



RESUMEN

La finalidad de esta monografía fue presentar un ordenamiento de la historia, el origen, tipos de preparaciones y los **envueltos** comunes que se consumen en la provincia del Azuay y la fusión de productos traídos de otros lugares y los existentes en la zona, proponiendo innovaciones de sabores y presentaciones para aportar a la gastronomía ecuatoriana y dar importancia a estas manifestaciones culturales. Mediante la investigación de campo se recabó información sobre los envueltos en los cantones de Cuenca, Gualaceo, Sígsig, Paute, Girón, y Santa Isabel en cada cantón se encuentra que se conserva la tradición sin alternación alguna, en cuanto a los ingredientes, la forma de presentar, la materia prima: es la misma, no ha cambiado, salvo pequeñas variantes en algunos cantones. Se observa que hay **envueltos** que están en peligro de desaparecer, como los chihuiles, los chachis, y los niños envueltos. Se utilizó la técnica de la observación directa, bibliografía especializada, la técnica de la investigación: la entrevista. Con una muestra de 50 entrevistadas se pudo conocer, las preferencias y las ocasiones en las consume la gente determinados **envueltos**. Se llega a la conclusión de los envueltos se elaboran tradicionalmente y los que más se consumen son las humitas, los tamales y los quimbolitos. Por esta razón se propone en esta monografía innovaciones para la elaboración de humitas, tamales, Quimbolitos y otros envueltos si alterar la esencia de los envueltos tradicionales.

Palabras Claves:

Envueltos de La Provincia del Azuay Quimbolitos, Tamales, Humitas, Chachis, Timbulos, Cuchichachis, Historia e Innovacion.



ABSTRACT

The purpose of this paper was to present a sort of history, origin, types of preparations and common wrapped consumed in the province of Azuay and fusion products brought from other places and those in the area, proposing innovations flavors and to contribute to the Ecuadorian gastronomy and give importance to these cultural events. Through field research collected information on those involved in the cantons of Cuenca, Gualaceo Sígsig, Advertise, Pigs, and Santa Isabel in each canton is that tradition is preserved without any alternation in terms of ingredients, the way present, the raw material: it is the same, unchanged, except for minor variations in some cantons. It is noted that there are involved who are in danger of disappearing, as chihuiles, the Chachi, and children involved. We used the technique of direct observation, literature, the art of research: the interview. With a sample of 50 respondents were able to learn the preferences and consumption occasions when certain people involved. He concludes from those involved are traditionally made and consumed most are the tamales, tamales and quimbolitos. For this reason it is proposed in this paper the development of innovations for tamales, tamales, and others involved if quimbolitos alter the essence of traditional wrapped.



INDICE DE CONTENIDOS

Resumen.....1

Abstract.....2

Índice de Contenidos.....3

Dedicatoria.....8

Agradecimientos.....9

CAPITULO I

ANTECEDENTES, HISTORIA Y TRASMISION CULTURA DE LOS ENVUELTOS

Introducción.....10

1.1 Antecedentes.....12

1.2 Historia.....13

1.3 Trasmisión cultura de los envueltos.....17

Tipos de envueltos de la época colonial.....19

CAPITULO II

LOS ENVELTOS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY, CULTURA GASTRONOMICA

2.1 Ubicación y límites de la provincia del Azuay.....22

2.2 Cultura gastronómica de los envueltos en la provincia del Azuay.....22

2.3 Elaboración de los envueltos en la provincia del Azuay.....24

2.4 Envueltos tradicionales que se elaboran en el Azuay.....31

2.5 Preparación de los envueltos tradicionales en el Azuay.....35



CAPITULO III

MATERIA PRIMA DE LOS ENVUELTOS

3.1 Materia prima utilizada en los envueltos de la provincia del Azuay.....	45
Tipos de hojas para la elaboración de los envueltos.....	49
3.2 Métodos de preparaciones Básicas.....	51
Tipos de cocción.....	57
3.5 Investigación de campo.....	58
3.5.4 Análisis de los resultados.....	61

CAPITULO IV

PROPUESTA DE NUEVAS PRESENTACIONES Y ESTANDARIZACION DE RECETAS DE LOS ENVUELTOS

4.1 Presentación.....	62
Propuesta, estandarización y forma de presentación de los envueltos	
fichas técnicas.....	64
Conclusiones.....	96
Recomendaciones.....	98
Anexos.....	100
Lugares donde se venden los envueltos en la ciudad de Cuenca.....	101
Glosario.....	105
Fotos laboratorio de cocina.....	106
Bibliografía.....	115



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Patricia Elizabeth Ortiz Rodas, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Patricia Elizabeth Ortiz Rodas
0101661635

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Patricia Elizabeth Ortiz Rodas, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

PATRICIA ELIZABETH ORTIZ RODAS

0101661635

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**LOS ENVUELTOS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY: HISTORIA,
CARACTERÍSTICAS Y PROPUESTA DE INNOVACION.**

*Monografía previa a la obtención del título de
"Licenciada en Gastronomía y Servicios de
Alimentos y Bebidas".*

AUTORA:

Patricia Ortiz Rodas

DIRECTORA:

Lic. Marlene Jaramillo Granda

Cuenca- Ecuador

2012



Dedicatoria

Este trabajo dedico a mi esposo a mis hijos, que son el motor que me inspiran para que progrese y me realice haciendo lo que más me gusta, elaborar, crear y recrear recetas que se conviertan en arte de la cocina.

Patricia



Agradecimiento

Dios que me da la vida y salud, a mi familia que me ha tenido paciencia. A la Universidad de Cuenca, a través de mis profesores y todos los que me han guiado en este trabajo. Tuve la oportunidad de cumplir con mi sueño, aprender tolo lo relacionado a la Gastronomía. Gracias.



Introducción

Gastronomía (del griego *γαστρονομία*) es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Referirnos a la historia de la gastronomía o alimentación revela la estrecha relación de ésta con la evolución del hombre en su proceso de civilización.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, andes, amazonia e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales

Nadie podrá conocer la cocina ecuatoriana sin sus sopas. Y sin sus secos y **envueltos**. La enorme variedad de la cocina ecuatoriana y la diversidad de productos que combina, la vuelve digna de la mejor gastronomía mundial.

En este trabajo se analizará los **envueltos** característicos de cada etapa, los ingredientes, los utensilios desarrollados y la comunión entre ambos: cocinar con las herramientas nuevas y proponer nuevos sabores y presentaciones. Se toma un fragmento gastronómico ecuatoriano, los envueltos en el Azuay, para conocer la tradición y el consumo de cada cantón, como también los ingredientes y materiales que se han usado y que se utilizan en la actualidad y nuevas materias primas que se los empleará en la propuesta de este trabajo investigativo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La técnica que se utilizó fue la entrevista, se procesaron los datos y se obtuvo la información deseada. Se pone a consideración este trabajo, porque es un aporte en cuanto a la experimentación de nuevos elementos en la preparación de los envueltos. Invito a experimentar las nuevas recetas.



CAPITULO I

ANTECEDENTES, HISTORIA, TRASMISIÓN CULTURA DE LOS ENVUELTOS.



Los envueltos en la provincia del Azuay: historia, características y propuesta de innovación.

CAPITULO I: LOS ENVUELTOS

1.1 Antecedentes

Con el descubrimiento de la agricultura hace 10.000 años la condición primitiva de nuestros antepasados da un giro y marca progreso enorme en la alimentación. El hombre aprende a seleccionar y guardar semilla para su cultivo.

En el Ecuador de acuerdo a los investigadores Holf y H. Crespo (1981), existen indicios de domesticación de las plantas y agricultura primitiva, en restos arqueológicos de la cultura Valdivia hace (4.000-2.300 a.C.) correspondiente al periodo formativo, se encuentran granos de habilla blanca o frejol, tubérculos como la papa china, camote, y el maíz, materia prima primaria de los envueltos, tema concerniente a esta monografía.

El maíz, producto que fue el principal sustento de nuestros antepasados, además de ser un alimento se lo relaciono con cultos a la Madre Tierra, hasta inclusive darle un tinte de divinidad. Esta planta tiene enorme trascendencia en el desarrollo socio cultural de nuestros aborígenes. La importancia en los periodos colonial y republicano y en la actualidad sigue teniendo enorme vigencia, manifestada en múltiples preparaciones gastronómicas existentes.

Existen algunos mitos sobre el origen de maíz, desde el origen divino hasta pensar que el hombre desciende de ella. En el siglo XX se empieza a dar importancia e indagar sobre su procedencia y es así algunos investigadores y cronistas de la época colonial como José Acosta, Gonzalo Oviedo, Bartolomé de las Casas y otros, consideran que proviene del Asia porque allí existe una planta gramínea



muy parecida que es el mijo, que tiene características similares al maíz, nada se ha probado sobre esta aseveración.

Existe otra teoría que el maíz, desde hace 60.000 años crece de modo silvestre; sin embargo, su modificación genética y temprano cultivo se lo realiza en zonas tropicales de Meso América, y desde aquí es introducido a zonas tropicales de Centro América y posteriormente a la región Andina. (Paredes Vascones, Irene.1986)

1.2. Historia

Los envueltos se originaron posiblemente como todo, al azar, con la experimentación de las diferentes preparaciones del maíz. El cronista Fernández de Oviedo en su obra "Historia General y Natural de las Indias" nos cuenta los inicios de los envueltos, fue un alimento como el pan que se consumían los españoles, él habla sobre los diversos alimentos que se preparaban a base del maíz, entre los cuales se destacan, el tostado en estado maduro, en estado tierno y envueltos cuando dice:

En esta Isla Española y en otras comianlo en grano tostado, o estando tierno sin tostar, cuassi seyendo leche; e quando es assi tierno llando eelor, queriendo cuajar ó recién cuajado (....)E assi se hace una manera de pasta o massa, de la qual forman un poco e hacen un bollo de un gema e grueso como dos o tres dedos y envuelvenle en una hoja de la misma caña de maíz u otra semejante, y cuecenlo y desque esta cocido, sacanlo de la olla o caldera en que se coció en agua, y dejándolo enfriar algo, y no del todo.(...) (Fernández de Oviedo:15)

Es así que una de las técnicas culinarias más usadas por los antiguos pobladores de América, era envolver masas de maíz y otros alimentos en pancas o chalas (chhalla), que eran las hojas del maíz) (1.608), o con las hojas de la achira o del



bijao. El conjunto se cocía luego en agua, al vapor o a las brasas. (Gonzales Holguín: 1608)

Cuando vinieron los españoles estos alimentos se conocían con el nombre de panes envueltos y había de muchas clases, porque se los encontró en toda América. Los ingredientes y nombres variaban de una región a otra.

La más popular en el imperio de los incas era la huminta, lo que hoy humita, un “bollo” de maíz parecido a los tamales, no se preparaba a diario sino que era el pan de fiesta, envuelto en las hojas de maíz seco.

Antúnez de Mayolo señala que, existía una variedad de humitas llamada parpa. Simplemente se envolvía la masa como si fuera un sobre y se cocinaba al vapor. En la olla se colocaba un enrejado (“sacranka”) hecho con tallos de caña chancados para abrirlos, sobre los cuales se colocaba la preparación.

La huminta era una de las preparaciones mas apetitosas de la cocina prehispánica, elaborada con maíz tierno (choclo) rallado que crudo o medio cocido, se envuelve en hojas de choclo para terminar de cocerse en agua, a la brasa o al vapor. (Mayolo: 19)

Bernabé Cobo señala que el tamal, nace en México y fue traído a la región andina durante los primeros años del virreinato. En Nueva España (México) se acostumbraba envolver los tamales en las hojas de choclo y que los españoles hacían estos con mas “recaudo y curiosidad: “los ordinarios” llevaban carne de puerco y los “de regalo” carne de gallina, pollo o palominos. Algunos contenían gallina entera y para fiestas extraordinarias se solía “echar un pavo entero en un



tamal y porque no hay hoja de planta ninguna que baste a cubrirlo, lo envuelven en un petate. (Cobo: 1653)

En la época de la colonia el maíz y sus preparaciones ocupan un papel importante, se produce una cocina de transición por cuanto con el contacto cultural entre españoles y pobladores andinos, presentan una mezcla de técnicas y alimentos provenientes de uno y otro continente.

Por ejemplo los españoles utilizaban productos y condimentos para mejorar el sabor de las preparaciones típicas y a su vez adoptan productos andinos para la preparación de panes, potajes, dulces, etc. Además gracias a esta experimentación fueron encontrando formulas correctas para sus preparaciones. (López Monsalve, 2001)

Es indudable que esta etapa es una de las significativas en la historia gastronómica sudamericana, pues constituye el comienzo de lo que poco a poco, en el transcurso de los siglos, daría lugar a las cocinas típicas regionales.

La mezcla de técnicas culinarias de uno y otro continente y la creación de nuevas preparaciones, con la combinación de alimentos americanos y europeos son las características principales del siglo XVI.

1.3 Trasmisión cultura de los envueltos.

La cultura de los envueltos es el conjunto de conocimientos que se han desarrollado a través de estas preparaciones, involucrando el entorno y la historia. Las tradiciones de los envueltos son la transmisión de recetas literarias o verbales que se preparaban en fiestas religiosas o paganas que se ha elaborado de generación en generación.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Y es así que Los envueltos se convierten en uno de los principales alimentos y lo más importante es que adquiere una connotación festiva y es así que varias costumbres prehispánicas sobreviven al virreinato y hasta nuestros días claro con variaciones que se han dado a lo largo del tiempo, comenzado con el descubrimiento de América y específicamente ya en el año 1531 ya se produjeron los principales mestizajes culinarios en tierras centroamericanas. Un ejemplo clásico es el nuevo relleno y la pasta de los tamales que contenían ya manteca de cerdo.

Sin embargo en los Andes se produce un mestizaje culinario gastronómico completamente distinto al que aconteció en Centroamérica. El factor que inspira profundas innovaciones en el uso y el consumo de los productos andinos fue la introducción de los hornos, los molinos, el cedazo. Y las técnicas culinarias de escabechar, blanquear, freír, sofreír, espesar con yemas de huevos o ligar con harina y mantequilla, la difusión de las bondades de la leche, los quesos, la nata, la mantequilla la manteca de cerdo, el azúcar, la miel de caña, además las nuevas especias y condimentos orientales. (Diego Holguín,1557)

En la época de la colonia el maíz y sus preparaciones ocupan un papel importante, se produce una cocina de transición por cuanto con el contacto cultural entre españoles y pobladores andinos, presentan una mezcla de técnicas y alimentos provenientes de uno y otro continente.

Por ejemplo los españoles utilizaban productos y condimentos para mejorar el sabor de las preparaciones típicas y a su vez adoptan productos andinos para la preparación de panes, potajes, dulces, etc. Además gracias a esta experimentación fueron encontrando formulas correctas para sus preparaciones. (Santiago Antúnez de Mayolo,1887)



Es indudable que esta etapa es una de las significativas en la historia gastronómica sudamericana, pues constituye el comienzo de lo que poco a poco, en el transcurso de los siglos, daría lugar a las cocinas típicas regionales. La mezcla de técnicas culinarias de uno y otro continente y la creación de nuevas preparaciones, con la combinación de alimentos americanos y europeos son las características principales del siglo XVI.

1.4 Tipos de envueltos de la época colonial.

De lo que se puede colegir por las crónicas de los españoles y la Historia de las Indias, las técnicas culinarias más usadas por los antiguos pobladores de América era envolver masas de maíz y otros alimentos en pancas o chalas (chhalla), que eran las hojas del maíz. Con las hojas de la achira, del maíz o del bijao envolvían la masa del maíz y se cocía luego en agua, al vapor o a las brasas. (Fernández de Oviedo)

Otra receta que describe Fernández de Oviedo es: El grano tierno del maíz lo que ahora llamamos choclo, hacían una pasta, luego hacían un bollo y envolvían en la hoja tierna de la mazorca de maíz, cocían en agua, lo dejaban enfriar y se servían.

La más popular en el imperio de los incas era la huminta, hoy humita en castellano, un "bollo" de maíz parecido a los tamales, no se preparaba a diario sino que era el pan de fiesta, envuelto en las hojas de maíz seco. (123)

Antúnez de Mayolo señala que, existía una variedad de humitas llamada parpa. Simplemente se envolvía la masa como si fuera un sobre y se cocinaba al vapor. En la olla se colocaba un enrejado ("sacranka") hecho con tallos de caña chancados para abrirlos, sobre los cuales se colocaba la preparación. (26)

Como se anotó anteriormente, la huminta para los pobladores indígenas, una de las preparaciones más apetitosas de la cocina prehispánica, elaborada con maíz



tierno (choclo) rallado que crudo o medio cocido, se envuelve en hojas de choclo para terminar de cocerse en agua, a la brasa o al vapor.

Los tamales los envolvían en las hojas de choclo y que los españoles hacían estos con otros ingredientes y variados. Los ordinarios llevaban carne de puerco y los especiales para regalar ponían carne de gallina, pollo o palominos. Para fiestas extraordinarias ponían de relleno pavo.

El tamal es el más conocido de los envueltos, viene del idioma náhuatl *tamalli* que significa envuelto, es un nombre genérico dado a varios platillos americanos de origen indígena preparados generalmente con masa de maíz cocinados normalmente al vapor y envuelto en hojas naturales. Sus orígenes viene de la época prehispánica, la evidencia arqueológica muestra al tamal como parte de la vida cotidiana de alguna culturas, especialmente mexicanas como los olmecas, los aztecas y los mayas. (Fernández de Oviedo)

Vale sin embargo mencionar que como el tamal es una comida que requería en esa época (colonial) una cantidad significativa de trabajo para su elaboración, es probable que solo los nobles y sacerdotes lo consumieran regularmente y la gente común solo en festividades, además se usaba en rituales religiosos, en ofrendas y tumbas. En algunas ceremonias, los tamales especiales eran entregados por los sacerdotes como agradecimiento a las ofrendas de los participantes.

Uno de los rituales más significativos para los aztecas era la fiesta Atamalqualiztli (Ingesta de los tamales de agua). En esta festividad, que duraba siete días, se realizaba una especie de ayuno, en donde únicamente se comían tamales simples de masa, cocinados al vapor, sin sal u otras especies o aderezos. Este festival se realizaba cada ocho años, por considerarse ésta la vida ritual del maíz. En los rituales religiosos, se consideraba a los tamales como el equivalente simbólico a la carne humana, y la olla donde se preparaban (comitl) simbolizaba el vientre



UNIVERSIDAD DE CUENCA

materno. También se dice que consumían los tamales en los rituales de matrimonio, en donde después del amarrado de túnicas, la futura suegra le daba a la novia cuatro bocados de tamales, y luego la novia le daba de comer a su novio. También después del nacimiento de un niño, se hacían ofrendas de tamales.

Además los tamales secos al sol eran parte de los alimentos suministrados a los guerreros en campaña contra otros reinos o ciudades. Se deduce que el tamal no se lo hacía a diario, si no que por vía de regalo y era el pan de sus fiestas. (Julio Pazos Barrera) Luego de esta práctica aborigen de cocinar maíz envuelto se fusionó con la conquista española, se le agrego cerdo, gallina, zanahoria, arveja huevo, etc., y como resultado se produjo un sabor único mestizo.

Los españoles las conocían con el nombre de panes envueltos. Sin embargo no puede decirse que se trata de un plato que se elabora siguiendo siempre las mismas especificaciones, sino que en dependencia del lugar donde se elabore, cambia los ingredientes, la forma de procesar el maíz y la envoltura. Pero como punto en común en cada una de las variantes esta el empleo en la mayoría de los casos el método de cocción al vapor.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPITULO II

LOS ENVUELTOS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY, CULTURA GASTRONOMICA



CAPÍTULO II: LOS ENVUELTOS EN LA PROVINCIA DEL AZUAY

2.1 Ubicación y límites de la provincia del Azuay.

La provincia del Azuay, se encuentra ubicada en la sierra ecuatoriana en la Región Austral. Toponímicamente, Azuay, según el padre Julio María Matovelle significa: Licor o lluvia del cielo. Es un término cañarí, que descompone así: azú: chicha o licor, y el sufijo ay: que quiere decir lo de arriba, lo del cielo. (20)

Al norte limita con la provincia de Cañar, al sur con las provincias del El Oro y Loja, al este con las provincias de Morona Santiago y Zamora Chinchipe, y al oeste con las provincias de Guayas. La capital de la Ciudad es Cuenca fundada el 12 de abril de 1557, tiene una superficie de 7.701 km² y una población de 714.341 habitantes y se divide en 15 cantones. Ciudad, (1991) declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad, por la riqueza de su arquitectura y otras características peculiares de la ciudad.

2.2 Cultura gastronómica de los envueltos en la provincia del Azuay.

En el Ecuador la gastronomía es muy rica y variada, si se lo toma desde la región donde se preparan los platillos que los conocemos como típicos o la comida criolla, para diferenciar de la preparación gourmet. Concretamente con referencia los envueltos existe una diversidad, dependen de la región donde se preparen ya sea costa, sierra o región amazónica.

En la provincia del Azuay hay variedad de envueltos que se elaboran. Cada cantón se caracteriza por poseer su propia receta, se diferencia muchísimo de un cantón a otro por el sabor y textura, porque la materia prima es diferente, distintas



variedades de maíz el método de preparación distinto, o la envoltura se lo realice de una manera diferente.

Los envueltos en el Azuay se han preparado desde la antigüedad, es una herencia cultural de nuestros antepasados, los primeros eran elaborados rústicamente solo con maíz molido y envuelto en su propia hoja pero ya con la conquista española se realizó la mezcla o fusión con nuevos productos dando lugar a la cocina mestiza.

Los envueltos sufren una evolución con la incorporación de ingredientes tales como la manteca de cerdo, huevos, queso, dando lugar a nuevas preparaciones como el quimbolito, el tamal de chanco, el tamal de gallina, los timbulos, etc.

Los envueltos son preparaciones por lo general en días festivos, en el Azuay se lo elaboran más a menudo en fechas específicas como carnaval, Navidad, o cuando se hace una fiesta en casa como un bautizo, una graduación. También los envueltos como las humitas (chumales) se los realizan en época de choclos, es cuando están formándose recién las mazorcas y están muy tiernas, esto suele ser en la época de Semana Santa entre los meses de febrero y marzo.

Los tamales y chumales en la actualidad también se los comercializan en la Ciudad de Cuenca a diario, hay barrios específicos en donde se pueden encontrar envueltos todo el año. Se puede destacar entre los barrios tradicionales, las Herrerías que queda por el sector del Vergel, se puede encontrar envueltos como: chumales, tamales, quimbolitos.

Otro barrio antiguo de la ciudad es san Roque, característico también por los chumales y tamales. Si bien, Baños de Cuenca no es un barrio, por la cercanía se anota, esta parroquia, se caracteriza por hacer los timbulos, es común encontrar a las salidas de las iglesias.



2.3 Elaboración de los envueltos en la provincia del Azuay.

Según los datos tomados del Ministerio de Turismo. En casi todos los cantones de la provincia se elaboran los mismos envueltos, sin embargo difieren de un lugar a otro, y en algunos de ellos no se los elabora. Es así que se dará comienzo con Gualaceo por ser uno de los cantones más visitados por los turistas por su paisaje, más por la gastronomía. (25)

2.3.1 Gualaceo.

Está ubicada al nororiente de la provincia a 36 km de Cuenca, ofrece una variada gastronómica, en pleno centro del cantón se encuentra ubicado el mercado en donde se puede degustar el honrado, tortilla de maíz con morocho, quimbolitos, chachis y chumales. (28)

La característica de envueltos de esta zona se basa en la materia prima, se utiliza el maíz blanco para hacer los tamales, y la papa chola para los tamales de papa que tienen un sabor extraordinario, pues la producción de estos no son manipulados con químicos, y los productos que utilizan para relleno o condumio son de excelente calidad (30)

La preparación de los tamales es todo un proceso, pues cocinan todos los productos que van ir de condumio aparte, solo cuando estén cosidos todos, recién se arma el tamal, tienen mucho cuidado en la colocación del condumio, lo van acomodando meticulosamente encima de la masa, luego lo cierran y lo someten a cocción al vapor.(33)



Los chachis es un envuelto popular en la zona, lo realizan con maíz pelado remojado por lo menos un día y luego se lo muele en un molino manual luego lo agregan manteca de cerdo, leche en algunos casos o sino agua con sal y de condumio o relleno va quesillo, es envuelto en hojas de achira y sometidos a cocción al vapor en la olla (tamalera). (36)

Las humitas son elaboradas a partir del maíz tierno, se lo hace muchísimo dentro de los hogares en especial en los meses de mayo y abril, que es la época de la Semana Santa. Los timbulos se lo encuentra solo los días domingos en el mercado, es una preparación que lo realizan por lo general la gente que vive en la zona rural utilizan la harina de maíz blanco mezclado con panela y manteca y de relleno quesillo, lo envuelven en hojas secas de maíz llamado pucón, son sometidos también a una cocción al vapor. (39)

En esta zona también elaboran los niños envueltos que es una preparación también realizada en base de la hoja de col y relleno en algunos casos con carne de res o cerdo molida condimentada con comino, ajo, pimienta y orégano u en otros casos también lo hacen con relleno de arroz, zanahoria, arvejas y pimientos. Los niños envueltos se lo cocinan al vapor, y para calentarlos lo ponen en una sartén con una cuchara de manteca de cerdo hasta que tomen una coloración dorados y la hoja se tueste. Se sirve como entrada. (39)

2.3.2 Chordeleg.

Se encuentra al noreste de la provincia a 42 km de Cuenca y solo a 5 Km de Gualaceo. En el centro está el mercado en donde se encuentran puestos de venta de chumales y quimbolitos. Se venden acompañados de café y morocho.

Es un centro turístico muy comercial en lo que se refiere a la joyería y artesanía. Los envueltos lo encontramos en el mercado central, hay chumales, Quimbolitos,



empanadas de harina y tortillas de maíz tierno, se venden acompañados de café u morocho. La característica de los envueltos de esta zona se basa en la variedad de maíz que se produce, es de un grano grueso y dulce. Los chumales se los hace con el maíz molido de los choclos que han sido cosechados el mismo día de la elaboración, razón por cual tienen un dulzor en su sabor, además el relleno que llevan lo hacen de quesillo maduro.

2.3.3 Sígsig.

Es un cantón, declarado por el Congreso, patrimonio cultural del Ecuador, se encuentra a una distancia de 60 km de Cuenca. Sígsig es el principal centro toquillero del país. Se puede degustar de su gastronomía variada en los diferentes restaurantes que se encuentran en todo el centro, expenden por lo general, cuy asado, carnes asadas, trucha, se encuentran tamales y quimbolitos los fines de semana en el mercado central.

La elaboración de los envueltos se lo hacen en ocasiones especiales o cuando piden los clientes. Se elaboran tamales en especial en la época de carnaval y año viejo. Lo realizan en base de harina de maíz amarillo y blanco, elaborado en base de caldo de hueso de chancho y especias.

El relleno tiene zanahoria, arvejas, pimiento, la carne que ha sido sacada del hueso de cerdo, cebollas y ajo. Todo se lo entrevera y va de condumio del tamal. Se lo somete a cocción al vapor. Los quimbolitos solo se lo elaboran dentro de los hogares del Sígsig. (Martínez, 34)

2.3.4 Paute.

El cantón Paute está ubicado al noreste de la provincia, a 45 minutos desde la ciudad de Cuenca, tiene un clima muy agradable por lo que es apetecido por la



gente de los alrededores como un lugar óptimo para el paseo y descanso. Cuenta con una gastronomía típica como el chancho horneado, llapingachos, tamales, quimbolitos, chiviles, que por lo general se venden los días domingo que es día de feria.

La característica de las humitas de esta zona son lampreados o sea que no definidos si son de sal o de dulce. Los tamales se los hacen generalmente en época de navidad. Los hacen en base se harina de maíz y envueltos en hojas de huicundo y los timbulos igualmente hechos de pucón de maíz maduro que lo han puesto en remojo para que la hoja este suave al momento de envolverlo.

2.3.5 Guachapala.

Está localizado al noreste de la provincia, en la vía Paute .a 48 km de Cuenca, es muy conocida por la romería que hacen los fieles al santuario de Andacocha que es un lugar de peregrinación en honor al Señor de los Milagros. Las personas que venden comida, aprovechan de este evento religiosos para vender una variedad de platos típicos, entre estos están quimbolitos y chumales.

El envuelto que más se destaca es el chachi, lo elaboran de maíz blanco pelado y puesto en remojo por lo menos dos días, luego lo muelen y lo mezclan con suero de leche, lo adicionan manteca de cerdo y sal le rellenan de queso tierno.

2.3.6 El Pan.

Se encuentra localizado al nororiente de la provincia del Azuay, junto al rio Collay a 90 Km de la ciudad de Cuenca, se caracteriza por ser una zona agrícola tiene diversidad de frutas y hortalizas. Se caracteriza por hacer los chiviles, con la producción propia del maíz para lo cual utilizan las hojas del bijao que aun son



muy abundantes en esta zona. Este tipo de envueltos por lo general se elaboran casi exclusivamente para fiestas o dentro de los hogares.

2.3.7 Sevilla de Oro.

Está ubicada a 75 km de la ciudad de Cuenca, al noreste de la provincia del Azuay en la vía que va a la amazonia, es importante este cantón porque se encuentra una de las obras de ingeniería más grande del país, la represa Hidroeléctrica Daniel Palacios.

Según el Los chumales son los envueltos que más se destacan en esta zona, generalmente casi todas las personas tienen sembríos de choclos por lo que siempre elaboran dentro de casa, se caracterizan porque no llevan mucha cantidad de manteca en la preparación, por lo que se siente un chumal algo rustico en su sabor, se hacen también los chigüiles cuando no tienen maíz tierno y los quimbolitos. Se los elabora en fiestas particulares o del pueblo.

2.3.8 Nabón.

Está ubicado el sur del Azuay, en la parte alta de la cuenca del río Jubones. El centro histórico mantiene la riqueza de la arquitectura tradicional, se puede degustar comida típica variada como cuy con papas, caldo de gallina trigo pelado con chanco y, los envueltos: chumales en época de choclos y chachis cuando hay fiestas.



3.3.9 Oña.

Se encuentra al sur oeste de la ciudad de Cuenca, a 103 km. Es un cantón que mantiene algunas tradiciones locales y propias y comparte otras con el resto de cantones de la provincia del Azuay, conserva vigente la minga y la pampa mesa, la elaboración de chicha de penco o mizhque, (palabra quichua que significa dulce) de jugo de caña y de jora.

En Susudel que pertenece a Oña es un poblado con construcciones coloniales, se puede encontrar lugares de comida donde se vende los chiviles con café, se caracterizan por ser más pequeños que los que hay en el resto de cantones. En el mes de mayo es importante la fiesta de las Cruces, para esta fiesta no faltan los chumales que lo sirven con café.

2.3.10 Girón.

San Juan de Girón se encuentra ubicado al sur oeste de Cuenca a 44 Km por la vía a Machala, tiene un clima templado, en centro histórico se puede degustar de comida tradicional como dulces hechos de harina de achira, cuy asado, locro de papas. El envuelto principal en Girón es el chivil lo vende acompañado con café o morocho, que generalmente se los hacen los días domingos.

2.3.11 San Fernando.

Se encuentra ubicado a 62 km² de Cuenca en el centro sur de la provincia del Azuay. Es considerado el principal centro productor de leche de la provincia, tiene diversidad de productos lácteos. El 30 de mayo celebra la fiesta en honor a San Fernando, aquí se elaboran diversos envueltos como chumales y tamales que son



vendidos a los visitantes. Se caracteriza el chumal porque de relleno tiene muchísimo queso.

2.3.12 Santa Isabel.

Está ubicado a 76 km de Cuenca al Sur oriente de la provincia del Azuay, tiene un clima cálido por cuanto se ubica en medio del valle de Yunguilla. A lo largo de la carretera se encuentra la fritada, platos con carne de choncho, y los envueltos que no faltan como los tamales, quimbolitos. Como bebida el jugo de caña y la mapanahua que se hace a base del zumo de caña.

Es común encontrar en el mercado central envueltos como los chachis y chiviles de harina que se obtiene del maíz amarillo.

2.3.13 Pucará.

Se encuentra ubicado a 125 km de Cuenca en las faldas del Azuay, tiene un clima frío y es un centro productor de leche, hortalizas y frutas. En gastronomía se puede degustar de cuy, tortilla de harina de maíz tostado y tamales. En el mes de Octubre que se celebra a fiesta en honor a la Virgen del Rosario se puede encontrar, de venta tamales y chiviles.

Al igual que en Santa Isabel se utiliza el maíz amarillo para los chumales son un poco duros en su textura y con muy poco relleno.

2.3.14 Camilo Ponce Enríquez.

Ubicado al noroccidente de la provincia del Azuay, y sus límites son con la Región Litoral o Costa, los pobladores de este cantón y sus vecinos se disputan el



territorio. Es un cantón agrícola, ganadero y minero. Su gastronomía se basa en la producción de cacao, banano, café y caña de azúcar, caldo de gallina, bolón de verde, y tamales.

Los envueltos en este cantón, son las humitas y tamales, lo elaboran en base de maíz amarillo, son algo duro en su textura, se le elaboran dentro de los hogares. Se sirven con chocolate, a media tarde.}

2.4. Envueltos tradicionales que se elaboran en el Azuay

En la provincia del Azuay se destacan los siguientes envueltos

Tamales, quimbolitos, chachis, humitas, timbulos, chigüiles, cuchichachis, niños envueltos

2.4.1 Tamales.

En la provincia del Azuay constituye un alimento típico que procede de la tradición indígena de esta región los cuales tenían el maíz como cultivo principal y base fundamental de su alimentación. El tamal es uno de los principales envueltos tiene gran importancia cultural en nuestros antiguos ancestros, y en la actualidad representa nuestra identidad (Entrevista Sra. Teresa Peralta)

2.4.2 Quimbolitos.

Es otro envuelto muy representativo de la provincia del Azuay, Hay variedad de preparaciones, ello dependerá de la utilización de la materia prima, por ejemplo algunos utilizan solo harina de maíz, hoy también lo fabrican con harina de castilla o la mezcla de la dos. (Entrevista Sra. Marcia Segovia)



2.4.3 Chachis.

Es un envuelto realizado en base de harina de maíz de la variedad morocho o zhima, pelado, que se lo somete a mixtamalización con ceniza, luego remojo del grano por lo menos un día y finalmente molido manualmente en el molino metálico. (Entrevista Sra. Mary Llanos)

2.4.4 Humitas.

Conocido también como chumal o choclotandas. Es un envuelto que se consume más que los otros envueltos, es una preparación hecha a base de maíz tierno o choclo como lo denominamos en el Ecuador. Es un platillo amerindio se deriva de la lengua quechua Humint'a o jumint'a. A pesar de que en Ecuador lleva el nombre de humita, en el sur del país y en especial en el Azuay se lo conoce como chumal, es preparado en especial en la época de Semana Santa, en donde aparecen los primeros choclos. Este bocadito se lo toma con café, en el desayuno o en el café de la tarde. (Entrevista realizada a la Sra. Teresa Peralta)

Es muy diferente la preparación del chumal en la zona del austro, esto depende de la variedad de maíz que se utilice y de los ingredientes que se le adicionen a esta preparación. Por ejemplo hay diversidad de textura y sabor entre un chumal hecho en la zona de Santa Isabel y otro en la zona de Gualaceo. La diferencia es que el uno está hecho de maíz amarillo y el otro de maíz blanco. (Entrevista realizada a la persona encargada de la cocina del Restaurant Mama Esther, ubicado en la zona de Yunguilla, doña Sonia Morocho.)

2.4.5 Timbulos.

Es otro envuelto típico de Azuay, se prepara con maíz morocho o zhubay. La masa es similar a un tamal, pero su sabor es dulce. Es un alimento así mismo que se remonta a varias décadas atrás, en donde la gente viajaba a distintos lugares o a romerías a lomo de mula o a pie y llevaban como fiambre los timbulos ya que



estos pueden conservarse sin ningún inconveniente durante 15 días sin refrigeración.(Lo indica mediante entrevista la Sra. Dora Alexandra Arcentales Chiriboga)

2.4.6 Chigüiles o chibiles.

Es un envuelto que también se lo llevaba como fiambre de la gente que viajaba para llegar de la sierra a la costa, siendo el principal alimento de los guandos y arrieros que lo comían con cuy asado, habas y maíz tostado.(Entrevista Sra. Narcisa Barros)

2.4.7 Cuchi-chaquis.

Es una variedad de chigüil o civil se lo prepara también con harina de maíz, exactamente como el anterior pero se diferencia porque esta contiene mapagüira o fritada bien pequeña que queda por lo general al fondo de la paila, luego que se ha preparado fritada.

Esta preparación se lo hacía antiguamente en época de carnaval, porque en esa época se mataba chancho y se lo preparaba, dentro de los hogares azuayos y además como refresco también se hacía la chicha. Con lo que con las dos materias primas se preparaba el cuchi-chaqui que se lo servía, luego de la mojada con café. (Entrevista Sra. Hilda Jurado)

Hace muchos años, la gente viajaba a lomo de mula para llegar a la Sierra a la Costa, empleando largas horas y a veces días. Llevaban de fiambre los infaltables chigüiles, siendo este el principal alimento de guandos y arrieros, que lo comían con cuy asado, charqui, machica, habas, y maíz tostado, remojados naturalmente con aguardiente de Gualleturo y Sanahuin.(Lo indica doña Hilda)



2.4.8 Niños envueltos.

Esta preparación se la conoce especialmente en Cuenca y Gualaceo Sirve como plato principal y se lo acompaña con arroz

2.5 Preparación de los envueltos tradicionales en el Azuay.

2.5.1 Recetas y preparación.

2.5.1.1 Chihuales- Chibiles.

½ libra de manteca de chancho.

1 taza de agua hirviente.

3 cucharaditas de sal.

1 cucharada de manteca campesina.

36 hojas de huicundo amarillo previamente remojado en agua.

Condumio

1 libra de quesillo cremoso, amasado con una cucharada de manteca de color y sal.

Preparación

Pelar el maíz con anticipación, la víspera de preparar, remojar el maíz durante un día, cambiando de agua algunas veces. Cuele el agua y muele el maíz en una maquina casera. Mezcle entonces la harina recién molida y ligeramente húmeda, con la manteca blanca desleída en el agua hirviente. Agregue la sal y amase hasta que se vuelva elástica y no se pegue en las manos. Agregue luego la manteca



campesina, mezcle hasta formar una bola que se deja reposar durante media hora, cubierta con un lienzo.

Saque de esta masa pequeñas porciones y deles la forma de una morcilla gruesa, de 10 centímetros de largo. Marque en el centro una cintura, presionando los dedos e introduciendo en ella una cucharadita de condumio .Cierre la masa y envuélvala con una hoja de huicundo en algunos casos también se utiliza hojas de achira o pucón. Mientras tanto poner al fuego una paila u olla ancha de barro con poco agua en el fondo. Coloque encima una cama de hojas de achira dobladas y cocine sobre estas los chihuiles, al vapor, durante cuarenta minutos o más.

Una vez cocinados, sáquelos de las hojas y córtelos en rodajas delgadas para servirlos con ají o acompañar al café. (Receta de la Sra. Marina Rodas Cabrera:2011)

2.5.1.2 Chumal Cuencano.

Ingredientes:

20 choclos tiernos recién cosechados.

½ libra de manteca de chancho.

½ libra de mantequilla de leche.

5 huevos criollos.

1 cebolla blanca larga.

1 cuchara grande de anís de castilla.

1 copa de aguardiente de caña.

1 cuchara de sal.

2 cucharas de azúcar.

1 cucharada de polvo de hornear.

Para el condumio ½ libra de quesillo maduro, 1 cuchara de manteca de color.



Preparación:

Limpiar los choclos y cortarlos en la parte superior unos 2 a 3 cts. Sin ir hasta el fondo sino dándole una forma circular al cuchillo, desprender hoja por hoja con cuidado para evitar que se rompan, y reservar. Luego desgranar los granos del choclo, agregar la cebolla partida y molerlos en una maquina manual.

Aparte separar las claras de las yemas y batir hasta punto de nieve. Por otro lado en una sartén poner la manteca y la mantequilla a que se caliente y este liquida. En el choclo molido agregar las yemas de huevo una por una e ir moviendo suavemente hasta que se integre, poner la sal, la azúcar y las mantecas derretidas, adicionar el aguardiente y el polvo de hornear mezclar muy bien por ultimo agregar las claras batidas en forma envolvente.

Para el condumio desmenuzar el queso y adicionar la manteca de color. Para armar se pone la masa en la hoja y en el centro pone el quesillo, se da la vuelta como un sobre cerrado. Luego en una olla tamalera se pone agua al fondo, luego se pone una tapa con huecos y allí se acomodan los chumales. Dejar que se cocinen por 40 minutos más o menos o hasta que las hojas ya no estén de color verde.

(Receta de la Sra. Lucrecia Cabrera)



2.5.1.3 Tamales cuencanos.

Ingredientes:

- 1 galón de maíz blanco.
- 3 libras de espinazo de chanco gordo.
- 2 libras de lomo de chanco.
- 1 atado de ajo en rama fresco.
- 1 cuchara de comino.
- ½ cuchara de pimienta.
- 1 cuchara de orégano.
- 2 cebollas largas blancas.
- 2 ½ de manteca de chanco.
- 2 cucharas de manteca de color.
- 40 hojas de achira lavadas secas y cortadas la nervadura.

Para el condumio:

- 5 zanahorias frescas, cortadas en palitos.
- 1 libra de alverja gruesa.
- 10 huevos criollos cocido y picados en rondeles.
- 1 pimiento rojo picado en palitos.
- 1 pimiento verde picado en palitos.
- ½ libra de pasas negras.
- 2 cebollas rojas.
- Comino, pimienta, orégano y sal al gusto.
- 2 cucharas de manteca de color.



Preparación:

Escoger cualquier cosa extraña que este en el maíz blanco y luego mandarlo a moler (es importante que el maíz este recién molido porque de ello dependerá el sabor de los tamales). Aparte en una olla poner a cocinar el espinazo de chanco a hervir conjunta mente con el ajo y sal. Transcurrido unos 30 minutos poner el lomo de cerdo en esta misma olla para que se termine de hacer. Luego de 30 minutos más cernir el caldo, y reservar. Del espinazo de chanco sacar toda la carne y picar fino al igual que el lomo.

Para hacer la masa hacer primero un refrito en una olla gruesa con la cebolla blanca picada fino, una media cucharada de ajo molido, un cuarto de cuchara de comino, un cuarto de cuchara de pimienta, una cuchara de orégano en polvo y dos cucharas de manteca de color. Poner al fuego hasta que se vuelva transparente la cebolla, agregar el caldo de los huesos de chanco y las dos libras y media de manteca.

Se debe agregar de poco a poco la harina de maíz en forma envolvente hasta que se haya absorbido todo el caldo. Luego poner una cuchara de palo al centro de la olla y tapar con hojas de achira y un paño dejar que se cocine más o menos por 20 minutos. Luego sacar en una batea para armar.

Para el condumio en una olla hacer el refrito con la cebolla roja, ajo molido, comino, pimienta, orégano y la manteca de color. Cuando ya esté la cebolla incorporar los trozos de carne picada y mesclar, rectificar la sal si fuera necesario. y reservar para armar.



Para armar el tamal se debe tener la masa lista, las arvejas cocinadas, las zanahorias picadas en larguitos y cocinadas, los huevos cocinados y picados en rondelos, las pasas listas, los pimientos de dos colores picados en larguitos y el condumio de carne hecho.

Luego coger la hoja y colocar en el centro la masa, en el centro poner en orden la carne, la zanahoria a un lado, luego las arvejas, el huevo, los pimientos y las pasas. Todo debe estar en armonía y bien decorado, para que el momento que se abra el tamal se vea hermoso y ordenado. Cuando hemos terminado de envolver todos los tamales, poner a cocinar al vapor en una olla tamalera, por 30 o 40 minutos. Verificar y están hechos cuando los hojas tomen un color oscuro. Para servir pasar el tamal con la hoja abierta, se puede acompañar con café y ají. (Nidya Vázquez: 2005)

2.5.1.4 Tamal de papa.

Ingredientes:

14 hojas de achira.
2 libras de papas que espesan.
6 huevos.
3 onzas de mantequilla.
3 onzas de manteca de chancho.
1 cucharada de sal.
1 cucharada de polvo de hornear.
½ libra de queso o quesillo.
¼ de cucharadita de pimienta.
Pimientos rojos y verdes cortados en tiritas,
Aceitunas, una para cada tamal.



Preparación:

Lavar y cocinar las papas con cascara. Pelarlas y majarlas mientras están calientes o molerlas. Aparte batir los huevos como para rompopo e incorporar el polvo de hornear, sal, pimienta y las papas. Poner la mantequilla derretida y tibia. Incorporar todo con la batidora, hasta que la consistencia de la masa resulte espumosa.

Poner esta preparación por cucharadas en las hojas de achira y adornar con una rodaja de quesillo o queso, una tirita de pimiento verde y rojo y una aceituna. Envolverles flojo. También pueden ponerse rodajas de huevo duro o condumio de carne de pollo. Cocinar a baño de María en tamalera. Procurar no aplastar unos con otros. La cocción demora más o menos 45 minutos. (Pedro A. Sara Llakt:2009).

2.5.1.5 Quimbolitos.

Ingredientes:

4 onzas de maíz tostado o calentado.

4 yemas de huevo.

4 claras batidas a punto de nieve.

4 onzas de mantequilla.

4 onzas de queso rallado.

4 onzas de azúcar.

1 pozuelo de pasas, mango secado en trocitos, piñones, y un tocte triturado.

16 hojas de achira.



Preparación:

Ponga en remojo en agua con una copa de licor, las pasas, y los trocitos de mango secado.

Bata la mantequilla con el azúcar hasta que se disuelva bien y quede una crema suave. Hecho esto, agregue las yemas, de una en una, batiendo bien después de cada adición. A continuación añada poco a poco la harina de maíz cernida, luego el queso rallado. Por último, y sin batir las claras a punto de nieve. Revolviéndolas a modo de una rueda vertical de abajo para arriba muy suavemente.

Amar los Quimbolitos con un paño húmedo, limpie bien las hojas por los dos lados, póngalas sobre una tabla con el reverso hacia lo alto y, comenzado desde la punta hacia el lado donde termina la vena, páseles el rodillo aplastando con lo cual usted consigue que la hoja se vuelva fácil de doblar y no necesite de cortar la vena. Voltee la hoja, ponga 2 cucharadas soperas de la masa, añada algunos frutos secos, piñones, tocte y la fruta en remojo y doble de un costado primero, luego de otro, y a continuación la punta y al fin la otra.

Coloque los Quimbolitos en una tamalera en la que habrá puesto agua a hervir, hasta el filo de la tapa agujereada, el agua no debe tocarlos. Ponga al fondo entre el agua de los Quimbolitos unas hojas de achira para mayor seguridad. Coloque los Quimbolitos en forma alterna para que pase el vapor con facilidad. Tape y deje cocinar por 30 minutos.(Recetas: municipio de Cuenca)



2.5.1.6 Chachis de sal.

Ingredientes:

- 1 libra de maíz pelado.
- 2 huevos.
- ¼ de manteca de chancho.
- ½ libra de queso.
- 1 cucharadita de achiote.
- 1 cucharadita de polvo de hornear.
- Sal y azúcar al gusto.
- 15 hojas de achira.

Preparación:

Se pone en remojo el maíz pelado la noche anterior, se muele, luego se agrega agua tibia mezclada previamente con sal, azúcar al gusto, se agrega la manteca y los huevos, se mezcla bien los ingredientes, luego con la mano se va dando forma de guagua y en el centro se pone el queso previamente desmenuzado y se envuelve en la hoja de achira y se le deja cocinar en una olla tamalera por 45 minutos, se quita de la hoja y están listos para servir. (El maíz: Municipio de Cuenca)

2.5.1.7 Timbulos.

Ingredientes:

- 1 libra de harina de maíz amarilla.
- 1 libra de harina de maíz blanca.



- 2 vasos de leche.
- 1 rama de canela de anís.
- 5 onzas de de panela.
- 1 libra de manteca de chancho.
- Hojas de choclo maduro o pucón.
- 1 libra de quesillo amasado con sal.

Preparación:

Cernir las dos harinas, en la leche poner la canela y hacer hervir. Luego agregar la manteca y las harinas cernidas para proceder a amasar. Dejar la masa reposar una hora, luego formar bolitas y en el centro colocar un relleno de quesillo. Envuelva con las hojas y cocine al vapor más o menos por una hora.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPITULO III

MATERIA PRIMA DE LOS ENVUELTOS



CAPITULO III: MATERIA PRIMA DE LOS ENVUELTOS

3.1 Materia prima utilizada en los envueltos de la provincia del Azuay.

La diversidad de envueltos que hay en el Ecuador y lo que concierne a esta monografía, envueltos en el Azuay, depende de las zonas en donde los elaboran, a su vez de la materia prima utilizada, de las diferentes envolturas a utilizarse, son diferentes harinas, variedad de hojas vegetales, etc.

3.1.1 Maíz.

La materia prima básica que se utiliza para la elaboración de los envueltos es la harina que se obtiene de algunos tipos de maíz principalmente. Se presenta una reseña de lo que es esta planta y los que sirven para la preparación de los envueltos.

El maíz es una planta gramínea anual originaria de América su terminología es Zea que es una voz de origen griego, derivada de zeo igual a vivir. Esta planta es conocida con el nombre común de maíz, derivado de la palabra taina mahis con que los indígenas del Caribe la denominaban. Dependiendo del grado de maduración del fruto, del país, región y cultura, recibe otros nombres como choclo, elote, jojoto, sara o zara.

Irene Paredes indica que en el Azuay se lo conoce como maíz al fruto o mazorca madura y choclo cuando aun esta tierna la mazorca del maíz. En quechua se lo conoce como chugllu. En la meseta Central de México se encontró restos de plantas de maíz que se estima datan del 7.000 años a.C. Y desde aquí el maíz



UNIVERSIDAD DE CUENCA

fue distribuido en tiempos pre-colombinos hasta de desembocadura del río San Lorenzo en América del Norte y atravesó América Central hasta el sur de Chile. Desde el Caribe por la costa atlántica se expandió a Brasil y Argentina con los maíces primigenios, todas estas corrientes migratorias permitieron el desarrollo de nuevas formas que han dado origen a la gran variabilidad existentes se han registrado 300 variedades de maíz.(44)

La siembra en la provincia del Azuay se lo hace en el mes de octubre, el terreno debe estar listo, porque en esa época hay abundante lluvia y es propicia para que se dé buen maíz.

En la provincia del Azuay se destacan las siguientes variedades:

Maíz blanco es un maíz largo que no brilla se utiliza para hacer la harina para los tamales, también para hacer tostado.

Maíz Morocho que tiene el grano amarillo y es duro, En Santa Isabel se lo conoce también como criollo, o de pollo o de gallina. Se utiliza molido para preparar los tamales.

Maíz zhyma, es un maíz blanco brillante se utiliza para hacer mote pelado o con cascara y molido para hacer tamales de mote, también para hacer tamales, cuchichachis y tortillas.

Maíz Morochillo, es una variedad de maíz que se utiliza molido para hacer una bebida caliente y tamales de baja calidad.



Maíz Zhubay, variedad que se utiliza en especial para hacer los timbulos y en tierno para humitas o chumales.

Maíz Cusco para mote y en consecuencia para hacer los tamales.

Maíz Guagual es una variedad de maíz amarillo parecida al maíz morocho con granos mucho más delgados se produce por lo general en los valles subtropicales, sirve para los tamales.(Hilda Jurado:2011)

Jurado, Hilda. (2011) Entrevista realizada en el Sígsig.

El mote

Es un ingrediente principal de la gastronomía en la provincia del Azuay, se lo obtiene a partir de la cocción del maíz con agua, durante un largo periodo de estar en contacto con el fuego. El mote puede ser con cascara, que se obtiene a partir del maíz maduro y cocinado.

Y el mote pelado, que es el que obtiene a partir de la nixtamalización del maíz con ceniza o cal. Los granos de maíz son hervidos por un corto periodo conjuntamente con la ceniza o la cal y luego se lavan estos hasta que salga la cascara y la cal o ceniza. Se obtiene un grano de maíz más delicado que el que con cascara. A estos se los hace hervir durante un largo periodo y se obtiene el mote.

El mote pelado es el ingrediente principal de los tamales de mote, se muele en una máquina casera hasta obtener una masa, a la cual se lo condimentara y se lo armara el tamal. Para obtener tamales más delicados se saca el centro o hembrilla para que la masa del tamal sea uniforme.



La papa.

Es un tubérculo que constituye otro ingrediente básico para los tamales de la provincia del Azuay, en especial en donde más se los prepara son en Cuenca, y Gualaceo. La variedad de papa que se utiliza en especial es la chola y la súper chola, por ser estas más harinosas, y también se utiliza la papa chaucha por ser una papa más delicada y tener una coloración dorada muy vistosa a la vista y apetecible al gusto.

La papa igual que el maíz es originaria de América, los indios peruanos son los primeros en cultivar este tubérculo, es una palabra quechua, es una planta solanácea su nombre científico es *Solanum tuberosum* es uno de los cultivos más populares de la región andina que la usaban en su dieta diaria como fuente de carbohidratos. El cultivo de la papa ecuatoriana se da mayormente en la sierra, donde es más popular su consumo.

Los españoles la llevaron a Europa como una curiosidad botánica, con el paso del tiempo se volvió popular en todo el mundo. En la zona central del Ecuador se dan las siguientes variedades gabriela, esperanza, maría, bolona, jubaleña y chaucha. (Abya-Yala, 2002.)

Cereales: trigo

La harina de trigo proviene de un cereal de la familia de las gramíneas, proviene del vocablo latino *triticum* que significa quebrado, triturado o trillado, haciendo referencia a la actividad que se debe realizar para separar el grano del trigo de la cascarilla que lo recubre. (Abya-Yala, 2002.)



El trigo (*triticum*) es, por lo tanto, una de las palabras más ancestrales para denominar a los cereales (las que se referían a su trituración o molturación). El polvo que resulta de la molienda del trigo se utiliza especialmente para panadería, galletería y pasteles, pero también sirve para hacer envueltos. Del trigo se obtiene la harina que lo diversifican por la textura, así que a la harina más floreada, o sea la más fina se le conoce con el nombre de harina de castilla, de esta harina se hacen los quimbolitos.

En la preparación de envueltos puede ir sola o mezclada con harina de maíz, especialmente para la elaboración de los quimbolitos en la zona austral.

La sémola.

La sémola se obtiene del maíz amarillo, no es más que un harina de consistencia y textura más gruesas sirve para la elaboración de los chachis, chibiles y tinbulos.(Abya-Yala,2002.)

Tipos de hojas para la elaboración de los envueltos.

Las hojas de algunos vegetales que se utilizan en los envueltos, los más utilizados en la provincia del Azuay son las hojas de achira, las hojas de huicundo, hojas de mazorca, (hojas secas que lo recubren al maíz maduro) hojas de choclo, (hojas tiernas que recubren al maíz tierno).



Hojas de achira.

Proviene de una planta herbácea perenne de la familia Cannaceae su nombre científico es *Canna edulis* Ker. Se lo conoce también con los nombres de arawak imocoma, chisgua, capacho, maraca, sagú. La planta puede alcanzar una altura de hasta 3 m., tiene hojas anchas y su color puede ser verde o verde violáceo, estas pueden medir 20 cm de largo y 15 cm de ancho, la superficie es cruzada por surcos transversales, que marcan la base, tienen flor con colores vistosos como el rojo, naranja, amarillo. Son comunes estas plantas en los trópicos y subtropical de América.

En el Azuay se cultiva esta planta en el valle de Yunguilla, Girón. Las raíces de achira se comen asadas o cocidas. Del almidón se prepara también galletas, dulces, budines, yaguana, se usa como alimento para bebés y personas convalecientes. Las hojas sirven para diferentes envueltos como los tamales.

Hojas de huicundo.

Proviene de una planta de arbusto que se encuentra en las partes altas de las montañas es una planta silvestre. Tiene hojas largas dispuestas en espiral, por lo general nace del péndulo de las flores se difiere las flores por la consistencia y el color. Se utilizan en los envueltos para elaborar cachis. (Luis Cordero Guzmanía)



Hojas de mazorca: pucón

Son hojas secas que sacan del maíz maduro, llamada también pucón, se utilizan en los envueltos de timbulos y cuchichachis.

Hojas de la mazorca de maíz tierno.

En la provincia del Azuay a la mazorca de maíz tierno se lo conoce con el nombre de choclo, son hojas de maíz tierno, que se utilizan para recubrir los chumales o humitas.

3.2. Métodos de preparaciones básicas.

Por sus ingredientes: tamales de maíz y papa.

Uno de los ingredientes más comunes que se utilizan para la preparación de los envueltos es la harina de maíz, se utilizan para su elaboración harina de maíz blanca o harina de maíz amarilla, y actualmente también alguna gente utiliza una variedad de harina pre cocida llamada maíz sabrosa todo dependerá del cantón que donde se lo realice.

Se puede mezclar harina de maíz blanco con amarilla. También maíz pelado y molido y, mote molido y los de mote sacado las hembrillas y molido. Otro elemento que se utiliza es la papa.



Por su relleno: tamales de carne y vegetales.

De carne de cerdo y vegetales.

De pollo y vegetales.

De quesillo.

3.3. Tipos de envueltos.

Como lo hemos visto la diversidad ecuatoriana de los envueltos es muy rica estas dependen del lugar donde se preparen ya sea costa, sierra o región amazónica también de las diferentes envolturas, tipos de productos y tipos de cocción con las que se las se realicen.

En la provincia del Azuay se destacan los siguientes envueltos:

Tamales que pueden ser de harina de maíz, de mote o de papa.

Los quimbolitos que también se los hace ya sea de harina de trigo o de la mezcla de harina de maíz y de trigo.

Los chachis de estos “envueltos” existen en la provincia una diversidad de recetas ya sean las hechas de harina de maíz o de maíz pelado remojado.

Las humitas o chumales elaborados a base de choclo, manteca o mantequilla y rellenos de queso.



Los timbulos se los prepara con harina de maíz y miel de caña. Y se los envuelve en la hoja de maíz maduro o pucón.

Los chigüiles son preparaciones hechas en base de harina de maíz y se caracterizan por la envoltura que lo hacen en hojas de guicundo.

Los cuchichachis son envueltos de harina de maíz pero rellenos de cerdo y manteca negra de allí su nombre.

Los llamachaquis se los realizaba para fiestas u ocasiones especiales.

Preparación del tamal:

Se lo hace con achiote para darle un color dorado, es hecho por lo general con harina de maíz molida y lo más fresca posible, cernida en cedazo. Se cocina aparte el caldo de chanco, que debe tener espinazo o algunos huesos para darle sabor, con todas las especerías. Es todo un rito. A ese caldo se le cierne y se le va poniendo con una cuchara de palo al centro, harina alrededor, hasta que vaya penetrando la harina.

Una vez que esta remojada toda la harina se empieza recién a mover la cuchara firmemente, para formar la masa. Una vez formada la masa, se la cocina tapada con hoja de achira, que se ensarta en la cuchara, para que el vapor cocine de quince a veinte minutos. Una vez que la masa esta cocinada, se le saca en una fuente para que se suelte darle vueltas, para que sean más delicados.



Al momento de hacer el tamal, hay que sostener la hoja de achira en la mano izquierda, hay que coger dos cucharas de masa y ponerlas sobre la hoja y con la mano derecha se le da la forma. El condumio debe estar listo, está hecho de carne de cerdo, que se cocinó para la masa y se hace un refrito con cebollas y especerías, se lo pone zanahorias picadas, arvejas tiernas, huevo, pimientos, pasas, luego se lo cierra al tamal en su hoja en cuatro partes y cocinarle en la tamalera hasta cuando la hoja de la achira este ya no verde sino oscura.

En la provincia del Azuay hay diversidad de preparaciones, estas dependerán de la materia prima que se utilizare (diferentes variedades de maíz) o del tipo de hoja que se utilice por lo general achira (pero hay diferentes hojas de este mismo género) y de la zona en donde se lo preparare. Los más relevantes son los de harina de maíz, los de mote y los de papa.

Quimbolitos.

Su preparación básica es hecha de harina de maíz, queso, mantequilla, manteca de cerdo, huevos, anís, pasas, azúcar y envueltos en hoja de achira y cocidos al vapor. Hay variedad de preparaciones, ello dependerá de la utilización de la materia prima, por ejemplo algunos utilizan solo harina de maíz, hoy también lo fabrican con harina de castilla o la mezcla de la dos.

También se hacen con manteca de chancho y mantequilla o la mezcla de las dos, otras utilizan queso para la mesa y en algunos casos lo utilizan como relleno, para conseguir mejor sabor en algunos lugares le ponen esencia de vainilla o ralladura de naranja o limón y lo decoran con pasas. Una variedad de Quimbolitos encontrado es el que lo hacen marmoleado, o sea en la mitad de la masa le ponen chocolate en polvo o cocoa, consiguiendo así un sabor distinto y visualmente atractivo.



Chachis.

Se le agrega también manteca de cerdo, sal, leche y de relleno o condumio mucho queso o quesillo. Se lo envuelve en hoja de achira y se lo cocina al vapor. Es un envuelto que no tiene mucha complejidad por que se utiliza pocos ingredientes para su preparación. En cantón Nabon en el Pan utilizan hojas de huicundo para su envoltura.

Humitas.

Conocido también como chumal o choclotandas. Es una preparación hecha a base de granos de choclos tiernos, triturados o molidos y aderezados con manteca de cerdo, mantequilla, huevos, queso, anís, sal, azúcar, cebolla etc., su sabor es lampreado, dulce y salado.

Es muy diferente la preparación del chumal en la zona del austro, esto depende de la variedad de maíz que se utilice y de los ingredientes que se le adicionen a esta preparación. Por ejemplo hay diversidad de textura y sabor entre un chumal hecho en la zona de Santa Isabel y otro en la zona de Gualaceo. La diferencia es que el uno está hecho de maíz amarillo y el otro de maíz blanco.

Timbulos.

Es otro envuelto típico de Azuay, se prepara con maíz morocho o zhubay, miel de panela, panela rallada y queso envuelto en pucón u hoja de maíz madura. La masa es similar a un tamal, pero su sabor es dulce.



Chigüiles o chibiles.

La preparación está hecha en base de maíz guagual que es una variedad nativa de maíz amarillo que se produce en el valle de yunguilla en especial. También se utiliza la variedad de maíz zhima. Es una preparación larga porque hay que pelar el maíz, luego remojarlo, con agua que tendrá que ser cambiada continuamente. Y después molerlo en una máquina casera.

Para preparar la masa se le agrega manteca de chanco disuelta en agua hirviendo con sal, se lo amasa bien y se forma el chigüil dándole una forma alargada más o menos de 10 centímetros de largo, en el centro deberá tener queso y se lo envuelve en forma de cigarro con una hoja de huicundo, esta aportará sabor al chigüil.

Cuchi-chaquis.

Es una variedad de chigüil o civil se lo prepara también con harina de maíz, exactamente como el anterior pero se diferencia porque esta contiene mapagüira o fritada bien pequeña que queda por lo general al fondo de la paila, luego que se ha preparado fritada. Además se lo mezcla con concho o sedimento de la chicha, dándole un sabor exótico extraordinario, se lo rellena de carne de chanco.

Niños envueltos.

Esta preparación se la conoce especialmente en Cuenca y Gualaceo, es un envuelto que se lo hace de carne molida de res, huevo duro, arvejas, y condimentos, que es envuelto en una hoja de col. Se lo cocina también al vapor, pero tiene una segunda cocción en un sartén para que se ponga dorada la hoja. Sirve como plato principal y se lo acompaña de arroz.



3.4. Tipos de cocción.

Cocción al vapor.

Es la técnica más usada en los envueltos de la provincia del Azuay, es muy apreciada porque se emplea pocos productos. En la época incaica e incluso en las zonas rurales en la actualidad se ponen palitos al fondo de la olla, cuidando que los envueltos no toquen el agua, y en la boca de la olla siempre se recubre de hojas y luego con una tapa para que se cocinen bien. En la actualidad consiguen ollas vaporosas que se utilizan para cocer, el material puede ser de cobre, bronce, hierro, aluminio etc.

Asado.

Es una técnica de cocción de los alimentos más antiguos y populares, tiene como ventaja la rapidez con que los alimentos logran su cocción, no es necesario el uso de grasa o agua y los alimentos conservan su sabor original al ser expuestos al fuego directo.

Sin embargo, presenta cierta dificultad porque los alimentos al ser cocidos de esta forma hay que tener mucho cuidado para que no se carbonicen. Un que hoy en día también se utiliza el término asar cuando un alimento ha sido puesto en el horno.

Los envueltos en la provincia del Azuay se los hace mayoritariamente al vapor, pero esta técnica se lo utiliza para calentar o dorar. Asar a la parrilla o en asador, o rejilla esta técnica también se la utiliza para calentar algún envuelto, al someterlo



La hoja al fuego el envuelto capta en su producto un sabor a ahumado, que lo adquiere al quemarse la hoja.

Hervido.

Esta técnica se lo conoce desde la antigüedad debido a toda la inmensa cantidad de posibles combinaciones que permite realizar. El agua es el elemento indispensable para esta técnica, se la utiliza principalmente para hervir el maíz y convertirlo en mote, también para pelar los granos de maíz haciéndole hervir con ceniza y luego lavándole varias veces para conseguir un mote que luego servirá para elaborar los envueltos de mote.

3.5 Investigación de campo.

La investigación se realizó en los cantones de Azuay: Cuenca, Sígsig, Gualaceo, Girón, Santa Isabel y Paute.

3.5.1 Muestra.

Se estratificó la muestra del universo en la provincia se entrevistó a 50 personas, de ellas 10 de cada cantón.

3.5.2 Técnica.

La técnica de la investigación que se utilizó fue la entrevista (Ver anexos).



3.5.3 Tabulación de los resultados.

Los resultados que se obtuvieron de la entrevista se presentan en las siguientes tablas:

Tabla 1

Envueltos que se consumen en cada cantón del Azuay

Cantones	Envueltos	Frecuencia	Total
Gualaceo	Humitas	8	80%
	Tamales	7	70%
	Quimbolitos	8	80%
	Chihuiles	2	20%
	Niños envueltos	1	10%
Sígsig	Humitas	7	70%
	Tamales	8	80%
	Quimbolitos	7	70%
	Chihuiles	5	50%
	Niños envueltos	0	0%
Paute	Humitas	6	60%
	Tamales	8	80%
	Quimbolitos	6	60%
	Chihuiles	3	30%
	Niños envueltos	0	0%
Girón	Humitas	6	60%
	Tamales	7	70%
	Quimbolitos	6	60%



UNIVERSIDAD DE CUENCA

	Chihuiles	5	50%
	Niños envueltos	0	0%
Santa Isabel	Humitas	6	60%
	Tamales	7	70%
	Quimbolitos	5	50%
	Chihuiles	6	60%
	Niños envueltos	0	0%
Cuenca	Humitas	8	80%
	Tamales	10	100%
	Quimbolitos	7	70%
	Chihuiles	0	0%
	Niños envueltos	4	40%

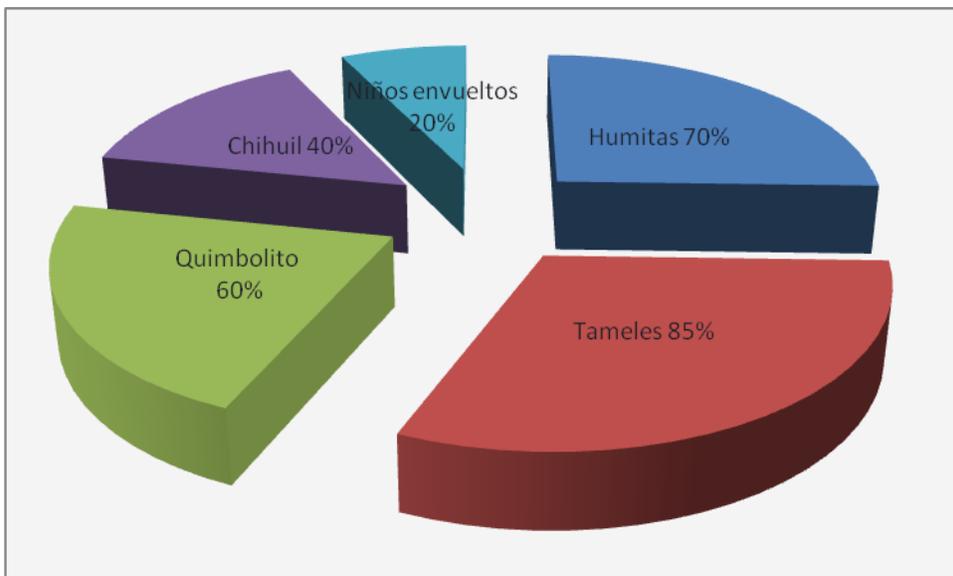
Fuente: Entrevista

Elaboración: Autora monografía

3.5.4 Análisis de los resultados.

Gráfico 1

Envueltos que más se consumen en la provincia del Azuay.



Elaboración: Autora monografía

Los envueltos constituyen una tradición en el Ecuador, sobre todo en la provincia del Azuay. Luego de la entrevista realizada especialmente a las señoras que preparan este tipo de alimentos para el consumo como medio de subsistencia se obtuvo la información muy interesante para el conocimiento en el campo del turismo.

El envuelto que más se consume son los tamales el 85%, le sigue las humitas con el 70%, los quimbolitos el 60%, dentro de la provincia los chihuales, envueltos de maíz en hoja de pucón son menos conocidos en el cantón Cuenca tienen el 40% de consumo, finalmente la tradición de los niños envueltos solo es conocida en Cuenca, u también ya no se elaboran.



CAPITULO IV

PROPUESTA DE NUEVAS PRESENTACIONES Y ESTANDARIZACION DE RECETAS DE LOS ENVUELTOS



CAPITULO IV: PROPUESTA DE NUEVAS PRESENTACIONES Y RECETAS Y ESTANDARIZACION DE LOS ENVUELTOS

4.1 *Presentación*

Nadie podrá conocer la cocina ecuatoriana sin sus sopas y sin sus secos y envueltos. Es así que la propuesta de este trabajo investigativo se basa en la elaboración tradicional de los envueltos, sin embargo se trata de crear nuevas presentaciones, sabores y otros productos que se cultivan en el Azuay como son el camote, mazhua y la quinua.

En este capítulo se conocerá el aporte que se dará mediante los estudios en la carrera de gastronomía, con recetas modificadas que servirán para nueva cocina ecuatoriana.

Renovar las recetas tradicionales de los envueltos, mediante nuevas formas de presentación, sabores con nuevas especies y otros productos de la provincia del Azuay para que sean más estilizados acorde a las nuevas tendencias gastronómicas internacionales sin perder el toque de la comida ecuatoriana.

Objetivos específicos:

- Internacionalizar los envueltos, a través de la reducción de tamaños y mezcla de sabores para que agraden a diferentes comensales.
- Cambiar las formas tradicionales de los envueltos, con otras formas de presentar los envueltos en platillos gourmet.



- Agregar nuevos productos nacionales y especias de uso internacional a fin de que los envueltos satisfagan la exigencia de cualquier paladar.

Existen algunas investigaciones sobre la comida ecuatoriana dividiéndola en comida serrana, costeña y del oriente ecuatoriano, destacando en cada región los diferentes platos que se los conoce como comida criolla o comida típica de cada lugar. Es importante esta clasificación porque identifica a los pobladores de cada una de las ciudades. Es así que a los cuencanos nos conocen por el mote pillo, aparte del tono cantarín al expresarnos. Es agradable que los seres humanos seamos reconocidos por alguna característica.

Esta manera de presentar la gastronomía ecuatoriana en forma tradicional me llevó a realizar la investigación monográfica para cambiar en parte el toque de la comida ecuatoriana, en lo que se refiere a los **envueltos**, con una propuesta diferente en lo que respecta a presentación, sabores y nuevos productos, a fin de que esta cocina tan sabrosa que tiene el Ecuador sea conocida internacionalmente.

Con los mismos productos que existen en el Ecuador y, que también se conocen en otros países como México, Argentina, y Colombia, como el maíz por ejemplo, éstos han internacionalizado su cocina. ¿Por qué con esta propuesta de recreación acerca de los **envueltos** no se puede hacer lo mismo?



Propuesta y forma de presentación de los envueltos.

Preparaciones con especias tradicionales y no tradicionales.

Dentro de los ingredientes tradicionales para la preparación de los envueltos están el anís, la canela, se ha utilizado estas especias desde nuestras tatarabuelas, es algo que por tradición se ha aprendido a preparar de la misma manera.

4.4.2 Recetas con nuevos productos.

Los envueltos han evolucionado notablemente. Antes no llevaban carne de cerdo, pollo, res ni manteca. Los tamales sólo llevaban, masa, posiblemente salsa de ají, pescados de laguna, ranas, iguanas, etc. Santiago Antúñez de Mayolo Gomero, indica una vez que se da el mestizaje alimentario cuando llegan los españoles, la masa tiene manteca y hace más suave, se le agregan condimentos más complejos, salsas con ajo, cebolla y pimienta. También las yerbas como el cilantro. (Mayolo Gomero, 1887)

Las innovaciones que se hace énfasis en este trabajo combinarán cuatro elementos: utilización de nuevos productos, (principalmente los que se cultivan en zona), aplicación de procesos de cocción tradicionales como cocción en olla de barro sobre un lecho de tuzas, modernos como las ollas tamaleras o hornos al vapor, determinación de valores nutricionales que mejoren la alimentación y por último el desarrollo de nuevas técnicas de presentación que agilicen el proceso, y realcen sabores, aromas y formas.

En los envueltos actuales los rasgos que los definirán son la materia prima, la hoja natural cortada y doblada con alguna variante a la tradicional. Se utilizará cortadores, moldes pequeños de silicón pero se los forrará completamente de



hojas naturales para que tenga su esencia y además aporten sabor a los envueltos.

FICHA DE MISE EN PLACE

HUMITA DE CHOCLO Y PEPA DE ZAMBO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Choclo desgranado y molido.	Envuelto de humita	1 Kilo de choclo rinde 980 gramos porque al momento de tritararlo sale los líquidos.
	Elaborado de choclo y pepa de zambo	
Manteca de chancho derretida		Las pepa debe ser tostada sin grasa y luego se lo licuada con ¼ de taza de agua
Mantequilla derretida		
Pepa de zambo tostada		
Y licuada		
Cebollín picado en brunoise		
Hojas de choclo, cortadas y limpias.		
Huevos batidos		

FICHA TECNICA

HUMITA DE CHOCLO Y PEPA DE ZAMBO

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
500	Choclo tierno	gr.	500	100%	2,00	1,00
100	Pepa de zambo	gr.	100	100%	2,80	1,40
50	Cebollín	gr.	30	60%	0,25	0,25
120	Huevos	gr.	110	90%	0,14	0,27
100	Manteca de chancho	gr.	100	100%	5,60	0,56
100	Mantequilla	gr.	100	100%	4,32	0,44
15	Azúcar	gr.	15	100%	2,74	0,04
5	Sal	gr.	5	100%	0,40	0,002

CANT. PRODUCIDA: 600 gr.

TOTAL 3,96

CANTIDAD TOTAL: 30 unidades de 20 gr

COSTO POR PORCIÓN 0,13

TÉCNICAS

Sofreír el cebollín con manteca de chancho y agregar el zambo licuado, dejar reducir.

Mezclar el choclo molido, con la salsa de zambo, los huevos batidos, la manteca la mantequilla, la sal y el azúcar.

Una vez bien incorporado los ingredientes se dispone la mezcla en moldes de silicón y luego se recubre con hojas de choclo.

Poner a cocción a Baño de María durante 15 minutos.

Sacar y servir encima de cada hoja.

FOTO





CHUMAL ENVUELTO EN FORMA TRADICIONAL



FICHA DE MISE ENPLACE

HUMITAS DULCES CON HIGO Y TOCTE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Choclo desgranado y molido	Envuelto de humita	1 Kilo de choclo rinde 980 gramos porque al momento de tritararlo sale los líquidos
Mantequilla derretida	Elaborado de choclo higo y tocte	
Dulce de higos picados en brunoise.		
Tocte picado		1 Kilo de tocte rinde 100 gramos de tocte limpio
Huevos separados claras y yema		1 huevo pesa 60 gramos 10% de cascara 30% es yema 60% es clara
Hojas de choclo limpias		

FICHA TECNICA

HUMITAS DULCES CON HIGO Y TOCTE

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
500	Choclo tierno	gr.	500	100%	3,50	1,75
200	Mantequilla	gr.	200	100%	8,64	1,72
78	Higos pasados en miel	gr.	60	76%	7,40	0,57
50	Tocte	gr.	50	100%	1,50	1,50
100	Queso Crema	gr.	100	100%	9,80	0,98
180	Huevos	gr.	162	90%	0,14	0,42
10	Sal	gr.	10	100%	0,40	0,004
45	Azúcar	gr.	45	100%	2,74	0,12
15	Polvo de Hornear	gr.	15	100%	13,33	0,19

CANT. PRODUCIDA: 740 gramos **TOTAL 7,25**

CANTIDAD TOTAL: 16 unidades de 45 gr. **COSTO POR PORCIÓN 0,45**

TÉCNICAS

Cortar las hojas en forma rectangular. Mezclar en un bol el choclo molido, el queso crema, la mantequilla, las yemas, la sal y la azúcar .Batir las claras a punto de nieve. Mezclar la preparación del choclo con las claras batidas, el polvo de hornear, los higos y los toctes. Disponer en moldes Pequeños y tapar con hojas. Poner a cocción a Baño de María. Sacar y servir, con miel de dulce higos.

FOTO





Humita envuelto en forma tradicional



Higos



Tocte



TAMAL DULCE DE QUINUA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Quinoa hervida y escurrida.	Envuelto de tamal	Luego del primer hervor, botar el agua.
	Elaborado de quinua	
Harina de maíz pesada y tamizada.		1 Kilo de harina de maíz rinde 970 gr. limpia.
Harina de trigo pesada y tamizada.		
Queso mozzarella rallado fino.		
Huevos separados		1 huevo pesa 60 gramos
Clara y yema		Licor fuerte .
Ralladura de naranja		1 naranja rinde 8 gr. de ralladura
Jugo de naranjilla		1 Kilo de naranjilla rinde 556 gr. de pulpa.
Hojas de achira limpias		

FICHA TECNICA
TAMAL DULCE DE QUINUA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
200	Quinua	gr.	200	100%	6,46	1,29
200	Harina de maíz	gr.	194	97%	4,50	0,90
100	Harina de Trigo	gr.	100	100%	2,43	0,24
200	Queso mozzarella	gr.	200	100%	7,32	1,46
200	Azúcar	gr.	200	100%	2,74	0,54
100	Pasas	gr.	100	100%	5,60	0,56
240	Huevos	gr.	220	91%	0,14	0,56
30	Licor	ml.	30	100%	3,50	0,10
500	Agua	ml.	500	100%	0	0
150	Aromáticos	gr.	150	100%	3,65	0,54
15	Ralladura de naranja	gr.	15	100%	0,12	0,24
500	Jugo de naranjilla	ml.	282	56%	2,20	1,10
50	Hojas de achira	u.	50	100%	1,00	1,00

CANT. PRODUCIDA: 795 gr. **TOTAL 8,53**

CANTIDAD TOTAL: 40 unid de 20 gr. **COSTO POR PORCIÓN 0,21**

TÉCNICAS

Cocer la quinua y cernir. Segunda cocción de la quinua con jugo de naranjilla, dejar reducir.
Hacer un agua con aromáticos, cernir y agregar azúcar, para hacer miel. Agregar a la quinua reducida.
Batir la quinua con las yemas de huevo, el queso rallado, las harinas el licor y la ralladura de naranja.
Incorporar las claras batidas a punto de nieve.
Para armar poner una cuchara de esta preparación sobre una hoja de achira, decorar con pasas y doblar las hojas formando un tamal.
Cocinar al vapor en una olla tamalera.

FOTO





TAMAL ENVUELTO EN FORMA TRADICIONAL



QUINUA (quinoya)



FICHA DE MISE EN PLACE

TAMAL DE PAPA Y ALMENDRA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Almendra pelada y molida.	Envuelto de tamal Elaborado de papa y almendra	500 gramos de almendra rinde 492 gr. de almendra limpia.
Puré de papa		1 kilo de papa rinde 820 gr. de papa limpia.
Huevos separados y batidos		
Clara y yema		
Mantequilla derretida		
Hojas de achira, limpias Y cortadas		

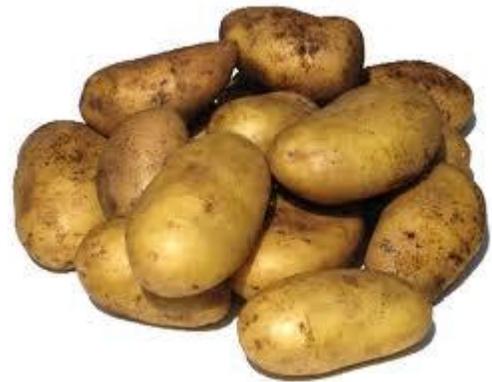
FICHA TECNICA						
TAMAL DE PAPA Y ALMENDRA						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
500	Almendra	gr.	492	98%	6,40	6,40
500	Azúcar	gr.	500	100%	2,74	1,37
500	Puré de papa	gr.	410	82%	3,38	1,69
360	Huevos	gr.	330	91%	0,14	0,84
200	Mantequilla	gr.	200	100%	4,32	0,86
25	Hojas de achira	u.	25	100%	0,50	0,50
CANT. PRODUCIDA: 985 gr					TOTAL 11,66	
CANTIDAD TOTAL: 25 unid de 40 gramos				COSTO POR PORCIÓN 0,46		
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocinar las papas y reducirlas a puré. Batir el puré de papas con la mantequilla, la pasta de almendra, las yemas de huevo y el azúcar (las yemas una por una hasta que se absorban. Incorporar las claras batidas a punto de nieve. Colocar una cuchara de esta preparación en cada hoja de achira, cerrar los extremos. Cocinar al vapor en una olla tamalera, por aproximadamente 30 minutos.</p>						



TAMAL EN ENVOLTURA TRADICIONAL



ALMENDRAS



PAPAS

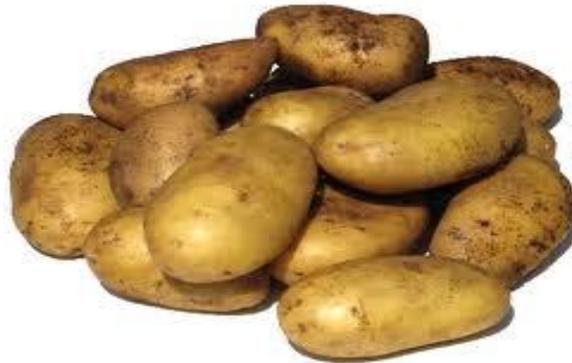


MINI TAMAL REDONDO DE PAPA Y HUEVO DE CODORNIZ		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
<p>Papas peladas ,cocidas Y reducidas a puré</p> <p>Huevos separados clara yemas</p> <p>Manteca de cerdo, derretida</p> <p>Mantequilla derretida</p> <p>Cebolla de castilla picada en brunoise</p> <p>RELLENO</p> <p>Pechuga de pollo cocida</p> <p>Cebolla colorada picada en juliana.</p> <p>Manteca de chancho derretida</p> <p>Ajo, picado fresco</p> <p>Pimiento morrón picado juliana</p> <p>Alverjas cocidas</p> <p>Huevos de codorniz cocidos</p>	<p>Envuelto de tamal redondo</p> <p>Elaborado de papa y decorado con huevo de codorniz</p>	<p>1 kilo de papa rinde 820 gr. de papa limpia.</p> <p>1 huevo pesa 60 gramos</p> <p>La cebolla de castilla es la blanca alargada.</p>

FICHA TECNICA						
MINI TAMAL REDONDO DE PAPA Y HUEVO DE CODORNIZ						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COM	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
500	Puré de papa	gr.	410	82%	3,38	1,69
240	Huevos	gr.	220	91%	0,14	0,56
100	Mant. de cerdo	gr.	100	100%	5,60	0,56
100	Mantequilla	gr.	100	100%	8,64	0,86
27	Cebolla blanca	gr.	20	74%	1,00	0,02
10	Sal	gr.	10	100%	0,80	0,008
5	Pimienta	gr.	5	100%	4,70	0,02
RELLENO						
200	Pechuga pollo	gr.	200	100%	5,40	1,08
26	Cebolla roja	gr.	18	69%	1,01	0,02
15	Mant de cerdo	gr.	15	100%	5,60	0,08
5	Ajo	gr.	5	100%	1,50	0,007
5	Pimienta	gr.	5	100%	4,70	0,02
5	Sal	gr.	5	100%	0,80	0,004
30	Pimiento rojo	gr.	18	60%	8,96	0,26
100	Arvejas cocidas	gr.	100	100%	2,30	0,23
100	Huevos de codorniz	u.	98	98%	0,08	0,80
25	Hojas de achira		25	100%	0,25	0,25
CANT. PRODUCIDA: 680 gramos					TOTAL 6,46	
CANTIDAD TOTAL: 34 und.de 20 gr,					COSTO POR PORCIÓN 0,19	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Para el relleno sofreír, en manteca de chanco la cebolla roja, el ajo y los condimentos, incorporar la pechuga cortada en juliana. Reservar.</p> <p>Para la masa sofreír en manteca de cerdo la cebolla de castilla, agregar la mantequilla y sacar.</p> <p>En esta masa de papa agregar los huevos batidos, de uno a uno, rectificar la sal y agregar pimienta.</p> <p>Para armar disponer hojas de achira en pequeños moldes poner la masa y el relleno.</p> <p>Llevar a cocción 25 minutos en la olla tamalera o al vapor.</p>						



TAMAL TRADICIONAL



PAPAS



HUEVOS DE CODORNIZ



FICHA DE MISE EN PLACE

MINI TAMALITOS DE MOTE, TOCINO Y QUESO BAÑADOS CON SALSA DE CEBOLLA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Mote cocido y molido	Mini envuelto de tamal	
Manteca de cerdo derretida	Elaborado de mote, tocino y queso	
Tocino picado brunoise	Salsa de cebolla	
Queso rallado		
Hojas de achira preparadas		
PARA LA SALSA		
Caldo de ave		
Tocino picado brunoise		
Zanahoria picada brunoise		1 zanahoria de 40 grs. Rinde 28 gramos
Cebolla picado brunoise		

FICHA TECNICA

MINI TAMALITOS DE MOTE, TOCINO Y QUESO BAÑADOS CON SALSA DE CEBOLLA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
300	Mote cocido	gr.	300	100%	2,75	0,82
100	Mant. de cerdo	gr.	100	100%	5,60	0,56
200	Tocino	gr.	200	100%	7,90	1,58
100	Queso	gr.	100	100%	6,14	0,61
15	Sal	gr.	15	100%	0,80	0,01
25	Hojas de achira	u	25	100%	0,25	0,25
SALSA						
500	Caldo de ave	ml.	500	100%	1,98	0,99
25	Harina	gr.	25	100%	2,43	0,06
25	Tocino	gr.	25	100%	7,90	0,19
40	Zanahoria	gr.	28	70%	1,30	0,05
30	Cebolla	gr.	21	70%	1,01	0,03
25	Aceite	ml.	25	100%	2,53	0,06
5	Sal	gr.	5	100%	0,80	0,004

CANT. PRODUCIDA: 530

TOTAL 5,21

CANTIDAD TOTAL: 27 unid. de 20 gramos

COSTO POR PORCIÓN 0,19

TÉCNICAS

A la masa de mote agregar el tocino sofrito, la manteca de chanco, el queso rallado y sal.

Forrar los moldes con hojas de achira, poner la masa y tapar con hojas. Cocer al vapor.

Para la salsa

Saltear en aceite, el tocino, la cebolla, la zanahoria y la harina, agregar el caldo y dejar cocer.

Cuando este hecho cernir y nuevamente poner al fuego Para reducir.

FOTO





TOCINO



MOTE



FICHA DE MISE EN PLACE



QUIMBOLITO DE MAZHUA Y NARANJA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Mazhua cocida y cernida Harina de trigo cernida Harina de maíz tamizada Queso fresco rallado Manteca de chancho derretida Mantequilla derretida Huevos separar claras y yemas. Ralladura de naranja Jugo de naranja Hojas de achira limpias	Envuelto de Quimbolito Elaborado de mazhua y naranja	1 Kilo de mazhua rinde 780 gr. limpia. 1 naranja rinde 8 gr. de ralladura

FICHA TECNICA

QUIMBOLITOS DE MAZHUA Y NARANJA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
125	Mazhua	gr.	98	78%	4,80	0,60
150	Harina	gr.	150	100%	2,43	0,36
150	Harina de maíz	gr.	150	100%	4,50	0,67
300	Azúcar	gr.	300	100%	2,74	0,82
200	Queso fresco	gr.	200	100%	6,14	1,22
100	Manteca de cerdo	gr.	100	100%	5,60	0,56
200	Mantequilla	gr.	200	100%	4,32	0,86
360	Huevos	gr.	330	91%	0,14	0,84
15	Polvo de hornear	gr.	15	100%	13,33	0,19
15	Ralladura de naranja	gr.	15	100%	0,12	0,24
125	Jugo de naranja	ml.	125	100%	1,38	0,17
100	Pasas	gr.	100	100%	5,60	0,56
15	Escencia de vainilla	ml.	15	100%	1,15	0,17
25	Hojas de achira	u.	25	100%	0,25	0,25

CANT. PRODUCIDA: 630 gramos **TOTAL 7,51**

CANTIDAD TOTAL: 32 unid. De 20 gr. **COSTO POR PORCIÓN 0,23**

TÉCNICAS

Mezclar las harinas con el polvo de hornear y tamizar
Batir la manteca con la mantequilla y el azúcar.
Agregar las yemas una por una hasta que se absorba,
Incorporar el jugo de naranja, la ralladura y el puré de mazhua. Finalmente las harinas cernidas, la vainilla y las clara batidas a punto de nieve.
Para armar colocar sobre cada hoja una cucharita de esta preparación, poner dos o tres pasas encima y cerrar los extremos de las hojas. Poner a cocción en una olla tamalera por 40 minutos.





MAZHUA (papa dulce, oca)



NARANJA



FICHA DE MISE EN PLACE

QUIMBOLITO DE ZAPALLO Y PIÑA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Zapallo pelado Cocido y majado Harina de maíz tamizada Dulce de piña Mantequilla derretida Huevos, las claras montadas Queso mozzarella rallado Nuez picada Hojas de achira limpias y preparadas	Envuelto de Quimbolito Elaborado de zapallo y piña	1 Kilo de zapallo rinde 670 gr. limpio 1 huevo pesa 60 gramos

FICHA TECNICA

QUIMBOLITO DE ZAPALLO Y PIÑA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
300	Zapallo	gr.	200	66%	2,45	0,73
200	Harina de maíz	gr.	195	97%	4,50	0,90
150	Azúcar	gr.	150	100%	2,74	0,41
200	Dulce de piña	gr.	200	100%	1,30	1,30
350	Mantequilla	gr.	350	100%	4,32	1,50
360	Huevos	gr.	330	91%	0,14	0,84
200	Queso mozzarella	gr.	200	100%	6,80	1,36
15	Polvo de hornear	gr.	15	100%	13,33	0,19
100	Nuez	gr.	100	100%	12,70	1,27
25	Hojas de achira	u.	25	100%	0,25	0,25

CANT. PRODUCIDA: 790 **TOTAL 8,75**

CANTIDAD TOTAL: 39 unid de 20 gr. **COSTO POR PORCIÓN 0,22**

TÉCNICAS

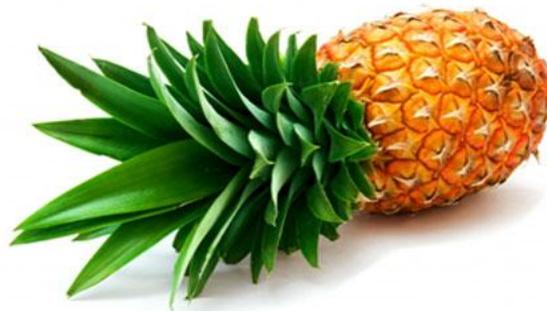
**Mesclar la harina con el polvo de hornear y tamizar.
 Batir la mantequilla con el azúcar y el queso, adicionar las yemas una por una hasta que se absorban.
 Incorporar el puré de zapallo, el dulce de piña y la harina tamizada. Agregar en forma envolvente las claras batidas a punto de nieve.
 Para armar colocar una cucharada de esta preparación sobre una hoja de achira preparada .Decorar con nuez en el centro, y cerrar los extremos de las hojas. Poner en la olla tamalera a cocción durante 40 minutos.**

FOTO





QUIMBOLITO TRADICIONAL



Piña



ZAPALLO



FICHA DE MISE EN PLACE

QUIMBOLITO DE CAMOTE CON MORA Y MORTIÑO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Camote pelado cocido y majado	Envuelto de Quimbolitos	1 Kilo de camote rinde 730 gr. Limpio
Harina de maíz cernida	Elaborado con camote	
	Mora y mortiño	
Mora, blanqueada, procesada y cernida		1 Kilo de mora rinde 930 gr. limpio
Mortiño limpio y sin tallos		
Huevos separados yema y clara		1 huevo pesa 60 gramos
Hojas de achira limpias		

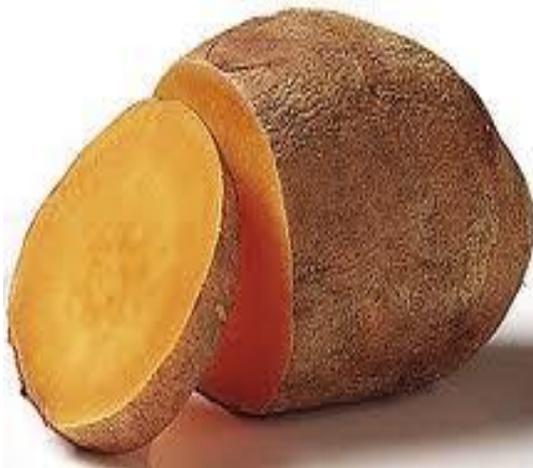
FICHA TECNICA						
QUIMBOLITO DE CAMOTE CON MORA Y MORTIÑO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
300	Camote	Gr.	220	73%	2,24	0,67
200	Harina de maíz	Gr.	194	97%	4,50	0,90
300	Azúcar	Gr.	300	100%	2,74	0,82
500	Mora	Gr.	465	93%	2,35	1,17
100	Mortiño	Gr.	100	100%	9,85	0,98
300	Mantequilla	Gr.	300	100%	4,32	1,29
125	Agua	MI	125	100%	0	0
360	Huevos	Gr.	330	91%	0,14	0,84
15	Polvo de hornear	Gr.	15	100%	13,33	0,19
25	Hojas de achira	u.	25	100%	0,25	0,25
CANT. PRODUCIDA: 680 gr.					TOTAL	7,11
CANTIDAD TOTAL: 34 unid.de 20 gr.					COSTO POR PORCIÓN 0,20	
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Batir la mantequilla con el azúcar, incorporar las yemas una por una hasta que se absorban, a continuación agregar el puré de camote, la harina de maíz tamizada, el polvo de hornear y el jugo de mora, batir hasta que se incorpore, finalmente agregar el mortiño en forma envolvente al igual que las claras a punto de nieve. Para armar preparar las hojas de achira y poner una cucharadita de esta preparación, cerrar la hoja y disponer en la olla tamalera, poner a cocción por 25 minutos.</p>						



QUIMBOLITO



MORTIÑO





FICHA DE MISE EN PLACE

CHIHUIL CON PERLAS DE CHOCOLATE Y SALSA DE BABACO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO LISTO	OBSERVACIONES
Maíz morocho remojado previamente y molido.	Chigüil moldeado de harina de maíz con perlas de chocolate y salsa de Babaco	
Manteca de chancho derretida		
Hojas de huicundo limpias		
Para la salsa		
Babaco maduro pelado		1 kilo de Babaco rinde 680 gr. De pulpa de Babaco
Y picado		
Jugo de 1 limón		1 limon de 45 grs. Rinde 15 ml de zumo
AUTORA: Patricia Ortiz Rodas		93

FICHA TECNICA

CHIHUIL CON PERLAS DE CHOCOLATE Y SALSA DE BABACO

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.D COMPRAS	C. NETA	REND. EST	PRECIO U.	PRECIO C.U
500	Maíz morocho	Gr.	500	100%	4,30	2,15
250	Manteca de chanco	Gr.	250	100%	5,60	1,40
15	Sal	Gr.	15	100%	0,80	0,012
250	Leche	MI	125	100%	0,85	0,21
100	Perlas de chocolate	Gr.	100	100%	7,40	0,74
30	Hojas de huicundo	u	30	100%	1,00	1,00
SALSA						
500	Babaco	gr.	340	68%	2,60	1,30
15	Limón	ml	15	100%	0,10	0,10
150	Azúcar	Gr.	150	100%	2,74	0,41

CANT. PRODUCIDA: 690 gr.

TOTAL 7,32

CANTIDAD TOTAL: 34 unid de 20 gramos

COSTO POR PORCIÓN 0,21

TÉCNICAS

Calentar la leche y adicionar la manteca y la sal.
 En un bol poner la harina molida y agregar la leche preparada. Amasar bien. Adicionar las perlas de chocolate. Para armar tomamos una cuchara de masa Y damos la forma cilíndrica y envolvemos en una hoja de huicundo.

Cocer a baño de María por unos 30 minutos.

Para la salsa

En una olla poner el Babaco picado, el azúcar y las gotas de limón, dejar cocer hasta que la salsa este hecha.

Para servir cortar en rondes el chigüil y salsearlo con el Babaco.

FOTO



4.4. Nuevas formas de presentar los envueltos.



Mini Humitas Cuadradas



Mini humitas de choclo y pepa de zambo



Quinbolito de Zapallo y piña



Mini Tamal de papa



Mini Quimbolitos de Quinoa



CONCLUSIONES

De la información bibliográfica, la investigación de campo se pueden llegar a las siguientes conclusiones:

- ❖ Considerando el origen de los envueltos desde la época de la colonia han variado notablemente en cuanto a los ingredientes, se añadió por ejemplo la manteca de cerdo, especies aromáticas, queso, huevos, etc. no así la esencia de los componentes primigenios que se mantiene hasta nuestros días es la misma, casi todos los envueltos se basan en el maíz.
- ❖ Los envueltos como, las humitas, los tamales, los quimbolitos cuentan con la misma materia prima, los mismos ingredientes, y los mismos elementos para la envoltura.
- ❖ Estos envueltos que elaboran en los cantones son los tamales con una preferencia del 85%, son de harina de maíz con el condumio de carne de chancho, o pollo,(predomina la carne de cerdo). Le sigue en preferencia las humitas que no cambia la forma tradicional en su elaboración. Finalmente los quimbolitos que más se consume en Gualaceo y Cuenca
- ❖ Hay otro tipo de envueltos, informaron las entrevistadas, que se los hacía más o menos hace 20 años como son los timbulos, los chachis, los chihuiles que están envueltos con hojas de huicundo, que ya no se elaboran, salvo en los cantones de Santa Isabel, Ponce Enríquez, Molleturo, y en la parroquia de Baños del cantón Cuenca en menor escala.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- ❖ Llama la atención la preparación de , **niños envueltos**, que según Nydia Vázquez, hace años se consumía mucho en Cuenca, ahora muy pocas familias tienen la costumbre de preparar este bocadillo, cuya base es el arroz, envuelto en las hojas de la col.
- ❖ Para conservar la tradición de los envueltos en la provincia del Azuay, en esta monografía se recrean los condimentos, los tamaños y la forma de presentación de las humitas, los tamales y los quimbolitos, con la intención de que se internacionalicen estos platillos característicos de la cocina ecuatoriana.
- ❖ La elaboración de los envueltos son una fuente de ingreso para las familias que de manera artesanal, lo elaboran básicamente las mujeres y en lugares poco formales como son los mercados, puestos de ventas, que los habitantes de cada localidad conocen y por su experiencia gustativa consumen donde las caseras de su preferencia.



RECOMENDACIONES

- ❖ La gastronomía es muy importante para el turismo, razón por la cual las autoridades competentes sobre salubridad de cada cantón deben dar normas para el expendio de los envueltos para que se mantenga la salud de los comensales y dar una buena impresión para atraer el turismo
- ❖ Se puede recomendar que en los restaurantes, especialmente los que funcionan en los hoteles de 5, 4, 3 estrellas, se adicione a la comida gourmet, los envueltos como postre o entrada, con la presentación, ingredientes y sabor como es el que se presenta en esta propuesta monográfica.
- ❖ Fomentar la enseñanza de nuestra gastronomía, sobre todo a los estudiantes de la carrera de Gastronomía que además de conocer todos los concernientes a la gastronomía internacional se debe dominar nuestra cocina tradicional.
- ❖ Fomentar para que las nuevas generaciones conozcan y valores nuestras costumbres gastronómicas. Esto se lo debe hacer los padres y maestros.
- ❖ Valorizar los envueltos y promocionar a nivel local como internacional.
- ❖ Es importante además que se instruya sobre la importancia de la seguridad alimentaria, para preparara de una manera adecuada los envueltos.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXOS



Anexo 1

Entrevista

Preguntas

-¿Conoce si hacen en esta zona algún envuelto?

- Qué envueltos son los más comunes en este lugar?

Humitas (...)

Quimbolitos (...)

Tamales (...)

Niños envueltos (...)

Chigüiles (...)

-¿Qué ingredientes son los más utilizados?

- ¿Qué materiales sirven para la envoltura?

- ¿En qué ocasiones se consumen?

¿Qué envuelto es de su preferencia?

-¿Con que frecuencia Ud. los prepara?

-¿Si hace tamal de maíz que tipo de maíz utiliza?

-¿Cómo le conoce al envuelto que se lo hace con maíz tierno?

-¿Cree Ud. Que es rentable la venta de envueltos, como tamales, humitas, quimbolitos y otros?

-¿Algún envuelto que Ud. Ha visto que se ha perdido con el transcurso de los años?

-¿Como piensa Ud. Que se debe fomentar el consumo de los envueltos?

-¿Ud. cree que hay suficiente ayuda del gobierno local para difundir los envueltos?



-¿Existen algunos requisitos que el municipio exige para poder expender los envueltos?

Anexo 2

LUGARES EN CUENCA DONDE SE VENDEN ENVUELTOS





Vendedores de envueltos fuera de la Iglesia de San Roque



Negocio de envueltos ubicados en el Barrio San Roque



Negocio de envueltos ubicados en el Barrio San Roque



Negocio de envueltos ubicado en el Barrio Las Herreras



Negocio de envueltos ubicado en el Barrio Las Herreras



Negocio de envueltos ubicado en el Barrio La Gloria



Negocio de envueltos ubicado en el Barrio La Gloria



Anexo 3

Glosario

Pelado para hacer los diferente envueltos se utilizan como técnicas básicas el pelado como en el caso de las papas.

Trocear y picar para elaborar los tamales se utiliza cebolla la cual se lo trocea y pica cebolla ya sea en brunnoise o macedoine para la elaboración del fondo de carne de cerdo que se utilizara en la elaboración del tamal.

Cortes Juliana y chiffonade en la cebolla se utilizaran para el condumio de los tamales al igual que la zanahoria y pimientos.

Desvainar el maíz y separar los granos, se retira la farfolla de la mazorca y la fina capa que cubre los granos de maíz y se desgrana o se separa los granos.

Triturar, los granos de maíz para la elaboración de tamales y chumales utilizando maquinas manuales o industriales.

Tamizar, las diferentes harinas que son materias primas de los envueltos, con un cedazo o cernidor grueso.

Emulsionar, es la mezcla homogénea de dos líquidos, aceite y agua, que normalmente no se mezclan. A nivel microscópico, una emulsión consta de diminutas partículas de un líquido o en ocasiones, un sólido suspendido en otro. En los envueltos emulsionamos, mantequilla, con choclo y huevos.

Anexo 4

Laboratorio de cocina

Materia Prima



Choclo Tierno



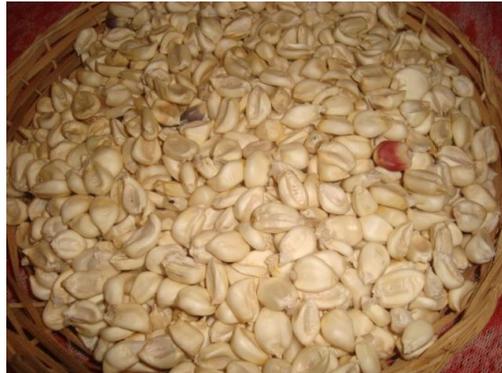
Arveja



Choclos enteros



Mazhua



Zapallo



Maíz



Quinua en cocción



Agua de Aromáticos



Zapallo cocido

Choclo molido y pepa de Zambo

Elaboración



Preparación previa a la elaboración de las humitas



Maquina de moler choclo

Producto Final

Envueltos de la provincia del Azuay



Humitas



Humitas



Chigüiles



Quimbolito



UNIVERSIDAD DE CUENCA



Timbulo



Timbulo



BIBLIOGRAFÍA

Pazos Barrera, julio .*Cocinas Regionales Andinas*. Memorias del IV Congreso Quito, Ecuador

Ministerio de Turismo del Ecuador Coordinación Zonal 6- Austro Azuay-Cañar-Morona Santiago

Nidia Vázquez de Fernández de Córdova, Nidia, Cuaderno de Cultura Popular. *Comida Tradicional del Azuay* de

(Tomado de Kessel, Juan Van, Enrique Salas y Porfirio. *Señales y señaleros de la madre tierra: Agronomía Andina*. Quito, Abya-Yala, 2002.

Receta tomada de libro *El Maíz simiente de América* del Ilustre municipio de Cuenca.

Receta tomada del libro: Cantero, Pedro A. Sara Llakta. *El libro del maíz*. Quito, Ediecuatorial, 2009.

(Tomado de López Monsalve, Rodrigo. *Cuenca Orígenes de su Patrimonio Cultural* Cuenca, Monsalve Moreno, 2001)

Santiago Antúnez de Mayolo Gomero (*Huacllán, Provincia de Aija, Región Ancash, Perú, 10 de enero de 1887 - Lima, 20 de abril de 1967), fue un ingeniero, físico y matemático peruano. Nació en la hacienda Vista Bella, en la provincia de Aija, en el Departamento de Ancash



Entrevistas

Ortiz, Patricia. Entrevista realizada a la Sra. Teresa Peralta (vendedora de tamales y humitas en Gualaceo). Cuenca 9 marzo 2011.

Ortiz, Patricia. Entrevista realizada a la Sra. Marcia Segovia (vendedora de humitas y tamales en el Sigsig). Cuenca 9 marzo 2011.

Ortiz, Patricia. Entrevista realizada a la Sra. Mary Llanos (dueña del restaurant ubicado en Sigsig y vendedora de envueltos. Cuenca 9 marzo 2011.

Ortiz, Patricia. Entrevista realizada a la Sra. Sonia Morales, trabajadora en el restaurant Mama Esther ubicado en la zona de Yunguilla, vendedora de envueltos. Cuenca 20 de marzo 2011.

Ortiz Patricia. Entrevista realizada a la Sra. Dora Arcentales Chiriboga Expendedora de envueltos. Cuenca 5 de junio 2011.

Ortiz Patricia. Entrevista realizada a la Sra. Narcisa Barros, vendedora de tamales. Cuenca 7 de junio 2011.

Ortiz Patricia. Entrevista realizada a la Sra. Hilda Jurado, proveedora de materia prima de envueltos. Cuenca, 8 de agosto 2011.