí

Rosa: Por ejemplo, nosotros en el día de que ya venimos enterando, ponemos la mesa damos de comer y damos una botella de trago y una jarra de trago y una jarra de agua caliente entonces para ya cogemos a alguien que sea cabeza, el cabecillo, entonces él invita a los demás ya para ir a hacer el cinco

Mamá de Rosa: al segundo día de enterrar

Rosa: así se hace

Elsa: ¿Y a quién escogen como cabeza?

Rosa: A cualquiera

Mamá de Rosa: A cualquier señor, él invita a todos para que vayan a ayudar de lavar

Elsa: ¿No necesariamente tiene que ser familiar?

Rosa: No

Mamá de Rosa: No

Rosa: Por ejemplo, ahí ya cuando se van a lavar en el río, se lleva una olla, se lleva café, azúcar, trago, vuelta para hacer el agua caliente, vuelta para hacer café con galletas para darles a quienes están lavando

Elsa: ¿En el río?

Rosa: En el río

Elsa: Ya vuelta a la casa...

Rosa: Ya vuelta a la casa, las cocineras ya están esperando con la comida

Miguel: ¿Cocineras son familia directa o cualquiera?

Rosa: Cualquiera

Mamá de Rosa: Cualquiera

Rosa: El que sabe andar cocinando, el que son voluntarios

Elsa: ¿O sea usted pagó a alguien?

Rosa: Claro hay que pagar

Elsa: ¿Y hay otras personas que ayudan voluntariamente?

Rosa: Bueno algunitos de ahí no, ahorita hay que pagar

Mamá de Rosa: Ahorita nadie hay de balde

Rosa: Nadie ayude de balde

Mamá de Rosa: Breve de balde ayudaban, pero ahorita no creo algún familiar ayudaba cocinando

Rosa: Ya eran cogidos para cavar

Mamá de Rosa: Pero ganando

Elsa: ¿Entonces a ellos ya no les daban nada, ni comida ni nada?

Mamá de Rosa: No comida también daban

Elsa: ¿Así se daba igual?

Rosa: Claro, dar de comer, trago, dar comer, pagar, dar trago

Miguel: Doña Rosa entonces igual de niña recuerda alguna comida que le haya solido gustar o le traiga algún recuerdo

Rosa: Mis platos favoritos era quesillo con mote, mote caliente, mote choclo, mote con haba por eso me gusta el haba, más que sea comprado un cuanto estoy comiendo haba

Elsa: ¿Así, haba tierna?

Rosa: No, madura. Tierna no cocinamos en Cuenca

Elsa: Sí pues no

Miguel: Pronto si se cocinaba bastante haba, ahora ya no

Rosa: Ahora que vamos a comer habas, dicen que es duro de mascar, ahora no quieren habas

Elsa: Ahora se consume poco el haba tierna, pero bajo, el haba madura si es de consumo bien reducido

Rosa: Pero es rico la haba bien cocinada puesto salsita, que rica el haba

Elsa: ¿El pulcre no le daban?

Rosa: Sí comíamos el pulcre, nuestros abuelitos un buen platazo nos daban, había unos platos hechos de leños, de barro

Elsa: ¿Cómo jugo, colada?

Rosa: Coladita con maíz hacían eso cosechábamos de cada penco un balde lleno, un balde lleno

Rosa: Toditos los días

Mamá de Rosa: Ahorita ni penco hay

Rosa: Ahora no hay ni pencos

Rosa: Yo dulce si tomo, pero en Cuenca comprado

Elsa: ¿EL mizhqui?

Rosa: Sí, yo sí tomo

Elsa: Chuta, nosotros nuestro abuelito nos daba, pero para nosotros era un tormento comer el pulcre

Miguel: ¿Pero el mizhqui es rico?

Mamá de Rosa: Lindo es

Rosa: Claro

Mamá de Rosa: Medio agriecito que rica colada

Elsa: Pero nosotros no podíamos, a nosotros mi abuelito Carlos él sacaba de los pencos y le daba a papi una olla, una ollita pequeñita para nosotros que haga colada y papi nos obligaba a comer y eso no había como comer entre nosotros, eso sí en la niñez, toditos los cuatro hijos nos acordamos con el tormento de comer el pulcre porque papi se ponía con la correa en la mesa y ahí sí a tomar la colada y eso no había como comer, no nos gustaba a ninguno de los cuatro, en cambio mi papi se lamía, mi abuelito también, mi abuelita, mi abuelito se tomaba directo del penco, sacaba y se tomaba

Rosa: Que rico, riquísimo sacado de una del penco, dulcecito

Mamá de Rosa: Lindo era

Mamá de Rosa: Pero ahora ni penco hay

Rosa: No sembramos

Elsa: Claro es que antes era

Mamá de Rosa: Claro como largo ha de ser de sacar como unos 10 años

Rosa: ¿Y quién saca, eso debemos saber sacar?

Elsa: También

Mamá de Rosa: Pero en 10 años ha de ser de sacar

Elsa: Pero como antes había bastante cerco ya aparecía un penco, ya aparecía otro penco

Mamá de Rosa: Los cercos eran pencos

Rosa: Solo pencos, era

Elsa: Claro

Mamá de Rosa: Linderos eran pencos

Rosa: ahora todo botan sacando los linderos, pencos por donde mandan botando, no hay nada

Elsa: Ahorita ya no cómo poner lindero de pencos porque se pasa el lindero

Rosa: Claro, ya están cortando las hojitas, las orejas deben estar cortando

Miguel: ¿Las semillas también se comen, ¿no?

Rosa: La semilla también, hacen cómo es que hacen, curtido, del penco negro hacen el curtido lo que florece, ese tiernito

Elsa: ¿Al pulcre no le hacían fermentar?

Mamá de Rosa: Todo va perdiendo ahora

Elsa: ¿Oiga y al pulcre no le fermentaban como tipo bebida?

Rosa: No, nosotros no hemos hecho eso

Elsa: ¿Lo más era colada?

Rosa: Solo era para consumo

Mamá de Rosa: Colada o sino haciendo hervir, tomar

Rosa: Si no se tomaba crudo

Rosa: No hemos hecho trago

Miguel: ¿La chica de maíz no hace usted?

Rosa: Yo no, yo hago chicha de harina, yo no hago de maíz de jora no se que dicen

Mamá de Rosa: Tiempo antes se hacía chicha de jora

Elsa: ¿Usted nunca ha hecho de jora?

Rosa: Yo no, eso es amargo

Mamá de Rosa: Chicha de jora hacían tiempo antes para fiestas

Rosa: Amargo es la jora

Rosa: ¿Oiga no se depende de... porque probamos una vez una jora en Cumbe bien rica?

Rosa: ¿Así?

Elsa: Yo también una vez probé como usted dice ese amargo que se queda

Rosa: Amarguísimo queda aquí en la garganta

Elsa: Pero en cambio una vez probamos en cumbe la de jora bien rica; rica, rica, rica

Rosa: ¿Cómo harían? Eso del amargo dicen que es cuando pasa el tiempo, no se cómo será, el tiempo de la jora

Mamá de Rosa: Amargo haya sido, maíz podrido

Rosa: Entonces haya podrido el maíz

Elsa: Eso dice que hay que saber hacer

Rosa: Claro debe saber hacer

Mamá de Rosa: De ahí, lindo es para fiestas saben hacer chicha de jora

Rosa: Yo he hecho solo chicha de harina, yo no hago de jora

Miguel: ¿Para chumar, pero o solo para refrescar?

Rosa: Para tomar pues, guaguas inocentes que vamos a saber. Para navidad hago chicha, yo paso misa del niño

Elsa: ¿Todos los años pasa la misa?

Rosa: Casi sí

Elsa: Ay entonces de ley ¿hace la chicha?

Rosa: Sí

Elsa: ¿Y hace comida?

Rosa: También

Elsa: ¿Y qué hace de comida?

Rosa: Caldo de vaca, mato chanchos

Elsa: ¿Así? ¿Entonces por eso siempre tiene las vacas y chanchos para dar?

Rosa: Sí

Elsa: Y eso también hay que saber envolverlos, ¿no?

Rosa: Claro, bien envueltitos que no entre agua

Elsa: Si no se va saliendo, bueno de salirse no se humedece

Rosa: Claro, entra agua, tiene que estar bien cerradito, bien amarradito

Elsa: Así le veo que le hace bastantes vueltas, le pone bastantes hojitas

Miguel: ¿Usted le pone panela también en el centro?

Rosa: Claro panela, queso, no tiene que estar vacío

Miguel: ¿Ha Estados Unidos sí ha mandado, si le han hecho pedido?

Rosa: Sí, sí llevan ayer mismo han estado buscando para mandar, como ayer no me fui, sí me fui, pero no llevé timbulos porque no tenía

Miguel: ¿Gente de acá mismo de baños le pide?

Rosa: Sí, ellos mismos mandan a hacer: chaquis, timbulos, ellos van llevando, mandan

Miguel: ¿Humas también?

Rosa: Humas, de repente quieren cuyes también, todo preparo yo

Elsa: ¿Ha si les manda usted también el cuy preparado, si le piden?

Rosa: Sí

Elsa: Bueno en todo caso ha visto la forma de...

Rosa: La cosa es vivir como sea, al menos defendernos

Anexo 10. Transcripción de entrevista

Transcripción de entrevista

Fecha: 23 de mayo del 2021

Entrevistado: Simón Sinchi

Edad: 70 años

Entrevistadores: Elsa Sinchi y Miguel Novillo

Transcripción

Elsa: ¿Y en esos priestazgos siempre ha estado involucrada Doña Guada para la comida, para la chicha? para todo el tema de la organización dentro de la casa, el acoger a las personas.

Simón: Claro, otro de los puntos importantes es que yo tenía el apoyo de mi esposa, como ella también es Guadalupe, y el apoyo total, tienes que cocinar para los artistas, tienes que cocinar para esto, ayúdanos en esto, por ella aprendió a hacer chicha y una chicha rica. Llegaron a saborear la gente cuando les brindamos en la plaza y ahí nos rogaban que hagamos la chicha para el festival del cuy, para las pasadas llegaron a saborear la gente que brindamos en la plaza y ahí teníamos que dar la chica por ejemplo para el festival de cuy, en este festival daba como 1.000 vasos, y es algo que hay que ver gente que nos ayude y nos queda la satisfacción de haber colaborado en ese sentir con el pueblo de Baños.

Elsa: ¿les pedían que les ayuden con la chicha, o sea, así como que sea un regalo?

Simón: Si, muchas veces, últimamente dimos la chicha, casi todos los años colaboramos con la chicha, pero si era, ella era nombrada, nunca regaño, ella hacía con toda la buena voluntad, decía ojalá nos salga bien, porque a veces eso también se daña.

Elsa: ¿Oiga don Simón, ahora recordando su niñez, usted que tiene en su mente sobre juegos, quizá comida preferida que más recuerde de su niñez?

Simón: No nos hemos criado en cuna de oro, sino pobres, en el sentido de dinero, pero en el sentido de alimentación, nosotros teníamos todo gracias a Dios, todo lo que es, en ese entonces había todo, la comida que ahora la juventud ya no se alimenta, las ocas, los mellocos, las chicamas, las papas, no conocíamos que era un saco de abono, lo que votamos ahora, la tierra era tan llena de bonanza. había los capulíes en cantidad, nosotros teníamos como 50 árboles arriba en ..., llevábamos a los amigos, ¡vamos a traer capulíes! en tiempos de capulíes, mora traíamos por galones, los shuyolajes, las joyapas, los guyanes, el maíz era la parte fundamental de la alimentación en ese tiempo, porque de ahí se hacía, desgraciadamente no sé cómo se perdió esa piedra, mi papá tenía una piedra grande con un hoyo en una chica piedra, decía Simón mueve el maíz, chancado y chancar había el cernaso y el arnero, el grueso era para hacer el morocho y el arnero para hacer las coladas, como teníamos vacas con leche, la leche no nos faltaba, ah me olvidaba que en los potreros habían las frutillas que tan rojo, nosotros nos llenábamos el estómago de frutillas primero de ahí nos íbamos a tomar la shucta de la vaca, un litro de leche, estábamos convirtiendo al estómago en yogurt natural, ahora que me doy cuenta, nosotros no hemos sufrido de la parte de alimentación, hemos estado alimentándonos muy bien pues, el mote, del maíz los cuchichaquis, los timbulos, el “misquiapi”, la mazamorra, es la harina del maíz con leche y con panela porque no había el azúcar, y el “mishquiapi” era el pulcre que sacamos de los pencos, y se hacía con la harina se llama “mishqiapi”, hoy en día veo que hasta los médicos naturales nos mandan a tomar el pulcre, zumo de penco que es buena para los huesos, nosotros tomamos eso y no sabíamos que nos hemos estado alimentando para los huesos, nosotros casi todos los días era el pulcre, el zambo, el zapallo el limeño, teníamos en abundancia, lo que no teníamos es dinero porque no se vendía, yo recuerdo que mi mamá bajaba los jueves al mercado de una camioneta, del camino viejo, y ya traía los aguacates, que rico que era, ya aparecía el arroz seco, el arroz pues, no había, el plátano, no había, cuando tenía unos 12 años ya aparecía el tomate riñón, antes era

esas comidas típicas que ahora ya no se hacen y comidas con harta vitamina, nutrientes, ahora dar la machica por ejemplo, yo recuerdo que mi papá cada año mataba 2 puercos, uno en carnaval, otro en septiembre, y todo lo del grano, el podrido de la mazorca se separaba para las gallinas y para los puercos y se engordaba a los puercos grandes que botaba una lata de manteca, de ahí tenía la manteca para el año, para regalar, para convidar, esa es una palabra antigua, y antes no teníamos ni fósforo, dejábamos las leñitas que traíamos del cerro metiditas ahí, así amanecía y soplábamos, donde se apagaba, anda pide candela, esa es la palabra correcta, anda pide candela, no pedir un fosforo, yo he vivido eso.