



CUENCA: COMIDAS PRECOLOMBINAS

JOSÉ LUÍS ESPINOZA E.

1. ANTECEDENTES:

Muy poco conocemos sobre las costumbres precolombinas en cuanto a la alimentación, algo sabemos por los datos que nos revela la arqueología y las crónicas que nos han dejado valiosa información. Como es lógico suponer subsisten remanentes culturales prehispánicos en las sociedades modernas como producto del mestizaje. Legado de estas culturas sobreviven por fortuna hasta nuestros días, aspiremos a que estas no se pierdan jamás, para el deleite de las futuras generaciones.

En el Azuay, un grupo de cazadores recolectores ocuparon como abrigo la cueva de Chopshi cerca de Sigsig hace unos 8000 años a. de C.; en este refugio, los investigadores Lynch y Pollock registraron huesos de conejo, osos de anteojos, paca, perdíz, perro, puerco espín, danta, venado y raposa (Varios autores 1:80), lo que nos hace colegir de que la dieta del primitivo azuayo era básicamente carnívora complementada con una escasa recolección.

Desde Narrío o Challhuabamba a Tacalshapa conocemos casi muy poco o nada. La presencia de una numerosa colección de cornamentas de venado en el museo de la Casa de la Cultura del Cañar en Azogues, y la especialización en el uso minucioso de cada una de sus partes como herramientas, sugieren un alto consumo de carne de ciervo en esa época. Una olla trípode grande con hollín, del periodo Tacalshapa del museo Pumapungo del Banco Central de Cuenca, presenta en su borde una cabeza de venado estilizada, que nos sugiere el consumo de carne de venado(C-

564-1-80).

El inicio de la agricultura hace unos 4.000 años y la domesticación de las plantas, permitieron que la dieta local se complementara notablemente. Octavio Cordero ya hace un listado de plantas que pudieron servir de alimento nativo y a la que hemos de agregar el pepino, granadilla, uvilla, joyapa, tomate, zambo, bledo y amaranto. Es notorio en la dieta precolombina un alto consumo a base de maíz (caribe) sara (quichua) que se inicia ya desde mucho antes en la costa con Valdivia hace unos 5.000 años (Pearshall 2002:51-55).



Viajero con fiambre, Guamán Poma de Ayala



Cocina de leña actual

2. GENERALIDADES:

Mejor documentado se encuentra el periodo Inca, gracias a numerosas crónicas e investigaciones extranjeras recientes. Sabemos que sus alimentos eran variados, debido a la diversidad de los pisos climáticos. Varias formas de sus vajillas son indicadoras también de la diversidad de usos. Los incas, utilizaron en el fogón “*tullpas*”, piedras sobre las cuales “*paraban*” las ollas unas juntas de otras, como se acostumbra todavía en Azuay. Además tenían un hornillo (Bray 2003:147) similar a tres tubos gruesos juntos con una oquedad, debajo del cual colocaban el fuego, en los huecos superiores ponían las ollas, les permitía un gran ahorro de energía. Hornillos como éste, he visto que utilizan aún los uros en los islotes de totoras del lago Titicaca.

El fuego lo hacían mediante la frotación de dos palillos especiales sobre la “*yesca*” o “*puzha*” (hojas secas). Tenían dos comidas, una en la mañana y otra en la tarde (Idem. p.148). En Tixán provincia de Chimborazo

comían sentados en cuclillas o sobre un manojo de paja (Schmelz 1996:77), el marido comía junto pero de espaldas con su esposa, según nos cuenta Lope de Atienza en 1572, los soberanos lo hacían sentados en un banco bajo llamado “*dúho*” y comían sobre un tejido de juncos en el suelo. La mesa fue impuesta por los españoles.

La sal no era incluida en las comidas, sino que consumían separadamente de un plato o era lamido de un terrón. Un icono de abejas y panales estilizados encontrado en la cerámica inca de Cuzco (Fernández Baca 1971:225), nos hace presumir que probablemente ya se usaba la miel de abeja como edulcorante además del “*mizhqui*” de penca.

Tenían molinos de piedra para hacer harina, estaba formado por una mano de moler en forma de media luna, “*kutana*” y una base rectangular de nombre “*maran*”. Grandes y sencillas ocasiones eran momentos para preparar determinadas comidas, contaban con varias celebraciones (Martínez Borrero 1992: 60-68) de por lo menos de una vez al mes.

3. ESPECIALIDADES:

EL AJI (Uchu).- Uno de los frutos más consumidos hasta la actualidad. Los hay de muchos tipos, de vistosos colores y diversas preparaciones. Su consumo se registra desde muy temprano en la Colonia. Durante algunas ceremonias incas los ayunos eran comunes y consistía en no consumir ají, entre otras medidas. Algunos recipientes de cerámica inca del Cuzco registran ajíes con patos estilizados como elementos decorativos (Fernández Baca 1971:32).

ELCANGUIL (Pisancalla).- Se consume en Cuenca para picar o como complemento de algunos platos como ceviches. Era consumido ya antes del arribo de los españoles. Bernabé Cobo en 1653 refiriéndose al alimento de los nativos dice: “...*tuestan cierta especie de maíz hasta que revienta y se abre, al cual llaman pisancalla...*” (Bray 2003:143).

EL CHARQUI (Chharki).- Es carne



Piedra para moler aji



Aribalo Inca Ceremonial, Museo del Cañar



Máchica

secada al sol o ahumada en las cocinas de leña. Hasta la segunda mitad del siglo XX se consumía aún el charqui de chanco o de res cocido en los campos azuayos, donde no había refrigeradoras. El secado y ahumado, se hacía en unas parrillas pequeñas de madera o carrizo llamadas “*hashangas*”, las mismas que eran colgadas en las chimeneas, sobre las cocinas de leña para el ahumado respectivo.

El charqui sin cocerse, usualmente era consumido con mote. Esta carne habitualmente fue de venado (Schmelz 1996:60) o de llama joven. Excavaciones arqueológicas locales reportan restos de huesos de llama y venado, que eran los animales de mayor consumo al igual que de cuy. Al consumo de carne hemos de agregar también el de pescado; un plato de cerámica inca del Museo del Banco Central de Cuenca (C-385-2-78) muestra en su pintura la existencia de un tipo de pescado semejante al bagre llamado en la colonia criadilla y hasta hace poco conocido como barbudos, por tener una especie de bigote. La pesca con barbasco en los ríos de Cuenca eran todavía muy frecuentes hasta los años 80s. Challhuabampampa del pez, nos sugiere que en el lugar había mucho peje en tiempos precolombinos. Hemos de sumar al consumo de carnes, el caracol de tierra.

LA CHICHA (en caribe, usado por los españoles); “*Asua*”, “*Aqha*”.- La chicha de jora (viñapu) es de bajo consumo en la actualidad en Cuenca, sin embargo algunos restaurantes lo expenden para sus clientes como una bebida de lujo. Muy pocas familias lo hacen, para ocasiones especiales.

Cronistas coloniales se refieren a esta bebida como una de las más importantes del incario. Era la bebida cohesionadora del sistema inca. Lo bebía el Inga en las más encumbradas ceremonias, como también lo hacía el pueblo en las actividades agrícolas. Los vasos en los que brindaban tenían diferentes nombres y eran de materiales diversos conforme el tipo de ceremonia.

En el Intiraymi el Inca brindaba con el Sol en vasos de oro. Cummins señala que algunos de éstos vasos llamados “*aquillas*”,

eran entregados a curacas importantes para comprometerles lealtad; los vasos llevaban una cabeza estilizada (muerto) como advertencia sutil en lo se convertirían los caciques en caso de deslealtad (Varios autores 2:153). Vasos que eran tocados por el Inca o en los que hubiese bebido, ya no se usaban jamás y eran venerados por los curacas como algo sagrado. Siempre se bebía en números pares.

En 1545, la chicha se hacía de la forma tradicional, masticando la jora para producir fermento (Schmelz 1996:76). Algunas versiones de chicha se registran en Cuenca en la que se hace chicha con jora tostada “*harüü*” (González Holguín 1993:578). La chicha tierna era llamada “*yamor aca*”. Para fermentar una chicha “*tierna*” ha de agregarse un poco de la “*madura*”. En Jadán-Azuay, entierran en el suelo el cántaro hasta la mitad para que la chicha madure mejor (Bueno T. 1998:30). Se bebía chicha, en grandes cantidades en vez de agua. Cuando el cántaro es nuevo, ha de hacerse “*harishca*” curando la olla; se coloca al fuego primero y luego se coloca agua hirviendo dentro para que no se raje. Un tipo de chicha de molle, reportan algunas crónicas coloniales, pero se desconoce su modo de preparación.

EL CHOCLO (Cchoclo).- El maíz tierno cocido, es muy apetecido por los cuencanos. Se lo consume de varias maneras, cocido, frito, asado, o en tortillas.

Relatos tempranos coloniales confirman que se consumía en épocas anteriores, el choclo asado (González Holguín 1993:116), o cocido con sus hojas bajo la braza o en la ceniza caliente.

LASHUMINTASOCHUMALES.- Es el producto de una masa de choclo o maíz tierno molido y agregado algunos condimentos. La masa es envuelta en hojas de choclo y cocidas al vapor por el lapso de una hora aproximadamente. Se sirven como complemento de café, chocolate, o cualquier otra bebida. González Holguín ya reporta en 1608, la existencia de este pastel.



Tortillas de maíz



Plato inca decorado con peces y patos.



Achocchas

EL LOCRO (Rokro).- El locro puede ser muy variado dependiendo las combinaciones los hay guisado de Aji con papas, con frijoles, de papas con zapallo, de zambo con frijoles, y un sinnúmero de combinaciones más. Igualmente Cobo ya se refiere en 1653 a este plato como nativo (Bray 2003:146).

LA MACHICA (Machka).- Es producto del tostado molido, el mismo que era llevado por los caminantes, cuando se agregaba agua para su consumo se llamaba “*chapu*”. En Cuenca se consumía hasta hace algunos años pero actualmente tiende a desaparecer. La versión moderna de ese producto se llama “*pinol*”, y se puede adquirir en los supermercados.

EL MOROCHO (Muruchhu).- Es un derivado del maíz el mismo que es remojado para su preparación y añadido leche, azúcar, y canela. González Holguín ya menciona ese nombre no como comida preparada, sino como un tipo de maíz como se le conoce hasta hoy.

EL MOTE (Mutti).- Es el maíz cocido en agua. El maíz sin cáscara y cocido, se llama “*mote pelado*”; el maíz pelado se consigue de una breve cocción en agua hirviendo con cal o ceniza, luego es lavado y secado al sol.

Existen variedades de mote, cauca “*ccapcca*” y “*parog*”. El mote cauca es llamado así cuando no ha sido cocido lo suficientemente y queda semi duro, este proceso asegura larga duración y evita de que se “*asede*” (dañe) pronto, permite mayor duración y que cuando se caliente el grano se mantenga entero y blando. El mote parog es la cocción del maíz entre tierno y maduro, su sabor es diferente y muy agradable. Del mote se derivan muchos otros platos como el arroz de mote, morochos, etc.

EL MOTE PATA (Ppatascca).- Es el preparado de mote pelado con patas en sus diversas formas. Este plato ha de prepararse cuando se quiera, pero es muy consumido durante el carnaval en Cuenca. En 1653, Bernabé Cobo ya nos habla del consumo de este plato (Olivas Weston 2006:141).

EL PULCRE (Mizqqi).- Se consume solo hervido o frío pero también como una colada con harina de maíz y azúcar. Se va perdiendo la costumbre, en los campos y su uso es esporádico. La miel del pulque en el que persiste el tufo a penca o “*chahuarquero*”, es consumida actualmente como algo muy especial.

No existen referencias etnohistóricas pero, debido a que el penca es nativo y que este habito e muy arraigado en los campos, podemos colegir que es yna costumbre local y remota.

LOS TAMALES (Aicha huminta).- Son hechos con harina de maíz duro, carne de pollo o chanco y con otras verduras, la harina es precocida y son cocidos al vapor por una hora, son de laboriosa confección. Sirven para consumirse sólo o para acompañarse con bebidas frías o calientes.



Sapallo

EL TOSTADO (Kamcha).- Es producto de la cocción en agua con sal y ajo y la fritura en manteca. Según Cobo, bolsitas con tostado llevaban los caminantes en tiempos prehispánicos. Los chasquis criaban a sus hijos, para su liviandad y ligereza sólo con maíz tostado, nos cuenta Martín de Murúa en 1590. Los gráficos de Guaman Poma en 1615, muestran en sus dibujos algunos personajes con una bolsita colgada en la muñeca de la mano que pudiera tratarse de la bolsa a la que refiere Cobo.

LA TORTILLA (T'anta).- Las tortillas de maíz son aun preparadas en Cuenca, especialmente en el mercado de Gualaceo, donde también se encuentran variantes de trigo y choclo.

Bernabé Cobo señala que las mejores tortillas de harina de maíz que se comen en todas las Indias se hacían en Santa Elena, al norte de Guayaquil.

EL ZANGO (Zankhu).- Consiste en una masa cocida de harina de maíz. También se conoce el sango de dulce y el sango de máchica en agua o leche. Es probable que la “colada morada” sea una derivación.

Durante la fiesta del “*Situa*”, los curacas principales del Tahuantinsuyu eran invitados por el Inca al Cuzco y allí los sacerdotes proporcionaban a sus invitados una pasta de harina de maíz con sangre de llama preparada por las mamaconas. Al consumir esta masa, los curacas comprometían su lealtad al Inca; era por lo tanto una comida ceremonial (Cummins F 2002:54-56).



Inca con quero de chica, Museo del Banco Central.

TEXTOS CONSULTADOS:

- Bueno T., Ángel. *El Carnaval de Jaldán. Expresión festiva de la cultura de Jaldán y resistencia popular*. Cuenca, Casa de la Cultura del Azuay, 1998.
- Bray, Tamara Lynn. *Los efectos del imperialismo incaico en la frontera norte. Una investigación en la sierra septentrional del Ecuador*. Quito, Abya Yala, 2003.
- Cummins F., Tom B. *Toasts with the Inca*. Michigan, The University of Michigan Press, 2002.
- Fernández Baca, Jenaro. *Motivos de ornamentación de la cerámica inca-cuzco*. Tomo 1, Lima, Librería Studium editores, 1971.
- González Holguín, Diego [1608]. *Vocabulario de la Lengua General de todo el Perú llamada lengua Qqichua o del Inca*. Quito, Corporación Editora Nacional, 1993.
- Guamán Poma de Ayala, Felipe. [1550-1615]. *Nueva Corónica y Buen Gobierno*. Paris, Université de Paris-XXIII. Institut D' Ethnologie, 1936.
- Martínez Borrero, Juan. “Detrás de La Imagen: un estudio sobre la iconografía popular en el Azuay”, *Cuadernos de Difusión Cultural*, Banco Central de Ecuador, 1992.
- Olivas Weston, Rosario. *La cocina de los Incas*, Lima, Universidad San Martín de Porres, 2006.
- Pearshall, Deborah M. “Maize is Still Ancient in Prehispanic Ecuador: The View from Real Alto, with Comments on Staller and Thompson”, *Journal of Archaeological Science*, Nº 29, Missouri, University of Missouri, 2002, 51-55.
- Schmelz, Bernard. *Lope de Atienza. Misionero y Etnógrafo*, Estudios Americanistas de Bonn, Quito-Bonn, Ediciones Abya Yala, 1996.
- Varios autores. *Historia del Ecuador 1*. Quito, Salvat Editores Ecuatoriana, S.A., 1980.
- Varios autores. *Historia del Ecuador 2*. Quito, Salvat Editores Ecuatoriana, S.A., 1980.