

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Maestría en Gastronomía

Revalorización de las tradiciones gastronómicas en el carnaval de Cuenca como elemento de promoción turística


Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Magíster en Gastronomía con mención en Administración de Alimentos y Bebidas

Autor:

Paola Betsabeth Peralta Paredes

Director:

Roger Badin Paredes Guerrero

ORCID:  0000-0001-9404-8934

Cuenca, Ecuador

2024-01-11

Resumen

En la ciudad de Cuenca-Ecuador, la cultura se ve enriquecida por diversas vertientes. La más característica es su gastronomía, porque integra al ser humano en torno a la producción, elaboración y disfrute de los alimentos en fechas del calendario festivo. El milenario patrimonio alimenticio andino precolombino, así como productos introducidos por los españoles; han enriquecido por siglos la gastronomía cuencana, a través de un extraordinario mestizaje alimentario. Este sello de la cocina tradicional cuencana, tiene como protagonista al maíz, producto básico de la dieta local, que a su vez aporta identidad a una amplia variedad de comidas festivas y sus rituales. Tal es el caso del carnaval, celebración que, en Cuenca, está ligada directamente a su platillo estrella: Mote-Pata. Este potaje enlaza el milenario uso del maíz andino y pepa de zambo, con prácticas ibéricas relacionadas con la cría, matanza y aprovechamiento del cerdo. La presente tesis pretende revalorizar el origen de este mestizaje alimentario que se vivió en tierras cañarís, una vez que los primeros colonos españoles establecieron contacto con las poblaciones nativas. Desde esta perspectiva, investigaremos la historia, costumbres y técnicas gastronómicas que envuelven las preparaciones tradicionales de la comida festiva del carnaval cuencano. Para cumplir con este objetivo, investigaremos las fuentes documentales históricas de la ciudad de Cuenca, a través de encuestas. El resultado de esta investigación pretende poner en valor la rica herencia cultural intangible que le da identidad a la gastronomía cuencana en época de carnaval y al creciente turismo que gira en torno a ella.

Palabras clave: carnaval de Cuenca, gastronomía festiva, mestizaje alimentario, turismo gastronómico, motepata



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

In the city of Cuenca-Ecuador, culture is enriched by various aspects. The most characteristic: its rich gastronomy that integrates people around the production, preparation and enjoyment of food on specific dates on the festive calendar. The millenary andean food heritage, as well as the products introduced by the Spanish; have enriched local gastronomy for centuries. This hallmark of traditional “Cuencano cuisine” is hominy (produced from dried maize). Hominy is a staple and provides identity to a wide variety of festive meals and their rituals. Such is the case of carnival, a celebration that, in Cuenca, is directly linked to its star meal: “Mote Pata”. This complex stew links the ancient use of hominy and pumpkin seeds, with Iberian practices related to the breeding, slaughter and use of pork. This research aims to revalue the origin of this food mix in Cuenca, once the first Spanish settlers established contact with the native populations. From this perspective, we will investigate the history, customs and gastronomic techniques that involve traditional meals of the “Cuencano carnaval”. In order to do so, we will investigate historical documentary sources of the city of Cuenca, contrasting this written information with current gastronomic data, through surveys. The result of this research aims to revalue the rich gastronomic heritage that gives identity to “Cuencano carnaval” and the tourist industry that emerges around it.

Keywords: Cuenca carnaval, festive gastronomy, alimentary miscegenation, gastronomic tourism, motepata



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Índice de contenido

Resumen.....	2
Abstract.....	3
Índice de Contenidos.....	4
Índice de Figuras.....	8
Índice de Tablas.....	10
Dedicatoria.....	11
Agradecimientos.....	12
Objetivo General y Específicos.....	13
Introducción.....	14
Metodología.....	15
Capítulos.....	17
Capítulo I Historia de la Gastronomía Tradicional Cuencana Relacionada al Carnaval.....	17
1.1 Breve Reseña Histórica de Cuenca.....	17
1.1.1 Alimentos Originarios de la Sierra Austral.....	19
1.1.2 Aportes Alimenticios Españoles y su Influencia en la Cocina Cuencana.....	22
1.1.2.1 Influencia Española en la Cocina Cuencana.....	24
1.1.3 Mestizaje en la Cocina Cuencana.....	25
1.2 Breve Reseña Histórica de la Cocina en la Ciudad de Cuenca.....	26
1.2.1 La Cocina Primitiva de Guapondelig y Tomebamba.....	27
1.2.2 Cocina Cuencana en la Segunda Mitad del Siglo XVI.....	28
1.2.3 Cocina Cuencana en el Siglo XVIII.....	29
1.2.4 Cocina Cuencana en el Siglo XX.....	30
1.2.5 Técnicas Culinarias Ancestrales.....	33
1.2.6 Menaje de la Cocina Ancestral.....	36
1.2.7 Menaje Culinario de Cuenca de Antaño.....	38
1.3 Cocina Tradicional Cuencana.....	39
1.3.1 Elementos de la Cocina Tradicional Cuencana.....	40
1.3.2 Cocina Tradicional Festiva.....	41
1.4 Festividades y Gastronomía en Cuenca.....	43
Capitulo II Influencia de la Cocina Tradicional de Carnaval en el Turismo Gastronómico.....	46
2.1 Antecedentes del Turismo en Cuenca.....	46
2.2 Turismo Interno.....	48
2.3 Características del Mercado Turístico en la Ciudad de Cuenca.....	50

2.4	Turismo gastronómico en Cuenca	50
2.5	Influencia de la Festividad de Carnaval en el Turismo.....	54
2.6	Turismo Gastronómico Como Fuente de Ingreso	56
Capitulo III Análisis del Criterio de los Encuestados Sobre la Gastronomía Tradicional de la Festividad de Carnaval en la Ciudad de Cuenca.....		59
3.1	Datos Demográficos.....	59
3.1.1	Genero	59
3.1.2	Edad	59
3.1.3	Lugar de Residencia.....	60
3.2	Preguntas Relacionadas a la Festividad de Carnaval en Cuenca	61
3.2.1	Pregunta 1.- Conoce Usted, Acerca de la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca.....	61
3.2.2	Pregunta 2.- Considera Usted, que la Festividad de Carnaval es una Celebración Heredada por: Los Españoles; Por el Pueblo Inca-Cañarí; Desconozco; Otros.....	62
3.2.3	Pregunta 3.- Considera que la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca Está Ligada a su Comida Tradicional.	63
3.3	Preguntas Enfocadas a Conocer que Platos, se Preparan Durante la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca	64
3.3.1	Pregunta 4.- ¿Qué Dulces Considera Usted, Que se Consumen Durante la Celebración del Carnaval en Cuenca?	64
3.3.2	Pregunta 5.- De la Siguiete Lista de Bebidas Cuales Considera, que se Consumen Tradicionalmente Durante el Carnaval en Cuenca	64
3.3.3	Pregunta 6.- En Cuenca Existe Gran Variedad de Panes que son Consumidos en Diferentes Épocas del Año; Cuales Considera Usted que Son Tradicionales Durante la Celebración del Carnaval	65
3.3.4	Pregunta 7.- De la Siguiete Lista de Platos Tradicionales, Cuáles Considera Usted, que son Consumidos Durante la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca.....	66
3.4	Preguntas Enfocadas a Determinar que Platos se Preparan Exclusivamente en la Celebración del Carnaval en Cuenca.....	67
3.4.1	Pregunta 8.- Considera Usted, que el Mote-pata es el Plato Emblema y Representativo de las Festividades de Carnaval en la Ciudad de Cuenca	67
3.4.2	Pregunta 9.- De la Siguiete Lista de Preparaciones Tradicionales, Cuáles Considera que son Elaboradas Exclusivamente Para la Celebración de Carnaval en Cuenca.....	68

3.5 Preguntas Enfocadas a Conocer la Disponibilidad de Visitar, Lugares de Expendio de Comida de Carnaval, Enfocado al Turismo Gastronómico.....	69
3.5.1 Pregunta 10.- Durante el Carnaval de Cuenca Visitaría los Diferentes Lugares Donde se Prepara y Oferta la Comida Tradicional de Esta Festividad.....	69
3.5.2 Pregunta 11.-Cuál de los Sigüientes Lugares Visitaría Usted, Para Degustar los Platos Tradicionales de Carnaval en Cuenca.	70
3.5.3 Pregunta 12.- Considera Usted que la Comida Tradicional del Carnaval en Cuenca es un Recurso que Aporta al Turismo Local.....	71
3.6 Interpretación de los Resultados Obtenidos de las Encuestas.....	72
Capítulo IV Festividad de Carnaval en la Gastronomía Cuencana.....	75
4.1 Historia del Carnaval.....	75
4.1.1 Ritos y Costumbres del Carnaval de Cuenca.....	78
4.1.1.1 Jueves de Comadres y Compadres.....	78
4.1.1.2 Agua o Peseta.....	79
4.1.1.3 Rito de la matanza del cerdo.....	80
4.2 Cocina Tradicional del Carnaval Cuencano.....	80
4.3 Panes del Carnaval Cuencano.....	81
4.3.1 Tipos de Panes de Carnaval.....	82
4.3.2 Principales Ingredientes del Pan Cuencano de Carnaval.....	84
4.4 Dulces de Carnaval Cuencano.....	85
4.4.1 Tipos de Dulces de Carnaval.....	86
4.4.2 Descripción de los Ingredientes de los Principales Dulces de Carnaval de Cuenca.....	88
4.5 Bebidas del Carnaval Cuencano.....	90
4.5.1 Tipos de Bebidas de Carnaval.....	90
4.5.2 Descripción de los Principales Ingredientes de las Bebidas de Carnaval.....	94
4.6 Consumo del Cerdo en el Carnaval de Cuenca.....	95
4.6.1 Comida Tradicional a Base de Cerdo en el Carnaval de Cuenca.....	95
4.6.1.1 Cascaritas o Cuchicara.....	96
4.6.1.2 Sancocho y Fritada.....	96
4.6.1.3 Morcilla Blanca y Negra.....	96
4.6.1.4 Puchero.....	97
4.7 Mote-Pata Plato Representativo del Carnaval Cuencano.....	97
4.7.1 Ingredientes Básicos del Mote-Pata.....	99
4.7.2 Mestizaje Alimentario en el Mote-Pata.....	102

4.7.3	Evolución de la Receta del Mote-Pata	103
	Recetario de Preparaciones gastronómicas del Carnaval de Cuenca	105
5.1	Recetas de Panadería de Carnaval de la Ciudad de Cuenca.	105
5.1.1	Receta de Pan de Huevo de Carnaval.....	105
5.1.2	Receta de Pan Mollete	106
5.1.3	Receta de Galletas de Manteca de Carnaval	108
5.1.4	Receta de Pan de Mestizo de Carnaval.....	109
5.1.5	Receta de Pan de Mestizo Tradicional de Carnaval.....	111
5.2	Recetas de Dulces del Carnaval.....	113
5.2.1	Receta de Dulce de Higo de Carnaval.....	113
5.2.2	Receta de Dulce de Membrillo de Carnaval.....	114
5.2.3	Receta de Dulce de Durazno de Carnaval.....	115
5.2.4	Receta de Dulce de Leche con Coco de Carnaval	116
5.3	Recetas de Bebidas de Carnaval	117
5.3.1	Receta de Colada de Capulí de Carnaval.....	117
5.3.2	Receta de Pucha-Perro de Carnaval	118
5.3.3	Receta de Jucho de Carnaval	119
5.3.4	Receta de Draque.....	121
5.3.5	Receta de Chica de Jora	122
5.3.6	Receta de Mistela de Higo de Carnaval.....	123
5.4	Recetas de Mote-Pata.....	124
5.4.1	Receta de Mote-Pata Antiguo de Carnaval.....	124
5.4.2	Receta de Mote-Pata de Carnaval	126
5.4.3	Receta de Mote-Pata de Carnaval	128
	Conclusiones.....	130
	Recomendaciones	136
	Referencias.....	137
	Anexos	143
	Anexo A Formato de Encuesta.....	143
	Anexo B Fotografías De Carnaval de Cuenca.....	145

Índice de Figuras

Figura 1.	Índice de Fiabilidad Alfa de Cronbach	15
Figura 2.	Oleo de una Procesión en la que Participan Cañarís.	18
Figura 3.	Clasificación de las Cocinas Tradicionales del Ecuador	42
Figura 4.	Mapa de las Áreas Históricas de Cuenca, Propuestas y sus Predios	47
Figura 5.	Portada de la Agenda Cultural del Carnaval 2023	55
Figura 6.	Evento del Mejor Mote-Pata 2023.....	56
Figura 7.	Genero	59
Figura 8.	Rango de Edad.....	60
Figura 9.	Relación de Lugar de Residencia	61
Figura 10.	Conoce Usted, Acerca de la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca .	62
Figura 11.	Herencia de la Festividad de Carnaval en Cuenca.....	63
Figura 12.	La Comida Tradicional de Cuenca está Ligada al Carnaval.....	63
Figura 13.	Dulces de Carnaval.....	64
Figura 14.	Oferta de Variedad de Bebidas de Carnaval	65
Figura 15.	Panes que se Consumen en el Carnaval de Cuenca	66
Figura 16.	Platos Tradicionales Consumidos Durante la Fiesta de Carnaval en Cuenca.....	67
Figura 17.	Mote-Pata Plato Representativo de la Cocina Tradicional de Carnaval	68
Figura 18.	Platillos que se Elaboran Exclusivamente en Época de Carnaval	69
Figura 19.	Interés por Visitar Lugares de Expendio de Comida de Carnaval de Cuenca.....	70
Figura 20.	Preferencia por Visitar Sitios de Expendio de Comida de Carnaval de Cuenca...	71
Figura 21.	La Comida Tradicional, Recurso Para el Turismo	72
Figura 22.	Bandeja de Ofrenda de Compadres.....	79
Figura 23.	Pan Mestizo de Carnaval.....	83
Figura 24.	Pan de Huevo de Carnaval.....	83
Figura 25.	Pan Mollete de Carnaval	84
Figura 26.	Galleta de Manteca de Carnaval.....	84
Figura 27.	Oferta de Variedad de Dulces de Carnaval	86
Figura 28.	Dulce de Higo de Carnaval.....	87
Figura 29.	Dulce de Durazno de Carnaval	87
Figura 30.	Dulce de Leche con Coco de Carnaval.....	88
Figura 31.	Bebida Drake	91
Figura 32.	Bebida Chicha de Jora	92
Figura 33.	Colada de Capulí de Carnaval	92

Figura 34.	Pucha-Perro Bebida de Carnaval.....	93
Figura 35.	Jucho Bebido de Carnaval.....	93
Figura 36.	Mistela de Higo	94
Figura 37.	Mote-Pata Plato Tradicional del Carnaval Cuencano	98
Figura 38.	<i>Línea de tiempo Antecedes de la Festividad de Carnaval en Cuenca y su Alimentación.....</i>	131
Figura 39.	Platos Tradicionales de la Festividad de Carnaval en Cuenca	133
Figura 40.	Platos elaborados exclusivamnete para la festividad de Carnaval en Cuenca...	134

Índice de Tablas

Tabla 1.	Ficha Técnica de la Investigación	16
Tabla 2.	Calendario de Festividades y Gastronomía de Cuenca	44
Tabla 3.	Catastro de Atractivos Turísticos de Cuenca	49
Tabla 4.	Estadísticas Turísticas de Cuenca 2022.....	50
Tabla 5.	Tipologías de Recursos Para el Turismo Gastronómico.....	51
Tabla 6.	Preparaciones Culinarias del Cantón	53
Tabla 7.	Platos de la Cocina Tradicional Festiva del Carnaval de Cuenca	73
Tabla 8.	Platos Elaborados Exclusivamente en la Festividad del Carnaval de Cuenca.....	73
Tabla 9.	Códigos y Oposiciones Entre el Carnaval - la Cuaresma	76
Tabla 10.	Mito Entre la Parte Profana y Religiosa de Carnaval y Cuaresma.....	76
Tabla 11.	Línea de Tiempo Para el Mestizaje Alimentario	130

Dedicatoria

El presente trabajo de investigación, está dedicado a: mis hijos Felipe y Mateo, mi esposo Marco, quienes, con su amor, paciencia, dedicación y apoyo incondicional, durante mi proceso formativo, me permitieron culminar esta meta en mi vida. A mis padres Martha y Julio, por ser un pilar en mi vida. Mis hermanos, Pedro por su ayuda con todos aquellos problemas tecnológicos que se me presentaron durante el tiempo de mis estudios; Priscila y Penélope, con sus consejos, apoyo en todo momento, me permitieron finalizar con éxito mi maestría y titularme.

Dedico el presente trabajo de investigación a todas aquellas personas interesadas en conocer la historia de la ciudad de Cuenca, a través de su alimentación.

Paola Betsabeth Peralta Paredes

Agradecimientos

Agradezco en primer lugar a Dios que me ha dado salud, sabiduría y guía en todo momento, para culminar con éxito mis estudios. Igualmente agradezco a mi familia por el apoyo brindado en toda la trayectoria de mis estudios, por ser el pilar de mi vida e inspirarme, a continuar superándome.

Agradezco de manera especial al Instituto Gth, a sus alumnos del periodo 2022 – 2023, con quienes trabajé de la mano en la realización de las recetas de la festividad de Carnaval de la ciudad de Cuenca.

Mi más sincero agradecimiento al Mgs. Hugo Benalcázar, por su valiosa contribución a mi tema de investigación, quien me compartió sus conocimientos sin ego alguno, sus valiosas sugerencias guiaron a culminar mi trabajo de investigación.

Finalmente agradezco a la directora de la maestría Marlene Jaramillo, por su apoyo en todo momento en el trascurso y culminación de la carrera. También agradezco a todas aquellas personas que han sabido brindarme su respaldo durante este tiempo de estudio.

Objetivo General y Específicos

Objetivo General:

Revalorizar las tradiciones gastronómicas de las festividades de carnaval en la ciudad de Cuenca como elemento de promoción turística

Objetivos Específicos:

- Explorar la historia de la gastronomía tradicional cuencana relacionada al Carnaval.
- Determinar la influencia de la cocina tradicional cuencana en el turismo gastronómico.
- Conocer las preparaciones gastronómicas, ingredientes y estandarización de recetas, de la festividad de Carnaval en la ciudad de Cuenca.

Introducción

La festividad del Carnaval de Cuenca es un despliegue de tradiciones, costumbres, cultura, rituales y gastronomía, se distingue por la presencia de varios platos de sal y dulce. Su cocina se caracteriza por mantener su legado ancestral de sabores y aromas que la identifican, es un referente del mestizaje alimentario que surgió en Cuenca con la llegada de los españoles.

Para preservar las tradiciones gastronómicas de la cocina del carnaval cuencano, es necesario conocer sus raíces, historia y elaboraciones, que permitan identificar que platos están estrechamente relacionados con la celebración. El conocimiento de las raíces de la cocina permite la conservación de recetas, técnicas y productos de la región, mostrando su identidad culinaria al turista que visita la ciudad durante la festividad.

El presente trabajo de investigación, está enfocado a recopilar información que permita establecer como fue el proceso de mestizaje y surgimiento de la cocina en la Ciudad de Cuenca, entorno a la celebración del Carnaval. El primer capítulo aborda una investigación breve de la historia de la cocina cuencana, el segundo capítulo establece una relacionado con el turismo y la gastronomía, determinando que el turismo gastronómico es una fuente para promocionar la identidad cultural local por medio de la comida y su historia. El tercer capítulo es la realización de las encuestas para identificar que platos se elaboran y consumen en el Carnaval. El cuarto capítulo es el resultado del trabajo de investigación apoyado en la información de las encuestas, para definir el parámetro de exploración, se determinó que el plato que representa la festividad del Carnaval en Cuenca es el MotePata, claro ejemplo del mestizaje alimentario que se dio en la ciudad. El MotePata se elabora una vez al año, únicamente durante los días la celebración del carnaval.

Metodología

Para la realización del presente trabajo de investigación se utilizó un enfoque mixto, donde se inició recolectando información de diversas fuentes bibliográficas-documentales, entrevista a los actores relacionados con la gastronomía tradicional, y encuestas al público en general. Finalmente, los datos obtenidos se analizaron mediante tablas y gráficas, sin antes haber realizado la respectiva validación del cuestionario por parte de los profesionales del sector, así como también un análisis de fiabilidad Alfa de Cronbach, como se observa en la figura 1 y, en la tabla 1, se presenta la ficha de investigación planteada.

Figura 1. Índice de Fiabilidad Alfa de Cronbach

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	N de elementos
,838	12

Nota. Adaptado de *Índice de fiabilidad Alfa de Cronbach*, Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Para la recolección de datos bibliográficos se efectuó una minuciosa selección de libros, artículos que permitieron conocer la historia y desarrolló de la cocina en la ciudad de Cuenca, desde la llegada de los españoles hasta la actualidad. Las encuestas se realizaron de forma personalizada y online mediante el uso de Google forms, que fue compartido en diferentes redes sociales y grupos de profesionales allegados, La misma contenía 12 ítems que permitió conocer cuáles son las principales preparaciones gastronómicas que se pueden encontrar en la ciudad durante el Carnaval y su origen.

Además, en el mes de la celebración de la festividad de Carnaval (febrero), se visitó distintos lugares de la ciudad donde elaboran platos propios de la celebración, para contrastar los datos proporcionados por los encuestados con esto se logró establecer si las preparaciones de antaño se mantienen o han cambiado. Para lo cual se aplicó la técnica de observación de campo directa (no participante), recogiendo los datos desde afuera y los lugares que se preste la debida apertura se realizara una observación participativa no estructurada, es decir interviniendo en el proceso sin una estructura, dejando que fluya la situación recabando datos por medio de la experiencia.

Tabla 1. Ficha Técnica de la Investigación

Población	Consumidores
Área geográfica	Ciudad de Cuenca
Tamaño muestral	328
Temporalidad	Durante el mes de febrero
Procedimiento	Encuesta mediante cuestionario estructurado con doce ítems

Nota. Adaptado de *Ficha técnica de la investigación*, Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Capítulos

Capítulo I

Historia de la Gastronomía Tradicional Cuencana Relacionada al Carnaval

1.1 Breve Reseña Histórica de Cuenca

Cuenca capital Azuaya situada en la zona Austral ecuatoriana, llamada por los cañarís Guapondélig (Llanura grande como el cielo), conocida en el periodo Inca como Tumipampa. En el año 1529 Francisco Pizarro solicita incorporar a la corona de castilla estas tierras que aún no habrían sido conquistadas ni conocidas por Carlos Quinto y la Reina Isabel, Su petición nace a raíz de los relatos que ha escuchado Pizarro de aquel pueblo Inca, de exorbitante belleza y fértiles tierras (Albornoz, 1957).

En 1533, los cañarís cansados de las matanzas causadas por la guerra con Atahualpa, deciden apoyar a los españoles, enviaron un grupo de caciques, quienes se integrarían como huéspedes de Sebastián de Benalcázar, ofreciéndole su amistad y apoyo para la conquista; es así que, el 14 de septiembre de 1533 salen desde Piura a Túmbez; a partir de ese momento los cañarís formaron parte en las filas de soldados españoles, recibiendo a cambio beneficios para su pueblo, y la liberación de los Incas con la muerte de Atahualpa (Cordero J. , 2007).

En enero de 1534 Sebastián de Benalcázar es el primer español en conocer las tierras de Tumipamba quien queda impresionado con este lugar, que prontamente sería llamado Tomebamba (Albornoz, 1957); este mismo año Pizarro encomienda a Núñez de Bonilla se traslade y asiente en Tomebamba, quien llegaría a las ruinas de Tomebamba en diciembre, observa que a pesar de estar destruido por las guerras civiles de Huáscar y Atahualpa, es un lugar propicio para construir molinos, entre las primeras acciones que realiza es ordenar la siembra de trigo (Merchán, 2023). Para los primeros meses del año 1535 empezaría a poblarse por españoles (Albornoz, 1957). En el año 1539 se empezaría la edificación del primer molino de trigo que debería estar terminado el 15 de enero de 1547 (Merchán, 2023); pero se conoce que en los años de 1551 a 1552 se implementa el primer molino destinado a moler trigo (Albornoz, 1957), lo que dejaría ver un crecimiento de pobladores españoles que residen en este lugar, de la misma forma empezaría a implantarse las costumbres españolas.

El Márquez Hurtado de Mendoza expide en Lima el 11 de septiembre de 1556, la provisión por la cual dispone que el gobernador de Quito Gil Ramírez Dávalos fuera a Tomebamba la recorra y fundara en ella un pueblo que se llamaría ciudad de Cuenca. En la mañana de Lunes Santo, 12 de Abril de 1557, inicia la ceremonia de fundación con una misa en el lugar donde se destinaria la plaza mayor de esta ciudad, con la presencia de los cañares que en su mayoría ya se habían convertido a la religión (Albornoz, 1957). Se puede señalar que las costumbres

españolas estaban enraizadas en la ciudad antes de su fundación, al conocer que ya se conmemora la semana santa en esta época, permitiría suponer que ya se podría haber celebrado el carnaval, festividad previa a la cuaresma.

Hernando Pablos describe a Cuenca en el año 1582, como un valle de abundantes aguas de donde se sustentan las casas y los molinos, posee pastos extensos donde se da bien el ganado, trigo, maíz, cebada, quinua, habas y otras legumbres, está llena de árboles de duraznos, membrillos, algunos manzanos y perales; la ciudad se provee de sal del puerto de Bola y del puerto de Yaguache, que es el río de Guayaquil. Es un pueblo forjado de España, con plazas, calles, casas de piedra, adobes, y barro, para este año se encuentran edificados tres monasterios, el de Señor San Francisco, San Agustín y Santo Domingo; el sustento de sus habitantes es la agricultura y artesanías (Jiménez, 1987).

En el año 1590 se permite a los cañarís participar en “procesiones con sus trajes de fiesta, según el registro de Garcilaso, quien dice que el Jueves Santo andaban 300 de ellos con sus lanzas acompañando la procesión y la justicia” (Cordero J., 2007, p. 26); como se puede observar en la figura 2.

Figura 2. Oleo de una Procesión en la que Participan Cañarís.



Nota: La imagen representa una procesión donde se observa la participación de los cañarís con sus trajes típicos. Fuente: (Cordero J. , 2007)

El proceso de Independencia en Cuenca comenzaría a partir del año 1795, con la exhibición de carteles y grafitis alusivos a la búsqueda de libertad, que tuvo un largo proceso de

adecuamiento del pensamiento de laicos y eclesiásticos, instaurando en la población cuencana la ideología de libertad (Cordero Iñiguez, 2016). Tras varios años e intentos fallidos el 3 de Noviembre de 1820, varios ciudadanos comandados por Tomás Ordoñez a quien se unen los curas José Peñafiel y Juan María Ormaza se dirigen a la plaza mayor y confrontan a las autoridades españolas proclamando así su libertad. (Cordero Iñiguez, 2016).

La ciudad de Cuenca es declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad el 1 de diciembre de 1999, por su arquitectura conservando la cuadrícula original del Centro Histórico, desde su fundación, del mismo modo por las costumbres de su gente, su religiosidad y por su patrimonio intangible gastronómico.

1.1.1 Alimentos Originarios de la Sierra Austral

La provincia del Azuay es privilegiada por poseer tierras fértiles que permiten el cultivo de varias especies de plantas alimenticias, pero no todos fueron originarios de la región, antes de la llegada de los españoles la alimentación se basaba en productos nativos de la zona austral. En el libro Pan de América del Dr. Eduardo Estrella se encuentra la información más completa de los alimentos y cárnicos que son propios de cada región del Ecuador, de igual manera Eulalia Vintimilla de Crespo en su libro Viejos Secretos de la Cocina Cuencana presenta un listado de plantas utilizadas en la dietética aborigen en el marco trazado por el padre Joseph Acosta donde se pueden seleccionar las especies vegetales que corresponden a la ciudad de Cuenca utilizadas en su cocina.

Los dos autores antes mencionados concuerdan que los alimentos que fueron la principal materia prima en la cocina aborigen fue primordialmente el maíz (zea mays) acreditado como el pan de los indios puesto que se lo podía consumir tierno, molido, maduro y realizar bebidas, utilizado también para alimentar a los animales y como moneda de intercambio (Vintimilla, 1993). En el ámbito ritual el maíz es importante para la mayoría de comunidades aborígenes que realizaban diferentes rituales con este cereal para solicitar favores a los dioses y reverenciar a la mamapacha (Estrella, 1988).

El siguiente listado de alimentos originarios de la sierra austral se base en un comparativo de similitud entre los dos autores, donde se observan que algunas plantas nativas han desaparecido de las cocinas actuales. Las plantas que se registran fueron la materia prima en la cocina primitiva de Cuenca, se incluye algunos de los “yungas” y zonas bajas por la relación comercial de sus pueblos.

Cereales:

- Maíz (Zea maíz L)

Pseudocereales:

- Quinoa, quinua (*Chenopodium quinoa* Willd)
- Sangurache. ataco (*Amaranthus caudatus* L)

Leguminosas:

- Fréjol de árbol (*Erythrina edulis* Tr)
- Fréjol, porotos (*Phaseolus vulgaris* L.)
- Tortas o pallares (*Phaseolus lunatus* L.)
- Maní (*Arachis hipogea* L.)

Tubérculos y raíces:

- Papa (*Solanum tuberosum* L.) (existen varias especies)
- Zanahoria blanca (*Arracacia esculenta* D.C.)
- Camote, batata (*Ipomoea batatas*)
- Chicama, zhicama, jicama, jícama (*Pachirhizus erosus*)
- Mashua, mazhua (*Tropaelum tuberosum* R. et P.)
- Melloco, oiloco, olluco (*Ullucus tuberosus* Caldas)
- Oca (*Oxalis tuberosa* Mol.)

Frutas:

- Aguacate, palta (*Persea americana* Mill.)
- Badea o Tumbo (*Passiflora quadrangularis* L.)
- Caimito (*Chrisophyllum oliviforme*)
- Capulí (*Prunus capulis* Cay,)
- Cereza (*Malpighia puniceifolia* L.)
- Ciruela (*Spondias purpurea* L)
- Chamburo (*Carica chrysopetala* Heilb.)
- Chirimoya (*Annona cherimolia* Mill.)
- Frutilla (*Fragaria chiloensis* (E) Duchesne)
- Granadilla de Quijos (*Passiflora popenoi* Killip)
- Granadilla (*Passiflora maliformis* L.)
- Guaba (*Inga* sp.)
- Guanábana (*Annona muricata* L.)
- Guayaba (*Psidium guayava* L.)
- Gullán (*Passiflora ligularis* Jss.)
- Lucma, lugma, lucuma (*Lucuma obovata* H.B.K)

- Mamey (*Mammea americana* L.)
- Mora común (*Rubus adenotrichus* Schlecht.)
- Mortiño (*Vaccinium floribundum* H.B.K.)
- Naranjila (*Solanum quitoense* L.)
- Pacay (*Inga pachicarpa*)
- Tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* (Cay) Sendt.)
- Tuna amarilla (*Opuntia bonplandii* Pfeiff.)
- Tuna blanca (*Opuntia tuna* L.)
- Tuna morada (*Opuntia* sp.)
- Uvilla (*Physallis peruviana* L.)

Hortalizas:

- Achogcha, achoccha (*Cyclanthera pedata* var. *Edulis*)
- Pimiento (*Capsicum annum*)
- Sambo, zambo (*Cucurbita pepo* Lam.)
- Tomate, tomate riñón (*Tropaelum tuberosum* R. et P.)
- Zapallo, calabaza (*Cucurbita maxima* Duch.)
- Zapotillo (*Cucurbita moschata* Duch.)

Condimentos y especias:

- Achiote (Llana I.)
- Ajenjo, alcanfor (*Artemisia sodiroi* Hier.)
- Ají rocoto (*Capsicum pubescens* L.)
- Ají picante (*Capsicum frutescens* L.)
- Anís, sacha-anís, Arracacha, racacha (*Tagetes pusilla* H.B.K.)
- Canela (*Nectandra cinnamomoides*)
- Izhpingo, izpingo (*Ocotea quixos* Lam.)
- Vainilla (*Vanilla planifolia* Andr.)

Alimentos de origen animal:

- Los cañarí-incas utilizaron pocos animales para su dieta.
- Apangora, pangora de río (*Pseudothelpusa* sp.)
- Bagre (*Pimelodella* sp.)
- Caracoles, churos (*Strophocheilus pelairianus*)
- Conejo de monte (*Sylvilagus brasiliensis*)
- Cuy (*Cavia* sp.)

- Guanaco (*Lama guanicoe*)
- Llama (*Lama glama*)
- Pato (*Anatidae* sp.)
- Perro, allcu (*Speotos venaticus*)
- Rana, chugchumama (*Gastrotecha riobambae*)
- Tórtola, tuga, urpi (*Zenaida auriculata*)
- Perdiz (codorniz) (*Attagis gayi*)
- Soche, chivicabra (*Mazama rufina*)
- Venado de cerro (*Odocoileus virginianus*)
- Zarigüeya, zorro (*Didelphus marsupialis*)

1.1.2 Aportes Alimenticios Españoles y su Influencia en la Cocina Cuencana

Con la llegada de los colonizadores a tierras ecuatorianas se suscitó el ingreso de animales y plantas de origen europeo que se adaptaron con éxito en este territorio, y son destinados a la alimentación. Eulalia Vintimilla en su libro *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana* presenta un listado de las plantas comestibles que llegaron a la sierra del Ecuador, mismas que estuvieron en los primeros veinte años de su encuentro con Europa presentes en América (Vintimilla, 1993).

Aportes españoles a la Cocina Cuencana:

Condimentos:

- Ajo (*Allum sativum* L.)
- Cebolla (*Allum cepa* L.)
- Culantro (*Coriandrum sativum* L.)
- Hinojo (*Foeniculum vulgare* Gaern.)
- Mostaza (*Sinapis nigra* L.)
- Orégano (*Origanum vulgare* L.)
- Perejil (*Petroselinum sativum* Hoffm. et Kch.)
- Romero (*Rosmarinus officinalis* L.)

Hojas Aromáticas

- Albaca (*Ocinum basilicum* E.)
- Yerbabuena (*Mentha piperita* L.)

Frutas

- Albaricoque (*Armeniaca vulgaris* Lam.)
- Ciruela (*Prunis domestica* L.)
- Higo (*Ficus carica* L.)
- Lima (*Citrus limeta* Rus.)
- Limón real (*Citrus limonum* Riss.)
- Limón sutil* (*Citrus notissimus* giss.)
- Manzana (*Malus communis* L.)
- Melocotón (*Persica vulgaris* Mill.)
- Membrillo (*Cydonia vulgaris* Pers.)
- Naranja (*Citrus aurantium* L.)
- Naranja agria (*Citrus vulgaris* Riss.)
- Pera (*Pyrus communis* R. et P)
- Vid, uva (*Vitis vinifera* L.)

Aromatizante

- Anís (*Pimpinella anisum* L.)

Plantas medicinales

- Borraja (*Borrago officinalis* L.)
- Manzanilla (*Matricaria chamomilla* L.)
- Toronjil (*Mellisa officinalis* L.)

Cereal

- Cebada (*Hordeum vulgare* L.)
- Trigo (*Triticum vulgare* L.)

Hortaliza

- Col, berza (*Brassica oleracea* L.)
- Coliflor (*Brassica oleracea botrytis* DC.)
- Nabo (*Brassica napus* L.)
- Rábano (*Raphanus sativus* L.)
- Zanahoria (*Daucus carota* L.)

Leguminosa

- Haba (*Faba vulgaris* L.)

- Lenteja (*Eryum lens L.*)

Aceite

- Olivo (*Olea europea L.*) Aceite

Azúcar, ron

- Caña de azúcar (*Sacharum officinarum L.*)

Animales comestibles

- Ganado vacuno
- Cabras
- Ovejas
- Cerdos
- Gallinas
- Conejos
- Palomas

1.1.2.1 Influencia Española en la Cocina Cuencana.

Los conquistadores a su llegada no solo aportaron con productos alimentarios a la región, del mismo modo implantaron sus costumbres, hábitos, religión, técnicas de elaboración de los alimentos, con la finalidad de conservar las tradiciones de su lugar de origen. La mayoría de los colonizadores fueron de Castilla, Andalucía y Extremadura, lugares con herencias culinarias de Roma con olivos, vinos, pan, habas, ajos y lentejas; legado de Godos por su afición al consumo del cerdo, así también influencia de árabes y berberiscos con albaca, alcachofa, anís y agua de azahar (Vintimilla, 1993).

Durante la llegada de los españoles la cocina que fue introducida es la de los soldados una cocina popular caracterizada por el consumo de gachas de harina de trigo, embutidos, salchichas de cerdo, sardinas, pan y aceite de oliva. Donde las dificultades de la guerra obligan a adaptar los productos indios a las modalidades españoles como fue dar forma de pan al manipular el maíz. Sin embargo, en el periodo de la colonización se introdujo la cocina burguesa basada en el consumo de carnes (Pazos, 2017).

El alimento más importante que establecieron los colonizadores es el consumo del cerdo, así como las diferentes costumbres españolas de fabricación de perniles, chorizos, morcillas, embutidos (Molina, 2001). La iglesia tiene un papel fundamental al ser los sacerdotes

franciscanos quienes en el año 1534 llegarían a Quito con semillas de trigo, las cuales fueron cultivadas en los huertos del convento aclimatándose muy bien difundiéndose en tierras de encomenderos e indios, se entendería que los religiosos serían quienes enseñarían a preparar harina para elaborar el pan, además a faenar los chanchos y preparar toda clase de viandas con la carne y viseras de los mismos (Pazos, 2010). De la misma forma las tradiciones que suponen su consumo dentro de las festividades religiosas que se adaptaron y aceptaron en las nuevas tierras.

1.1.3 Mestizaje en la Cocina Cuencana

Se entiende por mestizaje el cruce de razas diferentes, de igual manera la mezcla de culturas distintas, que da origen a una nueva (RAE, 2021). Por lo que se podría suponer que el mestizaje alimentario se entendería como la fusión de alimentos de distintas localidades, al igual que la combinación de técnicas de cocción, como también la unión de recetas, para obtener como resultado una cocina mestiza.

La cocina cuencana es el resultado de la unión de la cultura indígena y española, donde los colonizadores a su llegada se encontraron con una exquisita además de variada despensa que les ofrecía un sinnúmero de posibilidades nuevas en lo que respecta a la alimentación, que pronto sería incorporada a su dieta logrando cocinar platos muy cercanos de apariencias a los de su lugar de origen, pero de distinto sabor. Donde la comida será un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres nada similares (Cordero, 2018).

La mayor sorpresa que tuvieron los conquistadores al llegar a tierras del Tomebamba fue la variedad de granos, verduras, hortalizas y frutas que producían en el lugar gracias a sus pisos climáticos, los españoles nombraron a los productos con palabras que les recordaban algo, como a la quinua arroz pequeño y al aguacate como pera. Sin olvidar los aportes que llegaron de los colonizadores como fueron la caña de azúcar, trigo, coles, ganado vacuno, ovejas, chanchos, animales que fueron adoptados por los pobladores que los domesticaron en su mayoría. Al unir estas dos despensas se contribuyó a la formación de distintas gastronomías en América que fueron arraigándose en la cultura de los pueblos, forjándose cocinas propias en cada región, sin duda una de ellas es la cocina cuencana donde el elemento principal es el uso de maíz, presente en la mesa como un plato de mote humeante considerado como el pan de los cuencanos, que lo consumen tierno como choclo, lo transforman en una bebida llamada chicha, y cuando es transformada en harina se utiliza en diversas preparaciones (Cordero, 2018). A diferencia de la alimentación española donde el trigo es indispensable para la elaboración de pan, por lo que se introducen molinos accionados con agua para poder moler el trigo, cebada y maíz, al igual que

la instalación de hornos de bóveda para facilitar el horneado de los panes que serán preparados con las harinas de los cereales antes mencionados (Pazos, 2010).

Las mujeres juegan un papel fundamental en la creación de la cocina mestiza que se conoce hoy en día, debido a que son las mujeres indígenas las que se encargan en primera instancia de la alimentación de los españoles recién llegados, ofreciendo para su comida diaria cereales y féculas andinos, originando la comida popular de la audiencia, a finales del siglo XVI algunas mujeres españolas entraron a los claustros con la finalidad de aprender la elaboración de dulces y pastelería del antiguo mundo (Pazos, 2010). Son ellas quienes se encargan de enseñar a las mujeres indígenas la elaboración de helados, postres, pernils, y otros alimentos de la cocina española que sería ofrecida a criollos y autoridades españolas, todas esas técnicas de preparación se adaptaron a los productos andinos, teniendo como resultado la cocina que hoy en día se conoce.

“No cabe duda de que muchas de nuestras principales costumbres y aficiones gastronómicas se crearon en el período virreinal, una especie de puente entre las cocinas prehispánica y moderna, un crisol en que se funden las tradiciones culinarias prehispánicas, españolas y negras.” Rosario Olivas Weston (Pazos, 2014, p.10).

La cocina cuencana es sin duda una cocina mestiza que a finales del XIX e inicio del siglo XX se ve influenciada por la cocina francesa que tiene una larga historia gastronómica donde sus cocinas son verdaderos laboratorios en el que son creados un sin número de platos diferentes, la cocina es considerada un arte, su principal aporte son las salsas como la bechamel y la mayonesa que no eran conocidas por las familias cuencanas, esta nueva tendencia de acompañar las carnes con algún tipo de salsa pronto se generalizó en los hogares. Se conoce de esta cocina por las religiosas francesas que llegaron a la ciudad para encargarse de la educación como fueron las madres de los Sagrados Corazones y ciertas religiosas de la comunidad dominicana (Cordero, 2018).

1.2 Breve Reseña Histórica de la Cocina en la Ciudad de Cuenca

El lugar que antiguamente era conocido como Guapondelig por los Cañarís y a partir de la conquista de los Incas sería llamado Tomebamba es la región que hoy es conocida como Cuenca desde el año de 1557. Donde surge una cocina particular con un empleo notable del maíz que utiliza recursos de origen ancestral como las semillas de zambo a los que se suman las carnes de cerdo, res y gallina, formando las raíces de su cocina regional en el primer proceso de ocupación española (Martínez, 2010), consolidándose en el siglo XVIII debido a la agricultura

(Martínez Borrero, 2019) y en la primera mitad del siglo XX cocinar es todo un ritual que se realiza entre amigos y familia siendo la comida el protagonista de los festejos (Cordero, 2018).

1.2.1 La Cocina Primitiva de Guapondelig y Tomebamba

En los pueblos Cañarís como Incas la alimentación estaba basada en el consumo de maíz, este era preparado de diversas maneras, cuando estaba maduro se lo tostaba o cocinaba en agua el cual es llamado mote, también era molido para preparar tortillas o una especie de bollos redondos, además era utilizado para preparar una bebida conocida como chicha que era consumida diariamente, cuando el maíz estaba tierno al ser molido se preparaba una masa llamada humita o se lo cocinaba en mazorca (Olivas, 2015). Con la harina de maíz solían hacer mazamorra que era conocida como api, para los viajes o jornadas largas de trabajo acostumbraban a llevar verduras pulverizadas mezcladas con esta harina. El cereal llamado quinua fue elaborado de manera similar al maíz siendo consumido acompañado de sal y ají (Vintimilla, 1993).

La papa era preparada hervida, asada o guisada como loco (Olivas, 2015). De similar manera era elaborado el melloco, pallares y frejoles o se tostaban para convertir en harina, otro tubérculo que se consumía asado o cocinado fue el camote, mientras que los zapallos o calabazas como el zambo podían comerse cocidos tiernos o maduros, la zanahoria blanca utilizada junto a otras hortalizas o carne de animales se la hacía en guisos; por otra parte, las ocas y mazhuas era asoleadas para obtener su dulzor. El consumo de carne no era de mayor importancia para los cañarí-incas que solían consumir carne de cuy cocinada o asada, la carne de llama se comía fresca o seca antes de la edad de 3 años, no era frecuente su consumo debido a que su principal función era ayudar en el transporte y proporcionar lana para los tejidos, dentro de su dieta estaban los animales de caza como el venado o zarigüeya; para condimentar los alimentos los cañarí-incas utilizaban la sal que obtenían de las minas de la sierra o por intercambio con otros pueblos (Vintimilla, 1993).

Los Cañarís como los Incas fueron maestros horticultores que perfeccionaron el cultivo de gran variedad de plantas, en las tierras del Tomebamba existen gran variedad de frutas consideradas como un manjar para los pobladores; igualmente conocen la utilización de la cal o cenizas de platas para la descascarar el maíz maduro; los Incas son considerados como los pioneros de la deshidratación y la liofilización de los alimentos para que estos puedan conservarse por mayor tiempo (Olivas, 2015).

1.2.2 *Cocina Cuencana en la Segunda Mitad del Siglo XVI*

Los españoles a su llegada no se preocupan en modificar los hábitos alimenticios de los pobladores del nuevo mundo, permitiendo que los pueblos conserven sus herencias culinarias (Olivas, 2015), que se adaptaron a las costumbres alimenticias de los conquistadores, incorporando a sus recetas ingredientes traídos del viejo mundo, obteniendo como resultado un mestizaje alimentario; surgiendo en Cuenca una cocina regional particular que gira en torno al uso del maíz en variadas preparaciones junto al uso de carnes de cuy, gallina, res y sobre todo del cerdo con todos sus derivados (Vintimilla, 1993).

En las zonas conquistadas se introducen los productos básicos de la cocina española como el vino, aceituna, cerdo y trigo, esto se evidencia con la construcción del primer molino de trigo en los años 1551 a 1552 en Tomebamba (Albornoz, 1957). Por lo que se consideraría que el cultivo de trigo se encontraba ya instituido en estas tierras. La concesión de una encomienda de tierras de pan sembrar a Rodrigo Núñez de Bonilla donde estable el primer molino hidráulico cuyas cámaras fueron edificadas con piedras labradas de la destruida Tomebamba de los incas, esta sería la primera actividad productiva en la ciudad de esta manera se daría inicio a la actividad molinera, panadera y exportación del producto y sus derivados; a partir del año 1579 son las panaderas mujeres emprendedoras quienes estarían a cargo de esta actividad se conoce que en el año de 1588 indias y negras vendían cinco panes a un precio de un real en la plaza pública. Es evidente la creciente actividad panadera en la ciudad gracias a la disponibilidad de productos españoles que permiten la fabricación el pan como lo es los huevos, grasa de cerdo, levadura, trigo y hornos (Martinez, 2010).

Otros productos que se adaptaron exitosamente al nuevo mundo fueron el ganado vacuno, porcino, gallinas, ovejas y cabras de estos animales no solo se aprovechó la carne, de las gallinas los huevos, de ovejas lana y de las reses se obtenía leche, cuero y el sebo que se utilizaba en la cocina además para la elaboración de velas; en abril de 1558 Mateo Gutiérrez ya habría edificado en obra de carpintería, ladrillo y pisos de cal la carnicería de la ciudad. En esta época surge el comercio de vino, frutas, jamones y quesos, negociantes de fuera acuden a la plaza a proveerse de dichos insumos lo que deja en evidencia la creciente activada comercial de la ciudad. Algo semejante ocurre con las frutas de castilla que empiezan a ser sembradas conjuntamente en huertos frutales locales y valles cercanos a Cuenca, encontrando sembríos de membrillos, perales, manzanos, naranjos, cidras, limas, granadas, ciruelas, duraznos y por supuesto la temprana presencia de la caña de azúcar; manteniéndose también la siembra de árboles ancestrales como la palta, nogal, guayabos, moras, magueyes, lúcumas, granadillas, paicas y guyanés. Cuenca apoya su economía en la agricultura en los años 1582 y 1585 se

conceden solares para sembrar legumbres y “otras cosas” como la papa que se incorpora al consumo colonial de igual manera los tubérculos andinos como la oca, mellocos, mashua, arracacha, camote, yuca y ají; en 1582 los indios cultivan rábano, lechuga, col, ajo, habas, alverjas, anís, perejil, y cebolla. En 1584 se señala existencias de viñas en la yunga de Paicambamba en Cañaribamba sin la certeza si se llega a fabricar vino local, el vino es un producto de prestigio y alto costo llega a la ciudad desde la metrópoli. Ante el desarrollo del pueblo en 1586 en la plaza pública se construyó una fuente de agua que adquiere el líquido de la acequia de Pedro Hernández; de igual modo por disposición del cabildo los productos al por menor se expenderán en las pulperías (Martínez, 2010).

La cocina cuencana se caracteriza por el uso de productos propios de sus tierras que se adecuaron a la dieta de los colonizadores y los indios fusionaron a su alimentación, este primer periodo marca el comienzo de la cocina regional cuencana al ser el instante de cultivo y adaptación de frutas, verduras legumbres y animales exportados desde el viejo mundo a la región que dio como resultado una cocina mestiza con sabores aborígenes como españoles.

1.2.3 *Cocina Cuencana en el Siglo XVIII*

En el siglo XVIII Cuenca se destaca por la calidad del agua de sus ríos, artesanías, conservas de frutas, jamones, quesos y sobre todo por la belleza de sus tierras y fertilidad de los campos (Martínez, 2015). Es un territorio con una variada base cultural y diversidad agrícola, donde la aclimatación de plantas y animales ha llegado casi a niveles de perfección, conserva una variedad de productos autóctonos que conforman la base de su cocina mestiza; durante esta época la cría de ganado vacuno y porcino es de grandes dimensiones son los colonizadores quienes destinan a estos animales a su dieta a diferencia de los indígenas que consumen cuyes, huevos de gallina y rara vez otras carnes (Martínez, 2010).

La actividad agrícola no solo se desarrolla en la parte rural algo semejante ocurre en los huertos urbanos de indios, mestizos y monasterios de monjas que cultivaran juntó a arboles locales de capulí, aguacate, chirimoya, achira, membrillos, los árboles de guaba, duraznos y lúcuma; al igual que junto a las chacras de maíz se complementa el cultivo de porotos, zambos, zapallos, limeños, habas, nabos y alverjas. Y en los valles cercanos se introduce la caña de castilla destinada a la elaboración de azúcar, aguardiente, panela, miel de caña, lo que influirá en la elaboración de variados dulce, conservas, manjares de leche, como varios bocadillos que en ocasiones serian exportados hacia el norte de Perú (Martínez, 2015). Los agricultores urbanos como rurales siembran camote, oca, mashua, jícama y papas que ocupan gran parte de los cultivos, debido a que son apreciada por los colonizadores en la elaboración de sus alimentos

principalmente para preparar locro que, a pesar de considerarse una comida de indios este plato no puede faltar en la mesa de los castellanos que lo acostumbrar a servir antes del postre, cabe mencionar que también se solía comer solo cocinado con agua o a la brasa acompañada por ají, además la papa era cortada finamente para ser freída en manteca de cerdo destinada como acompañante de otras frituras. Otro alimento que fue considerado comida de indios y ocupó un lugar en la mesa de los españoles fue el maíz por la versatilidad de preparaciones que se pueden realizar con él, destacándose la chicha de jora bebida asociada a la cultura indígena, sin embargo, al ser preparada con especias como canela y clavo de olor es incluida en mesas de nobles caballeros; Esto demuestra la aceptación e incorporación de la cultura indígena en la sociedad española (Martínez, 2016). Esto es evidente en la costumbre ya establecida de elaborar chocolate en agua que habría de ser batido con el molinillo un invento español, bebida que era acompañada de biscochos junto a pedazos de queso y servido en tazas de colorada loza, el chocolate servido de esta manera era considerado una muestra de hospitalidad (Martínez, 2015).

Cuenca en el transcurso del siglo XVIII se destaca por los artesanos que habitan la ciudad clara muestra de esto son las piezas de cerámicas destinadas a la cocina que fueron elaboradas con barro rojo sin vidriar cuyo uso no es exclusivo para la producción de ollas, sino que también se fabrican platos hondos como tendidos, cuencos de paredes finas, además de grandes vasijas para la acumulación de agua de lluvia en los patios de las casas y la recolección de la melaza de la caña, piezas hechas con rasgos distintivos y finas decoraciones. Los pintores se destacan en sus pinturas que se encuentra en el monasterios de las monjas del Carmen donde se puede observar las imágenes que reflejan las diferentes actividades que realizaban los habitantes de la ciudad, entre estas tenemos el cuidado del ganado ovino a cargo de indígenas y el hilado de la lana de estos animales; asimismo la recolección de frutas como capulíes, membrillos, chirimoyas, granadillas y duraznos, realizada por monjas, hombre y mujeres mestizas por igual; celebraciones de fiestas con músicos que incluyen banquetes de variada y abundante comida; sobresaliendo una imagen que permite observar la elaboración de alimentos en torno al rito de la matanza del puerco desarrollada para la celebración del carnaval (Martínez, 2015). Por lo consiguiente se entendería que el festejo del carnaval se encuentra ya posicionado en la ciudad durante este siglo.

1.2.4 *Cocina Cuencana en el Siglo XX*

En la primera mitad del siglo XX Cuenca es una ciudad pequeña, que basa su economía en la agricultura y artesanías sobre todo en la fabricación de sombreros; las casas construidas en la ciudad son edificadas de grandes paredes de adobe que en su interior poseían huertos

donde cultivaban sus propios alimentos, algunas casas tenían dos o tres patios en su interior en las esquinas solían ubicarse las piedras de moler en las que acostumbraban a golpear toctes que fueron considerados las nueces de los cuencanos; la cocina se encontraba ubicada cerca de los huertos o puertas que darían a la calle para facilitar el ingreso de los abastos destinados a la comida que eran cocinados con leña o carbón en los braseros y tullpas; En la cocina no podía faltar las ollas de barro, las canastas tejidas, las cucharas de madera esencialmente la cuchara mama que contenía el secreto de las cocineras; las elaboraciones que se realizaban en las cocinas eran verdaderos ritos donde participaban familiares y amigos, cuando los platillos estaban listos pasaban al comedor para compartir los alimentos y socializar (Cordero, 2018).

Durante este siglo la ciudad vive cambios tecnológicos, sociales y económicos, incluso se ve influenciada por corrientes francesas que llegan a Cuenca con las religiosas provenientes de Francia encargadas de la educación, esta corriente se puede observar en la arquitectura de la urbe, la vestimenta y sobre todo en la manera de preparar los alimentos, incorporando el servicio a la francesa que consistía en tres tiempos (entrada, plato fuerte y postre) no obstante el mayor aporte a la gastronomía cuencana fue la incorporación de salsas en los géneros cárnicos como también en platos de dulce y de sal, de igual manera empiezan a prepararse consomés, gelatinas, áspics inventos franceses que son una nueva tendencia en la cocina que pronto se generalizó en la sociedad morlaca. Hasta finales del 1950 la conservación de pescados y carnes se realiza por medio de la técnica del secado y salado, preparados en cocinas de leña y braseros de carbón.

Los artesanos panaderos de esta época se encontraban en dos barrios de la urbe “Todos Santos” y “El Vado” quienes fabricaba pan a diario para abastecer a toda la ciudad, se elaboran el pan mestizo, rodillas de cristo, pan blanco, hocicón, pan de huevo, palanqueta, costras cuya masa era utilizada para hacer pan de finados y guaguas de comadres, que tenían una forma casi perfecta que incluía unas manos pegadas al cuerpo, una cara con ojos, nariz, labios, cabello rizado y adornados con aretes largos, la materia prima para la elaboración del pan era la harina de trigo que hace años era molida en los molinos de la ciudad, ocasionalmente se utilizaban harinas que llegaban del norte del país, también se utilizaba la llamada de castilla, mollete o de sema que se obtenían de la transformación del trigo y la cebada; como levadura se usaba el Consho de la chicha de jora (se encuentra al fondo de los cantaros de la chicha), y la levadura de cerveza; los panes eran cocinados en hornos de leña, serían las mujeres quienes se encargarían de la elaboración del pan, quienes serían las conocedoras de todos los secretos que tiene esta profesión y que pasarían sus conocimientos a sus hijas (Cordero, 2018).

Cuenca, es una ciudad muy religiosa lo que se evidencia con el gran número de iglesias que se construyeron, y por las festividades que se rigen al calendario litúrgico de costumbres religiosas españolas que llegaron al nuevo mundo a suprimir las celebraciones de las culturas precolombinas, sin embargo al ser una cultura de creencias con raíces profundas propias esto no fue posible, en consecuencia se obtuvo un mestizaje cultural que reinterpretó las fiestas ancestrales indígenas para acoplar las fiestas de origen europeo. Las que para el siglo XX se encontraban ya implantadas en las costumbres cuencanas que ligaban a cada celebración con un platillo especial, por ejemplo, en la semana santa se realiza la fanesca, la navidad con los buñuelos, el carnaval con el mote pata entre otras festividades y preparaciones.

Para el año de 1914 Roberto Crespo Toral construye la planta eléctrica en la ciudad, lo que daría paso a la implementación de otros servicios para la urbe, como la edificación de colectores subterráneos para las aguas hervidas, además comienzan los procesos de adoquinamiento de las calles, al igual que inicia el proceso de dotación de servicio de agua potable a Cuenca (Martínez, 2015). En efecto para el año de 1951 la entubación de agua en la ciudad es un hecho y su potabilización concluye en septiembre de 1958 (Ordoñez Espinoza, 2008). Gracias a este importante avance en la ciudad, la vida cotidiana de los cuencanos da un cambio, ya que no se tendría que acarrear agua para cocinar ni hervir la misma, lo que significaría un ahorro de tiempo en la preparación de los alimentos al igual que un ahorro de espacio en la infraestructura de las cocinas.

La segunda mitad de siglo XX está marcada por grandes cambios tecnológicos que llegan a la ciudad entre los principales están el arribo de electrodomésticos como batidoras, licuadoras, refrigeradoras y cocinas que funcionarían con kerosene y luego al gas que actualmente se utiliza en las cocinas, la novedosa invención de incorporar hornos a la cocina, y el paso de utilizar ollas de fierro enlozado en lugar de las ollas de barro, lo cual implica una modificación en el sabor de los alimentos. Esta época está marcada por la construcción de carreteras que permitirán la conexión de Cuenca con el resto de ciudades del país, significando un mayor intercambio de productos. Otro aspecto que marca esta época fue la llegada del servicio de televisión por cable que permitió a los pobladores conocer y aprender costumbres, tradiciones y recetas de otras partes del mundo (Sotomayor, 2012); las nuevas tendencias que poco a poco iban marcando la modernidad, y labrando lo que hoy es Cuenca.

Durante esta época los alimentos y la comida de Cuenca se ven influenciados por las corrientes migratorias de otras partes del mundo que llegaron a la ciudad desde Israel, Alemania, Francia e Italia; sin olvidar la influencia de los claustros y conventos. La cocina cuencana tiene fuertes raíces cañarís e incas que basa su alimentación entorno del uso del maíz principalmente

pero también utiliza otros productos ancestrales como papa, ají, cuy, frutas, cereales, y especies locales que se funcionaron con carnes traídas desde España como cerdo, gallinas, pato, chivo, borrego, vaca, así como también especias y varios tipos de harinas (Matute, 2020). Por lo consiguiente la cocina cuencana es una cocina regional basada en el uso de maíz con otros elementos locales como extranjeros que a través del tiempo forjaron una cocina con su propia identidad. Que se crearon desde la época ancestral cañarí con las especies nativas y productos propios de la zona, así como también con la fusión de celebraciones andinas con las católicas por lo que fue cambiando sus rituales y su comida, determinando de esta manera el calendario anual de celebraciones religiosas cada una con una preparación alimentaria específica que da más realce a las celebraciones religiosas, por esta razón Cuenca es considerada una ciudad religiosa (Miller, 2018).

1.2.5 Técnicas Culinarias Ancestrales

Se conoce que las técnicas culinarias son todos aquellos procesos a los cuales son sometidos los alimentos para poder ser consumidos; al referirse a técnicas culinarias ancestrales se pretende dar a conocer las prácticas culinarias antiguas iniciando con la cultura Cañarí, que son los antiguos habitantes de esta región austral y luego los Incas quienes aportaron nuevas técnicas y costumbres a las poblaciones que gobernaron entre ellas Tomebamba.

Una de las técnicas más ancestrales utilizadas por los cañarís y otras culturas es precisamente el procesamiento de los alimentos con Cal. Esta técnica se utiliza en la cocina para poder separar la piel de los granos del maíz durante su proceso de cocción. Además, obtener una pasta fina en el caso de ser triturados o molidos (Gutiérrez, 2022).

Los Incas aprovecharon técnicas antiguas como cocinar con piedras calientes, la técnica de asar con sus variantes. Las técnicas de cocción más importantes fueron hervir, estofar, tostar, fermentar y el uso de bateas para moler o triturar alimentos crudos o cocinados para ser transformados en harinas o salsas (Olivas, 2015).

Las siguientes conceptualizaciones han sido extraídas de Estrella (1988); Olivas (2006), y Unigarro (2010).

Alimentos Envueltos en Hojas: Esta técnica fue apreciada por los antiguos pobladores, quienes la utilizaban para envolver masas de maíz como otros alimentos en pancas o chalas que son hojas de maíz, también se utilizó hojas de achira y bijao, los alimentos eran envueltos con las hojas dándoles un aspecto de paquetes que eran cocinados sobre la parrilla, vapor, agua o cenizas calientes, la preparación más conocida fueron las humitás o humitas.

Asar: Es una de las técnicas antiguas más populares, se conocen vestigios arqueológicos de la época del precerámico de su uso, esta técnica consiste en exponer al alimento directamente al fuego sin vajilla u otro recipiente, únicamente con el líquido que posea el producto que se cocinara, calentara o dorara a altas temperaturas, esto también se puede considerar al cocinar en horno o espacios cerrados. La ventaja de asar es la rápida cocción de los alimentos sin adicionar grasa o agua. En los tiempos de los Incas existían diferentes formas de asar entre ellas tenemos:

Asar a las Brasas: Consiste en colocar filetes finos de carne directamente a las brasas por breves segundos dar la vuelta y retirar, obteniendo carne muy jugosa.

Asar en las Cenizas: Técnica donde se coloca los alimentos cerca de brasas para que se cocinen resguardados por la ceniza, de esta manera se asaban tubérculos, alimentos envueltos en hojas y el maíz seco.

Asar Dentro de Una caña: Técnica propia de zonas selváticas, que utiliza el carrizo de morona un tipo de caña para cocinar pequeños pescados dentro de ella, los extremos son tapados con greda blanca u hojas de mishquipanga, para luego ser llevados a la parrilla.

Asar a la Parrilla: Manera de cocinar los alimentos apegada a las costumbres ancestrales que consiste en colocar los alimentos sobre una parrilla que era expuesta directamente al fuego emanado de carbones, ramas, excremento de camélidos, madera entre otros. Los alimentos que solían asar los indígenas fueron cuy, llama, choclos, maíz, pescados.

Cocción al Vapor: Técnica donde los alimentos son cocinados por intermedio del vapor de un medio líquido, esta técnica no fue utilizada de manera regular por los ancestros, los productos que fueron preparados por este medio son elaboraciones memorables entre los indígenas.

Fermentación: Técnica utilizada para elaboración de la chicha bebida consumida por los antiguos pobladores en las comidas o entre ellas, no se bebía agua, solo chicha de maíz. Con esta técnica se preparaba tocosh de papa o maíz que poseía la propiedad de curar o prevenir enfermedades causadas por las bajas temperaturas de la Sierra.

Hervido: Fue la técnica más usada por los ancestros, para la cocción de los alimentos, que utiliza como ingrediente esencial agua para hervir las comidas, permitiendo preparar la mayoría de alimentos y bebidas, fue tan popular y común el uso de esta técnica que aún en la actualidad prevalece su utilización.

Huatia (watya): Técnica prehispánica popular que utiliza terrones de tierra, adobes o arena caliente para cocinar los alimentos, basada en intercalar tubérculos (papa, camote, ocas, achira, etc.) entre adobes calientes y al final se cubre con tierra para evitar que se pierda el calor,

de manera similar se realiza un hoyo en la tierra que es calentado con leña y carbón cuando se obtiene el cometido se retira las brasas junto a las cenizas dentro del hoyo se colocan los alimentos que son cubiertos con tierra para que se cocinen.

Pachamanca: En quechua significa “olla de tierra” consiste en asar a los alimentos entre piedras calientes como horno que es cubierto con tierra para conservar el calor, utilizando hojas para proteger los alimentos del contacto de la tierra y evitar que el vapor o calor se pierda durante la cocción.

Piedras Calientes: Es la técnica culinaria más antigua de los Andes, que utilizaba piedras que eran calentadas al rojo vivo para luego ser colocadas entre o encima de los alimentos para su cocción, esta técnica se usó para cocinar carnes de aves, llamas, cuyes entre otros, al igual que guisos y variados tubérculos.

Tostado: En la época del preincaica esta técnica se realizaba colocando los granos debajo de la pequeña brasa que se mantiene entre las cenizas. Ya para la época de los Incas se elaboró las tostadoras de arcillas para esta labor, en ellas se tostaba maíz, maní, frejol, quinua, y semillas de zapallo o calabazas. Bernabé Cobo describe “tuestan cierta especie de maíz hasta que revienta y se abre” (Olivas Weston, 2010, p. 28), es lo que hoy se conoce como palomitas de maíz.

Los antiguos pobladores desarrollaron técnicas para la conservación de los alimentos, que les permitieron el almacenamiento para épocas de mala cosecha, así también les facilitaba el transporte e intercambio de productos alimenticios con otras regiones; estas técnicas fueron:

Asoleado: Fue una de las técnicas más empleada por los antepasados para conservar los alimentos y que en la actualidad aun es utilizada. Para ejecutar esta técnica se colocaban los productos al sol para secarlos; este proceso se efectuó en todas las variedades de maíz, de igual manera se realizaba con las leguminosas, quinua y al colocar las ocas, camotes al sol se incrementaba su dulzor, también el zambo y el zapallo se asoleaban para que maduren. Entre las maneras de realizar esta técnica se conoce:

Salado-Asoleado: Técnica empleada para la conservación de las carnes, pescados y mariscos; que consistía en colocar sal sobre la piezas o trozos a conservar que eran dejados varios días al sol para secarlos, esta técnica fue empleada para la preparación del charqui.

Cocción-Asoleado: Se basa en realizar una cocción en agua y luego secado al sol, como ejemplos del empleo de esta técnica se tiene el mote pelado y la chuchuca.

Cocción-Remojo-Asoleado: Técnica utilizada para eliminar las toxinas, consiste en sancochar los granos que luego se remojan por unos días y luego se colocan al sol para secarlos; también este proceso es conocido como desamargado.

Maceración-Asoleado: Técnica empleada en la parte amazónica del Ecuador para obtener productos de la yuca, para esto se colocaba pedazos de yuca en agua por dos o tres días pasado ese tiempo se retira del agua y es expuesta la yuca al sol para que se seque.

Congelación-remojo-soleado: Técnica que fue utilizada en los Andes ecuatorianos, cuya finalidad tenía la conservación de la papa, un ejemplo del empleo de esta técnica es el chuño.

Putrefacción-Asoleado: Para esta técnica se creaban condiciones para la putrefacción de la papa o maíz, se creaba un hoyo en la tierra donde se vertía agua corriente y luego era colocada las papas o maíz se tapaba con paja o piedras dejando los productos hasta que empezará el proceso de putrefacción, se retiraban del hoyo y se colocaban al sol para secarlos, el producto obtenido era utilizado para elaborar variados potajes; esta técnica fue empleada para la conservación de la papa en las zonas de la provincia del Pichincha.

Harinas: La elaboración de harinas fue indispensable para la alimentación de los ancestros, consistía en moler todo lo que se anhelaba trasformar en harina, sea este crudo, tostado o seco; para cumplir con este fin se utilizaba batanes y morteros, se realizaban harinas en especial de maíz, quinua, chuño y cañihua; con las harinas que se obtenían se realizaban tortillas, mazamorra, zangos, arepas y pan.

1.2.6 *Menaje de la Cocina Ancestral*

Se denomina menaje al conjunto de utensilios de cocina sean estos correspondientes al servicio en la mesa, así como también a la batería de cocina, al hacer referencia a lo ancestral se trata de identificar el menaje que intervino en la preparación de los alimentos de los pobladores de Tomebamba.

En los Andes preliminar al uso de la cerámica se utilizó el calabazo seco como primer recipiente para comer y beber, también se solía introducir piedras calientes dentro del calabazo para hacer hervir líquidos y jugos de alimentos, otra utilidad que se le dio fue el de guardar alimentos u objetos. Según el uso que se le da a los recipientes elaborados de calabazo se denominaba: *mate o mati* “calabazo para comer” o “plato de calabaza”; *uchupuru* “calabacito para sal o ají”; *ancara* “calabazo grande que sirve de plato”; *unupuru* o simplemente *puru* “calabazo para agua”; y *ancara* “plátón muy grande de calabaza como batea”. (Olivas Weston, 2016).

Los antiguos pobladores usaron platos de mate, madera y cerámica que fueron pequeños y chatos; los vasos más comunes eran confeccionados de mate que se los conoció como *mati puru* que servían para beber la chicha, se usó también el *quero* o vaso de madera; las cucharas que emplearon fueron de tres tamaños según las edades de los comensales así hubieron para

niños, jóvenes y ancianos, estas cucharas eran elaboradas en madera y cerámica, que tenían una forma rectangular convexas por fuera y cóncavas por dentro se las conocía como *wislla*; La vajilla de los grandes señoríos del incaico fueron elaborados en oro y plata (Olivas, 2015).

Julio Pazos en su libro *“El Sabor de la Memoria”* agrupa los utensilios de cocina ancestral en dos grupos: los que entraban en contacto con el fuego y los que facilitaban el trabajo de la cocina (Pazos, 2010, p. 107-108).

Los que se colocaban en contacto con el fuego:

- ❖ Ollas esféricas pequeñas y grandes, algunas de base plana.
- ❖ Ollas trípode y ollas zapatiformes; ollas cilíndricas de borde evertido,
- ❖ Ollas de borde evertido, con pedestal y asas, de estilo inca.
- ❖ Cuencos hondos de cerámica, pequeños y grandes.
- ❖ Tiestos redondos grandes y pequeños.

Los que no entran en contacto con el fuego:

- ❖ Cantaros grandes y pequeños o pondos.
- ❖ Cantaros para almacenar de base plana.
- ❖ Aribalos incas con asas.
- ❖ Botellas incas ahusadas con o sin asas.
- ❖ Mates grandes y pequeños usados como cucharones.
- ❖ Cuencos de madera grandes y pequeños.
- ❖ Ralladores de cerámica.
- ❖ Piedra de moler ají.
- ❖ Piedra de moler morocho.
- ❖ Lascas de obsidiana para cortar.
- ❖ Bateas grandes y pequeñas de madera.
- ❖ Tela de algodón para tamizar.
- ❖ Manta de algodón para obtener flor de harina de maíz.

El menaje ancestral es el alma de las cocinas, entrañan historias de las familias que utilizaron estos instrumentos para elaborar sus alimentos, forman parte de la herencia culinaria que pasó de generación en generación, al igual que las recetas y sabiduría de viejas cocineras. Estas características han constituye a la construcción de la identidad de la cocina tradicional cuyas recetas se ven enriquecidas en sabor y aromas gracias al aporte de los utensilios donde son cocinados.

Es importante también manifestar que dentro de la arqueología cuando se encuentra vestigios relacionados a la cocina se los separa en dos grupos; los ceremoniales y, los utilitarios.

1.2.7 Menaje Culinario de Cuenca de Antaño

El menaje culinario de Cuenca de antaño fue de ollas de barro elaboradas en San Miguel de Porotos caracterizadas por el barniz de las ollas vidriadas, también eran fabricadas en el barrio de viejos artesanos como lo fue la convención del 45; las ollas negras de hierro eran traídas del extranjero, se utilizaba como cernidor cedazos hechos de cerda de caballo, los floreadores era cedazos de tela muy fina destinados a tamizar las harinas y almidones. Además, se usaron embudos, batidores, bolillos, molinillos, rayos, harneros, pozuelos de barro, jarros, bateas y cucharas de maderas de diferentes tamaños destinados a usos diversos según su porte la pequeña para el ají, la de mango largo para el café y la más conocida en la cocina la cuchara mama que contenía el secreto de cada cocinera. Parte del menaje fueron las canastas para el mote, huevos, compras; las pailas de bronce destinadas a la elaboración de helados y chicharrones o tostado; no podía faltar en la cocina de los cuencanos las piedras de moler que eran de tamaños y formas diversas, las pequeñas destinadas a moler el ají y la sal en grano, las largas y de mayor tamaño eran utilizadas para moler el maíz tierno, otras eran destinadas exclusivamente para moler la pepa de zambo y maní (Cordero, 2018).

Entre los utensilios que no podían faltar estaban los *tiestos de barro* para la preparación de las tortillas de maíz, *latas* para tostar café, *bateas* para el amasado del pan, *tinajas* donde se almacenaba el agua de lluvia que permanecía limpia y fría; *balanzas con platillos* amarados con piolas que utilizaba pesas de plomo o piedras; *el cántaro pucuchidor* donde se colocaba la jora, agua y panela, atesorando la fermentación de la chicha destinada a la celebración del carnaval. El menaje que no podía faltar en la cocina de toda familia cuencana fue *el cangador* que era el palo donde se introducía al cuy para asarlo, *el tipidor* que era un instrumento de metal usado para deshojar el choclo, *la artesa* pieza de manera en la que se mezclan los ingredientes para elaborar la masa de tamales y pan; *la piedra de pedernal* que se frotaba en el eslabón un pedazo de metal de acero para prender la leña avivando el fuego con *el soplador* hecho de caña de duda que es tejido; otras cocinas tenían *la tullpa* que era tres piedras que en medio mantenían todo el día encendido el fuego en el cual se cocinaban el mote, arroz de cebada, caldo de gallina runa, locro de papas entre otras preparaciones, otro uso al que se le destino fue mantener caliente los cuartos donde se realizaban actividades de artesanías o ventas de abarrotos (Cordero, 2018).

Los cubiertos que se utilizaron en la Cuenca de antaño fueron de varios materiales madera, plata, acero o de alpaca, algunas llevaban incrustadas iniciales de nombre y apellidos distinguiendo a la familia que pertenecía; con lo que respecta a la vajilla en su mayoría fueron fabricados en cerámica, loza, porcelana, fierro enlozado, oro y plata, algunas de estas eran importadas de Europa, China, Japón, otros eran elaborados por hábiles orfebres de la ciudad.

La cristalería llegaría con los colonizadores que introducen vasos y copas de cristal de distintos tamaños y formas diferentes para cada tipo de bebida, aún se mantiene el uso de platos de barro, recipientes de arcilla, cuencos elaborados de calabaza y metales como oro y plata, los jarros eran usados para beber chocolate, coladas y aguas aromáticas; La posesión de vajilla, cubertería, cristalería fina distinguía a las familias pudientes de la ciudad que hacían uso de estos en ocasiones especiales (Cordero, 2018).

1.3 Cocina Tradicional Cuencana

La tradición es un fenómeno cultural presente en todas las sociedades y que consiste en la suma de formas de conducta social y ritual aprendidas y transmitidas de una generación a otra, y que contribuyen a caracterizar el universo cultural de la comunidad. Entendiéndose por tradición todo aquello que se hereda de los antepasados, así como a los actos que se repiten en el tiempo o que provienen de otra generación. Se habla, entonces, de tradiciones religiosas, festivas, comunicativas, normativas, técnicas, estéticas, culinarias y recreativas (Madrazo, 2005, p. 116).

Tradición es un conjunto de técnicas y valores simbólicos. Manifiesta influencias foráneas antiguas y modernas. Se relaciona con los aspectos sociales y económicos que regulan la vida de la población. (Pazos, 2017, p. 27)

En el ámbito de la cocina lo tradicional se podría entender por todo aquello que la persona recuerda y añora cuando está fuera de su país de origen, aquellos alimentos que no puede consumir ni disfrutar; Es lo que ha quedado grabado en su memoria y lo trasmite de generación en generación para su repetición (Unigarro, 2010, p. 30).

En base a las premisas anteriores se podría suponer que la cocina tradicional es parte de la historia social y familiar que se trasmite de generación en generación, entorno a los alimentos, costumbres y preparaciones, siendo un aspecto fundamental en la identidad de los pueblos, que se recrea en cada ocasión especial o festividad, fomentando la permanencia de saberes pasados en el presente, la cual ha estado sujeta a cambios a través del tiempo.

La cocina tradicional cuencana tiene como base sus costumbres alimenticias, el uso de productos ancestrales con los introducidos por los españoles; preparaciones antiguas en hornos de leña, ollas de barro, tulpas, fogones, elaboración de bebidas espirituosas de caña, mistelas, chicha, chocolate, la elaboración de aguas de montes para sanar cualquier mal y la práctica de tomar el café a las cuatro de la tarde. Los variados dulces de la diversidad de frutas de la zona, así como los panes, galletas, biscochos, pasteles elaborados con las diferentes harinas, sin olvidar los charquis, los distintos platos elaborados a base de cerdo, cuy, chivo, borrego, el sabio

uso de las especias y plantas para sazonar los platos saldos y dulces (Matute, 2020). Ciudad de tradiciones, cultura, arte, religión y festividades donde se puede degustar la cocina tradicional que suele ser preparada con procesos ancestral.

Una cocina tradicional que gira alrededor del uso del maíz centro de la comida de los cuenarís presente en un gran número de platos tanto de sal como de dulce, el maíz cocido al natural, maduro y desgranado se conoce como mote que se considera el pan de los cuencanos, cuando esta tierno desgranado o en mazorca es choclo o mote choclo; se realiza preparaciones como mote pillo, mote sucio (preparado con restos del sancocho del cerdo, lo que le da el nombre); mote-pata (sopa); mote con queso o quesillo; mote casado (sopa de maíz con fréjol, caldo de chanco y pepa de zambo.); el maíz cocido y molido se hace una masa con el que se preparan tortillas de mote; al ser molido si esta grueso es morocho o fino morochillo y puede ser cocinado colada con leche y canela o en se puede ser transformado en sopa; incluso de este proceso se obtiene harina que es utilizada para elaborar tortillas, cremas, sopas, pinol tamales, chigüiles, buñuelos, quimbolitos, molido tierno y envuelto en hojas del maíz o achira se realiza humitas, chumales cocinados al vapor; de la misma forma es usado en la elaboración de bebidas siendo la más representativa y antigua la chicha de jora.

1.3.1 Elementos de la Cocina Tradicional Cuencana

La cocina tradicional cuencana es diversa y exquisita gracias a la gran variedad de productos de la región, los aportes españoles y los contribuidos por el resto de las regiones del país, esta mezcla de ingredientes son los que aportan la singularidad a su comida. Pero son tres elementos principales y esenciales los que se destacan en la cocina tradicional de Cuenca, el maíz, pepa de zambo ambos elementos propios de la región y el cerdo elemento introducido por los colonizadores, el cual se adaptó perfectamente a estas tierras, teniendo una perfecta fusión con los productos ancestrales y las tradiciones indígenas.

El primer elemento es el maíz esencia de los platos cuencanos, sin él no hay alimento completo, estando presente en más de setenta preparaciones tradicionales, el grano de este lugar se destaca por su diversidad y calidad, el más cultivado es el maíz blanco, morocho o zhima, usado para la alimentación de animales como de personas, utilizado para la elaboración de platos de sal, de dulce y bebidas (Vintimilla, 1993). La forma más común de consumir el maíz es cocinado transformándose en mote con cascara o pelado que es considerado como el pan para los cuencanos quienes acostumbran en todas las comidas tener un plato de mote humeante; como harina es utilizado para realizar tortillas con quesillo, tamales, buñuelos de maíz; para los chumales se utiliza el choclo molido con quesillo, anís y trago que se colocan en hojas de maíz

y cocinados al vapor, algo similar es el chihuil que se elabora con mote pelado, remojado, escurrido y triturado o se utiliza harina de maíz, este puede ser de sal se adiciona carne de cerdo, o de dulce al agregarle anís, canela, agua de panela y queso, las dos maneras de preparar se envuelven en pucón de maíz o huicundo. También se preparan sopas, coladas, bebidas o se utiliza al mote como acompañante de alguna carne (Martínez B, 1993).

El segundo elemento es la pepa de zambo (zambo) es la semilla del zambo o cucurbitácea, tiene el nombre definidor de Cucurbita, en el imperio inca se encuentran evidencias que data entre 3000-5000 años de antigüedad del cultivo de este alimento (Valdivieso, 2012); es cultivado en zonas del Azuay y Cañar donde los indígenas mantienen las formas ancestrales de preparación, para consumir las semillas se secan al sol y se tuestan, los indígenas acostumbran a adicionar sal para comerlas, se suelen triturar formando una especie de harina que es destinada como condimento de los alimentos (Estrella, 1988). Dentro de la cocina cuencana la pepa de zambo es descascarada, tostada y molida para formar al fuego una salsa con leche, sal, cebolla y manteca de color, esta preparación es destinada a espesar y sazonar alimentos, en especial el tradicional mote pata de las festividades de carnaval (Vintimilla de Crespo, 1993).

El tercer elemento es el cerdo animal que llega a tierras del Tomebamba con los españoles, del cual se aprovecha todas las partes del animal, vinculando su consumo a festejos religiosos y no religiosos; la muerte de este animal representa todo un rito, los indígenas colocan al animal en una chamiza y ramas de eucalipto tostando la piel para consumirla con sal, ají y mote, luego son preparadas las morcillas blancas y negras, con la carne se elabora sancocho, una parte es cecinata salada y secada al sol o humo forma el ancestral charqui que combina bien con el mote pillo, las partes grasas destinadas a la realización de la fritada con los restos que suelen quedar en la paila donde ha sido preparada la fritada se vuelca el mote teniendo como resultado el mote sucio (Vintimilla, 1993). El cerdo se aclimato bien al nuevo mundo al igual que formo una excelente fusión con los productos nativos incorporándose a la dieta de los pobladores y sus tradiciones donde no pueden faltar algún plato preparado con cerdo animal principal en la cocina cuencana.

1.3.2 Cocina Tradicional Festiva

La cocina tradicional del Ecuador data sus orígenes en el periodo prehispánico y colonial, debido al intercambio de productos y tradiciones culinarios que se dieron en la época. Pazos Carrillo (2011), expone cuatro elementos que deben estar presentes en la cocina tradicional:

1° Comida que tiene antecedentes remotos.

2° Sujeta de una región determinada de la cual la mayoría de sus productos proceden de su entorno.

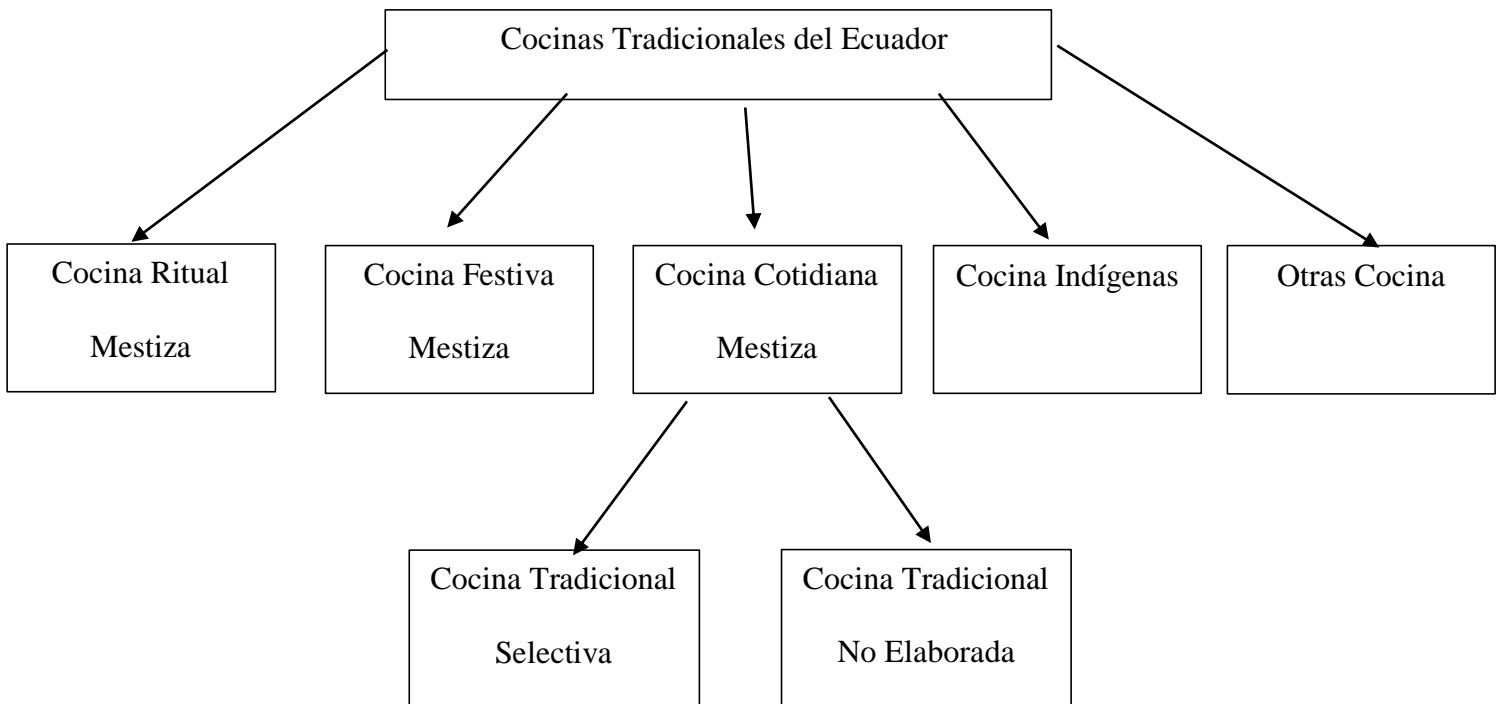
3° Preparaciones que han sido heredada de generación en generación.

4° Comida que está viva que actualmente se prepara y consume.

Por otra parte, señala que la cocina tradicional festiva es aquella cuyas recetas son ofrecidas en ocasiones especiales, tanto en celebraciones religiosas, como en actividades ligadas a la celebración de una festividad como por ejemplo el carnaval, no quiere decir que relacionada con la religiosidad cristiana; otra característica de la cocina tradicional festiva es que las recetas son elaboradas en los hogares, como mercados y restaurantes locales. Este tipo de cocina no cambio sus hábitos con la llegada de los españoles, simplemente adapto sus celebraciones a las costumbres españolas para mantener vivas las practicas ancestrales.

En la figura 3 se presenta las clasificaciones de las cocinas trdicionales según, Pazos Carrillo (2011).

Figura 3. Clasificación de las Cocinas Tradicionales del Ecuador



Nota. Adaptado de *Clasificación de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Por (Pazos Carrillo, 2011).

Entendiéndose que la cocina tradicional festiva es aquella que está presente en las celebraciones representativas de una localidad, donde se elaboran platos que caracterizan dicha festividad, los que son producidos por familias y locales de expendio de comida, durante la celebración. En Cuenca un claro ejemplo de cocina tradicional festiva se puede visualizar en la celebración de carnaval donde se acostumbra a elabora “el mote pata”, plato que es un claro ejemplo de mestizaje culinario del cual se dice existen tantas recetas como familias en la ciudad, debido a que cada familia tiene una manera tradicional de preparar este plato, que se confecciona de manera exclusiva durante la conmemoración de dicha fiesta y que representa el carnaval cuencano.

1.4 Festividades y Gastronomía en Cuenca

La cocina está ligada a las fiestas tradicionales con platos y bebidas afines con el culto de antiguos aborígenes y el culto cristiano, que combinaban ingredientes americanos y europeos (Pazos Barrera, 2014), pues es difícil pensar en una fiesta sin el regocijo de la gastronomía propia del lugar.

Gran parte de las culturas prehispánicas tenían deidades a quienes ofrecían rituales o ceremonias, en el caso específico de los cañarís, adoraban a dioses totémicos como árboles gigantes, montañas, piedras entre otros, cuando es parte del imperio Inca adoptan el idioma quechua y la adoración por el sol. Esta característica se ha mantenido a lo largo del tiempo pero con Dioses diferentes, como es el caso de Jesús introducido por los españoles durante la colonización, quienes imponen su religión y lengua, el propósito de los conquistadores fue suprimir las costumbres de idolatrías y celebraciones que consideraron profanas para en su lugar suplantar las que venían de España, pero esto no fue posible ya que los pobladores de Tomebamba poseen profundas raíces culturales; teniendo como resultado una reinterpretación de fiestas ancestrales que adoptaron costumbres españolas para prevalecer en el tiempo como celebraciones mestizas de rituales y comida. Adjudicándose fechas marcadas en el calendario para cada festividad cada una con su gastronomía.

“Dime qué festejas y te diré qué comes” (Fundacion Municipal Turismo para Cuenca), adagio popular que expresa la importancia de la presencia de los alimentos en las festividades, relación que se puede apreciar en la tabla 2.

Tabla 2. Calendario de Festividades y Gastronomía de Cuenca

Calendario de Festividades y Gastronomía de Cuenca		
Mes	Celebración	Gastronomía
<p>Diciembre</p> <p>Enero</p>	<p>En Navidad, se acostumbra a realizar el pase del niño Viajero, el 24 de diciembre.</p> <p>El 31 de diciembre y 1 de Enero se celebra el fin de año y Año Nuevo</p>	<p>Para la navidad se elaboran, buñuelos acompañados de miel de panel, tamales cuencanos de maíz, chocolate, hornear pavos o pernils.</p> <p>Para el festejo de fin de año y año nuevo, cada familia cuencana prepara su menú, que suele ser pernils, chancho Horneado o cuy.</p>
<p>Febrero</p> <p>Marzo</p>	<p>La festividad móvil de Carnaval, se conmemora entre estos meses.</p> <p>Se inicia la celebración con el Jueves de Compadres.</p>	<p>Durante esta fiesta se puede degustar el mayor banquete festivo que posee la ciudad, bebidas, dulces, panes, los preparados de cerdo, cuy asado y mote-pata.</p>
<p>Marzo</p> <p>Abril</p>	<p>La Festividad móvil de la Semana Santa, comienza con la cuaresma que inicia con el miércoles de ceniza, luego del Carnaval.</p>	<p>Se prepara la Fanesca, plato con sincretismo religioso que representa a los doce apóstoles, por medio de 12 granos como alverjas, zapallo, choclo, poroto, habas, etc. Que llevan como ingrediente principal pescado seco.</p> <p>Se prepara arroz con leche y torta negra de Jueves Santo.</p>
<p>Mayo</p> <p>Junio</p>	<p>Se conmemora el Septenario Corpus Christi</p> <p>Festividad religiosa que dura siete días, se acostumbra a la</p>	<p>Festividad que permite degustar gran variedad de elaboraciones dulces, que se conocen como <i>Dulces de Corpus</i>, como cocadas, quesitos,</p>

	quema de castillos por las noches.	arepas, huevos de faltriguera, frutas de mazapán entre otros.
Noviembre	<p>El 2 de Noviembre se festeja el día de los difuntos.</p> <p>El 3 de Noviembre Independencia de Cuenca. Se conmemora con ferias artesanales, gastronómicas y variados shows artísticos.</p>	<p>Se elaboran guaguas de pan, de dulce o sal, decoradas llamativamente. Se acompaña con colada morada, elaborada de frutas y harina morada.</p> <p>La gastronomía típica y tradicional de la ciudad se muestra en todo su esplendor en esta fecha, platos elaborados de cerdo, cuy, bebidas, postres, se pueden degustar en toda la ciudad.</p>

Nota. Adaptado de *Calendario de Festividades y Gastronomía de Cuenca*, Fundación de Turismo (2020). Jaramillo (2008). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

En las celebraciones o vida cotidiana de los cuencanos, está presente el mote solo o como acompañante de algún género cárnico, también transformado en mote-pillo o mote-sucio, la bebida que acompaña los manjares de sal, puede ser una copa de Drake o Chicha de Jora.

Como menciona Marlene Jaramillo (2008) “Cuenca es una ciudad muy pegada a sus costumbres y a su terruño, la ocasión propicia para mostrar esas tradiciones son sus festividades”

La festividad cuencana con mayor despliegue de cultura, tradiciones y gastronomía es el carnaval, que posee variadas costumbres y ritos alrededor de su celebración, destacándose la comida tradicional de la época con sus diferentes dulces, panes, bebidas y todos los preparados de cerdo, características que se pueden disfrutar únicamente en la época de Carnaval. Turistas locales y extranjeros, recorren las calles de la ciudad para participar de los diferentes eventos propios de la época, motivados por degustar platillos que se ofrecen únicamente durante el Carnaval de Cuenca, como lo es el mote-pata.

Capítulo II

Influencia de la Cocina Tradicional de Carnaval en el Turismo Gastronómico

2.1 Antecedentes del Turismo en Cuenca

Cuenca es una ciudad ubicada en el sur de Ecuador, conocida por su rica cultura, su hermosa arquitectura colonial y su oferta turística diversa y atractiva. Desde hace varios años, el turismo ha sido una de las principales actividades económicas de la ciudad y ha experimentado un crecimiento sostenido.

En la ciudad en la última década se ha consolidado dos tipos de turismo, el primero que está estrechamente vinculado al patrimonio cultural material de la urbe como es su centro histórico y el segundo, que es un turismo de naturaleza, actividad preferida por los amantes del ecoturismo, y que visitan el Parque Nacional El Cajas.

Uno de los mayores atractivos turísticos de Cuenca es su centro histórico, que cuenta con numerosas iglesias y conventos de la época colonial, como la Catedral de la Inmaculada Concepción, la Iglesia de San Francisco, la Iglesia de la Merced, entre otros. También cuenta con hermosas plazas, calles empedradas y edificios bien conservados. Por todo lo antes expuesto es declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1999 por la UNESCO, precisamente por su deslumbrante arquitectura colonial, asentada sobre un pasado cañarí, inca e hispánico. Además de mencionar que sus calles fueron trazadas siguiendo el plan ortogonal o también conocido como forma de damero, establecido siglos atrás por Carlos I de España (UNESCO, 2022). En total son 224.14 hectáreas, las que forman parte de la superficie propuesta y declarada como Patrimonio Cultural, de las cuales, 178.23 hectáreas corresponde al Centro Histórico, como se muestra en la figura 4.

Figura 4. Mapa de las Áreas Históricas de Cuenca, Propuestas y sus Predios



Nota. Adaptado de *Mapa de las áreas históricas de Cuenca, propuestas y sus predios*, por Universidad de Cuenca & GAD Municipal de Cuenca, 2017. (Universidad de Cuenca & GAD Municipal de Cuenca, 2017).

Además de poseer este amplio espacio arquitectónico, existe el sitio Arqueológico de Pumapungo, donde se puede apreciar un enorme complejo de la época Inca que sirvió de centro militar y religioso (Universidad de Cuenca & GAD Municipal de Cuenca, 2017). Este espacio también permite conocer la alimentación de la época, los utensilios, que fueron utilizados para la elaboración de las diferentes preparaciones culinarias que eran servidas al Inca Huayna Cápac e incluso a los soldados, empezando por el maíz que juega un rol importante dentro de la alimentación andina.

Otro atractivo turístico de importancia es el Parque Nacional el Cajas, que se localiza a una distancia de 13 kilómetros de la ciudad y cuenta con más de 780 cuerpos lacustres, de los cuales se destaca la laguna Toreadora y Llaviucu (Ministerio del Ambiente MAE, 2023). Además, el visitante puede realizar diversas actividades, desde recorrer los senderos autoguiados, conocer la exuberante flora y fauna en el centro de interpretación, e incluso adentrarse entre sus elevaciones bajo la compañía de un guía turístico.

Cuenca también es famosa por su producción artesanal, especialmente en la elaboración de sombreros de paja toquilla, también conocidos como "Panamá hats". Los turistas pueden visitar talleres de artesanos y adquirir productos hechos a mano de alta calidad.

En cuanto a la oferta hotelera, cuenta con una amplia variedad de opciones, desde hoteles de lujo hasta hostales y alojamientos familiares. Además, la ciudad cuenta con una buena

infraestructura de transporte, con varios autobuses de líneas urbanas, taxis disponibles y el tranvía.

2.2 Turismo Interno

En el fenómeno turístico participan diversos actores que son denominados sistema turístico tales como: oferta turística, producto turístico, plata turística, superestructura y, el componente más importante, la demanda turística (Boullón, 2017). Dentro de esta última encontramos los residentes, viajeros, visitantes, turistas y excursionistas quienes tienen características diferenciadoras a pesar de encontrarse en el mismo espacio geográfico (destino) es menester saber diferenciarlos para poder establecer de manera concisa que tipo de producto turístico queremos ofertar al mercado interno o internacional.

Las siguientes conceptualizaciones han sido extraídas de Ballester (1989) y Sancho (1998)

Residente. - Las personas que han permanecido de manera consecutiva más de 6 meses en una misma localidad y su estancia en otra dentro del mismo país no es superior a 6 meses.

Viajero. - Toda persona que se traslada dentro del mismo país o fuera de él y hace uso de los diferentes medios de transporte, sean: terrestres, aéreos, marítimos o fluviales. Para las estadísticas turísticas se considerará al viajero como visitante internacional y nacional y dentro de este, el turista propiamente dicho y al excursionista.

Turista. - Se considera a las personas que viajan de su lugar de residencia habitual a otro, por un periodo superior a las 24 horas, lo que conlleva a que deba pernoctar en el lugar visitado. Pero, su estancia no debe superar los 24 meses.

Excursionista. - aquellos visitantes que no pernoctan debido a que su permanencia en el sitio visitado es inferior a 24 horas y, por ende, no hacen uso de un establecimiento hotelero o similar.

Una vez comprendidas las terminologías antes mencionadas, podríamos hablar de turismo interno también denominado de interior o doméstico, el mismo que se origina cuando los residentes de un mismo país viajan desde su lugar de residencia habitual a otra localidad (destino) del mismo país (Sancho, 1998). Es decir, no cruzan fronteras, terrestres o aéreas, en caso de así suceder, se denomina turismo internacional o emisor.

A nivel nacional diversas ciudades son consideradas como destinos turísticos, esto precisamente por su amplia oferta de productos turísticos de carácter natural o cultural que son visitados por turistas nacionales durante gran parte del año, especialmente feriados nacionales.

De acuerdo con la Revista Ekos (2022) los destinos más preferidos por turistas nacionales son: en primer lugar, Galápagos, seguido de Cuenca y en tercer lugar Quito.

No es de extrañar que Cuenca sea el destino turístico preferido por los residentes de diferentes provincias del Ecuador que eligen a la ciudad para vacacionar, o simplemente pasar un fin de semana y conocer su belleza paisajística, arquitectónica, degustar su gastronomía, entre otras actividades que brinda la ciudad. Esta situación se ve reflejada en el crecimiento de la planta turística que, para el 2022 estaba conformada por 1523 establecimientos como: restaurantes, hoteles, agencias de viaje, transporte turístico (Fundación Municipal Turismo para Cuenca, 2022). A esto se debe mencionar que la ciudad recibió en el 2023 el premio de excelencias turísticas en el marco de la Feria Internacional de Turismo FITUR 2023 – Madrid, precisamente por mantener las tradiciones gastronómicas y el cuidado de su Centro Histórico (Revista Ekos, 2023)

La proximidad con la provincia de Guayaquil, contar con un aeropuerto doméstico, una conectividad vial en buen estado, entre otros factores también contribuyen, su consolidación como destino turístico preferido por turistas nacionales. Esto a pesar que, los atractivos turísticos debidamente jerarquizados son escasos y entre ellos no existe ninguno relacionado al turismo gastronómico, como se muestra en la tabla 3.

Tabla 3. Catastro de Atractivos Turísticos de Cuenca

Parroquia	Nombre	Categoría	Tipo	Subtipo
Syausí	Parque Nacional Cajas Llaviucu	Atractivos Naturales	Ambientes Lacustres	Laguna
El Sagrario	Catedral De La Inmaculada Concepción	Manifestaciones Culturales	Arquitectura	Histórica / Vernácula
Gil Ramírez Dávalos	Plaza De Flores	Manifestaciones Culturales	Acervo Cultural Y Popular	Ferías Y Mercados
San Blas	Museo Pumapungo	Manifestaciones Culturales	Arquitectura	Área Arqueológica

Nota. Adaptado de *Catastro de atractivos turísticos de Cuenca*, por MINTUR, 2023, (MINTUR, 2023).

2.3 Características del Mercado Turístico en la Ciudad de Cuenca

Como se mencionó anteriormente, Cuenca es destino favorito para turistas nacionales e internacionales y esto se ve reflejado en el número de turistas que visitaron la ciudad durante los feriados del 2022 como se refleja en la tabla 4.

Tabla 4. Estadísticas Turísticas de Cuenca 2022

Feriado	% de Ocupación	Tarifa diaria promedio dólares	Ingresos Turísticos (dólares)	Número de visitantes	Días de Feriado
Carnaval	71%	80	13.555.270,59	56.480	3
Semana Santa	75%	70	7.190.089,08	51.358	2
1ero de mayo	54%	98	3.588.210,49	36.614	2
24 de mayo	79%	98	5.274.261,29	53.819	2
10 de agosto	93%	98	12.446.588,00	63.503	2
9 de octubre	86%	77,58	9.131.267,72	58.851	2

Nota. Adaptado de *Estadísticas turísticas de Cuenca 2022*, por Fundación Turismo para Cuenca, 2022, (Fundacion Turismo para Cuenca, 2022)

El promedio de turistas que recibió la ciudad en el 2022 fue de 53.000 turistas, con un promedio de gasto diario de \$86,00 dólares americanos y, si consideramos que de este rubro una tercera parte se gasta en comida, tenemos que el ingreso al sector de alimentos y bebidas fue de \$17'061.895,72 dólares americanos

El turismo en Cuenca se caracteriza por su riqueza histórica y cultural, la oferta de festividades tradicionales, las actividades al aire libre y la gastronomía típica de la región. Además, la implementación de prácticas sostenibles y responsables ha contribuido a consolidar la imagen de Cuenca como un destino turístico de calidad y comprometido con el medio ambiente y la cultura local.

2.4 Turismo gastronómico en Cuenca

Alimentarse mientras se viaja a cualquier lugar o destino, ha sido parte de las necesidades básicas del ser humano por décadas. Sin embargo, en los últimos años el turismo gastronómico ha ido en acrecentamiento, esto debido a que es un producto turístico que no tiene estacionalidad, permite conocer el patrimonio cultural inmaterial asociado a la cocina local mediante la visita a diferentes recursos propios de esta tipología turística.

Para Montecinos 2016, “la gastronomía ya no sólo es parte del viaje, se vuelve un factor fundamental para el logro de una experiencia turística integral, por lo que su importancia empieza desde el momento en que nos desplazamos y los alimentos que nos dan en el transporte” (p. 29). De esta forma la gastronomía pasa a un primer plano dentro de las motivaciones turísticas, lo que da paso a una amplia gama de productos gastronómicos turísticos.

Pero, que es en si el turismo gastronómico. Según la Organización Mundial del Turismo OMT el turismo gastronómico es:

Un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimente durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina. El enoturismo (turismo del vino), es un subtipo del turismo gastronómico y se refiere al turismo cuyo propósito es visitar viñedos, bodegas, degustar, consumir y/o comprar vino, ya sea directamente o cerca del lugar donde se produce (Organización Mundial del Turismo OMT; Basque Culinary Center., 2019)

Queda claro que, el turismo gastronómico va más allá de visitar un restaurante tradicional o de vanguardia. Es visitar a los diferentes actores de la cadena de valor gastronómica turística, fomentar la economía local y que mejor si se lo hace apegado a la sostenibilidad. Dentro de los principales productos turísticos gastronómicos se puede citar los descritos por Ignatov & Smith (2008).

Tabla 5. Tipologías de Recursos Para el Turismo Gastronómico

Facilidades	Instalaciones	Instalaciones de procesamiento de alimentos Bodegas Cervecerías Mercados Tienda de alimentos Museos temáticos Restaurantes
	Usos del suelo	Granjas Huertos Viñedos

		Distritos de restaurantes urbanos
	Rutas	Ruta del vino Rutas temáticas en alimentos Rutas gourmets
Actividades	Consumo	Cenar en restaurantes Picnics empelando productos agrícolas locales Compra al por menor de alimentos y bebidas
	Turísticas	Regiones vinícolas Regiones agrícolas Distritos de comida local
	Educación/Observación	Escuelas de cocina Cata de vinos/educación Visita de bodegas Concursos culinarios Lectura de libros y revistas especializadas en alimentos y bebidas
Eventos	Espectáculos para consumidor	Espectáculos de alimentos y vinos Ferias de equipamientos para cocina, espectáculos culinarios Lanzamiento de productos
	Festivales	Festivales de cocina Festivales de vino Fiestas de cosecha
Organizaciones	Sistemas de clasificación/certificación de restaurantes (por ejemplo, Michelin, Taste of Nova Scotia) Sistemas de clasificación de alimentos/vinos (por ejemplo, VQA) Asociaciones (p. ej., Cuisine Canada, Slow Food)	

Nota. Adaptado de *Tipologías de Recursos Para el Turismo Gastronómico*, por Ignatov and Smith (2006), (Ignatov & Smith, 2008)

Con la diversidad de recursos antes expuestos en la tabla 5, el destino turístico puede estructurar: itinerarios, rutas y circuitos gastronómicos turísticos, los mismo que para poder ser

entendidos como turismo gastronómico, deben tener al menos un 60% de actividades, recursos, o atractivos del inventario gastronómico (Montecinos, 2022).

Sin embargo, en la ciudad de Cuenca aún no se puede adquirir en una agencia de viajes un paquete gastronómico turístico, esto podría deberse a que aún el turismo gastronómico se encuentra en una fase temprana de desarrollo y, desde la Fundación Municipal de Turismo para Cuenca, recién se está estableciendo proyectos para poder consolidar a la ciudad como destino gastronómico nacional e internacional, esto a pesar de que, el portafolio de recursos gastronómicos es tan amplio, así como la diversidad de platos tradicionales que tiene la ciudad como se muestra en la tabla 6.

Tabla 6. Preparaciones Culinarias del Cantón

N°	Entradas	Primeros o Sopas	Segundos	Postres	Bebidas
1	Canguil	Arroz de cebada	Ají de cuy	Cabello de ángel	Agua de pitimas
2	Choclo cocinado en su mazorca	Caldo de gallina	Borrego	Dulce de albaricoque	Arroz de cebada
3	Chumal	Caldo de menudo de borrego	Charqui	Dulce de durazno	Budín de chocolate
4	Empanadas de mejido	Caldo de patas-togo	Cuy asado	Dulce de membrillo	Café
5	Empanadas de viento	Chulco de huevo	Estofado de conejo	Dulce de pera	Café de habas
6	Humita	Locro de charqui	Fritada	Dulce de zambo	Champús
7	Maíz tostado	Locro de papas	Jaucha de nabos	Espumilla	Chicha de maíz o jora
8	Mote blanco	Locro de porotos	Morcillas blancas	Higos confitados	Chocolate
9	Mote con tocte	Locro de zambo	Morcillas negras	Manjar blanco	Chocolate con espumilla
10	Mote pillo	Locro de trigo pelado	Pernil	Manjar negro	Morochillo de dulce

11	Mote sucio	Mazamorra de maíz	Sancocho	Mermelada de capulí	Rompopo
12	Tamal	Mote pata	Sango de maíz	Mermeladas (variedad)	
13	Torrejas	Puchero	Seco de gallina	Nogada	
14	Tortilla de maíz	Sancocho de yuca y col	Tortillas de sesos	Orejones	
15		Sopa de fideo		Pio quinto	
16		Sopa de harina de arveja		Pucha-perro	
17		Sopa de lenteja		Queso de guayaba	
18		Sopa de lluspas		Queso de membrillo	
19		Sopa de mellocos		Quimbolito	
20		Sopa de morocho		Tamal	
21		Sopa de quinua			

Nota. Adaptado de *Preparaciones culinarias del cantón*, por Hugo Benalcázar, 2022, (Benalcázar, 2022).

Las recetas mencionadas anteriormente por Benalcázar (2022) son las que aparecen de manera significativa tanto en libros (recetarios) como en la propia oferta culinaria de mercados, restaurantes tradicionales turísticos o establecimientos de alimentación no turísticos como son las denominadas huequitas y entre esta variedad de preparaciones precisamente esta el mote-pata o mutipata en quichua, que tiene como base mote sin cáscara cocido y acompañado de variedad de carnes.

2.5 Influencia de la Festividad de Carnaval en el Turismo

El carnaval, es una festividad mestiza que simboliza el exceso de alimentos, la purificación por medio del agua, el florecimiento de los campos, es la única fiesta pagada que es admitida por la iglesia y, en el Ecuador, durante la festividad el Ministerio de Turismo ha establecido como feriado nacional, de esta forma generando un masivo flujo de turistas nacionales a los principales destinos turísticos, especialmente de sol y playa y, también a destinos como la ciudad de Cuenca.

De acuerdo con los datos proporcionados por (Fundación Municipal Turismo para Cuenca, 2022, 2023) en el último feriado de carnaval se recibió 74.794 visitantes, con un gasto promedio de \$79,00 dólares americanos y una ocupación hotelera del 73%, mientras que el 2022,

se recibió un total de 56.480 visitantes, con un gasto promedio de \$80,00 dólares americanos y una ocupación hotelera del 81%.

Son decenas de eventos culturales que se organiza desde el sector público y también privado y, que son promocionados mediante la agenda cultural figura 5, para que durante los días de feriado el visitante pueda realizar diversas actividades turísticas, desde caravanas coloridas que recorren la ciudad, conciertos abiertos. Además, en este año, se desarrolló en evento del mejor mote-pata de los mercados de Cuenca figura 6, precisamente por el valor simbólico y cultural que tiene esta preparación culinaria dentro de los habitantes de la ciudad.

Figura 5. Portada de la Agenda Cultural del Carnaval 2023



Nota: Adaptado de *Portada de la agenda cultural del carnaval 2023*, Por Dirección Municipal de Cuenca, 2023, (Municipalidad de Cuenca, 2023).

Figura 6. Evento del Mejor Mote-Pata 2023

Nota: Adaptado de *Evento del mejor Mote-Pata 2023*, por Dirección Municipal de Cuenca, 2023, (Municipalidad de Cuenca, 2023).

Para el año 2023 la Municipalidad de Cuenca, ha preparado una amplia agenda que tiene el objetivo de rescatar viejas costumbres cuencanas de carnaval entre estas están el conocido *Agua o Peseta* que consistía en pagar un dinero para evitar ser mojado, la municipalidad ha realizado un desfile con este nombre, pretende rescatar esa costumbre por medio de música, desfile de carros alegóricos, juego con agua entre otros, lo que ha llamado la atención de este año en particular es el gran número de eventos gastronómicos en diferentes puntos de la ciudad durante los días de festejo de carnaval, entre estos está el concurso del mejor mote-pata entre los mercados de Cuenca que ofertan un amplio festín carnavalero, también está el denominado festival del dulce y pan del Vado, que pretende rescatar el icónico barrio pandero de la ciudad, entre otros eventos que dan realce a la gastronomía tradicional de la festividad.

2.6 Turismo Gastronómico Como Fuente de Ingreso

Las ventajas de fomentar el turismo gastronómico va más allá de las económica, generar un revalorización del patrimonio culinario por parte de las localidades receptoras, mejorar la calidad de vida de las personas vinculadas a la agricultura, ganadería, pesca, que son sectores vulnerables de diferentes países entre ellos el Ecuador, garantizar la soberanía alimentaria y sobre todo, el cuidado del medio ambiente mediante proyectos sostenibles son efectos positivos de esta tipología turística que se ha vuelto prioridad para varios destinos gastronómicos ubicados

en Europa, Asia y América. Entre estos podemos destacar Francia, Italia, España, Japón, México y Perú.

Existe un considerable número de revistas y portales web que promueven el turismo gastronómico entre las que podemos mencionar <https://viajes.nationalgeographic.com.es/> (Viajes National Geographic, 2023). Donde se publican los destinos gastronómicos más visitados con una lista del top ten. Otro sitio es <https://travel.ec/> (travel.ec, 2023). Que de la misma forma recomienda los mejores destinos. Incluso, uno de los portales de mayor uso por parte de los viajeros como es <https://www.tripadvisor.es/> (Tripadvisor, 2023) pone a consideración de los internautas la lista de los mejores restaurantes del mundo que son dignos de visitar y así seguir fortaleciendo el turismo gastronómico.

En el caso del Ecuador, no existe un portal especializado en turismo gastronómico a pesar de que varios restaurantes nacionales han figurado en uno de los eventos más sobresalientes del mundo gastronómico como es The World's 50 Best Restaurants. De ahí la importancia de que se trabaje de manera mancomunada el sector público y privado en fortalecer el turismo gastronómico.

A nivel internacional la OMT y el BCC vienen desarrollando Foros anuales para ir fortaleciendo esta modalidad turística, así en el 2023 y bajo el lema "Turismo gastronómico para las personas y el planeta: innovar, empoderar y preservar" (OMT, 2022) se desarrolló el 7mo Foro de turismo gastronómico donde se analizó el panorama de esta modalidad que va ganando espacio en los diversos destinos turísticos a nivel internacional.

En el caso de Ecuador y con el texto "La gastronomía ecuatoriana ofrece un sinfín de sabores con herencia ancestral, lo cual la posiciona con un enorme potencial para desarrollar el turismo" la Revista Vistazo en el 2020 menciona las ventajas de poder consolidar el turismo gastronómico en el país a partir de un mapa que da a conocer los principales platos y bebidas tradicionales de las 24 provincias del país, de esta forma el turista nacional o internacional sepa cuáles son las preparaciones tradicionales de cada provincia y deguste de estas, ya sea en un restaurante tradicional, vanguardista o simplemente en un espacio amplio donde se puede apreciar la cultura alimentaria, como son los mercados.

Ahora, si consideramos que una tercera parte del gasto turístico se lo realiza en alimentos bebidas dentro el turismo tradicional, esta cifra alcanzaría el 60% o incluso el 100% en viajes gastronómicos, generando así un mayor flujo económico en las localidades receptoras. En este contexto, la investigación realizada por Benalcázar (2022) relacionada al turismo gastronómico en la ciudad de Cuenca establece que, un 15,09% del total de turistas encuestados, visitan la ciudad motivados por su gastronomía lo que habría generado un ingreso de \$8.138.524,26, con

un promedio de \$1.356.420,71 dólares de los Estados Unidos durante los seis feriados analizados y detallados en la tabla 4. De esta forma se evidencia la importancia del turismo gastronómico en la generación de recursos económicos de la ciudad de Cuenca y con esto, la generación de nuevos proyectos gastronómicos especialmente restaurantes que promuevan la cocina tradicional.

Un claro ejemplo de lo antes mencionado es la campaña amplia realizada por la municipal durante el año 2023, enfocada al rescate de tradiciones del carnaval de antaño de Cuenca, promoviendo desfiles, ferias gastronómicas, impulso una campaña para visitar los mercados de Cuenca para degustar la gastronomía propia de la festividad. Esto se vio reflejado en las cifras que dio a conocer la Fundación Municipal Turismo para Cuenca, acerca de las estadísticas del Feriado de Carnaval 2023, que refleja un 2% más de ocupación hotelera que el año anterior (Fundación Municipal Turismo para Cuenca, 2023), permitiendo dinamizar la economía de la ciudad.

Con esta perspectiva se debe entender la importancia de conocer y revalorizar la cocina tradicional, en este caso la de Carnaval de la ciudad de Cuenca, que únicamente se la prepara durante la celebración, es preciso definir estos platos, por ello que se realiza una encuesta con 12 ítems para lograr identificar que platos están presentes en la festividad de carnaval.

Capítulo III

Análisis del Criterio de los Encuestados Sobre la Gastronomía Tradicional de la Festividad de Carnaval en la Ciudad de Cuenca

La presente encuesta tiene la finalidad de conocer, si la población cuencana y turistas que visita la ciudad, tienen conocimiento acerca de la gastronomía festiva que se oferta durante los días de Carnaval, que costumbres prevalecen, entorno al juego de carnaval, así como también permitirá identificar que preparaciones se consideran propias del carnaval y que platillos ya no son consumían durante esta celebración.

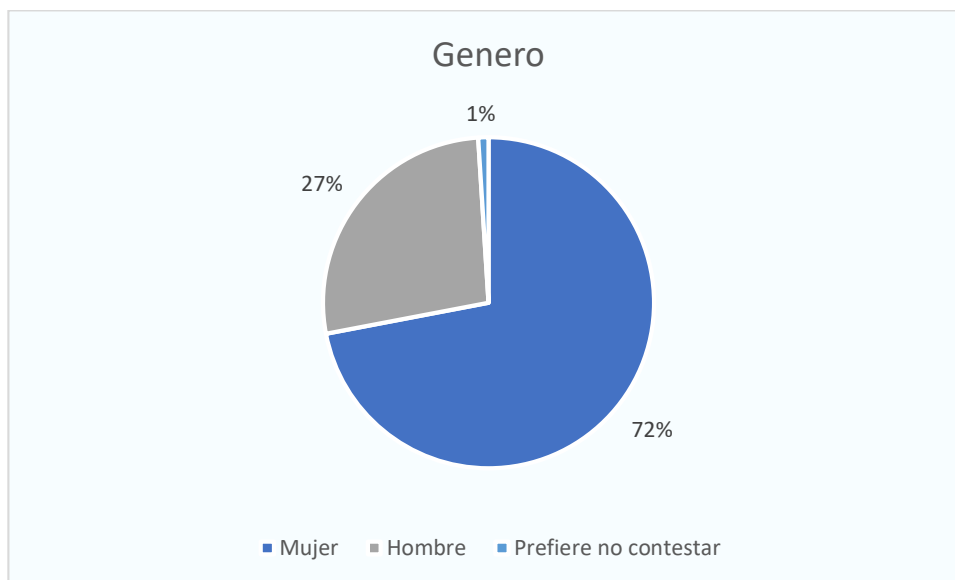
3.1 Datos Demográficos

La encuesta se realizó, en la ciudad de Cuenca, del primero al veinte y tres de febrero del 2023, para la recolección de datos se utilizó medios digitales, y encuestas personalizadas.

3.1.1 Genero

El tamaño de la muestra fue de 328 participantes, de los cuales el 72% son mujeres, considerándose como el porcentaje mayoritario de la muestra, el 27% son hombres y el 1% prefirió no identificarse, como se observa en la figura 7.

Figura 7. Genero



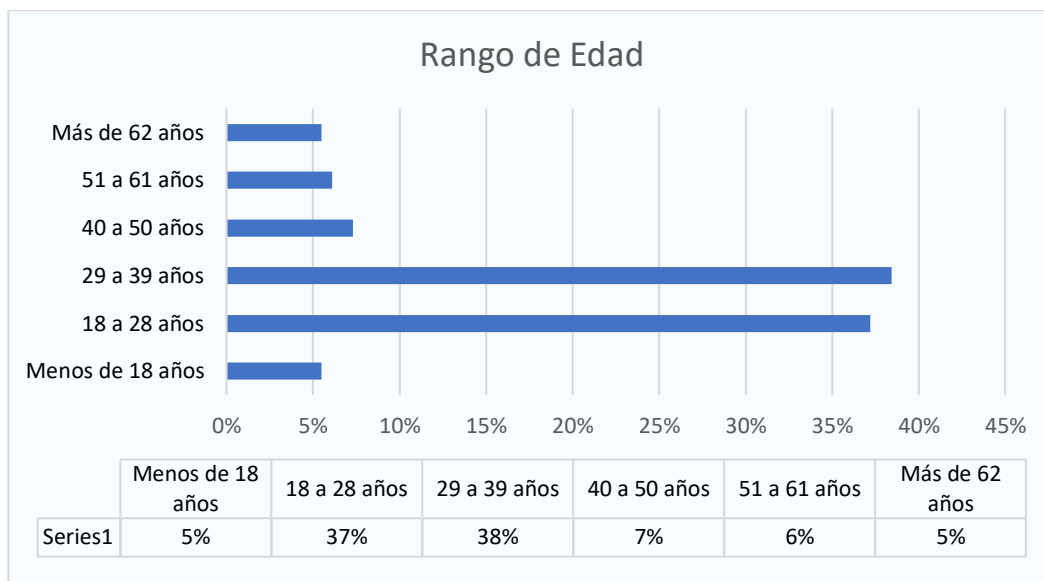
Nota. Adaptado de *Genero*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.1.2 Edad

Como se puede observar en la figura 8, el rango de edad de los encuestados comprende entre menores de 18 años hasta mayores de 62 años. Con una participación representativa del 75%, que corresponde, el 37% a edades de 18 a 28 años y 38% a edades de 29 a 39 años. El

25 % restante incluye, al 5% a menores de 18 años, el 7% a edades entre 40 a 50 años, el 6% a edades entre 51 a 61 años y finalmente el 5% a participantes que superan los 62 años.

Figura 8. Rango de Edad



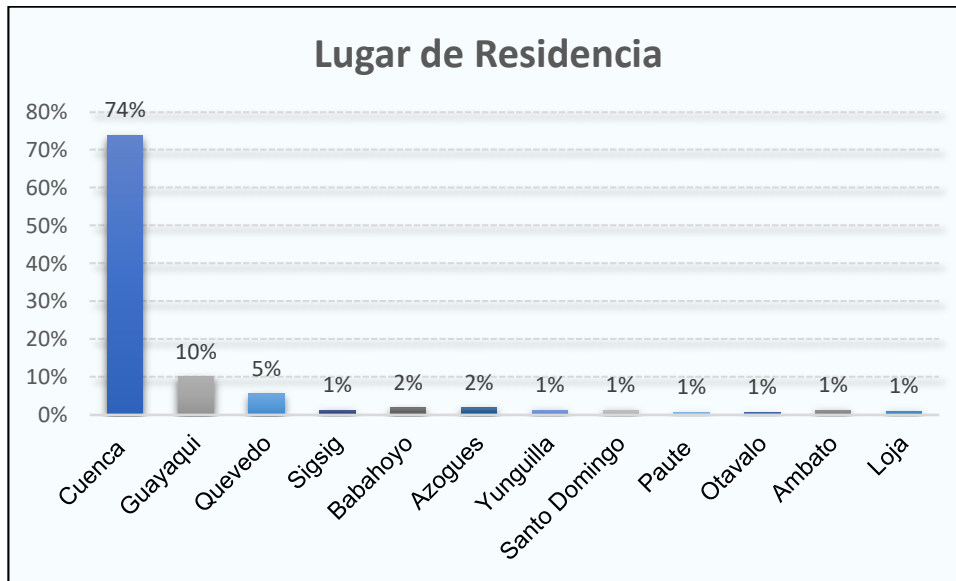
Nota. Adaptado de Rango de *Edad*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.1.3 Lugar de Residencia

La encuesta se aplicó a residentes de la ciudad, y turistas que visitaron Cuenca durante el festejo de Carnaval,

El 74% son residentes en la Ciudad de Cuenca, mientras que el 26% representa a visitantes de otras provincias que llegaron a la ciudad para disfrutar del feriado de Carnaval, como se puede observar en la figura 9, conformando en mayoría a guayaquileños con el 10%, el 5% de la ciudad de Quevedo, 2% de Sígsig y Azogues y el 1% de Yunguilla, Paute, Santo Domingo, Otavalo, Ambato y Loja.

Figura 9. Relación de Lugar de Residencia



Nota. Adaptado de *Relación de Lugar de Residencia*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

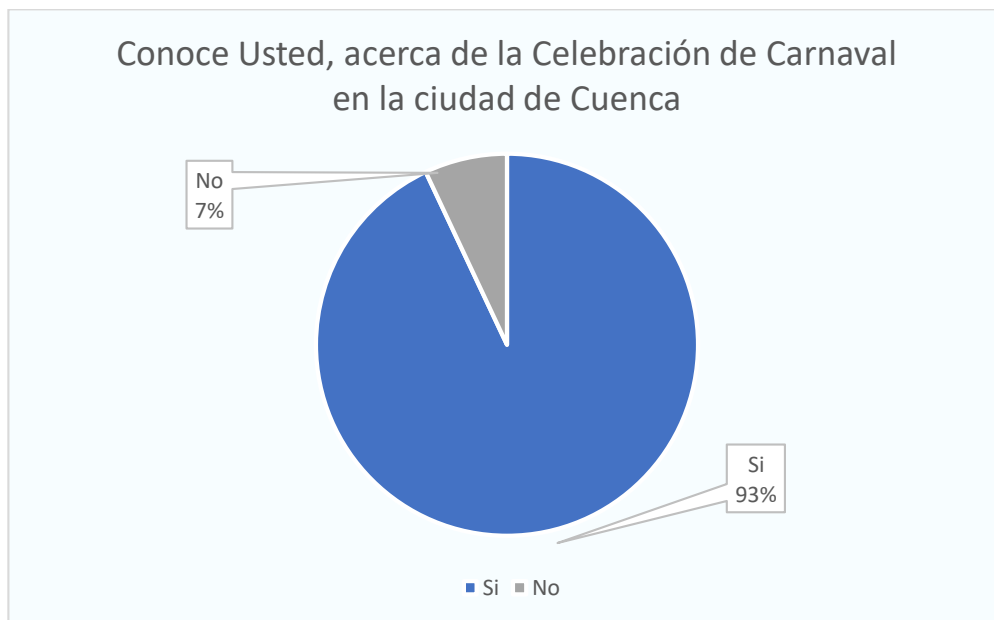
3.2 Preguntas Relacionadas a la Festividad de Carnaval en Cuenca

El propósito de este apartado es conocer el grado de conocimiento que poseen los encuestados acerca de la celebración de Carnaval

3.2.1 **Pregunta 1.- Conoce Usted, Acerca de la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca**

Como se aprecia en la figura 10, de un total de 328 participantes, el 93% que corresponde a 304 personas afirman conocer cómo se celebra el carnaval en la ciudad; mientras que el 7% que corresponde a 24 personas desconocen sobre el desarrolla de la celebración de esta fiesta en la ciudad.

Figura 10. Conoce Usted, Acerca de la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca

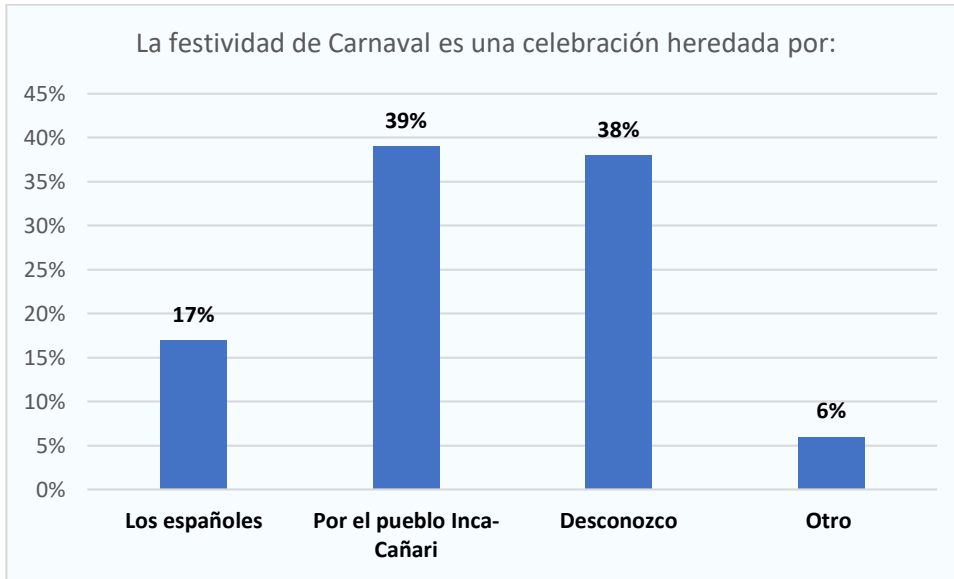


Nota. Adaptado de *Conoce Usted, acerca de la celebración de Carnaval en la ciudad de Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.2.2 Pregunta 2.- Considera Usted, que la Festividad de Carnaval es una Celebración Heredada por: Los Españoles; Por el Pueblo Inca-Cañarí; Desconozco; Otros.

La figura 11, muestra un alto porcentaje de desconocimiento por parte de los encuestados sobre el origen de la festividad de Carnaval, con el 38%, mientras que el 39% creen que la celebración se la heredo del pueblo Inca-Cañarí, tan solo el 17% opino que es una fiesta introducida por los españoles y el 6% que representa al apartado de otros, considero las siguientes opciones: 3% es mestizaje cultural entre España y el pueblo aborigen; 2% opina que es de origen romano y 1% atribuye a festividad de la cosecha.

Figura 11. Herencia de la Festividad de Carnaval en Cuenca



Nota. Adaptado de *Herencia de la festividad de Carnaval en Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.2.3 Pregunta 3.- Considera que la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca Está Ligada a su Comida Tradicional.

Es evidente que la mayor parte de los encuestados considera a la cocina tradicional como parte fundamental de la celebración de Carnaval en la ciudad de Cuenca, con una respuesta afirmativa del 96%, como se muestra en la figura 12.

Figura 12. La Comida Tradicional de Cuenca está Ligada al Carnaval



Nota. Adaptado *La comida tradicional de Cuenca está ligada al Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

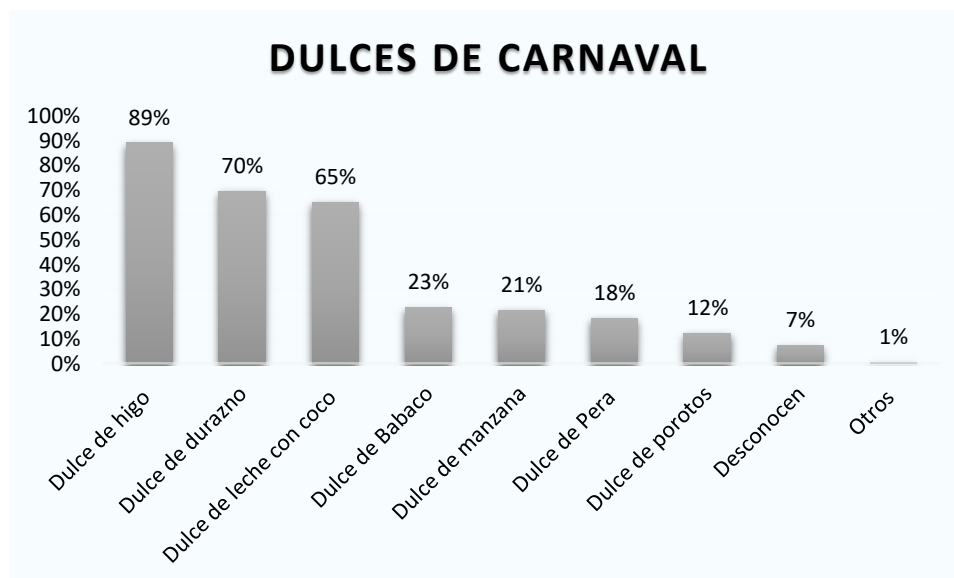
3.3 Preguntas Enfocadas a Conocer que Platos, se Preparan Durante la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca

Las preguntas en este apartado tienen la finalidad de conocer los platos que se preparan y aun se consumen durante las festividades de Carnaval en la ciudad de Cuenca.

3.3.1 Pregunta 4.- *¿Qué Dulces Considera Usted, Que se Consumen Durante la Celebración del Carnaval en Cuenca?*

Como se aprecia en la figura 13, el 89% de encuestados concuerda que el dulce representativo de carnaval en la ciudad de Cuenca, es el dulce de higos, seguido del dulce de duraznos con el 70%, y el dulce de leche con coco con el 65%, como los principales en la celebración. En menor importancia se sitúan el de babaco 23%, manzana 21%, pera 18%, dulce de porotos 12% y el 1% del ítem otros se nombraron: dulce de guayaba y fresa, frutas que están presentes en esta época, pues coincide su cosecha, pero no se involucran de manera directa con la celebración de carnaval.

Figura 13. Dulces de Carnaval

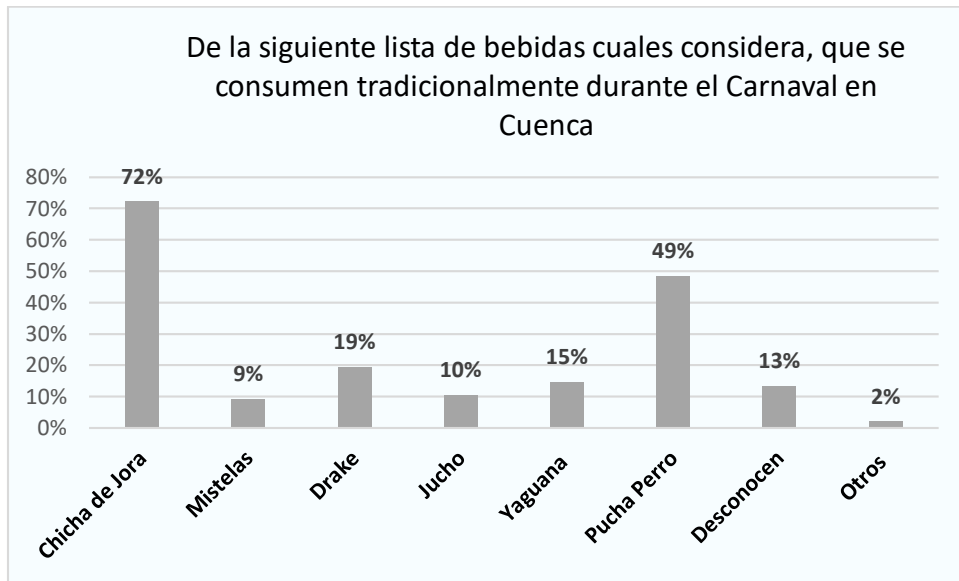


Nota. Adaptado de *Dulces de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.3.2 Pregunta 5.- *De la Siguiete Lista de Bebidas Cuales Considera, que se Consumen Tradicionalmente Durante el Carnaval en Cuenca*

Según el Criterio de los encuestados, que se puede observar en la figura 14, la preferencia durante la celebración de carnaval es por tres bebidas, la chicha de Jora ocupa el primer lugar con 72% de aceptación, seguida del Pucha Perro con 48% y Drake con 19%.

Figura 14. Oferta de Variedad de Bebidas de Carnaval

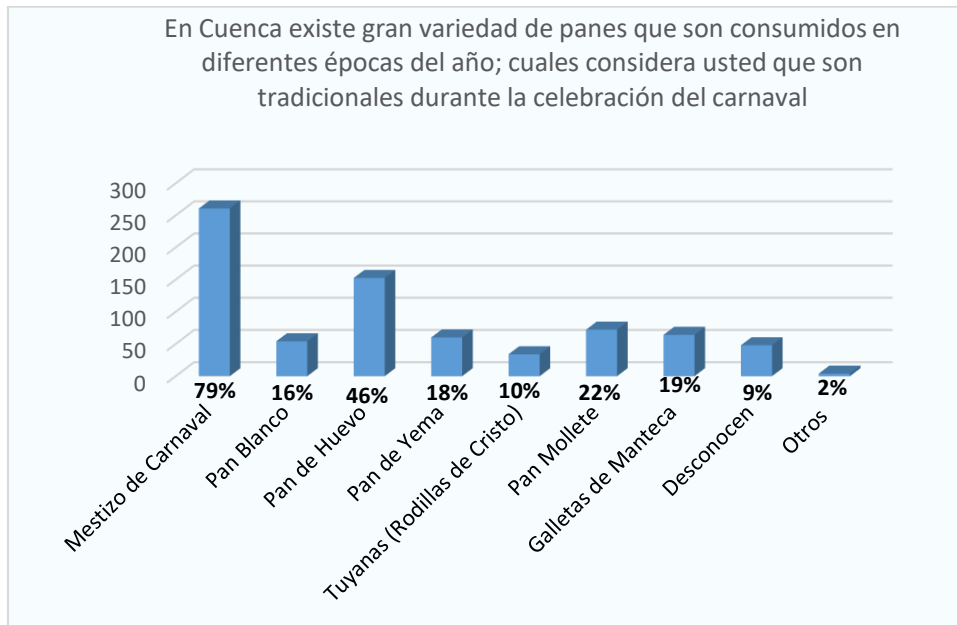


Nota. Adaptado de *Oferta de variedad de bebidas de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.3.3 Pregunta 6.- En Cuenca Existe Gran Variedad de Panes que son Consumidos en Diferentes Épocas del Año; Cuales Considera Usted que Son Tradicionales Durante la Celebración del Carnaval

El pan representativo del carnaval es el Mestizo de Carnaval con 79% de aceptación, seguido del pan de huevo 46%, pan mollete con 22% y las galletas de Manteca con 19%. Esto se puede corroborar en la figura 15. De igual manera panes que son elaborados durante todo el año, los encuestados consideraron que también se consumen durante la celebración de carnaval: Pan de Yema 18%, Pan Blanco con 16%, Tuyananas 10% y en el ítem otros que representa el 2% incluyeron las palanquetas.

Figura 15. Panes que se Consumen en el Carnaval de Cuenca



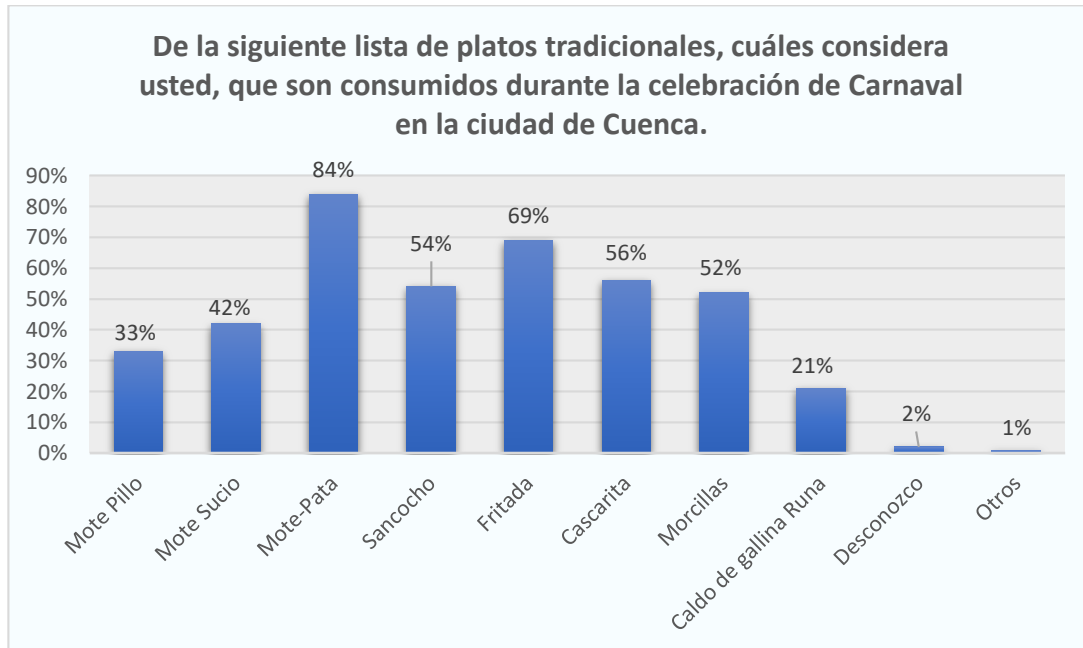
Nota. Adaptado de *Panes que se consumen en el Carnaval de Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.3.4 Pregunta 7.- De la Siguiete Lista de Platos Tradicionales, Cuáles Considera Usted, que son Consumidos Durante la Celebración de Carnaval en la Ciudad de Cuenca.

De los ítems presentados el 62% corresponden a elaboraciones que tiene como base cerdo, tres ítems que representan el 37,5% corresponde a elaboración con maíz y un 0,5% corresponde a un plato a base de gallina.

Los platos con mayor puntuación, como se puede apreciar en la figura 16, son aquellos a base de cerdo, situándose en primer lugar el mote-pata con 84%, plato que tiene una combinación de cerdo y mote; le sigue la fritada con 69%, cascaritas 56%, sancocho 54%, morcillas 52%, lo que permite corroborar la preferencia del cerdo durante la celebración de carnaval. El apartado denominado otros con 1% hace sugerencia a platos a baso de cuy (cuy asado).

Figura 16. Platos Tradicionales Consumidos Durante la Fiesta de Carnaval en Cuenca



Nota. Adaptado *Platos tradicionales consumidos durante la fiesta de Carnaval en Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

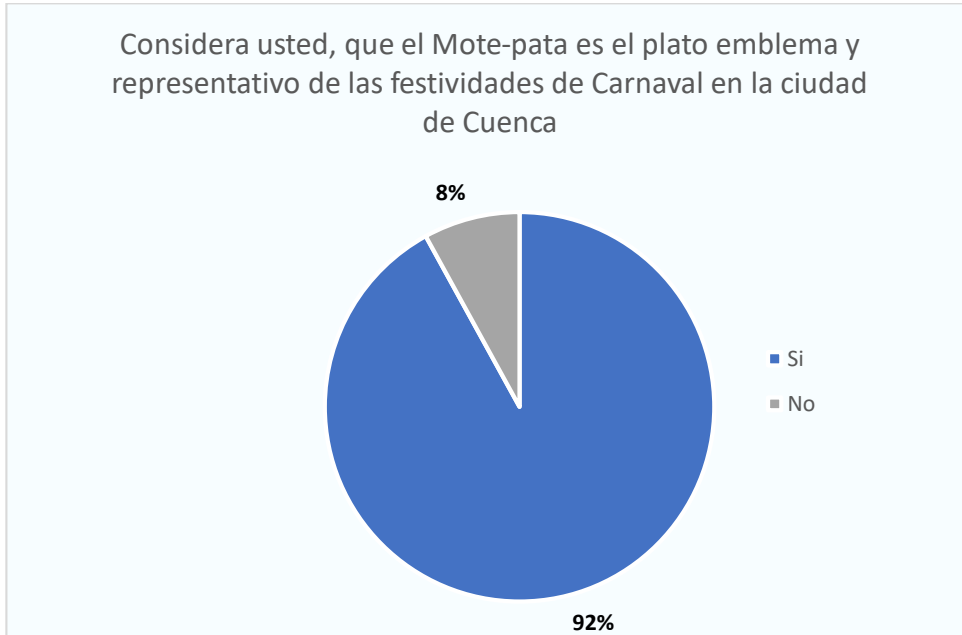
3.4 Preguntas Enfocadas a Determinar que Platos se Preparan Exclusivamente en la Celebración del Carnaval en Cuenca.

Este apartado tiene la finalidad de determinar que platos se preparan, únicamente durante la celebración del carnaval.

3.4.1 **Pregunta 8.- Considera Usted, que el Mote-pata es el Plato Emblema y Representativo de las Festividades de Carnaval en la Ciudad de Cuenca**

Se aprecia en la figura 17, la respuesta afirmativa por parte de los encuestados del 92%, que considera al Mote-Pata como plato emblema de las festividades de carnaval, lo que concuerda con los autores citados en el apartado que trata de este plato, como platillo que pertenece a la cocina de Carnaval de Cuenca; frente a un porcentaje mínimo (8%) de encuestados, que no están de acuerdo con lo antes mencionado.

Figura 17. Mote-Pata Plato Representativo de la Cocina Tradicional de Carnaval



Nota. Adaptado *Mote-Pata Plato Representativo de la Cocina Tradicional de Carnaval* por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.4.2 Pregunta 9.- De la Siguiete Lista de Preparaciones Tradicionales, Cuáles Considera que son Elaboradas Exclusivamente Para la Celebración de Carnaval en Cuenca.

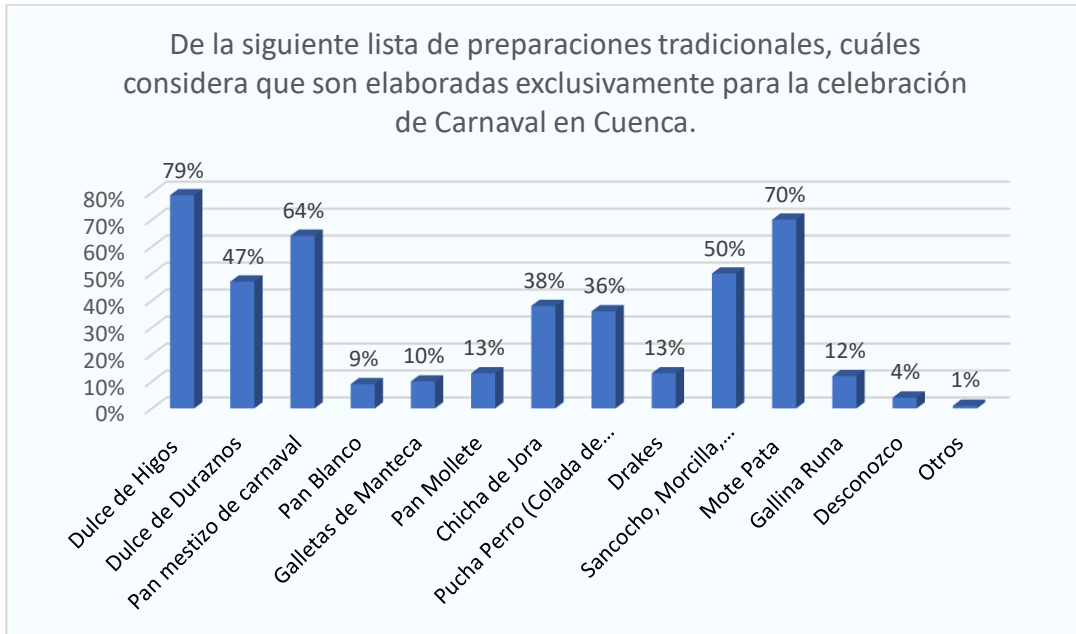
Con respecto a la figura 18, se observa una preferencia alta por el dulce de higo (79%), los encuestados consideran que este dulce se lo puede consumir y encontrar únicamente en época de carnaval. Lo mismo sucede con la bebida pucha-perro (38%), a base de capulí fruta que se cosecha una vez al año.

Otra preparación con puntuación alta es el mote-pata 70%, lo que ratificaría lo expuesto en el apartado anterior, preparación que es elaborada únicamente en época de carnaval en la ciudad de Cuenca.

Continúa el pan mestizo de carnaval con una puntuación 64%, que confirma lo que se expuso en el apartado de panes de carnaval, se prepara una vez al año durante la celebración de carnaval.

Los platillos que son preparados exclusivamente para la celebración de carnaval, serían a criterio de los encuestados: Dulce de Higo (79%), Mote-pata (70%), Pan mestizo de carnaval (64%), Dulce de durazno (47%), platos a base de cerdo (50%).

Figura 18. Platillos que se Elaboran Exclusivamente en Época de Carnaval



Nota. Adaptado de *Platillos que se elaboran exclusivamente en época de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.5 Preguntas Enfocadas a Conocer la Disponibilidad de Visitar, Lugares de Expendio de Comida de Carnaval, Enfocado al Turismo Gastronómico.

3.5.1 Pregunta 10.- Durante el Carnaval de Cuenca Visitaría los Diferentes Lugares Donde se Prepara y Oferta la Comida Tradicional de Esta Festividad.

Los encuestados tuvieron una respuesta positiva del 92,5%, como se observa en la figura 19, por el interés de conocer, sitios que oferten la comida tradicional relacionada con la festividad de carnaval, frente al 7,5% que manifiesta no estar interesado en esta actividad.

Figura 19. Interés por Visitar Lugares de Expendio de Comida de Carnaval de Cuenca



Nota. Adaptado de *Interés por visitar lugares de expendio de comida de Carnaval de Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

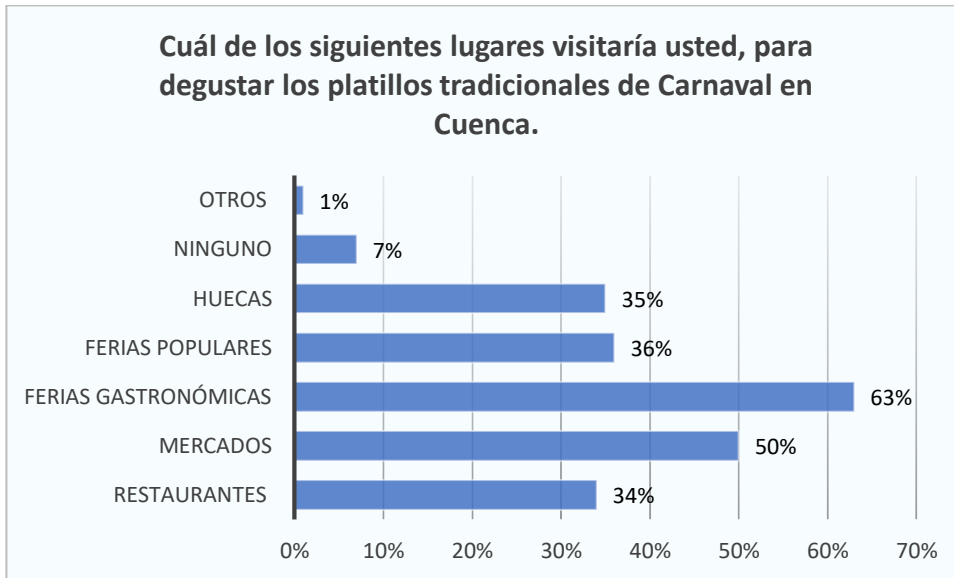
3.5.2 Pregunta 11.- Cuál de los Sigüientes Lugares Visitaría Usted, Para Degustar los Platos Tradicionales de Carnaval en Cuenca.

Los encuestados demuestran interés por las ferias gastronómicas al ser ese ítem el que mayor puntuación (63%), seguido de los mercados (50%), como destinos para conocer y degustar la cocina tradicional de la fiesta de carnaval. Tal como se observa en la figura 20. Se evidencia una puntuación media bajo (34%) para considerar a los restaurantes de la ciudad un lugar donde se pueda degustar dicha comida, esto podría deberse a que la mayoría de los restaurantes de la ciudad ofertan comida internacional.

El 7% que obtuvo el apartado ninguno, comparando con la pregunta anterior, permitiría suponer que serían aquel grupo que presento desinterés por el tema de comida.

En el apartado otros (1%), los encuestados expresarían su interés por visitar el cantón Gualaceo, para probar la gastronomía de carnaval, y la casa de algún familiar.

Figura 20. Preferencia por Visitar Sitios de Expendio de Comida de Carnaval de Cuenca

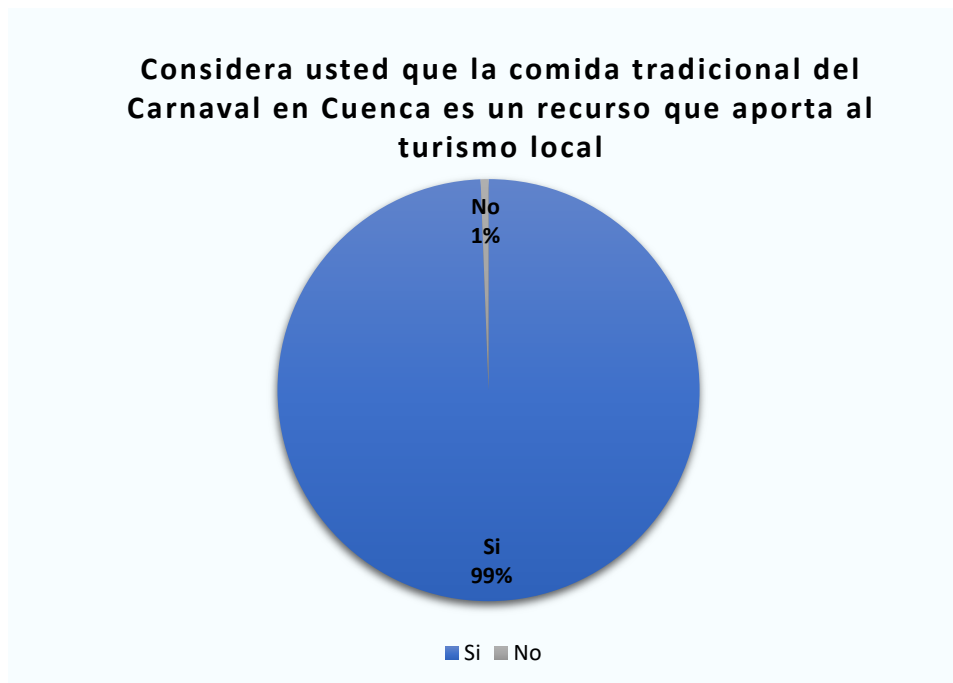


Nota. Adaptado de *Preferencia por visitar sitios de expendio de comida de Carnaval de Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.5.3 Pregunta 12.- Considera Usted que la Comida Tradicional del Carnaval en Cuenca es un Recurso que Aporta al Turismo Local

El 99% de los encuestados, como se puede apreciar en la figura 2, consideran a la gastronomía como un recurso turístico, que, al estar ligada estrechamente a la festividad de Carnaval, atrae a visitantes a la ciudad.

Figura 21. La Comida Tradicional, Recurso Para el Turismo



Nota. Adaptado de *La comida tradicional, recurso para el turismo*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

3.6 Interpretación de los Resultados Obtenidos de las Encuestas

Se ha dividido la encuesta en cuatro parámetros, que permitirá enfocar los resultados, de manera clara y precisa, al objetivo planteado en la realización de la encuesta.

El primer apartado trata de averiguar, el conocimiento que se tiene de la festividad de carnaval. El 93% de participantes refieren conocer la festividad de carnaval, pero se observa un gran desconocimiento sobre el tema de la herencia de esta celebración, es preciso realizar un análisis a la historia de esta festividad para poder tener una correcta visión de donde se originó esta festividad o quien se le debería atribuir su herencia.

El segundo apartado está dirigido a conocer que platos son elaborados en la festividad de Carnaval en la ciudad de Cuenca, se presenta la siguiente tabla 7, obtenida del criterio de la encuesta. No obstante, es preciso investigar de este tema.

Tabla 7. Platos de la Cocina Tradicional Festiva del Carnaval de Cuenca

Platos de la Cocina Tradicional Festiva del Carnaval de Cuenca			
Panes	Dulces	Bebidas	Platillos
Mestizo de Carnaval	Dulce de Higo	Chicha de Jora	Mote-Pata
Pan de Huevo	Dulce de Durazno	Pucha-Perro	Sancocho-Fritada
Pan Mollete	Dulce de Leche con Coco	Drake	Cascaritas
Galletas de Manteca			Morcillas

Nota. La Tabla hace referencia a los platillos que se elaboran durante la celebración de Carnaval en la ciudad de Cuenca, de acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta, Adaptado de *Platos de la Cocina Tradicional Festiva del Carnaval de Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

El tercer apartado tiene la finalidad de establecer que elaboraciones se preparan únicamente para la festividad de Carnaval en la ciudad de Cuenca, que no se encuentran en otras épocas del año. Con los datos obtenidos por los encuestados se ha realizado la siguiente tabla 8, donde se puede apreciar que platos se elaboran para esta fecha, cabe aclarar que los elaborados a base de cerdo a excepción del mote-pata, se pueden encontrar durante todo el año, lo que no pasa con los elaborados a base de capulí e higo, a razón que son frutos que se cosecha entre los meses de febrero y marzo.

Tabla 8. Platos Elaborados Exclusivamente en la Festividad del Carnaval de Cuenca

Platos que se Elaboran Únicamente Para la Festividad del Carnaval de Cuenca			
Panes	Dulces	Bebidas	Platillos
Mestizo de Carnaval	Dulce de Higo Dulce de Durazno	Chicha de Jora Pucha-Perro	Mote-Pata Sancocho-Fritada Cascaritas Morcillas

Nota. Tabla realizada acorde a los datos obtenidos por medio de la encuesta, hace referencia de los platos que se encuentran únicamente en la época de Carnaval, Adaptado de *Platos Elaborados Exclusivamente en la Festividad del Carnaval de Cuenca*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

El último apartado tiene como objetivo conocer, si la cocina es un recurso turístico. Partiendo del criterio de los encuestados, se puede afirmar con el 99%, que la gastronomía festiva es un recurso que atrae a turistas, los encuestados mostraron su interés por conocer la cocina tradicional festiva de carnaval, por medio de ferias gastronómicas o mercados, con una aceptación de 92,5% de visitar algún local que ofreciera platillos típicos de la localidad acorde a la celebración.

Los datos obtenidos en la presente encuesta, se toman como referenciales para el desarrollo del siguiente capítulo.

Capítulo IV

Festividad de Carnaval en la Gastronomía Cuencana

4.1 Historia del Carnaval

Carnaval fiesta que remonta sus orígenes a los antiguos Sumeria y Egipto hace más de 5000 años atrás; supone su posible origen en fiestas paganas, como las del Buey Apis e Isis en Egipto, las fiestas dionisiacas griegas y las bacanales, lupercales y saturnales romanas donde se honraba al dios Saturno, duraba varios días la fiesta que se caracterizaba por los excesos de vino y comida. Sería en la época del Imperio Romano desde donde se divulga la celebración de esta festividad por Europa, para luego ser difundida hacia América por los colonizadores (El Portal del Lector, 2022).

Es una celebración que no dispone de una fecha exacta en el calendario, su festejo se realiza tres días antes del miércoles de ceniza, precedente de la conmemoración de la Cuaresma, que fue instituido, hacia el siglo IV época donde aparece la leyenda de San Antonio Abad padre de monjes y eremita de cerdo, a este santo se le atribuyeron poderes sobre el fuego para la sanación de enfermedades como la peste, incluyendo en su vida el ritual del sacrificio del cerdo. Esta leyenda menciona que la celebración de carnaval daría inicio el 17 de enero, con el sacrificio ritual del cerdo, y el consumo de dicho animal en exceso (Trujillo, 2019, p. 23). El personaje principal de la festividad de carnaval sería el rey Momo soberano de excesos, remonta sus orígenes en antiguos mitos entre los campesinos europeos conocido como el país de Cócagne con el personaje de Carnal, que es insertado en el calendario a la devoción de San Antonio y la Cuaresma representa el rito de la purificación.

Jorge Trujillo en su libro “La Fanesca”, considera al Carnaval como un personaje lleno de excesos y carnívoro relacionado a la caza, por lo contrario la Cuaresma es un personaje de purificación, renovación y vegetariano relacionado con la agricultura; en lo que respecta a la parte religiosa hace mención a un enfrentamiento entre el mito de Carnaval y el rito de la cuaresma, originado en el rito de la renovación y purificación del fuego de las cocinas que se celebra en el lapso del ciclo invierno-primavera, el combate que era replicado en la zafarrancho con agua que sofoca el fuego y es signo de purificación, ante la celebración profana del carnaval. En el pensamiento culinario el agua es el elemento que regula el fuego, que proviene del cielo, que es utilizado en la tierra y el mar sofoca el fuego, purificando de esta manera las casas, el cuerpo y el alma pecaminosa; interviniendo en este proceso la diferencia de los alimentos de origen animal y de origen agrícola. Determinando que el régimen omnívoro culmina con la ingesta desmedida de carne de cerdo durante el Carnaval, para iniciar con el régimen de productos agrícolas luego de la intervención de las aguas purificadoras (Trujillo, 2019). “Desde el punto de vista de la

cultura agraria andina para los neófitos es perceptible que la Cuaresma remite a un rito vinculado a los ciclos agrícolas y culinarios” (Trujillo, 2019, p. 103); implicando que se impuso la celebración, en rituales agrarios en los personajes del Taita Carnaval y San Carlos.

Lo expuesto anteriormente se resumiría en la Tabla 2 y Tabla 3, a continuación:

Tabla 9. Códigos y Oposiciones Entre el Carnaval - la Cuaresma

CÓDIGO	CARNAVAL	CUARESMA
Estacional	Invierno	Primavera
Género	Masculino	Femenino
Actividad	Caza / Crianza	Agricultura
Régimen	Carnívoro	Vegetariano
Maneras de la mesa	Excesos	Moderación

Nota. Adaptado de *Códigos y Oposiciones Entre el Carnaval - la Cuaresma.* (Trujillo, 2019, p. 41)

Tabla 10. Mito Entre la Parte Profana y Religiosa de Carnaval y Cuaresma

MITO	RITO PROFANO	RITO RELIGIOSO
País de Cocagne	Carnaval	Combate Carnaval / Cuaresma
Sacrificio del Cerdo	Comidas Rituales	San Antonio
Ciclo hortícola	Siembra / Cosecha	Cuaresma
Fuego de Cocina	Extinción / Renovación	Semana Santa / Pascua

Nota. Adaptado de *Mito Entre la Parte Profana y Religiosa de Carnaval y Cuaresma.* (Trujillo, 2019, p. 44).

La oposición invierno / primavera, permite asumir que el Carnaval tendrá un carácter profano que se le suma el rito del sacrificio del cerdo en la liturgia y en la culinaria, cuyo consumo tendría como referente la figura de San Antonio; durante el invierno la carne y sus derivados son el alimento principal. Por lo contrario, la primavera es vinculada con la Cuaresma como un personaje femenino, sagrado relacionado con la agricultura como una deidad protectora de los cultivos; En las maneras de la mesa los excesos hacen alusión al consumo desmedido de carne y moderación a consumo de productos de la tierra un periodo de abstinencia y ayuno, que anuncia el inicio de las labores de campo, donde el rito de extinción – renovación del fuego de las cocinas, hace referencia a la abundancia de la caza y crianza de animales, como también la riqueza de la agricultura (Trujillo, 2019).

Antes de la llegada de los españoles la cultura andina tenía cuatro celebraciones principales que coinciden con los solsticios y equinoccios, honraban el carácter sagrado de cada ciclo, estas festividades fueron el Kulla Raymi, Cápac Raymi, Inti Raymi y el Pawkar Raymi que significa muchos colores o policrimia, también conocido con el nombre de Sisa Pacha (época del florecimiento) o TumariPukllay (juego ceremonial con agua y flores); que tras la conquista española y la llegada de la influencia del cristianismo se tomó a esta fiesta como pagana debido a la veneración de distintas deidades quedando suspendida como fiesta ancestral, tratándose de ocultar mediante el Carnaval (Cannabis Magazine, 2016). Otra fiesta indígena que es asociada con el origen del Carnaval en Ecuador es Paucar Huatay que ata el principio con el fin del año solar Inca, marcaba el fin del ciclo agrario para inaugurar otro, se celebrara con grandes banquetes, música y bailes (Amón, 2023), al igual que el Carnaval festividad que cada pueblo ha incorporado su propia cultura con un sin número de matices.

La ciudad de Cuenca posee su propia identidad carnavalera, donde las familias se reúnen para el juego con agua, compartir alimentos, en su mayoría realiza el rito de la matanza del cerdo y elaborar distintos platos con todo el animal, durante todo el jolgorio del jugo. Al terminal todos los festejos, entrar en un periodo de abstinencia de carne, iniciando con el miércoles de ceniza que es señalado por el calendario religioso como el comienzo de la cuaresma una época de penitencia y ayuno; aunque las celebraciones del Carnaval y la Cuaresma son opuestas van de la mano la una de la otra con costumbres y tradiciones que las entrelazan para su conmemoración.

La investigación previa permite concluir que la festividad de del Carnaval llevo con los españoles a la ciudad, cabe mencionar que al coincidir con la festividad indígena del Pawkar Raymi, lo que hicieron los ancestro fue incorporar las costumbres andinas a las celebraciones

españolas, esto significaría que el carnaval en la ciudad se originó por el mestizaje de costumbres festivas que coincidieron en el mismo tiempo, forjando en una sola celebración, que permite el consumo de alimentos en exceso en especial los provenientes del cerdo, festividad que está ligada directamente con la alimentación, con lo que respecta al juego con espuma, el polvo, elementos que ensucian a la persona tiene relación directa con la religión estos elementos significarían las impurezas significaría lo que ensucia el alma y el juego excesivo con agua significaría la purificación, limpieza del alma.

4.1.1 Ritos y Costumbres del Carnaval de Cuenca

La celebración de Carnaval en Cuenca es singular, las familias se preparan con semanas de anticipación dulces, panes, bebidas que acompañan al juego con agua que entraña diferentes costumbres llenas de colores, aromas y sabores de su comida tradicional que recuerdan a las sabias manos de madres y abuelas que preparaban con esmero y anticipación todos estos manjares.

A inicio del siglo XX se replicaban viejas costumbres europeas de carnaval, en las calles de la ciudad se observaba el paso de vehículos coloridos y colmados de adornos, que desfilaban acompañados de jóvenes vestidos llamativamente en medio de bailes y cantos, a estos festejos se incorporaba la Reina de Carnaval que era elegida entre las muchachas de sociedad (Cordero, 2018). La preparación del *parque* (agua florida de Murray, maicenas, talcos, globos y serpentinas de multicolores), estaba a cargo de personas adineradas de la ciudad (Carrasco, 1999), entregaban los mismos a vecinos, amigos y extraños, con la finalidad de poder compartir el juego de carnaval.

Cuentan los abuelos que antes solían guardar los cascarones de huevos, realizaban unas pequeñas perforaciones en la parte de arriba y abajo, soplaban por medio de estos para retirar la yema y clara con todo cuidado de romperlos, los reunían todo el año para luego llenarlos de agua con anilina, colonia o agua de ataco, sellándolos con cera o cebo para que no se salga el agua (Cordero, 2018); era tradición jugar con estos cascarones, se lanzaban entre amigos o a los extraños que pasaban por el lugar.

4.1.1.1 Jueves de Comadres y Compadres

Los cuencanos para esta festividad se preparan con anticipación comenzando dos jueves antes del carnaval, con el festejo del día de los compadres y un jueves antes el de las comadres, rito donde se manifestaba la amistad de la comadre y al dueña de la guagua, quien preparaba un parque que consistía en una charola adornada por pétalos de flores donde descansaba una muñeca laboriosamente elaborada en azúcar con diferentes adornos, que era acompañada por

serpentinatas, maicena, globos, y cascarones de huevo de agua de colonia y ataco; como se puede observar en la figura 22. La dueña del parque visitaba a quien sería su comadre para que “dé *amarcando a la guagua*”, la madrina en agradecimiento otorgaba dulces preparados para el carnaval como dulce de higo, membrillo o albaricoque; un capillo (regalo) que solían ser monedas, sellando el pacto de amistad con una copa de mistela o anisado, comprometiéndose a pasar juntos carnaval (Cordero, 2018). Este rito desapareció por muchos años, pero actualmente la Municipalidad de Cuenca y la Fundación de Turismo para Cuenca organizan una festividad denominada “Jueves de Compadres y Comadres”, que se conmemora un jueves antes de carnaval, los compadres son elegidos entre personajes populares del medio (El Mercurio , 2023), comprometiéndolos a promocionar y mantener vivas las costumbres de esta festividad.

Figura 22. Bandeja de Ofrenda de Compadres.



Nota. Adaptado de *Bandeja de Ofrenda de Compadres*, por Fundación Turismo para Cuenca, 2022, <https://visitcuencaecuador.com.ec/jueves-de-compadres-y-comadres/>. (Fundacion Turismo para Cuenca, 2022). All rights reserved.

4.1.1.2 Agua o Peseta

¡Agua o peseta! ¡Agua o peseta! Era el grito de rapaces muchachos que se tomaban las esquinas de las calles o junto a pilas o molinos de agua, con baldes, cacerolas llenas de agua que solicitaban a los transeúntes el pago de una peseta que eran dos reales para no ser mojados y que puedan llegar sequitos a su lugar de destino (Carrasco, 1999). El dilema estaba en pagar o dejarse mojar y aunque se pagara, los que pasaban no se salvaban de algunos jarros de agua, y de recibir algunos cascarones en cada esquina hasta llegar a su lugar de reunión con amigos o familia (Calle, 1989). Esta singular forma de jugar carnaval se mantuvo hasta mediados del siglo XX, en la actualidad ya no se observa a muchachos en la esquina que soliciten un pago para no mojar a los peatones ni tampoco se escucha la singular frase ¡Agua o Peseta!

4.1.1.3 Rito de la matanza del cerdo

El rito de la matanza del cerdo llega a Ecuador como herencia española (Cordero, 2018), se presume que los españoles heredan esta costumbre de los romanos, al animal se lo preparaba con antelación de 8 meses a un año para su engorde, la matanza duraba tres días, el primer día se preparaban los utensilios e ingredientes necesarios para la elaboración de los platos, el segundo día se reunía a la familia para el sacrificio del animal, se destripaba y limpiaba la piel del animal, se preparaban sopas con los despojos como la sopa berza, se desasía al animal para la elaboración de los embutido, se adobaban las costillas y carnes para el tercer día freír estas carnes en abundante grasa, este rito se lo realizaba en los días de la inmaculada, del 8 de diciembre hasta la Navidad o algunas familias lo realizaban en enero, con el fin de proveer a las familias de proteínas, al igual que de un momento de gozo y amistad (Abad & Matarin, s.f.).

Las familias cuencanas de inicios del siglo XX, tenían la costumbre de criar un cerdo durante todo el año en los patios de sus casas, destinaban el animal para la fiesta de carnaval; la matanza del puerco era todo un rito, las familias se reunían muy temprano el domingo de carnaval, la tarea de matar al animal estaba a cargo de los criados o un matarife que era muy práctico con una estaca atravesaba el corazón del cuchi sin hacerle sufrir; la fogata con leños y hojas de eucalipto estaba lista para chaspar al animal en este proceso participaba toda la familia, cuando la piel del cerdo estaba crujiente y dorada, se le costaba en pedazos que se servía con mote recién hecho y ají de piedra que se repartía entre los carnavaleros; continuando con el destazo del animal se retiran las tripas del animal para lavarlas bien y ser utilizadas para elaborar morcillas blancas y negras; con el resto del animal se realizara sancocho, fritada y el potaje propio de la festividad cuencana mote pata (Cordero, 2018).

4.2 Cocina Tradicional del Carnaval Cuencano

La cocina festiva de carnaval permite destacar las preparaciones tradicionales de Cuenca, que se desarrollan alrededor de la agricultura, producción cárnica y piscícola de sus parroquias (MINTUR, 2017), subsistiendo en la celebración elementos europeos e indígenas relacionados con los ciclos de la naturaleza, agricultura y religión (Redacción Comercial, 2023); teniendo como resultado un mestizaje entre las practicas indígenas ancestrales y las españolas incorporadas en la conquista, que tienen en común el resaltar los alimentos y bebidas de la época carnavalera.

El banquete carnavalero se alista con meses de anticipación comenzando con la crianza del cerdo, alrededor de dos meses antes de la conmemoración de carnaval se prepara el germinado del maíz destinado a elaborar chicha de jora, semanas antes del festejo se cosecha

los frutos de la siembra de los campos, las frutas están destinadas a transformarse en dulces, también se utilizaron para fabricar mistelas resultadas de la fermentación con el licor de punta, de igual manera se alistan los panaderos con el horneado de los diferentes tipos de panes propios de la época.

Sin duda la comida de carnaval posee notables potajes, iniciando con los elaborados de cerdo con todo su ritual de matanza (Cordero, 2018). Tradición que nace a raíz que las familias solían criar un cerdo que sería sacrificado exclusivamente para este festejo (Redacción Comercial, 2023). Animal que tiene un papel protagónico en el menú carnavalero de este se obtiene la cascarita que se sirve junto con mote y ají, las morcillas, sancocho, fritada, chicharrones y mote pata (Ministerio de Turismo, 2017). “Quien puede resistirse a ese poema de carnes, maíz y especerías” (Carrasco, 1999, p. 337). Sin olvidar de la diversidad de dulces que se encuentran en esta época como el de leche con coco, los elaborados con frutas como piña, babaco, durazno e higo, acompañados por panes como el pan mestizo, de huevo, mollete y galletas de manteca caracterizados por ser elaborados con harina de mollete y grasa de cerdo; luego de ingerir todos estos mangares las bebidas juegan un papel importante como decían los abuelos un puro para que no pateee el chancho (Cordero, 2018), bebidas dulces para mitigar la sal de todos los alimentos, un vaso de colada de capulí, pucha perro, yaguana o chicha de jora (Redacción Comercial, 2023) eran los preferidos durante el festejo.

“El perfume de candeal que tenían las manos de la madre cuando amasaba el pan de carnaval y el olor del dulce de higos de la abuela que despedía esa sutil pátina de ángel verdozo y solitario, entremezclado con el beso agridulce de las mermeladas de membrillo o babaco que saben a gloria, invocando la magia blanca del amor” (Carrasco, 1999, p. 337).

4.3 Panes del Carnaval Cuencano

El pan se elaboraba desde la antigüedad iniciando en las culturas griegas, romanas y egipcias, entre los cereales existentes se prefirió el trigo para crear pan, se conoce sobre esta preparación en América en el año de 1540 por el misionero Fray Jodoco Ricke quien trasmite sus conocimientos por la Real Audiencia de Quito (Cordero, 2018). En Cuenca se comenzaría a elaboración de pan antes de su fundación con la llegada del primer molino de trigo y la presencia de panaderos.

En 1534 Pizarro encomendó a Núñez de Bonilla se traslade y asiente en Tomebamba, en diciembre, a su llegada observo la ciudad destruida por las disputas entre Huáscar y Atahualpa, examino que aun presenta las condiciones para ser refundada, se pueden construir molinos; la primera acción de Bonilla fue ordenar la siembra de trigo, con la producción de esta cereal se

empieza la construcción de molino por el año de 1539, teniendo registro que se terminó la construcción del molino propiedad de Núñez de Bonilla el 15 de enero de 1547 (Merchán, 2023); Albornoz indica que los molinos están funcionando entre los años 1551 a 1552 (Albornoz, 1957). Lo que permitiría asumir que desde este año se iniciaría la actividad panadera en la ciudad.

Durante el siglo XVII es la actividad económica más representativa en la ciudad (Martinez B, 2010). A finales del siglo XIX se conoce sobre las variedades de panes, en el siguiente siglo se elaboran panes especiales, las panaderías que existieron en aquellos siglos fueron dos en la ciudad que se ubicaron en el barrio de Todos Santos y El Vado (Cordero, 2018), la actividad panadera estuvo a cargo de mujeres, indias, negras y mestizas que se encargaban de comercializar su producto y moler su trigo (Martinez B, 2010).

El pan de carnaval de Cuenca se elabora dos semanas antes de la celebración de la fiesta, la primera semana es para compartir con los compadres y la segunda semana con las comadres, lo que caracteriza a estos panes en estas fechas es el uso de manteca de chancho en mayor cantidad en comparación de las recetas que se elaboran el resto del año, se combina la harina de trigo con la de mollete o en su defecto se reemplaza en su totalidad la harina de trigo por la de mollete, se realiza infusiones con anís y hojas de naranja que saborizaran la masa, el color del pan se realza al utilizar huevos de gallinas runas; las variedades de panes elegidas para esta celebración son: el pan mestizo, pan de mollete, pan de huevo y galletas de manteca, al ser horneados en hornos de leña estos adquieren un sabor característico, que acompañaran a los dulces típicos de la época (Patrimonio Alimentario de Cuenca, 2023).

Los datos obtenidos por la investigación concuerdan con la información proporcionada en la encuesta en el apartado panes de carnaval, considerando a los cuatro mejor puntuados como los principales de la fiesta. Esto se puede corroborar en la tabla 7.

4.3.1 Tipos de Panes de Carnaval

Pan Mestizo de Carnaval (figura 23): Pan típico de carnaval que se caracteriza por la combinación de harina de trigo y mollete, alto contenido de manteca de cerdo, puede tener un condumio de masa dulce o quesillo.

Figura 23. Pan Mestizo de Carnaval



Nota. Pan elaborado a base de la receta de Ana Mercedes Astudillo y Josefina Calle de su libro *Panes, Empanadas y Envueltos: Un recetario cuencano*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado de *Pan Mestizo de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Pan de Huevo (figura 24): Es un pan elegante que se emplean en primeras comuniones, onomásticos, y en la festividad de carnaval (Vázquez, Ashanga, 2015), la variedad para carnaval es perfumado por infusión de anís y hojas de naranja que acompañan a los dulces típicos de la época.

Figura 24. Pan de Huevo de Carnaval



Nota. Pan elaborado a base de la receta de Nydia Vázquez de su libro, *ASHANGA: Cocina Morlaca*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado de *Pan de Huevo de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Pan Mollete (figura 25): Pan Clásico de carnaval, caracterizado por ser preparado con miel de panela y harina de mollete.

Figura 25. Pan Mollete de Carnaval



Nota. Pan elaborado a base de la receta de Ana Mercedes Astudillo de su libro *Panes, Empanadas y Envueltos: Un recetario cuencano*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado de *Pan Mollete de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Galletas de Manteca (figura 26): Tradicional en el carnaval para acompañar el dulce de higo (Vázquez, Ashanga, 2015), se caracteriza por ser panes pequeños.

Figura 26. Galleta de Manteca de Carnaval



Nota. Tipo de galleta elaborado a base de la receta de Nydia Vázquez de su libro, *ASHANGA: Cocina Morlaca*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado de *Galleta de Manteca de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

4.3.2 Principales Ingredientes del Pan Cuencano de Carnaval

Harina de Trigo: Es el resultado de la molienda de trigo que es sometido a varios procesos previos antes de transformarse en harina, primero se limpian los granos, se tritura muy fino y se tamizan para retirar el salvado, lo que permite obtener una harina más fina, para la elaboración de pan es preferible el trigo duro (QA International, 1999, p. 96). El primer sembrío de trigo se da en Quito en el año 1534 por los sacerdotes franciscanos, quienes edificaron la iglesia y huerta en lo que hoy es la plaza de San Francisco, este grano se extendió por todo el Reino de Quito (Pazos, 2010), el mismo año Núñez de Bonilla se establece en Tomebamba y

ordena la siembra de trigo, entre los años 1539 a 1547 se planifica, construye y termina el primer molino para la ciudad (Merchán, 2023). Se conoce por Víctor Albornoz que el molino de trigo estaría ya funcionando entre los años 1551 a 1552 (Albornoz, 1957), lo que permitiría deducir que los cultivos de trigo se encuentran aclimatados en estas tierras antes de la culminación del molino, lo que implicaría el inicio temprano de la actividad panadera en la ciudad.

Harina de Mollete: Resultado de la molienda del grano de trigo que mantiene la cubierta o cascara del grano, teniendo como resultado una harina totalmente integral caracterizada por tener un color más oscuro

Manteca de Cerdo: Se obtiene de la lonja de la grasa cruda que no tenga carne, que se fríe en paila junto a cebolla de tallo verde, ajo, y sal, cuando se dorada, se retira las impurezas obteniendo manteca de chacho, indispensable en ciertas preparaciones de cocina, panadería y repostería (Vintimilla, 1993).

Huevos Runas: Se producen de manera natural, por gallinas del campo, son apreciados por el color encendido de su yema (Vintimilla, 1993).

Levadura: Hongo microscópico empleado para la elaboración del pan que al estar en contacto con la harina rica en gluten permite que aumente el volumen de la masa (QA International, 1999, pág. 158). Para la función que realizaba la levadura las panaderas cuencanas del siglo XX solían usar el *consho* de la chicha de jora que se localizaba al fondo del cántaro o levadura de cerveza que se encontraba en las cervecerías como la de Puigmir que le daba un sabor singular al pan (Cordero, 2018).

4.4 Dulces de Carnaval Cuencano

Antes de la llegada de los españoles a Tomebamba los indígenas endulzaban sus bebidas con miel proveniente de los panales de abejas, desconocían sobre elaboración de dulces o postres, con la llegada de los colonizadores se introduce el cultivo de la caña de azúcar en estas tierras, lo que daría inicio con la producción de aguardiente y azúcar. La llegada de los monasterios a la ciudad daría el paso a la elaboración de dulces al ser las monjas quienes enseñarían a las mujeres mestizas su elaboración, y quienes realizarían procesos mermeladas para conservar las frutas (Cordero, 2018).

Cuenca es privilegiada por su ubicación geográfica que le permite gozar de clima frío, templado y cálido (Patrimonio Alimentario de Cuenca, 2023), por esta razón se adaptaron las plantas traídos por los españoles en estas tierras, y el carnaval es la ocasión propicia para disfrutar de las frutas que se cosechan durante los meses de febrero y marzo que son: manzanas, duraznos, peras, capulí, babaco, membrillo, higo, claudias, zaxumas (Matute R. , 2019),

Varios autores como Eulalia Vintimilla, Nydia Vázquez, Ana Mercedes Astudillo, autoras de libros de cocina cuencana y autores de poesía y escritos como Manuel J. Calle y Manuel Carrasco concuerdan que el dulce principal del carnaval cuencano es el de higo que se realiza con panela, seguido por el dulce de durazno, babaco, membrillo, dulce de leche con coco; la página web del Ministerio de Turismo añade los dulces de capulí, pera, manzana, y dulce de porotos en la celebración del carnaval de la ciudad de Cuenca.

Los datos obtenidos en la encuesta como se puede apreciar en la tabla 7, los dulces de la celebración de carnaval es dulce de higos, dulce de durazno y dulce de leche con coco; no obstante, se excluye el dulce de membrillo por parte de los encuestados, pero los autores antes mencionados si lo consideran como uno de los dulces que se elaboran durante la época, esto podría deberse a la falta de conocimiento de la fruta y la mermelada que se obtiene de la misma, al igual que el desinterés de los agricultores por su cultivo. Se pudo evidenciar la falta de oferta de este dulce en el recorrido a los mercados realizado durante el carnaval del año 2023, únicamente el mercado 12 de abril, en el puesto de Las Delicias de Luzmila ofertaba dulce de membrillo para su venta, como se observa en la figura 27; la variedad de dulces de la época.

Figura 27. Oferta de Variedad de Dulces de Carnaval



Nota. Adaptado de *Oferta de variedad de dulces de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

4.4.1 Tipos de Dulces de Carnaval

Dulce de Higo (figura 28): “Higos pasados en miel de panela, dulce de la repostería ecuatoriana, generalmente se lo come con queso” (Pazos, 2010, p. 315).

Figura 28. Dulce de Higo de Carnaval



Nota. Dulce elaborado a base de la receta de Eulalia Vintimilla de Crespo de su libro *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado de *Dulce de Higo de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Dulce de Durazno (figura 29): Duraznos cocinados en almíbar, con especias dulces, que se realiza entre los meses de febrero y marzo, para la celebración de carnaval.

Figura 29. Dulce de Durazno de Carnaval



Nota. Dulce elaborado a base de la receta de Eulalia Vintimilla de Crespo de su libro *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado de *Dulce de Durazno de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Dulce de Leche con Coco (figura 30): Dulce que se realiza a base de una reducción de leche que se espesa con azúcar, especias dulces, al que se le adiciona coco rallado.

Figura 30. Dulce de Leche con Coco de Carnaval



Nota. Dulce elaborado a base de la receta de Eulalia Vintimilla de Crespo de su libro *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado de *Dulce de Leche con Coco de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

4.4.2 Descripción de los Ingredientes de los Principales Dulces de Carnaval de Cuenca

Higos: fruto de la higuera de color claro o negro, muy dulce (Vivancos, 2003). Su origen es Mesopotamia, se han descubierto higos fosilizados que datan de una antigüedad de 10000 años a.C., se piensa que están presentes 1000 años antes que los cereales; para los egipcios esta fruta se consideraba sagrada y se ofrecía en ceremonias, algo parecido fue para los romanos que consideraban al higo un símbolo de fe y sabiduría. La higuera llegaría América en el año 1493 con el segundo viaje de Colón que desembarco en lo que hoy es Republica Dominicana y Haití, desde donde extendió su cultivo hasta el Virreinato de Nueva España (México), en 1532 sería Pizarro quien planto la primera higuera en el Virreinato de Perú y desde ahí ordenaría que cada casa debería tener por lo menos una planta de higos (Sagarribay, 2017). Estos datos permitirían deducir que esta planta podría haber estado ya en los cultivos de la ciudad antes de su fundación.

Durazno: Fruto del duraznero, árbol que es una variedad de melocotón que se diferencia de este por ser de menor tamaño (Vivancos, 2003), el melocotón es de origen chino que llegó a Roma en el siglo I, desde ahí viajó a España donde se sembró como injerto en plátanos de membrillo (Sagarribay, 2017), desde ahí se extendería al nuevo mundo por los colonizadores.

Coco: Fruto de cocotero árbol de la familia de las palmeras que puede alcanzar una altura de 25 metros (Vivancos, 2003), Se cree que el origen del cocotero está en las islas del Océano Pacífico que poseen climas tropicales; En el siglo XVI Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés extenderán el cultivo de esta palmera por Sudamérica e islas atlánticas españolas y portuguesas (QA International, 1999).

Leche: Cuando no posee especificación se suele referir a la proveniente de la vaca (QA International, 1999); Líquido blanco proveniente de las tetillas de los mamíferos, en cocina se usa más la leche proveniente de la vaca de la cual se obtienen derivados como mantequilla, queso y yogurt (Vivancos, 2003). El ganado vacuno llega América en el segundo viaje de Colón en 1493, al ser una embarcación pequeña llegaría con becerros para garantizar su reproducción se prohibió el consumo de su carne (Sagarribay, 2017); se dice que el ganado vacuno llegaría al Virreinato de Perú dos o tres años después de la fundación de Lima puesto que en 1539 el regidor Fernán Gutiérrez solicita al cabildo construir una estancia para la cría de ganado vacuno (Olivas Weston, 2016), propagando este animal por todo el reino. En Cuenca el ganado vacuno se encuentra presentes antes de su fundación en 1558 se edifica la primera carnicería en la ciudad (Martínez B, 2010). Pronto hubo abundancia de leche fresca o transformada en quesos, natas, mantequillas, los indios aprendieron a usar estos recursos en su cocina como en la alimentación española, estimando mucho el producto considerando como un sumo regalo (Olivas Weston, 2016).

Azúcar: Hidrato de carbono sólido y cristalizable que se obtiene de la caña de azúcar y de la remolacha azucarera (Vivancos, 2003, p. 62); sus usos son variados cambiar la textura de los alimentos, realzar el sabor, endulzar los alimentos ácidos o amargos (QA International, 1999). La caña de azúcar es originaria de India, en la edad media llega a Europa por dos conductos: los árabes de España y Venecia, llega al nuevo mundo en el segundo viaje de Colón, pero su cultivo fracasa, en 1501 con el tercer viaje de Colón se introduce nuevamente la caña de azúcar en tierras americanas esta vez el cultivo de caña es exitoso, para el año 1533 se extendió hasta México (Sagarribay, 2017). Llega de manera temprana a valles abrigados cercanos a Cuenca en el siglo XVI para el año de 1600 la producción de azúcar blanca es de 300 arrobas (Martínez B, 2010), lo que significaría mayor presencia de cultivos de caña de azúcar, y su empleo para diferentes preparaciones dentro de la cocina cuencana.

Panela: Es extraído del jugo de caña de azúcar que luego de varias ebulliciones, pierde humedad hasta obtener una melaza, que al enfriarse se solidifica (Vivancos, 2003).

Especerías Dulces: La influencia hispano-árabe se ha mantenido en nuestra alimentación, sobre todo en lo que concierne a condimentos aromáticos, los más empleados son canela en rama o polvo, clavo de olor, pimienta dulce, anís de castilla y anís estrellado (Vintimilla, 1993, p. 53)

Canela: corteza del árbol canelo originario de Ceilán, caracterizado por su olor, sabor agradable y color amarronado (Vivancos, 2003).

Clavo de olor: botón floral seco del clavero, de sabor picante y forma parecida a un calvo pequeño (QA International, 1999).

Pimienta dulce: originaria de India, tiene un leve sabor acanelado, no fue introducida en Europa hasta el siglo XVIII (Vivancos, 2003, p. 429).

Anís: Semilla pequeña de color marrón claro, de origen egipcio, utilizada como aromatizante de alimentos, en especial en la panadería (Vivancos, 2003, p. 43).

4.5 Bebidas del Carnaval Cuencano

El carnaval de Cuenca es uno de los eventos más importantes y representativos de la ciudad, donde las bebidas son una parte importante de la tradición y la cultura de esta festividad, reflejan el mestizaje culinario ocurrido en tiempos de la colonia, que forman parte de la historia y la diversidad cultural de la ciudad.

Los cuencanos para la celebración preparaban las bebidas con anticipación, tomaba algunos meses prepara la chicha de jora, iniciando con el pelado y germinado del maíz morocho junto a distintas especies reposaba en el cántaro pucuchidor, que despertaba de su largo sueño para ser ofrecido a los carnalero, otra bebida que se elaboraba con un mes de anticipación aproximadamente son las mistelas licor de aguardiente perfumado por frutas de temporada, para contrarrestar el frío no puede faltar el draque hecho con aguardiente destilado de la caña de azúcar de valles cálidos cercanos a la ciudad (Cordero, 2018), para contrarrestar la sal de todos los platillos elaborados durante la época se preparan bebidas dulces que tiene como ingrediente principal capulí, el pucha perro, jucho y colada de capulí, bebidas típicas de la ciudad y que solo se pueden degustar durante la fiesta de carnaval en Cuenca (Redacción Comercial, 2023).

Según la información proporcionada por los encuestados en la tabla 7, los dulces de carnaval son: dulce de higos, dulce de durazno y dulce de leche con coco, llama la atención que las mistelas obtuvieran un porcentaje bajo de 9%, frente a lo que exponen los autores consultados, que incluyen a las mistelas en la investigación preliminar esta bebida acompaña a los platos de carnaval.

4.5.1 Tipos de Bebidas de Carnaval

Draque (figura 31): Bebida contra el frío, para su elaboración se coloca agua a hervir con canela, naranjilla, azúcar cuando está listo se añade un buen aguardiente. Bebida que nace en un barrio bohemio de Cuenca ubicado a orillas del río Tomebamba junto a la antigua Escuela de Medicina, según la leyenda un soldado inglés que se encontraba en la ciudad en la época de su independencia, ya pasado de copas empezó a relatar historias entre ellas la de un pirata llamado

Francis Drake que preparaba una bebida con agua caliente, especias, azúcar y gran cantidad de ron, que compartía con sus seguidores en las noches, este soldado hizo amistad con los cuencanos del barrio antes mencionado y les enseñó a preparar la bebida del pirata que es nombrada como *Draque* en honor al temible pirata Francis Drake (El Mercurio, 2021).

Figura 31. Bebida Drake



Nota. Adaptado de *Bebida Drake*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Chicha de Jora (figura 32): Los españoles nombraron chicha a todas las bebidas fermentadas que encontraron en el nuevo mundo, a pesar que cada bebida se prepara de maneras variadas, con diferentes semillas y frutas propias de cada región, la más común era de maíz también había de quinua, yuca, oca y molle (Olivas, 2015). La chicha de jora fue la bebida predilecta por la nobleza inca, consumida especialmente en los festejos del Inti Raymi y luego en el carnaval, el ingrediente base es la jora o maíz germinado que se ha utilizado desde la época preincaica (El Mercurio, 2023); los indios no tomaban agua, únicamente chicha siempre después de comer o entre comidas y en los festejos (Olivas, 2015). Para la elaboración de la chicha de jora se escogen los mejores granos de maíz maduro que ha sido colocado en un lugar seco y oscuro, al tener ya el germinado o jora se muele, se coloca en una vasija de barro con agua y panela se la tapa para su fermentación (Matute, Parra, & Quizpe, 2017). Puede alcanzar hasta 14 grados de alcohol, lo que le encanto a los españoles recién llegados que descubrieron una bebida similar al aguardiente, pero mucho más barata y fácil de conseguir (Sagarribay, 2017).

Myriam Sagarribay relata, acerca del origen de la chicha de jora, menciona "la leyenda atribuye su descubrimiento al inca Túpac Yupanqui que, revolviendo entre la basura para encontrar alimentos, dio con unas mazorcas viejas, las consumió y quedo totalmente embriagado" (Sagarribay, 2017, p. 166).

Figura 32. Bebida Chicha de Jora



Nota. Adaptado de *Bebida Chicha de Jora*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Colada de Capulí- Pucha Perro- Jucho: Bebidas típicas de carnaval que se pueden tomar calientes o fríos, similares a un come y bebe, tienen como ingrediente principal el capulí que se cosecha entre los meses de enero a marzo, pero la cosecha mayor suele ser en el mes de febrero, fruta que se relaciona con la cultura andina (El Mercurio , 2023); pese a que algunas literaturas las relacionan como una misma bebida, cada una posee diferentes ingredientes, consistencia, color y sabor que las caracterizan.

La Colada de Capulí (figura 33): Es la más sencilla de las tres bebidas, tiene pocos ingredientes se prepara con capulí, harina de maíz blanca, especias dulces y panela (Vázquez, Ashanga, 2015), se caracteriza por el sutil y agradable sabor de maíz que es perfumado por el capulí, consistencia espesa y color vino suministrado por la fruta.

Figura 33. Colada de Capulí de Carnaval



Nota. Bebida elaborada a base de la receta de Nydia Vázquez de su libro ASHANGA: Cocina Morlaca, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado *Colada de Capulí de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

El Pucha-Perro (figura 34): Se realiza con durazno, panela, especias dulces y harina de maíz morada (Vázquez, Ashanga, 2015); en la actualidad se sustituye la harina de maíz morada por maicena y se adicionan frutas como manzana o pera.

Figura 34. Pucha-Perro Bebida de Carnaval



Nota. Bebida elaborada a base de la receta de Nydia Vázquez de su libro *ASHANGA: Cocina Morlaca*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado *Pucha-Perro bebida de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

El Jucho (figura 35): Es elaborado con durazno, azúcar, especias dulces y almidón de camote (Abedrabbo, 1987). En kichwa Jucho significa colada, bebida que está ligada a la celebración del Pawkar Raymi época del florecimiento que se realiza como agradecimiento a la Pachamama, considerado como sagrada por su tonalidad morada, considerada como símbolo de la fertilidad femenina por la forma similar del capulí con los ovarios, bebida tradicional del callejón interandino (El Heraldo, 2019). En la actualidad la receta ha variado adicionando ingredientes como arroz de cebada, hojas de naranja, hierbabuena o cedrón y manzana (Pazos, 2014).

Figura 35. Jucho Bebido de Carnaval



Nota. Bebida elaborada a base de la receta de Juana Emilia Abedrabbo de su libro *El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana*, al que se realizó el proceso de estandarización. Adaptado *Jucho bebida de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Mistela (figura 36): “Especie de bebida elaborada con agua, aguardiente, azúcar, canela y otros ingredientes” (Encalada, 2016, p. 119), para los festejos de carnaval las mistelas que se elaboran se saborizan con frutas de temporada. Menciona Nancy Díaz comerciante del mercado

9 de octubre “la mistela de higo es tradicional de las fiestas de Carnaval en la ciudad de Cuenca esta bebida es la que siempre acompaña a al mote-pata” (N Díaz, comunicación personal, febrero 15, 2023).

Figura 36. Mistela de Higo



Nota. Bebida elaborada a base de la receta de Nancy Díaz, comerciante del mercado nueve de octubre, al que se realizó el proceso de estandarización. *Mistela de higo de Carnaval, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.*

4.5.2 Descripción de los Principales Ingredientes de las Bebidas de Carnaval

Capulí: “Fruto de una planta solanácea andina de sabor agridulce” (Vivancos, 2003, p. 122); que crece entre 1200 y 3400 metros de altitud, llegando a medir hasta 15 metros, este frondoso árbol produce frutos una vez al año entre los meses de enero y febrero para las familias su cosecha se ha transformado en un ritual festivo (El Herald, 2019). Para los cañarís el capulí poseía un valor mágico-religioso lo percibían como una deidad campestre (Estrella, 1988), afín con la energía, y augurios en el nuevo año andino, se creía que el nuevo ciclo sería próspero y abundante si el racimo de capulí tenía más de siete frutos, pero si el racimo presentaba menos frutos significaba que la cosecha tendría dificultad y escasas (El Herald, 2019).

Harina de Maíz: Producto que se obtiene de la molienda muy fina del grano de maíz, fuente excelente de magnesio, potasio y fósforo (QA International, 1999). La harina que se prefiere en la cocina es la de maíz blanco, seguido por el obtenido del maíz morocho que es de color amarillo, excelentes para elaborar comidas de sal y dulce (Vintimilla, 1993). Con esta harina no se preparan platos fuertes, sino que se elaboran platos especiales (Unigarro, 2014).

Harina de Maíz Morado: Producto que se obtiene de la molienda del maíz morado que es una variedad de *Zea mays*. Ingrediente principal de la colada morada (Unigarro, 2014).

Almidón de Camote: se obtiene del camote que es rayado, colocado en agua para que repose y suelte el almidón, el agua que se obtiene se utiliza como espesante (Abedrabbo, 1987).

El camote o batata es originario de Perú su cultivo estaba extendido en América, fue de los primeros alimentos que descubrieron los españoles a su arribo a las islas caribeñas (Sagarribay, 2017).

4.6 Consumo del Cerdo en el Carnaval de Cuenca

El carnaval de Cuenca tiene sus raíces en antiguas tradiciones prehispánicas y coloniales de la región, no solo es una celebración de su cultura, sino que también es la oportunidad de probar una gran variedad de platos y bebidas tradicionales de la festividad, su cocina tradicional festiva de carnaval gira en torno al uso del cerdo como ingrediente principal para elaborar un sin número de preparaciones, ya que del animal nada se desperdicia, se pueden aprovechar el corazón, hígado y riñones para elaborar pates o terrinas pero también pueden ser preparar estofados, asados; la grasa se derrite para obtener la manteca que es usada para diversas preparaciones de sal y dulce; las carrillas y manitas se preparan a fuego lento para deshuesarse y rellenarse, de la cabeza se puede preparar una gelatina pudiéndose comer las orejas enteras o desmenuzadas (EVEREST, 2004); En Ecuador la cabeza del cuchi es preferida para elaborar el condumio de los tamales.

Los cuencanos destinaban la crianza de cerdo exclusivamente para sacrificarlo en época de carnaval, a inicios del siglo XIX consignaban un lugar cerca de las cocinas donde tenían al animal para engordarlo (Cordero, 2018). Esta actividad era el preludeo a la preparación, organización y planificación del festejo. Que comenzaba con el sacrificio del cerdo con todo el ritual de su matanza, esta actividad estaba a cargo de los hombres de la familia quienes eran guiados por un *matacuchis* (Padilla Palacios, Toledo Ochoa, & Martínez Villegas, 2022). Se alistan las hojas de eucalipto para chaspar al chancho, iniciando al festín carnavalero con la cascarita, luego se procedía a faenar al animal para preparar con su carne el sancocho y la fritada, con las tripas se elabora morcillas blancas y negras (Matute P., 2020) También se preparan potajes como el puchero y mote pata. Con la grasa que se obtiene de la fritada se elaboran los panes tradiciones del carnaval.

De acuerdo a la tabla 7, los platos elaborados a base de cerdo, son preciados en el festejo de Carnaval, estos se preparan posterior a la matanza de cerdo, la revisión bibliográfica concuerda con el criterio de los encuestados.

4.6.1 Comida Tradicional a Base de Cerdo en el Carnaval de Cuenca

El cerdo es parte importante de la gastronomía tradicional de la época, los platos que se preparan con este animal se suelen acompañarse con productos locales como mote, papas y ají.

4.6.1.1 Cascaritas o Cuchicara.

Cuchicara (“Cascara o piel del cerdo, ya tostada o chaspada” (Encalada, 2016).): Leños ardientes junto a hojas de eucalipto están listos para iniciar el chaspado del animal, luego de finalizado el ritual de su matanza (Cordero, 2018), para obtener la cascarita se debe chamuscar varias veces la piel del cerdo, después se raspa la capa superficial para retirar el pelo y la grasa quemada, finalmente se realiza un corte fino obteniendo la cascara crocante que se sazona con un poco de sal (Padilla Palacios, Toledo Ochoa, & Martínez Villegas, 2022), es importante retirar la grasa interna de la cascara antes de servir acompañado de mote y ají. Este es el primer platillo que se obtiene luego del sacrificio del animal, al ser realizado en primeras horas de la mañana, se deleitan de este manjar la familia o amigos más cercanos presentes en el ritual.

4.6.1.2 Sancocho y Fritada.

Son dos elaboraciones diferentes que inician su preparación en el mismo medio de cocción, pero en distintos puntos, estas preparaciones inician su cocción sumergida en agua saborizada con ajo, comino y sal (Padilla Palacios, Toledo Ochoa, & Martínez Villegas, 2022). Para el sancocho se utilizan carne de lomo y costilla de cerdo, que son cocinadas en agua hasta que la carne este blanda; en la fritada se utiliza la parte de las lonjas, chicharrones, algo de carne de distintas partes del animal, empieza su cocción en agua pero a diferencia de la preparación anterior, la fritada debe cocinarse por más tiempo hasta que las grasas se deshagan y comiencen a freírse en la misma grasa del animal hasta obtener un color dorado (Vintimilla, 1993), finalizada la cocción de la fritada se retira de la paila al igual que la grasa, algunas familias suele acostumbrar en el sedimento restante en la paila colocar mote y revolverlo a este plato se lo conoce como mote sucio (Vázquez, Ashanga, 2015).

4.6.1.3 Morcilla Blanca y Negra.

Para la elaboración de este tipo de embutido se utiliza la tripa de cerdo que debe ser lavada de manera minuciosa para esta labor se emplea agua tibia, limón, harina o avena, sal, y abundante agua para eliminar cualquier impureza u olor (Padilla Palacios, Toledo Ochoa, & Martínez Villegas, 2022).

Los ingredientes de las morcillas blancas son una mezcla de dulce y sal que le permite tener un sabor lampreado equilibrado entre lo salado y dulce, los ingredientes salados que tiene esta morcilla son cebolla colorada, ajo, col, arroz, alverja, perejil, orégano, sal, comino, pimienta, y leche, los ingredientes dulces son panela, galletas dulces o migas de bizcochuelo, canela y clavo de olor. En cambio, las morcillas negras adicionan la sangre del animal a más de los ingredientes salados de las morcillas blancas adicionando plantas campestres como pacunga,

cerraja, hierbabuena y perejil; los dos tipos de morcillas son cocinadas en agua y antes de degustar son freídas en manteca de cerdo (Vintimilla, 1993).

4.6.1.4 Puchero.

Guiso de origen español que durante la conquista adiciono elementos del nuevo mundo, contiene carne de cerdo o res con coles, tocino, camote, zanahoria blanca, duraznos y peritas pequeñas (Pazos, 2010), que se sirve en plato hondo con todos los ingredientes de sal y dulce. Este singular plato se acostumbra a preparar en el mes de febrero y en Ecuador coincide con las cosechas y con la celebración del carnaval (Pazos, Gran hazaña del Ecuador, el puchero, 2021), por esta razón este plato se encuentra presente en la celebración para abrigar a los carnavaleros luego del juego con agua, pero en la actualidad esta sopa ha perdido protagonismo en el banquete carnavalero, pocas familias conservan la costumbre y otras han modificado la receta en un plato más sencillo que contiene cerdo, papas y coles.

4.7 Mote-Pata Plato Representativo del Carnaval Cuencano

Nydia Vázquez menciona el mote-pata es un plato tradicional de Cuenca porque aquí se hacía, aquí nació, aquí se hace, siempre está presente en las fiestas de carnaval (Vázquez, 2015), este platillo representa la ancestral tradición culinaria del Ecuador (Ministerio de Turismo, s.f.). No obstante, el historiador Juan Martínez afirma que en la segunda mitad del siglo XVIII este plato era preparado en todo el país, pero por alguna extraña razón que se desconoce su elaboración se fue perdiendo paulatinamente, conservándose únicamente en la ciudad de Cuenca (Padilla Palacios, Toledo Ochoa, & Martínez Villegas, 2022), se lo consume exclusivamente en carnaval, de aquí que es conocido el dicho: "Sin mote pata no hay carnaval" (Guamán, 2021). Días previos a que los campos anuncien el inicio de la fiesta con música de pingullos y redoblar de cajas, las mujeres comenzaban la elaboración de los ingredientes para el mote pata, primero secan y despepitan la pepa de zambo, seguido ahúman longanizas y tocino, de esta manera se obtiene la ceniza que se utilizara para el pelado del maíz, finalmente las mujeres campesinas ofrecerán sus productos en mercados y abarrotes de la ciudad (Cordero de Crespo, 1989), forma parte de su historia, cultura y gastronomía.

Figura 37. Mote-Pata Plato Tradicional del Carnaval Cuencano



Nota. Fotografía del plato ganador del concurso, el mejor mote-pata organizado por la Municipalidad de Cuenca en el año 2023. Adaptado *Mote-Pata Plato Tradicional del Carnaval Cuencano*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

La palabra Mote Pata tiene origen de la hibridación kichwa-cañarí (mote-Patazcha), que quiere decir “bien cocido” (Universo, 2018). Diego Arteaga explica que la palabra pata viene del latín *Patha*, término quichua que significa «lugar de reunión religiosa». De ahí que se podría decir que es una comida con fin social, reunir a las familias, a los amigos para celebrar el carnaval. (Cordero, 2018).

Al escuchar hablar de esta sopa se pensaría que en la preparación lleva patas de cerdo, pues no “Motepata o mutipata es un término quichua definido en forma circular como «comida de mote sin cáscara que se cuece y se sazona con carnes especialmente para Carnaval» (diccionario Quichua del Dr. Luis Cordero)” (Vázquez, 2015, p. 96). Esta definición es actual, sin embargo, en 1653 Bernabé Cobo habla del consumo de este plato, que consistía en un preparado de mote pelado con patas. (Olivas Weston, 2006). En de la segunda mitad del siglo XX, Josefina Cordero de Crespo manifiesta que las patas de cerdo son indispensables para esta preparación pues son las que proporcionan sabor y nombre al plato (Cordero de Crespo, 1989), las patas se cortan en trocitos con cáscara, se usaba un tocino hecho en casa, agregando trozos de carne de cerdo. No fue sino hasta la segunda mitad del siglo XX que los embutidos se hacen presentes reemplazando la pata de cerdo por longaniza (Sotomayor, 2012). Desde aquella época, esa ha sido la base de su elaboración.

La doctora Flor María Salazar indica que para la preparación del mote pata se utilizaba el “cuchi maqui”, brazuelo de puerco, se cocina junto al maíz maduro por alrededor de cuatro horas, hasta que la carne se separe del hueso; y el mote esté bien cocinado, luego se agregaba la salsa de pepa, sal, pimienta un poquito de comino; “era la preparación más deliciosa”. (Salazar, 2021).

No existe una receta única para la elaboración de este platillo puesto que cada familia posee una manera particular de hacerlo, de esta premisa nace el dicho hay tantas recetas como familias en la ciudad, no obstante, mantienen las bases de las técnicas de sopas espesas que realzan las características del plato, los largos tiempos de cocción de las carnes y del mote que genera una fuente alta de almidón que permitirá que el mote-pata espese (Padilla Palacios, Toledo Ochoa, & Martínez Villegas, 2022).

Julio Pazos manifiesta con relación al mote pata como “manjar característico de la región austral en la que se usa mucho el mote mezclado con tocino, otras carnes de cerdo y aliños especiales” (Pazos, 2010, p. 324); Oswaldo Encalada Vásquez lo define como “Plato especial de las comidas de carnaval. Contiene mote y pedazos de carne de chanco, chorizo. Se condimenta con pepa de zambo o maní” (Encalada, 2016, p. 121); Rosario Olivas identifica al mote pata como “un plato típico del Azuay de los carnavales de Cuenca, se prepara con mote pelado con carne, tocino y longaniza” (Olivas Weston, 2006, p. 140). Eulalia Vintimilla menciona “es un potaje de maíz sin cascara, cocido con carne de cerdo y piel tostada del animal (cuchicara), aliñado con pepa de zambo, orégano, pimienta y otras especerías”, plato propio de carnaval de Cuenca (Vintimilla, 1993, p. 38). Los autores antes mencionados concuerdan que el mote pata es oriundo de la ciudad de Cuenca, que es consumido específicamente en las festividades de carnaval, concordando que los ingredientes básicos del plato son cerdo, mote y pepa de zambo.

Con el paso de los años el mote-pata ha cambiado de un guiso a una sopa, del uso de la pata de cerdo, a la incorporación de embutidos y carne de cuchi, perfeccionando su preparación, conservando sus principales ingredientes mote, cerdo y pepa de zambo; posesionando a este plato como un icono de la gastronomía tradicional festiva de la ciudad.

Los autores antes citados concuerdan que el mote-pata es el plato que representa al Carnaval en la ciudad de Cuenca, lo antes mencionado se corrobora con las encuestas, como se puede apreciar en la figura 17.

4.7.1 Ingredientes Básicos del Mote-Pata

Mote: “El alimento básico del cuencano. Se trata del maíz cocido, acompañante infaltable en la mesa popular” (Encalada, 2016, pág. 120). Eulalia Vintimilla menciona que el consumo de mote hace inteligentes a los cuencanos, este reemplaza al pan, lo sirven en todas las comidas pelado o con cascara, y existen personas que adicionan mote al mote pata (1993). Para la elaboración del mote se emplea las variedades de maíz: el blanco y el zhima, *el mote con cascara* no necesita una pre-elaboración, se pone en remojo un día antes, al día siguiente se coloca en una olla de boca ancha cubierto con agua para iniciar su cocción, se va agregando más agua

según el grano lo vaya necesitando, cuando se abre significa que está listo se retira del fuego para escurrirlo y servirlo (Vintimilla, 1993). *El mote pelado* se realiza mediante la técnica cocción- asoleado, común en la época precolombina que consiste en hervir el maíz seco con cenizas o cal por un corto tiempo se debe remover con una cuchara de madera para desprender la cascara de maíz, se escurre el agua y se enjagua, finalmente para el secado del maíz se coloca en ramadas hechas a base de palos de carrizo o ichu, llamadas chacanas o se deja en el suelo sobre paja o ichu, canastas al sol para que se seque hasta obtener firmeza (Sagarribay, 2017), la preparación para consumirlo es igual a la anterior antes descrita.

El maíz: Alimento nativo del continente americano, su origen se mantiene en debate, algunos arqueólogos afirman que su domesticación inicio en Mesoamérica extendiéndose desde ahí al resto del continente, no obstante otro grupo de arqueólogos sostienen que el origen del maíz se dio en los Andes, en la península de Santa Elena se encontraron vestigios de más de 5000 años, lo que significa que el maíz era sembrado, cosechado y consumido, siendo parte de la dieta de los antiguos pobladores del país (Unigarro, 2014). Según el grado de madurez de los granos del maíz se utilizaba para sopas, harinas, tortillas, pan, como verdura y bebida, las hojas se aprovechaba como envoltorio de preparaciones, cuando la planta estaba seca se emplea como combustible o forraje, era tan versátil la planta que se usaba con fines medicinales, así como también en ceremonias religiosas, los antiguos pobladores acostumbraban a enterrar a sus muertos con sus posesiones más valiosas y mazorcas de maíz (Sagarribay, 2017). “En el mundo religioso Inca. La *Mama Sara* era, y es, la madre del maíz y de los alimentos. Su importancia es máxima ya que fue el supremo dios *Inti* (el sol) quien la había transformado en maíz” (Sagarribay, 2017, p. 166). En el diario de Cristóbal Colon se detalla que el 16 de octubre de 1492 encuentra una mazorca a la que denomina “*panizo* y, sin embargo, en el tercer viaje lo llama maíz, palabra tomada de la lengua taina *mahiz* o *mays*, palabra que, aunque corta, los indios aseguran que significa *lo que sustenta la vida*” (Sagarribay, 2017, p. 160).

Cerdo: Es un mamífero omnívoro, especie pacífica que se alimenta de cualquier cosa, al macho se lo conoce como verraco, la hembra marrana y la cría cochinitillo, recibe nombre de lechón a la cría de tres o cuatro semanas de vida que todavía se amamanta (QA International, 1999). Animal de la familia de los suidos de origen chino, de este animal se aprovecha desde el hocico a la cola; fueron los fenicios quienes introducen al cerdo en España y desde ahí se extendería en América, la matanza doméstica aún se conserva como una fiesta anual en los campos (Vivancos, 2003).

En Grecia la cría de cerdo era extensa, “Plantón consideraba a los porqueros como gentes muy necesarias para el estado” (Sagarribay, 2017, p. 29), en las provincias romanas se

elaboran jamones, siendo los mejores de Pamplona, los intestinos del animal eran rellenos de carne para obtener salchichas de varios tipos como tamaños, la cabeza se solía cocinar en vinagre para poder consumirla en su totalidad; los romanos instauraron carnicerías en las vías de la ciudad, donde se expende la carne de cerdo separada de otros géneros cárnicos, las chacinería o embutidos también poseen su espacio comercial (Sagarribay, 2017), observándose la preferencia por el consumo de este animal.

A territorio Americano llega con el segundo viaje de Colon en el año 1493 a la isla de Santo Domingo, éste fue el primer embarque ganadero que realizo Castilla al Nuevo Mundo, arribando con becerros, aves de corral, ovejas, caballos y cerdos, de este último se tiene registro que llegarían ocho animales entre hembras y machos, para garantizar su reproducción se prohibió la salida de la isla y el consumo de su carne; 40 años después, la cría de ganado se encontraba en todos los territorios (Sagarribay, 2017).

En efecto en Cuenca el ganado porcino merodea por las calles causando inconvenientes en los molinos, por esta razón en septiembre de 1557 el cabildo autoriza que cualquier persona pudiera sacrificar o apropiarse de los animales que vagaran en las calles (Martinez B, 2010). Entendiéndose que el cerdo estaría ya adaptado perfectamente a la región lo que permite suponer que esté animal llega a nuestro territorio mucho antes de su fundación.

Pepa de zambo: Es la semilla madura del zambo, que se utiliza sin cascara, para desprenderla se retira con pellizcos, se oreen las semillas al sol, luego se deben tostar a fuego bajo, al tornarse dorada se retirar del fuego, para finalizar se refriegan las pepas para eliminar su fina cascarilla, si no se realiza correctamente este proceso, las elaboraciones se tornaran amargas (Vintimilla, 1993). Las pepas de zambo contienen un gran valor proteico para consumirlas se tuestan con algo de sal, al ser trituradas se utilizarán como condimento con el que se realizan salsas. Se conoce que las pepas de zambo son muy antiguas, en la costa Norte de Perú se han encontrado semillas que datan de 3000 años antes de Cristo (Estrella, 1988). Proviene del zambo que se suele sembrar junto al maíz y poroto, es una planta trepadora que crece sin necesidad que intervenga el nombre (Vintimilla, 1993), de origen Americano, se desconoce el lugar de origen exacto sin embargo, sean encontrado restos arqueológicos desde México a Perú que datan de más de 6000 años de antigüedad; en la época del virreinato cuando escaseaba las almendras, los españoles utilizaban las semillas en su remplazo, a veces solían transformar en harina con el que realizaban una especie de mazapán (Sagarribay, 2017).

4.7.2 *Mestizaje Alimentario en el Mote-Pata*

Los españoles llegan al imperio Inca, 40 años después del descubrimiento de América, lo que significaría que los cocineros ya están familiarizados con la preparación y consumo de muchas plantas del continente; en el siglo XVI la región andina es un nuevo mundo de sabores, aromas y preparaciones para los conquistadores (Olivas Weston, 2016), encontraron una sociedad agrícola avanzada con técnicas de conservación para sus alimentos con una alimentación avanzada para la época.

No cabe duda que la dieta de los antiguos pobladores andinos se transformó con la introducción de nuevos alimentos que se adaptaron y multiplicaron con rapidez en la región, puesto que “los españoles utilizaban sus productos y condimentos para mejorar el sabor de las preparaciones típicas de los Andes [...], y adoptaron los productos andinos para la confección de sus panes, tortas, galletas, gachas, ollas, potajes y dulces” (Olivas Weston, 2016, p. 92). Esta sería la etapa crucial para la historia de las cocinas regionales que se formaron en los tiempos de la colonia, adaptaron productos del viejo mundo a sus recetas ancestrales, transformándolas en platos tradicionales de cada región.

Claro ejemplo de lo antes expuesto es la cocina tradicional cuencana, que forja sus raíces en tres elementos, el primero el maíz que está presente en gran número de platos tradicionales, el segundo elemento es la pepa de zambo o zambo que se utiliza como condimento, ambos ingredientes originarios de América, y el tercer elemento es el cerdo con sus subproductos, animal del que nada se desperdicia y base de un sin número de platos típicos de la ciudad, este animal es introducido por los españoles en el siglo XVI a su paso por estas tierras (Vintimilla, 1993). Estos elementos constituyen los ingredientes base de la preparación del Mote-pata que es una combinación de ingredientes americanos, europeos y preparaciones ancestrales con técnicas europeas (Pazos, Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador, 2017). Sin duda con todos estos antecedentes es notable que el mote pata es un plato que surgió del mestizaje alimentario que se forjó en la ciudad en la época colonia.

En el época Inca-Cañarí se preparaba un platillo denominado *patasca* (*phatasqa*) era un guisado de maíz entero con algunas hierbas y ají, cocinaban el maíz hasta que revienta y lo llamaban motepataska (Olivas, 2015, p. 140). En algún momento los españoles en su travesía de Piura a Quito, pudieron encontrarse con este platillo, recordemos que los cañarís se encargan de su alimentación, al ver este platillo debieron recordar el puchero español, una sopa espesa por la sobre cocción del mote a la que debieron adicionar charcutería o cecina que tuvieran con ellas para mejorar su sabor.

El Mote-pata no solo es un ejemplo del mestizaje que surgió de la unión de ingredientes de diferentes naciones, sino que también en la preparación de este potaje se puede apreciar la combinación de técnicas indígenas como lo es la preparación del mote pelado donde se aplica la técnica Inca de cocción-soleado, y la técnica europea de preparar pucheros-potajes que utiliza un fondo de la cocción de los elementos cárnicos base del plato. Sin olvidar la connotación de costumbres que están implícitas en los ingredientes de este plato, como por ejemplo el ritual de la matanza del cerdo que se realiza previo a la elaboración del plato para obtener los géneros cárnicos necesarios para la elaboración de este platillo. Con todo este antecedente es claro que el mote pata es un plato representativo del mestizaje alimentario de la ciudad de Cuenca.

4.7.3 Evolución de la Receta del Mote-Pata

Josefina Cordero de Crespo indica, para la preparación del mote-pata se debe buscar la olla más grande y la cuchara de palo que forma pareja por su tamaño se consigue únicamente el jueves de compadres. Se necesita 5 libras de mote pelado, cuatro patas de puerco, una libra de carne de puerco, una de longaniza, una de tocino criollo que se cocinaran juntos la víspera, ya que el caldo se utilizara para el ahogado. Al día siguiente se hace el refrito con dos cucharas de manteca de puerco, dos cucharas de manteca de color, en las que se fríe una libra de cebolla finamente picadas, cuando esta dorada se agrega cuatro ajos machacados, una cucharadita de pimienta negra molida, media cucharada de comino. Se incorpora el caldo, el momento que hierva el mote pelado, cubriéndolo de agua que permita su cocción que es larga, es decir hasta que espese, moviéndolo con la respectiva cuchara de palo, se agrega la pepa de zambo licuada con dos vasos de leche, sal al gusto y dos cucharaditas de orégano, y una porción de crema o nata; listo para saborear e inclusive jugar con él. (Cordero de Crespo, 1989).

Eulalia Vintimilla de Crespo describe una receta que denomina antigua, la preparación antigua se indica que en la cocina los cárnicos van por separado, la “cuchicara” en una olla y la carne de chancho en otra olla. A estos dos caldos se les incorpora tallos de cebolla dientes de ajo y granos de pimienta; en otra olla se realiza un refrito a base de manteca de cerdo, tocino, cebolla, ajo molido y comino. Una vez se dorada la cebolla y el ajo se incorpora los caldos, después de 10 minutos que este caldo hierva se le incorpora el mote y se lo deja cocinar lentamente, es necesario mover un poco la preparación para que espese, se rectifican sabores (sal y pimienta). Se le agrega la carne y “cuchicara” previamente cocinadas y picadas; se le agrega salsa de zambo, leche, nata o crema y se la deja cocer por 5 minutos más; en un sartén se fríe cubitos de longaniza y estos se los agregan al caldo junto con orégano, se puede servir con alcaparras y ají verde en vinagre. (Vintimilla de Crespo, 1993).

Rosa Quinde presenta una receta de mote-pata actual, los ingredientes: Mote cocido 730gr, Fréjol cocido 460 g, Cebolla blanca 50 gr, Cilantro 20 g, Ajo en rama 16 g, Longaniza 100 g, Manteca de chanco 60 g, Leche 400 ml, Carne de pierna o costilla de chanco 454 g, Pepa de zambo tostada 40 gr, Orégano cantidad necesaria. Elaboración: Cocer la carne de chanco con una parte de cebolla y cilantro, reservar. Realizar un refrito con ajo, cebolla y manteca de chanco, de preferencia en olla de barro, agregar el caldo de la cocción anterior. “Cuando ya huela sabroso” y el caldo esté en ebullición agregar longaniza, carne de chanco, mote y fréjol, en ese orden respectivamente, dejar cocer por 10 minutos. Tostar la pepa de zambo y moler en una piedra, agregar a la cocción junto con leche durante 10 minutos, para finalizar rectificar la sal y agregar orégano en hoja. (Quinde, 2019).

Con referencia a las recetas presentadas en este apartado, se puede observar la evolución que ha surgido a través de los años de la receta del mote-pata, la preparación que nos presenta Josefina Cordero de Crespo es una receta del año 1989, utiliza patas de cerdo, una base de fondo realizado con las carnes, y condimentada con varias especias de sal; por su parte Eulalia Vintimilla de Crespo indica una receta de mote-pata que ha denominado antigua, el año de la receta no se puede precisar pero el recetario es del año 1993, esta receta no contiene patas de cerdo, incorpora la cuchicara a su elaboración, la preparación de dos fondos de carnes, y sugiere que se acompañe con alcaparras que son originarias del Mediterráneo que proporcionarían un gusto ácido por su encurtido. Rosa Quinde presenta un recetario en 2019, con una preparación actual del mote-pata que incorpora frejol a la receta, no utiliza manteca de color y el mote está previamente cocinado, lo que implicaría un ahorro de tiempo durante la elaboración.

Con respecto a la receta presentada por Rosa Quinde se observa un cambio al incorporar frejol en la preparación, esto implicaría una pérdida en la receta tradicional, si bien es cierto en Cuenca existen variedad de recetas, estas respetan la preparación básica del mote-pata donde solo se usa el maíz como grano en la preparación, lo que suele variar en cada receta es las especias, la incorporación de charcutería, diferentes cortes de cerdo. Este cambio en la receta puede representar pérdida de tradiciones, costumbres en la cocina tradicional festiva de carnaval.

Recetario de Preparaciones gastronómicas del Carnaval de Cuenca


El siguiente recetario contiene una recopilación de recetas de diferentes autores de recetarios cuencanos; las recetas expuestas se presentan en formatos de fichas técnicas, que permiten un mayor entendimiento y fácil replicación.

5.1 Recetas de Panadería de Carnaval de la Ciudad de Cuenca.

5.1.1 Receta de Pan de Huevo de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Pan de Huevo de Carnaval			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Harina	gr	500	\$ 2.25	\$ 0.002	\$ 1.13
1000	Sal	gr	10	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.01
1000	Azúcar	gr	50	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.06
1000	Manteca vegetal	gr	50	\$ 2.15	\$ 0.002	\$ 0.11
1000	Manteca de cerdo	gr	50	\$ 3.45	\$ 0.003	\$ 0.17
30	Huevo	und	100	\$ 4.25	\$ 0.003	\$ 0.28
1000	Leche	ml	175	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 0.18
1000	Levadura	gr	25	\$ 7.00	\$ 0.01	\$ 0.18
100	Anís	gr	1	\$ 3.35	\$ 0.03	\$ 0.03
50	Hojas de naranja	gr	2	\$ 2.75	\$ 0.06	\$ 0.11
1000	Aguardiente	ml	5	\$ 8.00	\$ 0.01	\$ 0.04
750	Vino	ml	5	\$ 5.55	\$ 0.01	\$ 0.04
30	Huevo para pintar	und	30	\$ 4.25	\$ 0.003	\$ 0.09
Cantidad Producida (gr):		1003	Peso de Porción(gr):		50	TOTAL \$ 2.41
Cantidad Porciones und):		20			Costo por Porción:	\$ 0.12
Receta						
1.- Pesar los ingredientes muy bien.						

- 2.- Realizar una infusión con la leche, hojas de naranja y anís, tamizar, dejar entibiar, añadir aguardiente, vino y disolver la levadura.
- 3.- Tamizar la harina, colocarlo en la mesa de trabajo, formamos un volcán, colocamos la sal por fuera del volcán y el resto de ingredientes por dentro, los mezclamos hasta incorporarlos por completo.
- 3.- Integramos la harina a la preparación anterior de adentro hacia afuera poco a poco.
- 4.- Amasar aproximadamente por 25 minutos, y dejar reposar por 10 minutos.
- 5.- Formar porciones de 50gr, bolear y realizar un corte en forma de cruz, en la parte superior.
- 6.- Pintamos los panes con la yema de huevo batido
- 7.- Leudar un 70%
- 8.- Hornear a una temperatura de 190 °C, por aproximadamente 20 minutos

Técnicas	
Amasar	
Fermentar	
Hornear	
Infusión	
Tamizar	
Observación: Luego de pintar el pan colocar el ajonjolí.	

Nota. Receta de Nydia Vázquez de su libro Ashanga: cocina morlaca, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vázquez, 2015, p 231). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.1.2 Receta de Pan Mollete

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Pan Mollete			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Harina de Mollete	gr	375	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 0.75
1000	Harina	gr	125	\$ 2.25	\$ 0.002	\$ 0.28

1000	Levadura	gr	30	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.21
500	Miel de Panela	gr	55	\$ 3.00	\$ 0.006	\$ 0.33
1000	Manteca de Chanco	gr	135	\$ 3.45	\$ 0.003	\$ 0.47
1000	Sal	gr	10	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.01
1000	Agua	ml	275	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.00
1000	Huevo para pintar	gr	30	\$ 4.25	\$ 0.003	\$ 0.09
1000	Quesillo	gr	200	\$ 4.00	\$ 0.00	\$ 0.80
900	Aceite de color	ml	5	\$ 7.25	\$ 0.01	\$ 0.04
Cantidad Producida (gr):		1240	Peso de Porción(gr):	70	TOTAL	\$ 2.97
Cantidad Porciones(und):		18	Costo por Porción:		\$ 0.17	

Receta

- 1.- Pesar los ingredientes,
- 2.- Diluir la miel con el agua tibia, añadir la levadura para activarlo.
- 3.- Tamizar la harina, colocarlo en la mesa de trabajo, formamos un volcán y colocamos los ingredientes, los mezclamos hasta incorporarlos por completo.
- 4.- Colocar el agua con la levadura poco a poco y mezclar con la harina hasta que este homogénea.
- 5.- Amasar aproximadamente por 25 minutos, y dejar reposar por 10 minutos.
- 6.- Reservar la 3 parte del masa para usarla como condumio si se desea
- 7.- Realizar porciones de 70 gr, bolear y colocar el quesillo en el centro bolear y poner a leudar,
- 8.- Hornear a temperatura de 200°C por 20 minutos o hasta que doren

Técnicas

- Amasar
- Fermentar
- Hornear
- Tamizar




Observación:

Nota. Receta de Ana Mercedes Astudillo de su libro Panes, Empanadas y Envueltos: Un recetario cuencano, al que se realizó el proceso de estandarización. (Astudillo & Calle, 2019, pág. 23), por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023


5.1.3 Receta de Galletas de Manteca de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Galletas de Manteca			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Harina	gr	500	\$ 2.25	\$ 0.002	\$ 1.13
1000	Manteca de chancho	gr	210	\$ 3.45	\$ 0.003	\$ 0.72
1000	Levadura	gr	30	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.21
1000	Sal	gr	2.5	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.002
1000	Azúcar	gr	15	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.02
1000	Agua	ml	140	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.0001
Cantidad Producida (gr):		897.5	Peso de Porción(gr):		40	TOTAL \$ 2.08
Cantidad Porciones(und):		22			Costo por Porción: \$ 0.09	
Receta						
<ol style="list-style-type: none"> 1.- Pesar los ingredientes. 2.- En agua tibia activar la levadura. 3.- Tamizar la harina, colocarlo en la mesa de trabajo, formamos un volcán y colocamos los ingredientes, los mezclamos hasta incorporarlos por completo. 4.- Colocar el agua con la levadura poco a poco y mezclar con la harina hasta que este homogénea. 5.- Amasar aproximadamente por 25 minutos, y dejar reposar por 10 minutos. 6.- Realizar porciones de 30 o 40 gr, bolear y colocar en la lata, aplastar un poco por el centro los pancitos y dejar leudar. 7.- Hornear a temperatura de 200°C por 20 minutos o hasta que doren 						

Técnicas	
Amasar	
Fermentar	
Hornear	
Tamizar	
Observación: Este tipo de galleta se acompaña con dulces de carnaval.	

Nota. Receta de Nydia Vázquez de su libro Ashanga: cocina morlaca, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vázques, 2015, p 211). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.1.4 Receta de Pan de Mestizo de Carnaval

		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
		Ficha Tecnica de: Pan Mestizo de Carnaval				Fecha: 18/03/2023
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Harina de trigo	gr	350	\$ 2,25	\$ 0,002	\$ 0,79
1000	Harina de mollete	gr	150	\$ 2,00	\$ 0,002	\$ 0,30
1000	Sal	gr	10	\$ 0,65	\$ 0,001	\$ 0,01
1000	Azucar	gr	50	\$ 1,15	\$ 0,001	\$ 0,06
1000	Manteca vegetal	gr	75	\$ 2,15	\$ 0,002	\$ 0,16
1000	Manteca de cerdo	gr	50	\$ 3,45	\$ 0,003	\$ 0,17
1000	Levadura	gr	20	\$ 7,00	\$ 0,007	\$ 0,14
1000	Agua	ml	175	\$ 0,00	\$ 0,000	\$ 0,0002
30	Anis	gr	1	\$ 3,35	\$ 0,002	\$ 0,002
30	Huevo	gr	100	\$ 4,25	\$ 0,002	\$ 0,24
1000	Quesillo	gr	150	\$ 4,00	\$ 0,004	\$ 0,60

Cantidad Producida (gr):	1131	Peso de Porcion (gr):	60	TOTAL	\$ 2,46
Cantidad Porciones(und):	19			Costo por Porcion:	\$ 0,13

Receta

- 1.- Pesar los ingredientes.
- 2.- Realizar una infision con el agua y el anis,tamizar, dejar entiviar.
- 2.- Activar la levadura con agua tibia.
- 3.-Tamizar la harina, colocarlo en la mesa de trabajo , formamos un volcan y colocamos los ingredientes, los mezclamos hasta incorporarlos por completo.
- 4.- Colocar el agua con la levadura poco a poco y mezclar con la harina haste que este homogenea.
- 5.- Amasar aproximadamente por 25 minutos, y dejar reposar por 10 minutos.
- 6,- Realizar porciones de 60gr y volear, dejar reposar por 10 minutos.
- 7.- Cortar el leudo, colocar el quesillo en el centro, dejar leudar hasta que duplique.
- 8.- Hornera por 20 minutos aproximadamente a 180 °C.

Tecnicas

Amasar

Fermentar

Hornear

Infusion

Tamizar

Observación: Se puede omitir el uso del quesillo.



Nota. Receta de Ana Astudillo y Josefina Calle de su libro Panes, Empanadas y Envueltos: Un recetario cuencano, al que se realizó el proceso de estandarización. (Astudillo & Calle, p. 22, 2019), por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023

5.1.5 Receta de Pan de Mestizo Tradicional de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Pan Mestizo Tradicional de Carnaval			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
	Primer Condumio					
1000	Harina	gr	241	\$ 2.25	\$ 0.002	\$ 0.54
1000	Levadura	gr	18	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.13
1000	Manteca de Chancho	gr	28	\$ 3.45	\$ 0.003	\$ 0.10
30	Huevos	gr	125	\$ 4.25	\$ 0.002	\$ 0.30
1000	Azúcar	gr	142	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.16
1000	Leche	ml	30	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 0.03
1000	Aguardiente	ml	3	\$ 8.00	\$ 0.008	\$ 0.02
	Segundo Condumio					
1000	Quesillo	gr	227	\$ 4.00	\$ 0.004	\$ 0.91
1000	Azúcar	gr	114	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.13
1000	Manteca de color	gr	3	\$ 4.10	\$ 0.004	\$ 0.01
	Masa Mollete					
1000	Harina de Mollete	gr	227	\$.00	\$ 0.002	\$ 0.45
1000	Harina	gr	57	\$ 2.25	\$ 0.002	\$ 0.13
1000	Levadura	gr	11	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.08
1000	Manteca de Chancho	gr	28	\$ 3.45	\$ 0.003	\$ 0.10
1000	Azúcar	gr	15	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.02
1000	Sal	gr	7	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.00
1000	Agua	ml	100	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.00
Cantidad Producida (gr):	1376	Peso de Porción(gr):		165	TOTAL	\$ 3.11
Cantidad Porciones(und):	8			Costo por Porción:		\$ 0.37
Receta						
1.- Pesar los ingredientes,						

Primer condumio o primer shungo: 1.- Activar la levadura en la leche tibia. 2.- Licuar los huevos con el azúcar. 3.- Formar un volcán con la harina sobre la mesa de trabajo, en el centro colocar los ingredientes. 4.- Integrar los ingredientes e ir incorporando la harina hasta formar una masa homogénea, amasar hasta formar gluten. 5 dejar leudar por 1 hora.

Segundo condumio o Segundo shungo: Mezclar el quesillo con el azúcar y manteca de color, reservar.

Masa Mollete: 1.- Activar la levadura con el agua tibia. 2.- mezclar los dos tipos de harina y colocar en mesa de trabajo formando un volcán. 3.- Dentro del volcar colocar el resto de ingredientes, mezclar hasta obtener una masa blanda y homogénea.

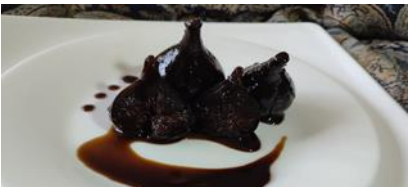
Formado de Panes: A la masa de mollete realizar porciones de 100 gr, y bolear, luego estirar la masa y en el centro colocar 50 gr del primer condumio y 15 gr del segundo condumio, cerrar la masa , y colocar en latas, llevar al horno alta a 200°C por 25 minutos, comprobando su cocción.

Técnicas	
Amasar	
Horneado	
Fermentar	
Tamizar	
Observación:	

Nota. Receta de Ana Astudillo y Josefina Calle de su libro Panes, Empanadas y Envueltos: Un recetario cuencano, al que se realizó el proceso de estandarización. (Astudillo & Calle, p. 24, 2019), por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023

5.2 Recetas de Dulces del Carnaval

5.2.1 Receta de Dulce de Higo de Carnaval


UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Dulce de Higo			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Higo	gr	2000	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 4.00
1000	Panela negra	gr	2500	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 5.00
100	Canela	gr	0.5	\$ 3.12	\$ 0.031	\$ 0.02
100	Pimienta dulce	gr	0.5	\$ 3.65	\$ 0.037	\$ 0.02
100	Clavo de olor	gr	0.5	\$ 3.45	\$ 0.035	\$ 0.02
1000	Agua	und	4000	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.004
Cantidad Producida (gr):		8001.5	Peso de Porción (gr):		100	TOTAL \$ 9.06
Cantidad Porciones(und):		80	Costo por Porción:		\$ 0.11	
RECETA						
<p>1.- Colocar una olla grande con agua a hervir.</p> <p>2.- Realizar cuatro cortes verticales en los higos sin llegar a dividirlos, colocar en la olla y dejar hervir por una media hora.</p> <p>3.- Cernir los higos, dejar enfriar, ir aplastándolos para retirar el exceso de agua.</p> <p>4.- Trozar la panela, colocar las tres cuartas partes en 4 ltr de agua junto a las especias y llevar a fuego medio, ir retirando la espuma, cuando esta disuelta la panela completamente colocar los higos y dejar cocinar por dos horas.</p> <p>5.- ir rectificando la miel si falta colocar poco a poca la panela restante, dejar reposar toda la noche el higo con la miel de la panela una vez terminada la cocción.</p>						
Técnicas						
Cocción en medio liquido						
Hervir						
Reducción						

Observación: Se recomienda utilizar la panela negra

Nota. Receta de Eulalia Vintimilla de su libro *Viejos Secretos de la cocina cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vintimilla, 1993, p. 345), por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.2.2 Receta de Dulce de Membrillo de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Dulce de Membrillo			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Membrillo	gr	800	\$ 1.80	\$ 0.002	\$ 1.44
1000	Azúcar	gr	800	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.92
100	Agua	gr	1000	\$ 0.001	\$ 0.000	\$ 0.01
100	Jugo de limón	gr	15	\$ 2.00	\$ 0.020	\$ 0.30
Cantidad Producida (gr):		2115	Peso de Porción (gr):		100	TOTAL \$ 2.67
Cantidad Porciones (und):		21			Costo por Porción: \$ 0.13	
Receta						
<p>1.- Lavar y pelar el membrillo, cortarlo en cuartos retirar el corazón.</p> <p>2.- En una cacerola colocar el agua junto a especias dulces y la mitad del azúcar, dejar reducir un poco retirar las especias,</p> <p>3.- Luego añadir los membrillos, el resto de azúcar y dejar cocinar a fuego medio, hasta que este cocinado, retirar del fuego dejar entibiar y procesar,</p> <p>4.- regresar a fuego bajo y dejar cocinar hasta llegar a punto moisés, retirar del fuego y dejar enfriar.</p>						


Técnicas	
Cocinar en medio líquido	
Hervir	
Reducción	
Observación: Se puede realizar con una parte de panela	
Remplazando una parte de azúcar.	

Nota. Receta de Eulalia Vintimilla de su libro *Viejos Secretos de la cocina cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vintimilla, 1993, p. 334). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023

5.2.3 Receta de Dulce de Durazno de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Dulce de Durazno			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Durazno	gr	600	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 1.20
1000	Agua	ml	300	\$ 0.001	\$ 0.000	\$ 0.00
1000	Azúcar	gr	200	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.23
100	Canela en rama	gr	0.5	\$ 3.12	\$ 0.031	\$ 0.02
100	Clavo de olor	gr	0.5	\$ 3.65	\$ 0.037	\$ 0.02
100	Pimienta dulce	gr	0.5	\$ 3.45	\$ 0.035	\$ 0.02
Cantidad Producida (gr):		601.5	Peso de Porción (gr):		100	TOTAL \$ 1.48
Cantidad Porciones (und):		6			Costo por Porción:	\$ 0.25
RECETA						
1.- Pelar los duraznos y reservar las cascaras.						
2.- En una olla colocar las cascaras de duraznos con agua que las cubra adicionar 30 gr de azúcar y llevar a fuego hasta que estén blandas, procesar, tamizar y reservar el líquido.						

3.- En una olla colocar el agua junto al azúcar y especias llevar a fuego medio hasta que entre en hervor y colocar los duraznos, cuando estén un poco blandos añadir el agua reservada. Continuar la cocción hasta que estén blandos por completo los duraznos.


Técnicas	
Cocinar en medio liquido	
Hervir	
Reducción	
Observación:	

Nota. Receta de Nydia Vázquez de su libro Ashanga: cocina morlaca, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vázquez, 2015, p 175). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.2.4 Receta de Dulce de Leche con Coco de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía					
Ficha Técnica de:		Dulce de Leche con Coco			Fecha: 18/03/2023		
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada	
1000	Panela	gr	167	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 0.33	
1000	Leche	ml	500	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 0.50	
100	Canela	gr	1	\$ 3.12	\$ 0.031	\$ 0.03	
1000	Harina de maíz	gr	5	\$ 2.25	\$ 0.002	\$ 0.01	
1000	Coco rayado	gr	200	\$ 4.80	\$ 0.005	\$ 0.96	
Cantidad Producida (gr):		373	Peso de Porción (gr):		100	TOTAL	\$ 1.84
Cantidad Porciones (und):		4	Costo por Porción:		\$ 0.49		
RECETA							
1.- En 50 gr de leche disolver la harina de maíz y reservar.							

- 2.- En una olla colocar el resto de leche y llevar a fuego medio con la rama de canela, cuando entre en ebullición retirar la canela y colocar la panela.
- 3.- Cuando empiece a espesar colocar la leche reservada remover constantemente y colocar el coco, continuar removiendo hasta que se espese por completo y se pueda ver el fondo de la olla, colocar en otro bolw y reservar.


Técnicas	
Hervir	
Reducción	
Observación: Se puede reemplazar la panela por azúcar.	

Nota. Receta de Nydia Vázquez de su libro Ashanga: cocina morlaca, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vázques, 2015, p 177). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.3 Recetas de Bebidas de Carnaval

5.3.1 Receta de Colada de Capulí de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía					
Ficha Técnica de		Colada de Capulí			Fecha: 18/03/2023		
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizad (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada	
1000	Capulí	gr	520	\$ 2.50	\$ 0.003	\$ 1.30	
1000	Harina de maíz	gr	100	\$ 2.25	\$ 0.002	\$ 0.23	
1000	Panela	gr	340	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 0.68	
100	Canela en rama	gr	1	\$ 3.12	\$ 0.031	\$ 0.03	
1000	Agua	gr	1000	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.001	
Cantidad Producida (gr):		1961	Peso de Porción (gr):		200	TOTAL	\$ 2.24

Cantidad Porciones (und):	10			Costo por Porción:	\$ 0.23
Receta					
<p>1.- Lavar y secar el capulí, reservar</p> <p>2.- Reservar un poco de agua. El resto de agua colocar en una cacerola junto a panela, canela y cocinar a fuego medio, hasta que la panela esta disuelta por completo,</p> <p>3.- En un poco de agua disolver la harina de maíz y colocar en la preparación anterior cocinar por 15 minutos, revolviendo constantemente.</p> <p>4.- añadir el capulí en la preparación anterior y continuar cocinando hasta que la fruta esta suave. Retirar del fuego y servir.</p>					
TECNICAS					
Cocinar en medio Liquido					
Hervir					
Observación:					

Nota. Receta de Eulalia Vintimilla de su libro *Viejos Secretos de la cocina cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vintimilla, 1993, p. 410). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.3.2 Receta de Pucha-Perro de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Pucha-Perro			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Capulí	gr	500	\$ 2.50	\$ 0.003	\$ 1.25
1000	Durazno	gr	1000	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 2.00
1000	harina de maíz morado	gr	100	\$ 2.75	\$ 0.003	\$ 0.28
100	clavo de olor	gr	0.5	\$ 3.45	\$ 0.035	\$ 0.02
100	izhpingo	gr	0.5	\$ 3.75	\$ 0.038	\$ 0.019

100	pimienta dulce	gr	0.5	\$ 3.65	\$ 0.037	\$ 0.018
100	canela en rama	gr	0.5	\$ 3.12	\$ 0.031	\$ 0.02
1000	azúcar o panela	gr	200	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 0.40
1000	Agua	ml	3000	\$ 0.001	\$ 0.000	\$ 0.00
Cantidad Producida (gr):		4802	Peso de Porción (gr):		200	TOTAL \$ 4.00
Cantidad Porciones (und):		24			Costo por Porción:	\$ 0.17

Receta

- 1.- Lavar y secar el capulí y el durazno reservar.
- 2.- Pelar los duraznos y cortarlos en dados reservar.
- 3.- En una olla colocar 2,5 litros de agua y llevar a fuego medio añadir especias, cuando entre en punto de ebullición colocar las cascara de durazno hasta que se cocinen. Tamizar.
- 4.- Regresar el agua perfumada al fuego y añadir panela.
- 5.- En el agua restante colocar la harina de maíz disolver por completo y añadir al agua mezclar bien, cocinar por 10 minutos y añadir los duraznos, capulí. Cocinar hasta que espese

Técnicas

Cocción en medio líquido

Hervir

Observación:



Nota. Receta de Nydia Vázquez de su libro Ashanga: cocina morlaca, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vázquez, 2015, p 309). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.3.3 Receta de Jucho de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Jucho			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Durazno	gr	1000	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 2.00


1000	Capulí	gr	500	\$ 2.50	\$ 0.003	\$ 1.25
1000	Camote dulce	gr	600	\$ 1.25	\$ 0.001	\$ 0.75
1000	Azúcar	gr	250	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.29
1000	Agua	ml	2000	\$ 0.001	\$ 0.000	\$ 0.002
100	Canela en rama	gr	2	\$ 3.12	\$ 0.031	\$ 0.062
Cantidad Producida (gr):		4352	Peso de Porción (gr):	200	TOTAL	\$ 4.35
Cantidad Porciones (und):		22		Costo por Porción:		\$ 0.20
Receta						
<p>1.- Al camote lavar, pelar y rallar, luego agregarle 500 ml de agua, estrujar y reposar por 30 minutos y ciérganlos, reservar el agua.</p> <p>2.- lavar, pelar y partir por la mitad a los duraznos.</p> <p>3 En una olla colocar el agua, junto al azúcar los duraznos y llevarlos a cocinar por 15 minutos.</p> <p>4.- Anadir la canela y el capulí, cocinar por 5 minutos más,</p> <p>5.- Agitar el agua reservada del camote y añadir a la mezcla anterior, y cocine por 10 minutos más, revolviendo constantemente. Puede servir la compota fría o caliente.</p>						
Técnicas						
Cocción en medio líquido						
Hervir						
Observación: Se puede variar la cantidad de azúcar, según su gusto.						



Nota. Receta de Juana Abedrabbo, de su libro El gran libro de la Cocina Ecuatoriana, al que se realizó el proceso de estandarización. (Abedrabbo, 1987, p. 88). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.


5.3.4 Receta de Draque

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Draque			FECHA: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Agua	ml	1000	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.00
1000	Naranja	gr	200	\$ 1.25	\$ 0.001	\$ 0.25
100	Canela en rama	gr	1	\$ 3.12	\$ 0.031	\$ 0.03
1000	Azúcar	gr	227	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.26
100	Sangorache (Ataco)	gr	5	\$ 2.75	\$ 0.028	\$ 0.14
1000	Aguardiente	ml	200	\$ 8.00	\$ 0.008	\$ 1.60
Cantidad Producida (gr):		1433	Peso de Porción (gr):		50	TOTAL \$ 2.28
Cantidad Porciones(und):		29	Costo por Porción:			\$ 0.08
RECETA						
1.- En una olla colocar el agua junto a las naranjillas, canela y azúcar, llevar a fuego hasta que las naranjillas estén cocinadas por completo. 2.- Añadir el sangoroche, verificar el dulzor y cernir. 3.- Se puede colocar en una jarra y mezclar con el aguardiente para servir. 4.- lo tradicional es colocar el aguardiente en las copas <i>draqueras</i> y luego el agua preparad anteriormente bien caliente.						
TECNICAS						
Infusión						
Hervido						


Observación: Se puede adicionar más cantidad de fruto o ataco.	

Nota. Receta de Eulalia Vintimilla de su libro *Viejos Secretos de la cocina cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vintimilla, 1993, p. 417). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023

5.3.5 Receta de Chica de Jora

	Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía					
	Ficha Técnica de: Chicha de Jora				Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Harina de Jora	gr	500	\$ 6,00	\$ 0,006	\$ 3,00
1000	Panela	gr	250	\$ 2,00	\$ 0,002	\$ 0,50
1000	Agua	ml	12000	\$ 0,00	\$ 0,000	\$ 0,01
500	Caña	gr	200	\$ 1,00	\$ 0,002	\$ 0,40
Cantidad Producida (gr):	12750	Peso de Porción (gr):		250	TOTAL	\$ 3,91
Cantidad Porciones (und):	51			Costo por Porción:		\$ 0,08
RECETA						
1.- Disolver 350 gr de harina de jora en 2 ltr de agua, mezclar bien hasta disolver por completo. 2.- En una paila de bronce tostar 150gr de harina de jora, cuando esta dorada agregar el agua y disolver.						


- 3.- Añadir la panela troceada, seguir moviendo.
- 4.- Agregar el resto de maíz de jora disuelto y continuar moviendo, cocinar a fuego lento, con la caña de azúcar se va a ir moviendo la preparación, hasta que esta cocinada la harina y la consistencia de la bebida sea un poco espesa.

Técnicas	
Cocción en medio líquido	
Fermentar	
Hervir	
Tostar	
Observación: El tiempo de reposo depende del contenido alcohólico que se desee de la chicha, si esta es suave o fuerte.	

Nota. Receta de Eulalia Vintimilla de su libro *Viejos Secretos de la cocina cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vintimilla, 1993, p. 413). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023

5.3.6 Receta de Mistela de Higo de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía					
Ficha Técnica de:		Mistela de higo			Fecha: 18/03/2023		
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada	
	Macerado						
1000	Higos Maduros		250	\$ 2.00	\$ 0.002	\$ 0.50	
1000	Miel de higo		100	\$ 3.00	\$ 0.003	\$ 0.30	
1000	Aguardiente		1000	\$ 8.00	\$ 0.008	\$ 8.00	
	Preparado Mistela						
1000	Leche		1000	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 1.00	
1000	Azúcar		454	\$ 1.15	\$ 0.001	\$ 0.52	
Cantidad Producida (gr):		2604	Peso de Porción (gr):		30	TOTAL	\$ 10.32
Cantidad Porciones (und):		87			Costo por Porción:		\$ 0.12

RECETA	
<p>Para el Macerado: 1.- A los higos maduros cortarlos en cuartos y mezclarlos con la miel de panela. 2.- En una botella de vidrio colocar la mitad del aguardiente, seguido añadir los higos, completar con el resto de aguardiente, mezclar. 3.- Tapar bien la botella y de ser posible enterrarla por un mes, también se puede dejar reposar en un lugar oscuro. 4.- Pasado este tiempo, se debe filtrar la bebida con un filtro de café, para obtener una bebida sin ningún grumo.</p> <p>Elaborado de la mistela: Llevar a fuego la leche junto al azúcar, Hervir por 10 minutos, retirar del fuego, y dejar enfriar. 2.- Cuando este frío por completo mezclar con el licor fermentado, mezclar bien y dejar macerar por 2 días. Por último se debe filtrar. Esta lista para servir.</p>	
TECNICAS	
Fermentación	
Filtrado	
Hervir	

Nota. Receta de Nancy Díaz, comerciante del mercado nueve de octubre, al que se realizó el proceso de estandarización. *Mistela de higo de Carnaval*, por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.4 Recetas de Mote-Pata

5.4.1 Receta de Mote-Pata Antiguo de Carnaval


UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Mote-Pata Antiguo			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Carne de Chancho	gr	227	\$ 7.00	\$ 0.01	\$ 1.59
1000	Cuchicara	gr	227	\$ 3.00	\$ 0.003	\$ 0.68
1000	Cebolla Blanca	gr	150	\$ 3.50	\$ 0.004	\$ 0.53

1000	Ajo	gr	20	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.14
100	Pimienta	gr	1	\$ 8.55	\$ 0.086	\$ 0.09
1000	Manteca de Chanco	gr	8	\$ 3.45	\$ 0.003	\$ 0.03
1000	Manteca de color	gr	5	\$ 4.10	\$ 0.004	\$ 0.02
1000	Tocino	gr	120	\$ 8.00	\$ 0.008	\$ 0.96
1000	Cebolla Paiteña	gr	120	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 0.12
100	Comino	gr	5	\$ 5.00	\$ 0.050	\$ 0.25
1000	Mote Pelado	gr	685	\$ 4.00	\$ 0.004	\$ 2.74
1000	Leche	gr	250	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 0.25
1000	Nata o Crema	gr	45	\$ 4.50	\$ 0.005	\$ 0.20
1000	Pepa de Zambo	gr	60	\$ 6.00	\$ 0.006	\$ 0.36
100	Orégano	gr	5	\$ 7.00	\$ 0.070	\$ 0.35
1000	Longaniza	gr	120	\$ 9.00	\$ 0.009	\$ 1.08
1000	Chorizo	gr	120	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.84
1000	Sal	gr	15	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.01
1000	Agua	ml	4000	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.004
Cantidad Producida (gr):		5183	Peso de Porción (gr):	300	TOTAL	\$ 8.65
Cantidad Porciones (und):		17		Costo por Porción:		\$ 0.50

RECETA

- 1.- Pesar los ingredientes,
- 2.- En dos ollas dividir el agua, en una colocar la cuchicara, en la otra la carne de cerdo, en ambas agregar tallos de cebolla, la mitad de ajo y pimienta, cocinar hasta que estén blandos.
- 3.- Picar la cebolla paiteña, ajo en brounoise, al tocino picar en cuadrados medianos.
- 4.- En una olla realizar un refrito con las mantecas, cebolla, ajo, tocino, luego añadir el fondo obtenido de la cocción anterior, hervir por 10 minutos y añadir el mote dejar cocinar a fuego medio.
- 5.- Picar la cuchicara y la carne de cerdo, estos se añaden a la preparación anterior, se mueve de vez en cuando para que ayude a espesar, antes de terminar la cocción licuar la crema con un refrito hecho con la pepa de zambo, achiote, cebolla y leche, adicionar a la preparación.

6.- Picar la longaniza y el chorizo en cubos de 1cm, freírlos hasta que estén dorados, agregue al mote-pata, también adicionar el orégano, rectificar la sal y servir.

TECNICAS	
Cocción en medio liquido	
Hervido	
Refrito	
Observación:	

Nota. Receta de Eulalia Vintimilla de su libro *Viejos Secretos de la cocina cuencana*, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vintimilla, 1993, p. 211). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023

5.4.2 Receta de Mote-Pata de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Mote-Pata			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Chuleta de cerdo	gr	454	\$ 7.50	\$ 0.01	\$ 3.41
1000	Chorizo	gr	227	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 1.59
1000	Mote Pelado	gr	908	\$ 4.00	\$ 0.004	\$ 3.63
1000	Sal	gr	15	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.01
100	Pimienta	gr	0.5	\$ 8.55	\$ 0.086	\$ 0.04
1000	Agua	ml	2000	\$ 0.00	\$ 0.000	\$ 0.00
	Refrito					
1000	Manteca de color	gr	30	\$ 4.10	\$ 0.004	\$ 0.12
1000	Cebolla paiteña	gr	120	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 0.12
1000	Cebolla blanca	gr	120	\$ 3.50	\$ 0.004	\$ 0.42
1000	Ajo	gr	15	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.11

1000	Comino Molido	gr	5	\$ 5.00	\$ 0.005	\$ 0.03	
100	Pimienta	gr	0.5	\$ 8.55	\$ 0.086	\$ 0.04	
1000	Sal	gr	5	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.00	
1000	Leche	ml	500	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 0.50	
1000	Maní	gr	120	\$ 4.50	\$ 0.005	\$ 0.54	
Cantidad Producida (gr):		3520	Peso de Porción (gr):		300	TOTAL	\$ 7.15
Cantidad Porciones (und):		12			Costo por Porción:		\$ 0.61

RECETA

- 1.- Pesar los ingredientes,
- 2.- En una olla colocar los tipos de carne, junto al mote cocinar, hasta que este ya suave el mote.
- 3.- Realizar el refrito, con los ingredientes señalados
- 4.- En la licuadora colocar la leche, el refrito y una taza de mote. Procesar por completo. Tostar el maní y adicionar en la preparación anterior.
- 5.- De la primera preparación retirar las carnes y cortarlas en cubos, colocar nuevamente la olla al fuego se añade las carnes picadas, el refrito antes preparado. Cocinar hasta tener una sopa espesa añadir las carnes, rectificar sal, cocinar 10 minutos más y servir.

Técnicas

Cocción en medio liquido

Sofrito

Tostar

Observación:



Nota. Receta de Julio Pasos de su libro *La Cocina del Ecuador: Recetas y Lecturas*, al que se realizó el proceso de estandarización. (Pazos, 2014, p. 98). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

5.4.3 Receta de Mote-Pata de Carnaval

UCUENCA		Facultad de Ciencias de la Hospitalidad Carrera de Gastronomía				
Ficha Técnica de:		Mote-Pata			Fecha: 18/03/2023	
Cant. Neta de Compra	Ingredientes	Unidad de Compra	Cantidad Utilizada (gr)	Precio de Compra	Precio Unitario	Precio Cant. Utilizada
1000	Lomo de Chanco		454	\$ 7.00	\$ 0.01	\$ 3.18
1000	Tocino ahumado		454	\$ 8.00	\$ 0.008	\$ 3.63
1000	Chorizo ahumado		454	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 3.18
1000	Mote pelado		1816	\$ 4.00	\$ 0.004	\$ 7.26
100	Cebolla paiteña		40	\$ 1.00	\$ 0.010	\$ 0.40
1000	Orégano		5	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.04
100	Comino		3	\$ 5.00	\$ 0.050	\$ 0.15
100	Pimienta		3	\$ 8.55	\$ 0.086	\$ 0.26
1000	Pepa de zambo		227	\$ 6.00	\$ 0.006	\$ 1.36
100	Manteca de color		20	\$ 4.10	\$ 0.041	\$ 0.82
1000	Leche		1000	\$ 1.00	\$ 0.001	\$ 1.00
1000	Ajo		2	\$ 7.00	\$ 0.007	\$ 0.01
1000	Sal		25	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 0.02
1000	Agua		4000	\$ 0.65	\$ 0.001	\$ 2.60
Cantidad Producida (gr):		7503	Peso de Porción (gr):		300	TOTAL \$ 20.73
Cantidad Porciones (und):		25			Costo por Porción:	\$ 0.83
RECETA						
<p>1.- Pesar los ingredientes.</p> <p>2.- En una olla colocar el agua junto a la carne, tocino, chorizo, sal y la mitad del ajo, llevar a fuego medio hasta que la carne este cocinada por completo.</p> <p>3.- Retirar las carnes y picarlas, tamizar el fondo de cocción.</p> <p>4.- Rallar la cebolla paiteña, picar la cebolla blanca reservar una cuarta parte. Picar el resto de ajo.</p>						

5.- En una olla colocar la manteca de cerdo, manteca de color, para realizar refrito, añadir la cebolla paiteña, cebolla blanca, ajo, comino y orégano, sofreír todo hasta que la cebolla este cocinada, adicionar el fondo de las carnes, cuando empiece a hervir colocar el mote dejar cocinar.

6.-En una sartén tostar la pepa de zambo y reservar, realizar un refrito con la cebolla blanca reservada con un poco de manteca de color, añadir la leche.

7.- En una licuadora colocar la mezcla anterior, adicionando 100 gr de mote de la cocción debe estar tibio con un poco de fondo, procesar todo.

8.- Adicionar las carnes a la cocción del mote, también adicionar el preparado de la pepa de zambo, y mezclar todo, cocinar por 15 minutos más y servir.

Técnicas	
Cocción en medio liquido	
Sofrito	
Tostar	

Nota. Receta de Nydia Vázquez de su libro Ashanga: cocina morlaca, al que se realizó el proceso de estandarización. (Vázquez, 2015, p 96). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Conclusiones

Con lo que respecta a la historia de la gastronomía de Cuenca relacionada con el carnaval se puede concluir que nuestra ciudad se consolidó mucho antes de su fundación, pues es necesario considerar los siguientes antecedentes: Pasarían casi 40 años desde el descubrimiento de América, hasta que Pizarro viajara desde Panamá a costas de Perú, se conoce que en sus embarcaciones llevaba: unos puercos, cecina, tocino, quesos; el 29 de septiembre de 1533, fundan la primera villa española que llamo *San Miguel de Tangarará*, que luego se conoció como *Piura* (Olivas, 2016). Ese mismo año algunos caciques cañarís se acercan a Pizarro, en términos de amistad, proponiéndole una alianza para terminar la guerra y matanza de Atahualpa (Cordero J. , 2007). Los cañarís se encargaron de que no les faltara alimento a los españoles, poniéndose a su servicio para lo que ellos necesitaren. Pizarro ordeno que no se mataran a los indios, ni se les despojara de sus tierras, solo tomarían lo que ellos decidieran dar. Surgiendo de esta manera un mestizaje entre españoles y los cañarís, de forma tranquila y amistosa, lo que permitió que se fusionarán costumbres, festividades y alimentos.

Estableciéndose los colonizadores en lo que hoy es Cuenca desde el año 1534, trascurriendo 23 años para su Fundación, en el tiempo pasado; la ciudad ya estaría establecida como española, se encuentran edificados monasterios, cultivos de trigo, el primer molino de trigo, la ganadería es extensa, la mayoría de sembríos de castillas se encuentran adaptados.

La línea de tiempo que se presenta a continuación en la tabla 11, copila acontecimientos significativos antes y después de la fundación de Cuenca que permite establecer los antecedentes y conformación de la cocina tradicional de Cuenca. De igual forma la figura 38 representa la línea de tiempo estructurada entorno a la festividad de carnaval.

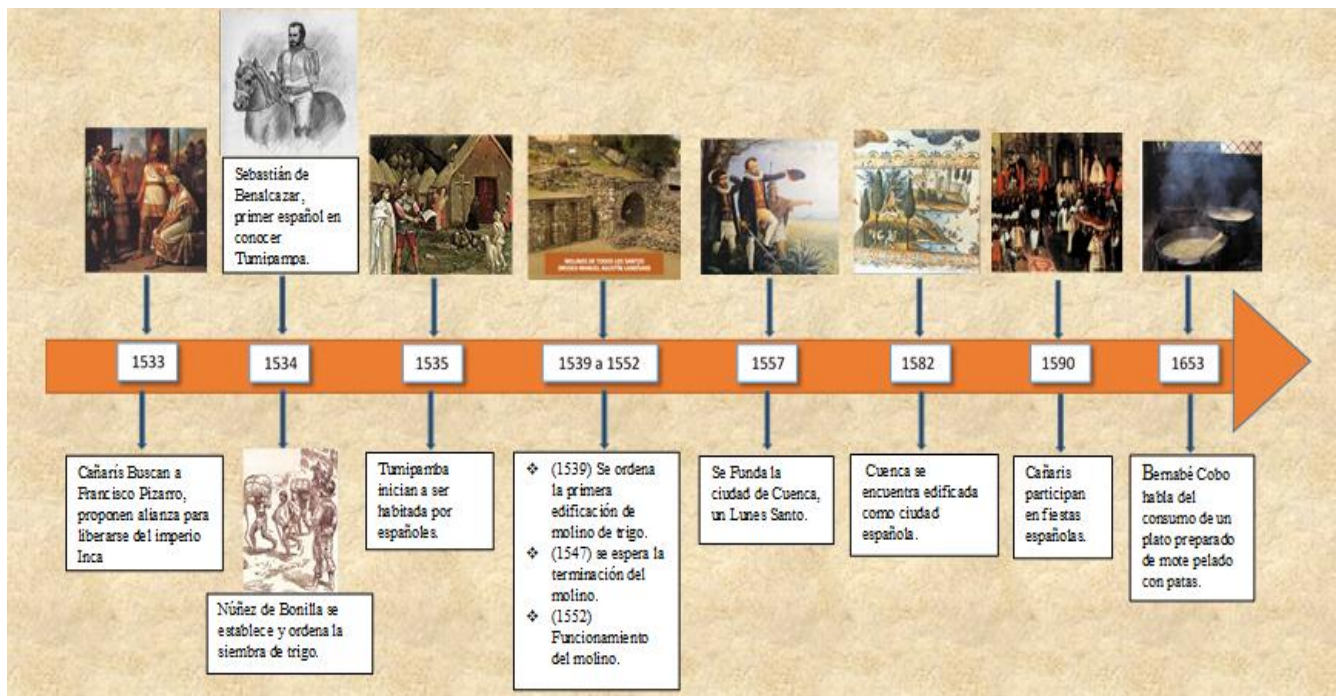
Tabla 11. Línea de Tiempo Para el Mestizaje Alimentario

Año	Acontecimiento Significativos
1533	Cañarís buscan a Francisco Pizarro, para aliarse y liberarse del Imperio Inca.
1534	Sebastián de Benalcázar es el primer español en llegar a Tumipampa. Núñez de Bonilla se establece y ordena la siembra de trigo.
1535	Se empiezan a establecer los primeros españoles.
1539	Se ordena la edificación del primer molino de trigo.
1547	Se espera la terminación del molino de trigo.
1551-1552	Se conoce del funcionamiento del molino de trigo.
	Cuenca es fundado un Lunes Santo.

<p>1557</p>	<p>El 13 de agosto, se establece el precio por moler trigo. En septiembre se autoriza a matar o apropiarse de cerdos que vagaran en la calle.</p>
<p>1582</p>	<p>Se conoce por Hernando Pablos que la ciudad de Cuenca se encuentra edificada como una ciudad española, existen tres monasterios, ganadería y agricultura establecidos.</p>
<p>1590</p>	<p>Se conoce por el autor Juan Cordero que, en este año, los cañaris participan en fiestas españolas.</p>

Nota. Tabla de acontecimientos que marcaron la historia de la cocina en cuenca, Adaptado de (Albornoz, 1957). (Cordero J. , 2007). (Martinez, 2010). (Merchán, 2023). (Olivas, 2016). Por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Figura 38. Línea de tiempo Antecedes de la Festividad de Carnaval en Cuenca y su Alimentación.



Nota. Figura 38 Línea de tiempo antecedes de la festividad de carnaval en Cuenca y su alimentación. Adaptado por Paola Betsabeth Peralta Paredes, 2023.

Con lo que respecta al Carnaval en la ciudad de Cuenca, esta celebración llegaría con los españoles en el siglo XVI, es la única fiesta pagana permitida y aceptada por la iglesia. Albornoz hace referencia que Cuenca es fundada un lunes santo, lo que significa que para el año

de 1557 ya se celebraba la cuaresma, festividad que antecede la celebración de Carnaval. Lo que permitiría suponer que esta festividad se podría haber celebrado ya en lo que es Cuenca antes de su fundación. Esto gracias a la relación cordial existente entre españoles e indígenas, adaptándose celebraciones españolas, a celebraciones indígenas para no extinguirse, un ejemplo de esto fue el Carnaval, que posee costumbres españolas como la de la matanza de cerdo, el consumo excesivo de comida y bebida con el Pawkar Raymi, fiesta que se festeja con bailes, compartir la pampamesa llena de los frutos de las cosechas, está presente el agua, los colores de flores y frutos, festejo lleno de alegría, como lo es el carnaval, es decir el carnaval de Cuenca es una fiesta mestiza que surge de la unión de las costumbres españolas e indígenas que se encontraron al mismo tiempo.












Sin duda la gastronomía es una de las motivaciones de los turistas para visitar un lugar, en la ciudad de Cuenca la festividad de Carnaval permite degustar diferentes platos dulces y saldos, ofreciendo una variedad gastronómica que se prepara única y exclusivamente para esta festividad como lo es el motepata, el dulce de higo, colada de capulí, que solo se los puede degustar en los meses que se suele celebrar esta fiesta. Convirtiéndose en atractivo para el turista que busca una experiencia diferente atrás de la comida. Pero nuestra ciudad carece de una oferta de turismo gastronómico como tal, por ejemplo, en la conmemoración del carnaval 2023, se promociono como una ruta para degustar la comida de Carnaval a los mercados de la ciudad de Cuenca, pero no en todos se pudo observar el expendio de comida tradicional; el mercado tres de noviembre tenía un puesto que ofrecía dicha comida, pero esta era muy básica. Pero también se debe destacar la organización y preparación de los mercados Diez de Agosto que tenía una amplia oferta de dulces y mote pata, el mercado Doce de Abril contaba con una decoración muy llamativa alusiva a la celebración de carnaval, es el único mercado que en su oferta de dulces de carnaval tenia al dulce de membrillo, lo que significaría que este tradicional dulce se encontraría en peligro de extinguirse. El mercado Veinte y Siete de Febrero conocido por ofertar el mejor hornado, se caracterizó por su oferta de platos preparados a base de cerdo. Y el mercado Nueve de Octubre ofertaba el mejor mote-pata de Cuenca, título que se adjudicó al ser la señora Nancy Díaz la ganadora del concurso realizado por el Municipio de Cuenca. La municipalidad de Cuenca en el año 2023, organizo varios eventos que destacaban la gastronomía de Carnaval de la Ciudad, pero le faltó mayor difusión y acogida por parte de los diferentes comercios que ofertan ese tipo de comida. Como ejemplo fue el festival de Dulces y Panes de Carnaval organizado en la Cruz del Vado, donde solo estuvieron presentes dos panaderías de antaño que ofrecían panes hechos en hornos de leña.

Las encuestas realizadas durante el trabajo de investigación se comparan con los datos bibliográficos obtenidos. Permiten concluir en dos graficas (figura 39 y 40), que exponen los platos que se elaboran y consumen en la ciudad de Cuenca durante la celebración de Carnaval.

Figura 39. Platos Tradicionales de la Festividad de Carnaval en Cuenca

PLATOS DE LA COCINA TRADICIONAL FESTIVA DEL CARNAVAL DE CUENCA			
PANES	DULCES	BEBIDAS	PLATILLOS
<i>Pan Mestizo de Carnaval</i> 	<i>Dulce de Higo de Carnaval</i> 	<i>Bebida Chicha de Jora</i> 	<i>Motepata</i> 
<i>Pan de Huevo de Carnaval</i> 	<i>Dulce de Durazno de Carnaval</i> 	<i>Pucha-Perro</i> 	<i>Sancocho - Fritada</i> 
<i>Pan Mollete de Carnaval</i> 	<i>Dulce de Leche con Coco</i> 	<i>Bebida Drake</i> 	<i>Cucuru</i> 
<i>Galleta de Manteca de Carnaval</i> 	<i>Dulce de Membrillo</i> 	<i>Mazeta de Higo</i> 	<i>Morcilla</i> 

Figura 40. Platos elaborados exclusivamente para la festividad de Carnaval en Cuenca

PLATOS QUE SE ELABORAN EXCLUSIVAMENTE PARA LA FESTIVIDAD DEL CARNAVAL DE CUENCA			
PANES	DULCES	BEBIDAS	PLATILLOS
<i>Pan Mezizo de Carnaval</i> 	<i>Dulce de Higo de Carnaval</i> 	<i>Bebida Chicha de Jora</i> 	<i>Motepata</i> 
<i>Pan de Huevo de Carnaval</i> 	<i>Dulce de Durazno de Carnaval</i> 	<i>Pacha-Perro</i> 	
<i>Pan Mollere de Carnaval</i> 	<i>Dulce de Membrillo</i> 	<i>Mistela de Higo</i> 	
<i>Galleta de Manteca de Carnaval</i> 			

Tanto autores como encuestados, concuerdan que el plato que representa y se prepara exclusivamente en Cuenca y para la festividad de Carnaval es el Motepata, no se conoce como surgió este plato o desde cuando se lo prepara, pero se puede concluir luego del minucioso trabajo investigativo que el único registro del consumo de este plato, lo realiza Rosario Olivas en su libro *La Cocina de los Incas, Costumbres Gastronómicas y Técnicas Culinarias* (2015), en el que menciona que Bernabé Cobo en el año de 1635, hace referencia del consumo de un plato de mote muy cocido que integra carnes. Para este año en la ciudad de Cuenca, el ámbito alimenticio se encuentra establecido como mestizaje de productos propios e importados, lo que permite deducir que el consumo de este plato se lo hizo mucho antes de los registros de Bernabé Cobo.

Es difícil establecer una fecha exacta de cuando se pudo haber preparado por primera vez el mote-pata, es probable que se originara en los campos indígenas, en la travesía de Piura a Quito. En campos indígenas existía una preparación denominada motepatasca que era un plato de mote muy cocinado condimentado con hierbas y ají, los españoles tenían un potaje que

estimaban llamado puchero caracterizado por el contenido alto de carnes y consistencia espesa, estas preparaciones son parecidas en aspecto de un potaje espeso, lo que permite deducir que al observar el motepatasca, los españoles recordaran su puchero y quisieron enriquecer la preparación, colocando algo de charcutería que pudieron tener en ese momento. Este suceso se pudo haber originado gracias a la hospitalidad de los cañarís hacia los españoles en el momento de realizar y compartir con ellos sus alimentos en especial el maíz que era considerado como una comida especial para ellos, el lugar que pudo ocurrir sería el campo, durante su trayecto para Quito que fue dirigido por los cañarís.

Recomendaciones

Fomentar la investigación gastronómica, entender cuáles son nuestras raíces es el primer paso para identificar las tradiciones gastronómicas, esto permitirá revalorizarlas y conservarlas. La cocina tradicional es parte de la historia, sus saberes, sabores, conforman la identidad de un pueblo.

Promover restaurantes que oferten verdaderas experiencias gastronómicas en relación a la cocina tradicional de Cuenca.

Impulsar ferias gastronómicas con alianzas de productores que permitan conocer los alimentos, desde su siembra hasta su cosecha, fomentando la sostenibilidad.

Crear rutas gastronómicas, que no solo oferten comida, sino también información sobre la historia entorno a la comida, las costumbres o creencias que pudiese tener la cocina tradicional ofertada.

Trabajar en establecer un verdadero turismo gastronómico en la ciudad de Cuenca, permitiría una reactivación económica, para agricultores, ganaderos y establecimientos de comida.

Promocionar la festividad de Carnaval en la ciudad de Cuenca, teniendo como referencia su gastronomía tradicional. Con lo antes expuesto, el crear una ruta gastronómica, incrementaría el porcentaje de turistas que visiten la ciudad de Cuenca, evitaría la pérdida de las panaderías con horno de lecha, la desaparición de productos locales.

Referencias

- Abad, J., & Matarin, M. (s.f.). *Academia*. Recuperado el enero de 2023, de https://www.academia.edu/42930978/LA_COCCINA_RURAL_ESPACIOS_UTENSILIOS_Y_RITOS
- Abedrabbo, J. E. (1987). *El gran libro de la Cocina Ecuatoriana*. Quito: Circulo de Lectores S.A.
- Albornoz, V. (1957). *dspace.ucuenca.edu.ec*. Recuperado el mayo de 2022, de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/20469/1/25386%20Historial%20de%20la%20fundacion%20de%20la%20ciudad%20de%20Cuenca.pdf>
- Amón, M. (10 de Febrero de 2023). ¿Agua o peseta?, Historia del Carnaval. *El Mercurio*.
- Benalcázar, H. (2022). *Universidad de Jaén*. Obtenido de <https://tauja.ujaen.es/handle/10953.1/362>
- Boullón, R. (2017). *Planificación del espacio turístico* (Quinta ed.). Trilladas.
- Calle, M. J. (5 de Febrero de 1989). Los Carnavales en Cuenca. *Catedral Salvaje* 7.
- Cannabis Magazine. (Abril de 2016). *researchgate*. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/299526599_EI_Pawkar_Raymi_la_celebracion_del_nuevo_tiempo
- Carrasco, M. (1999). Carnavalito, Carnavalote. En M. R. Crespo, *Estudios, Crónicas y Relatos de Nuestra Tierra* (págs. 337-340). Cuenca: Casa de la Cultura.
- Cordero de Crespo, J. (5 de Febrero de 1989). Un plato del carnaval cuencano: el mote.pata.
- Cordero, J. (2007). *Historia de Cuenca y su Región, siglo XVI: Choques y Reajustes Culturales*. Cuenca: SALVAT.
- Cordero, M. (2018). *Cuenca, Memoria y Cocina (1900-1950)*. Cuenca: Don Bosco.
- El Herald. (27 de Enero de 2019). *El Herald*. Recuperado el febrero de 2023, de <https://www.elheraldo.com.ec/colada-de-capuli-en-honor-a-la-pachamana/>
- El Mercurio . (10 de Febreo de 2023). Bebidas que alegran el cuerpo y el espíritu . *Especial de Carnaval Gastronomía y turismo*, págs. 6-7.
- El Mercurio . (10 de febreo de 2023). Jueves de compadres y comadres ¿de donde viene? *Especial de Carnaval Gastronomía y Turismo*.
- El Mercurio. (3 de Noviembre de 2021). El origen del sabroso drake contra el frío. *Independencia de Cuenca*, pág. 7E.
- El Portal del Lector. (15 de 11 de 2022). *Bibliotecas de la comunidad de Madrid*. Obtenido de https://www.madrid.org/cs/Satellite?cid=1354387674292&idSeccion=1354387508688&language=es&pagename=PortalLector%2FPPage%2FPLEC_contenidoFinalNavegable
- Encalada, O. (2016). *La lengua morlaca*. Cuenca: Don Bosco.

- Estrella, E. (1988). *El Pan de America Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Quito: ABYA-YALA.
- EVEREST. (2004). *Toda la Gastronomía de la A a la Z*. España: Evergráficas, S.A.
- Fundación de Turismo, C. (2020). *Turismo Cuenca Ecuador*. Obtenido de Fiestas Populares: <http://cuenca.com.ec/es/fiestas-populares#:~:text=Carnaval%20en%20Cuenca&text=Se%20eleg%C3%ADa%20a%20los%20compadres,bandeja%20con%20p%C3%A9talos%20de%20flores>.
- Fundación Municipal Turismo para Cuenca. (2022). *Estadísticas Turísticas de Cuenca*. Cuenca: FMTPC.
- Fundación Municipal Turismo para Cuenca. (24 de febrero de 2023). *Cuenca es tu trip*. Obtenido de <https://visitcuencaecuador.com.ec/estadisticas-feriado-de-carnaval-2023/>
- Fundación Municipal Turismo para Cuenca. (s.f.). *Fundación Turismo Cuenca*. Recuperado el 5 de noviembre de 2022, de <http://cuenca.com.ec/es/gastronom%C3%ADa-cuencana> (2022). *Cuenca es tu Trip*. Obtenido de <https://visitcuencaecuador.com.ec/jueves-de-compadres-y-comadres/>
- Guamán, L. (2021). *Un Carnaval sin mote pata, no es Carnaval*. . Obtenido de El Nuevo Tiempo. : <https://www.elnuevotiempo.com/el-carnaval-tiene-aroma-a-mote-pata-en-cuenca/#:~:text=%E2%80%9CUn%20Carnaval%20sin%20mote%20pata%2C%20no%20es%20Carnaval%E2%80%9D.&text=El%20nombre%20de%20esta%20sopa,con%20carnes%20especialmente%20para%20Carnaval%E2%80%9D>.
- Gutiérrez, A. (2022). *Dioses, símbolos en la alimentación en los Andes*. Quito: Abya-Yala.
- Ignatov, E., & Smith, E. (2008). *Current Issues in Tourism*. Obtenido de <https://doi.org/10.2167/cit/229.0>
- Infobae. (Septiembre de 2022). *Infobae*. Obtenido de <https://www.infobae.com/america/peru/2022/09/22/el-origen-de-la-chicha-de-jora-y-como-preparar-el-nectar-de-los-incas/>
- Jaramillo, M. (2008). Tradiciones Gastronómicas Cuenecanas en sus Fiestas. *4Sentidos*, 53-55.
- Jiménez, d. I. (1987). *Relaciones Geográficas de las Indias*. RELACIONES GEOGRÁFICAS DE INDIAS, JIMÉNEZ DE LA ESPADA, TOMO III, 1987: Peru.
- Martínez B, J. (2010). La alimentación en Cuenca, Ecuador, entre 1557 y 1607: las raíces remotas de una cocina regional. En J. Pazos, *Cocinas Regionales Andinas* (págs. 41-56). Quito: Corporación Editora Nacional.
- Martínez B., J. (1993). *La Cultura Popular en el Ecuador* (Vol. Tomo I Azuay). Cuenca: CIDAP.

- Martínez Borrero, J. (2016). *Academia*. Recuperado el 12 de Septiembre de 2022, de https://www.academia.edu/35472132/_Tenemos_de_todo_y_nada_nos_falta_Cocina_mestiza_en_la_Presidencia_de_Quito_durante_el_periodo_borb%C3%B3nico_Tenemos_de_todo_y_nada_nos_falta_Mestizo_cuisine_in_Presidencia_de_Quito_during_the_Bourbon_era
- Martínez, J. (2010). La alimentación en Cuenca, Ecuador, entre 1557 y 1607: las raíces remotas de una cocina regional. En J. Pazos, *Cocinas Regionales Andinas* (págs. 41-56). Quito: Corporación Editora Nacional.
- Martínez, J. (2015). Arte y vida cotidiana en Cuenca durante los siglos XVI al XVIII, una cercana relación. *Anales, Revista de la Universidad de Cuenca*, 57, 145-160. Obtenido de https://www.academia.edu/16043168/Arte_y_Vida_Cotidiana_en_Cuenca_de_los_siglos_XVI_al_XVIII_una_cercana_relaci%C3%B3n
- Martínez, J. (2015). La Acción Católica en Cuenca, Ecuador, durante el primer tercio del siglo XX. *Procesos Revista ecuatoriana de historia*, 67-90.
- Matute, P. (Febrero de 2020). *Revista el Observador*. Obtenido de http://www.revistaelobservadorec.com/revista.php?id_edi=CWnUWq5P7c&id_cat=W479C2G5H7&id_item=hcY9dDrWjO
- Matute, R. (3 de Febrero de 2019). *El Telegrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/campos-parroquiabulan-azuay>
- Merchán, A. (2023). Primer Barrio y Asentamiento Español en Cuenca. En A. Merchán, *Relatos de Cuenca: Memoria y Testimonio* (Vol. I, págs. 202-209). Cuenca: Centro Nacional de Publicaciones.
- Miller, P. (10 de Junio de 2018). *Revista Cuenca Ilustre – Ecuador*. Obtenido de <https://patomiller.wordpress.com/2018/06/10/la-gastronomia-tipica-de-cuenca-en-sus-festividades-religiosas/>
- Ministerio de Turismo. (24 de Febrero de 2017). *Ministerio de Turismo*. Recuperado el 2023, de <https://www.turismo.gob.ec/los-aromas-y-sabores-de-la-comida-tipica-de-carnaval-en-cuenca/#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20cuencana%20se%20desarrolla,de%20cocinar%20el%20fest%C3%ADn%20carnavalero.>
- Ministerio de Turismo. (s.f.). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/58138-2/>
- Ministerio del Ambiente MAE. (Marzo de 2023). Obtenido de <Http://Areasprotegidas.Ambiente.Gob.Ec/Es/Areas-Protegidas/Parque-Nacional-Cajas>

- MINTUR. (2023). *Ministero de Turismo*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/30-servicios-mintur/104-catastro-turistico>
- Molina, V. (2001). *Etiqueta y gastronomía : curiosidades*. Quito: Artes gráficas Seña. Impreseñal Cía. Ltda.
- Montecinos, A. (2016). *Turismo Gastronomico Sostenible*. . Centro Empresarial Gastronomico Hotelero .
- Montecinos, A. (2022). *Manual de Negocios, productos gastronomicos y turísticos: competitividad, gestión, servicio e indicadores*. Centro de Turismo Gastronomico.
- Municipalidad de Cuenca. (2023). www.cuenca.gob.ec. Obtenido de <https://www.cuenca.gob.ec/content/cuenca-presento-su-agenda-para-el-carnaval-de-los-cuatro-rios-2023#:~:text=Mediante%20rueda%20de%20prensa%20la,18%20de%20febrero%20de%202023..>
- Olivas Weston, R. (2016). *La Cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Fondo Editorial USMP.
- Olivas, R. (2015). *La Cocina de los Incas, Costumbres Gastronomicas y Tecnicas Culinarias*. Lima: USMP.
- Ordoñez Espinoza, G. (2008). *De la bacinilla a la alcantarilla*. Cuenca: U. Ediciones.
- Organización Mundial del Turismo OMT; Basque Culinary Center. (2019). *World Tourism Organization (UNWTO)*. Obtenido de <https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Padilla Palacios, M. F., Toledo Ochoa, D., & Martínez Villegas, R. A. (2022). *Revista Publicando*. Obtenido de <https://doi.org/10.51528/rp.vol9.id2274>
- Patrimonio Alimentario de Cuenca. (2023). *Cuenca Alcaldía*. Obtenido de <https://cultura.ivcomunicacion.com/gastronomia-ritual/pan-de-carnaval/>
- Pazos Carrillo, S. (11 de Noviembre de 2011). Permanencias Culturales y Culinarias Ecuatorianas en el Manual de Cocina de Juan Pablo Sanz (Quito, 1850-1860) y en el Tratado de Cocina de Adolfo Gehin (Quito, 1897). *Qualitas*, 2-20. Obtenido de www.researchgate.net/publication/305994391_Permanencias_culturales_y_culinarias_ecuadorianas_en_el_Manual_de_Cocina_de_Juan_Pablo_Sanz_Quito_1850-1860_y_en_el_Tratado_de_Cocina_de_Adolfo_Gehin_Quito_1897
- Pazos, J. (2010). *El Sabor de la Memoria Historia de la Cocina Quiteña*. Quito: FONSAI.
- Pazos, J. (2014). *La cocina del Ecuador Recetas y Lecturas*. Quito.
- Pazos, J. (2017). *Elogio de las Cocinas Tradicionales del Ecuador*. Quito: EDIPUCE.

- Pazos, J. (13 de Febrero de 2021). *El Comercio*. Obtenido de <https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia/gran-hazana-ecuador-puchero-gastronomia.html>
- QA International. (1999). *Guia Completa de Alimentos*. Konemann.
- Quinde, R. (2019). Motepata. *Cocina Festiva una experiencia desde la agroecología: saberes y sabores del Carnaval al Pawkar Raymi*, 1, 4-5.
- RAE. (2021). *Real Academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/mestizaje>
- Redacción Comercial. (30 de Enero de 2023). *Así se vive Ecuador*. Obtenido de https://www.primicias.ec/nota_comercial/hablemos-de/asi-se-vive/sabores-del-ecuador/gastronomia-infaltable-durante-carnaval/
- Revista Ekos. (19 de Enero de 2023). Obtenido de [Http://Bit.Ly/405BeAZ](http://bit.ly/405BeAZ).
- Sagarribay, M. (2017). *Eso no estaba en mi libro de Historia de la Gastronomía*. España: Almuzara.
- Salazar, F. M. (31 de Enero de 2021). *Dirección Municipal de Cultura de Cuenca*. Obtenido de <https://www.facebook.com/watch/?v=867234137368016>
- Sancho, A. (1998). *Introducción al Turismo* (Primera ed.).
- Sotomayor, D. (2012). Historia de la cocina Cuencana en la segunda mitad del siglo XX. (*tesis de Licenciatura en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas*). Universidad de Cuenca, Cuenca.
- Trujillo, L. (2019). *La Fanesca Antropología de la Culinaria Ritual Ecuatoriana*. Quito: Pedro Jorge Vera de la casa de la cultura .
- UNESCO. (13 de Marzo de 2022). UNESCO. Obtenido de [Https://Whc.Unesco.Org/Es/List/863](https://whc.unesco.org/es/list/863).
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: La Tierra.
- Unigarro, C. (2014). *De la Chacra al Fogón*. Quito.
- Universidad de Cuenca & GAD Municipal de Cuenca. (2017). *Propuesta de inscripción del Centro Histórico de Cuenca- Ecuador en la lista del Patrimonio Mundial*. Cuenca: Gráficas Ayerve C.A.
- Universo, E. (5 de Febrero de 2018). *El Universo*. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/02/05/nota/6600835/mote-pata-plato-que-llega-carnaval/>
- Valdivieso, M. B. (2012). ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA.
- Vázquez, N. (2015). *Ashanga*. Cuenca.
- Vintimilla, E. (1993). *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*. Cuenca.

Vivancos, G. (2003). *Diccionario de Alimentación, Gastronomía y enología española y latinoamericana*. España: EVEREST.

Anexos

Anexo A

Formato de Encuesta



UNIVERSIDAD DE CUENCA

**TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
MAGÍSTER EN GASTRONOMÍA CON MENCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS**

Título del Proyecto: Revalorización de las Tradiciones Gastronómicas en el Carnaval de Cuenca como Elemento de Promoción Turística.

Ciudad de Residencia: _____

Edad: _____

Género: Hombre _____ Mujer _____ Prefiero no contestar _____

1.- Conoce usted acerca de la celebración del Carnaval en la ciudad de Cuenca

Sí _____ No _____

2.- Considera usted, que la festividad de carnaval es una celebración heredada por:

Los españoles _____ Por el pueblo Inca-Cañarí _____ Desconozco _____ Otro _____

3.- Considera que la celebración del Carnaval en la ciudad de Cuenca está ligada a su comida tradicional.

Sí _____ No _____

4.- Qué dulces considera usted, que se consumen durante la celebración de Carnaval en Cuenca.

Dulce de higos _____ Dulce de Durazno _____ Dulce de leche con coco _____

Dulce de babaco _____ Dulce de Manzana _____ Dulce de Pera _____ Dulce de porotos _____

Desconozco _____ Otros _____

5.- De la siguiente lista de bebidas cuales considera, que se consumen tradicionalmente durante el Carnaval en Cuenca.

La chicha de Jora___ Mistelas___ Draques___ Jucho___ Yaguana___ Pucha-perro (colada de capulí)___ Desconozco___ Otros___

6.- En Cuenca existen gran variedad de panes que son consumidos en diferentes épocas del año; Cuáles considera usted que son tradiciones durante la celebración de Carnaval.

Mestizo de Carnaval___ Pan Blanco___ Pan de huevo Pan de Yema___
Tuyanas___ Pan de Mollete___ Galleta de Manteca___ Desconozco___
Otros___

7.- De la siguiente lista de platos tradicionales, cuales considera Usted. Que son consumidos durante la celebración del Carnaval en la ciudad de Cuenca.

Mote-Pillo___ Mote-Pata___ Mote-sucio___ Sancocho___ Fritada___ Cascaritas___
Morcillas___ Caldo de gallina runa___ Desconozco___ Otros___

8.- Considera usted, que el Mote-Pata es el plato emblema y representativo de las festividades de Carnaval en la ciudad de Cuenca.

Si___ No___

9.- De la siguiente lista de preparaciones tradicionales, cuáles considera que son elaboradas exclusivamente para la celebración de Carnaval en Cuenca.

Dulce de Higos___ Dulce de Durazno___ Pan Mestizo de Carnaval___
Pan Blanco___ Galletas de manteca___ Pan Mollete___
Chicha de jora___ Colada de capulí___ Colada de manzana
Pucha-Perro___ Sancocho, morcillas, cascaritas, etc._____
Mote-Pata___ Caldo de gallina runa___ Desconozco___ Otros___

10.- Durante el Carnaval de Cuenca, visitaría los diferentes lugares donde se prepara y ofrece la comida tradicional de esta Festividad.

Si___ No___

11.-Cuál de los siguientes lugares visitaría usted, para degustar los platillos tradicionales de Carnaval en Cuenca.

Restaurantes___ Mercados___ Ferias Gastronómicas___ Ferias populares___

Huecas___ Ninguno___ Otros___

12.- Considera usted que la comida tradicional del Carnaval en Cuenca es un recurso que aporta al turismo local.

Si___ No___

Anexo B Fotografías De Carnaval de Cuenca

Mercado Diez de Agosto





Mercado Doce de Abril





Exposición Panes del Vado



Concurso Mejor Mote-Pata de los Mercados de Cuenca

