

# UCUENCA

## Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

### **Panificación en Cuenca: nacimiento de la panadería, influencia colonial y evolución actual**


Licenciado en Gastronomía y  
Servicio de Alimentos y Bebidas

**Autor:**

Wilson David Celín Suárez

**Director:**

Doris Josefina Soliz Carrión

ORCID:  0000-0002-1775-3805

**Cuenca, Ecuador**

2023-11-05

## **Resumen.**

Los primeros molinos de piedra se instauraron en la ciudad en el año 1536 antes de la fundación española, la siguiente investigación cuenta la historia de la panadería en Cuenca, se analizan datos que nos permiten constatar una panificación prehispánica, la cual, con el paso del tiempo, junto a la herencia y conocimientos traídos con los colonizadores, ha ido evolucionando hasta lo que hoy podemos conocer. Alrededor de la panadería se desarrollaron varios aspectos de la urbe, estuvo estrechamente relacionada con el desarrollo de la ciudad y su ejercicio ha ido mejorando de acuerdo al paso del tiempo, profesionales han perfeccionado técnicas y saberes, conocimiento que se han transmitido su mayoría de forma oral, generación tras generación. Profesionales en el tema, como historiadores y personas involucradas de primera mano con la panadería, fueron quienes nos brindaron sus saberes para construir lo que sería la historia de la panadería en la ciudad, cada una de sus etapas y el presente en el cual se refleja la herencia de esta historia. Finalmente se respondieron varias interrogantes con respecto al nacimiento de la panadería, el desarrollo social y cultural que existió alrededor desde sus inicios, acerca de la información existente al respecto, los registros históricos y los hechos que nunca se registraron, los aspectos que influenciaron el desarrollo de la panadería antes, durante y después de la colonización española, de esta forma reconstruir la memoria histórica y proponer opciones que ayuden a el fortalecimiento del patrimonio gastronómico que representa la panadería en Cuenca.

*Palabras clave:* historia, panadería, molino, pre hispánico, colonización, patrimonio.

### Abstract

The first stone mills establishment dates from 1536. The following research tells the story of bakery in Cuenca prior to its foundation, data are also analyzed allowing us to verify a pre-Hispanic bakery, which, with the passage of time, together with the inheritance of knowledge brought with the colonizers, has evolved to what we know nowadays

Around bakery they developed several aspects of the city, history shows how it was closely related to the development of the city and its exercise has gone improving according to the passage of time where professionals have perfected the techniques and knowledge, the same that have been mostly oral, of generation by generation.

Professionals in the field such as historians and people involved first-hand with bakery were the ones who gave us their knowledge to be able to build what it would be the history of bakery in the city, each of its stages up to the present, in which reflects the heritage of that history. Finally, several questions could be answered regarding the birth of bakery, the social and cultural development that existed around it since its inception, about the information that exists about it, historical records and facts that were never recorded, the aspects that influenced this development of bakery before, during and after the Spanish colonization, in this way we can reconstruct historical memory and propose options that help to further promote strengthening of the gastronomic heritage represented by bakery in Cuenca.

Keywords: History. Bakery. Mill. Pre-Hispanic. Colonization. Heritage.

**Trabajo de titulación:** Panificación en Cuenca: nacimiento de la panadería, influencia colonial y evolución hasta el año 2023

**Autor:** David Celín Suárez

**Directora:** Mg. Doris Soliz Carrión.

Certificado de Precisión FCH-TR-Lic-Gas-305

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de

---

Wilson David Celín Suárez

mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.

*Guido E A 3P*

---

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 14 de febrero de 2023

Elaborado por: GEAV

Abstract en formatos MsWord y PDF enviados a director/a de trabajo de titulación / UIC debido a emergencia sanitaria por COVID-19

## Índice de contenidos

<b>Resumen</b> .....	2
<b>Abstract</b> .....	3
<b>Índice de contenido</b> .....	5
<b>Índice de figuras</b> .....	7
<b>Índice de tablas</b> .....	9
<b>Agradecimiento</b> .....	10
<b>Dedicatoria</b> .....	11
<b>Introducción</b> .....	12
<b>Capítulo I: Historia de la panificación en el cantón Cuenca.</b> .....	<b>13</b>
1.1 Historia y origen de la panadería, panadería en la época cañari e inca y el descubrimiento de los cereales. ....	13
1.2 Principales técnicas y utensilios utilizados en la panadería elemental .....	22
1.3 Panadería cuencana antes del periodo republicano; diferentes clases de harina, utensilios, y espacios complementarios a la panificación tradicional.....	28
<b>Capítulo II: Influencia colonial, técnicas de panificación aplicadas en la panadería cuencana y nacimiento de la panadería en la ciudad.</b> .....	<b>31</b>
2.1 Panadería cuencana a inicios de la época colonial, la llegada del trigo a la ciudad, primeros hornos de panificación, principales técnicas y procedimientos tradicionales de la panadería cuencana. ....	31
2.2 Panadería cuencana en la época pre republicana; primeras agrupaciones artesanales y movimientos, consolidación del gremio panadero. ....	35
2.3 Técnicas de panificación aplicadas en la panadería cuencana, características de las primeras actividades molineras, utensilios, procesos y espacios complementarios.....	39

## **Capítulo III: Evolución de la panadería en Cuenca desde la época prehispánica hasta la actualidad. .... 46**

3.1 Panadería cuencana moderna; consolidación de la panadería como parte de la identidad cultural y actividad artesanal e industrial en la ciudad. .... 46

3.2 Principales panaderías, panaderos de Cuenca. .... 53

3.3 Nuevas proyecciones de las panaderías cuencanas, que mantienen la tradición. .... 67

3.4 Principales tipos de pan en Cuenca, panadería en la actualidad y su importancia como parte el patrimonio gastronómico de la ciudad. .... 70

**Conclusiones** ..... 77

**Recomendaciones** ..... 78

**Referencias** ..... 80

**Anexos** ..... 86

Anexo A ..... 86

Anexo B ..... 88

Anexo C ..... 90

## Índice de figuras

Figura 1 .....	13
Figura 2 .....	14
Figura 3 .....	16
Figura 4 .....	17
Figura 5 .....	18
Figura 6 .....	19
Figura 7 .....	21
Figura 8 .....	22
Figura 9 .....	23
Figura 10 .....	24
Figura 11 .....	25
Figura 12 .....	25
Figura 13.....	26
Figura 14.....	27
Figura 15.....	28
Figura 16 .....	30
Figura 17 .....	32
Figura 18.....	33
Figura 19.....	38
Figura 20.....	40
Figura 21.....	41
Figura 22.....	42
Figura 23.....	43
Figura 24 .....	44
Figura 25 .....	45
Figura 26 .....	47
Figura 27 .....	49
Figura 28.....	50

Figura 29 .....	51
Figura 30 .....	52
Figura 31 .....	53
Figura 32 .....	54
Figura 33 .....	55
Figura 34 .....	57
Figura 35 .....	58
Figura 36 .....	59
Figura 37 .....	60
Figura 38 .....	61
Figura 39.....	62
Figura 40 .....	67
Figura 41 .....	68
Figura 42.....	70
Figura 43.....	71
Figura 44 .....	72
Figura 45 .....	75
Figura 46 .....	76
Figura 47 .....	76



**Índice de tablas**

Tabla 1 ..... 64  
Tabla 1 ..... 65  
Tabla 2 ..... 66

## Agradecimiento

Agradezco a mi madre por enseñarme el valor del saber, a nunca rendirme y perseverar sin importar las circunstancias, a mi abuela por todo su amor incondicional y siempre haber cuidado de mí, a mis hermanos por su guía y cuidados.

A todos los maestros y compañeros que creyeron en mí, por todas las enseñanzas y los ánimos durante toda la vida académica, gracias.

A todas las personas involucradas en la historia y gastronomía que me brindaron su conocimiento y tiempo para realizar esta investigación, a mi tutor de tesis Mg. Doris Soliz, gracias por toda la ayuda y apoyo en el proceso del presente trabajo.

## Dedicatoria

Este trabajo está dedicado a mi madre, por todo su esfuerzo para ayudarme a salir adelante y a superar todos los obstáculos propios de la vida, a mis hermanos por todo su apoyo y a mi abuela por todo su amor, a todos ellos por hacer mi vida más bonita e impulsarme en los momentos más difíciles.

A todos aquellos cuyas voces se han apagado, a quienes luchan en soledad contra su mente a diario, a quienes ya no están, pero ahora son eternos. A todos ellos dedico estas palabras y animo a continuar con su batalla.

## Introducción.

En el presente trabajo de investigación vamos a abordar la historia del nacimiento de la panadería en Cuenca, la influencia colonial y evolución hasta el presente año.

El interés de este trabajo viene de una de las prioridades que tenemos como gastrónomos, el rescatar nuestros saberes, lo tradicional, las costumbres y preparaciones propias que conservan la historia y su valor con el paso de los años y así enriquecer la cognición del patrimonio gastronómico y cultural de la ciudad.

Una de las principales razones por la cual han podido afianzarse como patrimonios inmateriales de la humanidad diferentes gastronomías del mundo es por su relación con la cultura alimentaria y la priorización de consolidarla como una ciencia, invertir recursos para crear centros de investigación gastronómicos que permitan conocer más de su cultura sistematizando esta información y difundirla, así fortaleciendo más la gastronomía local e impulsándola.

La panadería en Cuenca ha sido parte de su historia desde antes de sus inicios, así mismo esta rama de la gastronomía se presta para un mayor desarrollo no solo de recetas sino también una mejora del producto tradicional y la consolidación de sus técnicas respetando las raíces, conocer los orígenes y las bases de estos procesos permiten desarrollar más opciones al momento de realizar panadería de autor.

Se pudo constatar que la panificación es algo que se realiza desde tiempos muy lejanos en los cuales se formaban aun las primeras culturas de nuestro territorio, la influencia de las colonias que llegaron a nuestro territorio son determinantes al momento de la evolución de la misma. La panadería nace en un tiempo temprano de la ciudad donde las condiciones fueron propicias para que se desarrolle lo que sería una de las actividades más importantes de la historia de la humanidad.

Los encargados de documentar este tipo de información son quienes conforman el ámbito gastronómico, es necesario la formación de investigadores que contribuyan con el fortalecimiento de la cultura alimentaria en el país y la ciudad, de esta manera se conserva y enriquece el patrimonio gastronómico. Mediante el presente trabajo pudimos constatar factores no solo técnicos que determinaron la panadería en la ciudad, existen muchos otros aspectos a considerar al momento de hablar de uno de los pilares económicos y culturales de la ciudad.

## Capítulo I: Historia de la panificación en el cantón Cuenca.

### 1.1 Historia y origen de la panadería, panadería en la época cañari e inca y el descubrimiento de los cereales.

La panadería acompaña a la civilización desde sus inicios, la cocción en horno o a la brasa con calor seco es uno de los métodos más primitivos de cocina debido a su simpleza y efectividad. Todo fue posible gracias a uno de los principales avances del hombre, primordial para su supervivencia y para el desarrollo de todas las culturas en el mundo, se trata de la domesticación del fuego que data de hace más de cuatrocientos mil años. Este avance se complementó con la creación de la cerámica y el cultivo de los cereales que la cocina alcanza el rango social de civilizador. (Cantero, s.f.)

En todas las civilizaciones del planeta ocurrió que al moler granos farináceos como son los cereales se obtendría las primeras harinas conocidas, estas al mezclarlas con agua se formaría una masa o papilla que dependiendo de la cantidad de hidratación variaría su consistencia y textura. Esta masa quedaría cerca del fuego el que por efectos físicos y químicos la cocinaría y se obtendría un pan plano, ende este sería el nacimiento de la panificación, que refiere al acto panificar o crear pan.

**Figura 1.** Pintura rupestre de mujeres horneando pan en antiguo Egipto.



Foto: Cordon Press (Actualizado 2022). Pintura de la tumba de Senet, muestra a dos mujeres rellenando moldes de cerámica para hornear pan. [Mural]. Recuperado de [https://historia.nationalgeographic.com.es/a/reproducen-como-horneaban-pan-antiguos-egipcios\\_16362](https://historia.nationalgeographic.com.es/a/reproducen-como-horneaban-pan-antiguos-egipcios_16362)

Hay que ser precisos en el hecho de que estas harinas eran lo que se conoce hoy como “harinas integrales”, pues eran trituradas todas las partes del grano o cereal sea del tipo que sea, el nombre de “harina” solo se le puede designar exclusivamente al producto obtenido de la molienda del endospermo del grano de trigo limpio.

En Egipto y Babilonia se cultivaron el trigo y la cebada, elementos que al ser molidos dieron lugar a la harina; del trigo se preparó el pan asado sobre brasa y luego ahornado en horno. De la cebada surgió la cerveza. (Pazos, 2020)

Es de Oriente próximo que viaja el trigo, se originó en Mesopotamia entre los ríos Tigris y Éufrates, se extendería por toda la zona conocida como “Creciente Fértil”, comprende; Palestina, el sur de Turquía, y el Golfo Pérsico. Esta semilla llegaría a Egipto y su cultivo se dio en el Valle del Nilo, de aquí el cultivo llegaría a las civilizaciones griega y romana. (Matvejevic, P. 2013).

**Figura 2.** Fotografía, restos de panadería 3000 a.C., en el Oasis del Jariyá, en Egipto



Foto: La Vanguardia (s.f.) Asentamiento de 3.500 años de antigüedad, 200 kilómetros al sur de El Cairo, restos de la panadería más antigua del mundo, con dos hornos y una rueda de alfarero utilizada para hacer moldes. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.lavanguardia.com/magazine/viajes/20221013/8557068/casa-cosme-palacios-alojamiento-lujo-solo-por-invitation.html>

John Darnel, jefe de la misión de exploradores estadounidenses que en el año 2002 descubrieron lo que se trataría de la panadería más antigua del mundo, una ciudad del 3.000

a.C., en el Oasis del Jariyá, en Egipto, se cree que fue usado por los egipcios para producir “pan de sol”.

También es importante mencionar que semillas carbonizadas se encontraron en valles del desierto africano de más de 8 mil años de antigüedad. En la epopeya hindú, Gilgamesh de escritura cuneiforme del año 1800 A.C. se cuenta la historia del pan que probó el héroe Enkidú, quien no lo conocía ni tampoco la cerveza.

El pan representa el cimiento de la alimentación mundial desde hace 7000 u 8000 años (Bourgeois y Larpent, 1995).

De principio se trataba de una masa plana, sin fermentación hecha de una harina tosca realizada de una manera rudimentaria en piedra, cocida cerca del fuego sobre piedras calientes por la brasa, era pan de agua, simplemente asado a la brasa; el pan con levadura surgió más tarde. La levadura en la panificación es un componente que se produce durante la fermentación, esta levadura produce etanol y CO<sub>2</sub>, este gas se queda atrapado en las redes de gluten aumentando el volumen y esponjando la masa. A este fenómeno se le denomina levantamiento de la masa (Humanes, 1994; Tejero, 1995; Guinet y Godon, 1996).

Los indicios nos muestran que es en Egipto donde apareció el primer pan fermentado, estos datos se afirman con bajorrelieves egipcios de hace 3000 A.C. sobre la elaboración de cerveza y pan, en ambos procesos la fermentación es indispensable para el producto final, es la cultura egipcia la primera que registra el uso de métodos bioquímicos para elaboración de productos fermentados. (Aleixandre, 1996).

Como lo explica Carlos Fernández Carretero, en el código Hammurabi ya se escribe acerca de la cerveza comible y el pan bebible, haciendo referencia al pan y cerveza de cebada, ambos producidos por fermentación de la harina de cebada, pero fueron los egipcios quienes dedicaron mayoritariamente al cultivo del trigo.

En el año 7000 a.C., se da uno de los avances más importantes, el invento de las vasijas de barro en oriente próximo, no solo se podía asar los alimentos, sino que se podía hervir agua, cocinar sobre utensilios y cocer alimentos que no se podían simplemente asar, en el año 5000 a.C. aparecen los primeros hornos de adobe en Egipto y Babilonia, que permitía cocinar los alimentos por convección gracias a la refracción de las paredes del horno.

Fue la cultura egipcia los primeros en levantar hornos cónicos, con ladrillos hechos con barro proveniente del río Nilo, se conformaban de dos partes principales, en la parte inferior se producía el calor y se quemaban las brasas y en la parte superior se cocerían los panes.



**Figura 3.** Pintura elaboración de pan en horno cónico antiguo Egipto.

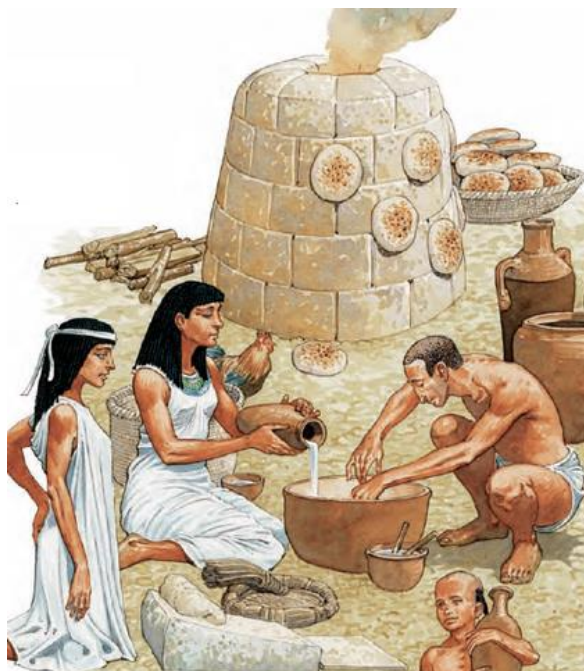


Foto: [Fotografía del primero horno egipcio cónico]. (2022). Recuperado de <https://www.timetoast.com/timelines/historia-de-la-panaderia-809dc344-a80c-4002-a047-2fd005f27b27>

Adeline Bats, investigadora de la Universidad de la Sorbona, como parte de su tesis doctoral recreó el proceso documentado de la panadería en el antiguo Egipto, para la cual preparo los utensilios de barro y recetas de esta época para experimentar con ellas, estos utensilios se trataban de moldes de forma cónica donde se introducía la masa y estos moldes eran ingresados en el horno para su cocción.

Serían los antiguos pobladores de Grecia quienes van a mejorar el horno, crearon una campana con una cavidad en su parte delantera para agregar leña. El calor se distribuía de forma pareja por todo el horno gracias a esta bóveda, las paredes y el techo del horno permitieron una cocción mas completa de los alimentos, cambiando así su forma, textura sabor y aroma.



**Figura 4.** Fotografía ruinas del primer horno griego.



Foto: [Fotografía de los primeros hornos griegos]. (2022). Recuperado de <https://www.elhornodebarro.com.ar/>

En América del sur esta labor comienza con la domesticación de los cereales propios del lugar, en toda la zona de lo que hoy se conoce como Ecuador la introducción de maíz especie proveniente de Mesoamérica data de hace más de 5.000 años, todas estas evidencias del consumo del maíz como principal producto alimenticio son de los periodos formativo, desarrollo regional integración e Incario, la historia nos muestra que el principal cereal para las civilizaciones de Occidente era el maíz. Cronistas de los primeros arribos españoles a costas ecuatorianas cuentan que el maíz era parte de los hogares, destacando el orden tanto en su cultivo, almacenamiento y consumo, así también encontraron que en la región de los andes era el principal cultivo hasta la llegada de otros cereales provenientes de Europa con los colonizadores. El maíz es el único cereal andino, se consumía tostado, nixtamalizado, cocinado, asado y fermentado.

Huayna Capac en su intento frustrado de expedición y conquista al oriente amazónico encontró el terreno y clima ideal, y los terrenos llenos de cultivos de maíz.

Según los primeros sacerdotes franciscanos que jugaron el papel de cronistas y documentaron la vida de las sociedades prehispánicas cuentan que encontraban dentro de la dieta Inca diferentes tipos de preparaciones parecidas a una especie de torta, esta es la tanda, hecha de mote se tostaba en tiesto, tortas cocidas al vapor, envueltas en hojas como lo que hoy se conoce como chumales y tamales hechos de maíz y sus diferentes tipos, también se elaboraban bollos de yuca y tortillas de quinoa. El maíz formó parte de la dieta

cañari e Inca, no solo por las condiciones para su producción sino por contenido nutritivo, calórico y energético, propicio para las necesidades de la sociedad de esa época, se encontró la evidencia de que siempre se desarrollaban sus actividades alrededor de grandes sembríos de maíz, la idea del nacimiento del primer pan ecuatoriano parte de los utensilios encontrados en excavaciones e investigaciones.

**Figura 5.** Fotografía variedades de mazorcas de maíz de los andes.



Foto: Paloma. I. (13 de noviembre 2018). Diferentes tipos de maíz de los Andes. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/elmundopormochila/2270000482/in/photolist>

Posteriormente las rutas de conexión entre las principales ciudades del periodo inca desarrollaron caminos por los cuales se desarrollaban largos viajes a lo largo de todo este territorio, el consumo de hojas de coca era acompañado por tortas o panecillos de maíz, y una bebida elaborada a base cacao, todos estos ingredientes son ricos en proteínas y sus propiedades brindan una fuente de energía natural para dichos viajes. (León, 2020)

La panificación en la América prehispánica era un hecho, aunque no se la podía denominar como tal, más bien nos referimos al significado de la palabra pan. La principal harina obtenida era la de maíz, la cual se producía con utensilios propios para este fin, es decir la fabricación de harina y para la posterior elaboración de la tanda, palabra usada por nuestros pueblos originarios que refiere a todas las preparaciones a base de maíz, palabra que fue reemplazada por palabras en otro idioma como pan, tortas o tortillas, la elaboración de tandas eran actividades que son parte de la cultura y alimentación de la época.

Uno de los primeros antecedentes de la panadería es la transición que se dio producto del sincretismo cultural de la invasión y posterior colonización europea, en lo que hoy se conoce como celebración de “Día de muertos o finados”.

El “Aya Marçay Killa” o “mes de los muertos” en su traducción, refiere al mes de noviembre en el cual la cultura Inca celebraba a sus muertos, según la tradición las personas sacaban los cuerpos momificados de sus seres queridos que había sido enterrados para vestirlos con sus mejores trajes y llevarlos en una procesión por el lugar, esto acompañado de una bebida a base de sangre de llama, esta tradición fue prohibida después de la llegada de los españoles a nuestro territorio, era considerada como una blasfemia y un acto atroz.

El cronista amerindio Felipe Guamán Poma de Ayala cuenta: “En este mes (noviembre) sacan los difuntos de sus bóvedas que llaman pucullo, y le dan de comer y beber, le visten de sus vestidos ricos, le ponen plumas en la cabeza, cantan, danzan con ellos.” 1615, p. 256).

Las culturas se acoplaron a estas prohibiciones y buscaron la forma de mantener sus costumbres, según Carlos Sandoval s.f. cómo nos comenta en la publicación de la revista, La Gaceta “la Guagua de Pan antes se la elaboraba con zapallo (calabaza) en forma de un tipo de tortilla, con la traída del trigo comenzó a replicar la tradición de levantar a los muertos fajados, (momias) en forma de pan (guaguas de pan). La mazamorra de maíz morado y sangre de llama fue reemplazada por algo más estético y se fue construyendo la colada morada.”

**Figura 6.** Noviembre/Ayamarçai Quilla/La Fiesta de los difuntos.



Foto: Editorial Siglo Veintiuno. (2006). Aya Marcay, pagina 256 de “Primer nueva crónica y buen gobierno”. [Dibujo].

En la fiesta del “Aya Marcay” los indígenas para mantener la tradición sustituyeron a las momias por figuras humanas de pan, serían lo que hoy se llaman guaguas de pan, esta figura no tiene brazos ni piernas, sino una cabeza y un cuerpo que está ornamentado con tiras de colores también de pan que recuerdan a las cuerdas que ataban al difunto. (Sofia Ojeda, 10 de mayo 2019). Originalmente este pan estaba hecho con harina de maíz y zapallo posteriormente este pan sufre modificaciones con la llegada de nuevos productos procedentes del viejo continente así las guaguas de pan se realizan con harina de trigo y como parte de relleno dulce de zapallo.

Este referente sugiere al siglo XV que es el momento de la llegada de los colonizadores españoles, con ello podemos entender que para este siglo este tipo de preparaciones ya se las elaboraba en las culturas originarias de América.

El “pan” de maíz se lo elaboraba en todo el territorio ecuatoriano, cada región poseía cereales que eran convertidos en harina, diferentes tipos de maíz determinaban diferentes tipos de preparaciones o tipos de pan en torno al maíz.

En el año de 1574 Girolamo Benzoni visitaba territorio ecuatoriano, la provincia de Manabí exactamente después de su viaje le dio tal fama del pan que se hacía con maíz en nuestro territorio, que llegó al punto de decirse que era mejor que el pan de trigo, las tortillas tradicionales de esta parte del país se remontan a la época formativa, donde se elaboraban tortillas de maíz amarillo, en las paredes de los hornos manabitas es donde se desarrolla esta preparacion, debido a su tamaño y forma Benzoni las consideraba como pan de maíz.

Figura 7. Fotografía horno manabita.



Foto: Moreira. R. (2022) Preparación de tortillas de maíz amarillo en horno tradicional manabita, parroquia Julcuy, Jipijapa, Manabí. [Fotografía].

Después de casi 100 años de este antecedente en 1642 Bernabé Cobo aseguraba que las mejores tortillas de todas las Indias se encontraban en nuestro territorio, estas tortillas palabra con la se denominó a las tandas, se usaban como bizcochos cuando se secaban y se las podía consumir con caldo, además su textura y sabor la hacía diferentes a las de demás partes de América, se podían empapar como un pan, característica que no tenían las tortillas de otros lugares. (Bravo A, L. 2005). Con el maíz cuando el grano estaba entre tierno y maduro se lo denominaba “cau”, con él se hacía una masa que contenía sal, y era envuelta en la hoja de la mazorca.



**Figura 8.** Modo de hacer el pan.

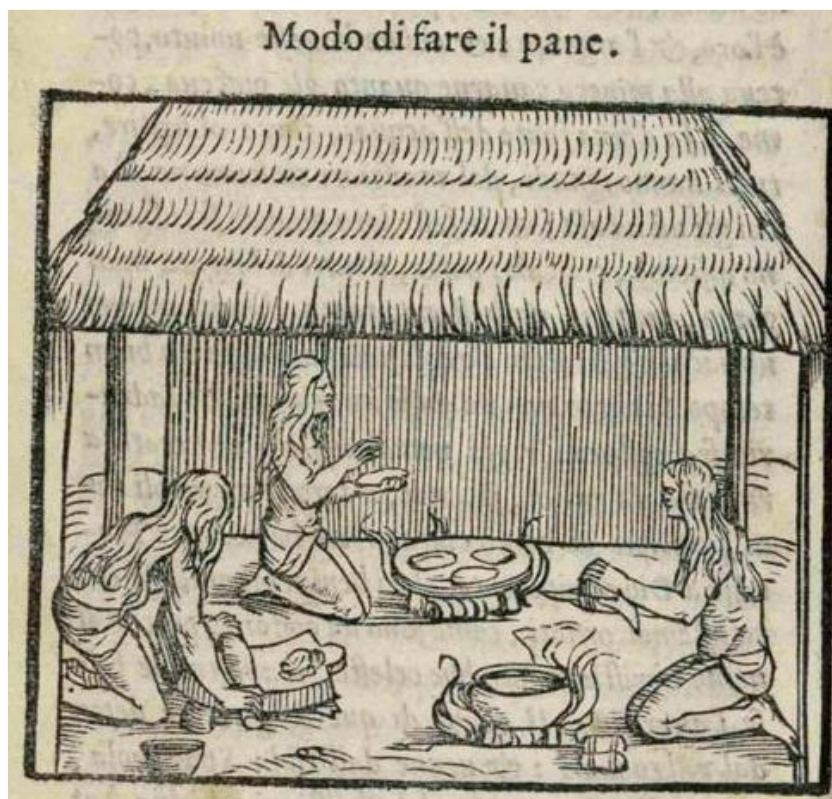


Foto: Biblioteca Nacional. (2009). Modo de hacer el Pan, pagina 56 de, La historia del mundo nuouo. [Dibujo].

### **1.2 Principales técnicas y utensilios utilizados en la panadería tradicional.**

Una de las principales características de la panadería es el método de cocción al cual se somete a la masa para obtener el pan, esta se cocina por convección de aire caliente, es decir, se somete al calor seco del horno o brasa para obtener el producto final, posteriormente se utilizaría la cocción por conducción para otros tipos de preparaciones similares.

Cada cultura tiene un horno, así, en las culturas prehispánicas de la provincia de Manabí, una tinaja de arcilla se empotraba en la tierra y se encendía fuego dentro de ella, luego se retiraba la brasa y se tostaban las tortillas adheridas a las paredes calientes, el mismo mecanismo de un horno de leña destinado a la panadería, los panes americanos eran tandas de diferentes tipos de maíz como las choclo tandas o chumales cocinadas en vapor. El horno español, variación del horno griego también tiene el nombre de horno de Castilla y es el que se conoce actualmente y que se calienta con leña.

**Figura 9.** Fotografía horno tradicional manabita.



Foto: Celín. D. (2022). Horno tradicional manabita, Crucita, Manabí. [Fotografía].

En los andes sus culturas tenían otra especie de hornos, como agujeros en la tierra como pequeñas galerías realizadas en montículos de piedras y tierra, donde el calor se obtenía de la misma forma.

Primero prender y calentar las paredes del horno con el fuego y retirar las brasas para su uso, estos hornos son de origen inca, son los denominados Huatias que a diferencia de la Pachamanca la cocción se realiza dentro de la bóveda que se levantó con las piedras, al contrario de este otro método en el que las piedras son colocadas por capas hasta cubrir todos los alimentos.

Cabe mencionar que a diferencia de los hornos destinados para la cerámica y los que tenían fines fúnebres, estos eran más portátiles, es decir su construcción podía realizarse momentos antes de la preparación de los alimentos y así mismo se podía desarmar con facilidad después de su uso.

**Figura 10.** Fotografía del proceso de encendido de Huatia.



Foto: Ukumary. A. (14 de septiembre 2010) Brasas calentando la Huatia. [Fotografía]. Recuperado de <https://www.flickr.com/photos/umont/4991794386/in/photolist>

Es importante recalcar que estos hornos eran usados principalmente para asar tubérculos y carnes, sin embargo, no se puede negar la posibilidad de haberle dado más usos en torno a la alimentación. Hay que ser específicos que en esa época las tandas o el pan que se preparaba a base de maíz, también preparaciones como tortas o tortillas no era demoniados como tal, no fue sino hasta los primeros registros por parte de los cronistas de las colonias europeas que se conocieron de estas preparaciones con estos nombres.

Las masas al no tener una fermentación prolongada para el pan, su proceso era más simple, los granos de la cosecha eran destinados a su almacenamiento, dentro de las técnicas de almacenamiento estaba el secado del maíz posterior de su lavado, para poder conservarlo libre de impurezas, estos granos secos eran procesados por utensilios de piedra como los metates, que eran elaborados de piedra.



**Figura 11.** Utensilios de piedra culturas pre hispánica.



Foto: Celín. D. (2022). Metate, piedra de moler, piedra doble de mano para moler, Cultura Chobsi. [Fotografía]. Colección Museo de las Culturas Aborígenes, Cuenca.

Constaban de 2 componentes el mortero que era una piedra en la cual se va a moler los granos y el pistilo que era otra piedra liza de menor tamaño que por acción manual servirá para triturar y machacar los granos que están sobre el mortero, el metate pertenece al periodo precerámico y su uso estaba ligado a elaborar harina y triturar alimentos, especies o granos.

**Figura 12.** Utensilios de piedra culturas pre hispánica.



Foto: Celín. D. (2022). Ralladores de piedra. [Fotografía]. Colección Museo de las Culturas Aborígenes, Cuenca.

Estaban los ralladores de piedra, el uso de este rallador de piedra es exclusivo para la elaboración y procesamiento de alimentos, estaba elaborado a base de una piedra áspera, hay que destacar que durante este periodo casi la totalidad de piedras planas ásperas eran utilizadas como ralladores, de aquí se obtenía la harina que era mezclada con agua en recipientes de cerámica.

Los recipientes de cerámica poseían una forma zoomorfa y en su base poseían patas que las alejaban del contacto con el suelo y el fuego directo, estos recipientes de cerámica son del periodo formativo, en estos recipientes es donde se amasaban las masas elaboradas con harinas de maíz especialmente hasta obtener la textura ideal, esta masa se sometía al calor por convección cerca de las brasas, por conducción en tostadores y tiestos, para tostar los alimentos especialmente el maíz, en la época prehispánica se crean dos tipos de utensilios para este fin.

**Figura 13.** Utensilios de piedra culturas pre hispánica.



Foto: Celín. D. (2022). Recipientes polípodos. [Fotografía]. Colección Museo de las Culturas Aborígenes, Cuenca.

El tiesto que es muy semejante a un plato con una ondulación que permite mantener a los alimentos dentro del tiesto y que no se caigan durante su cocción, existía un tostador para el maíz llamado Ttocoychimpu que tenía pequeños agujeros en toda la superficie que posiblemente al tostar servía para cernir algunas impurezas.

**Figura 14.** Utensilios de piedra culturas pre hispánica.



Foto: Celín. D. (2022). Piedras lisas con ondulaciones usadas como tiestos. [Fotografía]. Colección Museo de las Culturas Aborígenes, Cuenca.

También se utilizaba la cocción por convección con vapor, las preparaciones envueltas en hojas técnica que es propia de América, dependiendo la zona va a variar el tipo de hoja utilizada, pero la finalidad es la misma, en nuestro territorio se realizaba envolviendo masas o cualquier alimento en hojas de maíz, achira, huicundo, plátano etc. Estos envueltos se los cocinaba al vapor, se los hervía o se los colocaba directamente en la brasa sobre piedras (Olivas Weston, 89).

Es un hecho evidenciar que existía la panificación prehispánica y no solo en nuestro territorio sino en todas las culturas de América y el mundo, la presencia del pan estuvo junto con la presencia de la harina miles de años antes de la llegada de las colonias europeas, desde su invención, desde que una piedra molió un grano y lo convirtió en harina.

A lo que se refieren la palabra tortilla y a como denominaban nuestras tandas o panes de maíz, es un diminutivo para la palabra torta, la concepción que tenían las colonias europeas en su mente cuando vieron por primera vez nuestras tandas o panes, la palabra torta como tal no tiene un origen claro, pan como tal, viene de la raíz indoeuropea “pa” que significa comer o proteger y además es usada para referirse a los alimentos sin necesidad que estos sean precisamente la preparación de trigo o lo que conocemos como pan.

### 1.3 Panadería cuencana antes del periodo republicano; diferentes clases de harina y espacios complementarios a la panificación tradicional.

Tras varias excavaciones se han encontrado herramientas con las que se preparaban tandas lo que se conoce tortillas de maíz, los primeros panes ecuatorianos. No solo el maíz fue el cereal que emplearon las sociedades de la época prehispánica, se conoció la utilización de cereales propios de la región Andina.

La actividad molinera fue un pilar fundamental en la producción de pan, la ciudad que por excelencia se dedica a esta actividad es Cuenca, lo que antiguamente se conocía como el asentamiento de Guapondelig y posteriormente Tomebamba, actualmente se puede todavía apreciar los primeros molinos hidráulicos del país, molinos que datan de antes de la fundación de la ciudad, la actividad molinera se instauró mucho antes de la llegada de cereales provenientes de Europa.

**Figura 15.** Ruinas del molino de Núñez de Bonilla.



Foto: Celín. D. (2022). Primer molino de la ciudad, perteneciente a Núñez de Bonilla, siglo VX. [Fotografía]. Colección Museo Manuel Agustín Landívar.

El pan no solo acompaña la historia de la actividad molinera, comercial y gastronómica de la ciudad, en la parte cultural el pan ha acompañado a las tradiciones y costumbres de nuestros pueblos aborígenes, las culturas prehispánicas siempre rindieron honor a sus ancestros y deidades, entre estas ofrendas estaban las tandas o pan como símbolo del alimento principal de estos pueblos, como parte de sus vidas. Por ello es importante destacar estos aspectos ricos de identidad cultural de nuestros pueblos que trabajaban en la panadería desde antes de la llegada de españoles también en el ámbito cultural.



Al ser el asentamiento de una de las principales culturas prehispánicas como la Cañari la producción de maíz fue inminente, por ende, los productos elaborados con este cereal fueron parte de esta cultura, las tandas o pan de maíz, las tortas, tortillas y envueltos son elementos de la dieta cañari. Sin embargo, no solo fue la harina de maíz la que se producía en la época prehispánica, entre las principales clases de harinas está la cebada para la elaboración de machica, y la de quinoa.

Los espacios para la alimentación y preparación de alimentos eran específicos para cada actividad, es decir las viviendas estaban adecuadas para destinar a la preparación de alimentos únicamente en las cocinas y fogones de los hogares, las preparaciones a base de maíz como el pan, envueltos, tortas y tortillas no eran destinados para su consumo inmediato muchas veces la elaboración de las mismas eran destinadas para otros fines como días especiales, fiestas, viajes o celebraciones además de su dieta diaria.

En todas las partes del planeta la preocupación por la preservación de los alimentos ha sido un tema importante para las culturas y sus diferentes pueblos, en nuestro territorio antes de la llegada de los españoles existían las colcas incas, las Colcas nacen por la necesidad de abastecimiento de alimento a la población, no son más que almacenes de alimento o graneros, principalmente se utilizaron para el abastecimiento de oficiales y al ejército inca que se encontraba de paso, se construían en cada tambo que eran posadas, lugares de descanso y que también tenían fines militares, estaban contruidos a un día de camino, alrededor de 20 o 30 kilómetros de distancia entre sí, estaban ubicados a las carreteras reales del imperio. En la ciudad de Cuenca las colcas se mantuvieron ocupando tras la llegada de los españoles. (Peñafiel Vargas, p.25).

**Figura 16.** Fotografía de Colcas en Bolivia.



Foto: [Fotografía de Colcas o Almacenes Incas en Cotapachi]. (2022). <https://www.laregion.bo/qollcas-incaicas-de-cotapachi/>

Según Rodolfo Pérez Pimentel en el Diccionario biográfico del Ecuador, en el año 1532 el fray Jodoco Rique fue informado de su expedición en las Indias, para diciembre del año 1534 arribó a la ciudad de Quito, junto con el traía las primeras semillas de trigo sembradas en lo que ahora se conoce como Plaza de San Francisco, Quito, es a él a quien se le atribuye la introducción, cultivo y producción de trigo en el país.

Una década después del primer avistamiento de españoles en costas ecuatorianas Núñez de Bonilla construye el primer molino hidráulico con piedras en lo que se conoce hoy como Cuenca, oficialmente la fundación de la ciudad y época empezaría sino hasta más de dos décadas después, el uso de este molino era oficialmente para la obtención de harina de trigo que había llegado un par de años antes en manos de Jodoco Rique.

Esta harina era elaborada con trigo cosechado a lo largo de toda la zona, era destinada para la elaboración de pan, el cual ya tenía regulaciones con respecto a su venta y distribución apenas meses de la fundación de la ciudad según los libros del cabildo de la época (Borrero, 2015). La panadería en la ciudad se desarrolló para consumo propio dentro de los hogares y para los oficiales que se radicaban en la ciudad, su venta era destinada cuando la producción se excedía y corría el riesgo de echarse a perder.

Para esta labor era indispensable los hornos los cuales ya se habían establecido junto con los molinos, aunque los registros oficiales del primer horno de leña son hasta casi 300 años después, los hornos durante este periodo eran de uso doméstico y todavía no se consolidaba

la profesión como tal de panadero o panadera, la actividad todavía no se convertía todavía en una fuente de ingreso o comercio antes del periodo republicano.

## **Capítulo II: Influencia colonial, técnicas de panificación aplicadas en la panadería cuencana y nacimiento de la panadería en la ciudad.**

### **2.1 Panadería cuencana a inicios de la colonia, la llegada del trigo a la ciudad, primeros hornos de panificación, principales técnicas y procedimientos tradicionales.**

En el año 1533 llegó a lo que actualmente se conoce como Cuenca la expedición de Sebastián de Benalcázar junto a él, entre otros, estaba Rodrigo Núñez de Bonilla quien recibió parte de la región de Tomebamba en la cual se instaló algunas propiedades agrícolas, se trazaría la Calle Santa Ana o Calle Larga como se la conoce en estos días, además de la instauración de molinos hidráulicos. Para el año de 1536 se construye el primer molino, construido con piedras labradas de las ruinas Incas de Pumapungo, consistía en una bóveda y en su interior una rueda posicionada como una hélice, el agua ingresaba desde la parte superior y la fuerza de la corriente era canalizada como energía que accionaba el movimiento de la piedra que molía los granos que ingresaban.

Hay que mencionar que la obtención de harina de otros cereales mediante otros métodos era una actividad que viene desde mucho antes, en nuestro territorio las culturas Cañaris e Inca elaboraban harina de maíz que era amasada y cocida para su consumo, la panificación viene de la mano con la obtención de harina, no obstante la actividad molinera estuvo antes de la fundación de la ciudad como tal, según las investigación de Juan Martínez Borrero (2015) para el año de 1557 en la Real Audiencia se fijaba como ordenanza el precio de la fanega de trigo y de maíz, en la ciudad de Cuenca 4 meses después el mismo año de su fundación, en el mes de Agosto se establece el precio para la molienda de fanegas de trigo, al ser el único molino existente el precio era alto, debido a la demanda que tenía y el mantenimiento que este debía recibir.

Para el año de 1560 el pan ya tenía su precio regulado, después de ser cocido era comercializado por su peso en libras, por un tomín se obtenía 4 lb y por un peso 32 lb.

Para los inicios de esta actividad nueva en el lugar, se necesitó la presencia de molineros y panaderos no solo españoles sino también indígenas, otra obra a realizarse sería la construcción de redes comerciales que faciliten la exportación del producto a todos los lugares cercanos como el Virreinato del Perú,

Como nos cuenta el investigador Juan Martínez Borrero (2014), se conoce el nombre del indígena Juan Chamagua quien trabajaba con Núñez de Bonilla en sus molinos, recibiría en 1585 tierras que ya eran de la propiedad del español desde antes de la fundación de la ciudad, Juan fue su primer molinero, aunque también se encuentra el nombre del español Pedro Márquez.

**Figura 17.** Ilustración de Juan Chamagua.

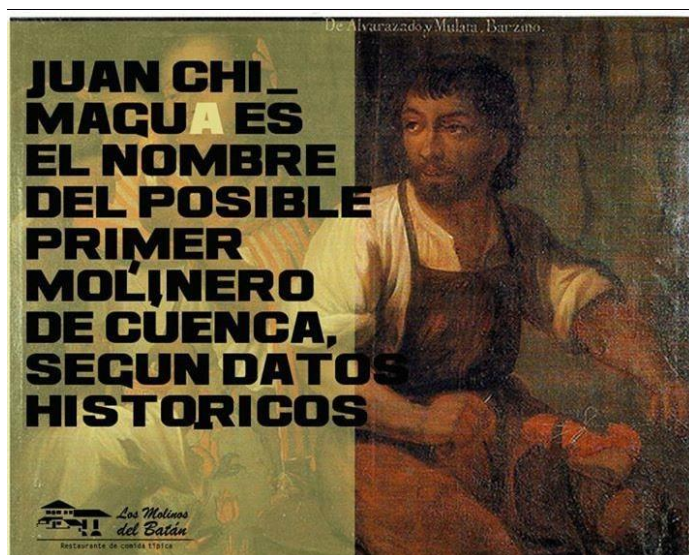


Foto: [Fotografía de una ilustración de Juan Chamagua, posible primer molinero de la ciudad]. (2022). [https://www.tripadvisor.com/ShowUserReviews-g294309-d4228440-r480920480-Los Molinos del Batan-Cuenca Azuay Province.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=160404261](https://www.tripadvisor.com/ShowUserReviews-g294309-d4228440-r480920480-Los_Molinos_del_Batan-Cuenca_Azuay_Province.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=160404261)

El registro de la construcción del primer horno de leña data del año 1820 en el barrio de todos santos y no se lo utilizó hasta el año de 1892 por la orden de las madres Oblatas quienes fueron las precursoras en dedicarse a este oficio junto con la elaboración de dulces y demás confitería de origen español.

Pero no hay que olvidar que los registros del cabildo de las reuniones de los primeros años de fundación de la ciudad estipulan el precio del pan y es de conocimiento que una de las comisiones a los primeros colonizadores fue la siembra de trigo para la elaboración del mismo.



**Figura 18.** Horno de leña de las madres Oblatas.



Foto: Celín. D. (2022). Primer horno de la ciudad, perteneciente al complejo de Todos Santos. [Fotografía]. Complejo de todos Santos.

Existen casi 300 años en los cuales hornos domésticos que funcionaban con leña eran los protagonistas de la panadería en la ciudad, formaban parte de los hogares de la creciente urbe, por los datos obtenidos es en el año de 1725 que aparece el primer registro oficial de una vivienda tejada de 2 habitaciones y un horno que también tenía techo de teja. En diferentes relatos se dice que en las primeras casas de la ciudad los hornos tenían un espacio destinado en los huertos y patios, para la mitad del siglo XVI las casas de Todos Santos fueron construidas a menor escala que en el centro de la ciudad, todas ellas se caracterizaban por sus techos de paja, una sola habitación y un horno para pan en los exteriores, Según Freile, 1993

*“En la huerta eventualmente, ... estaba, una cocina y un horno para cumplir con los placeres de la mesa, mestizos al fin hemos aprendido a amar el comer, el beber y también el jugar, sin despreciar el querer.”*

Desde estas viviendas se comercializaba el pan, en las descripciones de la arquitectura colonial se encuentran detalles de inventarios y registros a casas del centro histórico del siglo XVII como la de las Posadas o la casa de don José Alvarado donde se menciona hornos en los patios interiores, como nos relata el historiador Diego Arteaga (2009)

Cuenca se levantó con la actividad molinera y la producción de harina para pan, con el transcurso de los años hasta finalizar el siglo XV se fue adaptando esta actividad al medio, a

los recursos y a la nueva cultura con la que se encontraban las colonias europeas y su influencia directa en la perspectiva que se tenía sobre la panificación a la época.

La invención de nuevos mecanismos para obtener harina fue un hecho trascendental que marco el antes y un después de lo que se entendía como la panadería de ese entonces, las nuevas tecnologías trajeron consigo nuevos ingredientes y nuevas técnicas que se derivan de la panadería desde sus inicios hace más de 5000 años las técnicas de las primeras civilizaciones en cuanto a la panadería se mantienen hasta el día de hoy, desde su origen remoto en el antiguo imperio Egipto y su expansión por oriente, conquistadores e imperios como los romanos llevaron el pan y las diferentes técnicas a toda Europa, hasta llegar a las penínsulas ibéricas desde donde este conocimiento partió hasta nuestro territorio.

Antes de hablar de las técnicas aplicadas a la panadería cuencana hay que conocer la esencia de la panificación desde su origen y entender al pan como lo que es, un alimento tan versátil presenta una simpleza única en el campo gastronómico, su origen parte de un posible accidente en donde harina amasada después de su cocción se transformó en pan.

El trigo por su naturaleza rica en almidón genera mayor elasticidad a la masa, por sus propiedades organolépticas tiene una mejor fermentación, al dejar masa durante varias horas en reposo la temperatura y factores físicos hace que esta se empiece a fermentar y a formar levadura natural que al ser cocida genera mayor concentración de gas carbónico, se forma etanol que junto con el agua se evapora como producto del calor y son la clave de un pan ligero, esponjoso y con más sabor, algo muy cercano a lo que se consume hasta el día de hoy. La diferencia del uso trigo es trascendental en el producto final de panadería. Las tandas o pan de maíz como se lo conocía quedo atrás después del uso del trigo en la panificación local.

Una vez terminado el proceso el pan se ponía a disposición del público o se destinaba para el consumo doméstico, existían algunos puntos de venta de pan en la ciudad, hasta el nacimiento de la panadería este era comercializado de manera ambulante y en cada casa que se dedicaba a esta labor, en las casas se destinaba un espacio para su venta, el pan tenía su precio regulado y mediante pasaban los años y la actividad panadera se consolidaba más en la ciudad.

Se iban determinando decretos y procedimientos en los cuales se exigían una buena calidad de pan, ordenanzas que prohibían el expendio de trigo a otra ciudad, la gran demanda el cabildo lo determinó como uno de los principales productos infaltables en la población, cuando la producción de harina y bizcochos superaba la demanda y existían sobrantes estos eran

destinados a otras ciudades como Zaruma o Guayaquil, desde el inicio de la ciudad se estableció que cada productor debía declarar cuanta era la producción de trigo que poseía, así mismo se trató siempre de dar un precio y peso justo en la venta de pan, para así poder evitar estafa con las pesas o medidas utilizadas para su comercialización, la panadería heredada de esa época supone grandes piezas de pan las cuales se vendían por su peso.

## **2.2 Panadería cuencana en la época pre republicana; primeras agrupaciones artesanales y movimientos, consolidación del gremio panadero.**

La panadería en la época pre republicana se desarrolla en torno al horno de leña y las diversas clases de panes surgen en la cada ciudad. Quizás al final del siglo XIX se introducen los panes franceses, aunque los más conocidos eran los panes con manteca de cerdo y huevos. En esta época hay dos clases de panes, los industriales y los semi artesanales. Los primeros vienen enfundados a los supermercados; los segundos, son de consumo diario (Pazos, 2022).

Se sabe que la primera panadería de la ciudad nace antes de 1940, hasta entonces en esta actividad los puntos de venta de pan no tenían nombre, tomaban el nombre de quien los elaborada o de su familia. Desde su fundación hasta el siglo XVI Cuenca adaptaba la panadería a la ciudad, los ingredientes, los molinos, los hornos, las técnicas y nuevas combinaciones el precio y demás aspectos que se desarrollaban en entorno al pan, para este nuevo siglo ya se habían instaurado varios molinos en la zona y la panadería tomaba auge, un factor que impulsó la panadería fue la crisis minera del siglo XV, en la panadería se encontró un camino para reactivar la economía, su siembra, producción significaban actividades en las que se podía laborar, la instauración de molinos y la siembra de cereales llevaron a sacar el mayor provecho a la elaboración de pan que se convertiría en una de las principales actividades de la ciudad.

Hacia finales del siglo XVI existen ordenanzas por parte del cabildo en las cuales se especifican el nombre de panaderas, refiriéndose al termino en femenino, conforme pasaron los años se constató que esta actividad era fuertemente influenciada por mano de obra femenina, las mujeres se encargaban de esta labor y con el paso de tiempo esto se pudo constatar, en el año 1579 los molinos trabajan las 24 horas, se prohibió a mujeres solas de cualquier condición llevar a moler su granos, pero el nuevo horario de funcionamiento fue aprovechado para que las mujeres muelan sus granos en las noches debido dicha prohibición,

esto denota que existían mujeres que se encargaban de este labor de manera independiente. (Borrero, 2015).

El Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares CIDAP, ha sido el encargado de recapitular la historia de los artesanos desde sus inicios en esta ciudad, no se encuentran datos que proporcionen registros oficiales de panaderos en la ciudad en sus primeros siglos de existencia, curiosamente durante cientos de años no existen datos de personas que se haya identificado como panaderos pero todo indica que también existía gente que sin denominarse panadera, se dedicaba a tiempo completo a esta labor aunque no consten en registros oficiales, como los casos que se mencionan en el año de 1588 donde indias y mestizas vendían pan en las plazas (Borrero, 2015). Sin mencionar que casi 30 años antes ya se había regulado el precio del pan, y ese pan era elaborado por manos de indígenas.

Las referencias que se tienen acerca de las personas dedicadas a esta actividad son los datos de las casas en los que se encontraba un horno para pan, son los relatos que confirman la actividad de panaderas independientes en la ciudad, y los inventarios de las casas de la época confirman dicha actividad en los hogares de los habitantes se entonces.

Sin embargo, existe una precedente de esta actividad estuvo impulsada desde sus inicios por mujeres panaderas, las cuales estaban excluidas del reconocimiento de su trabajo, por lo cual no eran conocidas como tal, las únicas personas reconocidas fueron las religiosas dedicadas a esta labor.

En investigaciones de Diego Arteaga se encuentran datos como indica Mariana de Vega, esposa de Pedro Gonzales de Orellana en 1605 que entre sus posesiones están: artesas, cedazos, harnero de amasijo, bateas, palas de horno entre otros, Pedro López en 1617 señalaba que poseía dos tablas para tender el pan y dos canastos para trasladarlo a su venta, estos hogares se dedicaban a la elaboración de pan, pasteles y dulces para su consumo, en caso de exceder la producción era destinado a la venta, para el año de 1626 en el convento de la orden de la Inmaculada Concepción mujeres indígenas preparaban roscas y alfajores, ellas fueron encargadas de esta labor para ser entregadas al tratante Diego Diaz Franco para su comercialización, para ese entonces los molinos pasaron a ser parte de la propiedad de las religiosas. (Arteaga, 2000).

Durante el último tercio del siglo XVII fue cuando Todos Santos se convirtió en uno de los principales barrios panaderos, el primer molino su máxima referencia, su ubicación cerca del río Tomebamba lo convertía en el lugar ideal para establecer molinos y esto fue aprovechado así mismo para la instauración de hornos de panificación.

Otra de los indicios para determinar a las personas dedicadas a la panadería son los molinos y hornos en las casas, en San Sebastián a finales del siglo los molinos se instauraron en mayor numero, los molinos eran trabajados por sus dueños como por quienes los arrendaban, se conoció como a la zona como los Molinos de la ciudad, los Jesuitas tuvieron también su molino en esta zona, la producción de harina era destinada para la panadería, y para su mejor conservación era convertida en bizcocho, por ende esta zona se convirtió en otro referente para la elaboración de pan de la época, convirtiéndolo en un barrio panadero.

Cercano a estos barrios se encontraba el sector del Batan, en el cual también funcionaba un molino de piedra que se lo conserva hasta el día de hoy, los molinos del Batan como se los se encuentra a orillas del río Tomebamba y su función de moler granos fue hasta el siglo anterior, a mediados de los años 80 cuando posterior a ello se lo consolidaría como un restaurante hasta el día de hoy.

Desde su inicios hasta la consolidación del gremio panadero en los años 70, las mujeres tuvieron un papel fundamental en la historia de la panadería cuencana, organizaban a los barrios y las actividades en los que participaban, estos movimientos en sus inicios barriales fueron un preámbulo de lo que después sería una de las actividades económicas más fuerte de la ciudad, el nacimiento de la panadería en Cuenca empieza en los siglos XIX y XX cuando las personas dedicadas a esta actividad se empiezan a organizar y a denominarse como panaderas.

Un personaje de la panadería cuencana es la señora Mercedes Vélez quien comentaba que entre los años 1906 y 1908 junto al suyo, existían casi una decena de hornos en el barrio de Todos Santos, uno de los primeros barrios de la ciudad en donde la actividad panadera estuvo desde su inicio, 2 panaderías actualmente funcionan con los hornos de Mercedes Vélez, quien también fue la primera persona que instauró una panadería como tal, era la casa o el puesto que llevaba el nombre de quien elaboraba y vendía el pan o de su familia.

En el mismo barrio se encuentran los hornos de la señora Mercedes Quinde funcionando desde el año 1910, el horno de la panadería de las hermanas Villacis que apareció en 1908 son los hornos más antiguos de la ciudad, con el paso del tiempo otros barrios se consolidaban en la panadería, por la calidad del producto de sus artesanos, barrios como San Sebastián que ya tenía su fama por sus molinos y el Vado otro barrio insignia de la ciudad, de los primeros que vio nacer a Cuenca desde su fundación.

**Figura 19.** Homenaje a panaderías tradicionales barrio El Vado.



Foto: Celín. D. (2022). Representación de las antiguas panaderías Barrio el Vado. [Fotografía].

Según Nydia Vázquez: las organizaciones panaderas existían desde un principio, siempre fueron las encargadas de la organización de los barrios que poco a poco se fueron consolidando según su actividad, ella nació y creció en el barrio del Vado, en el cual existían panaderías desde principios de siglo, y de acuerdo a su relato estas habían estado mucho tiempo antes, desde que sus padres eran jóvenes y compraban el pan en esos locales con sus abuelos.

La organización por parte de las señoras panaderas era totalmente independiente al municipio o cualquier entidad gubernamental, el apoyo no existía por parte de autoridades por ello la organización era algo necesario para el fortalecimiento de la actividad panadera que también significaba el medio subsistencia para estas familias, existían reuniones seguidas para tratar asuntos no solo competían al barrio sino a toda la actividad de la ciudad, que hasta en ese entonces competía netamente solo a mujeres las mismas que jugaron un papel importante en la historia de la ciudad.

Entre otro de sus relatos cuenta que a principios del siglo pasado el alcalde entrante había impuesto un ordenanza con pretexto de higiene y salubridad en las prácticas de manufactura de las panaderías, se impuso la prohibición del uso de polleras por parte de las panaderas, ante esta situación se realizó una manifestación por parte de todas panaderas de la ciudad en contra de esta medida, la tónica del evento muestra la realidad que se vivía en ese



entonces por parte de la represión causada por la desigualdad social y el clasismo existente, el mismo que llevo a más de una vez a las señoras a protestar.

Durante la década de los 70 el acontecimiento se dio en contra de los azulejos, los mismos que eran las tropas policiales del gobierno Velasquista, el papel de este grupo de mujeres fue fundamental debido al apoyo que significaron para los protestantes de ese entonces, especialmente para los jóvenes universitarios en los enfrentamientos contra las fuerzas del orden, no temían en el momento de intervenir en primera línea, con troncos de madera con los que prendían sus hornos, con las artesas, las mismas que las llenaban de agua en carnaval las usaron esta vez con agua de ají para usarla como defensa en contra de la represión que se vivía en ese entonces durante las manifestaciones.

### **2.3 Técnicas de panificación aplicadas en la panadería cuencana, características de las primeras actividades molineras, utensilios, procesos y espacios complementarios.**

En torno a las actividades molineras de la ciudad en un principio estas se centraron en el primero molino hidráulico que se situó en Todos Santos, por toda esta zona la actividad molinera se convirtió en la principal actividad económica de ese entonces, antes de la fundación de la ciudad ya estaba esta industria la cual con el tiempo solo tendría más auge, además de la cercanía de la urbe con el río Tomebamba principal fuente de energía hidráulica para estos molinos.

Hasta finales de siglo XVI varias ordenanzas por parte del cabildo regulaba la producción de harina, la demanda era alta por lo que se intentaba optimizar esta actividad molinera, se regulo el precio de las fanegas a moler, se obligó a los dueños de sembríos a declarar la cantidad que cosechan y producen, se trabajó durante las horas y las prohibiciones estaban a no dejar a mujeres solas moler sus granos, no se podía enviar a otras ciudades la harina o los bizcochos cocidos.

Después del siglo XV debido a la crisis minera hubo escases de alimentos y el comercio se reactivó enviando a Zaruma y Guayaquil los productos que se obtenían de las moliendas, así mismo se exigía una buena calidad a los encargados de los molinos a un producto que ya era considerado como básico en la alimentación de la época.

Para el siglo XVI los molinos estaban ya en diferentes partes de la ciudad, una forma de constatar esta actividad molinera es en los acuerdos de la época de los propietarios que utilizaban su propio molino, lo arrendaban, vendían o hacían cambios de inmuebles.

Entre estos sectores o barrios se encontraba el sector del Batan, en el cual también funcionaba un molino de piedra que se lo conserva hasta el día de hoy, los molinos del Batan como se los encuentra a orillas del río Tomebamba y su función de moler granos fue hasta el siglo anterior, a mediados de los años 80.

**Figura 20.** Molino del Batan parte superior y piedra de molienda.



Foto: [Fotografía de las partes conservadas al día de hoy de los molinos del Batan]. (2022). <http://www.cuencaecuador.com.ec/es/content/los-molinos-del-bat%C3%A1n>

Es así que durante ese siglo es donde más movimiento en cuanto venta y creaciones de molinos se efectuó, Alonso Núñez arrienda un molino en 1615 por un tiempo de medio año, estos convenios incluían el servicio del mitayo, indio o negro, durante esta época la actividad molinera aún estaba monopolizada por familias europeas que tenían influencia en las políticas del municipio por su influencia económica, Matia de Armijo propietaria de una estancia de pan para llevar señala que posee 2 molinos en el año de 1616.

Se encuentran diferentes tipos de contrato de arrendamiento durante lo largo del siglo, cada uno de ellos con diferentes cláusulas, la venta de los molinos se dio también en el sector de San Sebastián son los molinos de Joseph Hernández o los que vendieron las Armijos a Luis de Narváez un molino en el que se especificaban detalles como la entrega del terreno con cequias. A partir de estos años los molinos llegaron a toda la ciudad y los barrios ya eran conocidos por su actividad molinera y panadera.



Para empezar esta actividad se comienza por pre calentar el horno, este proceso toma de 2 a 3 horas para su uso, comienza con introducir la leña en la bóveda y encender el fuego hasta que se consuman, con la puerta cerrada del horno las brasas dan la temperatura a las paredes y al piso del horno, una vez que alcanzó la temperatura se retira la leña sobrante y se procede con el horneado.

**Figura 21.** Bóveda horno de leña de las madres Oblatas.



Foto: Celín. D. (2022). Primer horno de la ciudad, perteneciente al complejo de Todos Santos. [Fotografía]. Complejo de todos Santos.

Entre las principales técnicas estaba la elaboración del leudo o pre fermento el mismo que se realizaba en la artesa, la artesa era una batea de madera de gran tamaño donde se realizaba el amasado, tenían las dimensiones necesarias para la producción diaria de pan a gran escala.

Actualmente funciona una única panadería en el barrio de Todos Santos que hasta el día de hoy mantiene el uso de la artesa para sus actividades diarias.

**Figura 22.** Artesa y pala de las madres Oblatas.



Foto: Celín. D. (2022). Artesa de madera, original del siglo VXIII, perteneciente al complejo de Todos Santos. [Fotografía]. Complejo de todos Santos.

El leudo consistía en una mezcla de harina, conzho y agua, que haría la labor de levadura o pre fermento. Los Galos utilizaron la espuma de la cerveza para elaborar pan, esta técnica fue retomada hasta el siglo XVII convirtiéndose en práctica habitual hasta 1800 (Fellows, 1993; Bourgeois y Larpent, 1995). En el siglo XIX las levaduras de cerveza fueron reemplazadas por las procedentes de las destilerías de alcohol y después del trabajo de Pasteur se desarrollada la industria dedicada a la producción de levadura en 1920.

En la panadería de Cuenca el leudo se los preparaba con el conzho de la chicha que ayudaba a una mayor aceleración en la fermentación, este leudo o pre fermento se elaboraba un día antes o en la víspera de la elaboración del pan y cumplía la función de levadura natural.

Sobre este pre fermento se agregaba los demás ingredientes para elaborar la masa del pan, conforme pasaba el tiempo las recetas se adaptaban y los ingredientes locales se integraban a las preparaciones, la disposición de insumos de origen animal como grasa y huevos, ayudó a complementar las recetas que poco a poco se iban creando.

Entre otras de las principales técnicas está el amasado, el cual se realiza en la mesa de trabajo que la denominaban mesa de amasijo, durante este proceso se transforma la masa y se le da forma con las manos, una de las particularidades es que en este proceso se daba la oportunidad para la tertulia entre trabajadoras, pues eran mujeres en su totalidad dedicadas a esta labor, la dueña de la panadería era la patrona y junto a ellas las panaderas que trabajaban con sus manos la masa, no todas podían dominar todos los tipos de pan, a las panaderas que dominaban todas las técnicas se les llamaba de oficio completo.

Entre las principales herramientas o utensilios para la panadería se encuentra la pala con la que se movían las latas del horno o las piezas de pan para sacarlas del horno una vez lista, sirve como una espátula como para retirar el pan caliente, es por lo general de madera per con partes de metal para mayor resistencia, y suelen ser de hasta dos metros de largo.

**Figura 23.** Pala de madre para panadería de las madres Oblatas.



Foto: Celín. D. (2022). Pala de madera, perteneciente al complejo de Todos Santos. [Fotografía]. Complejo de todos Santos.

Otros utensilios complementarios para el proceso de horneado son el gancho, con el cual se movían troncos o brasa de tamaño pesado o difícil manipulación por la temperatura, con la escoba que por lo general eran de ramas secas de árbol juntas en un ramillete que servía

para limpiar la ceniza y las impurezas que quedaban en el horno para antes y después de su uso, actualmente existen escobillas de otros materiales para realizar este barrido en el horno.

**Figura 24.** Utensilios panadería de las madres Oblatas.



Foto: Celín. D. (2022). Artesa de madera, original del siglo VXIII, perteneciente al complejo de Todos Santos. [Fotografía]. Complejo de todos Santos.

El espacio destinado a la panadería era un cuarto grande con el horno en el medio del mismo, un horno grande con la mesa de amasijo en el centro y con los insumos de trabajo organizados alrededor, los sacos de harina los mismos que eran molidos en molinos cercanos estaban apilados en orden en el mismo cuarto, además de las características arquitectónicas de estas casas, el cuarto de panadería se caracteriza por su diseño para elaborar pan.

El calor del horno es el que permite leudar y trabajar la masa del pan, al ser un ambiente cerrado y por los materiales de construcción de paredes y horno el calor se distribuía por todo el cuarto y este era aprovechado para trabajar el pan, la masa y pre fermentos.

**Figura 25.** Ilustración de panadería tradicional.

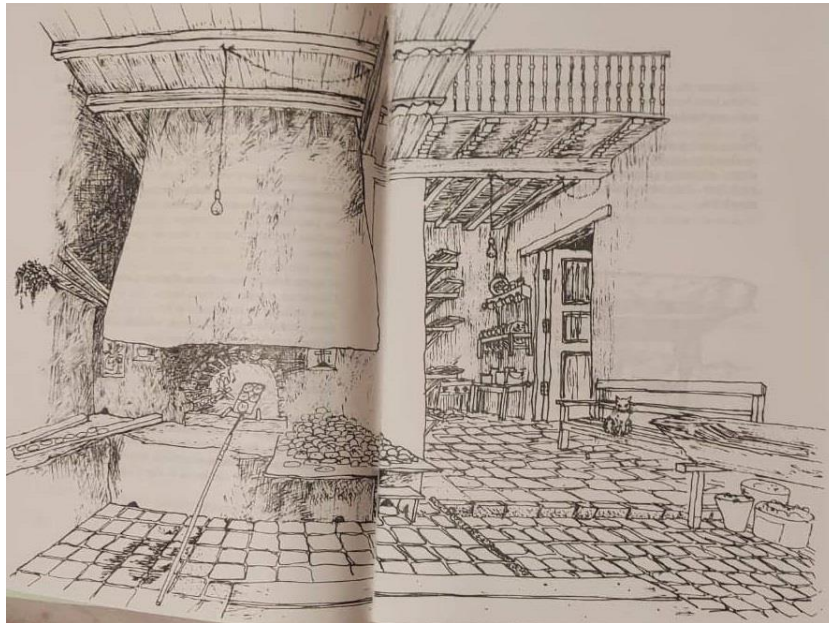


Foto: Celín. D. (2022). Ilustración panadería antigua en Cuenca de Salvador Castro Correa, Libro Panes tradicionales de Cuenca. [Fotografía]. Cuaderno de Cultura Popular n5 CIDAP.

## Capítulo III: Evolución de la panadería en Cuenca desde la época prehispánica hasta la actualidad.

### 3.1 Panadería cuencana moderna; consolidación de la panadería como parte de la identidad cultural y actividad artesanal e industrial en la ciudad.

La actividad panadera como tal, está presente en la ciudad desde antes de su fundación, casi dos décadas después de la construcción del primer molino hidráulico en Todos Santos se funda la ciudad de Cuenca. Por ende, nos encontramos con una de las actividades gastronómicas y comerciales más importantes de nuestra historia, el pan como un alimento elaborado a partir de harina de cereales ha estado presente en la humanidad desde muy temprano, en nuestra cultura no es la excepción, y la trascendencia que ha existido en torno a la panificación va más allá de la alimentación.

Al hablar de una actividad que se viene realizando desde antes del nacimiento de la ciudad, e incluso de antes del uso del trigo en América, nos encontramos con una parte de nuestra identidad, la actividad panadera como tal se consolida a partir de la creación del primer horno a leña a cargo de la orden de las madres Oblatas, las mismas que serían las precursoras de la panadería y elaboración de dulces en el sector que se convertiría en el principal referente de panaderías en la ciudad hasta la actualidad.

El principal propósito de la construcción de los molinos en toda la ciudad, era la obtención de harina para la elaboración de pan y para la comercialización a otros lugares, este hecho tiene lugar a partir del año 1536 y durante los dos siglos siguientes, la elaboración y producción de pan sería principalmente de carácter doméstico y lo que se dispone para la venta es lo que se sobre producía pues no se podía echar a perder esa producción.

Existían ya hornos a leña con el mismo mecanismo con el que se construirá el horno en Todos Santos casi tres siglos después, también utensilios y regulaciones municipales con respecto al precio de la harina y del pan siglos antes de la consolidación de panadería en la ciudad.



**Figura 26.** Hornos más antiguos de la ciudad de Cuenca.



Foto: Celín. D. (2022). Fotografía hornos Mercedes Vélez-Mercedes Quinde calentándose y horno de madres Oblatas, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Como antes se mencionó, no existen registros como tal de panaderos o artesanos dedicados a esta actividad, por ende, se puede decir que la panadería tuvo una consolidación tardía con respecto a la fecha de su origen y los antecedentes pre hispánicos que ya se venían trabajando.

En primera instancia se trata de una actividad dedicada para la alimentación de soldados y oficiales de las colonias europeas, con el pasar del tiempo las condiciones se dieron para que exista una adaptación a nuestro medio, nuestros productos e ingredientes, además de la adaptación por parte de nuestros ancestros, se fue formando nuestra historia en la cual panadería estaría presente desde mucho antes, quizá durante siglos de una manera silenciosa y sin mucha relevancia, sin embargo a diferencia de muchos artesanos los panaderos han trascendido y evolucionado sin extinguirse su labor con el paso del tiempo.

Al estar a cargo de la orden de madres Oblatas, la panadería giraría en torno a las actividades religiosas, en así que en todas las celebraciones estaban presentes ofrendas y preparaciones de dulces y pan. Después de la independencia de las colonias españolas, la ciudad crecía y las actividades comerciales se desarrollaban conforme pasaban los años, para esta época los principales barrios de la ciudad ya se habían consolidado y las actividades que se desarrollaban en cada uno de ellos, es así que Todos Santos y El Vado por su ubicación a orillas del río Tomebamba se formaron y consolidaron como barrios molineros y productores de pan.

Durante todo el siglo XX la panadería llegaría a más barrios de la ciudad, San Sebastián se une a como principal referente de panadería, de a poco empiezan a abrirse establecimientos dedicados a esta labor por la ciudad, dejaría de ser una actividad doméstica en su mayoría para empezar a consolidarse como una de las principales actividades de la ciudad.

Hasta el año 1910 en el barrio Todos Santos existían más de una decena de panaderías, aun sin nombre, ni consideradas como tal, es Mercedes Vélez quien pone nombre a su panadería como “Panadería Tradicional”, siendo esta la primera panadería reconocida en la ciudad, los demás establecimientos harían lo mismo incluso los que estaban antes, durante este siglo desde el principio existió una auge y protagonismo de esta actividad.

Durante siglos ya se venía consumiendo pan, ahora se trataría de una actividad consolidada, con los nombres de sus artesanas reconocidos hasta el día de hoy, al igual que sus establecimientos e influencia en nuestra historia. Casi la totalidad de personas hicieron parte de su dieta el pan desde muy temprana edad, la mayoría de este pan venía de estos sectores y tenían esta historia.

Hasta la actualidad el pan sigue siendo parte de nuestras celebraciones, de nuestra dieta diaria, aún la gente se da el tiempo de escoger una panadería que conserve el sabor tradicional que se vino trabajando durante siglos, en la mayoría de fiestas y celebraciones la comida es parte, el pan y la panadería también, Cuenca es una ciudad muy tradicional y llena de un gran legado cultural con mucho valor, por ello la panadería la ha acompañado desde antes de su concepción, una muestra de cómo refleja nuestra identidad cultural es que aun en la actualidad se mantienen las tradiciones pese a toda la globalización y sincretismo cultural que se vive con las nuevas tecnologías, las nuevas y antiguas generaciones aún conservan este legado.

En días festivos como carnaval, día de finados, navidad o en tradiciones como la de acompañar en la mesa de cada hogar con pan.

**Figura 27.** Pan tradicional pase del niño.



Foto: Ministerio de Turismo. (2021). Fotografía de panes tradicionales en forma de animales para el pase del niño, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

La panadería ha evolucionado con el paso del tiempo, el oficio se ha convertido en una profesión con estudios más profundos que aseguran una mayor productividad y seguridad alimentaria en los procesos de producción masiva. Conforme han avanzado los años la vida de las personas ha cambiado, la rutina diaria, el tipo de trabajo, la percepción de la vida y hasta la alimentación.

Es por ello y otros factores que han llevado a la evolución de la panadería, sin dejar el origen y respetando las características del pan, una de ellas su sabor y su peculiar versatilidad para combinarse con varias preparaciones. Una de las principales diferencias entre panadería artesanal e industrial, además del volumen de producción y los procesos de manufactura, es el sabor del producto final, al tratarse de procesos de menor cantidad, se puede ser más cuidadoso en cada etapa de la panificación y así sacar mayor provecho de los ingredientes y sus cualidades, en nuestra ciudad el pan tiene un sabor característico que lo hace parte de la memoria de quién lo degusta.

Hasta después de la mitad del siglo XIX la panadería no estaba industrializada en su totalidad en la ciudad, el trabajo era estrictamente artesanal y las panaderías mantenían sus procesos de artesanal, el volumen de producción era directamente proporcional a la cantidad de mano de obra requerida.

El primer paso hacia la industrialización de la panadería fue cuando en 1914 llegó a Cuenca por gestión de Remigio Crespo Toral el primer generador de energía eléctrica, con el que además de proveer de luz y electricidad a la ciudad, se empezó una nueva era en el sector

industrial de la ciudad, la historia cambiaria y los primeros en ser sustituidos fueron los grandes molinos de piedra que funcionaban con energía hidráulica proveniente de los ríos.

Como cualquier nueva tecnología, ésta en un principio no estaba al alcance de todos, y es por ello que el cambio y adquisición de estos molinos fue paulatino, la gente con el pasar del tiempo ya no llevaba sus granos a moler en los diferentes molinos instaurados en la ciudad, sino que se dirigían a los molinos eléctricos que en un tiempo más reducido producía mucha más cantidad de harina, la misma que como sucedió con el pan, se lo empezó después a encontrar en tiendas, comercios y empezó a llegar empacada con una marca.

**Figura 28.** Anuncio clasificado Diario El Mercurio.

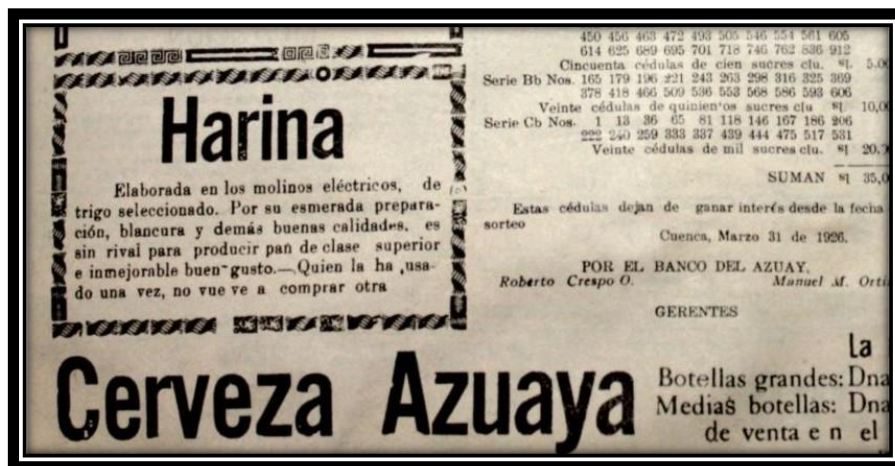


Foto: Diario El Mercurio. (1926). Anuncio de la familia Crespo Toral de alquiler de molinos eléctricos en el periódico, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Después de ello el pan se empezó a hornear en hornos a gas y posteriormente eléctricos, el horno de leña quedó atrás debido a todo los recursos humanos y materiales que necesitaba para su uso, localmente se empezó a fabricar hornos de acuerdo a las necesidades de los panaderos, todo esto también impulsado por la comercialización de gas doméstico que empezó a revolucionar la alimentación y el estilo de vida de las personas.

Al mencionar a la panadería mencionamos un sector comercial en el cual están involucradas muchas personas que dependen de este oficio por ello se buscó la manera de optimizar recursos y poder tener mayores ingresos con un menor gasto. Indudablemente el paso del uso de equipo manual a utensilios industriales operados de manera automática marcó un antes y un después en la panadería local.

Se empezó a ensamblar y fabricar máquinas nacionales para amasar, cambiaron los materiales de las mesas de trabajo y se empezó a tener mayor control de acuerdo a las normas de seguridad alimentaria, así como mantener un control de materia prima. Además del factor económico, estuvo la demanda de consumo, la gente por sus qué haceres diarios necesitaba un producto que durara más y costara menos.

Los tiempos se agilitaron y la concepción de panadería cambiaría definitivamente cuando la levadura industrial llega a las panaderías cuencanas, el cambio de tiempo que se invierte en la elaboración del pan que, previo a este acontecimiento utilizaba los pre fermentos naturales para obtener levadura en los panes, proceso que tomaba varias horas de anticipación incluso entre más horas de fermentación o reposo guarden las masas, mejores resultados se podrían obtener.

**Figura 29.** Levadura industrial.



Foto: Celín. D. (2022). Levadura industrial, presentación comercial, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Con esto cambiaría el sabor y las horas de trabajo en las panaderías, la industria tomaría ventaja de esto para poder realizar una producción masiva en un tiempo más corto, sin embargo, el uso de está levadura no define drásticamente lo que es panadería artesanal de la industrial, es más la mano de obra que interviene. Todas estas tecnologías venían también impulsadas por cambios sociales y políticos que tuvieron estrecha relación con lo que se sucedió en los campos de producción.

En el Ecuador durante siglos se vivió varios actos de desigualdad, uno de ellos era las condiciones en los cuales trabajaba en los campos de producción, además de una expropiación de tierras por parte de latifundistas hacia campesinos dueños legítimos de grandes territorios de siembra, además se daban condiciones muy precarias para el trabajo



en los campos, explotación salarial, condiciones que no garantizaban la seguridad de los agricultores, y muy poca o casi ninguna implementación tecnológica a mayor escala que facilite el trabajo de los agricultores, según Manuel Carrasco (s.f.) fue en los años setenta que al igual que en todo el país se mantuvo el sistema de hacienda, después de la reforma agraria se limitó la extensión de propiedades y el trabajo precario en el campo.

De esta forma se dio un cambio en la producción y siembra de materia prima, logrando así un mayor desarrollo de esta industria.

**Figura 30.** Levantamiento previo a la Reforma Agraria.



Foto: Celín. D. (2022). Fotografía de la Reforma Agraria colección Museo Banco Central, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

De a poco los barrios tradicionales fueron perdiendo los establecimientos dedicados a diferentes labores, para el tercio final del siglo XX se dio la transición completa de la panadería artesanal a la industrial, aparecían y tomaban fuerzas panificadoras dedicadas a la producción a mayor escala.

Pequeñas empresas que con el tiempo se consolidaron como grandes industrias que presentaban el pan en empaques y marca, mientras que las demás panaderías conservaban la labor artesanal en los diferentes sectores de la ciudad, actualmente en los supermercados y diferentes puntos de venta y distribución de alimentos se encuentran marcas cuencanas



que tienen sus plantas de funcionamiento en la ciudad, debido a los precios de producción y al retraso en cuanto a tecnología el pan empaquetado o industrial venía de otras partes, hasta hace unos años. Actualmente la panadería artesanal está vigente, con varios establecimientos que ofrecen no solo un producto de calidad sino la experiencia de degustar un pan hecho de manera tradicional, son varios los cambios que determinaron este paso hacia una nueva concepción de la panadería, el casco urbano cambiaria. Muchas de las acequias que servían de fuente de energía para molinos ubicados en el centro histórico desaparecían, se construirían carreteras, calles y avenidas cambio los tiempos y condiciones para transportar materia prima, así mismo para poder enviar productos hacia otras ciudades.

### 3.2 Principales panaderías, panaderos de Cuenca

Las primeras panaderías de Cuenca no fueron consideradas como tal hasta 1938 que Mercedes Vélez da nombre a su panadería, “Tradicional” cuyo horno funcionaba desde 1860 y actualmente sigue en funcionamiento.

**Figura 31.** Panadería Tradicional



Foto: Celín. D. (2022). Fotografía de la primera panadería en la ciudad, panadería Tradicional fundada en 1938, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Es considerado la primera panadería como tal, pues fue la primera que puso nombre a su establecimiento, antes de ello, todos los establecimientos de panificación llevaban el nombre

de sus panaderos y panaderas, ni siquiera tenían la denominación de panadería como tal, o algún distintivo que lleve esta palabra.

**Figura 32.** Gráfico de Todos Santos, El Vado y Mapa de la Ciudad con su ubicación.

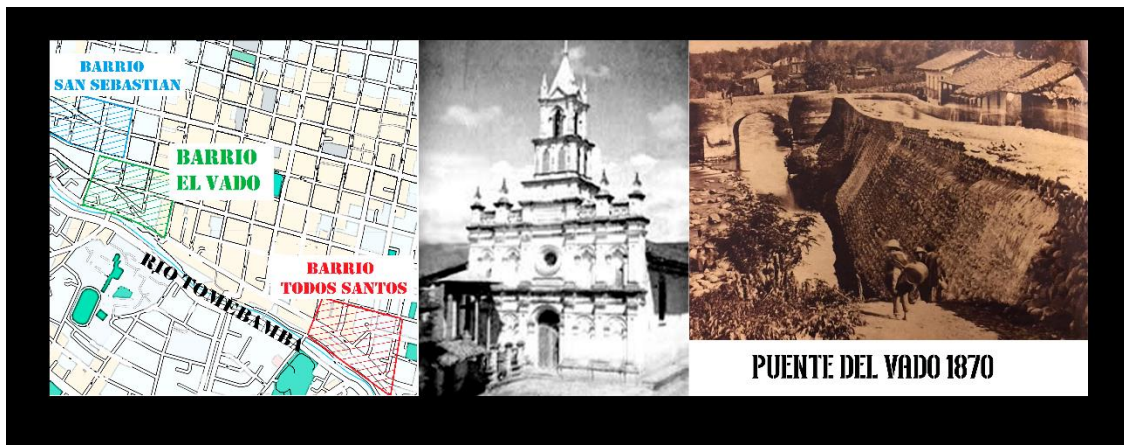


Ilustración: Celín. D. (2022). Mapa de la ciudad ubicando principales barrios panaderos de la ciudad, fotografía de Wiener Charles de la iglesia de todos santos 1930 y fotografía de Manuel Jesús Serrano de puente del vado 1870. Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Desde las primeras apariciones del pan en la ciudad las principales panaderías se ubicaban en los barrios de Todos Santos y El Vado, se sabe que los conquistadores viajaban con religiosos junto a ellos para la instauración de nuevos asentamientos.

Núñez de Bonilla recibió el encargo por parte de Francisco Pizarro de levantar uno en Tomebamba, a territorio ecuatoriano llegaron en compañía de la orden religiosa de los Franciscanos, en 1536 es cuando llegan y se instauran en la ciudad, es de ellos de quien se aprende el oficio de la panadería como se la conoce, se puede afirmar que los primeros panaderos de Cuenca fueron los padres franciscanos los mismos que trajeron consigo el trigo a América, de a poco el oficio se enseñó a indígenas y posteriormente a mestizos.

Figura 33. Escultura Fray Jodoco Rique



Foto: Celín. D. (2022). Fotografía de escultura de Fray Jodoco Rique, colección museo de la Iglesia de San Francisco, Quito, Ecuador. [Escultura].

No existen registros específicos a la fecha del primer panadero de la ciudad, existen otros registros y nombres como el de Pedro Márquez que fue mayordomo de Núñez de Bonilla en la época en que llegó a la ciudad de Cuenca, fue el encargado de varias obras y cultivos, se lo conoce como el primer molinero de la ciudad. Juan Chamagua según investigaciones de Juan Martínez Borrero (2014) se lo conoce también como uno de los primeros molineros de la ciudad, también trabajaba junto a Núñez de Bonilla y recibió por parte de las tierras que las dedico al cultivo de trigo.

Desde la construcción del primer molino durante los 3 siguientes siglos se mantuvo en total anonimato a todos los artesanos y artesanas que se dedicaban a la panadería, lo que se conoce y de lo que existen registros es de los dueños de los molinos, o al menos de los propietarios de los inmuebles donde se encontraban los molinos de piedra, otro registro el de los inventarios de las casas de estos siglos en los cuales constan la presencia de hornos para la confección de pan. Jamieson, (1996).

La panadería fue aprendida por hombres y mujeres de la época, pero fueron las mujeres quienes se consolidaron en este labor desde la mitad del siglo XVI, mujeres indígenas y mestizas comercializaban el pan que quedaba de la producción doméstica, aunque de igual forma se conoce por los inventarios y registros de las casas de la época que entre las

posiciones se encontraban canastas para pan, que eran específicamente para su traslado, antiguamente todo el comercio se lo realizaba alrededor de las principales plazas de la época.

La La Orden de la Inmaculada Concepción llega a Cuenca 50 años después de su fundación, se trata del primer convento de la ciudad y el único contacto con el mundo es a través de un torno o puerta giratoria ubicado en la puerta principal, Diego Arteaga historiador cuencano en unos de sus trabajos menciona que las madres de la orden se dedicaban a la elaboración de dulces y panadería, tal menciona que en el año 1626 en el convento junto con mano de obra de mujeres indígenas se realizaban alfajores y rosquetas.

Igualmente ofrecían diferentes productos a la venta, productos elaborados por ellas, estos dulces eran herencia de las recetas que eran parte de la gastronomía española que estaba influenciada por la cocina árabe y europea, la misma que viajó hacia América y fue impartida en las ordenes conventuales, en Cuenca las madres Conceptas fueron las precursoras de esta panadería y elaboración de dulces además de la harina de trigo era materia prima fundamental para esta labor.

Además del anonimato de las artesanas panaderas que laboraban en los barrios y plazas de la ciudad se sumaba el de las madres que trabajan desde los conventos en total aislamiento. En 1892 se crea la congregación de las Madres Oblatas del Sagrado Corazón de Jesús y de María nació en la ciudad de Cuenca y en el año de 1895 es cuando las hermanas se trasladan al actual complejo de Todos Santos, en una primera instancia fueron 5 madres Oblatas y una señorita que cumplía con las labores domésticas, su nombre Cruz Pañaba, quien fue la designada para la cocina, ella fue la primera encargada de la panadería, de quienes serían las máximas referentes en la ciudad.

En un principio las hermanas daban clases y cuidaban a un grupo de niños indígenas, en algún momento empezó a faltar el presupuesto para seguir esta labor, es por ello que vieron la panadería como una opción para sacar recursos, y es así que el horno empezó a elaborar productos que serían para el exterior. El pan de las Oblatas como se lo conocía, fue el primer horno registrado en la ciudad, su construcción se dio casi 70 años antes de la instauración oficial de la orden religiosa.

**Figura 34.** Panadería tradicional de las madres oblatas.



Foto: Celín. D. (2022). Fotografía madres oblatas en la elaboración de pan, Complejo Todos Santos, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Fueron las precursoras de la panadería en la zona, además las encargadas de la organización del barrio en diversas actividades y festividades, como es el caso de las anteriores panaderías se la conocía por el nombre de sus propietarias, eran el pan de las oblatas, las actividades de panificación por parte de las madres estuvieron hasta el año de 1990, posterior a ello, se han instaurado diferentes establecimientos que han mantenido el uso del horno, ninguno de ellos para panadería exclusivamente, el complejo de Todos Santos como se lo conoce actualmente siempre ha estado administrado por la orden religiosa, y en estos días siguen abierto al público.

Durante los siguientes siglos, las panaderías tomarían lugar en Todos Santos donde aparece el nombre de la señora Mercedes Vélez, quien fue propietaria de la panadería Tradicional, con un horno de funcionamiento desde principios del siglo 1900 hasta la actualidad. Si bien las madres oblatas fueron las precursoras de la panadería en el barrio su madre la señora Petrona Vélez, también se dedicaba a esta actividad desde 1860, más de tres décadas antes que la panadería de las madres oblatas abras sus puertas al público.

Además de lo que hoy se conoce como panadería Todos Santos, ambos hornos están en funcionamiento y pertenecen a la familia Tenemea, los hermanos Ángel y Augusto han sido los encargados de mantener la mayor producción de pan del barrio de Todos Santos con sus respectivas panaderías.



**Figura 35.** Horno de Mercedes Vélez



Foto: Celín. D. (2022). Fotografía del horno de Mercedes Vélez en la elaboración de panes costra, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Mercedes Quinde fue otra de las protagonistas en el desarrollo de la panadería en la ciudad, pero su trayectoria trascendió el ámbito gastronómico, llegando a lo cultural y social, una de sus principales labores fue la defensa de los derechos de las panaderas, consolidando las primeras agrupaciones, que además de encargarse de la organización del barrio o sector, estaban al frente cuando existía algún tipo de problema e injusticia hacia la gente del pueblo y la gente trabajadora como ellas.

Durante la caída del Velasquismo tuvieron un papel fundamental y lideradas por “Michi” Quinde se dio el enfrentamiento contra los Azulejos, tropas del Velasquismo, derrocado en el año 1961 Cordero (2007). la participación de estas mujeres fue primordial su apoyo ayudo a crear una fuerte resistencia contra la opresión de las fuerzas del estado.

Michi Quinde fue galardonada con la presea Gaspar Sangurima en el año de 1998 por todo su aporte a la ciudad. Actualmente donde fue su casa en la calle Juan Jaramillo y Mariano Cueva funcionan sus hornos, la casa poseía 3 hornos, en estos días posee más de cuatro, el propietario y aprendiz de la señora Quien es el señor Alejo Arias actual propietario de la casa y los hornos, la cual es declarada como casa Patrimonial Todos Santos.



Figura 36. Casa de Mercedes Quinde



Foto: Celín. D. (2022). Fotografía de la que fue la casa de Mercedes Quinde, actual casa patrimonial Todos Santos, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Del mismo sector se conoce el nombre del pan de las hermanas Alvear, Balbina Izquierdo, Margarita Sari.

Además, en investigaciones de Alexandra Peñafiel se rescatan panaderías desaparecidas como la de María Luisa Genovés ubicada en la calle Mariano Cueva, entre Honorato Vasque y Calle Larga, se trata de una panadería que funcionó desde 1955 hasta el año 2007 hasta el retiro de su propietaria. En la misma calle se encuentra la panadería extinta de Don Manuel Arriola y su esposa Doña Evangelina Pesantez, el horno funcionó desde los años 70 hasta principios del 2000.

En el sector del Vado estaba el otro frente de la panadería en la ciudad, varios hornos de leña se instauraron en la zona, los mismo que no tenían nombre, la gente acudía por pan, así como también era recurrente que se acercaran a estos hornos con masa preparada en sus casas para hornearlos.

Según relatos de la señora Nydia Vasques de Córdova, destacada investigadora de la cultura gastronómica local, nos cuenta que en este barrio se encontraban casi una decena de panaderías, entre ellas la de la niña Lola, las Mateas, las Delfinas, existía la panadería

del horno negro por el color que este había tomado con el paso del tiempo y el de la gallina de los huevos de oro puesto este nombre debido a la prosperidad que tenían su dueña.

La gran mayoría de hornos y panaderías del sector el Vado desaparecieron en la década de los 90, para inicios del siglo 2000 estaba casi extinta la actividad panadera en este sector, con el paso del tiempo, las actividades económicas de estas personas cambiaron, la panadería ya no representaba el mismo ingreso que antes, sin mencionar el costoso trabajo físico que necesitaba antes de las máquinas para producción de pan.

A todos estos antecedentes hay que agregarle que mucha gente migro desde la década de los 80, muchos descendientes de estas mujeres artesanas propietarias de las panaderías del sector optaron por cambiar su estilo de vida y la de sus familias, haciendo desistir de este ingreso pues toda venia de las divisas de los familiares en el extranjero y con ello estas personas tuvieron muchas más oportunidades que sus predecesores y siguieron otros caminos en el ámbito profesional, mejor remunerados.

En la calle Sucre entre Esteves de Toral y Juan Montalvo estaban diversas panaderías como el de las Pollas, con este sobre nombre debido al pan en forma de bollo, un pan barato realizado con materia prima de mala calidad, además recuerda en este sector también se dieron varias protestas, como la de comienzos del siglo anterior, en esta manifestación era por la prohibición del uso de las polleras a las panaderas de la zona.

También estaba el horno de Rosa Pulla señora conocida por su labor en el rescate de la pasada del niño viajero celebrado en las festividades de navidad en la ciudad. De Rosa Pulla queda su hija Carmela Llivipuma, la actual conservadora de esta tradición, la misma en la que se producen alrededor de 5000 panes.

**Figura 37.** Elaboración pan tradicional de navidad



Foto: Unsi3n Tv. (2015). Fotografía de Carmela Llivipuma actual mantenedora del pase del ni3o viajero, en la elaboraci3n del tradicional pan para la pasada, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Dada la cercanía con el sector se comparten hornos y panaderías con el barrio de San Sebastián, una de ellas es la del se3or Jos3 Castillo oriundo de la ciudad de Loja, trabaj3 por m3s de medio siglo en esta labor, primero en los hornos de la presidente C3rdova y Esteves de toral luego m3s al sector de San Sebasti3n donde laboraba en su panadería cuyo horno pertenecía a la se3ora Rosa Guachichulca. Entre las calles Vega Mu3oz y Gaspar Sangurima en la calle Borrero se encuentra la panadería de las hermanas Villacis, cuyo funcionamiento esta desde el a3o 1908, la fundadora de la panadería sería la se3ora Alegría Parra de Villacís, quien aprendo de su tía la se3ora Rosa Elena Villacís, quien al igual que tambi3n aprendió de su tía la se3ora Filomena Parra quien trabajaba como ama de llaves de Doña Hortensia Mata. El nombre se hizo popular debido a las hermanas Carlota y Elena V3lez Villacís quienes trabajaron desde j3venes en la panadería que con el tiempo y hasta el día de hoy, sería popular por la calidad del producto final, hace m3s de 40 a3os convirtieron la panadería en un bazar donde tambi3n se pueden encontrar dulces, mistelas y conservas.

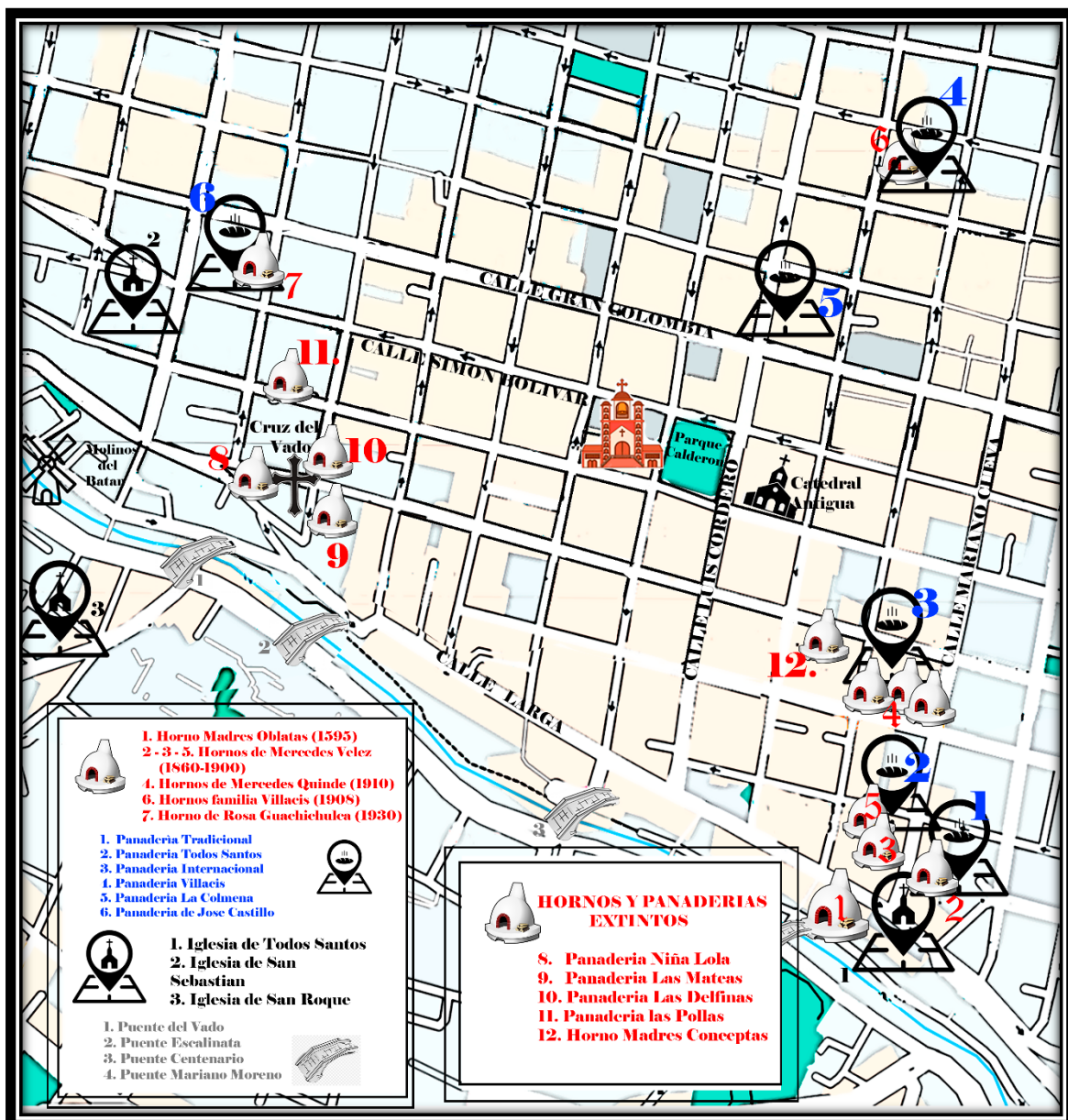
**Figura 38.** Panadería Villacis



Foto: Celín, D. (2022). Fotografía de la panadería Villacis, fundada en 1908 Cuenca, Azuay. [Fotografía].

En el mismo sector se encuentra la panadería La Colmena en la calle Luis Cordero y Mariscal Lamar, la panadería data del año 1945, los fundadores fueron los padres de la actual propietaria señora Sonia Montero, los señores José Montero y Carmelita Calle, en el local además de la panadería se oferta dulces, helados y pasteles, además de funcionar también como cafetería.

**Figura 39.** Mapa ilustrado del centro de la ciudad de Cuenca, con las panaderías tradicionales más representativas históricamente, sus respectivos hornos de leña, ubicación de los barrios panaderos y ubicación de los hornos ya extintos.





Mapa: Celín, D. (2022). Mapa ilustrado de la ciudad con los principales hornos a leña y panaderías tradicionales extintos y que actualmente funcionan, Cuenca, Azuay. [Ilustración].

Después de obtener información y relatos acerca del desarrollo de la panadería en Cuenca se puede analizar para dar una posible explicación a la falta de registros y el anonimato de todos los artesanos durante los cuatro primeros siglos de historia de la ciudad. Una de estas causas puede ser la desigualdad que existía entre las clases sociales durante este periodo de tiempo, la colonia y los años posteriores a la independencia, el periodo republicano en el cual imperaban las injusticias entre las clases dominantes hacía las clases sociales más bajas, esto se vio afectado además de la discriminación social que existía por el racismo, entre indígenas, mestizos y familias acaudaladas, quienes podían acceder a estudios superiores o profesionales eran personas con una mayor ventaja económica y social, esto motivaba a la discriminación.

Podemos darnos cuenta con la historia que en muchos lugares del mundo las condiciones sociales y económicas han marcado los ideales de las personas en la sociedad, y la sociedad cuencana no fue la excepción.

La remuneración salarial de profesionales era mayor con respecto a los artesanos, eso motivó a que, únicamente quienes mayor poder ejercían pudieran acceder a esta preparación, el poder que siempre tuvo mayor peso fue el dinero, con el cual se podía acceder a muchos beneficios de esa época, como en este caso el estudio, el cual era sinónimo de un buen salario y estatus social, el egoísmo hizo que la preparación académica de las personas se convierta en algo selectivo.

El estudio no era un derecho sino un beneficio para quienes podían costearlo, al convertirse en algo exclusivo para ciertos grupos de personas, quienes no eran parte de estos grupos eran vistos de una manera inferior, por las mismas condiciones que no les permitieron estudiar, por la misma naturaleza de ser artesano y por el salario que no era nada justo con el trabajo que se realizaba, haciendo que la panadería pase desapercibida durante mucho tiempo, durante siglos, por la errónea concepción que se tenía acerca de la panadería, y de las actividades que estaban alrededor de la gastronomía tradicional.

A veces no solo los panaderos pasaban por esta discriminación, sino otros artesanos, que estaban destinados a seguir con el oficio heredado como una especie de castigo, pues no estaban en las condiciones para acceder a otras oportunidades de superación, en este caso el campo académico.

El pensamiento de las personas había caído en un error en el cual se categorizaba las profesiones y oficios, denigrando y dando más valor a unos más que otros, la panadería

siempre estuvo vista por debajo de otras profesiones, a las cuales no se podían acceder con facilidad, debido precisamente a este clasismo que hizo daño a la sociedad de la época.

**Tabla 1.** Principales propietarios y panaderos de la ciudad con su año de trabajo.

Propietarios	Ubicación	Establecimiento	Año de funcionamiento
<b>Pedro Márquez</b> (Principal encargado)	Todos Santos	Molino Núñez de Bonilla	1553
<b>José Chamagua</b> (Principal encargado)	Todos Santos	Molino Núñez de Bonilla	1557
Orden de la Inmaculada Concepción	Presidente Córdova y Hermano Miguel	Monasterio Madres Conceptas	1650
Petrona Vélez	Todos Santos	Establecimiento sin nombre	1860
<b>Madres Oblatas del Sagrado Corazón de Jesús y de María</b>	Todos Santos	Monasterio de las madres Oblatas	1895
<b>Mercedes Vélez</b>	Todos Santos	Panadería Tradicional/ Panadería Todos Santos	1900
<b>Mercedes Quinde</b>	Todos Santos	Panadería Internacional, Casa patrimonial Todos Santos	1910



<b>Carlota y Elena Vélez Villacis</b>	Presidente Borrero y Gaspar Sangurima	Panadería familia Villacis	1908
<b>Rosa Pulla</b>	San Sebastián	Horno ubicado en su domicilio/ mantenedora pase del niño.	1930
<b>Sonia Montero</b>	Luis Cordero y Mariscal Lamar	Panadería La Colmena	1945
<b>José Castillo</b>	San Sebastián	Panadería sin nombre/horno perteneciente a Rosa Guachichulca	1960

Tabla: Celín, D. (2022). Tabla con los principales panaderos, propietarios de panaderías, de la ciudad en orden cronológico, Cuenca, Azuay. [Tabla].

Los dueños de las casas, donde funcionaban los hornos son los que aparecen en los registros e inventarios, pero no el nombre de quienes trabajan en esos hornos no, algo que pasaba con antelación cuando las mujeres tenían que moler granos a escondidas, muchas veces los hornos eran alquilados por otras personas que no podían acceder a pagar uno propio o por otras personas que no se dedicaban a la panadería y de vez en cuando llevaban masa preparada de sus hogares para hornear.

Particularmente el barrio que se había consagrado desde un principio como de las panaderías, es Todos Santos, hasta el día de hoy sus hornos más antiguos siguen en funcionamiento. En El Vado a diferencia de Todos Santos todas sus panaderías tradicionales han cerrado sus puertas, aun con este antecedente se ha podido recopilar información de panaderías ubicadas en el sector, que nos ha brindado la investigadora Nidya Vásquez cuya familia y ella han sido moradores del sector, todas estas panaderías cerraron sus puertas antes de final de siglo.

**Tabla 2.** Principales panaderías extintas de barrio El Vado.

Establecimiento	Ubicación
Panadería de las “Mateas”	El Vado
Panadería de las “Pollas”	El Vado
Panadería de la “Niña Lola”	El Vado
Panadería de las “Delfinas”	El Vado
Panadería del “Horno Negro”	El Vado

Tabla: Celín, D. (2022). Tabla con los principales panaderos, propietarios de panaderías extintas del barrio El Vado, Cuenca, Azuay. [Tabla].

Lamentablemente otro factor que pudo haber influenciado en esa falta de información como fotografías y nombres, es el machismo existente en esa época, al ser una actividad principalmente realizada por mujeres, en su gran mayoría indígenas.

La panadería paso al anonimato en el reconocimiento a estas trabajadoras, el estatus social y el analfabetismo eran las principales causas para ser denigradas al punto de ser totalmente ignoradas, sin embargo, algo muy importante por rescatar es el arduo trabajo que mantuvieron estas mujeres, que pese a todo supieron llevar más allá las adversidades y lucharon por la igualdad, condiciones dignas para laborar y el reconocimiento de su trabajo.

Supieron jugar un papel importante en la cultura e identidad de nuestra ciudad, un ejemplo de lucha y de unidad por causas justas, además de que estas mujeres dieron trabajo a muchas personas, entre ellas poco a poco se involucraban más hombres que al día de hoy se convirtieron en referentes de la panadería en Cuenca manteniendo el legado de sus maestras, las circunstancias fueron difíciles tanto para hombres como mujeres artesanas dedicados a la panadería, el poder contar con referentes de tanto tiempo es una muestra de la historia de un sector que lucho siempre contra todas las circunstancias y adversidades hasta consolidarse como lo que hoy es, una parte fundamental de nuestro Patrimonio Cultural y de la ciencia llamada Gastronomía.

### 3.3 Nuevas proyecciones de las panaderías cuencanas, que mantienen la tradición.

Actualmente los hornos más antiguos de la ciudad se mantienen en funcionamiento, siguen siendo el sustento de familias dedicadas a esta labor. El sabor particular del producto final va más allá de la preparación, es un proceso que se complementa con el horno, ingredientes, mano de obra y técnica.

En los presentes días se habla de una actividad que tiene más de medio siglo desarrollándose en la ciudad, y se ha podido identificar un sabor propio del pan cuencano, sabor que se consolida con el uso de hornos de leña. Este proceso de horneado, el uso de ingredientes frescos y naturales, disminuyendo el uso de agentes químicos en las recetas son características que se mantienen en la panadería tradicional.

**Figura 40.** Panes integrales horno Mercedes Quinde.



Fotografía: Celín, D. (2022). Fotografía panes artesanales realizados horno de Mercedes Quinde, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

No obstante, hay que reconocer también el trabajo que realizan al presentar productos que se adaptan a una nueva proyección con respecto a los tiempos y necesidades actuales, sin duda una de estas necesidades es ya no solo saciar el gusto, la alimentación es un acto más funcional en el cual se toma a la salud como prioridad. Con una especial singularidad con el paso del tiempo se ha descubierto que el producto más tradicional es de mayor provecho para el organismo durante el proceso de la digestión, dada sus cualidades, por ejemplo,

elaborar pan con masa madre ha sido una opción al momento de ofrecer un producto sano y nutritivo.

El uso de masa madre viene desde hace mucho, las masas fermentadas han estado presente desde los inicios de la panadería, con el paso del tiempo y la industrialización el uso de la levadura dejo atrás esta práctica, que se ha venido retomando actualmente.

Los hornos que pertenecieron a la señora Mercedes Quinde siguen funcionando en la actualidad, y es en estos lugares donde se puede encontrar este tipo de productos.

Además de los tradicionales tipos de panes cuencanos existen panes que destacan por sus características, pero mantienen los procesos tradicionales de la panadería, desde el uso de hornos a leña hasta sus ingredientes.

Otro caso es el de las panaderías tradicionales de todos Santos las cuales tienen hornos que datan de principios del siglo pasado, ofertan entre sus variedades de pan, productos integrales y sin aditivos, como mejoradores y otros conservantes. El mismo caso de las panaderías tradicionales que no están en el sector como la de la familia Villacis y la panadería La Colmena.

**Figura 41.** Horno de Mercedes Velez.



Fotografía: Celín, D. (2022). Fotografía panes artesanales realizados horno de Mercedes Vélez, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Todos estos establecimientos, además de conservar la tradición mantienen y cuidan el patrimonio material e inmaterial que representa darles uso y cuidado a este tipo de hornos, una manera muy fructífera de preservar su vida útil. Los mismo representan un poco de la historia de la ciudad, la evolución, origen y el legado de influencia de la colonia en nuestro territorio.

Un nuevo reto que han asumido estas panaderías es consolidar aún más una de las principales actividades económicas, sociales, culturas y gastronómicas de la ciudad. Con el trabajo de preservación y continuando con esta labor se supera la segmentación de la teoría y práctica en cuanto a la conservación de patrimonio gastronómico refiere.

Ya no solo estamos ante un comercio o negocio, sino encontramos un nuevo impulso que es conservar la tradición y mantener a la actualidad al alcance de todos de estos productos, con una mayor variedad, con una propuesta que no deja de lado su origen y sus técnicas ancestrales.

Quizá una de las muestras más evidentes de que nuestra identidad trasciende con respecto a las nuevas representaciones de la panadería es el uso de maíz, nuestro cereal, propio de nuestro territorio y pródigamente usado por nuestros ancestros.

Por hoy las panaderías cuencanas son capaces de discurrir sobre la sustentabilidad y los matices vinculados con los intereses de la comunidad en la que se desarrolla, igualmente se trabaja con la sustentabilidad acerca de los recursos materiales como humanos que intervienen en la panificación.

Uno de los aspectos más importantes es el compromiso social, esto no solo viene de la mano con la ayuda a grupos vulnerables, empieza con un mejor trato al personal que labora y mejorar las condiciones de como se ha manejado la panadería desde sus inicios como tal.

Las nuevas proyecciones de la panaderías cuencanas que mantienen lo tradicional llegan a un punto en el cual dejan de ser solo puntos de venta de pan, las personas llegan a estos lugares a adquirir lo que no se puede encontrar en ningún otro supermercado o panadería convencional, el hombre se alimenta en diversos contextos sociales, por lo que se pasa de un simple acto de consumo de alimentos a un acto de expresión cultural, de convivencia social y de comunicación (López y Sánchez, 2011; Santich, 2004; Zahari et al., 2009)


### 3.4 Principales tipos de pan en Cuenca, panadería en la actualidad y su importancia como parte el patrimonio gastronómico de la ciudad.

Se pueden distinguir variedades de panes simples o con algún relleno, sean estos de dulce o de sal en todo el mundo, la versatilidad que nos brinda el pan se presta para poder realizar modificación según sean nuestras necesidades y los ingredientes que tengamos a nuestro alcance.

Como principales tipos de panes y sus variedades podemos encontrar:


**Figura 42.** Cuadro ilustrado con los panes tradicionales más representativos de la panadería cuencana.


## Panes tradicionales de Cuenca



**Mestizo**  
Masa salada  
Elaborado con harina de mollete  
Puede contener relleno de queso  
Debe su nombre al color del característico del mollete


**Galleta de Manteca**  
Masa salada  
Elaborado principalmente con manteca de cerdo  
No llevan relleno sirve de acompañamiento a la nata principalmente






**Destripado**  
Masa salada  
Relleno de queso amasado con achiote  
Debe su nombre a la preparación en la cual se corta el centro de la masa ya rellena.  
El queso se funde y da el aspecto de destripado.

**Mestizo de dulce**  
Masa dulce  
Generalmente no lleva relleno  
Conserva su color característico, pero además se lo espolvorea con azúcar impalpable, harina o un poco de harina de maíz.





**Quesadilla**  
Masa dulce  
Relleno de queso, grasa, yemas de huevo, maicena y dulce  
Forma pentagonal con el relleno a la vista y los bordes doblados hacia dentro  
Característico de las panaderías de los monasterios

**Autor:** David Celín Suarez (2022).



Figura 43. Cuadro ilustrado con los panes tradicionales más representativos.

## Panes tradicionales de Cuenca



**Enquesillado/Tugliana/Rodilla de Cristo**  
Masa salada  
Lleva una capa de queso amasado con achiote sobre la masa del pan  
Su nombre se debe a la costra de queso que se forma en la parte superior.

---

**Rosca de manteca**  
Masa de sal  
Elaborado principalmente de manteca de cerdo  
No lleva relleno y debe su nombre a la forma de rosca característico



---



**Pan de agua/palanqueta**  
Masa salada  
No lleva relleno  
Debe su nombre a los ingredientes que son básicamente, harina agua y sal.  
Se acompaña con nata o dulce.

---

**Pan de maiz**  
Masa salada  
Elaborado con harina de maiz  
Lleva relleno de queso generalmente.



---



**Pan de huevo**  
Masa salada  
Elaborado y bañado con brillo de yemas de huevo.  
Su nombre se debe a la mayor cantidad de huevos en su receta

---

**Costra**  
Masa dulce  
Debe su nombre a la forma que se tiene  
No lleva relleno



**Autor:** David Celín Suarez (2022).

Para que la panadería como la conocemos se haya reafirmado como parte de nuestra cultura tuvo que transformarse y adaptarse a nuestra forma de ser, los conocimientos transmitidos por parte de personas de otro lugar se combinaron con la habilidad de las manos de artesanas y de los artesanos locales en esta labor de la panadería.

El clima, ubicación geográfica y otros factores influirían en los ingredientes y técnicas que utilizarían, se sabe que hubo una fusión de ingredientes y el resultado fue un producto cuyo sabor quedaría impregnado en la memoria de las personas.

Después de toda la información que se ha podido recopilar en torno a la panadería cuencana es evidente la herencia y el legado que nos ha dejado.

El gusto por el pan es algo que está impregnado en la identidad de casi la mayoría de cuencanos, esto lo podemos afirmar por la demanda que aún tiene este producto en la actualidad.

Según encuestas realizadas por estudiantes de la Universidad del Azuay en el año 2020, más del 70% de los cuencanos consumen pan, y de acuerdo a la revista “enlace Horeca” de la ciudad de Quito en su edición del mes de junio de 2021, 9 de cada 10 ecuatorianos consumen pan.

**Figura 44.** Panadería de Antaño 2022.



Fotografía: Celín, D. (2023). Fotografía actual de fila de espera para adquirir pan artesanal en horno de leña, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

A todo esto, hay que agregar las filas de personas que se encuentran en las horas pico de las panaderías tradicionales, en todas las entrevistas revisadas para este trabajo investigativo se puede notar que la producción de todas las panaderías involucradas tiene una producción que sobrepasaba las mil unidades diarias.

Entre los principales ingredientes de la panadería cuencana se encuentran:

- **Harina de trigo:** principal ingrediente para el pan, antes de la llegada de los españoles a nuestro territorio se realizaba la panificación con harina de maíz, nuestro clima y suelo es ideal para su producción convirtiendo la harina local en harina de calidad para nuestra panadería.
- **Harina de mollete:** también conocida como harina integral, no es sino la harina obtenida con la totalidad del grano, además de mezclas de granos como la cebada en pequeñas cantidades, antiguamente el pan de mollete era de menor calidad y se lo vendía a menor precio a las clases más bajas.
- **Sal:** ingrediente indispensable en la panadería y gastronomía mundial, su función principal es la de dar sabor y realzar sabores complementarios como rellenos o cubiertas.
- **Azúcar:** además de servir como alimento a las levaduras involucradas en la fermentación de la masa y de aportar sabor, ayuda con su contraste respecto a la sal, equilibra sabores.
- **Agua:** otro ingrediente indispensable para la elaboración de pan, sin el agua, la harina no podría hidratarse, cambiar su textura y convertirse en masa, una ventaja de nuestra ciudad, es la reconocida calidad de agua que posee, desde un principio las fuentes para obtener harina fueron los molinos hidráulicos ubicados a orillas de los ríos, los mismo que abastecen de agua pura a la ciudad hasta el día de hoy.
- **Huevos:** los ingredientes de origen animal fueron una fuente directa de alimentación, los huevos eran parte del intercambio de productos y de la cotidianidad de los comerciantes y de los hogares de la ciudad, su uso en la panadería no es más que el uso de uno de productos más comunes y al alcance de la gente desde el inicio de la panadería.
- **Manteca de cerdo:** la crianza de ganado porcino es una actividad que al día de hoy se desarrolla ya de una manera masiva e industrial, al ser uno de los principales productos el cerdo y sus derivados, la manteca se convirtió en uno de los ingredientes principales de la cocina, además de las condiciones en las cuales aceites y mantequillas ingredientes caros más refinados, pero eran más difíciles de acceder principalmente por su costo.

- **Levadura:** en un principio como en casi todas partes donde se desarrolló la panadería esta era natural, es decir la levadura se conseguía de manera natural con los mismos ingredientes, fue hasta la aparición de la levadura industrial que esto cambió, además de la variación que podría sufrir el sabor esto no ha hecho que varíe el sabor tradicional.
- **Queso:** dependiendo la variedad y la ocasión el relleno cambiara de posición, dentro o en la cubierta del pan, otro producto al alcance de las cocinas cuencanas, una ciudad productora de lácteos el queso no podía pasar desapercibido en la panadería, al mismo se lo prepara amasando y dándole color con achiote antes de su uso.
- **Aguardiente:** conforme pasaban los años y los tiempos cambiaban los estilos en ingredientes se adaptaban a las exigencias de la gente, el aguardiente es un ingrediente que aporta un sabor especial, muy sutil debido a la evaporación del alcohol durante el horneado, sin embargo, durante la fermentación después del amasado es donde realiza su trabajo aportando sabor.
- **Anís:** otro ingrediente tradicional de la panadería cuencana, en este caso ocupa el lugar de aromatizante en las masas, también va a depender el tipo de pan para su uso, mayormente se utiliza en grano durante el amasado y su aroma se desprende durante el horneado.
- **Miel y raspadura de panela:** al igual que la manteca de cerdo se trata de un ingrediente menos refinado en este caso con respecto a el azúcar, no estaba al mismo alcance que la panela, la cual era más económica y mayormente utilizado para rellenos y además para dar sabor a masas dulces.

En todo el territorio nacional no se encuentra un pan que tenga el mismo sabor que el pan cuencano, el pan es universal y sus posibles combinaciones o modificaciones son algo que van a tener cierta semejanza a lo que conocemos, pero algo que no se puede compartir es la calidad de los ingredientes y la técnica que se ha venido transmitiendo desde antes de los inicios de la ciudad, se podría mencionar algún tipo de pan en especial y decir que no se va a encontrar en otra parte, pero afirmar ello es algo muy subjetivo debido a la naturaleza misma del pan.

Esa técnica combinada con los sabores propios de la zona en sus ingredientes hacen que el resultado sea algo único y distintivo, aun compartiendo las mismas características que con panes de otra partes, el sabor resalta y juega un papel importante en el sabor de la memoria, la cual va a evocar al pan cuencano cada vez que se sientan sus sabores tradicionales, se puede afirmar que además de sus sabor único, es el equilibrio entre la sal

y el dulce en las recetas tradicionales lo cual hace que la sensación en la boca valla más allá de solo un determinado sabor dulce o salado y le otorga ese sabor a pan cuencano.

**Figura 45.** Placa colocada en la casa de la señora Nydia Vásquez



Fotografía: Celín, D. (2023). Fotografía actual de la placa de reconocimiento por parte del Instituto de Patrimonio Cultural año 2018, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

Para obtener mejor información acerca de las características del pan cuencano, se visitó la casa de la señora Nydia Vásquez, importante y destacada escritora e investigadora de la gastronomía cuencana, su conocimiento es de más de 40 años dedicados a la investigación acerca de la gastronomía tradicional de la ciudad de Cuenca.

Con ella se pudo realizar los principales panes tradicionales de la ciudad de cuenca, las recetas originales y las técnicas tradicionales propias de la gastronomía local, estas técnicas y procedimientos enseñados por parte de Nydia Vásquez son precisamente lo que otorga las características especiales y únicas de este pan.

La información brindada por su parte fue fundamental en este trabajo, los panes nombrados en este trabajo se realizaron en su casa. Su hogar es un lugar reconocido como parte del Patrimonio Cultural de la ciudad en el año 2018 por parte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, la información dada por su parte además de ser un referente histórico son datos que obtuvo de primera mano con los que fueron los protagonistas de la historia de la panadería cuencana, todos estos datos son transmitidos y gracias a esta experiencia es que se puede detallar con seguridad las características de la panadería local y el porqué de la especialidad de su producto.



**Figura 46** Fotografía junto a Nydia Vásquez en su taller de panadería



Fotografía: Celín, D. (2023). Fotografía junto a Nydia Vásquez en la elaboración de pan tradicional cuencana, Cuenca, Azuay. [Fotografía].

**Figura 47.** Panes tradicionales elaborados en casa de la señora Nydia Vásquez



Fotografía: Celín, D. (2023). Fotografía de elaboración de pan en casa de la señora Nydia Vásquez, Cuenca, Azuay. [Fotografía].



## Conclusiones.

Después de haber finalizado este trabajo investigativo se puede concluir y determinar a la panadería como una de las principales actividades de la ciudad de Cuenca durante toda su historia, el legado llega más allá de los sectores económicos y sociales, ahondando en temas más profundos como la identidad del pueblo y su cultura.

No solo estamos ante una actividad que ha quedado como herencia de la colonización española y su influencia, es algo que se viene realizando desde el origen de los tiempos, cuando el hombre descubrió que podía moler granos, mezclarlos y obtener una masa para cocinarla y después consumirla. A estas colonias europeas no les debemos más que el aporte cultural en cuanto a gastronomía refiere y en el intercambio de productos que determino la panadería como tal en América, gracias a este trabajo podemos saber y concluir que existía la panificación prehispánica, y es solo cuestión de términos españoles empleados de cierta manera lo que se entiende como lo que es pan y lo que no.

Uno de los aspectos que tristemente llama más la atención es la falta de registros; nombres, fotografías y demás registros que nunca han existido. Después de analizar toda la información obtenida se puede concluir ello, las razones por lo cual nunca existió el interés de dar el lugar a estas artesanas y artesanos son variadas, quizá sea consecuencia de uno de los mayores males de las sociedades, y es la desigualdad determinada específicamente por las clases sociales dominantes hacia las personas que menos posibilidades tienen tanto económica como socialmente, la panadería por su naturaleza de trabajo pesado, con las manos, laborioso y que requiere una mayor exigencia del recurso humano, fue mal vista y encargado hacia mestizos e indígenas, lo que hizo que se vea como un trabajo inferior con respecto a otros artesanos y trabajos menos pesados o de “mejor” categoría.

El machismo radical que imperaba en épocas anteriores en todo el mundo también tuvo su parte en esta historia no registrada, como pudimos constatar desde un principio esta actividad fue realizada por mujeres, las mismas que no fueron reconocidas sino hasta varios siglos después donde tuvieron levantamientos reclamando sus derechos.

Con todos estos precedentes la panadería evolucionó y dejó de ser una actividad en la cual gozaban solo quienes consumían de este producto, las condiciones para panaderas y panaderos mejoraron con el tiempo con respecto a sus condiciones de trabajo como también el reconocimiento económico y social que merecían, finalmente, las artesanas y los artesanos tienen su espacio y reconocimiento por su labor y herencia que han dejado en la cultura de la ciudad de Cuenca.

## Recomendaciones.

Uno de los pilares de la ciencia es la investigación, la investigación gastronómica nos permite no solo encontrar datos históricos que enriquezcan nuestra cultura, sino que se apliquen a la parte práctica, la recomendación es realizar investigación y fomentarla en el ámbito gastronómico, en profesionales y estudiantes, así mismo mejorar nuestros métodos de investigación con mucha práctica, en el ejercicio de la investigación es en donde se desarrollan las habilidades en este caso no solo del tipo gastronómico o de panadería para ser exactos, con esta práctica mejoramos nuestras investigaciones, y por ende tendremos mejores resultados, de mejor calidad, que posicionen nuestro patrimonio gastronómico y cultura donde merece estar.

Al momento de consumir productos de panadería es mejor no solo considerar los parámetros más superficiales, sino entender un poco más lo que significa preferir productos artesanales, hechos con mano de obra local, apoyando así el desarrollo de comercios en pequeña y mediana escala, dinamizando la economía de los sectores involucrados como son los barrios tradicionales que a su vez también apoyan al turismo local.

Sería muy oportuno tener una mejor gestión en el ámbito turístico y cultural por parte de autoridades con respecto a las panaderías tradicionales, de a poco se ha podido lograr que algunos espacios sean considerados como casas patrimoniales, pero la realidad es que el mantenimiento y cuidado de estos hornos históricos y las casas donde se encuentran ha caído en responsabilidad de quienes laboran con los mismos, esta también ha sido una de las razones por la cual se han perdido gran cantidad de hornos históricos de la panadería en la ciudad.

El turismo gastronómico actualmente es una actividad que se consolida de a poco en nuestra ciudad, la oferta no viene solo de parte de restaurantes o mercados de comida tradicional, en el presente algunos turistas tienen como principal objetivo visitar la ciudad para poder disfrutar de la gastronomía cuencana, y de esta labor son parte también los establecimientos gastronómicos tradicionales como las panaderías, estas panaderías son visitadas por turistas nacionales y extranjeros los mismos que ven a él pan cuencano como un producto muy apetecido.

Para una mejor gestión y manejo de este recurso es importante difundir el valor que tiene la panadería cuencana, hacer accesible este tipo de información a las personas y a los turistas mediante métodos como campañas de publicidad que impulsen a estos negocios que deberían ser considerados y tratados como parte importante del turismo gastronómico de la ciudad, como referentes históricos y culturales.

Las autoridades están en el deber de manejar este recurso de una mejor manera, propiciar y trabajar en una ruta del pan, un recorrido por todas las panaderías tradicionales que aún

son parte de la identidad de la ciudad, dar a conocer a todo el mundo esta actividad que se puede realizar y sobre todo demostrar el valor que tiene la panadería cuencana.

Como recomendación final está en darle valor a toda esta información, de nada sirviera conocer acerca nuestros orígenes, acerca de nuestra historia y de nuestro origen si es que no se valoriza lo nuestro, somos los primeros encargados en dar la importancia que se merece a nuestra cultura, no importa en lugar o las circunstancias en nuestros discursos siempre debe haber espacio para rescatar nuestra identidad, nuestras tradiciones lo que nos hace ser únicos y caracteriza, y con la investigación se logra decir y afirmar esto con mayor seguridad, con datos comprobados y corroborados como son propias características de las ciencias.

## Referencias

Arteaga, D. (1996). Agrupación Artesanales de Cuenca (Siglos XVI - XVII). *Revista Artesanías de Cuenca N°48*, 67-88.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1410>

Arteaga, D. (2000). *El Artesano en la Cuenca colonial 1557 - 1670*. Cuenca:

CIDAP. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/436>

Arteaga, D. (2006). *Los Artesanos de Cuenca en el siglo XIX*. Cuenca: CIDAP.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/135>

[Avilés Pino, E. \(s.f.\) Ricke Fray Jodoco. Enciclopedia del Ecuador. Consultado 28](#)

[de agosto 2022\). https://www.encyclopediadelecuador.com/personajes-](#)

[historicos/fray-jodoco-ricke/](#)

[Avilés Pino, E. \(s.f.\) Rodrigo Nuñez de Bonilla. Enciclopedia del Ecuador.](#)

[Consultado 28 de julio 2022\).](#)

<https://www.encyclopediadelecuador.com/personajes-historicos/rodrigo-nunez-bonilla/>

Azcoytia, C. (2017). *Monográfico dedicado a la historia del pan*.

<https://www.historiacocina.com/monograficos/pan.htm>

Ayala Mora, E. (1994). Rodolfo Pérez Pimentel, *Diccionario biográfico del Ecuador. Procesos. Revista Ecuatoriana De Historia*, 1(6), 126–127.

<https://doi.org/10.29078/rp.v1i6.448>

[Bernal, Rosas, M. R. \(2015\). Estudio del pan tradicional del complejo patrimonial](#)

[todos santos para la elaboración de sus recetas. \[Tesis de tercer nivel,](#)

[Universidad de Cuenca\]. Repositorio Juan Bautista Vásquez.](#)

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/22326>

Benzoni, G. (2009). *La historia del mundo nuouo*. Biblioteca Virtual Miguel de

Cervantes ; Madrid : Biblioteca Nacional. (Publicación original: Venetia,

apresso Francesco Rampazetto, 1565)

Borrero, J. M. (2014). *Para una alimentación en Cuenca: el pan en el siglo XVI*. El

Telegrafo. <https://www.letelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/para-una-alimentacion-en-cuenca-el-pan-en-el-siglo-xvi>

Borrero, J. M. (2015). Arte y vida cotidiana en Cuenca siglos XVI Y XVII. *Revista de la Universidad de Cuenca* N° 57, 145-160.

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/22947/1/12.pdf>

Borrero, J. M. (2015). Dulcísima y sin fastidio: la alimentación cuencana en el siglo XVII. *Púcara* N° 26, 115-133.

<https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/pucara/article/view/2596>

Bravo. A. L. (2005, 18 de enero). *El Maíz en el Ecuador*. Grupo Semillas.

<https://www.semillas.org.co/es/el-maz-en-el-ecuador#:~:text=Su%20introducci%C3%B3n%20en%20Mesoam%C3%A9rica%20ser%20a%20darse%20a%20m%C3%A1s%20tarde>.

Cipemcuenca, (2021, 21 de junio). *Cuenca Historia de una Ciudad Industrial*.

Issu. [https://issuu.com/cipemcuenca/docs/cuenca\\_historia\\_de\\_una\\_ciudad\\_industrial](https://issuu.com/cipemcuenca/docs/cuenca_historia_de_una_ciudad_industrial)

Cuenca Fundación Municipal de Turismo. (2017). *Ruta de los Molinos y el Pan*.

[https://issuu.com/funturismo/docs/12x24\\_espan\\_ol\\_pan](https://issuu.com/funturismo/docs/12x24_espan_ol_pan)

Cuenca Alcaldía. (s.f.) *Cuenca Historia Prehispanica*. Consultado el 12 de junio de 2022.

[https://www.cuenca.gob.ec/page\\_historia](https://www.cuenca.gob.ec/page_historia)

Cordero Muñoz, M. (2018). *Cuenca, memoria y cocina 1900 - 1950*. Cuenca: GAD Municipal cantón Cuenca.

[http://biblioteca.cuenca.gob.ec/opac\\_css/index.php?lvl=author\\_see&id=2](http://biblioteca.cuenca.gob.ec/opac_css/index.php?lvl=author_see&id=2)

Enrique de Vedia, H. C. (1852). *Historiadores Primitivos de las Indias*. Madrid:

Imprenta y Esterrotipía de E. Rivadeneyra. <https://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000010223&page=1>

Entre Rios y Cruces. (2019, 16 de abril). *La historia de Cuenca comenzó en*

*Todos Santos*. <http://entreriosycruces.com/la-historia-de-cuenca-comenzo-en-todos-santos/>

Estrella, E. (1985). *El Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Fernandez, Carretero, C. (s.f.). *Historia del Pan*. Consultado 2 de marzo de 2022.

<https://www.ceoppan.es/historia.html>

Gallés, P. (abril de 2005). *Breve Historia del Pan*.

<http://www.europastry.com/pdf/conferencia.pdf>

Guamán Poma de Ayala, Felipe. (1615). *El primer nueva Crónica y Buen Gobierno*. Editorial Siglo Veintiuno, México, 2006.

Guzmán Rodríguez, M. G. (2008, junio). Horneando Pan, El Barrio de Todos

Santos. *Revista Artesanías de América*;Nº, 66. 125-134.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1525>

[Jamieson, R. W. \(1996\)](#). *The domestic architecture and material culture of colonial Cuenca, Ecuador, A.D. 1600-1800*. [tesis doctoral, University of

Calgary, Calgary, AB.] University of Calgary's Digital Repository.

<http://dx.doi.org/10.11575/PRISM/19255>

J. M. Mesas & M. T. Alegre (2002). El pan y su proceso de elaboración, the

bread and its processing o pan e o seu proceso de elaboração, cyta -

*Journal of Food*, 3(5), 307-313, DOI:10.1080/11358120209487744



Kingman, Garces, E. y Cuvi, N. (2009). *El molino y los panaderos*. FONSAL.

Leon, G. (2021, 8 de octubre). *Pan, pan, pan, el infaltable de los*

*ecuatorianos*. <https://ecuadorabocados.com/2021/10/08/pan-pan-pan-el-infaltable-de-los-ecuatorianos/>

López Trujillo, P. A. (2009). *Caracterización comercial de la panadería tradicional*

*de la ciudad de Manizales*. [Tesis de grado, Especialización en Mercadeo,

Universidad de Manizales]. RIDUM.

<https://ridum.umanizales.edu.co/xmlui/handle/20.500.12746/233>

Matute Torres, R. (2019, 28 de abril). *Los viejos hornos de leña ponen calor y*

*sabor en hogares cuencanos*. Diario El Telegrafo.

<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/hornosdelena-hogar-cuenca-pan>

Matvejevic, P. (2013). *Pan nuestro de cada día*. ( Garrido, L. F. y Pistelek, T.).

Acantilado.

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=bJKHDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=Egipcios+y+el+pan&ots=byi8hJCGe6&sig=Zq0S7excGEXUgW98m2pAIEDDzm4#v=onepage&q=Egipcios%20y%20el%20pan&f=false>

[Mayans, C. \(2022, 6 de mayo\). Alimentacion en Egipto. National](#)

[Geographic. \[\\[como-horneaban-pan-antiguos-egipcios\\\\_16362.\\]\\(#\\)\]\(https://historia.nationalgeographic.com.es/a/reproducen-</a></a></p></div><div data-bbox=\)](https://historia.nationalgeographic.com.es/a/reproducen-)

Medina, I. (2022, 5 de febrero). *Monjas, las reposteras extraordinarias en*

*Ecuador*. Primicias. <https://www.primicias.ec/noticias/el-chat/monjas-reposteras-extraordinarias-ecuador-gastronomia/>

Montecinos, A. (2015). *Definiciones actuales: gastronomía y turismo gastronómico*.

<https://cegaho.wordpress.com/2015/02/17/definiciones-actuales-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>

Mojica, M. (2013). *La Alimentacion en Grecia*.

[https://www.laalcazaba.org/la-alimentacion-en-la-cocina-griega-por-jose\\_manuel-mojica/](https://www.laalcazaba.org/la-alimentacion-en-la-cocina-griega-por-jose_manuel-mojica/)

O., M. V. (2003). *El Pan: Alimento Básico y Universal*. Revista Guía N° 42.

<https://www.virtualpro.co/editoriales/20080101-ed.pdf>

Ojeda, S. (2019 10 de mayo). *Colada Morada y Guaguas de Pan ecuatorianas*.

Ecuador Exquisito. <https://ecuadorexquisito.home.blog/2019/05/10/http-bit-ly-colada-morada-guaguas-pan/>

[Pan cuencano, entre sabor e historia](#). (2017, 15 de mayo).

<https://www.diariocorreo.com.ec/6170/portada/pan-cuencano-entre-sabor-e-historia>

Pazos, Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña*. FONSAL.

Pérez, Samper, M. A. (2009). La Historia de la Alimentación. *Chronica Nova*, 35, 105-162. <https://doi.org/10.30827/cn.v0i35.1632>

Peñañiel, Vargas, P. A. (2015). *El horno tradicional del pan en la memoria de la sociedad cuencana: desde sus orígenes hasta la actualidad*. [Tesis de tercer nivel, Universidad de Cuenca]. Repositorio Juan Bautista Vásquez.

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/23154>

Puente, C. G. (2012). *Ecuador Culinario*. Quito: Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador.

<https://es.slideshare.net/UDLAQuito/libro-ecuador-culinario-udla>

Ramos Gamiño, F. (2013). Maiz, Trigo y Arroz, Los Cereales que alimentan al mundo. *La Ciencia a tu Alcance 1*, 23-48.

<http://eprints.uanl.mx/3649/1/maiztrigoarroz.pdf>

Redacción Central. (2020, 30 de octubre). *Aya Marcay Killa (levantar los muertos)*. La Gaceta. <https://lagaceta.com.ec/aya-marcay-kill-a-levantar-los-muertos/>

Rico, C. (s.f.). *Historia de la panadería*. Time Toast.

<https://www.timetoast.com/timelines/historia-de-la-panaderia-809dc344-a80c-4002-a047-2fd005f27b27>

Savarin, B. F. (1825) *Fisiología del gusto*. París : Editorial Optima.

<https://www.academia.edu/4217110/33301734-Brillat-Savarin-%20Fisiologia-Del-Gusto>

Solarte, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alimentario*. Quito: Fondo Editorial del

Ministerio de Cultura.

<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

Tomaselli, B. (s.f.). *De Finados a Guaguas*. Ministerio de cultura y patrimonio.

Consultado 5 de mayo de 2022.

<https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/de-finados-a-guaguas/#:~:text=Sabemos%2C%20por%20los%20testimonios%20de,manteca%20de%20cerdo%20y%20huevos.>

UNESCO. (1972). *Patrimonio mundial*.

<https://es.unesco.org/themes/patrimonio-mundial>

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH). (s.f.) *El arte de la*

*panadería, Apuntes de Nutrición*. <https://www.doccity.com/es/el-arte-de-la-panaderia/4687705/>

Vázquez de Fernández de Córdoba, N. (1985). *Panes Tradicionales*. Cuenca.

*Centro Interamericano De Artesanías y Artes Populares*.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/791>

Vázquez de Fernández de Córdoba, N. (1997). *Comida Tradicional del Azuay*.

Cuadernos de Cultura Popular. Cuenca: CIDAP.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/843>

## Anexos

### Anexo A

#### Entrevista No estructurada

**Nombre del entrevistado:** Sra. Nydia Vásquez.

**Nombre del entrevistador:** David Celín.

**Profesión:** Investigadora, autora y concejal.

**Fecha de la entrevista:** 08/10/2022

#### **1. ¿Cuáles son los inicios de las primeras agrupaciones de panaderos en la ciudad?**

Las organizaciones panaderas existían desde un principio, siempre fueron las encargadas de la organización de los barrios que poco a poco se fueron consolidando según su actividad, en el barrio del Vado existían panaderías desde principios de siglo, y estas habían estado mucho tiempo antes, desde que mis padres eran jóvenes y compraban el pan en esos locales con sus abuelos. Estas señoras se organizaban para tratar asuntos de sus respectivos barrios, eran movimientos totalmente autónomos e independientes.

#### **2. La consolidación de la panadería en los barrios más representativos.**

La organización por parte de las señoras panaderas era totalmente independiente al municipio, el apoyo no existía por parte de autoridades por ello la organización era algo necesario para el fortalecimiento de la actividad panadera, existían reuniones seguidas para tratar asuntos no solo competían al barrio sino a toda la actividad de la ciudad. Es así como la gestión de estas organizaciones permitió a los barrios llevar la panadería a algo más que simples comercios sino como referentes de trabajo comunitario y un lugar a donde acudir cuando existían problemas que aquejaban el bienestar de todos los moradores del sector. Fue con las fiestas populares como los carnavales, los días de finados o navidades donde se podía evidenciar esta organización en los eventos que realizaban durante estas festividades.

#### **3. ¿Cuál fue la influencia del movimiento panadero en la cultura de la ciudad?**

Las organizaciones barriales de panaderas eran fundamental en la organización de actividades no solo festivas, también tenían participación en acontecimientos políticos y sociales de la ciudad. Muy unidas en cuanto a la lucha social refiere, se organizaban para reclamar sus derechos, precios justo de materia prima y condiciones favorables para poder ejercer la panadería. Participaron en la revuelta contra los azulejos, como se llamaban a las tropas de Velasco Ibarra, con los troncos de madera usados para los hornos, y las artesas que en carnaval tenía otro uso esta vez fueron empleadas para la resistencia contra la represión policial. Otro levantamiento fue cuando se les quería imponer la prohibición de su vestimenta tradicional con la pollera, justificando que iban en contra de las normas de salubridad, la intención del municipio era dar una mejor imagen de las panaderías a lo que se tenía hasta la época, en la cual por ignorancia se hacían las cosas erróneamente en las panaderías, este acontecimiento específicamente tuvo lugar en los primeros años del siglo pasado.

#### **4. ¿Como era la panadería antes de la modernización e industrialización de la misma?**

El trabajo que se realizaba era 100% manual, con productos frescos y naturales, sin químicos o conservantes, era un trabajo pesado y se necesitaba de ayudantes para poder realizar el trabajo diario, aparte de los ingredientes para la elaboración de pan se procuraba tener los insumos para trabajo, como agua y la leña para encender los hornos. La harina se obtenía directamente de los molinos y la manera más habitual era siempre llevar los granos al molino para obtener la harina, las condiciones de las panaderías eran totalmente diferentes a las actuales, desde salarios, trato al personal e infraestructura, todo esto a partir de las últimas décadas del siglo XX.

#### **5. El papel de la mujer en la panadería cuencana.**

Desde un principio la panadería competía netamente solo a mujeres, las mismas que jugaron un papel importante en la historia de la ciudad, ayudaron a mantener las tradiciones de cada barrio, en épocas festivas eran las encargadas de la organización de los agasajos, la mujer panadera era un ejemplo de constancia y esfuerzo, la gran mayoría de mujeres panaderas tenían familias que mantener, fueron el sustento y la fuente de trabajo para más mujeres cuyas posibilidad de crecer profesionalmente estaban truncadas por el machismo que existió en tiempos anteriores.

## Anexo B

### Entrevista No estructurada

**Nombre del entrevistado:** Julio Pazos Barrera

**Nombre del entrevistador:** David Celín.

**Profesión:** Doctor en antropología, historiador e investigador

**Fecha de la entrevista:** 12/09/2022

#### 1. ¿Cuál es el surgimiento del pan en la humanidad?

En Egipto y Babilonia se cultivaron el trigo y la cebada, elementos que molidos dieron lugar a la harina; del trigo se preparó el pan asado sobre brasa y luego ahornado en horno. De la cebada surgió la cerveza.

#### 2. ¿Cuáles fueron los principales cereales que se domesticaron en las diferentes partes del mundo y el uso que se les dio?

Trigo y cebada, son los más antiguos.

#### 3. ¿Cuál eran los tipos de pan que surgieron con la domesticación de los cereales?

El pan de agua, simplemente asado a la brasa; el pan con levadura surgió algo más tarde.

#### 4. ¿Cuáles eran los principales cereales y harinas antes de la llegada del trigo a Ecuador y la forma en como se lo consumía?

El maíz es el único cereal andino de mayor importancia. Se consumía tostado, nixtamalizado, cocinado, asado y fermentado.

#### 5. ¿Cuál es la historia de los hornos, las primeras técnicas de cocción y tipos de panes antes de la llegada del trigo?



Cada cultura tiene un horno. Así, en las culturas prehispánicas de la provincia de Manabí, una tinaja de arcilla se empotraba en la tierra y se encendía la brasa dentro de ella, luego se retiraba la brasa y se tostaban las tortillas adheridas a las calientes paredes. Los panes americanos eran tortillas, humitas cocinadas en agua. El horno español también tiene el nombre de horno de Castilla y es el actual que se calienta con leña.

## **6. ¿Qué importancia tenía el pan de maíz para las culturas prehispánicas?**

No lo sabemos específicamente, pero el maíz tostado en tiesto, el maíz nixtamalizado o mote pelado fueron los alimentos básicos, además de lo que se conocía como las tortillas de maíz.

## **7. ¿Como se inician los molinos en Ecuador para la elaboración de la harina?**

En el primer libro de actas del cabildo quiteño conocido como “libro verde” constan los permisos para levantar molinos hidráulicos. Los mismos que fueron usados para la producción de harina en todo el país.

## **8. ¿Quiénes eran los primeros panaderos del país españoles, indígenas, o mestizos?**

Eran españoles, como constan en las actas del cabildo de Quito.

## **9. ¿Cómo se desarrolla la panadería en la época republicana y como se consolida la panadería ecuatoriana en esta época?**

La panadería en la época republicana se desarrolla en torno al horno de leña y las diversas clases de panes surgen en la cada ciudad. En esta época hay dos clases de panes, los industriales y los semi artesanales. Los primeros vienen enfundados a los supermercados; los segundos, son de consumo diario.

## **10. Qué influencia tuvo la independización de las colonias españolas en la panadería de la época.**

No se conocen detalles importantes. La sociedad ecuatoriana continuó con la tradición colonial.

## Anexo C

### Entrevista No estructurada

**Nombre del entrevistado:** Ángel Tenemea

**Nombre del entrevistador:** David Celín.

**Profesión:** Gerente propietario Panadería Tradicional

**Fecha de la entrevista:** 18/12/2022

#### **1. ¿Como se desarrolla la panadería antes de la señora Mercedes Vélez en el barrio Todos Santos?**

En el barrio existían más de una docena de hornos en diferentes casas, la señora Petrona Vélez era la madre de la señora Mercedes Vélez, estaba en el sector desde el siglo XIX y se dedicaba a la panadería, era un barrio muy pequeño a lo que se conoce actualmente, una situación totalmente diferente a la actual en la cual el barrio ha crecido como uno de los principales de la urbe, la panadería era a una menor escala, además que las condiciones para trabajar eran muy precarias, el trabajo era manual y los proveedores de insumos venían de otras parroquias y sectores.

#### **2. ¿Cuáles fueron los factores más importantes que determinaron la evolución de la panadería en el sector?**

Uno de los factores más importantes fue la organización por parte de las señoras panaderas del barrio, siempre intentaron mantenerse como un grupo solido ante cualquier situación. De a poco la ciudad fue creciendo y los tiempos cambiando, el afán y dedicación de quienes heredaron las panaderías y hornos a finales del siglo pasado ayudaron a mantener las panaderías que se conocen al día de hoy en el barrio, muchas personas cambiaron de oficio o dejaron sus casas, otros nos quedamos por la vocación que tenemos a este trabajo. El trajo duro de quienes estuvieron en el sector desde sus inicios es el pilar para lo que hoy significa en torno a la panadería local.

**3. ¿Cuál cree que fueron las principales razones para la supervivencia de los establecimientos en el barrio de Todos Santos?**

Muchas personas dejaron el trabajo de la panadería de lado por diversas razones, la migración a partir de los años 80 en la cual muchas personas pudieron cambiar la realidad de sus familias, con mejores ingresos pudieron tener mayores oportunidades, el difícil trabajo que representaba la panadería quedo de lado por nuevas actividades. Algunas panaderías de la ciudad fueron solo fuentes de ingreso para quienes trabajan en ellas, cuando una mejor fuente de ingreso apareció se abandonó esta labor. En todos Santos particularmente existió un cariño especial hacia la panadería, más que vocación es una actividad que se realiza con el mayor de los agrados y placer, ser parte de la historia y continuar con la misma es un privilegio.

**4. ¿Según datos proporcionados por la señora Mercedes Vélez como fue el desarrollo de la panadería en Cuenca?**

A partir de los años 60 la ciudad empezó a transformarse drásticamente, antes de ello era una ciudad muy pequeña, con un casco urbano bastante reducido y una población bastante corta a comparación de otras ciudades de la época. En los tiempos de la señora Mercedes la ciudad era más pequeña en cuanto a desarrollo urbano, no todas las calles del centro histórico tenían asfalto lo cual muestra que aun eran tiempos muy tempranos de una ciudad pequeña. La panadería se realizaba a menor escala en las panaderías, pero por el esfuerzo que representaba se empezaba a muy tempranas horas de la madrugada y se empleaba el trabajo de varias personas que ayudaban a esta labor, en casi su totalidad mujeres. Durante este periodo de tiempo existieron muchas panaderías en el sector y varias familias se dedicaban a la panificación, con el pasar del tiempo se fue reduciendo este número hasta quedar en lo que se conoce el día de hoy.

**5. ¿La consolidación en la cultura y nuevas proyecciones de la panadería cuencana?**

La primera panadería en Cuenca es del año 1938, durante mucho tiempo los panaderos no se consideraban como tal, sus establecimientos no tenían nombre y muchos hornos eran alquilados. De una u otra manera la panadería estaba presente en todas las personas, el trabajo de Mercedes Vélez es fundamental para las últimas décadas donde la panadería y la gastronomía local, por hoy gastrónomos tienen muchas ventajas por sobre lo que antes se conocía como “mejores carreras” el cambio del pensamiento de la gente es importante, ahora se ve como verdaderamente es, la gente considera al panadero y eso es algo que se ha venido desarrollando desde los inicios de Cuenca que siempre tuvo pan, actualmente la idea es mantener el legado y la tradición que se ha venido conservando por años, sin embargo siempre se puede mejorar los tiempos cambian pero la esencia del pan y la vocación que se tiene por la panadería no, y eso es algo que ahora a los jóvenes les apasiona y motiva.

## **6. ¿Cuáles fueron los principales cambios que determinaron la panadería local con respecto al crecimiento industrial?**

Las nuevas tecnologías que poco a poco fueron llegando cambiaron todo en la panadería, antes se hacía todo a mano, después llegaron amasadoras y batidoras ensambladas aquí pero que cambiaron el trabajo. Sobre todo, el crecimiento de la ciudad en número de habitantes, nuevas construcciones, calles hicieron que crezca la urbe y crezca la demanda del pan. Fue a partir de los años 70 y 80 que hubo un cambio a la forma de hacer pan, ya no existía el uso exclusivo de los pre fermentos, la levadura ya estaba presente y los proveedores llegaban con nuevos productos, no era necesario ir a moler el trigo, el suministro de agua también había cambiado y los molinos ya no tenían las mismas fuentes de agua para funcionar.