

TRADICIONES GASTRONÓMICAS CUENCANAS EN SUS FIESTAS

MARLENE JARAMILLO GRANDA

Cuenca es una ciudad con muchas tradiciones y sus habitantes son gente muy apegada a sus costumbres y a su terruño. La ocasión propicia para mostrar esas tradiciones son precisamente sus festividades en diferentes épocas del año.

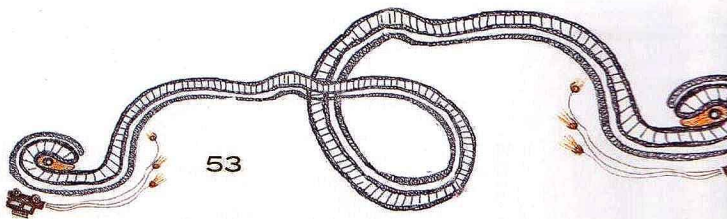
En la fiesta de carnaval, de los hogares cuencanos emana un aroma a dulce de higos, dulce de durazno y pan recién horneado, sin olvidar el mote pata para el almuerzo. Después de una buena mojada, un drake, que es la mezcla de agua caliente de naranjilla, canela, azúcar y sangoracha con aguardiente.

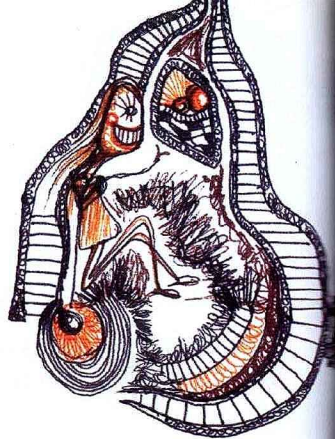
Cuando llega la Semana Santa, es costumbre generalizada preparar la fanesca, un potaje que lleva doce productos en memoria de los doce apóstoles de Jesús, como choclo tierno, poroto tierno, arvejas, zapallo, sambo, habas, col, achogchas, arroz, lenteja, leche, productos

producidos en estas tierras, acompañada de masitas o empanaditas fritas junto al pescado o el bacalao que reina en el menú de pascua. Como postre se sirve el arroz con leche.

En el mes de abril durante las celebraciones de la Fundación de Cuenca, en las plazas y restaurantes, la comida típica cuencana está presente: el chancho hornado acompañado de llapingachos, encebollado y mote, el caldo de patas, la fritada, las morcillas, el mote sucio, además el plato típico de San Joaquín: las papas locas con las carnes asadas, el mote pillo y en algunos lugares acompañados de una ensalada fresca.

La fiesta de Corpus es otra gran ocasión para mostrar la habilidad en la cocina de las mujeres cuencanas, es la época de los dulces tradicionales preparados con bastante anticipación para ser exhibidos en el parque Calderón durante ocho días, pues es la fiesta del septenario y la octava.





Esta vieja práctica trajeron los españoles y hasta hoy se conserva; allí podemos apreciar la riquísima variedad de confites como: los quesitos, alfajores, roscas de yema, cocadas de leche y de frutas, amor con hambre, arepas, galletas de maíz, aplanchados, higos enconfitados, quesadillas, platitos con manjar negro de leche y gran cantidad de frutitas de azúcar.

La celebración de la Independencia de Cuenca, el tres de noviembre, los festivales de cocina tradicional cuencana no se hacen esperar, nuevamente llega la oportunidad para disfrutar y ofrecer al turista, la gran cantidad de platillos que tenemos como: el cerdo preparado de diferentes maneras y utilizando todas sus partes como hornado, fritada, sancochos, morcillas, etc. Y para acompañar, no hay nada mejor que unos tamales, empanadas de viento, papa chaucha y mote.

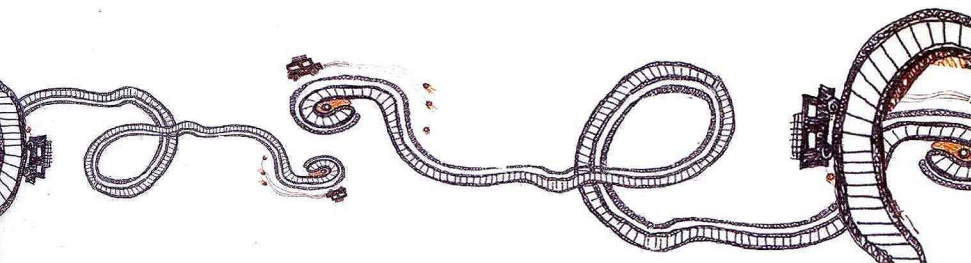
Otra alternativa de la cocina tradicional cuencana es el cuy, acompañado de ají de cuy, que no es más que las papas cocidas en el caldo de las cabezas del cuy asado, siempre con el mote y huevos duros.

En cuanto a bebidas, no podemos olvidar a la yaguana y el rosero, bebida típica de Gualaceo, preparada con maíz y frutas cítricas, así como también la chicha, que no se ha dejado de preparar en Cuenca.

Las celebraciones de Navidad y Año Nuevo en Cuenca son una mezcla de viejas tradiciones y nuevas costumbres que hacen que la ciudad se muestre diferente, llena de luces, alegría y se respire un aire nuevo.

Con el paso de los años las formas de preparar y celebrar la Navidad han ido cambiando, aunque en muchos hogares se hace mucho esfuerzo para mantener vivas las tradiciones, como es la misa del gallo, el Pase del Niño y la Novena.

Sólo a nivel familiar, sin embargo hay una celebración importantísima, paralela a la Novena del Niño y que convoca a miles de personas de todo el país cada 24 de diciembre: el Pase del Niño Viajero. La preparación de esta fiesta se inicia con cuatro y hasta seis meses de anticipación cuando la mantenedora recorría las parroquias cercanas a Cuenca, convocando a las familias para que sus hijos participen en el desfile. Lo curioso es que



no llegaba con las manos vacías, sino que llevaba pan, caramelos y chicha hechos por ella y su familia, bendecidos con anticipación.

Ya en el mes de noviembre empiezan los preparativos para el desfile, cada familia prepara la ropa que llevarán ese día, en algunas familias se confeccionan los trajes para cada participante. Es tradición que cada grupo familiar tenga un "mayoral", como la figura central que llevará consigo una ofrenda para el "Niño Viajero". En general, el desfile es encabezado por el ángel de la estrella, aunque cada familia impone su propio sello en adornos y disfraces, cantando los villancicos más conocidos.

Las ofrendas al Niño consisten en dulces, comida, dinero, que originalmente eran transportados a caballo; aunque en los últimos años, los participantes del Pase los llevan en carros alegóricos ricamente decorados.

Este desfile se ha constituido en una importantísima atracción turística a más de ser la mayor demostración de fe al Niño, en esta ciudad. Sobre este tema conversamos con la señora Gerardina Cordero de 84 años de edad, ella nos cuenta las costumbres de su familia en estas fechas, ella al igual que mucha gente en Cuenca, desde el mes de noviembre empezaba a preparar la celebración del nacimiento del Niño Jesús, su casa era transformada completamente con luces, guirnaldas de colores y el lugar especial

para arreglar el pesebre; igualmente le ofrecía al Niño sus hijos para participar en el pase y obtener algún favor que estaba necesitando.

Gerardina reunía a la familia para ir a la misa del gallo y luego regresar a disfrutar de la cena que consistía en caldo de pavo, pavo hornado, tamales y buñuelos.

Para las fiestas de fin de año, en toda la ciudad durante el día 30 y 31 de diciembre, se puede ver en cualquier lugar la venta de monigotes, representando a los personajes políticos del momento o personas que han hecho noticia.

El Amistad Club organiza un concurso de años viejos en el que participan barrios enteros y otras organizaciones.

Los cuencanos salen a comprar sus muñecos para ser quemados en la noche, de igual forma se reúnen en familia para celebrar el fin de año y recibir el nuevo, la cena es más sencilla que la de la navidad, cerdo hornado o perrito acompañado de tamales cuencanos y en algunas familias como postre, los buñuelos.

