

*Esencia
Cuencana*

Historia y Vida es una consultora cuya filosofía es desarrollar productos culturales ecuatorianos, basados en procesos creativos múltiples relacionados con la historia, la museología y el diseño gráfico, disciplinas académicas de sus profesionales.



El objetivo de las tres mujeres que conforman *Historia y Vida* es contribuir al rescate de la memoria y del saber cotidiano del Ecuador, incluyendo rigor académico, creatividad y belleza. Para lograrlo han promovido el establecimiento de una relación dinámica de la cultura ecuatoriana con el empresariado nacional, y con grupos extranjeros que mantengan intereses en el mercado del Ecuador y que aspiren a una nueva imagen del sector ante el público, a través de un marketing cultural de alta calidad.

La labor de *Historia y Vida* se fundamenta en la divulgación de la documentación primaria ecuatoriana, desde las fuentes mantenidas en archivos, museos, conventos y colecciones privadas, hasta la tradición oral, el arte, los artefactos y la técnica, con el fin de despertar el interés creciente por las identidades culturales presentes en la nación —y sus mentalidades—, condición esencial para la construcción de una cultura de paz.

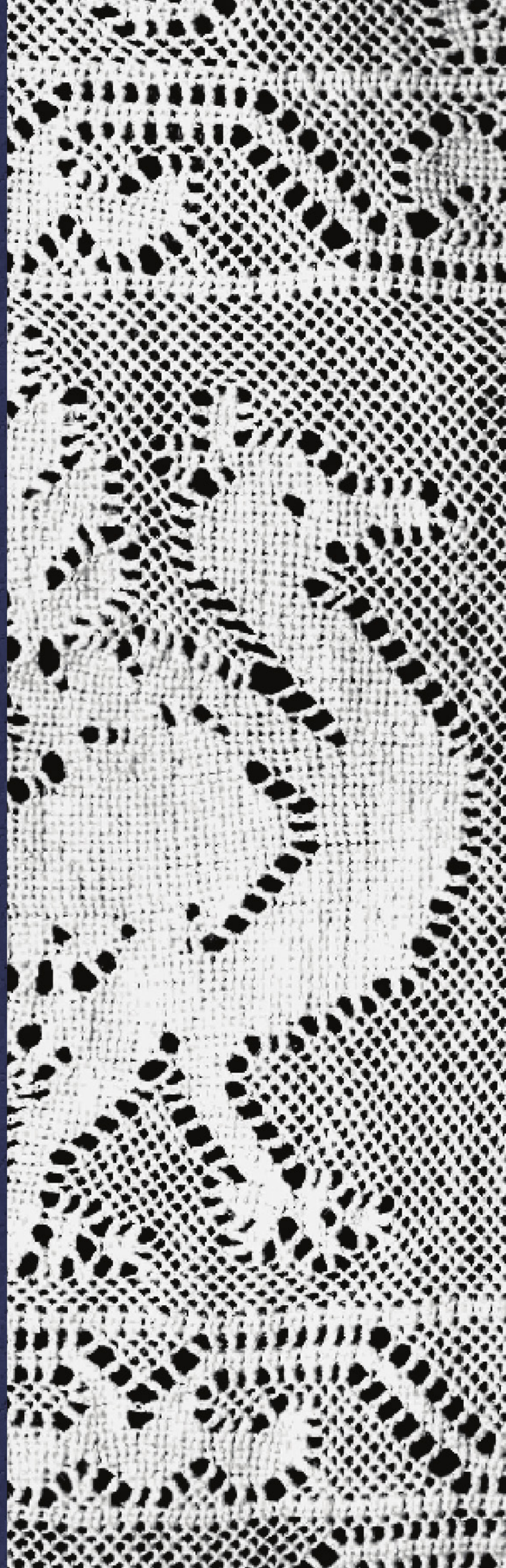
La portada fue ejecutada a partir de texturas y diseños de piezas que representan las cuatro áreas de la producción cultural cuencana referidas en esta obra: la culinaria, la cerámica, la orfebrería y los tejidos y bordados. El rosado utilizado proviene del Ataco o Sango-racha, se asemeja a los tallos maduros de la planta de quinua y es conocido como "rosa clavel" o, como lo llamó Pablo Neruda, "rosa de América".



Los colores están inspirados en:

*Flotarán en su cielo de anchos aires,
objetos de uso azul como las aguas,
y una lejana inquietud de rosas
habrá en el horizonte de la tarde.
En este claro mes de agua plateada te conocí.*

César Dávila Andrade, *Carta a una colegiala*.





Esencia Cuenicana

Subsecretaría de Turismo del Ecuador
Ilustre Municipalidad de Cuenca
Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares

1999



Esencia Cuencana

Serie Documentos Primarios, tomo No. 2

Historia y Vida[®]

Quito, Ecuador

Copyright 1999 by *Historia y Vida*

contato@parolecorp.com

Idea original y dirección
Denise Pini Rosalem da Fonseca

Dirección de arte
María Mercedes Moreno Loor

Diseño gráfico
Surreal

Investigación culinaria
Rosa Vintimilla Vinueza

Investigación histórica
Alexandra Sevilla Naranjo
Lucía Astudillo Loor

Transcripción de textos académicos
Alexandra Sevilla Naranjo

Transcripción de textos históricos
Paquita Troya

Notas y textos
Denise Pini Rosalem da Fonseca
Rosa Vintimilla Vinueza

Museología
Patricia von Buchwald

Fotografía
Christoph Hirtz
Jean Claude Constant

Revisión de textos
Modesto Ponce

Administración del proyecto
Paula de la Puente

Apoyo técnico
Arquidiócesis de Cuenca
Luis Alberto Luna Tobar O.C.D.
Banco Central del Ecuador, Áreas Culturales, Quito
José Murgeytio
Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit
Julián Bravo S.I.
Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, CIDAP, Cuenca
Claudio Malo González
Facultad de Diseño de la Universidad del Azuay
Vicente Mogrovejo
Museo de los Metales, Cuenca
Lucía Astudillo Loor
Museo Municipal Remigio Crespo Toral, Cuenca
Francisco Alvarez P.

Auspicio
UNESCO - Ecuador
Subsecretaría de Turismo del Ecuador
I. Municipalidad de Cuenca, Gobierno local 1996-2000
Colonial Compañía de Seguros y Reaseguros S.A.
Hilos Cadena Ecuador S.A.
Las Fragancias Cía. Ltda.
Pasamanería S. A.
María Cordero Borrero

Idealización
María Cordero Borrero

Promoción
Rosa Vintimilla Vinueza

Preimpresión
Megascan, Quito

Impresión
Editorial Ecuador, Quito



Serie Documentos Primarios. ISBN-9978-40-870-3

Esencia Cuencana. ISBN 9978-41-162-3

Derechos de Autor: 013453

Primera edición diciembre 1999

Tiraje 1.200 ejemplares

Colección digital
Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador (1998-2018)
www.parolecorp.com.br (Publicações)

Queridos Guardianes del Futuro:

A menudo pensamos que la historia se escribe solo en los grandes libros o en los monumentos de piedra. Sin embargo, creemos que lo que realmente sostiene las identidades de nuestra sociedad son los "sencillos elementos del quehacer cotidiano". Esas pequeñas acciones que construyen quiénes somos día tras día.

Hoy queremos entregarles una ofrenda: gracias al apoyo de quienes creemos en el valor de nuestra memoria, hemos contribuido a la digitalización de cinco obras publicadas por Historia y Vida y sus aliados institucionales, entre 1998 y 2018: *Secretos de Alacena*, 1998; *De la cocina de ... Manabí*, 1999; *Esencia Cuencana*, 1999; *Cien años de Amor a la Vida*, 2006; y *Buen Pago a los Acreedores*, 2018, hoy disponibles libremente para ustedes en: www.parolecorp.com.br (Publicações).

¿Qué es lo que reciben en estas páginas?

Reciben la herencia de nuestras abuelas, bisabuelas; de nuestros más lejanos antepasados. De aquellos hombres y mujeres que mantuvieron las tradiciones vivas, nutriendo a sus familias no solo con alimentos, sino con amor, unión, prosperidad y valores humanos. Ellos, desde sus cocinas y sus quehaceres diarios, nos dieron una nutrición que va más allá de lo físico: nos enseñaron la honradez, la cultura del trabajo y el ingenio para salir adelante ante la adversidad. Sus "escritos femeninos", antes guardados en baúles, son hoy un tesoro que forjó nuestra identidad ecuatoriana.

Esta iniciativa de la editorial *Historia y Vida* se inspira en la visión de la UNESCO sobre el *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Este concepto nos enseña que el patrimonio no es algo antiguo y estático, sino una práctica viva que se transmite de generación en generación. Es aquello que nos da un sentimiento de identidad y continuidad.

Al entregarles estos libros digitales, los invitamos a convertirse en los nuevos **Guardianes del Valor de las Herencias e Identidades Culturales del Ecuador**. Les pasamos este legado para que, al conocerlo, puedan protegerlo con orgullo y mantener viva la memoria de quienes nos precedieron.

A menudo, lo que sostiene las grandes obras humanas – sean ellas imponentes edificaciones o sofisticadas construcciones culturales - son las estructuras tradicionales compuestas por los sencillos elementos del quehacer cotidiano de sus constructores.

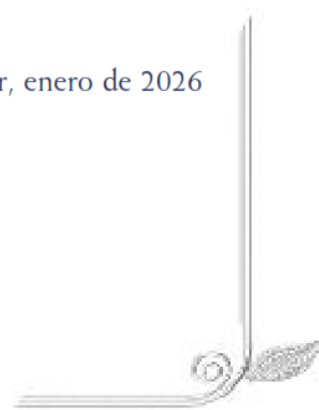
Denise Fonseca

Historia y Vida (ASTUDILLO & MORENO 2018: 13)

Ecuador, enero de 2026

Con la esperanza puesta en ustedes,

Los Guardianes del Presente



Los Guardianes del Presente

Ecuador, enero de 2026

Ana María Avila Loor
Ana María Ruperti Loor
Carlos Salazar Sánchez
Denise Pini Rosalem da Fonseca
Diana Gutiérrez Loor
Eliana Leonor Valencia Vallejo
Gloria Astudillo Loor
José Bolívar Avila Loor
José Patricio Moreno Loor
Juan Pablo Moreno Loor
Lucía Astudillo Loor

Lupe Gutiérrez Loor
Ma. Cristina Avila Loor
Ma. del Carmen Moreno Loor
Ma. del Pilar Moreno Loor
Ma. Dolores Gutiérrez Loor
Ma. Emilia Guarderas Moreno
Ma. José Guarderas Moreno
Ma. Mercedes Moreno Loor
Patrícia von Buchwald
Roque Guarderas Izurieta
Sylvia Vélez Velasco



La fundación y posterior florecimiento de las ciudades en Los Andes transcurrió por una singular simbiosis entre la indómita mediterránea diversidad geográfica y la voluntad épica del hombre, con sus creencias y ambiciones, mezcladas con temor, odio y superstición. Se unieron los dolores y esperanzas de razas y mundos diferentes que, obligados por las leyes de la historia y el tiempo, edificaron espacios de convivencia urbana bajo el predominio cultural del vencedor y la resistente huella de los vencidos.

Cuenca es una ciudad que encarna ese destino cultural y humano, enclavada en el vientre de un valle inmensamente fértil, adornado por cadenas de montañas, cuyas suaves colinas y ondulantes cimas asemejan un mar de olas verdes que acarician el horizonte. Su primitiva población y luego la incaica que allí se asentó, disfrutaron milenariamente de ese riquísimo privilegio natural, que las dotó de un especial sentido para el diseño y la policromía. Suerte del destino de este pueblo, que en su sabiduría logró entremezclar la herencia del Tomebamba ancestral con la arquitectura colonial y la republicana española, forjándose así el ser cuencano en una especial revelación de la cultura nacional, enraizada en la armonía de una señorial villa urbana y el paisaje rural.

Esta ciudad hermosa, plena de una maravillosa tranquilidad y acordonada por las aguas cristalinas de sus ríos, esconde una vitalidad misteriosa nacida de sus raíces históricas y latente en la impronta de su modernidad, en la vibrante inteligencia de su multiculturalidad, en las tradiciones culinarias, en las costumbres y leyendas que han permanecido de generación en generación trascendiendo el tiempo y las heridas. Las huellas de la sobrevivencia cultural se impregnan en calles y monumentos que, a pesar de los avatares de la post modernidad, viven intangibles en la memoria colectiva.

Desaparecieron los tendales de la calle vieja, la "Calle de los Olleros" y decayó la "Calle de los Herreros". Sin embargo, la ciudad y sus reliquias incaicas, junto a esa particular cultura culinaria y artesanía tradicional, representan un patrimonio armónico y extraordinario. Otros, como yo, que la han visitado en muchas ocasiones, han encontrado al regresar nuevos secretos cotidianos y descubierto más valores y sensaciones culturales inéditos.

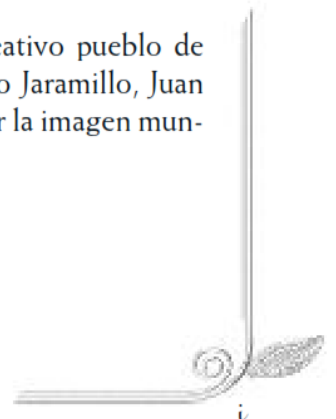
Lo real-maravilloso está en que el pueblo cuencano, es, siente y sueña entrañablemente con su ciudad-patrimonio; sentimiento superior de fidelidad y respeto que, por cierto, se apega y contagia.

El hombre y la mujer de esta histórica ciudad merecen una distinción al valor insustituible de educar a sus generaciones pasadas y presentes, en los hábitos de la conservación de su patrimonio, y la persistente lucha por obtener un reconocimiento mundial. Con ello me siento complacido, personal e institucionalmente, al acompañarlos moral y solidariamente en esta lucha cultural junto a Silvie Zäitra y otros colegas de nuestra Representación de la UNESCO en Ecuador.

Este libro, de agradable formato y excelente diseño, de ninguna forma pretende ser una obra literaria, pero sí nos revela el misterio de una cocina antigua, de esos ancestrales diseños artesanales, de una creencia salvaguardada en la fe que da sentido al arte y al costumbrismo. En resumen, un homenaje a la memoria cuencana.

Al auspiciar este proyecto, la UNESCO quiere honrar al laborioso y creativo pueblo de Cuenca y reconocer a quienes como Rosalía Arteaga, Fernando Cordero, Mario Jaramillo, Juan Cueva, Hernán Crespo y otros tantos ilustres cuencanos, han contribuido a forjar la imagen mundial del patrimonio tangible e intangible de esa hermosa tierra.

Mi felicitación sincera a los autores y editores de esta valiosa obra.



Presentación

Jamás nos hemos conformado con las fronteras de nuestro cuerpo, hemos luchado para escaparnos. Tampoco nos hemos conformado con los entornos materiales de nuestros mundos y hemos creado "más allá".

Grupos humanos de la Polinesia desarrollaron la idea de *mana*, consistente en una fuerza sobrenatural difusa cuyo poder no se identifica con divinidades ni se cobija en organizaciones religiosas; se hace sentir en acciones, personas y objetos naturales o artificiales que intentan explicar los comportamientos en que se forjaron quienes nos precedieron, que posibilitaron el desarrollo de las capacidades con las que nacimos, que nos dieron una fisonomía igual a los que en su contexto nos incorporamos a la vida colectiva, diferenciándonos de otros grupos.

Nuestras culturas se evidencian en testimonios del pasado, en vivencias del presente, en esperanzas del futuro.

Somos tradición, acción, cambio.

Cual imágenes de las divinidades y de sus suntuosos o conmovedores lugares de culto, el patrimonio cultural tangible nos impone sus realizaciones dejando poco espacio a nuestra inquieta imaginación.

Detrás de lo material, o revoloteando cual inquietas mariposas en torno a las flores o la luz, está el patrimonio cultural intangible, presente pero inasible cual el *mana*, en un universo en el que ideas e ideales, creencias, símbolos, apaciguantes o conmovedoras reacciones ante lo bello, apetencias, búsquedas de reconocimiento y solidaridades, fluyen cual plácidos ríos de llanura, se desatan con bullicioso ímpetu cual torrentes de montaña, giran vertiginosos cual silentes remolinos o reposan con la paz de una laguna hermanada con el cielo.

El patrimonio cultural intangible se desliza en los trabajos y los días de los artesanos que, en su anonimato, trasladan pedazos de su espíritu colectivo a tallas de madera que silenciosas solemnizarán las habitaciones cotidianas, cruces de metal que reinarán en las cumbres de las casas, flores multicolores que se inmovilizarán en blusas y polleras para salpicarlas de alegría cual sus émulas naturales en las praderas, en tempestades de luces que estallarán acompañadas de estruendosos sonidos en la festiva pirotecnia.

El patrimonio cultural intangible emana delicioso de la *yaguana*, el *rosero* y la *chicha*, que las guardianas de los secretos de las abuelas los revelan en homenaje al paladar, se hermana comunitariamente con los olores que salen de pailas y ollas, y, que al hacer presencia en las narices nos anuncian, cual acuciosos pregoneros, la llegada de potajes que solemnizarán celebraciones con sabor a pasado inagotable.

El patrimonio cultural intangible escapa bullicioso de instrumentos musicales afinados por los años, en melodías que aceleran nuestra sangre e invitan a seguir su ritmo al corazón y a suavizar en sonrisas nuestros rostros.

El patrimonio cultural intangible se desenfrena en danzas en las que movimientos, músicas y colores se confunden, uniéndose y separándose bajo la tutela de la armonía que más que en los objetos, las manos o los pies mora en los espíritus donde lo personal-egoísta pierde consistencia ante lo solidario-colectivo.

Lo intangible no aspira, cual las obras maestras de la pintura, a lo que Octavio Paz llamó la *falsa eternidad de los museos*, está codeándose con nosotros sin que a veces nos percatemos de sus encantos. Cual el *mana* nos rodea, nos envuelve, nos da fuerza, pero se nos escapa.

Esta obra es un esfuerzo por asir lo inasible, por detener en el tiempo lo indetenible, por testimoniar —aunque sea fugazmente— la grandeza de lo sencillo y cotidiano.

Claudio Malo González
CIDAP, Cuenca



Eduardo Kingman (Ilustración) en
Luis Cordero, *Diccionario Quichua-Español*, 1955.

Un cuento sobre la Esencia

A veces lo intangible es aquello que se busca y no podemos atraparlo, pero la historia y la vida nos tienden puentes en esa dirección. Así es con la Cultura: expresión de la esencia de los seres humanos que comparten vivencias y memorias.

Hace algún tiempo que andábamos tratando de ubicar estos puentes, pero, como se nos hacía tan difícil encontrarlos, nos dedicamos a imaginar de que estarían hechos para, una vez conocida su estructura, saber cuantos trabajadores tendríamos que involucrar en su construcción.

Tuvimos que ser humildes y comprender que la obra tendría que ser de todos, pues de no ser así, simplemente no se completaría. Lo curioso es que, desde el momento en que esto quedó establecido, empezaron a surgir expertos y obreros, apasionados y curiosos, de tal manera que no necesitamos buscar mucho para que el equipo de trabajo estuviera conformado. Para empezar, estuvimos de acuerdo que una obra sólida se construye con bien conocidos *Elementos* estructurales, puesto que estos son los que definen sus características fundamentales.

Comenzamos, entonces, a mirar el escenario que nos rodeaba y nos encontramos con valles cubiertos de maíz, donde vivían legiones de tejedoras de paja, paños y emociones humanas, que las tardes bajaban adornadas con plata y polleras en flor a teñir de azul el algodón, el barro y los corazones.

Desde la ciudad nos alcanzaba una sonoridad indicadora de que el ser humano, con intuición y creatividad, ampliaba su capacidad de intervención y trascendía los límites de su cuerpo creando *Instrumentos* para someter la naturaleza a sus deseos y determinaciones. El "golpeteo del yunque", que del metal saca suave belleza o abrigo, hacía eco al "taconeo de las cholitas", que iban por las calles "llevando pan en la cabeza" y donaire en el movimiento de sus caderas.

Con dulce sensualidad de madres jóvenes y fecundas, envueltas en tela de lengua, estas bellas cholitas nos enredaban cada vez más en sus paños, obligándonos a una mirada cercana a los secretos de sus teñidos y del encaje de nudos, de los detalles de las puntadas de sus bordados, para terminar exigiendo un recorrido por los laberintos de la filigrana de sus inmensos aretes, que bailan mientras sus cuerpos se pasean por el mundo.

Comprendimos, pues, que a partir de los elementos que la madre naturaleza presenta a los seres humanos para el ejercicio de su creatividad y la preservación de su existencia, los hombres labran su espíritu, consultan sus antepasados y de ellos aprenden las *Técnicas* que repetirán por generaciones, agregando los valores que en cada nuevo tiempo son socialmente construidos.

Como Dorothy caminando sobre el amarillo, habíamos examinado los aspectos esenciales para la construcción de nuestros puentes, pero todavía nos faltaba llegar a la tierra encantada de Oz, lo que equivale, en nuestro caso, a tocar lo intangible.

Por *Obra* de una fe cristiana, mezcla de alegría y llanto, los panes se reventaron en rosas, y se llamaron *rodillas de Cristo*, así como la fiesta de Corpus tradujo la dulzura divina en mundana. Por otro lado, el negro y rojo de *Talavera de la reina* fueron bordados en las camisas, y la peninsular moda cortesana se aclimató al altiplano andino, generando el arquetipo femenino que mejor simboliza la esencia cuencana.

La Cultura, el intangible mundo interior humano, construido en conjunto por seres que comparten esperanzas y conquistas, entre los no menos frecuentes desengaños y descaminos que la vida presenta, es el producto de todos estos aspectos que compartimos con los nuevos expertos y obreros, apasionados y curiosos que, desde este puente, visualizan estos fascinantes escenarios.

Bienvenidos sean los amantes de las cosas sencillas y de las tradiciones, del olor dulce y húmedo de la cocina de la abuela, del colorido en las faldas y de una estética no conformada a la modernidad triunfante.

Para los que buscan nuevas y atractivas *Perspectivas*, al final quedan en blanco las páginas que seguirán tendiendo nuevos puentes. Bastará ponerse los zapatos rojos brillantes, golpear los tobillos dos veces y repetir: *there is no place like home*.

Bienvenida sea, pluralidad.

Denise Fonseca
HISTORIA Y VIDA, Quito

Agradezco a la señora Fina Cordero por su sensibilidad en la construcción de las expresiones repasadas de vida cotidiana que aparecen entre comillas.

Agradecemos de manera muy especial

a las señoras
Amelia Segarra
Beatriz Ochoa de Cordero
Esther Muñoz de Vintimilla
Eulalia Vintimilla de Crespo
Fila de Barrera
Grace de Cordero
Josefina Cordero de Crespo
Leonor Vega de Corral
Lupe Idrovo
Mama Michi Quinde
Margarita Tapia
María Astudillo Montesinos
María Arpi
María Elena Vélez Villacís
María Luisa Vivar
María Teresa Salazar
Mercedes Moscoso
Nelly Peña Domínguez
Rosa Aucapiña Nivicela
Rosa Inga
Rosa Moscoso de Vinuesa
Rosa Vintimilla Vinuesa
Rosita Jerves Argudo
Teresa Quishpi
Tisha Dueñas
Victorita Córdova Galarza y
Virginia Calle

por su inmensa generosidad al apoyar con entusiasmo la iniciativa de rescate de las mejores tradiciones culinarias de la región, al entregar recetas que han heredado de sus antecesoras y, en algunos de los casos, por "revelar secretos" que significaron la subsistencia de sus familias por muchas generaciones.

A

Lucia Astudillo Loor
Eulalia Vintimilla de Crespo
Diana Sojos de Peña
Filomena Borrero de Cordero
María Astudillo Montesinos y
Rafael Carpio Abad

por haber preservado los documentos familiares y los manuscritos inéditos que, gentilmente, nos permitieron reproducir parcial o íntegramente en esta obra.

A

Augusto Tosi
Arvelio García
Fernando Cordero Cueva
Gladys Eljuri
Jacqueline Grart
Luis Ponce
María Cordero Borrero y
René Cabezas

por haber confiado en nuestra capacidad de producir este trabajo y por su optimismo en los destinos de nuestra nación en momentos de generalizada incertidumbre.

A los artistas y diseñadores
Alejandro Hallo
Carlos Quishpe
Diana Ferro

Eduardo Villacís P.

Gonzalo Rizo
Jens Moreno
Luis Alcázar y
Roberto Murillo

por el apoyo, dedicación y cuidado con que se produjo la belleza gráfica que contiene esta obra.

A

Aída Borrero Vintimilla de Martínez
Alicia Astudillo Loor
Amparo Cano
Ana Luz Borrero V.
Arturo Chiriboga
Berta Vintimilla de Ordoñez
Cecilia Suarez Moreno
Claudio Malo González
Diego Brazzero
Eduardo Vega Malo
Fausto Buchelli
Francisco Alvarez P.
Gabriela Eljuri
Gerardo Martínez Espinoza
Gloria Astudillo Loor
Guadalupe Monar
Gustavo Lloret Orellana
Heidi Bauer
José Encalada
José Murgeytio
José Vera
Julián Bravo S.I.
Lourdes Abad
Lucía Astudillo Loor
Luis Alberto Luna Tobar O.C.D.
María Cristina Delgado Vintimilla
María Eugenia Durán
María Leonor Aguilar de Tamariz
Sor María Leonor del Espíritu Santo
María Rosa Crespo de Pozo
Mariana Carvallo Cordero
Mariana Cordero Acosta
Mario Jaramillo Paredes
Marlene Albarracín
Martha Velasco
Mauricio Aguirre
Max Cabrera
Nelly Morocho de Angulo
Omar Ospina
Pamela Cuzco Patiño
Patricia Vintimilla Vinuesa
Patricio Ucho Iglesias
Susana Klinkicht
Sylvie Zaitra
Teresa Carpio
Rafael Rigoberto Cabrera y familia
Rosa Salidas
Wilson Gómez

y a todos los artesanos con quienes trabajamos, por su tiempo, atención, inteligencia y sobre todo por las amistades cosechadas en el camino.

Finalmente nuestra gratitud a
María Cordero Borrero y
Rosa Vintimilla Vinuesa
por soñar con nosotros y hacer del sueño realidad.

A menudo, lo que sostiene las grandes obras humanas —sean ellas imponentes edificaciones o sofisticadas construcciones culturales— son las estructuras tradicionales compuestas por los sencillos elementos del quehacer cotidiano de sus constructores.

Esta obra está dedicada a quienes — como Eulalia Vintimilla de Crespo— han mantenido y mantienen nuestras tradiciones.

Luis Ponce

Colonial Compañía de Seguros y Reaseguros S.A.

René Cabezas

Hilos Cadena Ecuador S.A.

Gladys Eljuri de Alvarez
Las Fragancias Cía. Ltda.

Augusto Tosi
Pasamanería S.A.

Elementos

A veces una palabra, una frase, un poema o un cuento suenan tan bien, tan perfectos, que hacen que recordemos, por lo menos por un instante, la esencia de la cual estamos hechos y del lugar donde está nuestro verdadero hogar.

Clarissa Pinkola Estés, *Women who run with the wolves*.



Choclo* frito

- 4 a 5 choclos tiernos de grano grueso desgranados
- 1 cuchara de manteca (o un poco de aceite)
- sal

Caliente la manteca (o aceite), agregue el choclo y mueva constantemente con una cuchara de palo hasta que se dore, saque en un papel absorbente. Agregue un poco de sal.

Sírva caliente pues cuando se enfría se endurece.
Este plato sirve para acompañar carne o pollo al jugo.

Rosa Vintimilla Vinueza (recopilación)

Eulalia Vintimilla de Crespo, autora de una de las más importantes investigaciones sobre la culinaria de la región, afirma con sabiduría y autoridad que los cuencanos "son hombres de maíz".

El maíz está presente en casi todos los platos de la cocina cotidiana y, de distintas maneras, se encuentra también en las grandes celebraciones sociales o familiares. Transformado con creatividad por la gente sencilla de esta tierra, del maíz se hacen tamales, chumales, humitas, quimbolitos y otros platos más.



Propiedades nutritivas del Maíz. Éstas son de una importancia inmensa, trascendental. El azúcar, la fécula, el mucílago y la albúmina abundan en los órganos de esta maravillosa planta, y sus semillas maduras tienen la sustancia llamada zeína, análoga al glúten, amarilla, blanda, inodora e insípida, más pesada que el agua y muy parecida a la cera; insoluble en el agua y en los aceites fijos, es soluble en el éter sulfúrico, alcohol y aceite de trementina. Disminuye la importancia del maíz aquel aceite dulce y comestible que en la torrefacción se dilata, hace saltar el grano y forma en él lo que se llama roseta, y el cual, difundido por la semilla, la comunica sabor agradable, y expuesto al oxígeno atmosférico, la enrancia é impide que su harina pueda rivalizar en duración con el trigo.

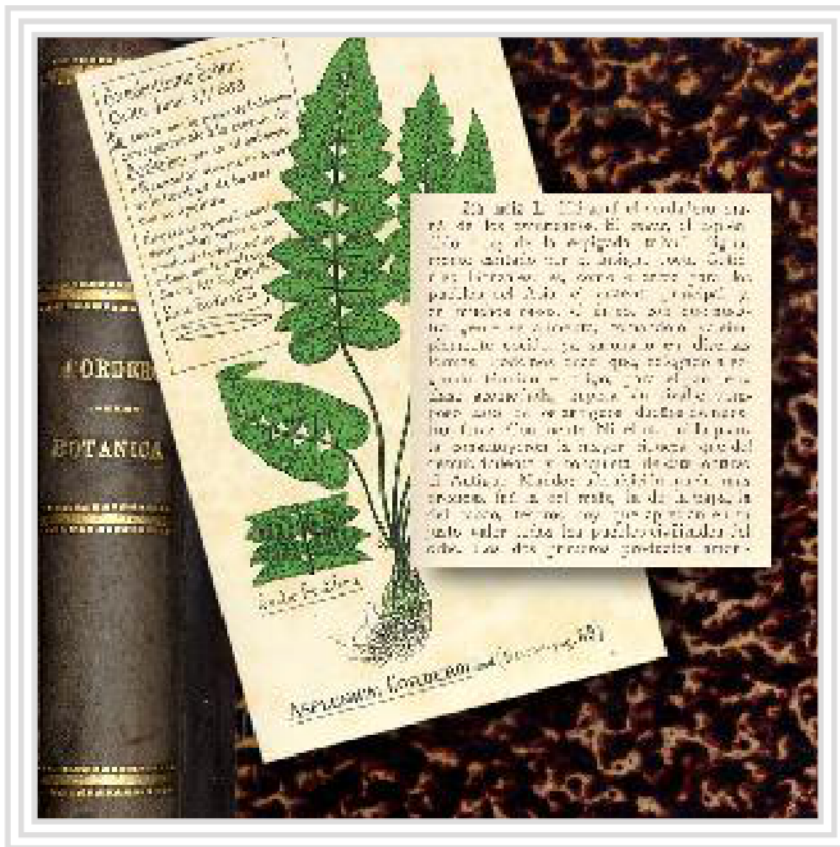
Los mastelillos, ó sean las mazorcas tiernas, se comen crudas, se fríen, se guisan, se cuecen en el puchero como en Méjico, y se adoban en vinagre; los americanos también preparan el grano de maíz de cuarenta modos distintos, y con la harina unas especies de poledas que llaman *atole*. Vease esta palabra

La harina sirve para hacer pan, pastas, tortas, frutas de sartén y gachas; las mazorcas, panojas, espigones ó piñas suministran excelente forraje; las cañas duras, las raíces y las raspas, combustibles; las espigas, rellenos para jergones, y las pajillas, tusas y las cañas verdes, azúcar, y por tanto alcohol. Así es que el maíz da renombre á la borona de Vizcaya y de las montañas, al *gofio* de Canarias, á la *millase* de los gascones, á la *polenta* de los piemonteses, al azúcar de Nueva Orleans, á la miel de Cortés, al alcohol de Méjico, á la *chicha* de los americanos, á la gallina de la Bresse, á los patos de Tolosa y Strasburgo y á los jamones de Bayona.

Los pueblos que usan el maíz como base de su alimentación son los más activos y vigorosos.

Balbino Cortes y Morales, *Diccionario Doméstico*, 1877, p. 640.

* Todas las palabras resaltadas se encuentran explicadas en el glosario.



Zea maíz L. Hé aquí el verdadero maná de los americanos. El maíz, el espléndido “rey de la espigada tribu”, dignamente cantado por el insigne poeta Gutiérrez González, es, como el arroz para los pueblos del Asia, el sustento principal y, en muchos casos, el único, con que nuestra gente se alimenta, tomándolo ya simplemente cocido, ya sazonado en diversas formas. Podemos decir que, relegado á segundo término el trigo, para el pan de la clase acomodada, impera sin rival el pomposo *sara* de los antiguos dueños de nuestro feraz Continente. Ni el otro ni la planta constituyeron la mayor riqueza que del descubrimiento y conquista de éste obtuvo el Antiguo Mundo: adquisición mucho más preciosa fue la del maíz, la de la papa, la del cacao, tesoros hoy que aprecian en su justo valor todos los pueblos civilizados del orbe.

Luis Cordero,
Diccionario Botánico, 1911, p. 229.

Excelentísimo Señor:
Quito. Junio 27/ 883

Le envío con la presente la lámina correspondiente á la especie de *Asplenium* que en mi opúsculo “Recensio” etc-, me he tomado la libertad de honrar con su apellido. Espero se dignará considerar ambas cosas como prueba de la distinguida estima que le profesa

Su muy Atento Señor y Capellán
Luís Sodiro S.J.

ASPENIUM CORDEROI. Sod. (Recens. pag. 39)
Luis Cordero, Diccionario Botánico, 1911, caratullilla.

Mote pillo

- 1 cuchara de manteca (o mantequilla)
- 2 libras de mote caliente
- 5 huevos
- sal a gusto

Caliente la manteca (o mantequilla), agregue el mote y la sal, deje refreír un momento, agregue los huevos, mezcle todo hasta que esté cuajado.
Sírvalo bien caliente.

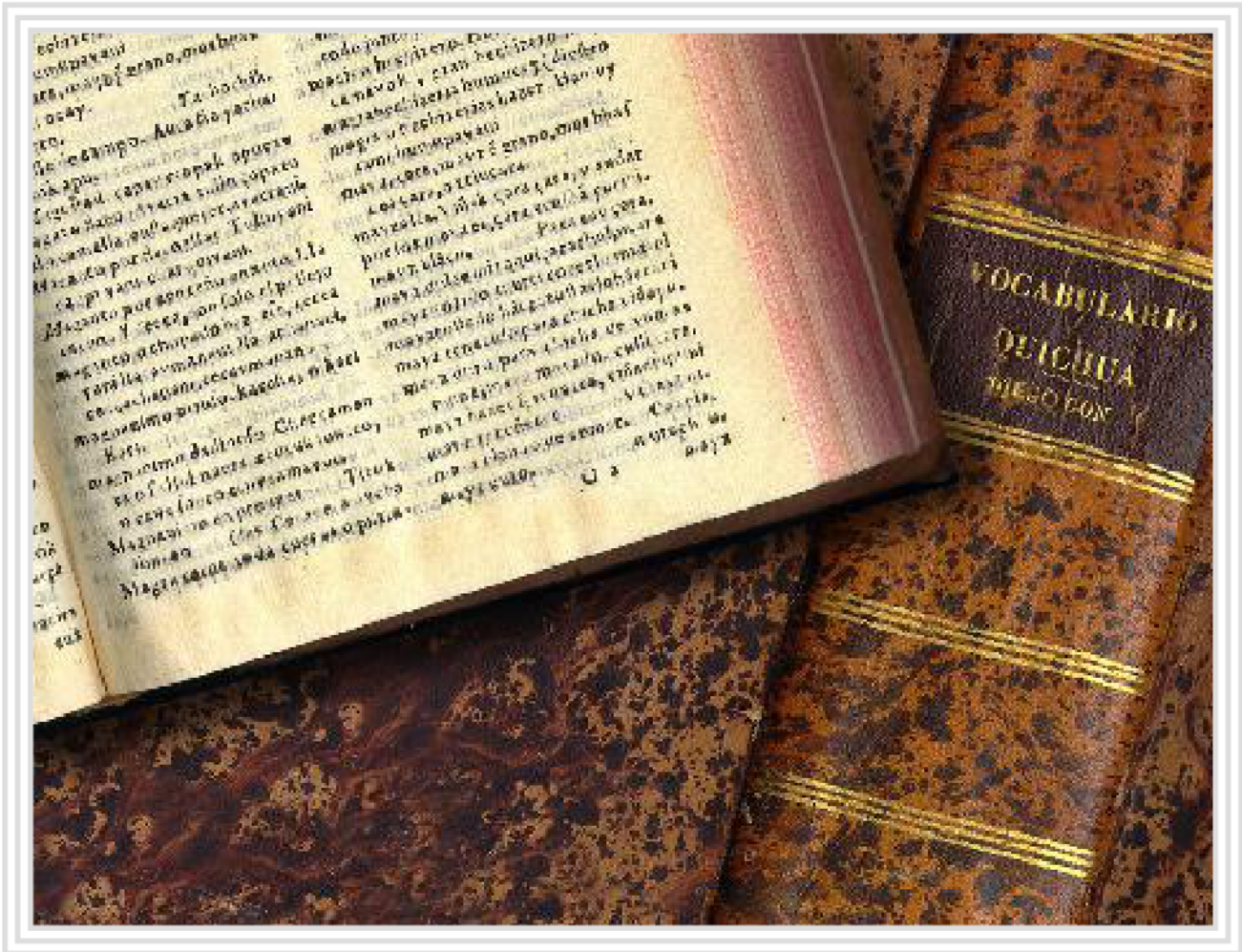
Rosa Vintimilla Vinueza (recopilación)

La cocina tradicional —la comida del diario— se encuentra escrita en pocos libros. La transmisión oral es la que ha mantenido las recetas, que fueron pasadas de madres a hijas, generación tras generación.

Muchas veces al querer recetas simples —como un loco de papas o un arroz de cebada— no las encontramos fácilmente, pues se cree que todos las saben preparar.

Hay varios elementos en la cocina cuencana que tienen mayor o menor importancia pero, sin duda, el que jamás puede faltar es el mote.

El mote pillo es un plato popular y delicioso que tiene muchas versiones —casi una por familia— puesto que es barato, rápido y muy simple de hacer.

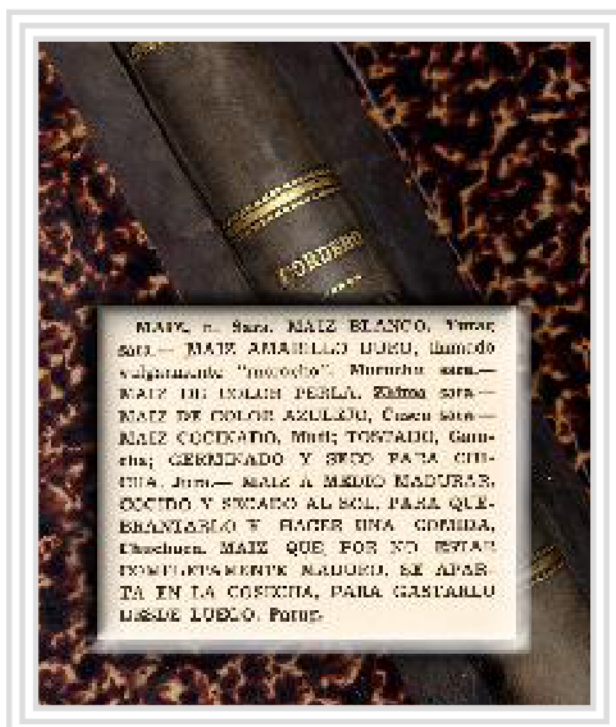


mayz, çara, mayz é grano, muchas
cea çara, o cttiuçara.
mayzales. Viñak çara çara, y andar
por los mayzes, çara ycutá purini.
mayz bláco Paracay çara.
mayz dulce mizquiquçara chulpiçara

mayz cozido mutti
cozerlo muttini
mayz tostado hãcca tostarlo hãccani
mayz renacido para chicha viñapu.
mayz duro para chicha de yuncas
vaina, mayz morado. cullicara.

mays hazer ó renazca, viñachipuni
mayz recoñecer viñapuni.
mayz blando de comer. Ccapta [?]
mayz duro. murucho.

Diego Gonçalez Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú, 1608, p. 211.



MAIZ, n. Sara. MAIZ BLANCO, Yurag sara.— MAIZ AMARILLO DURO, llamado vulgamente "morocho" Muruchu sara.— MAIZ DE COLOR PERLA, Zhima sara.— MAIZ DE COLOR AZULEJO, Cuscu sara.— MAIZ COCIDADO, Muti; TOSTADO, Gamcha; GERMINADO Y SECO PARA CHICHA, Jura.— MAIZ A MEDIO MADURAS, COCIDO Y SECCADO AL SOL, PARA QUEBRANTARLO Y HACER UNA COMIDA, Chuchuca. MAIZ QUE POR NO ESTAR COMPLETAMENTE MADURO, SE APARTA EN LA COSECHA, PARA GASTARLO DESDE LUEGO. Parug.



MAIZ, n. Sara. MAIZ BLANCO, Yurag sara.— MAIZ AMARILLO DURO, llamado vulgamente "morocho", Muruchu sara.— MAIZ DE COLOR PERLA, Zhima sara.— MAIZ DE COLOR AZULEJO, Cuscu sara.— MAIZ COCIDADO, Muti [Mote]; TOSTADO, Gamcha; GERMINADO Y SECO PARA CHICHA, Jura [Jora].— MAIZ A MEDIO MADURAS, COCIDO Y SECCADO AL SOL, PARA QUEBRANTARLO Y HACER UNA COMIDA, Chuchuca. MAIZ QUE ,POR NO ESTAR COMPLETAMENTE MADURO, SE APARTA EN LA COSECHA, PARA GASTARLO DESDE LUEGO, Parug.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 586.

Mote pillo con manteca negra

- 1 cucharadita de manteca
- 1 cucharada de manteca negra
- 1 tallo de cebolla vitalicia
- 2 libras de mote caliente
- 6 huevos

Ponga en un sartén a fuego lento la manteca y la parte blanca cebolla picada, refría, agregue la manteca negra y el tallo de la cebolla picado, el mote caliente, deje cocinar unos minutos, añada los huevos, la sal, cocine moviendo constantemente hasta que cuajen los huevos.
Este plato se puede hacer también con mote chocho.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

En la mesa de las familias cuencanas siempre se encontrará un plato de mote caliente. Este puede ser con cáscara o pelado.

El mote es nuestro pan, es el elemento que acentúa el sabor de la comida.

Cuando era niña solía pasar muchas tardes en casa de mi tía Julia. Allí tenían leche fresca que llegaba de la hacienda y a las 5 de la tarde nos daban a los niños una taza de leche caliente con mote.

*Cuantas veces en el campo, bajo un nogal, golpeábamos **toctes** y los comíamos con mote y raspadura.*

Al golpear el tocte nos chancábamos los dedos!

Quien no lo ha probado, vale la pena que lo haga, pues estos son sabores inolvidables de la niñez.

Recuerdos de Rosa Vintimilla Vinuesa

Mote pillo de mote chocho

- 1 cucharada de manteca (o mantequilla)
- 1 cucharada de cebolla vitalicia (opcional)
- 2 libras de mote chocho caliente
- sal a gusto
- 5 huevos

Refría la cebolla con la mantequilla, agregue el chocho cocinado, deje por unos minutos a fuego lento, añada los huevos, sal a gusto, deje cocinar moviendo constantemente hasta que cuajen los huevos.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

El mote pillo en general se puede hacer con mote pelado o con cáscara. Esto es un plato que se sirve en el desayuno o en las comidas, solo o acompañado. Una de sus mejores combinaciones es con carne de cerdo frita o con cebollas o alcaparras encurtidas.

Este plato tiene el sabor de la hospitalidad cuencana.



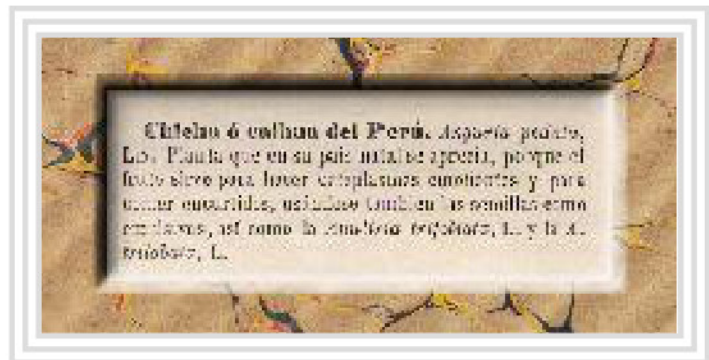
Chicha.
Chicha hazer.

Akachicha fuerte viñapu aka.
Akacuni.

Diego González Holguín, S.I., *Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú*, 1608, p. 99.

Chicha ó caihua del Perú, *Anguria pedata*, LIN. Planta que en su país natal se aprecia, porque el fruto sirve para hacer cataplasmas emolientes y para comer encurtidos, usándose también las semillas como emulsivas, así como la *Anuliria trifoliata*, L. y la *A. trilobata*, L.

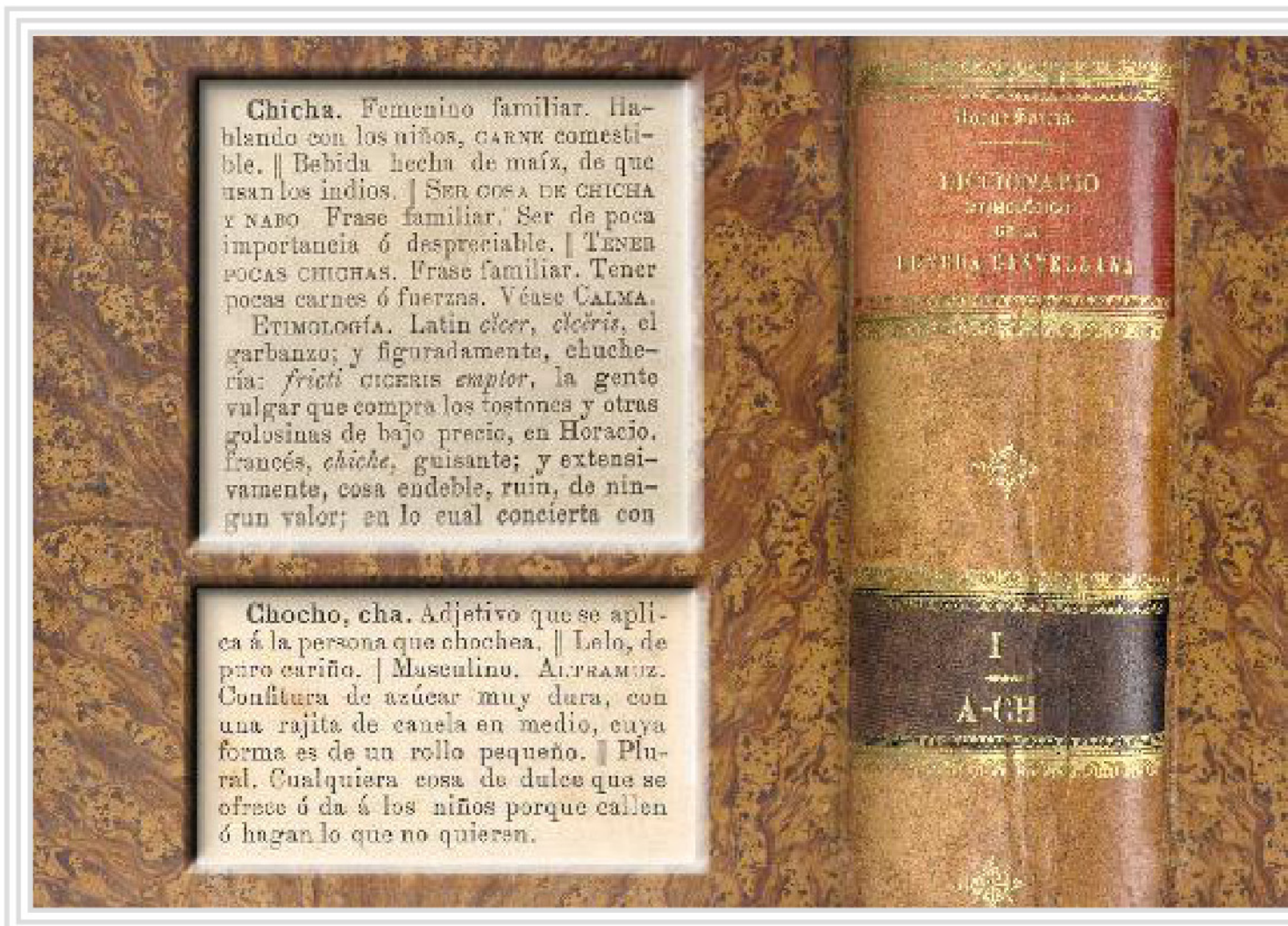
Balbino Cortes y Morales, *Diccionario Doméstico*, 1877, p. 283.



Chicha. Femenino familiar. Hablando con los niños, CARNE comestible. // Bebida hecha de maíz, de que usan los indios. // SER COSA DE CHICHA Y NABO. Frase familiar. Ser de poca importancia ó despreciable. // TENER POCAS CHICHAS. Frase familiar. Tener pocas carnes ó fuerzas. Véase CALMA.

ETIMOLOGÍA. Latin *cicer*, *ciceris*, el garbanzo; y figuradamente, chuchería: *fricti CICERIS emptor*, la gente vulgar que compra los tostones y otras golosinas de bajo precio, en Horacio. francés, *chiche*, guisante; y extensivamente, cosa endeble, ruin, de ningún valor...

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 1182.



Chicha. Femenino familiar. Hablando con los niños, CARNE comestible. // Bebida hecha de maíz, de que usan los indios. // SER COSA DE CHICHA Y NABO. Frase familiar. Ser de poca importancia ó despreciable. // TENER POCAS CHICHAS. Frase familiar. Tener pocas carnes ó fuerzas. Véase CALMA.

ETIMOLOGÍA. Latin *cicer*, *ciceris*, el garbanzo; y figuradamente, chuchería: *fricti ciceris emptor*, la gente vulgar que compra los tostones y otras golosinas de bajo precio, en Horacio. francés, *chiche*, guisante; y extensivamente, cosa endeble, ruin, de ningún valor; en lo cual concierta con

Chocho, cha. Adjetivo que se aplica á la persona que chochea. // Lelo, de puro cariño. // Masculino. ALFRAMUZ. Confitura de azúcar muy dura, con una rajita de canela en medio, cuya forma es de un rollo pequeño. // Plural. Cualquiera cosa de dulce que se ofrece ó da á los niños porque callen ó hagan lo que no quieren.

Honor Barcia

DICCIONARIO

ETIMOLOGICO

DE LA

LENGUA CASTELLANA

I

A-CH

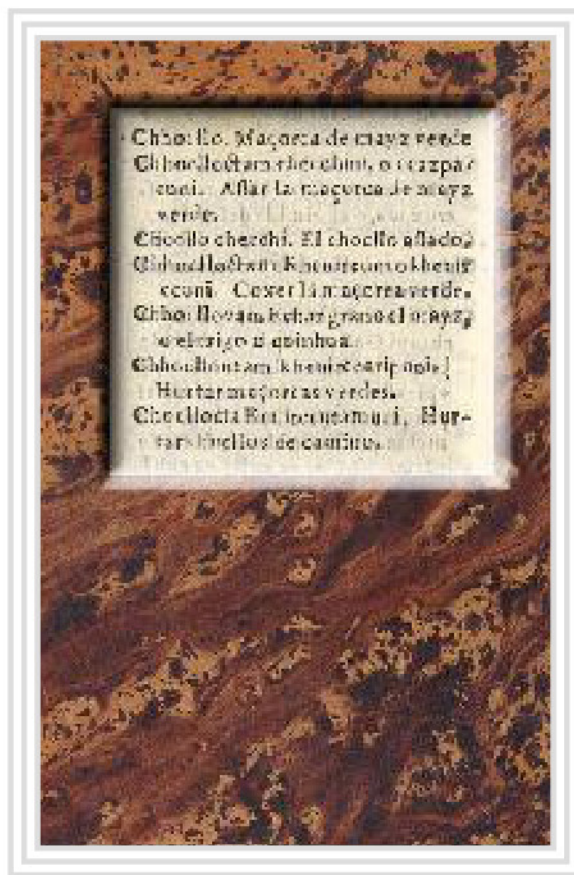
Chhocllo. Maçorca de mayz verde
 Chhoclloctam checchini, o ccazapacuni. Assar la maçorca de mayz verde.
 Choclochechchi. El chocllo assado.
 Chocloctam Kheuiccuniokheuirccuni. Coxer la maçorca verde.
 Chocloyan. Echar grano el mayz, o el trigo o quinhua.
 Chocllontam kheuirccaripuni. Hurtar maçorcas verdes.
 Choclocta Keuirccutamuni. Hurtar chocllos de camino.

Diego Gonçalez Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú, 1608, p. 108.



Chocho, cha. Adjetivo que se aplica á la persona que chochea.// Le-
 lo, de puro cariño.// Masculino. ALTRAMUZ. Confitura de azúcar
 muy dura, con una rajita de canela en medio, cuya forma es de un
 rollo pequeño.// Plural. Cualquiera cosa de dulce que se ofrece ó da
 á los niños porque callen ó hagan lo que no quieren.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 1192.



Choclo. Masculino. CHANCLO. Dió-
 se este nombre por imitacion del
 ruido que hace al tiempo de andar
 con él.

Etimología. *Choclar.*

Choclo. Masculino. CHANCLO. Diósele este nombre por
 imitacion del ruido que hace al tiempo de andar con él.
 ETIMOLOGÍA. *Choclar.*

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 1192.

Chanclo. Masculino. Especie de
 calzado, compuesto de un pedazo
 de madera ó suela, que se sujeta al pié
 por encima del zapato con una ó dos
 listas de cuero, y sirve para preservar-
 se de la humedad y del lodo. || Zapa-
 to grande de goma ú otra materia
 elástica, en que entra el pié calzado.

Chanclo. Masculino. Especie de calzado, compuesto de un
 pedazo de madera ó suela, que se sujeta al pié por encima
 del zapato con una ó dos listas de cuero, y sirve para preser-
 varse de la humedad y del lodo. // Zapato grande de goma
 ú otra materia elástica, en que entra el pié calzado.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 1175.



<i>Pan de trigo</i>	<i>Ttanta.</i>
<i>Pan de quinua.</i>	<i>Pisqui ttanta.</i>
<i>Pan de maiz</i>	<i>çanco.</i>
<i>Pan en empanada.</i>	<i>Huminta, o tamales</i>
<i>Panadera.</i>	<i>Ttanta camayok.</i>

Diego González Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú, 1608, p. 248.

Arroz blanco

- 2 tazas de arroz
- 3 1/2 tazas de agua hirviendo
- 1 pedazo de cebolla (opcional)
- 1 cuchara de manteca (o 1/2 de aceite)
- sal a gusto.

En una olla ponga el aceite, agregue el arroz previamente lavado, deje que se refría un poco, añada el agua hirviendo, la cebolla y la sal. Deje hervir unos pocos minutos, baje la llama, tape la olla y deje que hierva lentamente hasta que se consuma el agua, mueva con un tenedor.

Rosa Vintimilla Vinueza (recopilación)

El arroz blanco, o arroz seco, no falta en los hogares cuencanos, acompaña a la carne, al pollo, a los granos y algunas veces a las sopas. Es un elemento que está presente cotidianamente en la vida de la gente.

Arroz amarillo

- 2 tazas de arroz
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 cuchara de manteca de color
- 1 cuchara de aceite

Refría la cebolla con la manteca y el aceite, cocine el arroz como siempre lo hace y sirva con seco de chivo.

Rosa Vintimilla Vinueza (recopilación)

1. Pan. Masculino. Harina amasada y cocida al fuego. Fórmase en diversas figuras, regularmente circulares, de varios tamaños y pesos. Es sustento comun de los hombres, y se hace de varias semillas; pero el más comun es de trigo//...

.... // Hoja muy delicada que forman los batidores de oro, plata ú otros metales á fuerza de martillo, y cortadas despues, las guardan ó mantienen entre hojas de papel, y sirven para dorar ó platear//...

...// REPARTIRSE COMO PAN BENDITO. Frase que explica que alguna cosa se distribuye en porciones muy pequeñas; con alusion al pan bendito que se suele dar en la iglesia.

ETIMOLOGÍA. Sanscrito *pā*, alimentar; *pita*, pan: hebreo, *bita*, pan ó trigo; griego, *καίωμα* (*paíomai*); latin, *pascere* y *pasci*, pacer; *pastus*, pasto; *pābulum*, pábulo; *pānis*, pan; italiano, *pane*; francés, *pain*; portugués, *paõ*; catalan, *pá*; picardo, *poim*; walon, *pon*.

1. Pan. Masculino. Harina amasada y cocida al fuego. Fórmase en diversas figuras, regularmente circulares, de varios tamaños y pesos. Es sustento comun de los hombres, y se hace de varias semillas; pero el más comun es de trigo. || La masa muy so-

semejantes. | Hoja muy delicada que forman los batidores de oro, plata ú otros metales á fuerza de martillo, y cortadas despues, las guardan ó mantienen entre hojas de papel, y sirven para dorar ó platear. | AFLORADO. PAN

munmente los pierde. || REPARTIRSE COMO PAN BENDITO. Frase que explica que alguna cosa se distribuye en porciones muy pequeñas; con alusion al pan bendito que se suele dar en la iglesia.

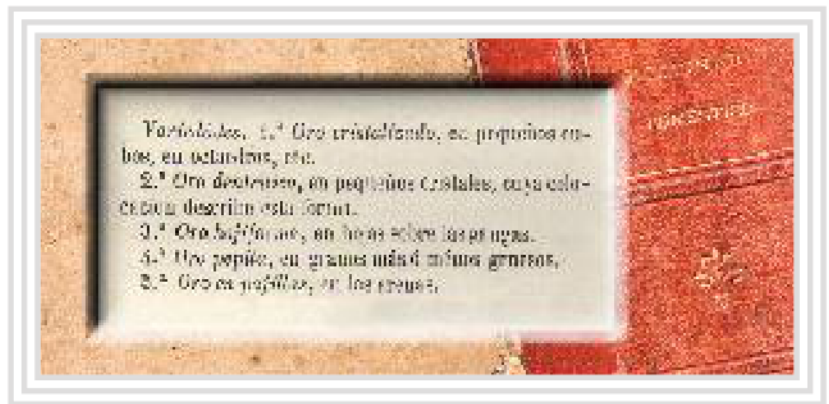
ETIMOLOGÍA. Sanscrito *pā*, alimentar; *pita*, pan: hebreo, *bita*, pan ó trigo; griego, *καίωμα* (*paíomai*); latin, *pascere* y *pasci*, pacer; *pastus*, pasto; *pābulum*, pábulo; *pānis*, pan; italiano, *pane*; francés, *pain*; portugués, *paõ*; catalan, *pá*; picardo, *poim*; walon, *pon*.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 38.



- Variedades. 1.º Oro cristalizado, en pequeños cubos, en octaedros, etc.
 2.º Oro dentrítico, en pequeños cristales, cuya coloración describe esta forma.
 3.º Oro hojiforme, en hojas sobre las gangas.
 4.º Oro pepita, en granos más o menos gruesos.
 5.º Oro en pajillas, en las arenas.

Balbino Cortes y Morales,
 Diccionario Doméstico, 1877, p. 759.



Tamal de papa

Masa

- 1 libra de papa chaucha pelada
- 1 taza de quesillo rallado (o queso)
- 4 huevos
- poco menos de una taza de mantequilla (o margarina)
- sal a gusto
- 2 cucharitas al ras de polvo de hornear
- 1 cebolla
- 12 hojas de achira

Condumio

- 1 cebolla
- 1/2 de cucharita de comino
- 1 pizca de pimienta
- 1 ajo machacado
- sal a gusto
- carne de cerdo (pollo o res) cocinada
- 2 onzas de pasas
- 1 huevo duro

Se cocina las papas con sal y con cebolla, cuando están bien cocinadas se aplastan como para puré. Se bate la mantequilla, las yemas, la sal y el polvo de hornear. Agregue las papas y mezcle. Luego se pone el quesillo y al final las claras batidas, moviendo suavemente.

Para preparar el condumio se hace un buen refrito de cebolla cortada en pluma, comino, ajo, sal, se agrega la carne cocinada en pedazos.

Se forman los tamales colocando la masa en una hoja de achira, un poco de condumio, pasas y huevo duro. Se cocinan al vapor.

Tisha Dueñas

Aunque no lo parezca, para algunas de las familias cuencanas el tamal es considerado un plato muy fácil y cotidiano, que se puede hacer en un momento. Muchos lo preparan de papa, pero también puede hacerse de coliflor, de arroz o de mote pelado.

Las comidas envueltas en hojas (de achira, de maíz, de banano, entre otras) son una tradición ancestral ecuatoriana que está presente en las más variadas identidades culturales de la gran nación.

Locro de papas

- 2 1/2 libras de papa bolona
- 1 cucharita de manteca de color
- 1 cuchara de mantequilla
- 1 chorrito de aceite
- 1 cebolla pequeña finamente picada
- 3/4 taza de leche
- 4 onzas de quesillo maduro (o queso crema)
- agua suficiente para cubrir las papas (cerca de 5 tazas)

Caliente las grasas, refría la cebolla, agregue la sal, ponga el agua y cuando hierva agregue las papas cortadas en cubos de 2 cm. Deje cocinar moviendo constantemente, cuando esta espesando se agrega el quesillo y la leche, se deja hervir un poco más. Este plato se sirve con rodajas de aguacate maduro. Si no tiene quesillo, bastará con la leche y si es que tiene agregue unas dos cucharadas de nata o de crema.

Rosa Vintimilla Vinueza (recopilación)

Entre las comidas más cotidianas se destacan las sopas —y entre ellas los locros— hechos con papas, o granos tiernos o maduros.

La sopa bien caliente está siempre presente, seguramente servida con una cucharadita de ají y otra de mote.

Sopa de morochillo con queso

- 12 onzas de morochillo
- 1/2 cucharita de manteca de color
- 1/2 cuchara de manteca (o un chorro de aceite)
- 1 cebolla finamente picada
- 1 taza de leche
- 4 onzas de quesillo (o queso crema)
- 2 cucharadas de crema de leche o nata (opcional)

Remoje el morochillo la noche anterior y cocine en agua sin sal hasta que esté suave. Refría las mantecas y la cebolla, agregue el morochillo cocinado con su agua, deje hervir unos 10 minutos. Agregue el quesillo y luego la leche. Para servir, si se desea, se pone un poco de crema o nata cernida.

El secreto de esta sopa es moverla constantemente para que espese.

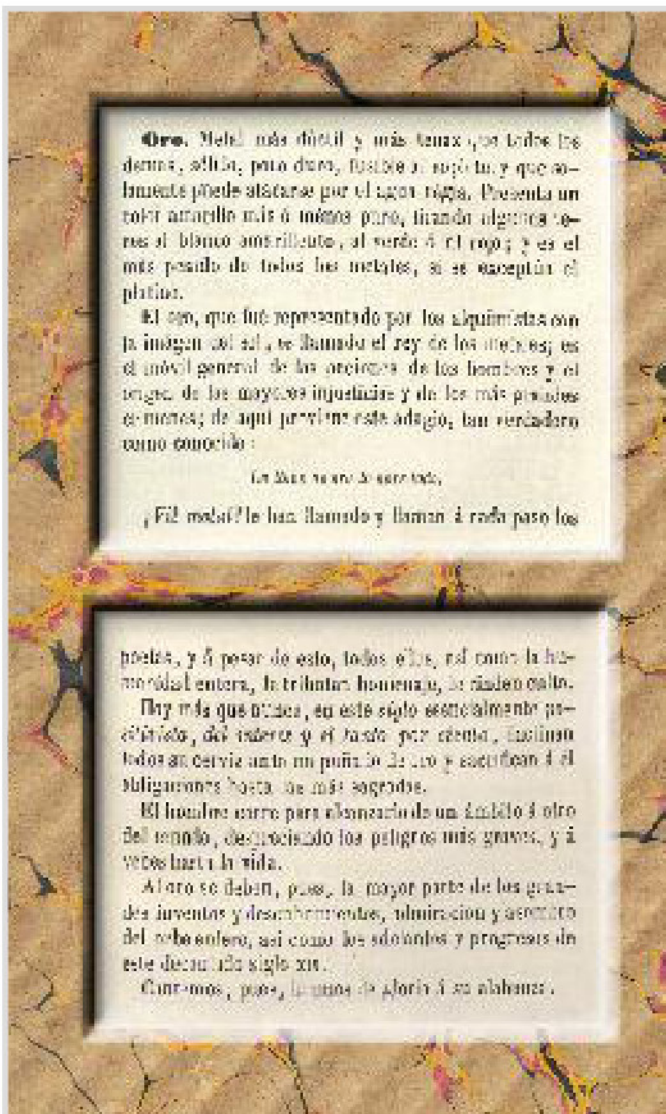
Rosa Vintimilla Vinueza (recopilación)

Oro. Ceori. Mina de oro. Cerikoya
 Oro en barra. Ceorítica.
 Oro fino. Chhuya ccori, o chayca
 ma allim ccori. (ccori
 Oro baxo. Antayccori, o antacapa
 Oro en polvo. Chichiccori.
 Oro labrar. Aytiniaytirtuni.
 Oro labrar. Ccoritatacani
 Platero de oro, Ccoritacak.

Diego González Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú,
 1608, p. 245.

Plata. Ccollque.
 Platafina. Allin ccollque chinuya yachisca.
 Platabaxa, Anta ccollque.
 Plata en barras. Ccollque tica.
 Plata en piñas. Achupalla ccollque.
 Plata en moneda. Ccollque huarco
 chasca, o huarco huarco ccollque.
 Plateado. Ccollquenchasca.
 Platear. Ccollquenchani.
 Platero. Ccollque tacak tacataca.

Diego González Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú,
 1608, p. 567.



Oro. Metal más dúctil y tenaz que todos los demas, sólido, poco duro, fusible al soplete, y que solamente puede atacarse por el agua régia. Presenta un color amarillo más ó ménos puro, tirando algunas veces al blanco amarillento, al verde ó al rojo; y es el más pesado de todos los metales, si se exceptúa el platino.

El oro, que fue representado por los alquimistas con la imagen del sol, es llamado el rey de los metales; es el móvil general de las acciones de los hombres y el origen de las mayores injusticias y de los más grandes crímenes; de aquí proviene este adagio, tan verdadero como conocido:

La llave de oro lo abre todo.

¡ Vil metal! le han llamado y llaman á cada paso los poetas, y á pesar de esto, todos ellos, así como la humanidad entera, le tributan homenaje, le rinden culto.

Hoy más que nunca, en este siglo esencialmente positivista, del interes y el tanto por ciento, inclinan todos su cerviz ante un puñado de oro y sacrifican á él obligaciones hasta las más sagradas.

El hombre corre para alcanzarlo de un ámbito á otro del mundo, despreciando los peligros más graves, y á veces hasta la vida.

Al oro se deben, pues, la mayor parte de los grandes inventos y descubrimientos, admiracion y asombro del orbe entero, así como los adelantos y progresos de este decantado siglo XIX.

Cantemos, pues, himnos de gloria á su alabanza.

Crisol. Masculino. Vasija de figura comunmente cónica, que se hace de cierta especie de tierra que resiste mucho la accion del fuego, y sirve para fundir los metales, el vidrio y otras cosas. Tambien se suele hacer de platina y de algun otro metal.

ETIMOLOGÍA. *Crisuelo*, por semejanza de forma: catalan, *gresol*.

Roque Bárcia,
Diccionario General Etimológico, 1880, p. 1110.



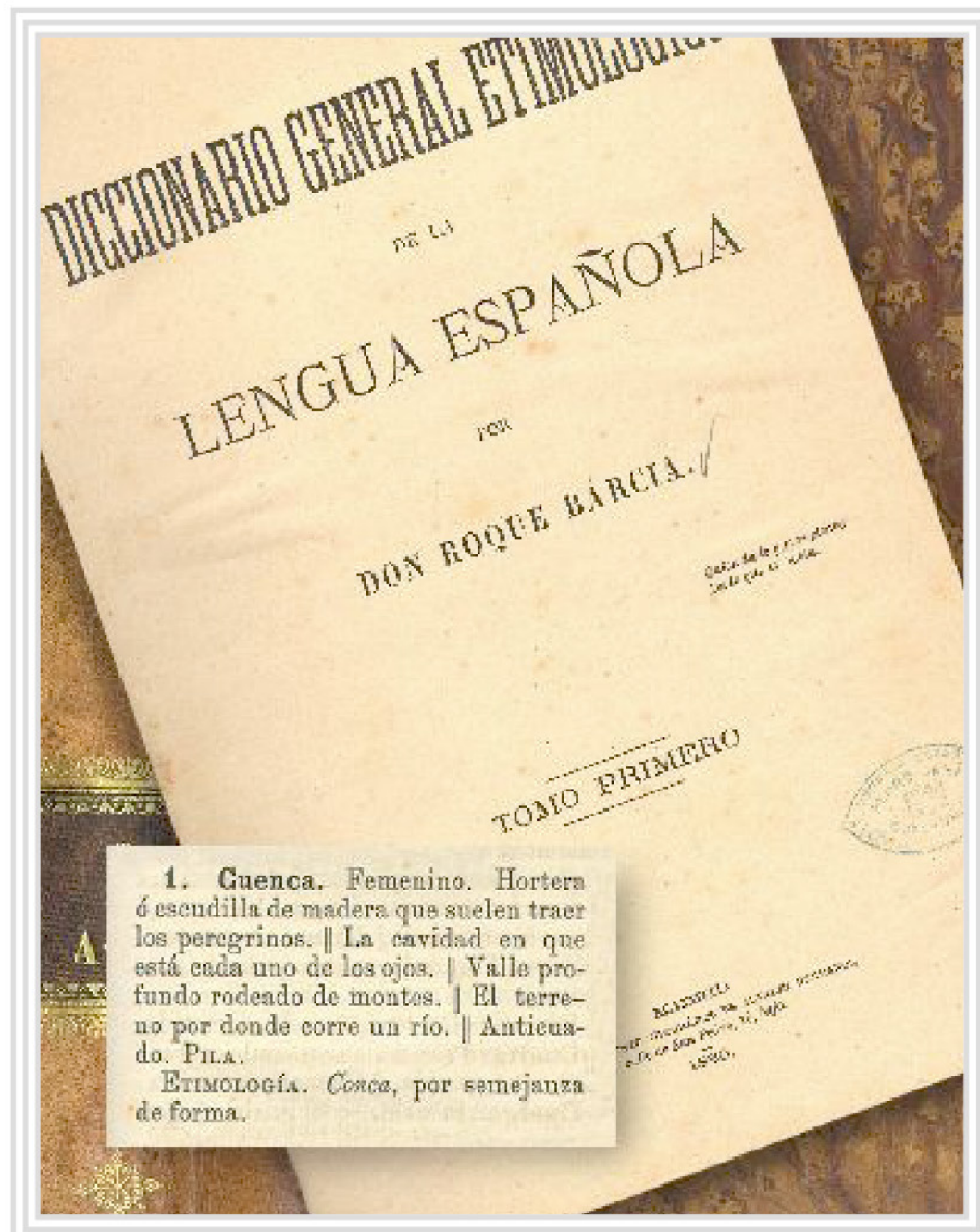
Crisol. Masculino. Vasija de figura comunmente cónica, que se hace de cierta especie de tierra que resiste mucho la accion del fuego, y sirve para fundir los metales, el vidrio y otras cosas. Tambien se suele hacer de platina y de algun otro metal.

ETIMOLOGÍA. *Crisuelo*, por semejanza de forma: catalan, *gresol*.

1. Cuenca. Femenino. Hortera ó escudilla de madera que suelen traer los peregrinos. // La cavidad en que está cada uno de los ojos. // Valle profundo rodeado de montes. // El terreno por donde corre un río. // Anticuado. **PILA.**

ETIMOLOGÍA. *Conca*, por semejanza de forma.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 1147.



DICCIONARIO GENERAL ETIMOLÓGICO
DE LA
LENGUA ESPAÑOLA
POR
DON ROQUE BÁRCIA. ✓

TOMO PRIMERO

1. Cuenca. Femenino. Hortera ó escudilla de madera que suelen traer los peregrinos. // La cavidad en que está cada uno de los ojos. // Valle profundo rodeado de montes. // El terreno por donde corre un río. // Anticuado. **PILA.**

ETIMOLOGÍA. *Conca*, por semejanza de forma.

MANUSCRITO
DE LA BIBLIOTECA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
DE SAN PABLO, 12, 1962
15810



Acrisolar. Activo. Purificar en el crisol el oro ú otros metales. || Metáfora. Aclarar ó apurar una cosa por medio de algunos testimonios ó pruebas, como la verdad, la virtud, etc. Úsase tambien como recíproco.

Acrisolar. Activo. Purificar en el crisol el oro ú otros metales. // Metáfora. Aclarar ó apurar una cosa por medio de algunos testimonios ó pruebas, como la verdad, la virtud, etc. Úsase tambien como recíproco.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 115.

Sopa de arroz de cebada con oreja de cerdo

- 1 oreja de cerdo con sus lados
- 2 cebollas medianas
- 2 a 3 dientes de ajo grandes (o una papa entera pequeña)
- 1/2 cucharita de comino
- 1/2 cucharita de pimienta
- 1/2 libra de arroz de cebada
- 5 hojas de col finamente picadas
- 4 papas cortadas en pedazos pequeños
- 1 ramita de culantro
- sal a gusto


Lave bien la oreja de cerdo, sacando las cerdas de su interior, saque la grasa de los lados y deje solo la cuchicara. Hierva 2 1/2 litros de agua, una cebolla cortada, los dientes de ajo, ponga la carne a hervir hasta que este suave. Haga un refrito con la cebolla, el comino, la pimienta, agregue el caldo y luego el arroz de cebada que será previamente lavado y deje cocinar lentamente. A media cocción agregue las coles y las papas. Al final una los pedazos de oreja, la cuchicara, y la ramita de culantro. Para hacer una sopa más rápida deje en remojo el arroz de cebada.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Muchas familias en Cuenca comen sopa de arroz de cebada los días lunes. Esta costumbre es parte de la tradición alimenticia de la región.

Otro elemento importante de la cocina cuencana es el cerdo, que hace parte de muchos de los platos de la culinaria regional.

Como el maíz, el cerdo está presente en la cocina cotidiana y también en las fiestas —como el Carnaval— donde la “matanza del puerco” es el centro de la fiesta gastronómica.



Filigrana. Femenino. La obra formada de hilos de oro ó plata, unidos y soldados con mucha perfeccion y delicadeza. | Metáfora. Cualquiera cosa delicada y pulida; y así se suele decir que una persona es una FILIGRANA, cuando es pequeña y delicada de facciones.

ETIMOLOGÍA. Italiano *filigrana*; de *filo*, hilo, y *grano*, porque la primera filigrana era una sarta de granos pequeños: catalan, *filigrana*; francés, *filigrane*.

Filigrana. Femenino. La obra formada de hilos de oro ó plata, unidos y soldados con mucha perfeccion y delicadeza. // Metáfora. Cualquiera cosa delicada y pulida; y así se suele decir que una persona es una FILIGRANA, cuando es pequeña y delicada de facciones.

ETIMOLOGÍA. Italiano *filigrana*; de *filo*, hilo, y *grano*, porque la primera filigrana era una sarta de granos pequeños: catalan, *filigrana*; francés, *filigrane*.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 752.

Sopa de harina de alverja en caldo

- 1 libra de costilla de cerdo (o de res)
- 1/2 libra de cuchicara
- 6 hojas de col
- 5 papas medianas
- 2 cebollas medianas
- 4 dientes de ajo
- 1/4 de cucharita de comino
- 1 pizca de pimienta
- 1 taza de harina de alverjas
- 1/2 cucharada de manteca (o 2 cucharas de aceite)
- 1 cucharadita de achote (opcional)

Se hace el caldo con la costilla, la cuchicara, una cebolla partida, los dientes de ajo y sal a gusto. Se refría la cebolla finamente picada, el comino, sal y pimienta. Se agrega el caldo. Se deshace la harina de alverjas en agua fría, se añade al caldo, cuando hierve se añade las coles picadas en pedazos pequeños y las papas en cubos. La sopa estará lista cuando las papas y las coles estén cocinadas.

Su consistencia debe ser espesa.

Antes de servir se une la costilla y la cuchicara cortadas en pedazos.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Sancocho

- 1 1/2 libras de costilla de res (o pecho) carnuda
- 2 cebollas medianas
- 4 dientes de ajo
- 1/4 de cucharita de comino
- 1 pizca de pimienta
- 2 zanahorias
- 1/2 taza de alverja tierna (opcional)
- 2 cucharadas de arroz crudo
- 6 hojas de col
- 1 libra de yuca
- 2 choclos en pedazos
- 1 rama de apio
- sal a gusto
- 2 cucharas de aceite

Ponga a hervir el agua para hacer el caldo, agregue la costilla, una cebolla y ajos partidos, la rama de apio, sal a gusto. Aparte se hace un refrito con la cebolla finamente picada, el comino, pimienta y sal y se agrega el caldo. Cuando la zanahoria es fresca y tierna puede cocinar en el caldo cortada en tiras larguitas, caso contrario se sancocha aparte. Cocine las alverjas en un poco de agua. Sancoche la yuca. Ponga en el caldo las 2 cucharas de arroz y los choclos en pedazos, cuando el choclo esté cocinado agregue la col, luego la yuca y las alverjas. Corte la costilla en pedazos, ponga en la sopa y sirva bien caliente.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

En muchas de las familias cuencanas se ha dado especial importancia a las sopas, que se siguen haciendo todos los días. Hemos tenido la suerte de no perder las simples y buenas recetas que, aparte de haber sido transmitidas a nosotros por nuestras abuelas, nos llegaron a través de sus maravillosas cocineras, que son las que nos han ayudado a mantener la tradición y sus sencillos secretos.

El sancocho es un de estos tesoros transmitidos oralmente por generaciones y su principal característica es mezclar algunos de los más importantes elementos de la cocina cuencana en un solo plato.

Locro de poroto tierno

- 1/2 cucharita de manteca de color (opcional)
- 1/2 cuchara de manteca (o 2 cucharadas de aceite)
- 2 libras de poroto tierno
- 1 cebolla mediana finamente picada
- 1/4 de cucharita de comino (opcional)
- 1/2 taza de leche
- sal a gusto

Se cocina el poroto con agua sin sal. Se refrite la manteca y el aceite con la cebolla y la sal, se agrega el poroto cocinado con un poco del agua en la que se cocinó, lo suficiente para que cubra. Se deja hervir moviendo constantemente para que espese y se añade la leche.

Algunas familias este plato lo hacen con achote y comino.

También se puede hacer con un poco de chocho tierno cocinado junto con el poroto o con zambo tierno.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

En Cuenca se come el locro de porotos con una cucharada de arroz, un poquito de culantro picado, un chorro de aceite de oliva, ají encurtido y alcaparras.



Hilo hilado. Las materias llamadas filamentosas, como el algodón, la lana, el lino, el cáñamo, y toda clase de planta que produzca fibras textoriales, se presentan en filamentos de longitud reducida. El arte de reunirlos y darles adherencia por medio de una torsión adecuada, de modo que formen un hilo continuo, de grueso determinado y de longitud indefinida, se llama hilado, y el conjunto de procedimientos empleados para el hilado se denomina hilatura, cuyo nombre se aplica también a los establecimientos mismos donde se fabrica el hilo.

Balbino Cortes y Morales,
Diccionario Doméstico, 1877, p. 504.

Sopa de alverjas tiernas guisadas

- 2 libras de alverja tierna
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 taza de leche
- 1 yema de huevo
- 2 cucharas de nata o crema (opcional)
- sal a gusto
- 2 cucharas de aceite

Cocine las alverjas en suficiente agua, haga el refrito con el aceite, la cebolla finamente picada y la sal. Ponga las alverjas con un poquito del agua en que se cocinaron, agregue más agua hasta cubrirlas. Deje hervir moviendo constantemente, agregando la leche. Cuando ha espesado un poco la sopa está lista.

En la soperera ponga la yema de huevo, las dos cucharas de nata cernidas o crema o un poquito de leche, mezcle bien y agregue poco a poco la sopa bien caliente moviendo constantemente para que no se corte.

Esta sopa se come con una cucharada de arroz y un chorrito de aceite de oliva.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

... // POR EL HILO SE SACO EL OVILLO. Refran con que se denota que por la muestra y por el principio de una cosa se conoce lo demás de ella. // QUEBRAR EL HILO. Frase metafórica. Interrumpir ó suspender la prosecucion de alguna cosa. // SEGUIR EL HILO. Frase metafórica. Proseguir ó continuar en lo que se trataba, decía ó ejecutaba. // TOMAR EL HILO. Frase metafórica. Continuar el discurso ó conversacion que se había interrumpido.

ETIMOLOGÍA. Antiguo *filo*, del latin *filum*; italiano, *filo*; francés, provenzal y catalan, *fil*; burguiñon, *fy*; portugués, *fio*.

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 1174.



Bordados de plata y oro. El método más sencillo, económico y eficaz que se conoce para limpiar toda clase de bordados finos de plata ú oro, consiste en echar encima de ellos cremor de tártaro en polvo, y cepillarlos muy bien con estos mismos polvos, que después se sacuden.

Paja. Aunque alimenta poco al ganado, el labrador debe cosecharla y guardarla con esmero, ya porque con ella se mezclan otros alimentos más nutritivos, ya también porque, sirviendo de cama á los animales, se empapa con muchos abonos, que sin ella sería muy difícil conservar y llevar á los campos; el heno alimenta más que la paja, y la paja de las legumbres más que el heno. De aquí resulta el rucba.

Bordados de plata y oro. El método más sencillo, económico y eficaz que se conoce para limpiar toda clase de bordados finos de plata ú oro, consiste en echar encima de ellos cremor tártaro en polvo, y cepillarlos muy bien con estos mismos polvos, que después se sacuden.

Balbino Cortes y Morales, *Diccionario Doméstico*, 1877, p. 130.

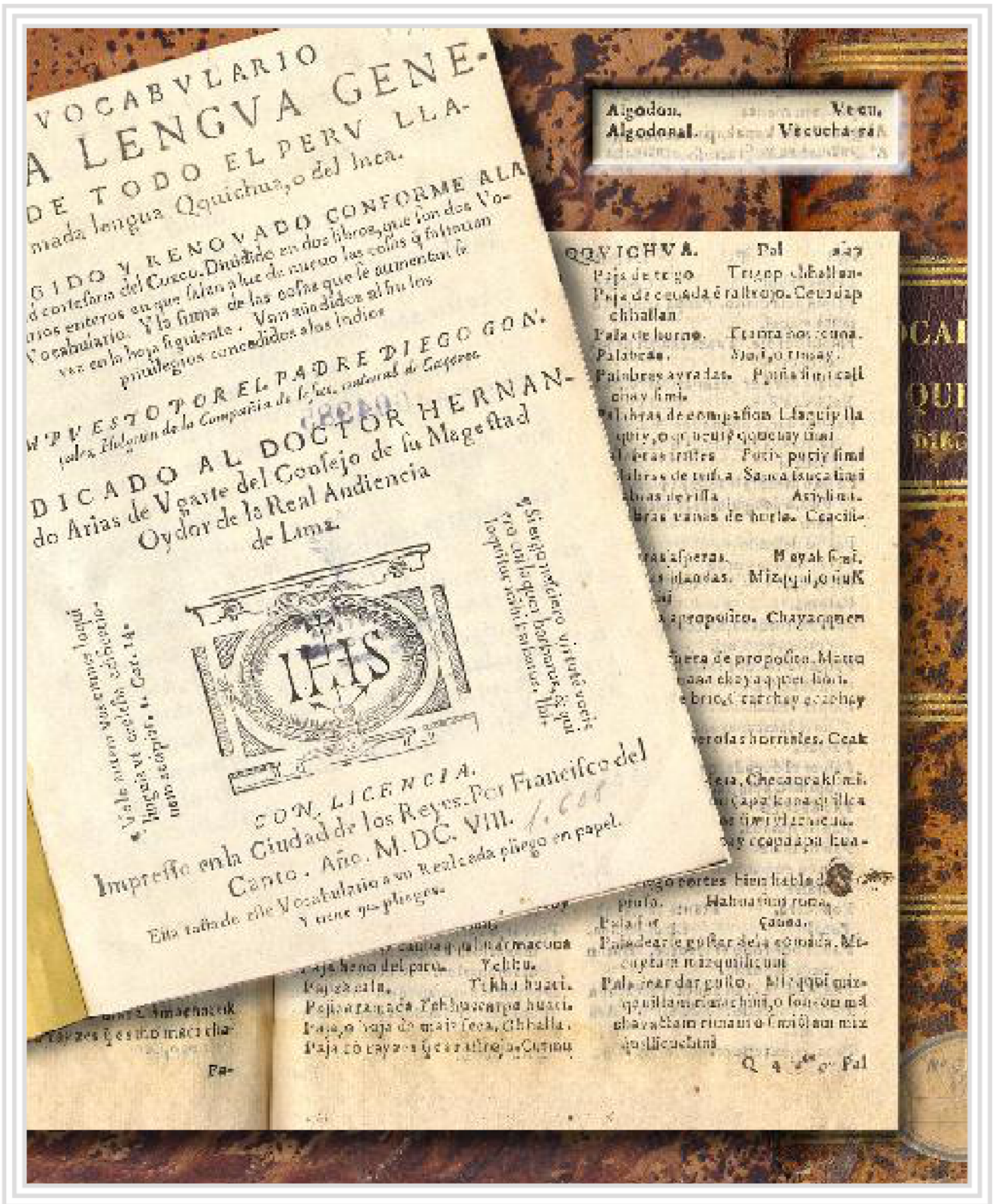
Paja. Aunque alimenta poco al ganado, el labrador debe cosecharla y guardarla con esmero, ya porque con ella se mezclan otros alimentos más nutritivos, ya también porque, sirviendo de cama á los animales, se empapa con muchos abonos, que sin ella sería muy difícil conservar y llevar á los campos; el heno alimenta más que la paja, y la paja de las legumbres más que el heno...

Balbino Cortes y Morales, *Diccionario Doméstico*, 1877, p. 772.

El algodón es la más importante de las plantas textiles. Después de explicar sucintamente su cultivo, creemos conveniente detenemos más en todo cuanto tiene relación con la historia y comercio del vellón ó copo blanco, que envuelve la semilla de esta planta, ó sea el algodón.

textil se hacían. Cuando se descubrió la América, se encontraron muchos vestidos de algodón en Méjico y el Brasil; en el Perú, los cadáveres solían estar envueltos en sudarios de algodón. En China se cultiva

MADRID
CARLOS BAILLIE-BALLENRE
IMPRESA DE ESTADOS UNIDOS



El algodón es la más importante de las plantas textiles. Después de explicar sucintamente su cultivo, creemos conveniente detenernos más en todo cuanto tiene relación con la historia y comercio del vellón o copo blanco, que envuelve la semilla de esta planta; ó sea el algodón.

...Cuando se descubrió la América, se encontraron muchos vestidos de algodón en Méjico y el Brasil; en el Perú, los cadáveres solían estar envueltos en sudarios de algodón...

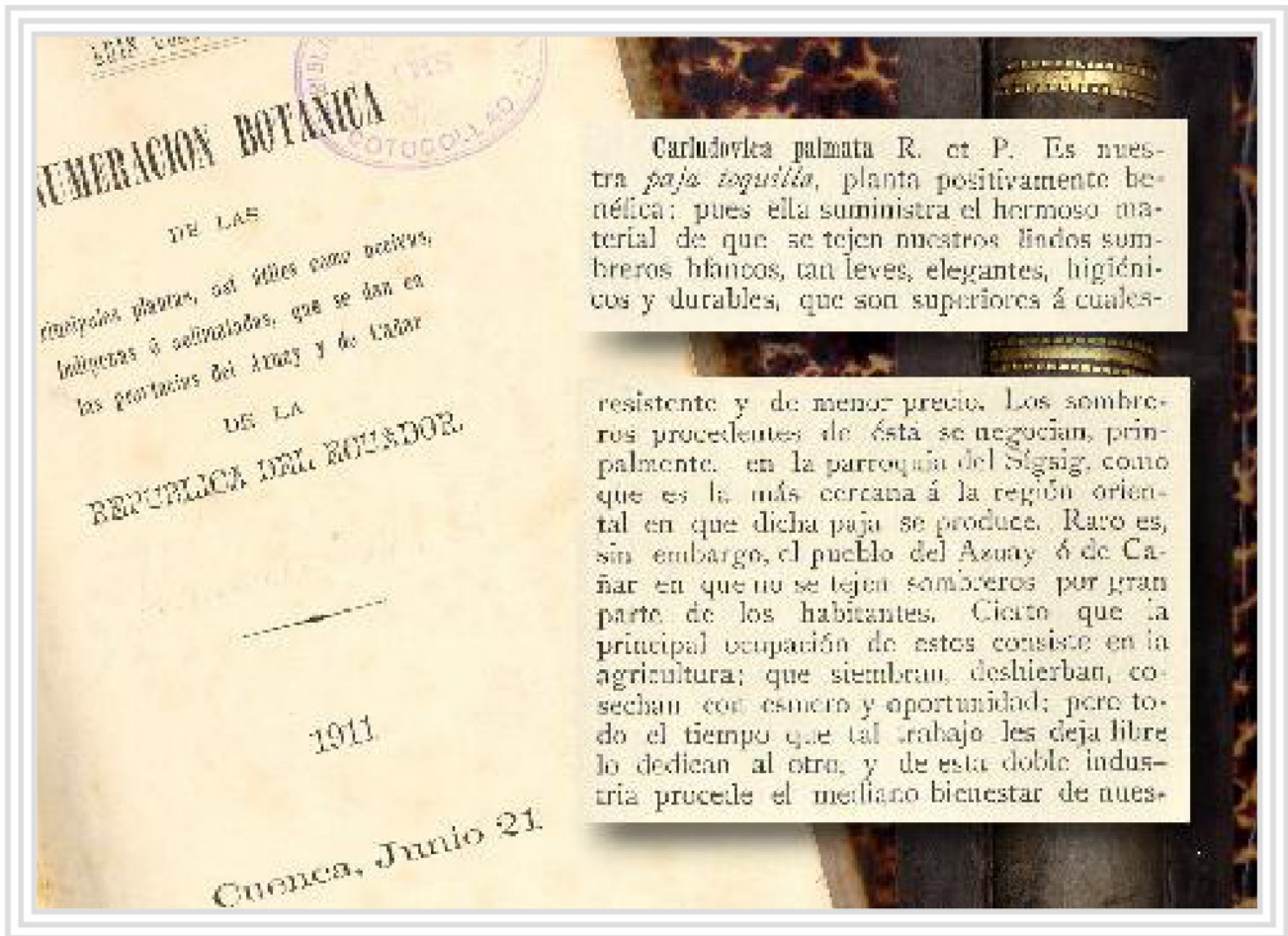
Balbino Cortes y Morales, *Diccionario Doméstico*, 1877, p. 50.

Algodon. Vtcu.
Algodonal. Vtcuchaca.

Diego González Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú, 1608, p. 16.

Paja, o hoja de maíz seca. Chhalla.
Paja co rayzes q'es rastrojo. Cutmu
Paja de trigo. Trigop chhallan.
Paja de ceuada é rastrojo. Ceudap chhallan

Diego González Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú, 1608, p. 247.



Carludovica palmata R. et P. Es nuestra *paja toquilla*, planta positivamente benéfica; pues ella suministra el hermoso material de que se tejen nuestros lindos sombreros blancos, tan leves, elegantes, higiénicos y durables, que son superiores á cuales-

resistente y de menor precio. Los sombreros procedentes de ésta se negocian, principalmente, en la parroquia del Sígsig, como que es la más cercana á la región oriental en que dicha paja se produce. Raro es, sin embargo, el pueblo del Azuay ó de Cañar en que no se tejen sombreros por gran parte de los habitantes. Cierto que la principal ocupación de estos consiste en la agricultura; que siembran, deshieren, cosechan con esmero y oportunidad; pero todo el tiempo que tal trabajo les deja libre lo dedican al otro, y de esta doble industria procede el mediano bienestar de nues-

Carludovica palmata R. et P. Es nuestra *paja toquilla*, planta positivamente benéfica, pues ella suministra el hermoso material de que se tejen nuestros lindos sombreros blancos, tan leves, elegantes, higiénicos y durables,...

...Los sombreros procedentes de ésta se negocian, principalmente, en la parroquia del Sígsig, como que es la más cercana á la región oriental en que dicha paja se produce. Raro es, sin embargo, el pueblo del Azuay ó de Cañar en que no se tejen sombreros por gran parte de los habitantes. Cierto que la principal ocupación de estos consiste en la agricultura; que siembran, deshieren, cosechan con esmero y oportunidad; pero todo el tiempo que tal trabajo les deja libre lo dedican al otro, y de esta doble industria procede el mediano bienestar...

Luis Cordero, *Diccionario Botánico*, 1911, pp. 218-219.



Barro. Turu, el que haze o da el barro Turucamayoc.
 Barro para loça. Sañu, y todo vaso de barro, sañucuna (rani).
 Barro labrar. Sañuchani sañuctaru
 Barro dar en la obra. Turucta hay huamuni.
 Barro remojado. Punquichini, amassarlo chapuni.
 Barro hazer. Turuchani turucta çaruuni.

Barro. Masculino. La masa que resulta de la union de tierra y agua. // Vaso de diferentes figuras y tamaños, hecho de tierra olorosa, para beber agua. | Plural. Ciertas manchas

Arcilla. Greda, tierra de alfarero. Así denominada, por ser la que usan para fabricar las vasijas de barro, tan comunes ahora. Es una tierra pesada, grasienta,

Barro. Turu, el que haze o da el barro Turucamayoc.
 Barro para loça. Sañu, y todo vaso de barro, sañucuna (rani).
 Barro labrar. Sañuchani sañuctaru
 Barro dar en la obra. Turucta hay huamuni.
 Barro remojado. Punquichini, amassarlo chapuni.
 Barro hazer. Turuchani turucta çaruuni.

Diego González Holguín, S.I.,
Vocabulario de la Lengua General de Todo el Perú, 1608, p. 58.

Barro. Masculino. La masa que resulta de la union de tierra y agua. // Vaso de diferentes figuras y tamaños, hecho de tierra olorosa, para beber agua // ...

Roque Bárcia, *Diccionario General Etimológico*, 1880, p. 559.

Arcilla, Greda, tierra de alfarero. Así denominada, por ser la que usan para fabricar las vasijas de barro, tan comunes ahora. Es una tierra pesada, grasienta,...

Balbino Cortes y Morales, *Diccionario Doméstico*, 1877, p. 73.

Locro de zambo tierno

- 1 zambo tierno pequeño picado
- 2 choclos tiernos desgranados

Para este plato se usan los mismos ingredientes y procedimiento que el locro de papas, cuando se ponen las papas a cocinar se agrega el zambo y el chocho.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Otros elementos que no faltan —en especial en la cocina campesina— son el zambo, sus pepas y el achote o manteca de color. Estos son imprescindible en muchos de los platos del cotidiano cuencano.

Seco de chivo

- 2 libras de carne de borrego
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 pimienta pequeño
- 1 tomate grande
- 1/4 de cucharita de comino
- 1 poquito de pimienta
- 1 naranjilla
- 1/2 taza de cerveza
- 1 rama de culantro
- sal a gusto

Refría en el aceite la cebolla finamente picada, el pimienta en cuadros pequeños, el ajo, la pimienta y el comino, cuando la cebolla esté suave, agregue el tomate picado, se formará una salsa. Se agrega 1/2 taza de agua, o lo suficiente para que cubra la carne, se pone los pedazos de carne y se deja cocinar. Luego se añade la naranjilla cernida, la cerveza y la rama de culantro.

Deje hervir un poco más.

Si no tiene la naranjilla hágalo únicamente con la cerveza y el culantro. Este plato se come con arroz amarillo y plátanos fritos.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Antiguamente —y aún ahora en la Costa— este plato se hacía con carne de chivo, de donde proviene su nombre. En Cuenca, actualmente, se lo prepara con carne de borrego.

Soufflé de zambo tierno

- 1 zambo tierno mediano
- 4 huevos
- 2 cucharadas de migas de pan
- 2 cucharas de mantequilla (o margarina)
- 2 onzas de quesillo maduro (o un buen queso rallado)
- 1 cucharada de cebolla licuada
- sal y pimienta al gusto

Se cocina el zambo picado sacando las pepas, se exprime en una servilleta para quitar el agua. Aparte se mezcla la mantequilla con las yemas, sal, pimienta y cebolla, se bate bien y se añade el zambo. Se continúa mezclando, se añade 1 o 2 cucharadas de migas de pan, según el zambo. Se bate las claras a punto de nieve y se mezcla de arriba para abajo. Se enmantequilla un molde, se pasa con miga de pan, se pone la mezcla y se cocina al horno o al vapor por unos 30 a 40 minutos. Este soufflé también se puede hacer de zapallo no muy maduro.

Tisha Dueñas

Menudo con pepa de zambo

- 2 libras de menudo
- 2 cebollas medianas
- 4 dientes de ajo
- 1/4 de cucharita de comino
- 1 pizca de pimienta
- 1/2 taza de pepa de zambo (o maní)
- 1 cuchara de manteca (o 3 cucharas de aceite)
- 1 cucharita de manteca de color
- 1/2 taza de leche

Se lava bien el menudo, usando harina de trigo y sal, aplastando con las manos. Enjuague bien hasta que quede limpio. Cocine el menudo con una cebolla y los ajos cortados. Se hace un refrito con la cebolla finamente picada, la manteca o aceite, la manteca de color, comino y pimienta. Allí se pone el menudo cortado en pedazos de aproximadamente 2 cm. Se agrega un poco de caldo de menudo y se deja hervir hasta que espese un poco.

Aparte tueste la pepa de zambo o maní, aplaste, aviente con la mano y sople para que salga la cáscara, licúe finamente con la leche y con un poco de caldo. Una al menudo y hierva unos 10 minutos.

Este plato puede servirle con arroz, aguacate y maíz tostado.

Rosa Moscoso de Vinuesa

Patatas de chanco con pepa de zambo

- 4 patas de chanco
- 2 cebollas medianas
- 4 dientes de ajo
- 8 granos de pimienta
- 1 cucharita de manteca de color
- 1 cucharita de manteca blanca (o 2 cucharas de aceite)
- 1/2 cucharita de comino
- 1 libra de papas cocinadas en cubos
- 3/4 de taza de caldo en que se cocina las patas
- 1/2 cucharita de ají molino
- 1/2 taza de pepa de zambo tostada
- 1/2 cucharita de orégano (opcional)

Lave bien las patas, ponga a cocinar en agua hirviendo con sal, los granos de pimienta y una cebolla partida. Cuando estén cocinadas pique las patas y saque los huesos. Aparte haga un refrito con la cebolla finamente picada, un ajo machacado, la manteca de color, el comino. Cuando el refrito esta listo se le agrega las patas, un poco del caldo, el ají molido, las papas cocinadas, se deja dar un hervor. Se licua la pepa con otro poco del caldo y se añade a las patas. Se sirve con arroz.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Propiedades medicinales de la arcilla: La arcilla, aplicada típicamente, obra por su propiedad absorbente en los líquidos; es secativa, bajo la forma del pedo seco, sobre una superficie sanguinolenta, aperitiva ó secreta de sanosidad, absorbiendo el agua con acidez. Determina la contracción y estrechamiento de los vasos capilares vecinos; obra igualmente a través del epitelio; pero es menester que esté combinada con cierta cantidad de agua. La arcilla se emplea en forma

En un tiempo en un tiempo. Las arcillas se sirven de la arcilla en la fiebre inflamatoria, llamada *febre ardiente*, que tan común es en los climas cálidos como en los fríos.

Hé aquí, según un viajero moderno, cómo la usaban los indios: toman la arcilla, la disuelven en agua y la extienden sobre todo el cuerpo del enfermo, una hora

ó dos después experimentan el efecto que la arcilla ha producido sobre la piel. Si la arcilla es seca y se cae de la piel en forma de escamas, el procedimiento es fatal; por el contrario, si la arcilla se abre en forma de placas, entónces se ve que la enfermedad terminará favorablemente. En efecto, en este último caso, la aplicación de la arcilla ha debido provocar una transpiración abundante, que quiere ordinariamente la salud al enfermo; porque la arcilla no se adhiere á la piel más que porque ella absorbe el sudor que ha producido.

Este modo curativo es el fruto de la observación, y no de la reflexión, como lo son todos los remedios de los pueblos salvajes.

Propiedades medicinales de la arcilla. La arcilla, aplicada tópicamente, obra por su propiedad absorbente en los líquidos; es secativa, bajo la forma del polvo seco, sobre una superficie sanguinolenta, supurativa ó secretoria de serosidad, absorbiendo el agua con avidez. Determina la contracción y estrechamiento de los vasos capilares vecinos; obra igualmente á través de la epidérmis, pero es menester que esté combinada con cierta cantidad de agua...

...Los indios se sirven de la arcilla en la fiebre inflamatoria, llamada *tabardillo*, que tan comun es en los climas cálidos como en los frios.

Hé aquí, según un viajero moderno, cómo lo emplean los indios: toman la arcilla, la disuelven en agua y la extienden sobre todo el cuerpo del enfermo, una hora...

...ó dos después examinan el efecto que la arcilla ha producido sobre la piel. Si la arcilla se seca y se cae de la piel en forma de escamas, el pronóstico es fatal; por el contrario, si la arcilla se abre en forma de placas, entonces se cree que el enfermo terminará favorablemente. En efecto, en este último caso, la aplicación de la arcilla ha debido provocar una transpiración abundante, que vuelve ordinariamente la salud al enfermo; porque la arcilla no se adhiere á la piel más que porque ella absorbe el sudor que ha provocado.

Este medio curativo es el fruto de la observación, y no de la reflexión, como lo son todos los remedios de los pueblos salvajes.

Instrumentos

*Estoy solo. La niñez vuelve a veces
con sus blancos cuadernos de ternura.
Oigo entonces el ruido del molino
y siento el peso de los días caer desde la torre de la iglesia...*

*¿En dónde estás? ¿Qué haces?
¿Bajas aún al pueblo los domingos?...*

César Dávila Andrade, *Carta de la ternura distante*.





Anónimo, *La Última Cena*, c. Siglo XVII.
Altar de la capilla del Sagrario de la Antigua
Catedral de Cuenca. Relieve en madera
policromada.

Jesuca, sabadopac Apunchic

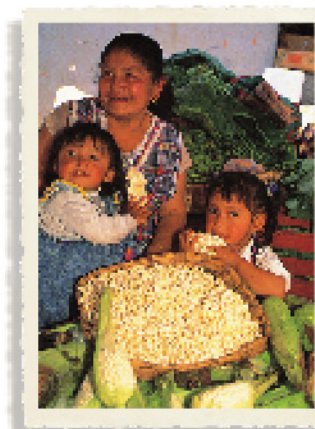
*Chai punchacunapi, sabado punchapi Jesuca tarpushca trigo panpacumata yallicurca.
Paiḥac yachacuccunaca yaricaita charishḥa, trigo-quiquicumata micunapacḥash.*

Mt 12, 1

Jesus, Señor del sábado

*En cierta ocasión pasaba Jesús por unos campos de trigo, y era un día sábado. Sus discípulos,
que tenían hambre, comenzaron a desgranar espigas y a comerse el grano.*

Mt 12, 1



Motera del mercado.



...y porque algunos creyeron
que esto no estuvo bien, Jesús
les contestó:

*Ñucaca canacunaman ninimi: caiḥi-
mani canunaca, Pachacamachḥac
Huasita ashtabuan yalli jatunmi
charinquichic.*

Mt 12, 6

*Yo se lo digo: ustedes tienen aquí al-
go más que el Templo.*

Mt 12, 6

...y porque sintió gran
compasión por los es-
fuerzos del hombre para
superar los límites pro-
pios de su naturaleza, el
Señor santificó el traba-
jo humano.



Emilio Lozano, *Desgranando maíz*, 1925.
Óleo sobre lienzo, 42 x 32 cm. Colección del
Museo Municipal Remigio Crespo Toral.*

Mote pillo con queso

- 1 cucharadita de manteca de color
- 1 cuchara de manteca
- 1 cuchara de cebolla vitalicia picada
- 2 libras de mote caliente
- 5 huevos
- 1/4 de taza de leche
- 6 onzas de quesillo maduro (o queso crema)

En una paila pequeña ponga las mantecas, refría la cebolla, añada la leche, el mote y la sal, deje hervir hasta que se seque la leche, ponga el quesillo desmenuzado, agregue los huevos, mezcle todo suavemente hasta que cuajen los huevos. Sírvalo bien caliente.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Las pailas son imprescindibles para la ejecución de muchos de los platos cuencanos. En ellas se preparan desde el maíz tostado hasta los chicharrones, de los dulces de Corpus a los dulces de paila.

Mote sucio

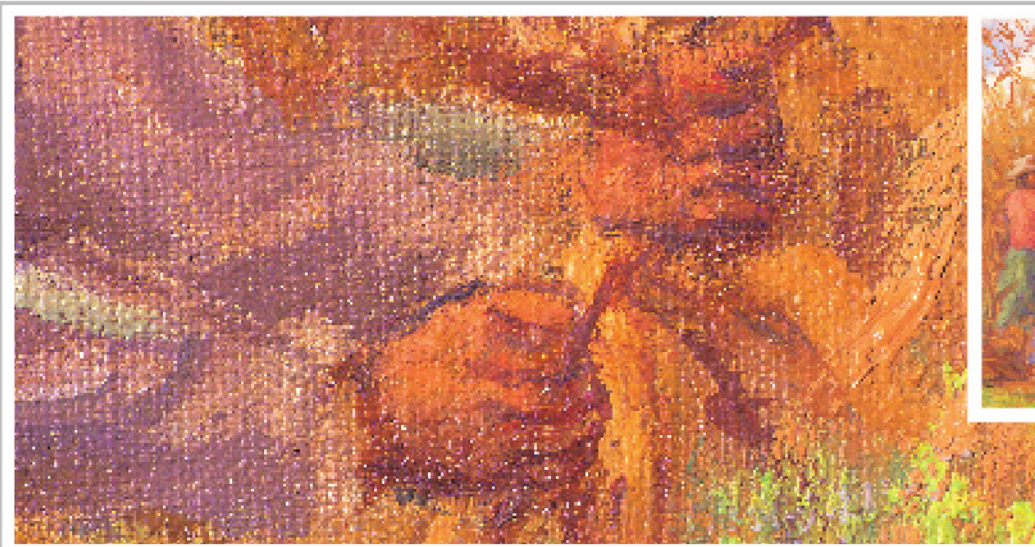
Una vez que la fritada y la grasa han sido retiradas del fuego, agregar en ese sedimento que queda en la paila en la que se preparó la fritada, el mote y poner sal a gusto.

Nydia Vázquez de Fernández de Córdova (recopilación),
Comida Tradicional del Azuay, p. 47.

El mote sucio toma este nombre al mezclarse el mote con los residuos del chicharrón que quedan en la paila, volviéndolo oscuro.

Papas locas

- 1 cabeza de puerco (bien lavada)
- 10 libras de cuchicara no muy delgada (que sea gordita)
- 1 libra de maní
- 30 libras de papas pequeñas
(preferible chola o esperanza)
- 3 cebollas
- 2 papas de ajo licuadas con pimienta, orégano, comino, pimienta
- 1 litro de leche
- 1 cuchara mama de manteca blanca
- 1 cucharada de manteca de color
- 1 poco de miga de pan (sólo si está aguado)



Hirtz

Emilio Lozano,
La cosecha, c. 1930.
Óleo sobre lienzo,
44 x 34 cm. MMRCT.

Jamás nos hemos conformado con las fronteras de nuestros cuerpos, hemos luchado para escaparnos.

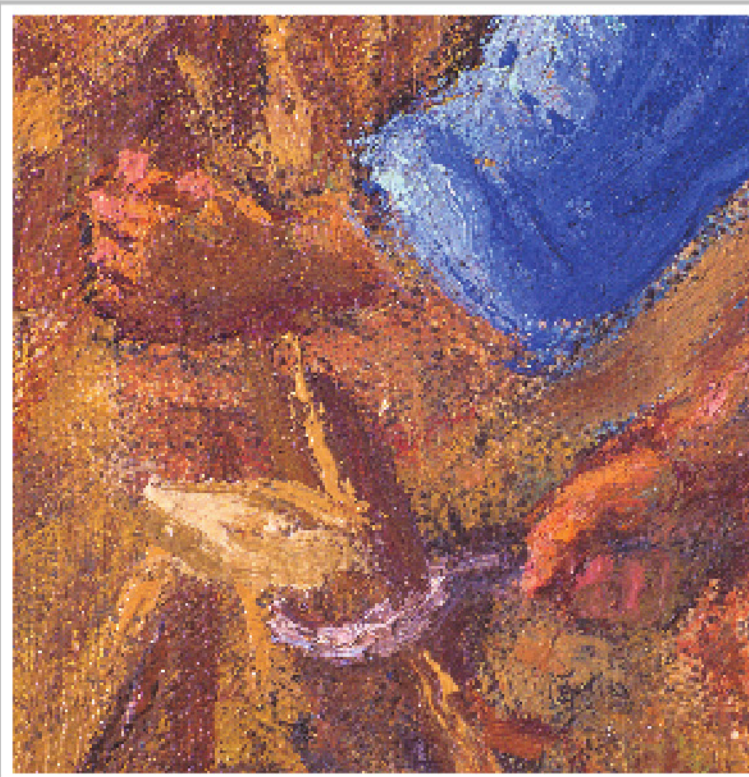
Claudio Malo González



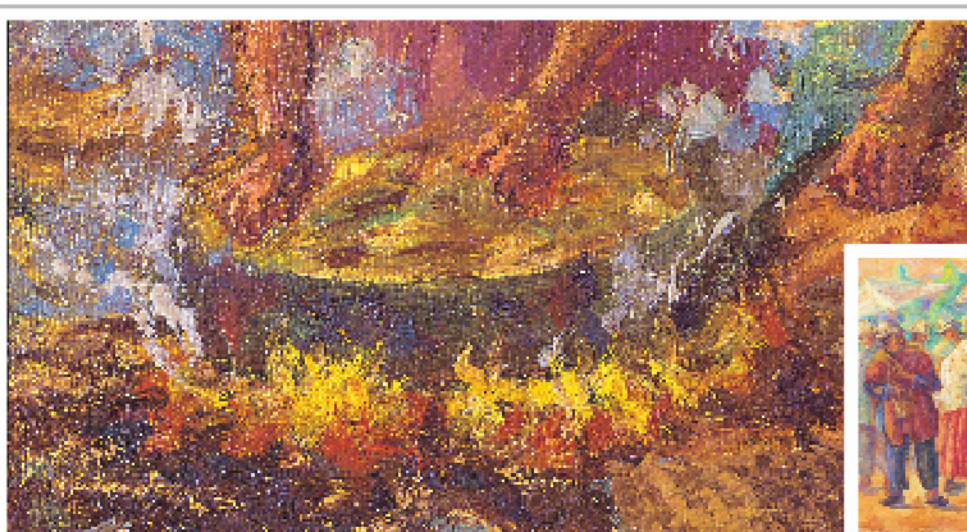
Hirtz

*Es el espíritu en busca de progreso
y apoyado en el arte que es vida fecunda
y línea de luz trazada en el firmamento.*

Inés Márquez Moreno,
Expresión Estética Popular de Cuenca, p. 228.



Emilio Lozano,
Después de la cosecha, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 63 x 84 cm.
MMRCT.



Emilio Lozano,
Venta de tortillas en el camino, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 61 x 71 cm.
MMRCT.



Hirtz

En una paila grande se cocina el cuero entero, con la cabeza del puerco (también se puede poner las patitas y manos), con sal, ajo y clavo de olor. Se pelan y cocinan las papas. Se tuesta el maní y se licua bien con la leche. Se hace el refrito con las mantecas, la cebolla picada, el ajo licuado con las especerías. Se agrega el caldo en que se cocinó el cuero y la cabeza cernido, allí se une el maní licuado, se da un hervor y se ponen las papas cocinadas, la carne de la cabeza hecha pedazos y se hierve un ratito para que tome sabor. Si está aguado se añade miga de pan (o de galleta). El cuero que estará en lonjas enteras y se va cortando al momento de servir. Se sirve con cebollita verde rebanada y huevo duro. Algunas personas quieren comer con arroz y otras las papas solas.

Teresa Quishpi

En Cuenca hay dos platos que mucho gusta a la gente comer en las calles: las papas con cuero y las papas locas.

Cuando se pasa por las tiendas siempre hay una paila caliente con papas locas y al sentir el olor es imposible que no "se haga agua la boca".

Teresa Quishpi vende las papas locas en la Feria Libre, además de *guatita* y papas doradas con carne.

Ella cuenta que esta receta fue de su abuelita, la misma que pasó a su mamá para llegar a ella y comenta: "hacer una paila grande cuesta más o menos ciento cincuenta mil sucres*. Todo está caro."

* alrededor de quince dólares americanos.

Torta de mote pelado

Masa

- 1 1/2 libras de mote pelado cocinado
- 1/4 huevos
- 1 onza de mantequilla
- 1 onza de manteca
- sal, pimienta o una cucharita de ají molido

Condumio

- 1/2 libra de carne de res molida o
- 1/2 libra de carne de cerdo cocinada finamente picada
- 1 huevo duro
- 1 zanahoria cocinada y picada
- 2 cucharadas de pasas
- 2 cucharadas de alverja cocinada (opcional)
- 1 cucharada de tiritas de pimienta o ají (sin semillas ni venas)
- 2 cucharas de cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo machacados
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharita de manteca de color
- 1 cuchara pequeña de manteca (o 2 cucharadas de aceite)
- 1 cubo de caldo



No podemos desbarnos de las colectividades de las que somos parte (...) Nuestras culturas se evidencian en testimonios del pasado, en vivencias del presente, en esperanzas del futuro.

Somos tradición, acción, cambio (...)



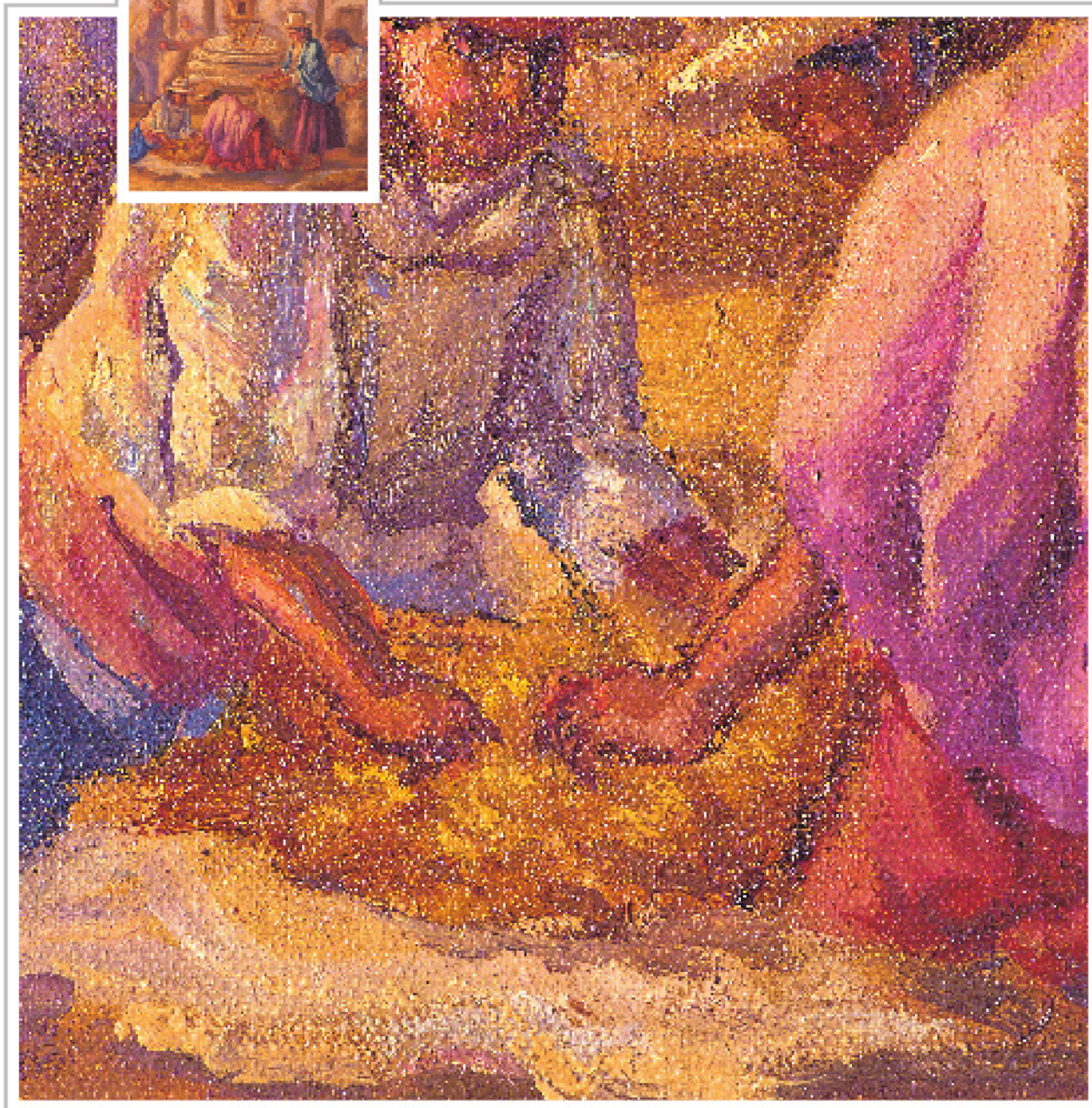
Constant

Hirtz



Detrás de lo material (...) está el patrimonio cultural intangible, presente (...) en un universo en el que ideas e ideales, creencias, símbolos (...) reposan con la paz de una laguna hermanada con el cielo.

Claudio Malo González



Emilio Lozano, *Molino colonial*, c. 1930. Óleo sobre lienzo, 45 x 40 cm. MMRCT.

Saque la hembrilla o zhungo del mote y muele en el molino. Ponga en un pozuelo de barro, el mote molido, añada una a una las yemas, la mantequilla y la manteca desleídas, la sal, el ají o pimienta, bata las claras a punto de nieve y una suavemente a la masa. Divida en dos partes y forme 2 discos según el tamaño de la sartén (alrededor de 26 cm. de diámetro).

Ponga en la sartén una cuchara pequeña de manteca (o un poco de aceite), coloque la masa, forme bien el disco y deje que se ase lentamente hasta que se dore. Luego, de la vuelta con un plato o una tapa, en la que se debe poner un poquito de aceite para que no se pegue, se dora y luego se hace la otra torta de la misma manera.

Mientras tanto haga el refrito con la manteca de color, la manteca, la cebolla, el comino y el ají. Agregue la carne, refría, ponga $1/4$ de taza de agua, el cubo de caldo, deje cocinar, agregue la zanahoria picada en cubitos, las alverjas, las pasas y el huevo duro picado, mezcle todo.

Coloque la torta en la sartén, luego el condumio, tape con la otra torta, deje que se termine de dorar, sirva caliente.

Salsa

- 1 cucharada de aceite
- 1 tomate picado
- 1 cebolla pequeña finamente picada
- 1 diente de ajo pequeño machacado
- ají al gusto
- sal
- 1 huevo duro picado

Refría la cebolla con el ajo, agregue el tomate y deje cocinar, ponga el ají molido, la sal y el huevo duro picado.

La torta de mote pelado servida con la salsa puede ser un plato principal si le acompaña con una ensalada.

Rosa Vintimilla Vinuela (recopilación)

Muchos de los platos cuencanos se preparan con el maíz molido, lo que hace del molino (el preferido es la máquina Corona) —al igual que la paila— un instrumento del cotidiano de las familias de esta región.

Cuy asado

- 1 cuy pelado
- 1 cucharadita de sal
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de manteca de color
- 1 cebolla con tallo

Se machaca el ajo con la sal, con esto se refriega al cuy por adentro y por afuera. En el campo se deja adobar de un día al otro, pero se puede adobar 2 a 3 horas antes de asar al cuy.

Se atraviesa al cuy con una madera gruesa llamada cangador, se asa en la brasa dándole vuelta constantemente. Cuando la piel comienza a dorarse se pone la man-

Dios mismo con su diestra sacrosanta ha inflamado la antorcha de mi vida...

Luis Antonio Chacón, "Soneto", *Ecos de mi alma*, 1885, p. 76.

Hirtz



Emilio Lozano, *Los herreros*, c. 1940. Óleo sobre lienzo, 81 x 63 cm. MMRCT.

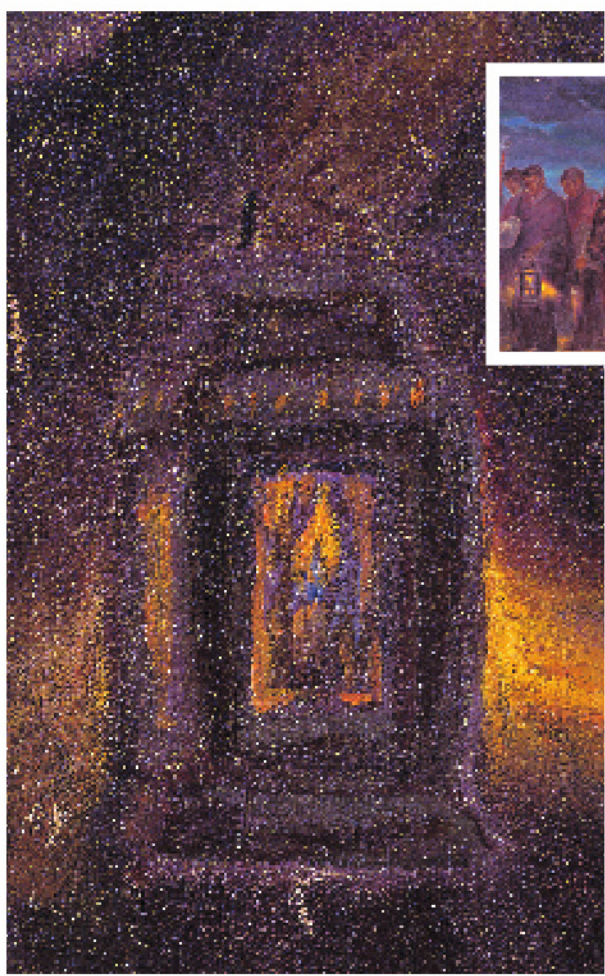


En el principio fue el oro, sin destello, encerrado en el vientre profundo de la tierra. (...) Fue la plata, dormida como luna entre las nubes, yacente en las entrañas del planeta. Entonces vino el hombre. Llegó el que buscaba lo escondido. Nació el artifice, y fundiendo el oro, la plata, los metales, forjó con ellos objetos para ofren-

darlos a sus dioses, a los dioses de la comunidad. Y el artifice fue el poseedor de los secretos del metal. En innumerables jornadas exploró el misterio de sus esplendores recónditos y los estrajo para ofrecércelos a sus jefes, a sus sacerdotes, a sus mujeres.

Jorge Dávila Vazquez, *Expresión Estética Popular de Cuenca*, p. 27.

Hirtz



Emilio Lozano, *El viático*, c. 1930. Óleo sobre lienzo, 81 x 63 cm. MMRCT.



Cruz de la Buena Muerte
Plata fundida y martillada, 15 cm, Siglo XIX.
Colección de Eulalia Vintimilla de Crespo.



...la joya trabajada con las manos del orfebre (...) tiene su vida, su pasión, su calvario y su muerte.

María Leonor Aguilar de Tamariz,
Joyería del Azuay, p. 3.

Taladro manual para perforar metales.
Gilberto Espinoza, Chordeleg.



Constant

teca de color usando la cebolla que hará las veces de una brocha. Se sigue asando, repitiendo esta operación hasta que esté completamente asado. Estará listo más o menos en unos 45 minutos, dependerá cuan grande es el cuy. Se sirve con mote caliente y papas de cuy.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)



Papas de cuy

- 1 1/2 libra de papas bolona (o chola)
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharadita de manteca
- 1 cucharadita de manteca de color
- 1 diente de ajo pequeño machacado
- 1/4 de cucharadita de comino
- sal al gusto

Cocine las papas con sal. Se hace un refrito con las mantecas, la cebolla, el comino, el ajo. Cuando está cocinada la cebolla se añade las papas y una taza de agua suficiente para que le cubra al ras. Se deja hervir y se sacude la olla algunas veces hasta que espese. Estas papas deben quedar con una salsa espesa. Se sirve con rodajas de huevo duro

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Ají verde para cuchicara

- 6 ajíes verdes
- 1 tallo de cebolla
- 1/2 cucharadita de ajo picado
- 1/4 de cucharadita de comino
- 1 cucharadita de manteca
- sal

Parta a lo largo los ajíes, extraiga las semillas y limpie algunas venas con el cuchillo. Lávelos en agua fría y sancóchelos en agua hirviente con el tallo de cebolla y poca sal. Muela este ají en piedra, junto con el ajo. Mientras tanto ponga al fuego una pequeña cazuela de barro y haga un refrito con la manteca, ajo, comino y el ají verde ya molido, controlando la sal. Cocine un minuto, moviendo con una cuchara de madera. Sírvalo caliente, con cuchicara y mote, luego de chaspar al chanco.

Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, p. 288.

El ají verde preparado en esta forma se consume en los campos de Guachapala, un pueblo cercano a Paute.



Hirtz

Emilio Lozano, *Las maceteras*, c. 1930. Óleo sobre lienzo, 38 x 45 cm. MMRCT.

Hirtz



Hirtz

[El yunque] Sirve para realizar la acuñación de piezas cuando el joyero no quiere utilizar la prensa. Existen yunques muy pequeños usados en diversos menesteres, tales como remachar partes de los aretes.

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Joyería del Azuay*, p. 68.



Pendiente.

Oro, 1.50 x 3 cm.

Al calor del fuego, se calienta y martilla el oro para lograr delgados alambres que una vez envueltos en espiral son remachados y martillados. Colección de la familia Jara Espinoza, Chordeleg.



Los crisoles son recipientes de barro o arcilla, en general tienen forma de pequeñas ollas, pero con un mango o asa más larga, en ocasiones, muy pocas, se asemeja a tubos de ensayo (...) Jamás se funde en un mismo crisol más de un metal es decir, o bien se funde el oro o la plata...

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Joyería del Azuay*, p. 61.

Constant



Crisol para fundir oro. Gilberto Espinoza, Chordeleg.

Tocte leva



- 2 tazas de nogales sacados del cuesco (toctes)
- 2 ajíes cocinados
- 1 cucharadita de manteca de color
- 1 cucharada de manteca blanca

Pasar por el molino (o licuar) las 2 tazas de nogales con el ají cocinado y agua suficiente. Aparte poner en un recipiente la manteca de color, la manteca blanca, sal suficiente y juntar con los nogales molidos, el ají y cocinar un momento. La consistencia debe resultar espesa.

Nydia Vázquez de Fernández de Córdova (recopilación),
Comida Tradicional del Azuay, p. 64.

Tamal del minuto

- 4 huevos
- 4 onzas de manteca
- 7 onzas de queso cremoso
- harina de maíz (la que se necesite)
- sal al gusto
- 1 cucharita de polvo royal
- hojas de achira



Se baten las yemas con la manteca y el queso hasta formar una crema, se agrega el royal, se va mezclando con la harina hasta que quede la consistencia de la masa de chumal. Se agrega las claras batidas a punto de nieve, se mezcla de arriba hacia abajo, y se coloca el condumio.

Condumio

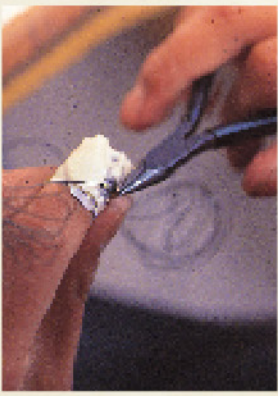
Se refrie una cebolla picada en forma de pluma con achote, manteca, un poquito de ajo molido, comino y sal al gusto, pedazos de pollo cocinado y desmenuzado, pasas, y aceitunas.

Se forman los tamales en las hojas de achira, se coloca el condumio y al final una rodaja de huevo duro. Se cocina al vapor en una tamalera.

Victorita Córdova Galarza

En la familia Córdova este tamal también lo comían en Cuaresma, cambiando el condumio que lo hacían, con cebolla refrita, quesillo desmenuzado y una rodaja de huevo duro.

El secreto de este tamal es hacerlo con harina de maíz molido en la máquina corona, cernido en un cedazo y pasado por un floreador.



[Las tenacillas] Son herramientas de uso indispensable, pues con ellas se sujetan las piezas y se les va dando forma. Sus formas y tamaños son diversos. Las más comunes son: las de punta, playos, tenacillas de boca, alicates, etc...

María Leonor Aguilar de Tamariz,
Joyería del Azuay, p. 63.



Pavo real.
Oro, 6cm.

El trabajo de la filigrana es una de las características de la orfebrería de Chordeleg. Su delicado trabajo se basa en el uso de finos alambres que habilmente envueltos involucran la producción de artísticas miniaturas. Colección de Gilberto Jara, Chordeleg.



El joyero, el artesano de la joyería es el hombre del pueblo. Hombre preocupado por la estética, por la belleza del fondo y la forma. Sus manos incrustadas de buellas, a veces dolientes tiene la grandeza de forjar los metales preciosos con la lejana esperanza de trabajar algún día —como es el deseo de muchos artesanos— en el arte por el arte.

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Joyería del Azuay*, p. 3.

Dentro de los instrumentos, la borna constituye el pilar de esta artesanía.



Es la encargada de dar forma al naciente sombrero a más de que permite al artesano apretar la paja con la finalidad de darle al tejido mayor consistencia y dureza...

María Leonor Aguilar de Tamariz,
"Los sombreros de paja toquilla",
Artesanías de América, p. 55.



Hormas para sombreros de paja toquilla, Asociación de toquilleras María Auxiliadora, Sig. sig.

Morcillas blancas

- el intestino delgado de un chanco de seis u ocho meses
- 1 libra de arroz cocinado en agua con sal (escurrido)
- 2 cucharadas de cebolla
- 2 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
- 1/4 de cucharadita de canela en polvo
- 2 onzas de manteca (desleída y tibia)
- 2 onzas de mantequilla batida
- 1 cucharadita de unto picado y frito (grasa pegada al riñón)
- 3 yemas y 3 huevos enteros (batidos como rompopo)
- suficiente miga de bizcochuelo (o miga de pan dulce)
- 1 cucharada de pasa sin semilla (partidas por la mitad)
- 2 cucharadas de ají colorado
(sin venas ni semillas, desaguado y finamente picado)
- 2 cucharadas de perejil picado
- el corazón, la lengua y el zhungo blanco (o hígado de chanco), cocinados y finamente picados (menos que el tamaño de los granos de maíz)
- sal y pimienta
- hilo de algodón o hebras de paja toquilla remojada

Lave las tripas del chanco. Mezcle todo lo indicado, bata ligeramente y proceda a ensartar con embudo las tripas ya lavadas.

Amárrelas cada 8 cm. y cocínelas por veinte minutos en bastante agua con una rama de perejil, cebolla, sal y una cucharadita de raspadura. Cuando el agua hierva, pínchelas con una aguja delgada para extraerles el aire y para que no revienten. Luego escúrralas sobre un colador, dejándolas enfriar. Uselas en paila (o sartén) caliente untando manteca y sírvalas ligeramente tostadas, junto con la morcilla negra. Estas morcillas también se hacen sin las menudencias picadas.

Esther Muñoz de Vintimilla en Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, p. 167.

Morcillas negras

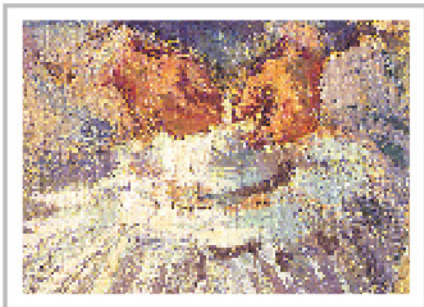
- 1 intestino de chanco
- 2 repollos de col
- 1 libra de unto picado o "muy-muy" (grasa adherida al intestino)
- 1 plato sopero de perejil picado
- 2 cucharadas de hierbabuena sin pelusa
- 1 cucharada de canayuyo sin picado
- 1 plato de blede
- 6 brotes tiernos, de los tallos de zambo, picados
- 1 cucharada de poleo finamente picado
- 2 cucharadas de comino
- 1 cucharada de pimienta
- 1 cucharada de orégano
- 6 cabezas de ajo finamente picadas
- 10 tallos de cebolla vitalicia picados en ruedas



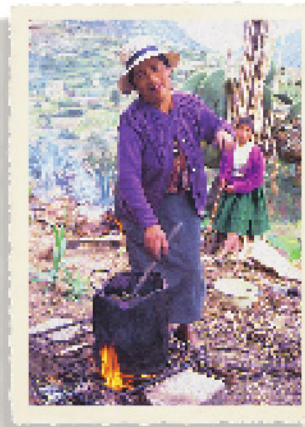
Hirtz

Los productores entregan [la paja] a las secadoras, que son las que “se gastan la paciencia”, frase popular que describe el trabajo cansado y monótono de ir desechando la parte exterior —los bordes de la fibra— mediante púas o espinos precisos y apropiados o con un gramil de puntas de acero con mango de madera, para obtener las pajas...

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Tejiendo la vida...*, p. 47.



Hirtz



Hecho el desvene [desechar los bordes de fibra] de los cogollos, el segundo proceso es el de cocinado de la paja. Utilizando para ello grandes ollas de barro llenas de agua...

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Tejiendo la vida...*, pp.48-49

Tinturado de lana.
Se realiza sumergiendo la lana en un “caldo” de pigmentos naturales que pueden ser: nogal, tocte, ruibarbo, ñuchac u otros. Se hierve a fuego de lena y en olla de hierro, en un proceso similar al de la paja toquilla.
Zoila Rodas, Bullcay.

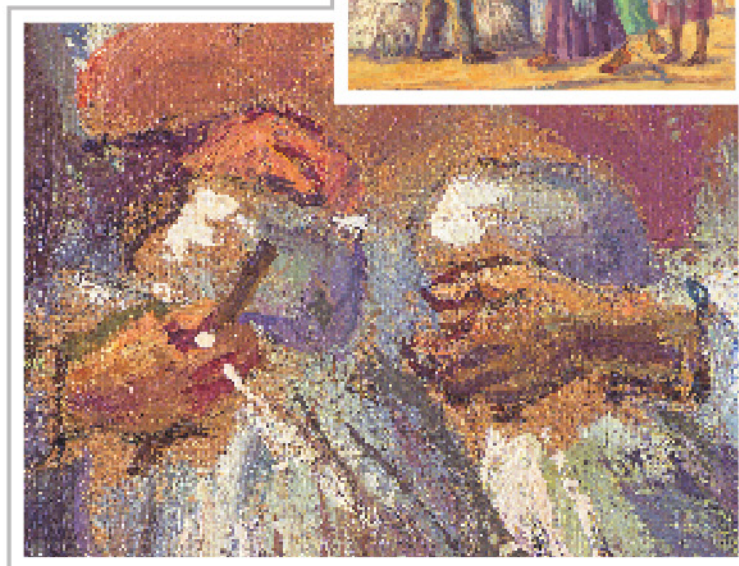


Emilio Lozano, *Vendiendo el sombrero*, c.1930. Óleo sobre lienzo, 41 x 44 cm. MMRCT.



La materia prima básica para elaboración de los sombreros es la “Carludovica Palmata” comúnmente conocida con el nombre de “paja toquilla” (...) planta nativa del continente americano y más concretamente de América tropical (...) y es el Ecuador, indudablemente, el primer país que la industrializó no solamente en la fabricación de sombreros de renombre internacional, sino también en la confección de una serie de objetos que van desde los puramente decorativos hasta los de uso cotidiano...

María Leonor Aguilar de Tamariz,



Hirtz

- 1 1/2 libras de arroz cocinado
- 1/2 cucharadita de canela molida
- la sangre del chanco, puesta sal y guardada en refrigerador
- 2 cucharadas de panela rallada
- sal y pimienta
- 1 ovillo de algodón (hilo chillo) o hebras de paja toquilla remojadas en agua fría
- suficiente manteca para asar las morcillas

Lave las tripas del chanco y manténgalas cubiertas de agua fría hasta el momento de prepararlas.

La víspera, pique muy fino la col y cocínela en abundante agua con sal; escurra y déjela en el refrigerador.

Al siguiente día, fría en una paila (o sartén) el unto y el pañuelo, sin tostarlos demasiado. Luego mezcle la col cocinada, el perejil y demás aliños. Agregue a todo esto el arroz cocinado, haciendo una masa.

Desmenuce la sangre del chanco y bátala con el resto de ingredientes, cuidado de no excederse en la cantidad, pues al poner mucha sangre se daña la presentación y el sabor.

Cuando todos los ingredientes se hayan mezclado, agregue la panela y bata bien, comprobando la sal.

Comience a embutir las tripas, previamente "amortiguadas" en agua caliente para hacerlas flexibles y facilitar la labor.

llene primero las gruesas usando un embudo, luego las delgadas (si no se han hecho con ellas las morcillas blancas).

Amárrelas cada 8 ó 10 cm. con hebras de paja toquilla o con hilo chillo.

Cocínelas luego en una olla amplia, con bastante agua.

Se conoce que están listas si no sale sangre al pincharlas con alfiler. Póngalas en un arnero de hojalata para escurrirlas y enfriarlas.

Antes de servir las, áselas sobre una paila caliente, untada de manteca, o en parri-lla, sobre brasas de carbón. En ambas formas deben quedar ligeramente tostadas.

Ya en la mesa, pártalas a lo largo, salpíqueles con un chorro de jugo de naranja agria o dulce y ponga una cucharadita de azúcar sobre cada una de ellas.

Se las conserva en lugar fresco y ventilado, colgándolas de un cordel, aunque ac-tualmente se congelan o refrigeran.

Virginia Calle en Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, pp. 167-168.

La hierbabuena y el camuyuyo, el bleo y poleo son usados como preservantes naturales.

La morcilla hecha con el intestino grueso le llaman "obispo".

Parece que antiguamente se reservaba para la suegra, por ser un bocado muy apreciado en nuestro pueblo.

Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, p. 168.

Hay personas que prefieren comer las morcillas solo con mote y ají.



Destilado de la lana utilizada para el tejido de los rebozos actuales, Bullcay.

El tercer proceso es el de destilar el agua. Para ello colocan la paja en cordeles durante uno o dos días según se requiera. Se debe tener especial cuidado con la cantidad y exposición de los rayos solares que la fibra reciba, para evitar que la paja se vuelva negra.

María Leonor Aguilar de Tamariz,
Tejiendo la vida..., pp. 48-49.



Jesús Molina, Bullcay.



Emilio Lozano, *Mayoral del Niño Dios*, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm. MMRCT.

*Chola vestida en traje
de colorín extraño
Eres una promesa hecha
rebozo y paño...*

César Andrade y Cordero,
Morlaquiá de fé y latido



*Se llama urdido al proceso por
el cual el artesano coloca en la
urdidera o urdidor en la posi-
ción y longitud requeridas,
bilos de la urdimbre.*

Dennis Penley, *Paños de Gualacco*, p. 53.

*También nuestra tela urdimos,
Con nuestros sueños dorados,
Y en largas noches de insomnio
Pasa la mente escuchando
Las notas encantadoras
De un canto ¡ qué hermoso canto!*

Miguel Moreno, *Cantos no Acabados*.



Emilio Lozano, *El baile del Tucumán*, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 66 x 105 cm. MMRCT.

Al buscar la "Ecuadorianidad" —hija de la síntesis de la magia andina, la abundancia tropical y la formalidad europea con acento moro— estaba segura de haberla visto caminando entre los hombres y mujeres comunes de las calles, campos y selvas de esta nación que a diario van tejiendo la sociedad que queremos conocer.

Denise Fonseca

Délfica* de manzanas chilenas

- manzanas chilenas
- azúcar
- limón
- una clara de huevo
- canela
- una raja gruesa de canela

Se lavan muy bien estas manzanas chilenas sacando las narices y los tallos. Se parten y se ponen en un traste tapado de agua fría. A las 24 horas se cierne en un colador o cedazo haciendo que caiga toda el agua de goma.

En agua hervida con azúcar se pone un chorro de limón, luego se clarifica con una clara batida a punto de nieve y se pone una raja gruesa de canela.

Se hierve hasta que la délfica caiga en telas al levantar con la cuchara. El azúcar se pone a gusto y no se mueve.

En seguida que está el punto se vacía en un traste tendido.

Si quiere se sacan también las pepas con un crochet.

María Astudillo Montesinos

No puede haber nada más poético y regenerador que cocinar manzanas chilenas hasta que la dulce délfica "caiga en telas" y la delicadeza del plato permita que el arte del tejido sea el instrumento de la perfección.

*Délfica (adj.) Proveniente de Delfos.

Delfos (h. Castri) Ciudad de la antigua Grecia, al pie del Parnaso, donde tenía un templo el Dios Apolo.

Apolo Dios griego y romano de los Oráculos, de la Medicina, de la Poesía, de las Artes, de los Rebaños, del Día y del Sol.

Dulce de Pío Quinto

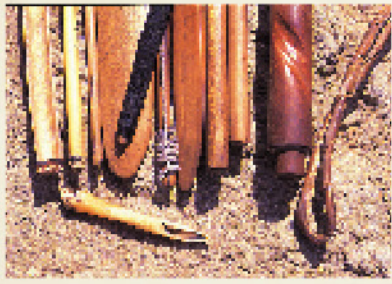
- 6 huevos
- 12 cucharadas llenas de azúcar
- una taza de vino
- 1 rama de canela

Se hierve el vino con el azúcar y la canela, hasta cuando al coger con una cuchara forma telas, se saca del fuego y se mueve hasta que se enfríe un poco.

En un mediano de barro se bate las yemas con una cuchara de palo y se agrega poco a poco la miel. Se pone al fuego, sin dejar hervir, moviendo constantemente hasta que cuaje.

Este relleno se ponía adentro de los hueditos de faltriguera.

Amelia Segarra desde Rosita Jerves Argudo



Instrumentos que conforman el telar de cintura: chaperche, cepillador, masa mayor, masa menor, calloa templadora, llaguamarca, calloa para tejer, tormentadora, ilagua, shin, jiyanchi y pijch.

Para producir la indumentaria típica (...) se usan dos tipos de telares. El uno es el telar con faja renal o telar de cintura usado fundamentalmente para hacer ponchos, paños y fajas y, de vez en cuando, cobijas y chalinas...

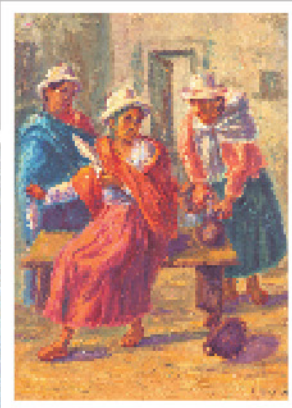
Juan Martínez Borrero (investigación),
La Cultura Popular en el Ecuador, p. 161.



Telar colonial o de pedales. Introducido durante la colonia, el telar de pedales fue ampliamente difundido en todo el territorio de la Real Audiencia. Junto con el telar de cintura, los dos constituyen la herramienta más importante de la producción textil.

La situación actual de la producción de paños ha cambiado lentamente, solamente hay unos pocos artesanos [que] conocen las técnicas, pero la estimación de los productos es considerable.

Juan Martínez Borrero (investigación),
La Cultura Popular en el Ecuador, p. 173.



Emilio Lozano, *Hilando en el bogar*, c. 1940.
Óleo sobre lienzo, 49 x 39 cm. MMRCT.



Lomo de puerco enrollado

- 2 libras de lomo de chancho
- 1 cucharita de mostaza
- 1/4 de cucharita de pimienta
- 1/4 de cucharita de comino
- 2 ajos machacados
- 1/2 huevos
- 1 cucharada de harina
- 1/2 cucharas de leche
- 1 cucharada de manteca
- 1/2 cucharas de aceite
- sal a gusto

Cocine la carne con un cuchillo muy fino, vaya aplastando poco a poco con un mazo o una piedra, hasta que quede como una tela. Mezcle la mostaza con el ajo, la pimienta y un poco de aceite, refriegue la carne con esta preparación por los dos lados. Aparte mezcle los huevos con la sal, leche y harina y haga tortillas muy finas, un poco más que una crepe. Se pone las tortillas sobre la carne, de manera que la cubra totalmente, se enrolla y se amarra con una piola. Ponga la manteca en una paila amplia y dore la carne por todos los lados. Cuando esté dorada haga un refrito con cebolla, pimienta, comino. Se agrega una taza de agua y se pone la carne para que se termine de cocinar. Se saca la carne, se corta la piola y se hace rodajas, teniendo cuidado que no se rompan.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

La preparación de la comida muchas veces involucra una variedad de instrumentos que hacen parte de la cocina, pero que algunas veces son también parte —o se inspiran— en otras actividades del cotidiano. A menudo, estos distintos aspectos de la vida están dialogando y con esto van tejiendo, en paralelo, la Cultura.

Chicha de jora

- 1 libra de harina de jora
- 12 litros de agua
- 8 onzas de panela

Dos o tres días antes de la fiesta hay que preparar la chicha en una paila de bronce, con fuego de carbón o leña, deshaciendo primero la harina molida de jora en agua fría hasta obtener una colada espesa que se vierte en la paila, junto con el resto del agua y la panela.

Mientras tanto tueste en una sartén una parte de harina de jora seca para que al mezclarla con la colada la chicha tome un color amarillento-dorado. Agregue a la paila y deje hervir lentamente durante una hora más o menos, es decir hasta que la harina se cocine completamente.

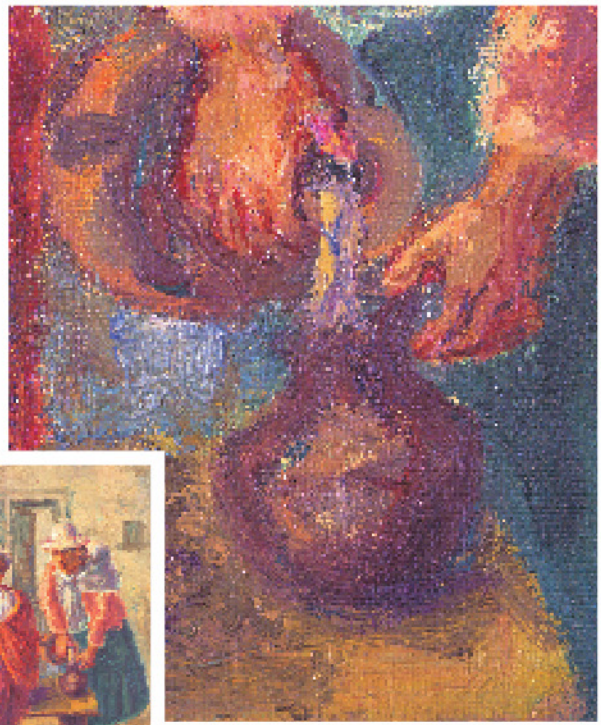
Casi al final, ponga en la paila dos pedazos de 30 cm. de caña de azúcar pelada y luego chancada (machacada) con una piedra. Siga cocinando hasta que la jora forme en la superficie una espuma llamada "tieti". Esta espuma que es dulzona se

El diálogo entre el hombre y el barro es privilegio del que lo sabe formar (...) El trabajo de la cerámica —la transformación de la arcilla en objetos útiles o bellos para el hombre— es milenario: surge con las primeras sociedades agrarias. Es clara la relación entre la tierra, los alimentos, los objetos de barro y el mismo hombre quien cosecha los frutos de la tierra, los prepara y come en recipientes de barro cocidos y vuelve a la tierra a su muerte muchas veces enterrado en una vasija de barro.

Constant



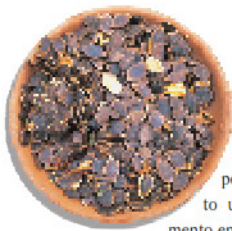
Lena Sjömann, "Vasijas de Barro",
La cerámica popular en el Ecuador, p. 17.



Hirtz



Emilio Lozano, *Hilando en el bogar*, c. 1940.
Óleo sobre lienzo, 49 x 39 cm. MMRCT.



Pozuelo de barro con
pepas de zambo, alimen-
to utilizado como condi-
mento en la culinaria
cuencana.



Emilio Lozano, *La hierba*, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 66 x 80 cm. MMRCT.



Hirtz

sirve caliente a los ancianos y niños de la familia por considerarla alimenticia. Cuando la chicha que está preparando resulta de color pálido y sin la dulzura natural del maíz, se le da color y sabor adicional de panela oscura. Retire del fuego, cierna en cedazo y póngala a fermentar en un cántaro harmi-pucuchi, pucuchidor o borracho. En este cántaro ya deben haber madurado varias chichas, luego de haberlo enjuagado con la misma chicha, nunca con agua. Una vez que la chicha ha pasado un día y una noche en el cántaro pucuchidor está lista para beber. Cuando el cántaro es nuevo, la jora fermentará a los tres días.

Rosa Aucapiña Nivicela en Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*.

Champús

- 1 libra de harina de maíz blanco (que sea fresca)
- 2 litros de agua fría
- 1 libra de panela
- 1 rama gruesa de canela
- 4 clavos de olor
- 1 izhpingo
- 5 granos de pimienta de dulce
- 1 rama de congona de castilla
- 1 rama de hinojo
- 1 taza de mote pelado
- 1 babaco pequeño maduro finamente picado
- 2 chamburos finamente picados (o ciglalones)
- 6 naranjillas maduras con cáscara (partidas por la mitad)
- 12 hojas de naranja dulce

Bata con la mano la harina con el agua fría hasta hacer una colada ligeramente espesa. Vierta esto en un cántaro pucuchidor (o en una olla de barro) y déjelo durante uno o dos días, hasta que apenas comience a fermentar.

Cuele esta colada en un cedazo de cerda y luego cocínelo agregando las especerías hasta que estas extraigan su sabor. Agregue la panela y el mote y cocine por 10 minutos más. Vierta luego los pedazos de babaco y de chamburo junto con las naranjillas.

Déjelo hervir lentamente hasta que se cocinen sin llegar a ponerse demasiado suaves. Al final ponga las hojas de naranja, dándole solo un hervor.

Para mayor facilidad se puede hacer el champús sin dejarlo reposar por uno o dos días, aunque la ligera fermentación le da su sabor característico.

La peculiaridad del champús es que se lo presenta en la mesa con las especerías enteras, los pedazos de fruta hervida, el mote, las medias naranjillas con su cáscara y las hojas de naranja.

El champús se sirve en pozuelos de barro, frío o tibio.

Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, p. 204.

En mi infancia el aroma de los champús invadía los hogares en la Navidad y en el Corpus, pero se ha perdido la costumbre de servirlos en estas fiestas por lo que no agrada a nuevas generaciones.

Recuerdos de Eulalia Vintimilla de Crespo

Constant



Constant

Para el torneado, se amasa una "pella" de tamaño conveniente sobre una plana piedra de amasar. Los tornos, impulsados por los pies, de tipo tradicional, los más antiguos enteramente de madera, (...) son hábilmente manejados por los maestros alfareros.

Lena Sjömann, "Vasijas de Barro",
La cerámica popular en el Ecuador, p. 131.

Taller de cerámica de José Encalada, a cuarenta años ejecutando piezas de cerámica, combinando técnicas del torneado de tipo tradicional, modelado libre, recortado con patrones y moldeados con formas talladas en madera.

Así nació la cerámica, criatura de la tierra y del fuego, depositaria de la frescura del agua, y custodia de la promesa perenne del cereal (...) La cerámica (...) hija y compañera de la mujer, producto del esmero y diligencia de sus manos, confeccionada para transcurrir a su lado, para gastarse amorosa y confiadamente con la intimidad del uso, porque en la criatura humana su ser y hacer consisten en perecer.

Efraín Jara Hidrovo,
Expresión Estética Popular de Cuenca, p. 122.



Constant

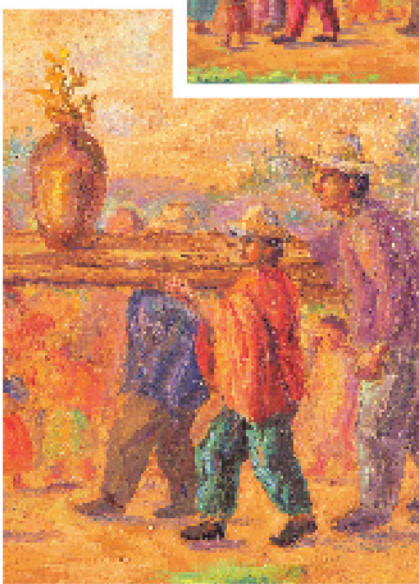
Emilio Lozano, Ollas, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 38 x 48 cm. MMRCT.



Hirtz

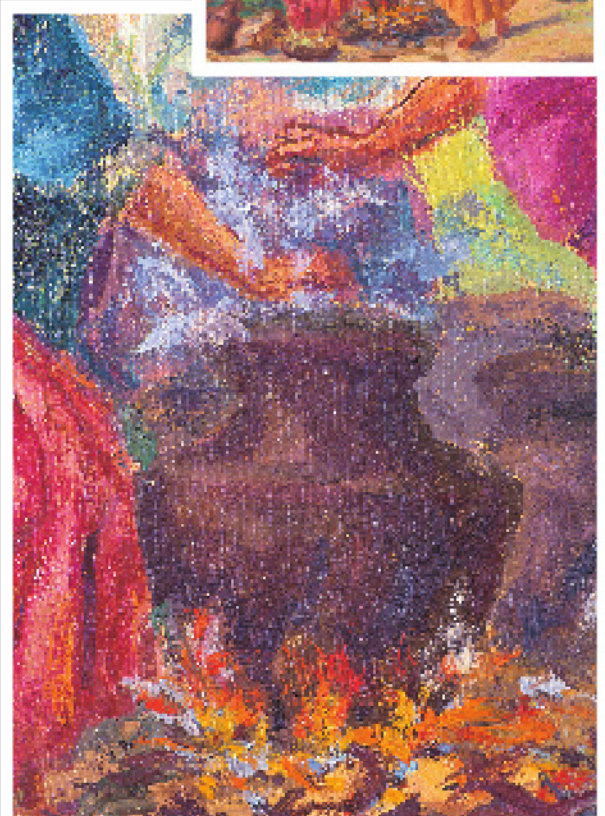


Hirtz



Emilio Lozano, La botija, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 38 x 48 cm.
MMRCT.

Emilio Lozano, Cocinando, c. 1930.
Óleo sobre lienzo, 38 x 44 cm.
MMRCT.



Hirtz

Muchas veces el barro es más que el recipiente que contiene el alimento. La cerámica utilitaria, que es parte integral de la cultura regional, contribuye también al sabor, olor y textura ideal de algunas de las comidas cuencanas.

Salsa de pepa de zambo

- 1/2 libra de pepa de zambo
- 2 cebollas blancas largas
- 1 cucharita de manteca
- 1 cucharita de manteca de color
- 1/4 de cucharita de comino
- sal al gusto
- perejil picado (opcional)
- 1 taza de agua
- 1/2 taza de leche

Se tuesta la pepa en un sartén sin nada. Se pone una tapa, pues la pepa salta como el canquil, se mueve constantemente. Se enfría un poco y se refriega con las manos, se sopla para que salga la cáscara. En la receta original se molía la pepa en una piedra con un poco de agua y un diente de ajo. Actualmente se licua.

Se hace un refrito con la manteca, la manteca de color, el comino y la cebolla.

Se agrega la pepa previamente licuada y se cocina a fuego lento moviendo constantemente hasta que espese.

Si se desea, al final se agrega un poco de perejil picado.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Chocolate casero en tabletas

Para elaborar el chocolate casero se pela la cascara de las mazorcas de cacao, extrayendo las pepas, las mismas que se dejan secar al sol por varios días. El grano se tuesta en un recipiente de hojalata en igual forma que el maní y el café.

Después de retirarlo del fuego se lo pone en piedras especiales que tiene en su base una especie de hendidura donde se coloca candela hasta que la piedra se caliente; luego se muele con otra piedra hasta reducir el cacao a una pasta semiespesa, añadiendo un poco de canela y vainilla. Este chocolate se lo seca al aire, poniendo una o dos cucharadas en una hoja de achira.

Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, p. 53.

El cacao con el que se hacen las tabletas de chocolate, llega a nuestros mercados desde la provincia de El Oro.

Las tabletas de chocolate casero, preparadas según se indica, se venden en el mercado y son muy apreciadas por los campesinos para tomarlas con leche y azúcar, hirviendolas nuevamente con ramas de canela y una hoja de lechuga, para que "no sea muy cálido".

Emilio Lozano,
Venta de pingullos, c. 1930.
 Óleo sobre lienzo,
 56 x 65 cm.
 MMRCT.



Hirtz

El patrimonio cultural intangible escapa bullicioso de instrumentos musicales afinados por los años (...) se desenfrena en danzas en las que movimientos, músicas y colores se confunden, uniéndose y separándose bajo la tutela de la armonía que más que en los objetos, las manos o los pies mora en los espíritus...

Claudio Malo González

Hirtz



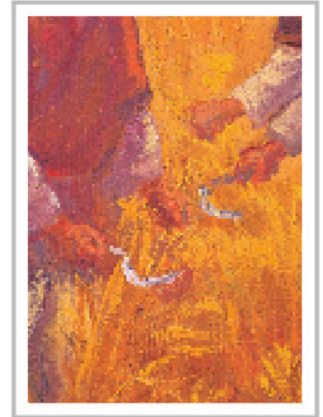
Emilio Lozano, *La bocina*, c. 1930.
 Óleo sobre lienzo, 78 x 104 cm. MMRCT.



Hirtz



Emilio Lozano, *Escena del ¡Jahavy!*, c. 1930.
 Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm. MMRCT.



Hirtz



*Cautiva entre los Cíclopes, en soledad inmensa,
 Cruzada por sus ríos, bañada por sus lumbres,
 Princesa Ecuatoriana, en sus anhelos piensa,
 Con gloria y poderío, rendir todas las cumbres.*

Alberto Astudillo Montesinos, *Cuenca Hermosa*.



Emilio Lozano, *Lavanderas*, c. 1930.
 Óleo sobre lienzo, 39 x 48 cm. MMRCT.

*Ay mi linda huambra, te encontré lavando
 en el Tomebamba, jugando, jugando.
 En aquellas olas, de tu lindo río,
 tu piensas a solas, en el amor mío.
 Qué dichosas playas, de las cuencanitas,
 donde lavan sayas todas las cholitas.*

Rafael Carpio Abad,
Orillas del Tomebamba (Sanjuanito), Opus 44.

Turrón de Alicante

- 2 tazas de azúcar
- 2 taza de agua
- 1/2 taza de miel de abeja
- 2 claras
- 1 pizca de polvo de hornear
- 4 gotas de limón

Se pone en un cazo el azúcar con el agua hasta que esté a punto de bola fuerte, luego se pone la miel, igual se ve el punto de bola fuerte. Esta preparación se pone poco a poco en las claras batidas a punto de nieve y se sigue batiendo, se agrega las gotas de limón y cuando ya está bien batido se termina batiendo un poco a mano y se agrega el polvo de hornear.

Luego se vierte sobre las hostias, se cubre con otras hostias y se corta en cuadrados.

Betty Ochoa de Cordero y Grace de Cordero

Arroz con leche



Arroz con leche,
me quiero casar,
con una señorita de San Nicolás.

Que sepa coser,
que sepa lavar,
que sepa abrir la puerta para ir a jugar.

Yo soy la viudita,
de parte del rey,
me quiero casar
y no se con quién.

Con esta sí,
con esta no,
con esta señorita me caso yo

Ronda infantil
Cancionero popular nacional

- 1 libra de arroz
- 1 balde (3 litros) de leche
- 2 libras de azúcar
- 12 yemas de huevo
- 1 libra de pasas
- 1 palo de canela
- canela en polvo

Se cocina el arroz con 5 tazas de agua (según como sea éste, si es duro necesitará más agua). Una vez que se seca el agua se va añadiendo la leche poco a poco y el palo de canela. Cuando está bien cocinado el arroz se agregan el azúcar y las pasas.

Cuando haya espesado se añade las yemas bien batidas con un poco más de leche, se mueve constantemente para que no se pegue. Cuando está bien espeso y al mover se ve el fondo de la paila este dulce está listo.

Se coloca en fuentes tendidas, se sirve en pozuelos o se corta, se pone la canela en polvo antes de servir.

Leonor Vega de Corral

Con tu donaire y majeza
evocas Andalucía,
pero en todos tus sentires
florece la Morlaquia.

Hay en tu cara morena
frescura de amanecer,
y el sol quiere en tus ojos,
cada día atardecer.

Es de verte los Domingos
toda besada de sol,
ostentando coqueteria
los zapatos de charol.

El bolsicón de merino
que levantas al andar
que el ucunchi bien bordado
todos puedan admirar.

Cuando a las seis las campanas
llaman a un mismo compás
con las ninas vas a misa
de San Alfonso a San Blas.

Y en la fiesta navidena
eres arpa y cascabel,
y es incendio cuando bailas
tu ucunchi rosa clavel.

Setenario ... Corpus Cristi
la fiesta tradicional
alegría de campanas
de la vieja Catedral.

Dulces de Corpus, los dulces
ofreces llena de afán
y sonries escuchando
los piropos de un galán.

No se cual tenga mas gracias
mas atractivos y encantos
si la chola de San Roque
del Vecino o Todos Santos.

Todas son lindas y tienen
orgullo de ser así
como el rosal de sus rosas
de su flor el capulí.

Chola Cuencana mi chola
botoncito de amancay
en ti cantan sus idilios
las aguas del Yanuncay.

Y si algún día de Cuenca
te va robando un querer
se que tarde o temprano
así mismo has de volver.

Este "Aire Morlaco" alcanzó gran popularidad en toda la República y fuera de ella.

I
Con tu donaire y majeza
evocas Andalucía,
pero en todos tus sentires
florece la Morlaquia.

II
Hay en tu cara morena
frescura de amanecer,
y el sol quiere en tus ojos,
cada día atardecer.

I
Es de verte los Domingos
toda besada de sol,
ostentando coqueteria
los zapatos de charol.

II
El bolsicón de merino
que levantas al andar
que el ucunchi bien bordado
todos puedan admirar.

I
Cuando a las seis las campanas
llaman a un mismo compás
con las ninas vas a misa
de San Alfonso a San Blas.

II
Y en la fiesta navidena
eres arpa y cascabel,
y es incendio cuando bailas
tu ucunchi rosa clavel.

I
Setenario ... Corpus Cristi
la fiesta tradicional
alegría de campanas
de la vieja Catedral.

II
Dulces de Corpus, los dulces
ofreces llena de afán
y sonries escuchando
los piropos de un galán.

I
No se cual tenga mas gracias
mas atractivos y encantos
si la chola de San Roque
del Vecino o Todos Santos.

II
Todas son lindas y tienen
orgullo de ser así
como el rosal de sus rosas
de su flor el capulí.

I
Chola Cuencana mi chola
botoncito de amancay
en ti cantan sus idilios
las aguas del Yanuncay.

II
Y si algún día de Cuenca
te va robando un querer
se que tarde o temprano
así mismo has de volver.

Este "Aire Morlaco" alcanzó gran popularidad en toda la República y fuera de ella.

*...¿Y el pan que abrimos juntos con los dientes?
Salió de él como un ángel su perfume.
Aquí hay pan abundante, pero no tiene aroma
y la ternura esconde como un niño las manos.*

César Dávila Andrade, Amistad con las cosas.

Técnicas

Uno tiene problema en desarrollar cualquier trabajo sobre la técnica. Es como si de pronto comenzara a funcionar una máquina en tu cabeza para que se relacione el pensamiento con las manos... eso es muy difícil.

*Angélica Ibañez (tejedora)
Comunidad Guyrapembyrenda, Bajo Izozog, Bolivia.*



"Mientras la tierra permanezca no cesarán las sementeras y la siega, el frío y el calor, el verano y el invierno, el día y la noche", así dice el Génesis que habló Jehová cuando después del diluvio selló el pacto con Noé, aunque no se refirió exclusivamente al trigo, quiero pensar que lo fué, ya que el pan más que un alimento no deja de ser en todos los tiempos un símbolo y como un símbolo familiar las casas de Cuenca hace años tenían un entrañable olor a pan...

Fina Cordero de Crespo, "Con olor a Pan" en Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, p. 441.

Panadería de Mercedes de Vélez.

Constant



I
Panaderita del Vado,
corazón de ajonjolí,
manos blancas, flor de harina
y alma limpia hecha de anís.

II
Panadera vengo a verte,
por Barrio de la Cruz
pero el horno está cerrado
y tu casa está sin luz.

I
Qué te ocurre, Panadera?
por qué tanta oscuridad?
Solo vengo por cantarte
y ofrecerte mi amistad.

II
Empuñando mi guitarra
por la baja estaré.
En la puente silenciosa
de noche te esperaré.

I
Panaderita del Vado,
corazón de ajonjolí,
manos blancas, flor de harina
y alma limpia hecha de anís.

II
Son tus labios panadera
dos tizones de pasión
haz que leuden mis pesares
ponme al horno el corazón.

Letra de César Andrade y Cordero y música de Rafael Carpio Abad, *Panaderita del Vado* (Pasacalle), Opus 143. [Transcripción textual]

Pan blanco antiguo

Se trabajaba más o menos un quintal de harina que se ponía en una artesa grande y se mezclaba todos los ingredientes.

Como la masa era tan dura, se sacaba por porciones a una mesa grande. Cuando estaba toda la masa se ponía un gran mantel, después una lona y allí las guambas pisaban.

¡Era como un baile!

Ellas se divertían, se caían, se reían.

Dos o tres veces se recogía la masa doblándole y se pisaba otra vez.

Se dejaba leudar unos 20 minutos, se molía por pedazos, mientras otros fregaban la masa de atrás adelante, porque no había suficiente tiempo para trabajar tanta masa.

Otros formaban las bolas, después se tendía con la parte de atrás de la mano en forma redonda y se ponía la puntadera, que era el sello con el nombre de la dueña de la panadería.

Se leudaba otra vez unos 20 minutos, se ponía en tablas, de allí en la pala pasaba directamente al suelo del horno de leña no se utilizaba latas.

Mama Michi Quinde

Es imposible ignorar las interacciones que existen entre los muchos aspectos de la vida cotidiana, especialmente en el universo femenino, donde a menudo arte, técnica, trabajo y placer se confunden en el tejido de la cultura.

Pan blanco

- 6 libras de harina
- 1/2 libra de azúcar
- 1/2 libra de manteca
- 7 onzas de levadura
- 1 cuchara grande de sal
- 7 tazas de agua tibia (aproximadamente)

En la harina se hace un hueco, se pone la levadura y todos los ingredientes, quedará una masa dura.

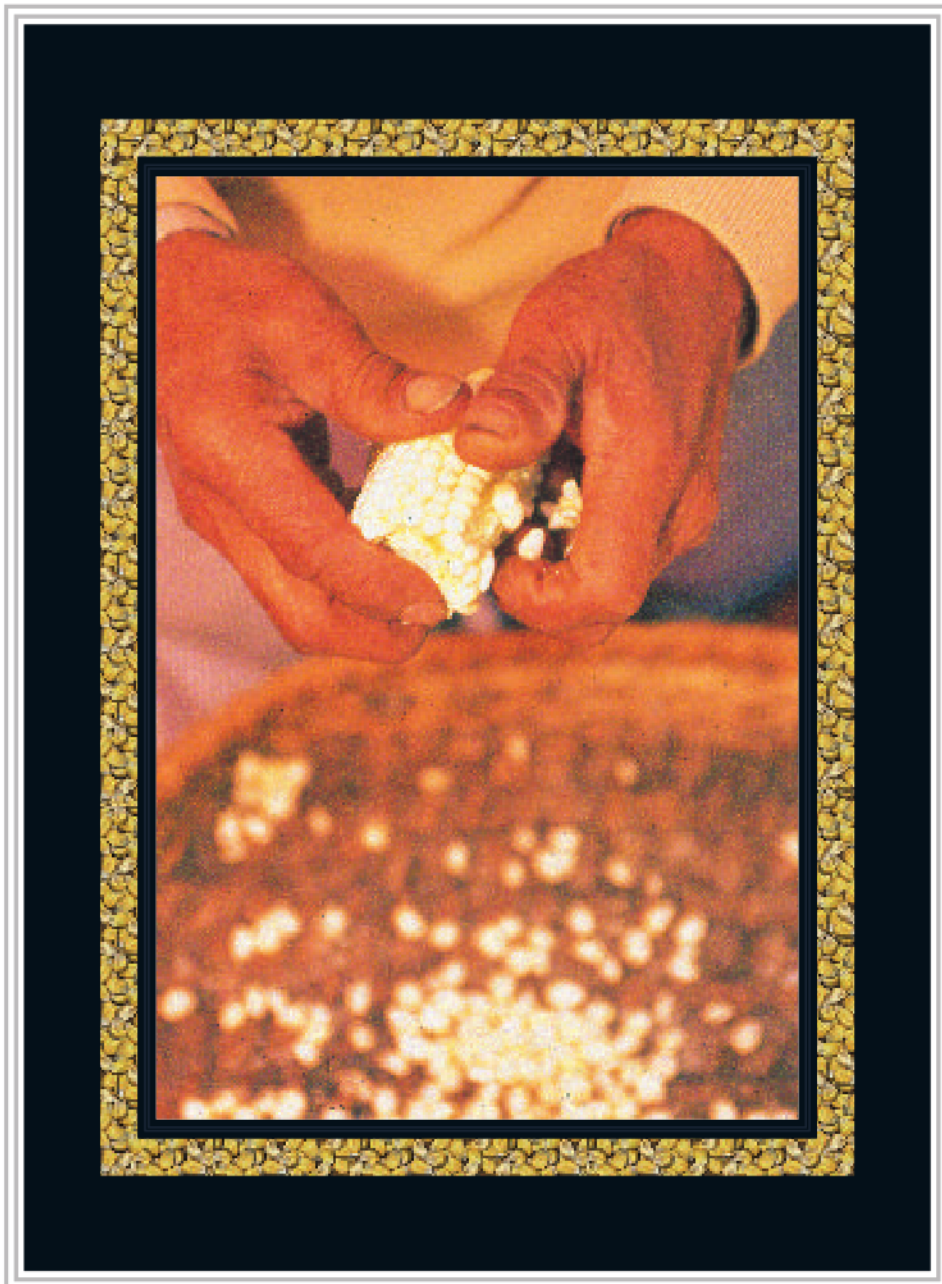
Se amasa bastante, como lavar ropa, de atrás para adelante.

Se forman las bolas, cuando se han terminado comienza a leudar. Se dan la vuelta empezando desde la primera que se hizo, para que la parte seca quede abajo. Se tiende como tortillas, se pone en la lata, se leuda unos 15 a 20 minutos. Se hornea a 400° hasta que dore un poco.

María Luisa Vivar

Este pan era maravilloso, vale la pena, con la receta inicial, doblar la cantidad y bailar sobre la masa, sintiendo la vida que existe en ella.

Recuerdos de María Luisa Vivar



Desgranador del mercado.

Razona Fray José [Padre Joseph de Acosta, Sevilla 1590] que si en todas partes el hombre se sustenta primeramente con el pan, debe haber en Indias alguno pues no hay trigo. Mas, las calidades y sustancias son diversas "porque no se balla que tuviese cebada, mijo o panizo (gramínea originaria de Oriente) ni esotros granos usados para pan en Europa". Hay otros alimentos, agrega, y "entre todos tiene el principal lugar, y con razón, el grano de maíz que en Castilla llaman trigo de las Indias, y en Italia grano de Turquía", tan extendido en el Nuevo Orbe como el trigo en el viejo pues se lo balla en todos los Reynos de las Indias Occidentales.

Gerardo Martínez E., "Descubrimiento culinario de América" en Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuacana*, pp. 21-22.

Mestizo

- 3 libras de mollete
- 3 libras de harina de trigo blanca
- 1/2 libra de manteca
- 4 onzas de levadura
- 1/2 libra de azúcar
- 1 cucharada de sal (rasa)
- agua tibia (lo suficiente para que quede una masa manejable)

Se une las dos harinas.

Se hace un hueco al centro, se pone la levadura, se deshace con el agua tibia, se mezcla con todos los demás ingredientes hasta que quede una crema, luego se une poco a poco con la harina, se amasa hasta que quede una masa lisa y se deja leudar 20 minutos hasta que tome cuerpo.

Se hacen bolitas poniéndose harina en los dedos para que no se pegue.

Se pone el quesillo haciendo un huequito.

Si se pone cebolla verde, se pica y se mezcla en el quesillo. Se cierra, se deja leudar, cuando han leudado se tiende y se unta con manteca caliente de puerco.

Se hornea a 350°.

María Luisa Vivar

El nombre del mestizo viene de la unión de la harina integral con la harina blanca.

Es un mestizaje como somos nosotros.

María Luisa Vivar

Existen mestizos de muchos tipos: el con quesillo, el con cebolla verde y quesillo, el con zhungo de dulce o el sencillo sin relleno.

Mestizo con zhungo de dulce

Masa para el pan

Se hace la misma masa que para cualquier mestizo y aparte se hace otra masa para el zhungo.

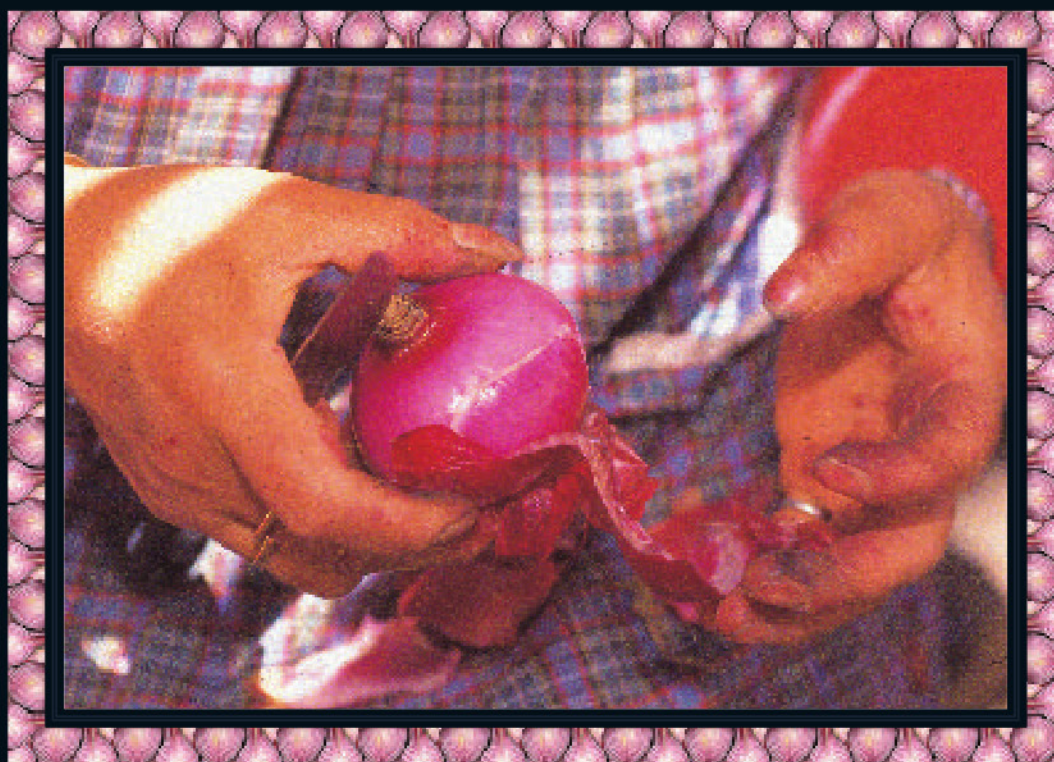
Masa para el zhungo

- 2 libras de harina
- 1/2 libra de azúcar
- 4 onzas de manteca
- 2 onzas de levadura
- 1 cucharada de anís
- agua (lo necesario para una masa suave)

La sabiduría femenina combinó lo criollo con las enseñanzas españolas, con resultados perfectos. El gigante cereal americano, nuestro maíz, está presente en toda mesa y en todas las formas. Las plantas que dan sabor a las preparaciones estaban en la huerta de la casa grande; el árbol de bigo, cedrón, naranjo, congona, romero, hierbabuena, laurel, menta y tantos vegetales que constituían el laboratorio familiar.

Nidia Vázquez de Fernández de Córdova, *Comida Tradicional del Azuay*, pp. 7-8.

Constant



Vendedora del mercado.

Se labra la masa y se deja leudar.
Se hacen bolitas más pequeñas pues estas serán el relleno del mestizo.
Se labran las bolas de la masa del mestizo; se deja leudar otra vez, se aplana y se pone encima la bolita de la otra masa se cierra y se deja leudar otra vez. Cuando ha leudado se pone harina sobre la mesa y se tiende y sobre el pan se le pasa harina.
Se hornea a 350°.
Este pan sale polvado y lampreado.

María Luisa Vivar

El mestizaje, que muchas veces se comprende apenas en su contenido étnico o social, es un hecho de la vida cotidiana de los pueblos y parte integral de la construcción de las identidades culturales.

El lenguaje utilizado por los grupos humanos que comparten su historia y vida, a menudo refleja con claridad estas síntesis culturales, como es el caso de este pan que mezcla harinas de "distintos colores" y cuyo nombre nace en los corazones de hombres que reconocen el maíz –con su zhungo– como elemento central de su cultura.

Tortillas de maíz parug

- 10 choclos
- 4 huevos
- 4 onzas de manteca
- 2 onzas de mantequilla
- sal y azúcar lo suficiente para que quede lampreado
- 1 libra de quesillo
- 1 cucharita de manteca de color (achote)

Se muele el chocho en la máquina corona, y se mezcla con los huevos, la manteca, mantequilla, sal y azúcar, si el maíz está muy tierno se forman las tortillas con la ayuda de una cuchara, si es más maduro se forman con la mano haciendo una bola, luego se forma un hueco en el cual se pone el quesillo aplastado que previamente se ha unido con el achote y sal.

Se labran las tortillas y se asan en un tiesto de barro.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

El maíz parug no es tan tierno como el chocho, ni tan maduro como el maíz para mote. Las tortillas calientes con café son una delicia y muchas veces sustituye al pan.

La filigrana es una de las técnicas de la orfebrería más difíciles, de una belleza y una delicadeza inexpresables (...) Los orfebres dedicados a la filigrana elaboran flores, hojas, animales de gran variedad (...) Ninguna técnica es tan cuidadosamente guardada. No llevan apunte alguno de la forma como realizan su trabajo por miedo a robos o extravíos, es transmitida en forma hereditaria entre los familiares más íntimos...

Maria Leonor Aguilar de Tamariz, *Joyería del Azuay*, pp. 95-96.



Hirtz

Orfebre de Chordeleg.

Paspa

- 3 libras de harina blanca
- 6 huevos
- 1/4 de cucharadita de manteca de color
- 2 onzas de levadura
- 1/2 libra de manteca
- 1 cucharadita de anís
- 1 copa de aguardiente
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- agua tibia suficiente

Des hacer la levadura en una taza de agua tibia. Agregar el azúcar, la sal y un poco de harina, hasta formar una colada espesa.

Batir los huevos como para rompopo.

Agregar a la preparación anterior el anís, la copa de aguardiente, la manteca deshecha y tibia, la manteca de color. Entreverar bien y agregar la harina y, si hace falta para que se forme una masa suave, añadir agua tibia suficiente.

Se forman panes redondos, se colocan en la lata de hornear y se deja que les dé el viento para que se pongan ásperos. Cuando están en este estado, a cada pan se le saca cuatro orejitas y se les coloca hacia el centro, en donde se unta con un poquito de manteca.

Se deja leudar nuevamente y por último se lleva al horno moderado de 225°.

Este es un pan muy fino, utilizado en banquetes y también era el clásico para la "sopa de pan".

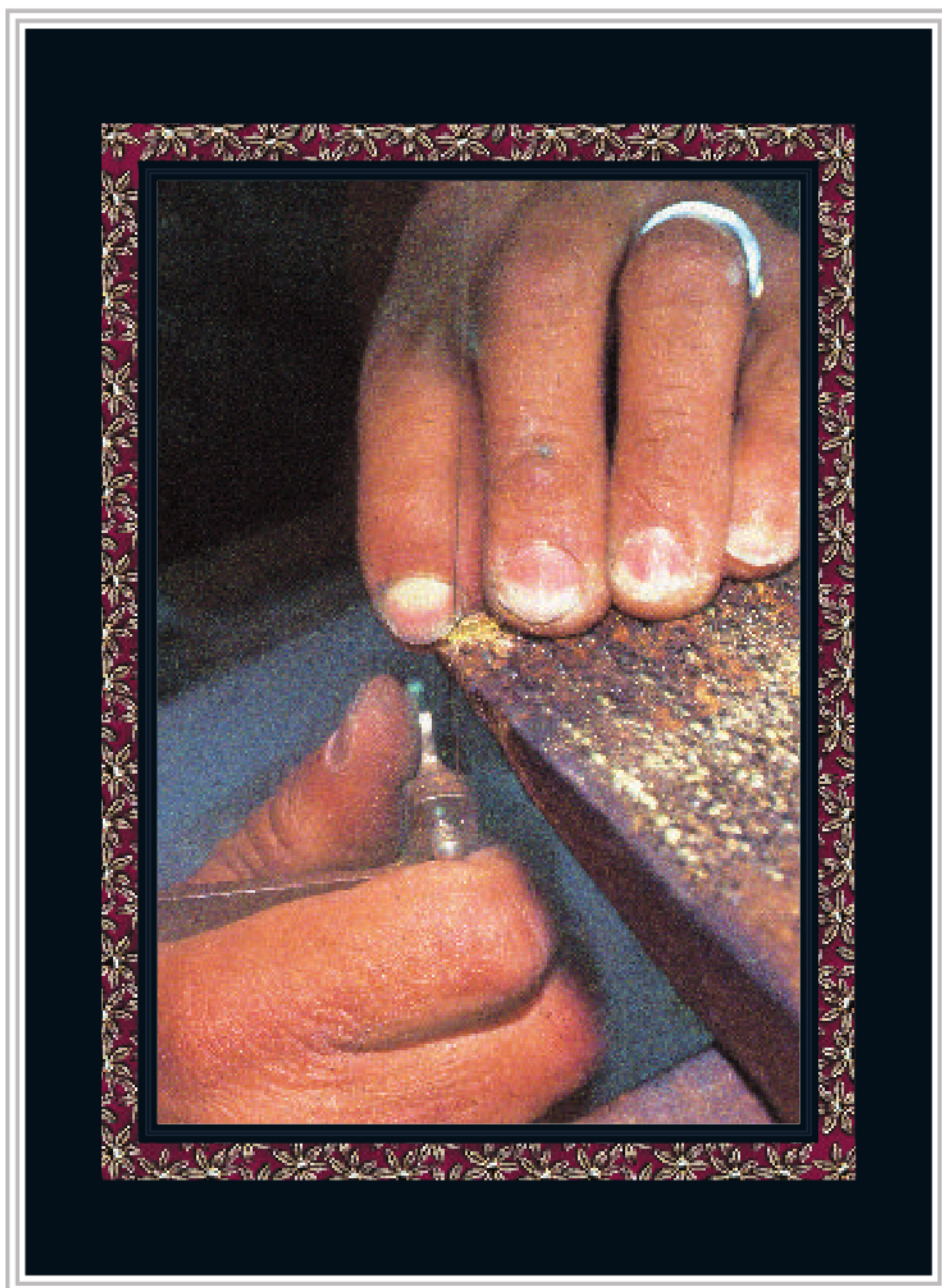
Nydia Vázquez de Fernández de Córdova (recopilación), *Panes Tradicionales de Cuenca*, pp. 45-46.

Miel

- 1 1/4 onzas de panela
- 1 taza de agua
- 8 hojas de cedrón
- 1 ramita pequeña de congona
- 1 hoja de higo
- 1 ramita de sachá anís
- 1 izhpingo
- 5 pimientas de dulce
- 6 clavos de olor

Cocinar con el agua la panela despedazada y se agregan los ingredientes de olor. Se deja espesar un poco.

Nydia Vázquez de Fernández de Córdova, *Panes Tradicionales de Cuenca*, p. 26.



Hirtz

Orfebre de Chordeleg.

La orfebrería es un arte logrado mediante el trabajo con los metales preciosos (...) el título de orfebres, se otorga sólo a aquellas personas conocedoras tanto de las propiedades físicas y químicas de los metales como de la serie de procedimientos de manufactura de joyas...

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Joyería del Azuay*, pp. 5-6 .

Pan de huevo

- 6 libras de harina
- 1 libra de manteca
- 1/2 libra de mantequilla
- 6 huevos
- 1 huevo (para untar)
- 7 onzas de levadura
- 1/2 libra de azúcar
- 1 cuchara de sal
- 1/2 copita de anisado
- 1 cucharita de anís de castilla
- 1 1/2 taza de leche tibia
- agua (lo necesario para que sea una masa suave)

Se pone la harina sobre una mesa o una batea, se hace un hueco, se pone el azúcar, sal, levadura, leche tibia, mantequilla, manteca, anís y anisado.

Aparte se baten bien los huevos y se une (la levadura se deshace poco a poco con la leche y el agua tibias)

Se mezcla todo esto con la harina, halando poco a poco, si está en una mesa, en la batea no tiene peligro de regarse. Se raspa todo lo que está pegado. Se amasa hasta que todo esté bien unido y suave.

Se tapa con un mantel plástico, se deja leudar unos 20 minutos en un lugar abrigado donde no haya corriente de aire.

Luego se coge pedazos de masa y se deja a un lado para que se "enfrie" la masa, entonces se labran haciendo unas bolas.

Se bate bien el huevo con una cucharita de palo que quede aguado, esto se pone un poco sobre el pan con los dedos o una brocha, con una tijera se corta en tres puntitas, se pone en latas que leude unos 10 a 15 minutos, luego se hornea a 350° hasta que dore.

María Luisa Vivar



Leudar bien la masa es el secreto para obtener panes más suaves y crecidos. Esto requiere un ambiente cálido y abrigado que no siempre es fácil de obtener en el clima serrano y frío de Cuenca.

Cuenta la tradición oral que en tiempos pasados, cuando el frío se hacía demasiado intenso poniendo en riesgo la ejecución de los panes, las cholos panaderas en la madrugada se acurrucaban sobre la masa para que el calor de sus cuerpos leudara la masa bajo sus polleras.

Recuerdos de Eulalia Vintimilla de Crespo

Una vez adquirida la materia prima, corresponde a la tejedora hacer la selección y el partido de la fibra. Empleando la uña del dedo pulgar se elimina la parte áspera de los bordes (...) Por lo general en cada paja se hacen dos particiones que deben ser de igual tamaño y grosor, de lo contrario se obtendrá las llamadas "tripitas", pajas de menor longitud y espesor que pierden en consecuencia su utilidad. La finura y calidad de los sombreros (...) depende del grosor y del número de participaciones logradas. Esta técnica, que parece elemental, requiere habilidad y destreza manual y se logra a través de experiencia y dedicación.

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Tejiendo la vida...*, pp. 56-57.

Hinz



Tejedora de Gualaceo.

Rodillas de Cristo

Enquesillado, Pan reventado en rosas o Tugllana

Masa

- 6 libras de harina
- 1/2 libra de azúcar
- 4 onzas de levadura
- 1/2 libra de manteca vegetal
- 2 onzas de manteca (para untar)
- 1 cucharada de sal
- agua tibia (lo que se necesite para masa suave)

Condumio

- 1 libra de quesillo maduro cremoso
- 1 cucharada sopera de sal (al ras)
- 1 cucharada de harina
- manteca de color (para darle un tono amarillo)

En un pozuelo mediano se amasa el quesillo, sal, manteca y harina, que quede una crema. Se pone la harina formando un hueco en el medio, allí se deshacen todos los ingredientes y se une poco a poco con la harina. Se amasa hasta que se una todo bien y quede una masa suave y homogénea.

Se deja leudar 15 a 20 minutos hasta que tome cuerpo. Se cortan pedazos de masa y se forman bolitas sobre harina, cuando se ha terminado todas las bolas se tienden hasta que quede no muy fino.

Allí se pone en el centro el quesillo y luego se calienta las 2 onzas de manteca y se pone con los dedos (o con una brocha) sobre el pan.

Esto hará que el quesillo no se quemé.

Se deja leudar hasta que suba el pan, esto es unos 10 a 15 minutos, luego se hornea en 350° hasta que dore.

María Luisa Vivar

En la fiesta de Todos Santos se sirven las Rodillas de Cristo (o enquesillados).

Su nombre viene del hecho de que el queso le da la apariencia de las rodillas del Cristo lastimadas en el Calvario.

Este pan también se conoce como Pan reventado en rosas por razones semejantes.

En el Barrio de la Cruz del Vado, donde se concentraban las tradicionales panaderías de Cuenca, se les llamaban *Tugllanas*.



Hinz

Tejedora de Gualaceo.

El sombrero consta de tres partes: plantilla, copa y falda. El tejido comienza por la plantilla y tiene al centro una forma circular (...) La habilidad manual del artesano da calidad al sombrero. Los calados y labores que en ellos hacen son producto de su iniciativa.

María Leonor Aguilar de Tamariz, *Tjiendo la vida...*, p. 54.

Palanqueta

- 1 1/2 tazas de agua tibia
- 1 1/2 onzas de levadura
- 1 cucharada de manteca
- 1 cucharada de sal
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 libras de harina (más o menos)

Deshecer en un recipiente la levadura con el agua tibia, el azúcar y la sal. Agregar luego la manteca, el huevo, y mezclar poco a poco con la harina hasta formar una masa suave, que no se pegue. Luego de amasada, se forman los panes del tamaño deseado, en forma alargada, y se colocan sobre una lata. Cuando empieza el leudo, se corta superficialmente la parte superior, siguiendo el largo del pan, con un cuchillo muy fino. Cuando está el leudo en su punto se pone al horno, a 200° de temperatura, en horno bajo.

Este pan se cuece muy lento para que dore parejo.

Este pan que casi nunca cansa a nadie, es muy sabroso caliente, con nata o con dulce de leche, o también para la preparación de sándwiches de carne.

Si desea una palanqueta áspera suprimir el huevo y la manteca.

Nydia Vázquez de Fernández de Córdoba (recopilación), *Panes Tradicionales de Cuenca*, pp. 38-39.

Costra

- 1 taza de miel de panela medio espesa y tibia
- 2 huevos
- 1/2 taza de agua tibia
- 2 onzas de levadura
- 6 tazas de harina
- 2 cucharadas de manteca o 2 cucharadas de mantequilla
- un poquito de sal
- 2 cucharaditas de anís de castilla

Se desle la levadura en el agua tibia, y se añade 2/3 de taza de harina se mezcla y se deja reposar hasta que doble el volumen, luego se ponen los dos huevos, la taza de miel, el anís, y la manteca o mantequilla, alternando con la harina, hasta obtener una masa que no se pegue en las manos.

Se amasa como si se lavara ropa, con el puño de la mano, extendiendo y recogiendo la masa, hasta que quede una masa suave y compacta, deje leudar en un lugar abrigado hasta que doble su volumen, dividida en 24 porciones, dando la forma que uno desee, se deja leudar nuevamente y luego se hornea.

Fina Cordero de Crespo

Con esta masa se elabora las guaguas de pan de comadres y de difuntos, se acompaña también a la colada morada, si se desea teñir la masa de rojo para decorar la boca y la flores se utiliza remolacha, y para teñir de negro los ojos con un poco hollín.

El teñido con añil puro se lo realiza mediante un baño frío (...) Se remojan dos almudes (10 galones) de ceniza en una olla de barro, durante tres días (afirman los artesanos que para esta lejía las mejores cenizas son las de los hornos de las panaderías). Una vez remojadas se las colocan en la olla para lejía (chuctuna) que tiene dos agujeros en su parte inferior (...) Las cenizas actúan de filtro para siete litros de agua que caen a la olla mayor y se llama "lejía" (...) Este añil desmenuzado o tinte se agrega a la lejía; también se agrega un galón de orina y la espuma extraída de dos hojas de penco machacadas.

Juan Martínez Borrero (investigación), *La Cultura Popular en el Ecuador*, p. 166

Hirtz



Tejedora de Bullcay.

Galletas de manteca

- 2 libras de harina de trigo
- 1 libra de manteca
- 2 onzas de levadura
- 1 1/2 taza de agua caliente
- 1 copita de anisado
- 1 cuchara de sal
- 1 cuchara de azúcar

La levadura se deshace en 1 1/2 taza de agua caliente, cuando se ha deshecho se pone una cuchara de sal y una de azúcar, una copita de anisado, se une la harina, la manteca, luego la levadura.

Con los ingredientes se amasa hasta que se despegue.

Se labran bolas, salen entre 35 a 40. Una vez que se terminan de hacer las bolas, comienza a hacer las galletas o se deja en bolitas o se hacen roscas.

Si se hace galletas se tiene que hacer 3 huequitos con palillos de dientes, cuando está lista se pone en la lata, se deja leudar unos 20 a 25 minutos, se mete al horno precalentado 300° se mete el pan y se sube a 350°.

Están listos en unos 7 minutos.

Fila de Barrera

La preparación del pan es una de las más importantes tradiciones de Cuenca.

Cada panadería tiene recetas de panes y galletas propias y algunas de ellas han sobrevivido por generaciones.

Las técnicas desarrolladas por sus famosas panaderas son preservadas por hijas y nietas, algunas de las cuales inspiraron a los poetas cuencanos en sus odas de amor a la cultura y a la vida de la ciudad.

Rosca de manteca

- 3 libras de harina
- 4 onzas de azúcar
- 1 cucharita de sal
- 3 onzas de levadura
- 1 libra de manteca (animal o vegetal)
- 1 taza de agua

Se pone la harina sobre la mesa o en un tazón, en el centro se pone la levadura, manteca, azúcar, sal y 1 taza de agua tibia (un poquito más si hace falta). Se deshace la levadura, se une con los demás ingredientes, una vez que está bien mezclada se forma una bola y se deja leudar por unos 10 minutos (no es necesario que leude mucho).

Se labran palitos del ancho de un dedo chico de unos 20 cms. se une las puntas, se tuerce y se forma la rosca.

Horno a unos 350° y están listas cuando están doradas.

María Luisa Vivar



Hirtz

Tejedor de Bullcay.

A esta urdidera se la denomina en la región de Gualaceo "banco" (...) Es durante este proceso cuando pueden añadirse elementos decorativos como las denominadas "tiras".

Para lograrlo, y luego de planificarlo, se ata el final del hilo de un color con el comienzo de otro de color distinto, en el "cargador".

Dennis Penley, *Paños de Gualaceo*, p. 53.

Muchas veces la diferencia se encuentra en la forma como se ejecuta el trabajo. Aunque el principio sea el mismo, la técnica —además del cuidado con que se la aplica— es lo que cuenta en el corazón.

Pan de manteca

Estos se preparan con la misma masa de la rosca de manteca. Se forman pequeñas bolitas, se aplastan un poquito, se deja leudar, se hornea hasta que estén doradas.

María Luisa Vivar

Alfajores de maicena

- 5 onzas de mantequilla
- 6 1/2 onzas de azúcar
- 2 yemas
- 1 clara
- 1/2 copita de coñac (o trago puro)
- 10 1/2 onzas de maicena
- 3 1/2 onzas de harina
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de ralladura de limón
- manjar de leche para el relleno
- un poco de coco rallado (opcional)

Batir la mantequilla con el azúcar, agregar las yemas y la clara, seguir batiendo y agregar el coñac o aguardiente, poner la maicena mezclada con la harina, el polvo de hornear y la ralladura del limón.

Se une con cuidado, se refrigera 1/2 hora, se hacen galletas, se pone maicena para trabajar la masa, se despega con un cuchillo, se cortan en redondos del tamaño de una tapa de licor.

Se hornea en horno bajo por 5 minutos.

Una vez horneadas se rellena con manjar blanco, se tapa y, si se desea, los filos se le pasa con coco rallado.

Lupe Idrovo desde Mercedes Moscoso

Alfajores

- 1 libra de bizcochuelo guardado (que esté medio duro)
- 1 libra de azúcar
- 1 ramita de canela
- 1 taza de agua
- 6 yemas (bien batidas)
- 1 o 2 cucharitas de agua
- 1 copa de vino de consagrar

Las prendas (...) son más apreciadas cuando llevan motivos bordados a mano, con puntadas muy finas y sobre telas de texturas brillantes. (...) Una diversificación de esta ocupación, casi siempre femenina, es el bordado de cuadros que representan escenas de la vida campesina.

Pablo Cuvi, *Artesanías del Ecuador*, p. 45.



Hinz

Bordadora de Gualaceo.

Se hace almíbar con la libra de azúcar, la ramita de canela y más o menos una taza de agua.

La miel debe estar a punto de tela de pato o bolita (esto se ve poniendo un poco de almíbar en un vaso de agua, se debe poder formar una bolita suave). Se baten las yemas con 2 cucharitas de agua y se agregan al almíbar, se añade el bizcochuelo desmenuzado y una copa de vino de consagrar.

Esta mezcla tiene que moverse o batir constantemente.

Cuando se ve el fondo de la paila está listo.

Se pone en un charol o fuente baja para que se enfríe y se riega encima ajonjolí tostado, se corta en rombos una vez que está frío.

Cuando están fríos se pueden hacer los alfajores con cara, que se hacen disolviendo azúcar impalpable en un poquito de agua, esto se pone encima de los alfajores y luego el ajonjolí, esto le dará un brillo.

Leonor Vega de Corral

Bizcochuelo

- 6 huevos
- en el peso de 2 huevos se pesa el almidón de achira (o de papa)
- en el peso de 4 huevos se pesa el azúcar

Bata bien las claras y agregue el azúcar, luego las yemas, después el almidón y 2 cucharadas grandes de jugo de limón bien caliente (una copita). En un molde alto se coloca papel despacho.

Allí se vierte la mezcla y se le hornea a 350° hasta que este dorada la parte alta. Para estar seguros que esta lista se mete un palito, si no sale la masa puede sacar del horno.

Leonor Vega de Corral

Galletas de nuez

- 1/2 libra de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar impalpable
- 3 a 4 cucharadas de leche fría
- 15 nueces trituradas
- 1 cucharita de vainilla
- 1 1/2 libras de harina

Se bate el azúcar con la mantequilla hasta que esté espumosa, se agrega poco a poco la leche, alternando la harina y la vainilla (debe quedar una masa muy suave). Al final se agregan las nueces.

Luego se extiende la masa y se forman las galletas, se coloca en una lata y se mete al horno previamente calentado a 200° y se deja hasta que se doren las galletas, luego se saca y se deja enfriar y luego se les baña con azúcar impalpable y se pone en pirutines.

Con sorprendente rapidez, valiéndose sólo del tacto y de alguna medida rudimentaria, el alfarero saca piezas de igual forma y tamaño (...) La velocidad de los pies y la presión de brazos y manos se coordinan para tener la fuerza y precisión necesarias para formar el objeto deseado.

Lena Sjömann, "Vasijas de Barro",
La cerámica popular en el Ecuador, p. 131.



Constant

Maestro de taller de Cuenca.

Turrón de ajonjolí

- 8 yemas bien batidas
- 1 cuchara de ajonjolí tostado
- 1 cuchara de miga de pan de dulce rallado y cernido
- 1 taza de agua
- 1 libra de azúcar

En una olla gruesa se pone a hervir el agua con el azúcar, hasta que esté a punto de bola suave, se retira del fuego y se mezcla con las yemas batidas. Se vuelve al fuego bien bajo, revolviendo constantemente, hasta que se forme una costra delicada en la olla.

Se retira del fuego y se bate con la misma cuchara hasta que comience a espesar, esto se divide en dos, en la una se pone la miga de pan con el ajonjolí y se tiende sobre una tabla de 25x15 cms. que debe tener espolvoreada un poco de miga de pan, la otra parte que ya está batida, se cubre la primera y con la ayuda de otra persona se va poniendo el ajonjolí tostado antes de que se seque.

Se deja enfriar no mucho y se corta en bocaditos.

Betty Ochoa de Cordero y Grace de Cordero



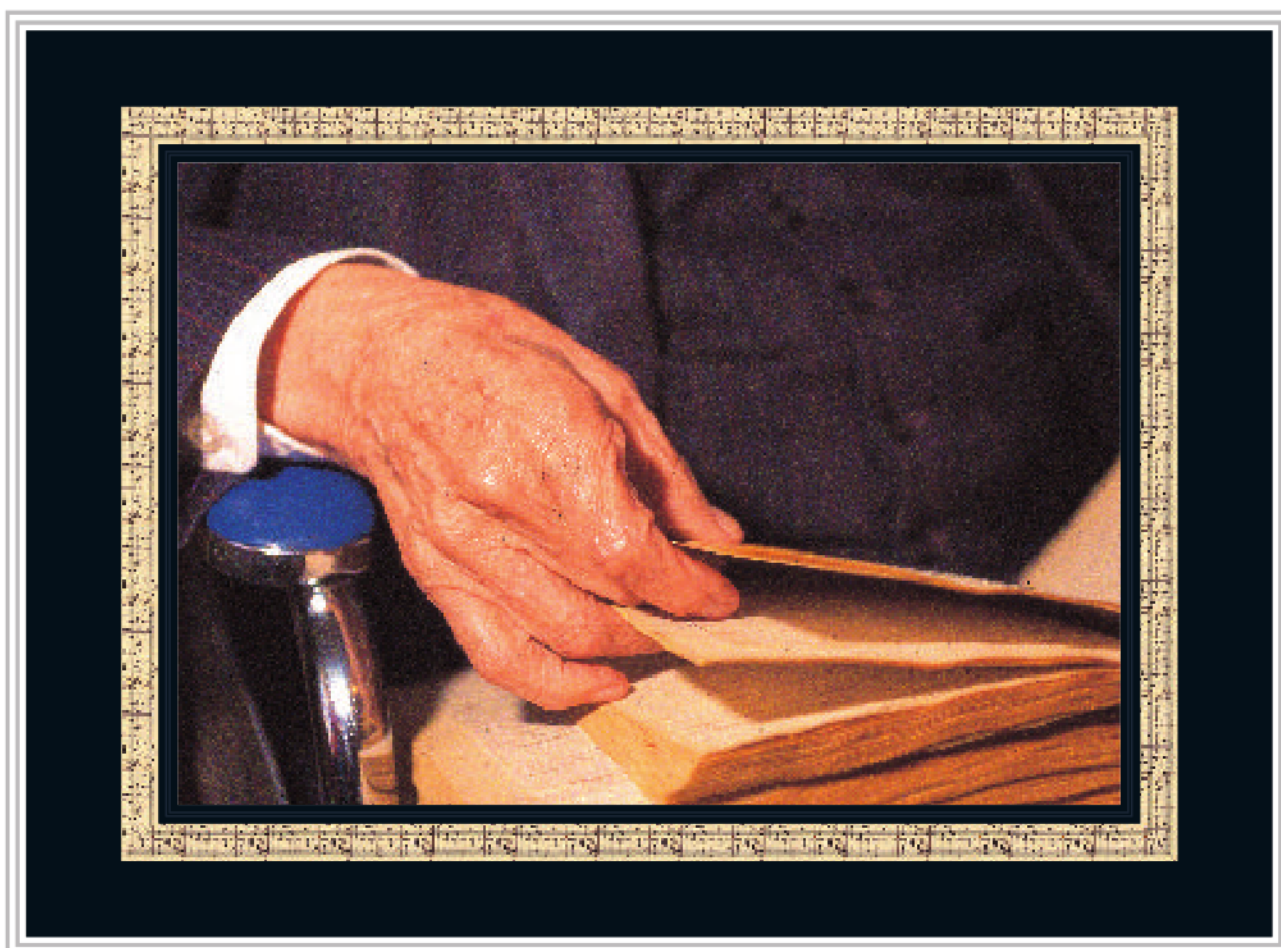
Tamales de mamá

- 2 libras de harina de maíz
- 1 libra de carne de chanco
- 1/2 libra de longaniza
- 4 onzas de tocino
- 1 libra de espinazo de chanco
- 1 libra de cebolla
- 1 libra de manteca
- 6 huevos
- 2 onzas de pasas
- 1/2 libra de aceitunas
- 40 hojas de achira
- especerías: ajo machacado, achote, sal, pimienta
- 10 tazas de agua

...y a veces aislo inclusive una parte de su cuerpo, del resto, porque considero que en las manos ... cabe todo lo que yo aspiro a encontrar en un momento dado.

Eduardo Kingman en *Eduardo Kingman, Testimonio fotográfico*, p. 17.

Rafael Carpio Abad, compositor y pianista.



Constant

*La Música criolla, así se pierde,
por el barrio, la senda y la cabaña
tan agridulce como el yuyo verde
como el agua y la flor de montaña.*

J. M. Astudillo Ortega, *Misa Criolla*
(Canción dedicada al joven amateur Don Rafael Carpio Abad,
compositor de músicas andinas), Septiembre de 1931

Pongo en la marmita (olla de presión) las 10 tazas de agua, la carne, longaniza, tocino, y espinazo de chanco, cocino unos 15 minutos, si es que la carne está todavía dura, retiro la longaniza para que no se deshaga y sigo cocinando. Retiro la carne, el espinazo, el tocino, y la longaniza y cierno el caldo.

Hago un refrito con 2 cucharadas grandes de manteca, las especerías, sal, ajo machacado, pimienta y un buen puñado de cebolla (1/2 libra) añado 7 tazas del caldo cernido y añado más manteca (en total 1/2 libra 4 onzas) y espero a que hierda unos 3 minutos. En seguida paro una cuchara de palo en la mitad de la olla y voy regándole (alrededor) las 2 libras de harina cernida, hasta que la cuchara de palo se sostenga sola, encima de la cuchara parada le tapo con un mantel pequeño para mantener el calor y espero unos 3 minutos, luego comienzo a mezclar la harina con el caldo para que no se asiente en el fondo. Cuando veo que ya la harina está bien mezclada, retiro del fuego y le pongo en un charol grande a que se enfríe y voy esparciendo con la misma cuchara.

Enduro los 6 huevos, les quito el cascarón y hago rodajas.

Hago un refrito con las 4 onzas de manteca, achote, ajo machacado, pimienta, sal, cuando hierda pongo la cebolla hasta que está bien marchita ahí pongo la carne de chanco, el tocino y la longaniza ya picada. Deslomo a las hojas de achira para que no se quiebren al envolver el tamal. En la parte deslomada de la hoja, coloco 2 cucharadas de masa (que ocupe la mitad de la hoja) añado una cucharada de refrito de carne, una rodaja de huevo, una pasa, una aceituna, le cubro con la mitad de la hoja, luego con la otra mitad, luego doblo hacia abajo el un filo de la hoja. Cocino en una tamalera o en baño de María hasta que la hoja esté bien oscura.

Nelly Peña Domínguez

Mi abuelita Olimpia Tinoco de Domínguez era una viejita muy perfumada y preocupada sobre todo de atender personalmente a toda la gente que diariamente le buscaba. Ella ordenaba que bagan los tamales, más todavía nunca se ordenaba porque nunca faltaban. A ella le recuerdo casi siempre en la larga mesa de comer. No presidía la mesa porque ese puesto había sido de mi abuelo y ella se sentaba a mano derecha de él. Desde ahí no se movía, porque acompañaba a los que se habían hecho tarde al almuerzo. De ese mismo puesto veía cambiar el mantel, poner las tazas, el café, los quesos, la mermelada para el café de entre el día, que por lo general comenzaba a las 4 de la tarde. Acompañaba a todos sus nietos y amigos que iban llegando hasta las 6. A esa hora venía la cocinera a preguntar:

“¿qué se hará para la merienda?”.

Recuerdos de Nelly Peña Domínguez

Una mujer puede tener la facilidad para pensar, pero si la acción no viene inmediatamente, la actividad no se desarrolla y el pensamiento no hace realidad lo que se vive en ese momento.

Si logras dominar el pensamiento, como en el sueño, se te puede presentar alguien que te enseña, te toma de las manos y te guía. Te dice como debes hacer las figuras o si tienes que hacer una flor o una planta, en fin.

Obras

*No tiene explicación.
¡Yo también no entiendo mucho!*

*¿Se habla del pasado?
¿O los pasados hablan del presente?*

Angélica Ibañez (tejedora)
Comunidad Guyrapembyrenda, Bajo Izozog, Bolivia.

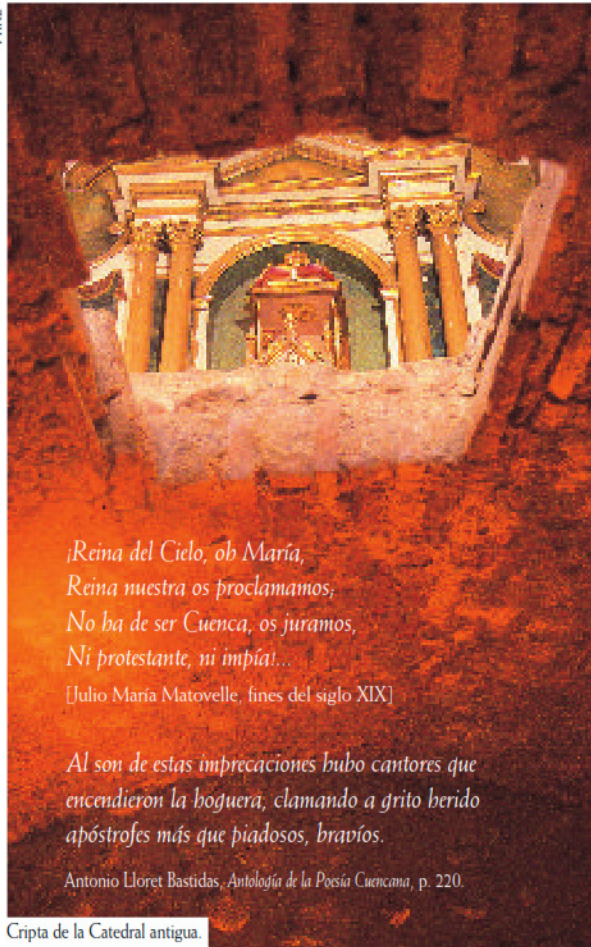


La religiosidad



Autor anónimo, *Santa María Magdalena*, c. siglo XIX. Óleo sobre lienzo, 60 x 95 cm. MMRCT

Hirtz



*¡Reina del Cielo, oh María,
Reina nuestra os proclamamos,
No ha de ser Cuenca, os juramos,
Ni protestante, ni impía!...*
[Julio María Matovelle, fines del siglo XIX]

*Al son de estas imprecaciones hubo cantores que
encendieron la hoguera, clamando a grito herido
apóstrofes más que piadosos, bravíos.*

Antonio Lloret Bastidas, *Antología de la Poesía Cuencana*, p. 220.

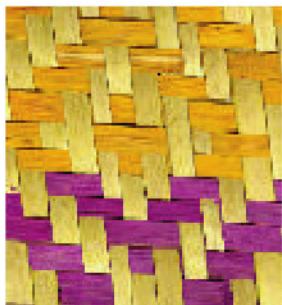
Cripta de la Catedral antigua.

Constant



Emilio Lozano, *Venta de Esteras*, c. 1930. Óleo sobre lienzo, 41 x 52 cm. MMRCT.

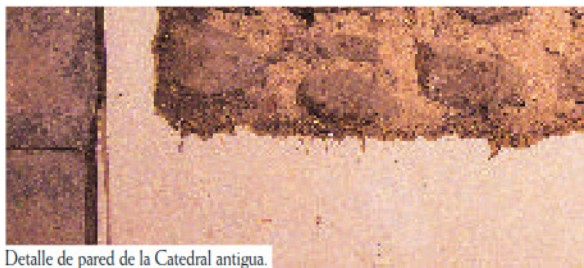
Hirtz



Surreal



Pan Rodilla de Cristo.



Detalle de pared de la Catedral antigua.

Constant



Constant

Cuchicara (o cascarita)

Se hace poniendo al chanco sobre cuatro piedras llamadas tullpas y se chaspa -o sea, se asa- al puerco con hojas de eucalipto. Esto se hace lentamente y virándole hasta que el cuero se dore y quede como una galleta.

Antes de comer se raspa bien, se lleva a la mesa al puerco entero en donde estarán los comensales preparados con afilados cuchillos.

La cascarita se acompaña con mote caliente, sal y un buen ají.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

El Carnaval es la más democrática de las fiestas populares de Cuenca.

¡Es la fiesta de todos!

Manda la tradición que las familias se preparen con anticipación, al engordar al chanco y preparar los dulces de paila, en especial el dulce de higos. Actualmente la "matanza del puerco" sigue siendo la mayor fiesta gastronómica asociada al Carnaval de Cuenca.

En el campo se mata el puerco, se lo lava y luego se hace la primera comida del chanco que es la cuchicara. Para que "no patee el puerco" (o sea, que no se tenga problemas digestivos) se toma una copita de aguardiente puro de caña.

Fritada

- 5 libras de costilla y carne
- 1 litro de agua
- 1 cuchara de sal
- 1/2 cucharita de comino
- 1 papa mediana de ajo, sin pelar, dada un golpe (medio machacada)
- 1 cebolla pequeña (preferiblemente con rabo)

La carne de puerco que se usa para la fritada es de pedazos de la costilla cortados aproximadamente de 4 cms. de largo y los brazos que se hacen pedazos pequeños, se corta inclusive la paleta.

La fritada se hace en un braceró, en una paila de bronce o cobre. Se calcula más o menos 1/2 libra de carne por persona. Se pone la carne y los demás ingredientes a que hierba, cuando el agua se seca hay que mover constantemente con una cuchara de palo grande (mama cuchara).

Se mueve constantemente hasta que la carne esté dorada.

En un pozuelo (o mediano) de barro grande se pone un plato boca abajo, allí se saca la fritada con una espumadera.

El plato (o mediano pequeño) de barro sirve para que la manteca se escurra abajo y la fritada quede seca sin grasa.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

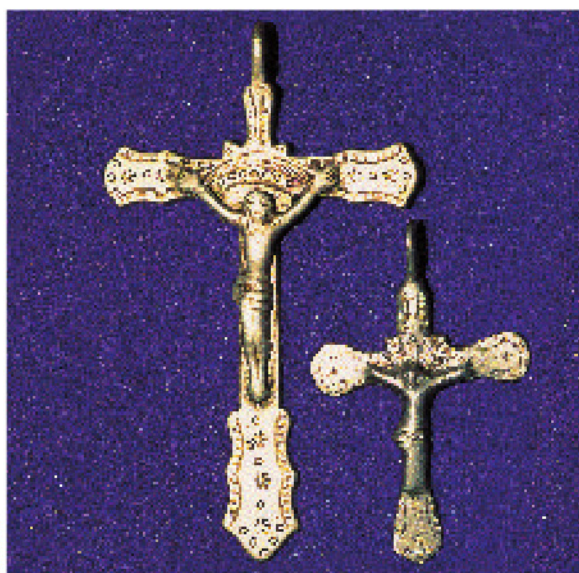
Después de comer la cuchicara se cuelga al puerco, se lo abre, se lavan los interiores, se cortan las carnes, las lonjas y luego se prepara la fritada, los sancochos, los chicharrones, el mote pata, las morcillas, los perniles y sus acompañantes: las empanadas, los maduros fritos, el tostado y el mote.

El sincretismo



Tupos precolombinos.

Constant



Constant



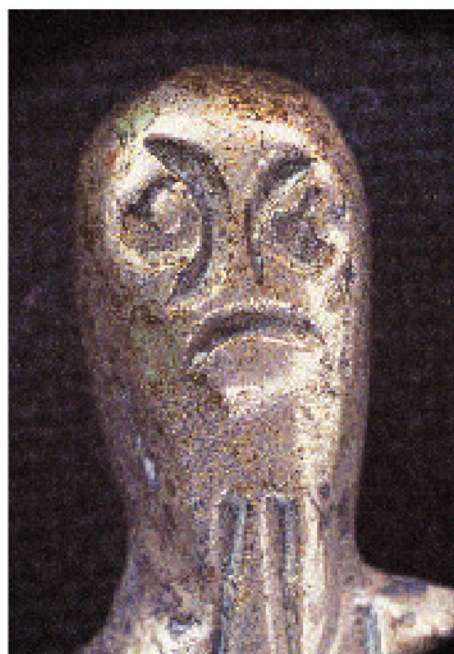
Hirtz



Hirtz



Hirtz



Hirtz



Constant



Hirtz

Sancochos

Se hace de pedazos de carne de puerco sin hueso.

Se pone la misma cantidad de agua que en la receta de la fritada, comino, ajo y cebolla. Se hierve, cuando el agua se ha secado los sancochos están listos.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Chicharrón

Para sacar la manteca de cerdo, se cortan las lonjas de grasa en cuadraditos de unos 2 cms. aproximadamente. En una paila para 5 libras de lonja se pone un litro de agua, 1/2 cucharita de comino, 1 cucharita de sal, 1 cabeza de ajo con rabo, 1 cebolla pequeña, se deja hervir, cuando se seca el agua se debe mover y aplastar para que salga toda la manteca, se sigue friendo hasta que se dore totalmente, se escurren los chicharrones y la manteca se pone en una olla o mediano para que se enfríe. Si se desea se puede luego pasar a otro recipiente pues en el fondo quedará la manteca negra.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Los chicharrones se comen con mote caliente y ají. En muchas familias, en la noche de Carnaval, se comía un locro de papas en el que se ponían los chicharrones.

Mote pata

- 2 libras de costilla de puerco
- 2 libras de lomo de puerco
- 1 libra de cuchicara
- 3 a 4 libras de mote pelado cocinado
- 6 dientes de ajo
- 1/2 cucharita de comino
- 1/4 cucharita de pimienta
- 1 taza de pepa de zambo
- 2 tazas de leche
- 1 cucharada de orégano seco
- 4 cebollas
- 1 1/2 cucharas de manteca
- 1 cucharita de manteca de color

Se hace un buen caldo con 2 cebollas partidas, 4 dientes de ajo machacados o una papa pequeña de ajo y sal. Se hierve el agua, se pone la costilla y el lomo. Aparte se cocina la cuchicara con cebolla, ajo y sal. En una olla grande se hace el refrito con 2 cebollas medianas picadas, las 2 mantecas, el comino, la pimienta y la sal, se agrega el caldo de la costilla y la cuchicara. Allí se pone el mote bien cocinado y se mueve constantemente hasta que espese. Aparte se tuesta la pepa de zambo, se friega y se sopla la cáscara, esto se licua con un poco del caldo, hasta que quede muy fino. Agregue la leche y siga moviendo.



Luz Ivelia Cabrera.



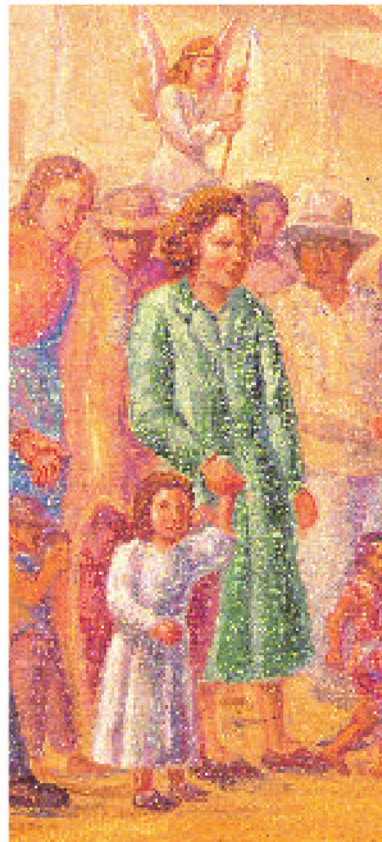
Eulalia Vintimilla de Crespo.



EMPERATRIZ MOLINA
CHOLA 1950



Diego Brazzera, restaurador de pintura mural de la Catedral antigua.



Emilio Lozano, *Mayoral del Niño Dios*, c. 1940.
Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm. MMRCT.



Flavio Jara.



Casita del mercado

Casi al final para servir, se añade la pepa, se mueve para que no se corte. Agregue la carne, la costilla y la cuchicara cortada en pedazos y agregue el orégano. Como este plato se hace para mucha gente es necesario tener una olla grande, si quiere hacer para pocos divide las cantidades.

Rosa Vintimilla Vinuesa (recopilación)

Mote pata antiguo

Se cocina una cuchimacui, se lava bien raspando, se hierve sin sal, se hace hervir junto con el tocino y la carne.

Aparte se hace un refrito con orégano, especerías, se pone el mote, la pepa de zambo y se pone cerca de bajar, mezclando todo con leche.

Si se quiere bien espeso, se licua un poco de mote pelado con leche y se hacer hervir.

Antes de servir se pone la longaniza y el orégano.

María Teresa Salazar

Mi abuelita María Teresa me dejó su receta del mote pata. Ella fue una mujer muy activa que vivió hasta los 103 años. Nuestra familia guarda también muchas de las famosas recetas de panes y dulces cuencanos.

Recuerdos de María Elena Vélez Villacís

Dulce de higos

Se parten 100 higos en 3 partes cada uno con un cuchillo fino sin dividirlos y se ponen en agua fría. Se sancocha los higos con un zopo de ceniza, cuando están sancochados se sacan y se exprimen bien.

La víspera se deja dos panelas grandes en agua, al día siguiente se ciernen y se ponen junto con los higos escurridos en una olla de barro en la que nunca se haya preparado nada de sal.

Se deja hervir un día entero moviendo de vez en cuando con una mama cuchara. Este dulce también se puede hacer en una paila de cobre o en una olla gruesa.

María Elena Vélez Villacís

Mi abuelo nos contaba que meses antes del Carnaval, los huevos que se usaban en la casa no se rompían, se perforaba un hoyo en cada lado y se soplabá para que salga la clara y la yema. Luego, en Carnaval, se rellenaban de agua de colores hechas con anilinas y agua florida (de Murray y Lennon), se tapaban los huecos con cera de Nicaragua. A estos se les llamaba cascarones. Dicen que, para Carnaval, se hacía ropa blanca de telas que costaban poco. También los campesinos se vestían de blanco con cotonas.

A los invitados, y a todos, se tiraba los cascarones y quedaban como pinturas abstractas.

La ropa después del Carnaval no se usaba más.

Recuerdos de Rosa Vintimilla Vinuesa



Surreal

El sacramento



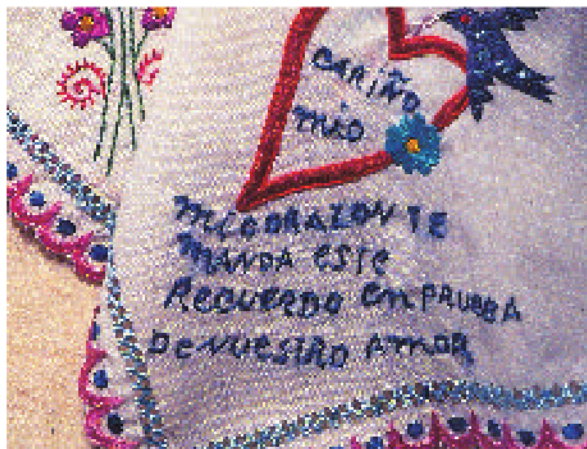
Hintz

Rafael Rigoberto Cabrera y su esposa Luz Ivelia.

Pañuelo de compromiso matrimonial



Hintz



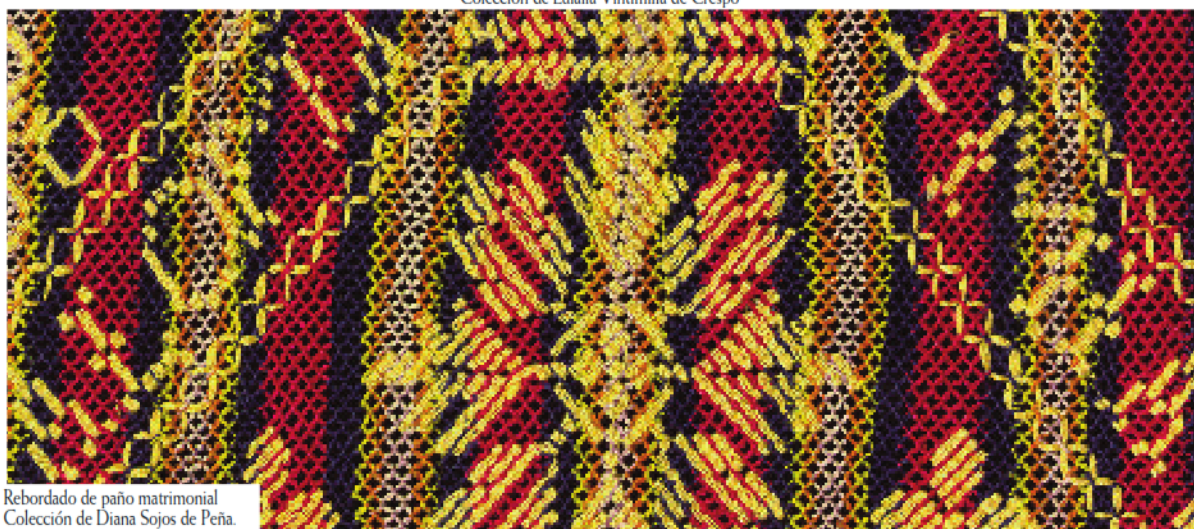
Hintz



Constant

Bordado de camisa matrimonial realizado por Esilda Jiménez, Baños.

Colección de Eulalia Vintimilla de Crespo



Surreal

Rebordado de paño matrimonial
Colección de Diana Sojos de Peña.

Fanesca

- 1 libra de pepa de zambo
- 4 libras de cebolla colorada
- 4 libras de habas peladas tiernas
- 4 libras de poroto pelado tierno
- 1 1/2 zapallo tamaño mediano
- 1 limeño amarillo tierno
- 3 zambos tiernos medianos
- 3 libras de alverjas tiernas
- 15 choclos tiernos
- 3 libras de pescado negro seco (lisa)
- 2 1/2 libras de bacalao
- 3 libras de agchocha
- 3 libras de pallares (tortas peladas)
- 5 onzas de mantequilla
- 4 onzas de manteca
- sal, pimienta, comino, ajo, orégano
- 2 cucharadas de manteca de color
- 10 ajíes rocotos

Se sancocha el poroto, las habas y el pallar para pelar. Se sancocha las alverjas y el chocho desgranado. Se pela y pica el zambo, zapallo y limeño, se sancochan. Se lava bien el pescado negro y se pone a remojar la víspera, se vota dos veces el agua, la tercera agua sirve para cocinar el pescado. Igualmente se desagua el bacalao y se cocina los pescados el día de hacer la fanesca. Se reserva el agua.

Se hace un refrito con las 3 cebollas coloradas grandes, un puñado de dientes de ajo que se le muele, una cucharada de comino molido, una cucharada de orégano fregado, una cucharada de pimienta, 5 o 6 onzas de mantequilla, 4 o 5 onzas de manteca, 2 cucharadas de manteca de color; se refrite bien todo esto. Ponemos el agua del pescado cernido, todos los otros ingredientes excepto las agchochas, se hace hervir, cuando hierve se pone uno o dos litros de leche viendo el grado de espesor de la sopa; y se cocina todo batiendo continuamente hasta que esté todo homogéneo.

Al final se pone la agchocha y se guisa con 12 onzas de pepa de zambo tostada, fregada y licuada con leche. Siempre hay que estar atento para que no se quemé.

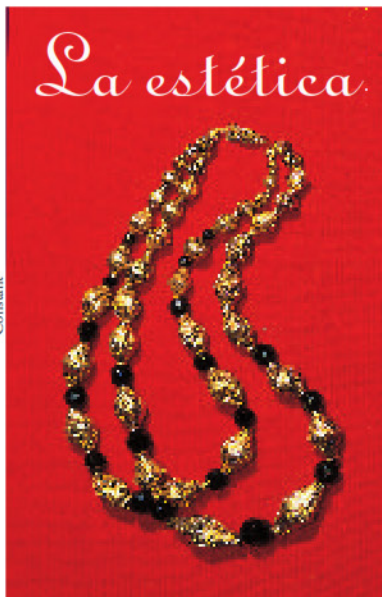
Escabeche

Con el bacalao cocinado se le desmenuza gruesito con la mano. Se pican unas dos libras de cebolla en pluma, se cocinan unos 8 a 10 huevos hasta que estén duros y se parten en cuatro. Se hace tiritas finas de rocoto rojo solo la cáscara. Nata o crema de leche. Se refrite en manteca de color la cebolla con una cucharadita de ajo molido, comino y pimienta. Una vez refrita la cebolla se pone el pescado, el rocoto picado y se añade la nata (un plato mediano grande), o crema de leche. No tiene que estar ni muy seco ni aguado.

Se sirve sobre la Fanesca el huevo duro, plátanos fritos y empanaditas de queso.

La estética.

Constant



Collar moderno con piezas de entierros indígenas. Colección de Eulalia Vintimilla de Crespo.



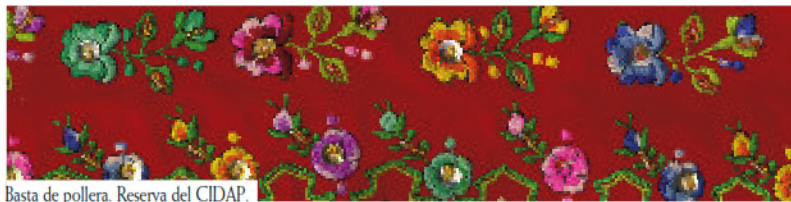
Paño ceremonial. Colección de Diana Sojos de Peña.

Surreal



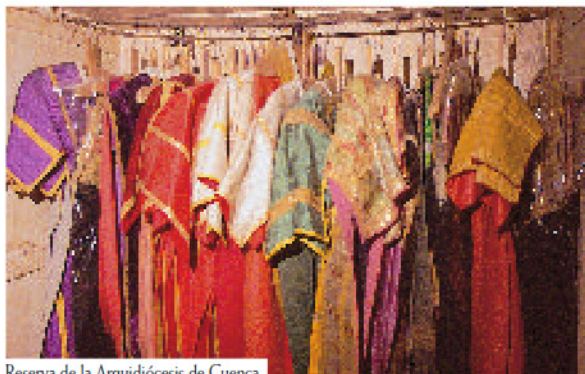
Camisa de chola. Colección de Eulalia Vintimilla de Crespo.

Surreal



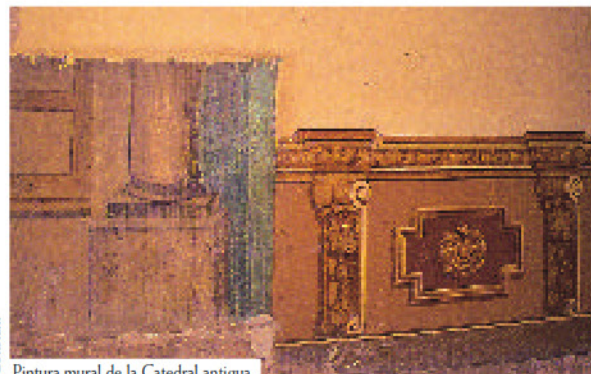
Basta de pollera. Reserva del CIDAP.

Surreal



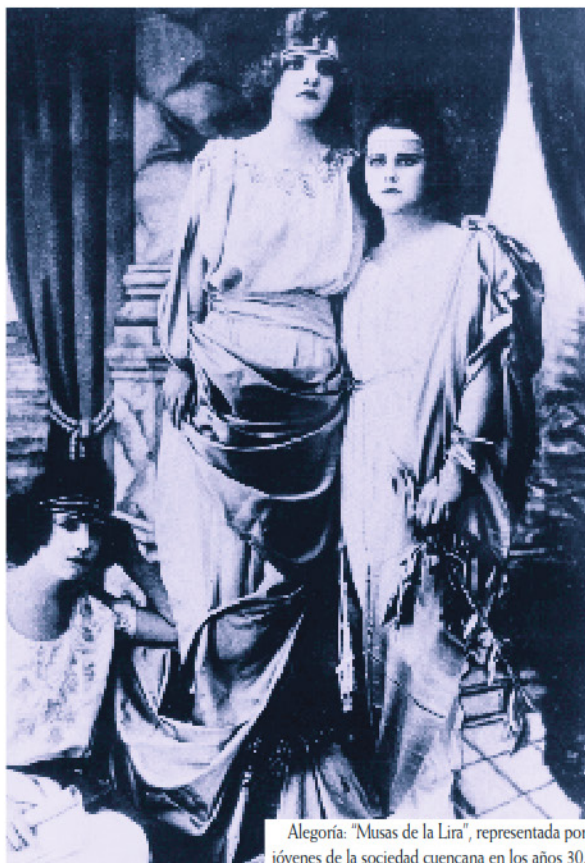
Reserva de la Arquidiócesis de Cuenca

Constant



Pintura mural de la Catedral antigua.

Constant



Alegoría: "Musas de la Lira", representada por jóvenes de la sociedad cuencana en los años 30.

Surreal



Escalera del púlpito de la Catedral antigua.

Constant

Fanesca popular de "Los Doce Apóstoles"

- 1 libra de poroto tierno
- 1 libra de alverja tierna
- 1 1/2 libras de zapallo tierno (picado)
- 2 1/2 libras de zambo tierno (finamente picado)
- 1 1/2 de haba tierna (pelada)
- 1 libra de chocho tierno
- 1 libra de achogchas
- 1 libra de pallares tiernos
- 1 libra de papa chaucha de tamaño pequeño (tierno)
- 1 libra de lenteja
- 6 hojas de col
- 1/2 libra de arroz cocinado en una taza de leche
- 1/2 libra de manteca
- 3 cucharadas de manteca de color
- 6 tallos de cebolla vitalicia (finamente picada)
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de comino
- 3 litros de leche
- 1 cucharada de orégano
- sal y pimienta

Cocine todos los ingredientes por separado. Ponga al fuego una olla grande, haga refrito con las mantecas, cebolla y demás aliños y añada un litro de leche y déjela hervir. Agregue todos los granos cocinados, excepto las habas.

Ponga luego el zapallo, col y zambo ya cocinados. Hágalos hervir lentamente, moviendo con cuchara de madera, añada un litro de agua y más leche. Agregue al final las papas tiernas, enteras o picadas si están gruesas y las habas peladas y cocinadas, adicione sal y pimienta al gusto. Antes de que retire la olla del fuego, agregue más agua si la fanesca está muy espesa y refriegue el orégano.

Mientras se cocina la fanesca, prepare la siguiente salsa o escabeche para adornar cada plato.

- 1 libra de bacalao seco
- 1/2 cucharada de manteca de color
- 1/2 cucharadita de ajo molido
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1/2 cucharadita de comino
- 2 ajíes colorados
- 6 onzas de pepa de zambo, tostada y licuada en leche
- 1/2 litro de leche
- sal

Desagüe el bacalao durante la noche y cocínelo al siguiente día hasta que se ponga suave, por cuarto de hora más o menos. Una vez cocinado, desmenúcelo en pedazos pequeños u delgados y mezcle al refrito preparado con la manteca, ajo, cebolla, comino y sal.

Los aromas



Constant



Constant



Constant



Constant



Constant



Hirtz



Hirtz



Constant



Constant

Ponga el ají picado y desaguado y la pepa de zambo. Agregue la leche y déjela hervir hasta obtener una salsa espesa de bacalao que se pone por cucharadas sobre el plato de fanesca.

Este plato no lleva bacalao en la sopa, solamente en la salsa o escabeche que se sirve sobre la fanesca.

La receta es muy antigua, de tradición gualaceña. El nombre de los doce Apóstoles es por los doce granos o ingredientes con los que está hecha.

Margarita Tapia en Eulalia Vintimilla de Crespo, *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*, pp. 157-159.

Al llegar la Semana Santa los cuencanos, indiscutiblemente devotos, se disponen a comer platos tradicionales que solamente se preparan en este momento del calendario cristiano. En Viernes Santo manda la tradición que se coma la fanesca y el chumal.

Chumales cuencanos

- 12 choclos gruesos (no muy tiernos, con todas sus hojas verdes)
- 4 onzas de manteca
- 5 onzas de mantequilla
- 6 yemas
- 1 cebolla blanca picada
- 6 onzas de quesillo cremoso (o queso fresco)
- 1 cucharada de anís de castilla
- 1 cucharada de anisado o mallorca (licor de anís, opcional)
- 5 claras batidas a punto de nieve
- la sal y el azúcar hay que ponerlos al final para obtener una masa lampreada que tenga un poco más de sal que de azúcar.

Corte las hojas del choclo a unos dos cm. de su base, dándole una vuelta circular al cuchillo, hasta que se desprendan de una en una para evitar romperlas.

Guarde las de mayor tamaño para envolver los chumales.

Entonces desgrane los choclos y muélalos en una máquina casera o en procesador de alimentos, junto con la cebolla picada y el queso o quesillo.

Bata las yemas con la manteca y la mantequilla desleídas, en un tazón, junto con la sal, el anisado, el azúcar y el anís, hasta producir espuma. Agregue la masa del choclo y al último las claras, mezclando con tino para evitar que se bajen.

Para hacer el chumal, sostenga la hoja con una mano y manténgala abierta. Con la otra mano, coloque dos cucharadas llenas de masa y doble la hoja tres veces. Ponga luego la tamalera con agua y cuando ésta hierva, coloque los chumales ligeramente levantados sobre las tusas del mismo choclo, sobre la parrilla de la tamalera. Cocínelos al vapor, durante treinta minutos más o menos y sírvalos calientes, sobre la misma hoja abierta junto con ají preparado con tomate de árbol.

Los chumales que sobran, se los guarda en el refrigerador y al siguiente día se calientan dentro de su hoja, en una sartén ligeramente untada de manteca y una vez tostados se sirven con café.

A los chumales en otras provincias del país se los conoce con el nombre de "humitas" o "choclotandas".

La sonoridad



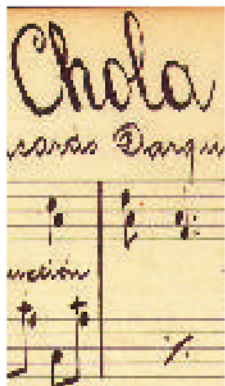
Emilio Lozano, *Pase del niño*, c. 1930. Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm.

Hirtz



Emilio Lozano, *El baile del Tucumán*, c. 1930. Óleo sobre lienzo, 66 x 105 cm. MMRCT.

Hirtz



Constant



Emilio Lozano, *Los hornos*, c. 1940. Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm. MMRCT.

Hirtz



Constant

Surreal

En la casa de mi mamá, mientras ella estuvo con nosotros, el menú del Viernes Santo para el almuerzo era chumal y fanesca. En la noche comíamos loco de papas y chocolate caliente con queso.

Recuerdos de Eulalia Vintimilla de Crespo

Quesadillas

Telas

- un huevo
- una cucharadita de manteca (de cerdo, vegetal o margarina)
- una taza de harina
- un poquito de leche

Se mezcla el huevo con la manteca (o margarina) con media taza de harina, se amasa un poco hasta que se despeguen de las manos, la consistencia debe ser suave y manejable. Se estira con harina preferiblemente en la máquina de hacer fideos poniendo siempre harina.

Relleno

- 6 onzas de almidón de achira
- 1/2 libra de azúcar
- 1/2 libra de quesillo cremoso prensado
- 8 huevos
- 1/2 copita de aguardiente (o coñac)
- 1 cucharadita de polvo de hornear (al ras)

Batir el quesillo molido con el azúcar hasta que esté cremoso. Añadir las yemas bien batidas, luego el almidón, finalmente el coñac o aguardiente, se mezcla bien. Las telas se estiran pocas a la vez pues se secan con mucha facilidad, es preferible taparlas con plástico, se cortan en redondo de acuerdo al tamaño que se quiera hacer, se coloca una cucharadita del relleno en el centro, se aplana un poco y se dobla en cinco partes hacia adentro (formando un pentágono). Se hornea a 300° por cinco minutos o apenas se doran se sacan.

Lupe Idrovo desde Mercedes Moscoso

La fiesta de Corpus, que se realiza en el mes de junio, es una fiesta tradicional en que se une la parte religiosa con la gastronómica.

Todos los días el Santísimo Sacramento está expuesto en la Catedral.

A las 6 de la tarde, después de la procesión, se bendice al pueblo y se sale al parque, en donde se encuentra una enorme variedad de dulces, globos y cohetes.

Lupe Idrovo diariamente confecciona dulces, tortas y panes.

Ella es una mujer sonreída, que goza con lo que hace.

Las recetas que se mantienen vivas con su trabajo, y que alegremente nos transmite, las aprendió de Mercedes Moscoso, que es una de las mujeres que más sabe de dulces en Cuenca.



Hirtz



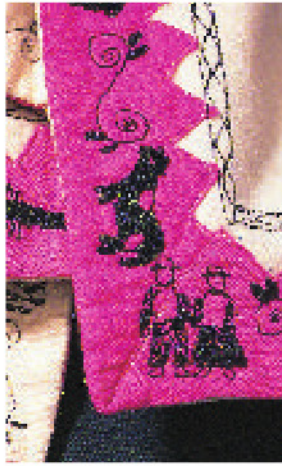
Hirtz



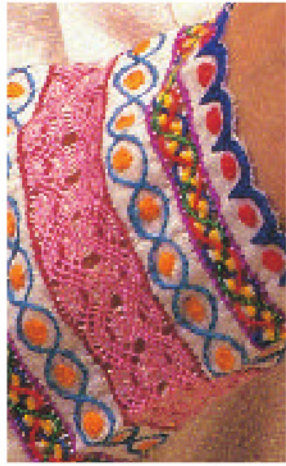
Hirtz



Hirtz



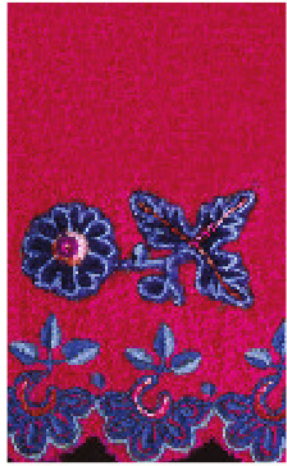
Hirtz



Hirtz



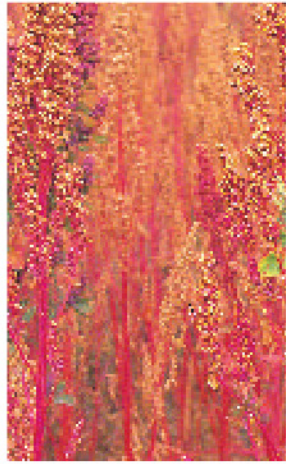
Constant



Surreal



Constant



Constant



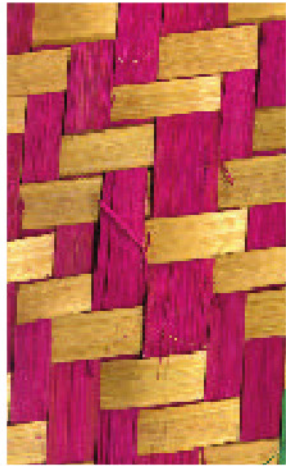
Hirtz



Constant



Constant



Surreal



Constant



Hirtz

Arepas de maíz

- 1 libra de manteca
- 1 libra de harina de maíz blanco fresca
- 1 libra de azúcar
- 2 yemas

Se mezcla todo y se pone en forma de bolitas en una lata en horno moderado.

Lupe Idrovo desde Mercedes Moscoso

Algunas mujeres, en verdad muy especiales, que todavía mantienen esta tradición, han tenido la generosidad de compartir sus recetas y secretos con nosotros con la esperanza de que éstos no se pierdan por completo.

Huevitos de faltriguera

Huevitos

- 1 libra de maní tostado y pelado
- 1 libra de azúcar
- 1 taza de leche
- 1 taza de agua

Se hace almíbar, cuando está a punto de bola se le agrega el maní molido y se añade una taza de leche. Se deja cocinar hasta que esté espeso, se saca y se bate hasta que blanquee un poco y se seque.

Se deja enfriar y luego se forman los huevitos que se bañarán con el enconfitado. Los huevitos los puede poner en un charol o fuente para enconfitar y se riega el enconfitado encima, luego que se sequen se sacan los huevitos.

Leonor Vega de Corral

Frutas de manjar

- 1 litro de leche
- 12 onzas de azúcar
- 2 onzas de mantequilla

Se pone a hervir la leche con el azúcar hasta que espese, se pone la mantequilla. En una taza de agua fría se pone un poquito de la preparación y se ve si está a punto de bola suave, se saca y se pone 10 gotas de limón.

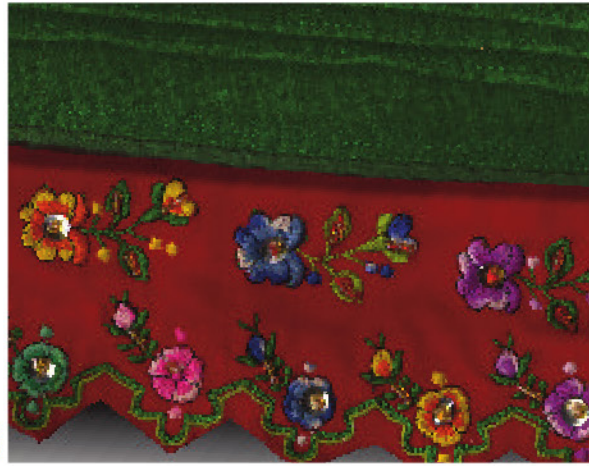
Se bate bien hasta que esté casi frío cuando ya se hace una masa, se vierte la masa en un papel plástico y se le pone el colorante y el sabor según la fruta que se quiera formar. También se puede poner una pizca de bicarbonato para hervir la leche.

Betty Ochoa de Cordero y Grace de Cordero.

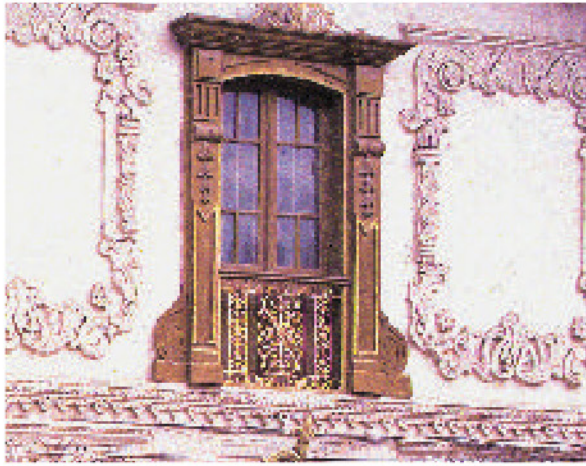
Los ritmos



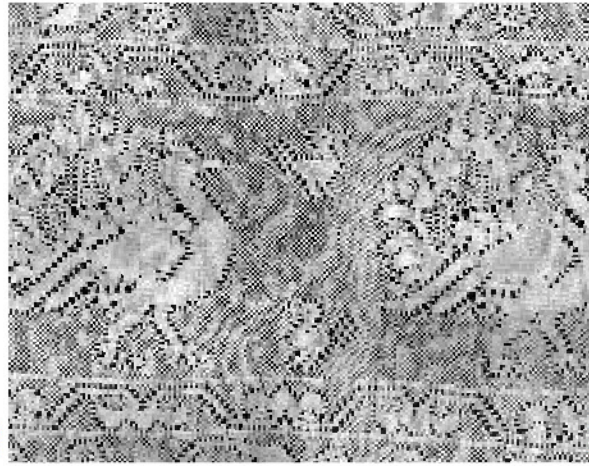
Hirtz



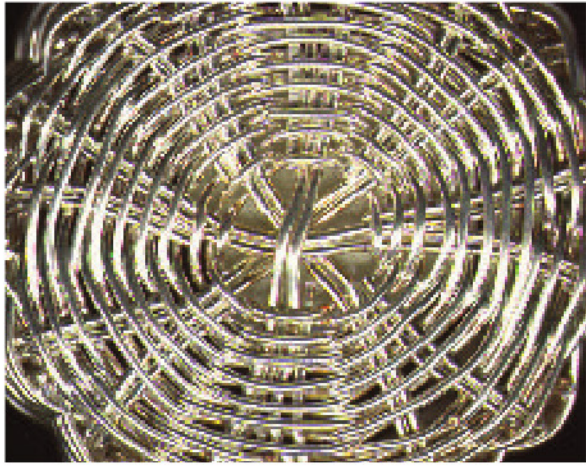
Surreal



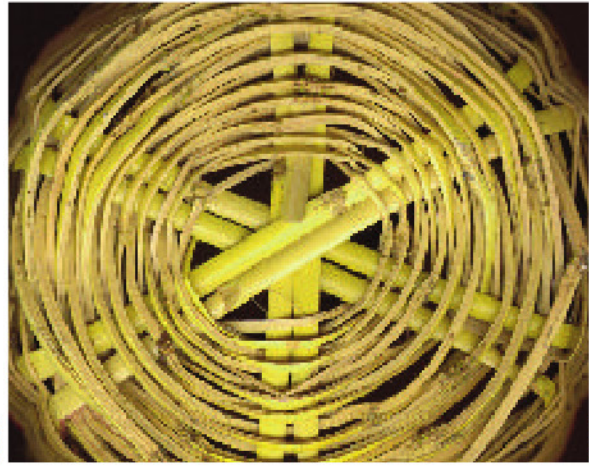
Hirtz



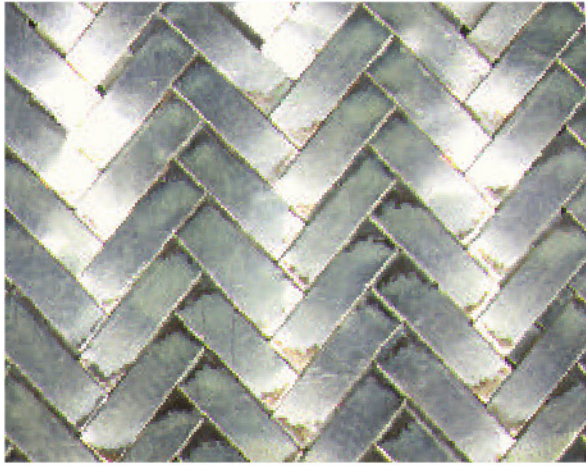
Surreal



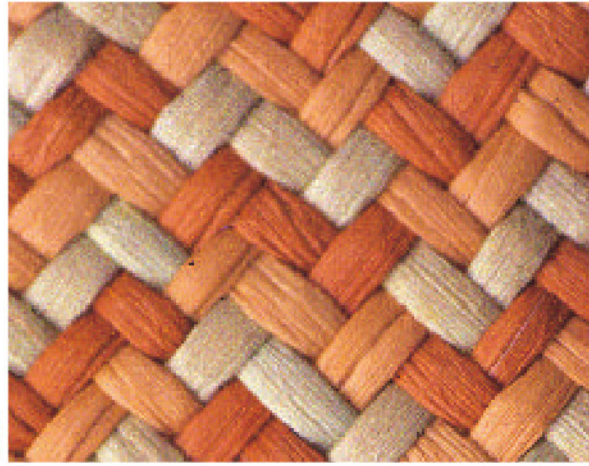
Surreal



Surreal



Surreal



Surreal

Uno de los dulces más tradicionales —y de bellísimo aspecto— son los dulces de manjar. Se elaboran manzanas, frutillas, peras, guineos, habas, empanadas pequeñas, nueces, entre otras. Las frutas son tan perfectas que ha veces da pena comerlas.

Miñones de coco

- 1 coco pelado y rallado
- 1/2 libra de azúcar
- 1 litro de leche

Se pone el coco rallado a hervir en el litro de leche para que salga el extracto en la leche, luego se cierne y se pone al fuego con el azúcar hasta que esté a punto de bola suave.

Para probar el punto se saca un poco de la preparación en una taza con agua fría y se toca con la mano hasta ver que se forma una bola suave, si ya está se saca del fuego y se bate, hasta que se forme una masa, se saca en un plástico, se extiende y se forman los dulces.

Betty Ochoa de Cordero y Grace de Cordero

Bolas de coco

- 1 coco rallado
- 1 libra de azúcar
- 4 yemas
- 3 tazas de leche
- 1 cucharada de jugo de limón
- 4 onzas de mantequilla

Se baten las yemas con el limón hasta que esté bien espeso. Se hace un manjar de la leche y el azúcar moviendo constantemente hasta que aparezca el asiento de la olla, luego se agrega la mantequilla y se sigue moviendo de manera constante hasta que se derrita.

Se retira del fuego y se va agregando poco a poco las yemas batidas con el limón y moviendo constantemente. Se lleva al fuego sin dejar de mover hasta que se cocinen las yemas, nuevamente se retira del fuego y se agrega el coco, una vez bien mezclado se vuelve al fuego y se deja dar punto.

Con un palito se saca un poco de masa y se ve hasta que se forme una bolita.

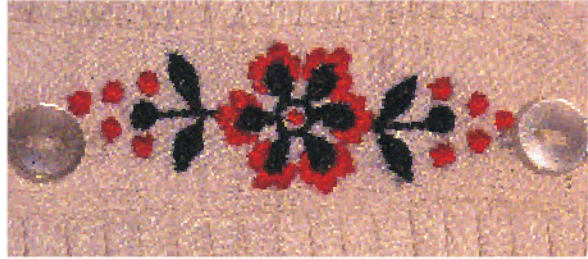
Betty Ochoa de Cordero y Grace de Cordero



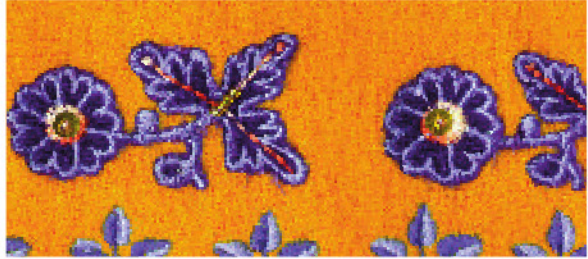
Surreal



Surreal



Constant



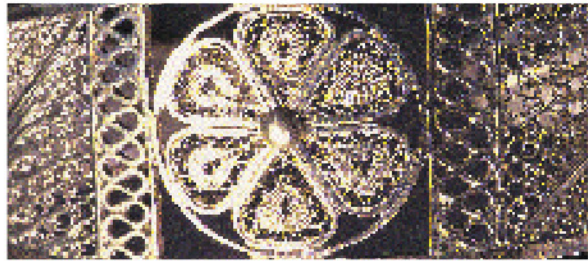
Surreal



Hirtz



Surreal



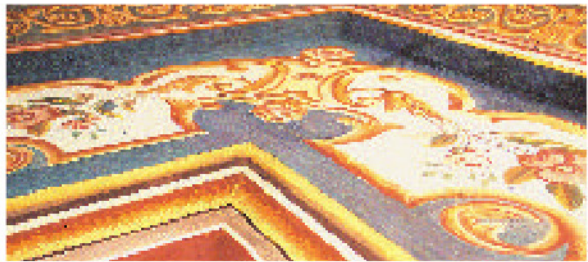
Hirtz



Surreal



Constant



Hirtz



Hirtz



Constant

Bocaditos de babaco

- 3 babacos maduros grandes
- 6 claras
- azúcar (lo que pesen los babacos antes de pelar)

Pelar el babaco y picar fino, poner al fuego en su mismo jugo y el azúcar revolviendo hasta que esté muy espeso, o sea que al mover se empieza a recoger, se retira del fuego y batiendo fuertemente, se va agregando las claras batidas a punto de nieve y se sigue batiendo hasta que esté espeso, se pone en fuentes tendidas y se corta en bocaditos, cuando esté completamente frío.

Este bocadito también se puede hacer con piña grande rallada.

Betty Ochoa de Cordero y Grace de Cordero

En muchas familias la comida tradicional de Navidad es el caldo de pavo, el pavo al jugo (o al horno), los tamales de harina de maíz, el perril, las papas doradas (o en ensalada) y los buñuelos con miel. Esto se come antes o después de la misa de gallo.

Perril salitrado, prensado y ahumado

- 1 pierna de choncho (de 7 libras)
- 7 cucharadas de sal
- 1 cucharada de salitre (nitro dulce)
- hojas de plátano
- 3 tallos de cebolla
- 2 hojas de laurel de comida

Retire la grasa de la pierna de choncho, púncela y refriegue con la mezcla de sal con salitre, presionando y amasando fuertemente. Póngala en un tazón y déjela por una noche en el refrigerador.

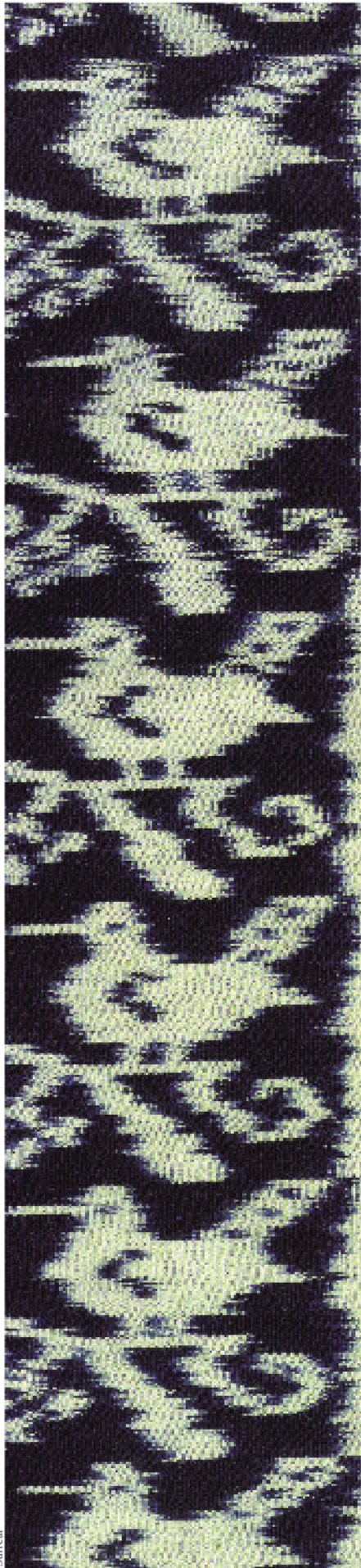
Al día siguiente envuelva el perril en hojas de plátano o de achira y prénselo entre dos tablas, colocando encima una pesa o piedra, manteniéndolo así por un día, hasta que vierta la sangre.

Póngalo luego a ahumar, colgado de un cordel, sobre el fogón de una cocina de leña, en humo suave, durante dos días. Retire del humo y guárdelo en el refrigerador, o si es por más tiempo, en el congelador.

Antes de cocinar el perril, deságuelo por una noche, dejándolo sumergido en agua fría. Al siguiente día cocínelo con tallos de cebolla y hojas de laurel.

Este perril se sirve caliente o frío, cortado en tajadas muy delgadas, con pedazos de pan y ají, o con ensaladas frescas y salsas de dulce (tomate de árbol o mermelada de capulí). Se lo puede mantener en lugar fresco, por dos o tres días, sin necesidad de refrigerarlo.

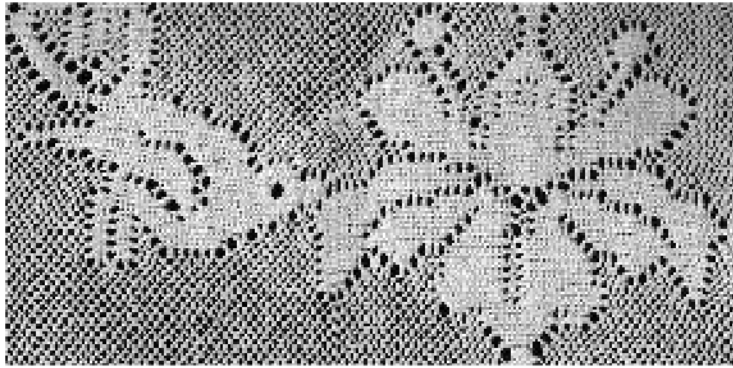
Las personas que vivían en el campo, tanto en climas fríos como en los valles subtropicales de Paute, Gualaceo, Chaullabamba, preparaban en esta forma el perril. Su origen, seguramente se remonta al jamón serrano español.



Surreal



Hirtz

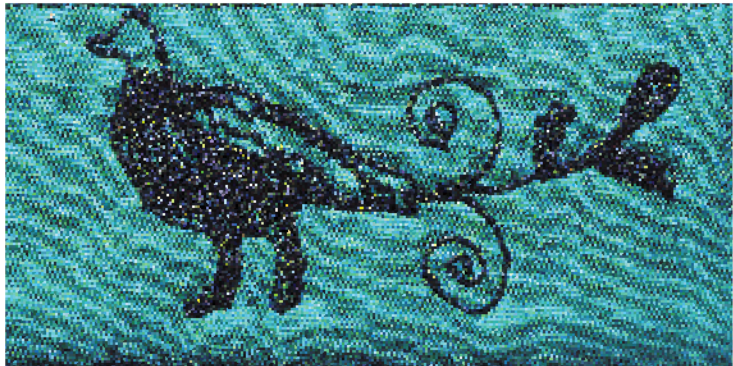


Surreal



Curi: oro.
Quingu: Adj. tortuoso, torcido, en zig zag, sinuoso.
Curiquina: ave de las de rapiña.
[Pájaro de la región que tiene las patas amarillas y vuela en círculos].
Luis Cordero, *Diccionario Quichua-Castellano, Castellano-Quichua*, 1992.

Eduardo Kingman (Detalle de ilustración) en Luis Cordero, *Diccionario Quichua-Español*, 1955.



Hirtz



Surreal

Pavo al jugo

Adobo

- 3 limones sutiles (el jugo)
- 1 cucharada de pimienta
- 2 cucharadas de sal

Pavo

- 1 pavo (de 10 libras más o menos)
- 1 libra de mantequilla
- 1 taza de aceite
- 2 cucharaditas de ajo molido
- 4 libras de cebolla paiteña finamente picada
- 1 cucharadita de pimienta
- 6 litros de agua hirviente
- 1 vaso de vino tinto seco
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 3 cucharadas de sal

Lave el pavo con abundante agua fría, por dentro y por fuera, púncelo por todo lado y refriéguelo con el adobo compuesto de jugo de limón, pimienta y sal. Déjelo reposar en un tazón, tapado, en el refrigerador, durante veinticuatro horas.

Al siguiente día, muy temprano, prenda el brasero con carbón y coloque encima una paila de bronce.

Una vez que la paila esté caliente, ponga el aceite y la mantequilla y cuando ésta se deshaga, coloque el pavo entero, dándole vueltas hasta que se dore ligeramente.

Sáquelo luego a una batea o fuente. Añada la cebolla picada a la grasa en que se doró el pavo, ponga pimienta, sal, ajos y salsa inglesa y cocine lentamente hasta que tome un ligero color café.

Retire la paila del fuego y traspase el pavo con la cebolla refrita a una olla grande y cúbralo con los seis litros de agua hirviente. Déjelo cocinar lentamente con la olla tapada, dándole la vuelta de rato en rato, hasta que esté a medio cocinar.

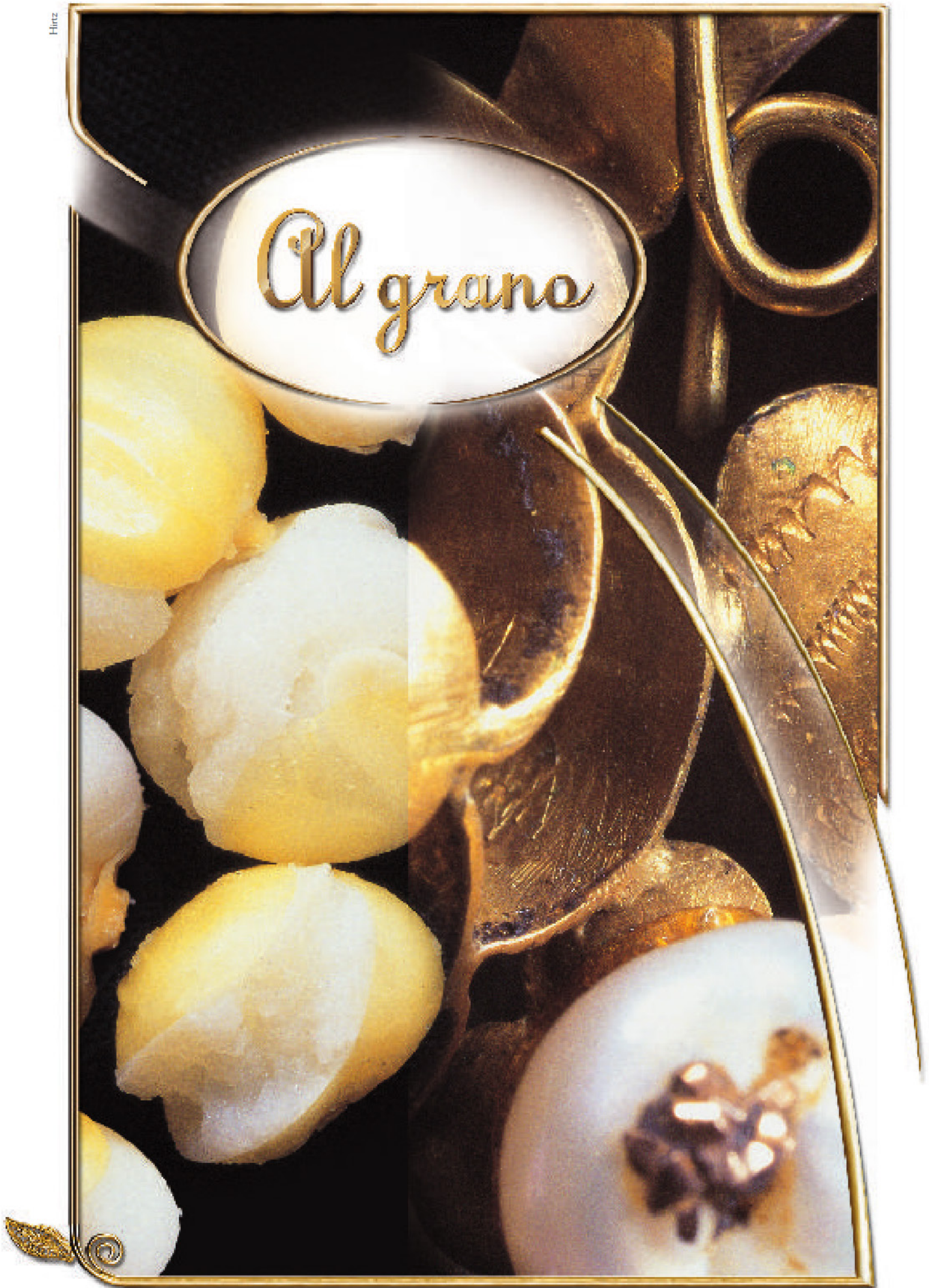
Vierta este momento el vino y hágalo hervir hasta que la carne se ponga suave (compruebelo pinchando con un tenedor).

Saque el pavo del jugo y déjelo enfriar para luego cortarlo en medallones delgados y el resto servir en presas. Una vez cortado de esta manera, se puede servir de las tres formas siguientes:

Si desea servir el pavo caliente, bañe los medallones y las presas con el jugo.

Si desea servir el pavo frío, corte los medallones y las presas y colóquelas en las mismas fuentes que irán a la mesa. Vierta el jugo desengrasado sobre la carne, hasta que la cubra.

Si desea servir el pavo con gelatina, mantenga las fuentes durante la noche en un lugar fresco y al siguiente día sirva el pavo frío.



Granos de mote tierno.

Arete de chola de oro con perlas barrocas.

Buñuelos cuencanos de Navidad

- 1 libra de harina de maíz blanco molida ese mismo día y cernida en "floreador" (si esto es posible)
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de leche
- 1/4 de cucharada de sal
- 1 grano de sal del tamaño de una aceituna para poner en la fritura
- 1 cucharada de anís de castilla
- 1 pedazo de tronco de col
- 1/2 libra de manteca
- 1/2 libra de manteca vegetal (o un cuarto de litro de aceite)
- 20 huevos de campo

Ponga al fuego una cacerola con el agua, la leche, el anís y el cuarto de cucharadita de sal. Cuando hierva, agregue de golpe la harina, hasta que absorba el líquido.

Cocine luego la masa a fuego muy suave, en una olla gruesa por media hora más o menos, volteando de vez en cuando con la cuchara, para que no se queme. Compruebe si la masa está ya cocinada, cuando se desprenda del fondo de la olla.

Ponga la masa aún caliente en una batea de madera recién lavada con agua caliente. Mezcle con la mano hasta enfriarla y coloque los huevos de dos en dos; amase con la palma de la mano en movimientos horizontales, dejando escurrir la masa entre los dedos al cerrar el puño.

Termine de poner los huevos y prepare una brasa de carbón en el brasero.

Coloque una olla honda y de boca ancha, ponga las mantecas, el grano de sal y el pedazo de tronco de col y cuando las grasas estén hirvientes, deje caer desde su mano, porciones de masa de buñuelo, exprimiéndolas en su puño. Es decir, los buñuelos deben caer de la mano a la grasa hirviente, para formar "picos" al freír. Si se emplea una cuchara para chorrear la masa, los buñuelos resultan redondos. Mientras se fríen, retire la olla del fuego y vuélvala a poner luego de un minuto nuevamente sobre el fuego. Haga esto cada vez que ponga dos o tres buñuelos en la grasa. Mientras se fríen los buñuelos hay que golpearlos con un palito, para que se volteen y revienten, inflándose y volviéndose livianos.

Póngalos sobre papel absorbente y déjelos enfriar.

La miel de panela se la prepara con anticipación, hirviendo panela con agua, una rama de canela y una cáscara de limón.

Sírvalos en pozuelos, en la cena de Navidad o en el almuerzo de Pascua y báñelos con miel.

En otras provincias de la sierra, se los hace con harina de trigo en vez de harina de maíz y se los baña con almíbar en el que han hervido flores frescas de azahar.



is de compadres y de Finados.

ñecas de pan perfectamente decoradas elaboradas con de pan blanco o de costra. Dicen personas antiguas : no se atrevían a comer estas graciosas obras de la araña de Cuenca.

ra este trabajo existían moldes de yeso de diferentes taños, en los cuales vaciaban las masas, luego pasaban las figuras a ser decoradas por manos de hábiles panaderas que no olvidaban ni los mínimos detalles.

A los amigos queridos enviaban una "guagua" sobre un rol con pétalos de rosa, para que hicieran el favor de anando" (...) adquiriendo el compadre el compromiso igasajar a los "taitas de la guagua", naturalmente en naval.

También trabajaban estos panes para el día de difuntos y constituían la ofrenda principal de los difuntos.

*Antes que los ojos puedan ver
deben ser capaces de llorar.*

César Dávila Andrade, *Amistad con las cosas.*

Perspectivas

*Ojos azules hay bellos,
hay ojos negros que hechizan,
y ojos verdes que electrizan
con sus vívidos destellos.
Pero fijándose en ellos,
se encuentra que en conclusión,
los mejores ojos son
los que expresar mejor saben,
lo que siente el corazón.*

Autor desconocido.
Recuerdos de Alicia Astudillo.



- I -

Tierra-vertiente, tierra de pezones dorados,
En la médula siento un ansia de loarte:
Emerges como novia con ojos enlunados
Y entre tantos pudores casi no puedo ballarte...

Pero te vi venir taladrando los muros
Más abruptos del Tiempo, con tu perfil de Coya
De tu brazo a Huayna-Cápac, con los senos maduros
Para el secundo don como la única joya,

Pero te vi venir tramontando los siglos,
Breve, diáfana y fértil, abuyentando vestiglos,
A lomos de tu cielo cual la desnuda Europa
Raptada por tus vientos en formidable trofa;

Y, a tu fulgor, que cobra sazón de mandamiento,
La desnudez sagrada de tu verdad presento,
De tu verdad de ahora, que es de ayer y mañana:
"Junto al valor indiano nobleza castellana".

Te veo y siento adentro que enloquece el deseo
Y, por amarte, a filo de insensatez, no veo
Que eres madre y que llevas en la entraña mestiza
Este plasma que es tuyo en mi carne cobriza!

- II -

Arrojando el epíteto sobre el espejo de agua
De tus ríos, tan pura cual tu dura cangagua,
Te miraré con alma lugareña, porque hay
-Para verte- que usar ojos de Yanuncay...

Morlaquíá, tus trenzas de sedosa tiniebla
Un olor pubescente de madre selvas puebla,
Y tiene tus montañas risotadas de cielo
Que ruedan por tus faldas de verde terciopelo.

Chola vestida en traje de colorín extraño
Eres una promesa hecha rebozo y paño
Cuando con Huayna-Cápac, primogénito y padre
Va por las calles tu amplia figura de comadre...

Mi emoción, Morlaquíá, quiere cantarte chola
Cadenciosa y febril "de la crina a la cola";
Mi emoción, Morlaquíá, quiere cantarte hermana
De las mentas al sol y de la mejorana,

Del poleo y del molle, del geranio y el penco,
Del chil-chil, la retama y el amancay mostrenco,
Y más que por tus calles de pulcro pavimento,
Yo te hallo, Cuenca auténtica, en el viejo cimiento
De tus panaderías, con tus cholas de hogaza:



- III -

Yo te hallo, Morlaquíá, más que en foros y plazas,
En el viejo romance de tus pálidas casas
Donde el mirlo del sol que canta en tus tejados
Echa al viento una sarta de gorjeos dorados;
En tu paz de cisterna, en tu silencio mío,
Enbebrado en la fabla perenne de tu río,
Y te hallo, Morlaquíá, pintando tu sonrisa
En las niñas que al alba desayunan la misa.

Pero más que en todo eso yo te busco, señora,
En el negro tugurio donde la pena mora,
En la boca del niño que no lacta tu seno
Pues, no obstante ser tuyo, te es raramente ajeno.

Te descubro en el rictus de la mujer inerme
Que trenza con sus dedos el toquilla y no duerme...
¡Y, entonces, sofrenando el labio en la alabanza
Acaso te odiaría si no hubiera esperanza!

- IV -

Pero es tal tu sonrisa que se queda al rescoldo
El dolor cuando, abuela, una punta del toldo
Nos levantas y formas rondas de muchachitos
Para contar el "Cuento de los Dos Farolitos".

Y es, entonces, medrosos, cómo vemos que brotan
De tus ojos de noche las viudas que trotan
Por las calles tortuosas de "El Padrón" y "Secretas";
Y a los mozos acosan estantiguas coquetas.

Y escapamos al duende en "El Rollo" y "San Roque",
Y debajo las capas vemos brillos de estoque,
Y hay gagones que lloran por la "Virgen del Río",
Y va el diablo garboso sobre un macho cabrío.

Y al rondar el "Batán" y al quebrar "Todosantos",
Entre sombras que ofrecen sus congostas y espantos,
Con la mueca convulsa, bajo el ala del pánico...
¡Nos despierta tu risa con su timbre oceánico!





- VII -

Se entreabren lentamente las puertas colosales
 Del templo de tu historia donde en arcos torales
 El mágico alarife de la Gloria ha esculpido
 En un relieve eterno el eterno sentido
 De tu alto pensamiento, de tu psique exquisita
 Que pervive en tu seno y en tu carne palpita.

Así, entre sombras ténues y ascética apostura,
 Emerge, entre jardines, la cenceña figura
 De Solano, guiando la grave teoría
 Por las encrucijadas de la filosofía.

Y discurren, por anchas sendas novecentistas,
 Varones que iluminan los enciclopedistas:
 Pío Bravo, el Platón del Jardín de Academos
 Que repitió el socrático "Sé que nada sabemos".

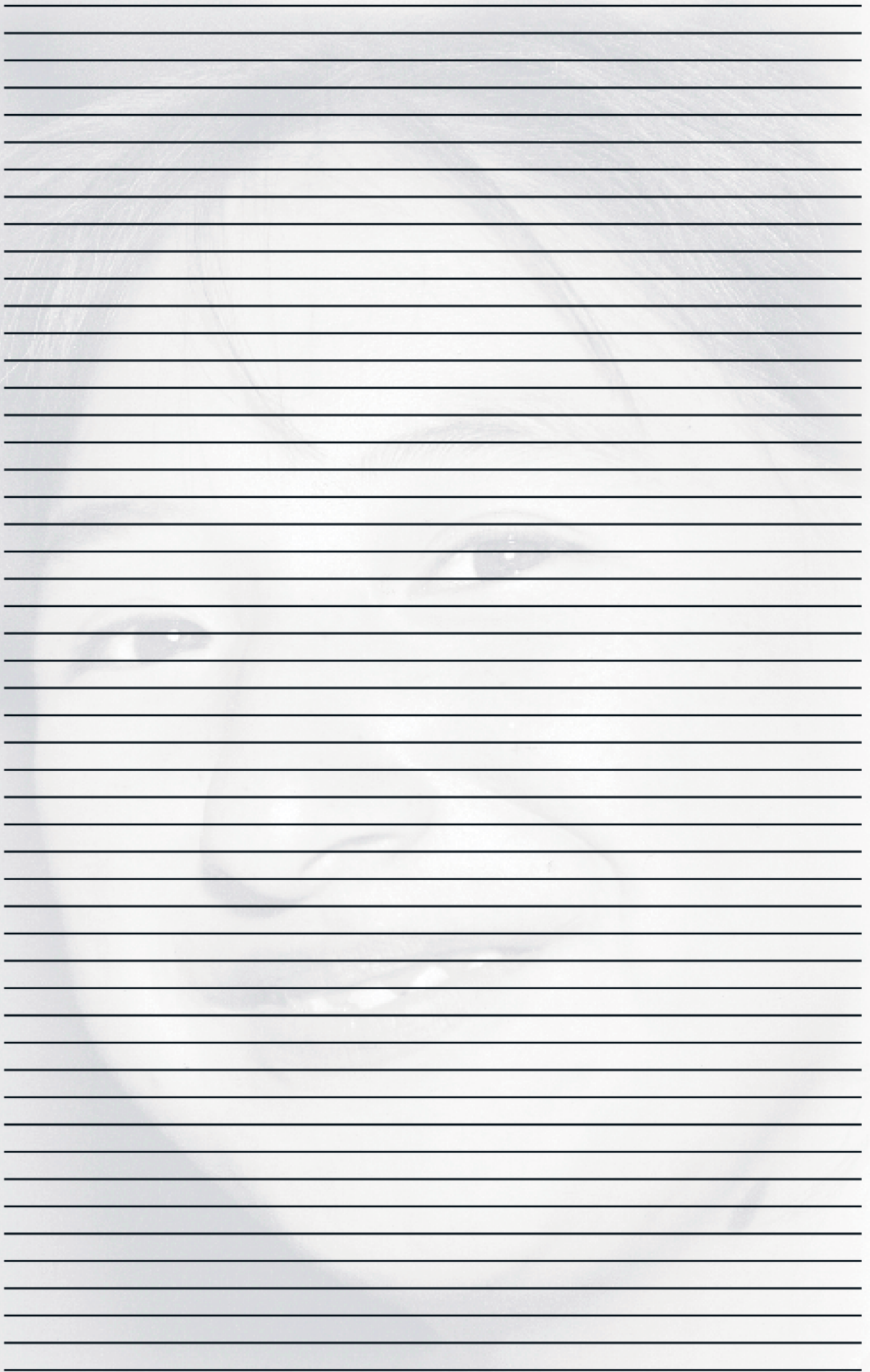
Malo, dínamo y nervio de estructura acerada:
 Cueva, prístina efigie de sapiencia acendrada.
 Y vos, eterno ausente, Federico Proaño,
 Con la sutil dolencia de sentirnos extraño,

Y vos, procerca sombra, lánguida y formidable
 De Vásquez, monje santo, sabiamente admirable,
 Y Aguilar, el filósofo de la sutil sonrisa,
 Y Calle, el domador que triunfa y electriza,

Y vosotros, Cordero y Cuesta y Matovelle,
 Y la gran "romería" de la vic nouvelle
 Que en el tifón sonoro de su decadentismo
 En el canto se puso punto final de abismo,

Mientras Don Juan de Tarfe se marchara a pasear
 Embozado en su capa a la esfera lunar...
 ¡Ob Sombras! Cual deidad coronada de acanto
 Vuestra ciudad querida os cubre con su manto,







Emilio Lozano

Emilio Lozano vivió y trabajó en su ciudad natal de Cuenca durante la primera mitad del siglo XX. Influidor por una época impregnada de cambios sociales que dieron una renovada imagen al arte latinoamericano especialmente a través del expresionismo de los indigenistas mexicanos, Lozano rompió con la tradición realista heredada de la colonia, para manifestarse en representaciones sociales que destacaron el sabor del costumbrismo sin la carga ideológica reformista.

Los temas sociales que constituyen los motivos permanentes de su pintura, le permitieron desarrollar un apasionado costumbrismo a través del cual el artista transmitió un escenario cotidiano con temas de fuerte inspiración colonial, creando lazos afectivos vinculados a su identidad regional.

En la reserva del Museo Municipal Remigio Crespo Toral, se conserva un fondo de ciento trece obras que conforman la más importante y numerosa colección del pintor de la que se tiene conocimiento hasta el día de hoy. El tamaño de las obras van de pequeños a medianos formatos y su principal técnica es la del óleo sobre lienzo.

Desgranando maíz, 1925. p. 28
Óleo sobre lienzo, 42 x 32 cm.

En la desgranadora de maíz, representada en esta obra, el artista logra transmitir el impulso rítmico y el movimiento que el oficio imprime en el cuerpo. Es la interrelación corporal del individuo con su instrumento de trabajo.

La cosecha, c. 1930. p. 30
Óleo sobre lienzo, 44 x 34 cm.

Mediante pinceladas rápidas y seguras, de trazos expresionistas, en este detalle de la obra el artista muestra manos que se enfrentan desnudas al trabajo, el primero y más importante de la producción humana.

Después de la cosecha, c. 1930. p. 30
Óleo sobre lienzo, 63 x 84 cm.

El hombre levanta los restos que la tierra deja al parir sus frutos. Y como homenaje de agradecimiento, produce también instrumentos para limpiar cuidadosamente el campo antes de emprender un nuevo tiempo.

Venta de tortillas en el camino, c. 1930. p. 30
Óleo sobre lienzo, 61 x 71 cm

Salvar distancias y andar caminos es lo que vincula a diario las actividades de la vida urbana con la rural. Los productos del campo no sólo se distribuyen en las ciudades sino que forman parte del viaje.

Molino colonial, c. 1930. p. 32
Óleo sobre lienzo, 45 x 40 cm.

Una vez más, junto al instrumento de trabajo producido por el ingenio humano, la más humilde y delicada tarea la realizan hombres y mujeres con sus propias manos. Este hecho se encuentra sutilmente representado por el artista en el conjunto de mujeres que se encuentran ocupadas en la selección y limpieza de los granos antes de la molienda.

Los herreros, c. 1940. pp. 34-36-38-92
Óleo sobre lienzo, 81 x 63 cm.

Como si fueran un solo cuerpo, el fuego, el yunque y la fuerza humana a través de las manos son los nobles instrumentos en el oficio de los artesanos del metal.

En esta obra se evidencia fuertemente la influencia del expresionismo social del muralismo mexicano y la dignificación del trabajador, a través del tratamiento monumental que el artista hace de los personajes que ocupan el plano central de la composición.

El viático, c. 1930. p. 34
Óleo sobre lienzo, 81 x 63 cm.

El artista imprime en esta obra el matiz místico y religioso que constituye un rasgo esencial de la identidad cuencana. Materializada a través de los objetos que produce el hombre con sus oficios, la lámpara metálica, elaborada por la mano del hombre, es representada como el cuerpo protector del fuego que ilumina el camino del sacerdote llevando viáticos a un moribundo. Son los invisibles resplandores del patrimonio intangible.

Las maceteras, c. 1930. p. 36
Óleo sobre lienzo, 38 x 45 cm.

El fuego, símbolo de la energía de la vida, es también la fuerza activa de la alquimia que, junto a la fuerza humana, permite la transformación de los metales. No importa que sea el noble oro, que se convierte en delgadas laminas con las que se cubre la madera transformada en santos, altares y urnas de viaje, ilustrado por el artista en el detalle de la procesión, o la lata más humilde que, convertida en braseros, calienta el hogar y acompaña en caminos y procesiones.

Escogiendo la paja toquilla, c. 1930. p. 40
Óleo sobre lienzo, 38 x 49 cm.

A partir del personaje central, el artista desarrolla una composición que integra diversas actividades vinculadas al procesamiento y producción de la paja toquilla. Con pinceladas rápidas y trazos fuertes que caracterizan el expresionismo, aspira a reflejar como en un espejo la realidad cotidiana, tanto en el plano general, cuanto en actividades concretas de la selección de la paja y el tejido del sombrero.

Vendiendo el sombrero, c. 1930. p. 40
Óleo sobre lienzo, 41 x 44 cm.

Uno de los aspectos que caracterizan al pintor Emilio Lozano es la repetición temática. Con ello se establece lo que definimos como serie que, cuando son desarrolladas en secuencia, nos ofrecen además de una valiosa obra de arte, testimonios históricos invaluable.

En este sentido, los detalles de esta obra constituyen un complemento de la anterior en el proceso de producción del sombrero de paja toquilla .

Mayoral del Niño Dios, c. 1930. pp.42-84
Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm.

La mano del artista logra captar en esta obra los ricos componentes cotidianos de la identidad cuencana. Llama la atención comprobar como desde la vertiente costumbrista, el personaje de la chola parece haberse inspirado en los cánones del academicismo.

El baile del Tucumán, c. 1930. pp. 42-92
Óleo sobre lienzo, 66 x 105 cm.

Composición iluminada por el sentimiento y la emoción, más allá del parecido o la perspectiva realista, Emilio Lozano sacrifica el estilo a favor de la estilización instintiva. Los sentimientos, costumbres y tradiciones se cruzan, como trama y urdimbre, en múltiples actos cotidianos y festivos que son los temas preferidos de Lozano. En esta obra transmite una vez más la participación popular en el gran tejido cultural.

Hilando en el bogar, c. 1940. pp. 44-46
Óleo sobre lienzo, 49 x 39 cm.

Una de las características fundamentales de la sociedad cuencana que se ve permanentemente representada en las obras de Lozano, es la integración de la familia en torno al trabajo, la producción o el quehacer artesanal.

La composición se desarrolla alrededor del personaje femenino que se encuentra ejerciendo labores tradicionalmente.

La hierba, c. 1930. p. 46
Óleo sobre lienzo, 66 x 80 cm.

En esta obra se puede reconocer con claridad la tendencia estilística del artista como representante de la mentalidad de su época. No obstante haber sido definido como costumbrista ausente de la carga ideológica reformista, podemos ver que sus hombres y mujeres comparten un escenario en el que se dignifica el trabajo y los trabajadores sin distinción de sexo. Este contenido se introduce por la influencia del pensamiento socialista y se expresa formalmente a través del muralismo mexicano.

La botija, c. 1930. p. 48
Óleo sobre lienzo, 38 x 48 cm.

El tema central de las obras de Lozano son los seres humanos. Aun cuando representa la naturaleza, ésta se expresa como un escenario. Sin embargo, en esta ocasión, y sin restar fuerza a sus personajes, parece imponer sobre ellos un símbolo de identidad –la botija de agua bendita– que, llevada en andas, representa la subordinación del hombre a su cultura por medio de un objeto proveniente de la religiosidad popular. Esta composición, sin duda, fue inspirada en la pintura mural costumbrista que se encuentra en el Monasterio de las Conceptas de Cuenca.

Ollas, c. 1930. p. 48
Óleo sobre lienzo, 38 x 48 cm.

Así como en las demás obras pertenecientes a la colección del Museo Remigio Crespo Toral, la fuente inspiradora de Lozano, son escenas de la vida cotidiana como ésta, las que ilustran el oficio de la cerámica que caracteriza al pueblo cuencano.

Cocinando, c. 1930. p. 48
Óleo sobre lienzo, 38 x 44 cm.

La relación de esta obra con la anterior se define como lo que habíamos denominado una serie. La continuidad del tema nos ofrece, además de la elaboración, una imagen de la función utilitaria de la cerámica.

Venta de pingullos, c. 1930. p. 50
Óleo sobre lienzo, 56 x 65 cm.

La bocina, c. 1930. p. 50
Óleo sobre lienzo, 78 x 104 cm.

El ruido que genera la ciudad en el ejercicio de sus oficios y actividades y el movimiento de las personas y mercancías en el mercado, junto a los instrumentos de uso popular, dan a la ciudad una sonoridad que constituye parte de su patrimonio intangible. Así en estas obras, además del color y la forma de la ciudad y su gente, Lozano insinúa su musicalidad con la presencia del vendedor de pingullos en la plaza del mercado o con la llamada de la bocina en las afueras.

Escena del ¡Jahavy!, c. 1930. p. 50-92
Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm.

La sonoridad vinculada a la tradición popular y ritualidad en el campo está representada en esta obra con una escena de fiesta de cosecha denominada Jahavy. La ocarina y los cantos se usan para hacer un llamado y un agradecimiento a la tierra.

Lavanderas, c. 1930. p. 50
Óleo sobre lienzo, 39 x 48 cm.

La sonoridad cotidiana de Cuenca se encuentra además vinculada a sus ríos y las actividades que en ellos se desarrollan. Por ello, el costumbrismo cuencano incluye a las lavanderas como uno de sus más característicos personajes, homenajeados en poemas y canciones.

El tratamiento pictórico que Lozano da a esta obra se caracteriza por expresivos y grandes brochazos de color sin ninguna preocupación por el detalle del dibujo.

Venta de Esteras, c. 1930. p. 80
Óleo sobre lienzo, 41 x 52 cm.

La diversidad de los productos de la región, es plasmado por el artista en otro de sus componentes. La venta de esteras en esta obra, expresa su dinámica mediante un desenfoque del segundo plano, sin restar belleza a las vendedoras que caracterizan a la chola cuencana.

Pase del niño, c. 1930. p. 92
Óleo sobre lienzo, 72 x 100 cm.

El imaginario popular cuencano, a pesar de su riqueza y diversidad, trasciende oficios y mercados. Son sin duda, las manifestaciones de religiosidad popular las que, con una multitudinaria participación, ofrecen a la ciudad su máxima expresión de sonoridad y color.

Patricia von Buchwald

Rafael Carpio Abad (1905 -)

Rafael Carpio, artista popular cuencano, es el autor de una obra musical sin precedente, que incluye más de 200 canciones, entre ellas el pasacalle *Chola Cuencana*, símbolo musical de la ciudad de Cuenca.

Aunque desde temprana edad el maestro sintiera gran atracción por la música, su instrucción musical formal comenzó tres meses antes de los hechos que el nos cuenta en la siguiente transcripción de su autobiografía (*Vida y Andanzas*, Cuenca, 1978, pp. 36-39), curiosamente escrita en tercera persona.

Es el caso que aquella noche se acostó a dormir muy rendido de tejer (velar) su sombrero, mas, no bien conciliaba el sueño, oyó los golpes de su puerta a la vez que con insistencia le llamaban por su nombre y al salir a atender, fue muy grande su sorpresa al encontrarse con el Sr. Alejandro Ugalde Camacho, quien le propuso fuera a su casa para que ejecute el piano en la fiesta que celebraba, a lo que rotundo, explicándole luego que todavía no estaba preparado para exhibirse en público, además carecía de indumentaria adecuada para presentarse en un salón donde todo es esplendor y fantasía, a la vez que su repertorio no era como para pasar una noche de fiesta en la que había que satisfacer varios gustos.

Mas, como el señor Ugalde seguía insistiendo, tuvo que decirle que por favor no le exija, por cuanto ya le había explicado los motivos y ante todo él no sabía sino doce piezas, y con ese número no podía pasar toda la noche, además su vestido dejaba mucho que desear, a lo que dicho señor replicó "allí no necesitamos ropa sino música" y en cuanto a lo que usted dice que no sabe sino doce piezas yo le doy solución, "mire no sea cobarde, lo que usted va hacer es comenzar con la primera hasta terminar las doce, luego comienza de nuevo y así sigue repitiendo hasta terminar la fiesta".

Ante tanta porfía no tuvo sino que aceptar, pero al llegar a la puerta del salón se detuvo, por cuanto no sólo le temblaba el cuerpo sino también el espíritu al contemplar la suntuosidad del aposento y de los concurrentes. Entonces él se dijo para sí: "yo no entro", pero, el señor Ugalde que venía detrás, le tomó del brazo y le puso en el sitio donde se encontraba el piano, entonces sí ya no había remedio sino que entre sudor frío y alteración de nervios ejecutar la primera pieza, pero sin saber como comenzó ni como acabó, sólo se dio cuenta que lo había hecho bien, cuando las parejas volvían a sus asientos aplaudiéndole frenéticamente.

Esta actitud calmó un tanto sus nervios y lleno de optimismo comenzó a ejecutar la segunda pieza, mas ¡oh sorpresa! Al terminar se le acercó una de las primeras damas de Cuenca, nada menos que la distinguida matrona señora doña Rosa Jerves de Ordóñez, quien, entusiasmada, le dijo "oye chico tocas muy bonito, dime quién eres", a lo que muy cultamente se puso a sus órdenes, entonces dicha señora le invitó muy cordialmente que al otro día fuera a su casa...

Al día siguiente, en la casa de la señora de Ordóñez...

Luego de escucharle algunas piezas de música en su piano le dijo, "a usted le falta sólo la ropa para que sea un artista"...

Rafael Carpio tenía alrededor de 25 años cuando su benefactora lo contrató como profesor de piano para su hija y ayudó al joven tejedor de sombreros a vestirse para el éxito.

Nosotros lo conocimos casi setenta años después. Era una mañana de sol y su hija Teresa trabajaba en el jardín, mientras el padre nos esperaba para una entrevista. Maravillados con la belleza de las flores, como en las polleras que bordan los límites del pasillo, fuimos acompañados hasta la impecable habitación donde el maestro nos recibió muy apuesto en su traje negro de caballero, con sombrero bien formado y una sonrisa que mezclaba serenidad y picardía.

La apasionada conversación que siguió nos dejó la seguridad de que las vivencias de aquella noche del pasado fueron marcadas para toda su vida, y que los consejos de una sabia amistad,



seguidos con rigor y esmero, labraron el contenido precioso que el artista llevaba en el alma.

Su esencia interior, producto de los universos imaginarios de la gente sencilla, logró plasmar-se con astucia y elegancia en el urdido de ritmos y poesías de sus canciones, revelando un fuerte sentimiento de pertinencia y gran aprecio por el escenario cultural que él ha ayudado a conformar.

Denise Fonseca

César Andrade y Cordero (1904 - c. 1994)

El joven poeta cuencano César Andrade y Cordero debutó con gran éxito en la *Fiesta de la Lira* de 1927, con el poema *Sinfonía Agreste*, por el cual obtuvo el codiciado premio *Violeta de Oro*. En aquel mismo año contrajo matrimonio con la señora Mariana Corral y Jaramillo, con quien procreó dos hijos.

En 1933, César Andrade y Cordero se graduó de Doctor en Jurisprudencia en la Universidad de Cuenca, y se trasladó a Guayaquil, donde residió por cinco años.

Regresó a Cuenca en 1939, fecha en la que publicó *Dos Poemas de Abril*. Tres años después amplió su obra con la publicación de *Ventanas al Horizonte*, y en 1943 escribió el guión radiofónico titulado *Los Libertadores del Azuay*.

En 1945 aceptó la cátedra de Filosofía de Derecho en la Universidad de Cuenca, la misma que dictó hasta 1959. Como periodista, colaboró en los diarios *El Telégrafo*, *El Universo* y *El Mercurio*.

En 1951 abrió un espacio de estudio de la Poesía Ecuatoriana Contemporánea, donde se conoció *Estirpe de la Danza*, y tres años después vino *Hombre, Destino y Paisaje*, un registro de su prosa.

En 1952 editó *Vigencia de un Corregidor*, una obra genealógica sobre la vida del Sargento Mayor José de Andrade y Berrandes, que le permitió ingresar como Miembro de Número al Instituto de Genealogía y Heráldica de Guayaquil. En 1957 publicó *Figuras sobre el Panel*, una crítica en el campo de la política.

Entre otros premios literarios, César Andrade y Cordero obtuvo en 1949 la *Rosa de Oro* y *Brillantes en los Juegos Florales del Programa Vida Porteña* de Guayaquil. En 1959 recibió de la Municipalidad de Cuenca la presea *Fray Vicente Solano*. En 1965 recibió del gobierno nacional la *Orden Nacional al Mérito* en el grado de Comendador.

La Casa de la Cultura del Azuay editó una antología de su obra poética en 1977 con el título de *Poesías*. En 1982 el Consejo Provincial del Azuay le hizo un homenaje y editó una selección de su obra maestra que apareció en el # 6 de la *Biblioteca Azuay*.

Vivió más de los ochenta años y dijo:

Tengo la desvergüenza de vivir mis primeros ochenta años lo cual confieso con el rubor del caso.

Lucía Astudillo Loor

* Datos tomados de Rodolfo Pérez Pimentel, *Diccionario Biográfico del Ecuador*, tomo I. Guayaquil: Universidad de Guayaquil, 1987.

Glosario

ACHOTE:	colorante vegetal rojo.
ANISADO:	alcohol neutro con maceración de anís.
ANÍS DE CASTILLA:	variedad de anís, que se usa generalmente en el pan.
BABACO:	fruta de la sierra ecuatoriana, de sabor agrídulce, que se come cocinada en almíbar, en jugos o en ponches, como los champús o el rosero.
BLEDO:	verdura rica en hierro parecida a la espinaca.
CANAYUYO:	planta nativa.
CANGADOR:	madero utilizado para asar el cuy.
CASCARONES:	cáscaras de huevos rellenas con aguas perfumadas y con anilinas, utilizados en los juegos del Carnaval de antaño.
CAZO:	cazuela.
CEBOLLA VITALICIA:	cebolla verde.
CERA DE NICARAGUA:	cera oscura que se usa para pegar o cellar, posiblemente originaria de Nicaragua.
CIGLALONES:	fruta pequeña, que en contextura se asemeja al babaco.
COGOLLOS:	cada hoja de la planta de paja toquilla adherida a su pedúnculo, seca y decolorada.
CONGONA:	pequeña planta, que crece en parajes húmedos de la sierra ecuatoriana. Las hojas y el tallo de esta planta tienen un aroma suave.
COTONAS:	sacos blancos cerrados de cuello alto utilizados por los indígenas para los juegos de Carnaval.
CUESCO:	cáscara.
CUCHARA MAMA (mama cuchara):	cuchara grande de palo.
CUCHICARA:	piel de cerdo asada.
CUCHIMAQUI:	palabra quichua que significa mano del cerdo.
CHAMBURO:	arbusto de la sierra que produce fruto comestible.
CHANCAR:	triturar.
CHASPAR:	chamuscar.
CHICHA:	bebida fermentada de maíz.
CHOCLO (chugllu):	mazorca de maíz tierno.
CHUCTUNA:	olla grande que tiene un agujero en la parte inferior. Se la usa para hacer la lejía en el proceso de teñido.
CHUMAL:	humita o choclotanda.
DÉLFICA:	mermelada espesa, a base de la pectina de la cáscara de frutas.
GUAMBRA:	joven, persona de poca edad.
GUATITA:	paredes del estómago.
HEMBRILLA:	corazón del maíz.
HILO CHILLO:	hilo de algodón.
HINOJO:	hierva de condimento.
HOJA DE ACHIRA:	hoja ancha y maleable utilizada para la envoltura de alimentos.
IZHPINGO:	la flor de la canela.
JORA:	maíz germinado.
LAMPREADO:	se refiere especialmente al pan en el que se mezclan masas de sal y de dulce.
LIKLLA:	mantilla fina de indígena.
LOCRO:	sopa de papas. También utilizado para sopas espesas y cremosas de otros tubérculos o vegetales.
LONJA:	rebana o tajada fina de grasa animal o de algún tipo de carne.
MACHACADO:	triturado, molido o golpeado.

MACHICA:	harina de cebada.
MANTECA:	grasa de cerdo.
MANTECA DE COLOR:	achote.
MANTECA NEGRA:	lo que queda en el fondo del recipiente en el que se ha puesto la manteca del puerco recién hecha.
MANZANAS CHILENAS:	pequeñas frutas cítricas de la región que presentan muchas semillas en su interior.
MAZO:	golpeador, generalmente de madera.
MEDIANO:	vasija de barro, de boca muy ancha y fondo más pequeño, que se usa para guardar líquidos especialmente.
MESTIZO:	pan hecho de harina sin florear, pan integral. También se utiliza este término para el pan que mezcla harina integral con harina blanca.
MORLAQUÍA:	lo referente a la ciudad de Cuenca.
MOLLETE:	pan integral o harina de trigo sin florear.
MOROCHILLO:	maíz de grano perla de consistencia córnea, cuando está quebrantado.
MOTE:	maíz desgranado y cocido con cáscara.
MOTE CHOCLO:	maíz desgranado y cocido.
NARANJILLA:	fruta de regiones húmedas ecuatorianas, usada especialmente para refrescos.
PAILA:	olla hecha de cobre o de metal, de boca ancha y poca altura, generalmente de gran tamaño.
PACOTILLA:	se dice de cualquier elemento de poco valor o estimación.
PAPA BOLONA:	variedad de papa cuencana.
PAPA CHAUCHA:	variedad de papa de las provincias de Cañar y Azuay. También conocida como papa tierna.
PAPA CHOLA:	variedad de papa proveniente del norte del Ecuador.
PAPA ESPERANZA:	variedad de papa cuencana.
PELLA:	masa de arcilla para modelar.
PENCO:	agabe, cabuyo, variedad de cactus.
PILLO:	sinvergüenza, descarado.
PIOLA:	hilo grueso de algodón.
POLEO:	hierva utilizada como preservante natural.
POROTO:	fréjol.
PUCUCHIDOR:	recipiente hondo hecho de barro, utilizado para fermentar bebidas.
PUNTA:	primer chorro de alcohol que surte de alambique en la destilación de aguardiente.
PUNTADERA:	sello de la panera para identificar su producto.
QUESILLO:	queso tierno y sin sal.
QUINTAL:	medida de peso utilizada para granos, harinas, tubérculos y otros.
ROMPOPE:	bebida de huevo esponjado.
SANCOCHAR:	cocer un alimento rápidamente, no sobrecocinar el alimento.
TAITITU:	papasito, papito. Proviene de la palabra quichua <i>taita</i> , que quiere decir papá.
TAMAL:	masa de harina de maíz o tubérculos, a la que se agrega un condumio de carne y vegetales que se cocinan individualmente envueltos en hojas de achira.
TOCTE:	fruto del nogal.
TULLPA:	conjunto de piedras que forman un fogón para acomodar las ollas sobre ellas.
UNTO:	grasa adherida al intestino o al riñón.
VINO DE CONSAGRAR:	vino dulce, preparado en los conventos.
ZAMBO:	especie de calabaza, que se usa tanto en guisos de sal como de dulce.
ZAPALLO:	calabaza.
ZHUNGO:	corazón.

Índice alfabético de recetas

Ají verde para cuchicara	35
Alfajores.	71
Alfajores de maicena	71
Arepas de maíz	95
Arroz amarillo	8
Arroz blanco	8
Arroz con leche	51
Arroz de cebada con queso	9
Bizcochuelo	73
Bocadillos de babaco	99
Bolas de coco	97
Buñuelos de navidad cuencanos	103
Costra	67
Cuchicara	81
Cuy asado	33
Champús	47
Chicha de jora	45
Chicharrón	83
Choclo frito	2
Chocolate casero en tabletas	49
Chumales cuencanos	91
Délfica de manzanas chilenas	43
Dulce de higos	85
Dulce Pío Quinto	43
Fanesca	87
Fanesca popular "Los Doce Apóstolos"	89
Fritada	81
Frutas de manjar	95
Galletas de manteca	69
Galletas de nuez	73
Huevitos de faltriguera	95
Locro de papas	12
Locro de poroto tierno	18
Locro de zambo tierno	23
Lomo de puerco enrollado	45
Menudo con pepa de zambo	24
Mestizo	57

Mestizo con zhungo de dulce	57
Miel	64
Miñones de coco	97
Morcillas blancas	39
Morcillas negras	39
Mote pata	83
Mote pata antiguo	85
Mote pillo	3
Mote pillo con manteca negra	5
Mote pillo de mote choclo	5
Mote pillo con queso	29
Mote sucio	29
Palanqueta	67
Pan blanco	55
Pan blanco antiguo	55
Pan de huevo	63
Pan de manteca	71
Pan de miel	64
Papas de cuy	35
Papas locas	29
Paspa	64
Patas de chanco con pepa de zambo	25
Pavo al jugo	97
Pernil salitrado, prensado y ahumado	99
Quesadillas	93
Rodillas de Cristo	65
Rosca de manteca	69
Salsa de pepa de zambo	49
Sancocho	47
Sancochos	83
Seco de chivo	23
Sopa de arroz de cebada con oreja de cerdo	45
Sopa de alverjas tiernas guisadas	49
Sopa de harina de alverja en caldo	46
Sopa de morochillo con queso	42
Scuffle de zambo tierno	24
Tamal del minuto	37
Tamal de papa	44
Tamales de mamá	75
Tocte leña	37
Torta de mote pelado	34
Tortillas de maíz parug	59
Turrón de ajonjolí	75
Turrón de Alicante	54

Bibliografía

Documentos Primarios

- Andrade y Cordero, César. *Morlaquíá de fe y latido*. Cuenca: poesía manuscrita inédita, 1939.
- Astudillo Chica, Remigio. *Buen pago a los acreedores*. Cuenca: comedia manuscrita inédita, 1886.
- Astudillo Montesinos, Alberto. *Poesías*. Cuenca, 1987.
- Astudillo Montesinos, María. *Recetario*. Cuenca: manuscrito, s/f.
- Barcia, Roque. *Primer Diccionario General Etimológico de la Lengua Española*. Madrid: Establecimiento Typográfico de Alvarez Hermanos, 1880. Fondo Jijón, Biblioteca del Museo del Banco Central del Ecuador.
- Carpio Abad, Rafael. *Vida y Andanzas*. Cuenca: 1978.
- Carpio Abad, Rafael. *Cantares cuencanos*. Cuenca: Departamento de Difusión Cultural de la Universidad de Cuenca, 1984.
- Carpio Abad, Rafael. *Pentagramas de las obras completas*. Cuenca: manuscritos, s/f.
- Cordero, Luis. *Enumeración Botánica de las principales plantas útiles como nocivas, indígenas o aclimatadas, que se dan en las Provincias de Azuay y de Cañar de la República del Ecuador*. Cuenca: Imprenta de la Universidad, junio 21, 1911. Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit.
- Cordero, Luis. *Diccionario Quichua-Español, Español-Quichua*. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1955. Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit.
- Cortes y Morales, Balbino. *Diccionario Doméstico. Tesoro de las Familias o Repertorio Universal de Conocimientos Útiles*. Madrid: Carlos Bailly-Bailliere, 1877. Cuarta edición. Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit.
- Crespo Toral, Remigio. *Obras Completas. Diálogo de Interioridad*. Volumen I. Quito: Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit, 1977.
- Dávila Andrade, César. *Obras Completas, Poesía*. Cuenca: Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 1984.
- González Holguín, Diego, S.I. *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua Quichua o del Inca*. Madrid: Compañía de Jesús, 1608. Fondo Jijón, Biblioteca del Museo del Banco Central del Ecuador.
- Moreno, Miguel. "Cantos no Acabados" en *Revista Literaria de "El Progreso"*. Cuenca : Imprenta del Clero, febrero de 1885. pp. 27-29.
- Ruiz Navas, Monseñor José Mario (editor). *Pachacamapac Quillcashca Shimi, La Biblia*. Edición Bilingüe Quichua-Castellano. Madrid: San Pablo, 1997.
- Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. *Panes Tradicionales de Cuenca*. Cuadernos de Cultura Popular , No. 5. Cuenca: CIDAP, abril de 1997.
- Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. *Comida Tradicional del Azuay*. Cuadernos de Cultura Popular, No. 18. Cuenca: CIDAP, abril de 1997.
- Vintimilla de Crespo, Eulalia. *Viejos Secretos de la Cocina Cuencana*. Cuenca: 1993.

Documentos Secundarios

- Aguilar Orejuela, Rodrigo (editor). *Cuenca de los Andes*. Cuenca: I. Municipalidad de Cuenca, 1998.
- Aguilar de Tamariz, María Leonor. *Tejiendo la vida... Las artesanías de paja toquilla en el Ecuador*. Cuenca: CIDAP, 1988.
- Aguilar de Tamariz, María Leonor. *Joyería del Azuay*. Cuenca: CIDAP, 1988.
- Aguilar de Tamariz, María Leonor. "Los sombreros de paja toquilla" en *Revista del CIDAP. Artesanías de América*. No. 35. Cuenca: CIDAP, 1999. pp. 47-64.
- Carrión, Galo. *Azuay, el terruño*. Cuenca: Banco Central del Ecuador, 1993.
- Cuvi, Pablo. *Artesanías del Ecuador*. Quito: DINEDICIONES, 1994.
- Lloret Bastidas, Antonio. *Antología de la Poesía Cuencana, Época Precedente*. Tomo I. Cuenca: Consejo Provincial del Azuay, 1980.
- Malo González, Claudio (coordinador). *Expresión Estética Popular de Cuenca*. Cuenca: CIDAP, 1983.
- Martínez Borrero, Juan (coordinador de investigación). *La Cultura Popular en el Ecuador*, Tomo I Azuay. Cuenca: CIDAP, 1993.
- Penley, Dennis. *Paños de Gualaceo*. Cuenca: CIDAP, 1988.
- Pérez Pimentel, Rodolfo. *Diccionario Biográfico del Ecuador*, tomo I. Guayaquil: Universidad de Guayaquil, 1987.
- Ruales, Macshori (editora). *Eduardo Kingman, testimonio fotográfico*. Quito: 1998
- Sjömann, Lena. *Vasijas del Barro, la cerámica popular en el Ecuador*. Cuenca: CIDAP, 1992.

Obras de Referencias

- Cordero, Luis. *Diccionario Quichua-Castellano, Castellano-Quichua*. Colección Kashcanchicracmi. No. 2. Quito: Corporación Editora Nacional, 1992.
- Córdova, Carlos Joaquín. *El habla del Ecuador. Diccionario de Ecuatorianismos*. (2 Tomos). Cuenca: Universidad del Azuay, 1995.
- Fonseca, Denise Pini Rosalem da y Von Buchwald, Patricia (editoras). *Secretos de Alacena*. Quito: Museo de la Ciudad, 1998.
- Fonseca, Denise Pini Rosalem da (editora). *De la Cocina de... Manabí*. Quito: Historia y Vida, 1999.





*Como quien sin quererlo al fin lo dice,
sin que la turbación la lengua anude,
¡tantas cosas le dije que no quise,
tantas quise decirle que no pude!*

Remigio Crespo Toral, *Leyenda de Hernán*.

Pamela Cuzco Patiño (10 años de edad), Paisaje cuencano. Original: 34x25 cm., collage de papel de colores, palillos de diente, viruta de lápiz negro y cáscaras de mote sobre papel kimberly.



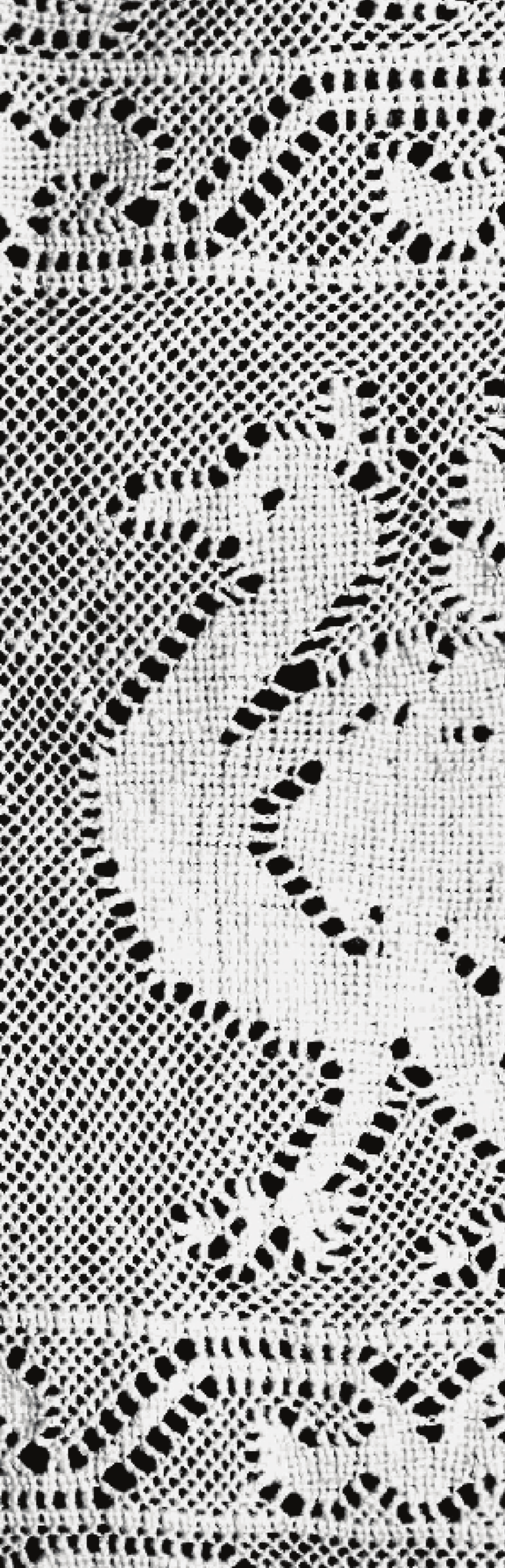
9 789978 411629

Documentos
PRIMARIOS



Hilos Cadena
Ecuador





Colonial Compañía de Seguros y Reaseguros S.A. fue constituida en Quito por un grupo de jóvenes y progresistas empresarios privados, en octubre de 1992. En marzo de 1993, la compañía inició sus operaciones con los ramos de incendio y líneas aliadas, lucro cesante, robo y asalto, vehículos, transporte, rotura de maquinaria, equipo electrónico, todo riesgo de contratistas, equipo y maquinaria de contratistas, montaje, responsabilidad civil, casco de aeronave, casco de buque, seriedad de oferta, cumplimiento de contrato, buen uso de anticipo, garantía aduanera y accidentes personales.

Cumpliendo con sus propósitos de innovación y ampliación de sus servicios, la compañía, en febrero de 1994, incorporó el ramo de vida; y, en octubre de 1998, presentó como un importante servicio a la comunidad, su seguro agropecuario.

En mayo de 1999, *Colonial* escindió su departamento de seguros de vida y en alianza estratégica con la destacada empresa colombiana *Seguros Bolívar S.A.*, constituyó *Colvida Compañía de Seguros S.A.*, con proyecciones hacia la protección de sectores que actualmente no acceden al seguro de vida.

Colonial ha establecido sucursales en las ciudades de Guayaquil, Cuenca y Riobamba.

Hilos Cadena Ecuador S.A. es una empresa que pertenece al Grupo *Coats Viyella*, cuya matriz se encuentra en Inglaterra. *Hilos Cadena Ecuador S.A.* fue fundado el 15 de diciembre de 1958.

Sus oficinas principales están ubicadas en Quito con sucursales en Guayaquil y Cuenca.

Con más de cuatro décadas de operación en el país, *Hilos Cadena Ecuador S.A.* se dedica a la producción y comercialización de hilos para bordado y confección, lanas para tejidos, cierres y demás misceláneos destinados al uso doméstico y profesional.

En la actualidad laboran más de 90 personas en las actividades desarrolladas por la empresa y se genera empleos indirectos que proveen trabajo para no menos de 400 familias de ésta nación.

Las Fragancias Cía. Ltda. es una empresa ecuatoriana fundada en el año de 1980, en la ciudad de Cuenca. El grupo cuenta con varias cadenas de comercialización. En *Las Fragancias Perfumería Cosméticos y Accesorios*, productos de tratamientos de belleza, perfumería y los más finos accesorios; en *Burbujas y Burbujas Xpress*, productos de cuidado diario; en *Secretos para el Baño*, artículos para regalo y en la *Boutique Alain Delon*, exclusiva ropa masculina.

Estas importantes cadenas tienen presencia en las principales ciudades del país para satisfacer los requerimientos y enriquecer el estilo de vida de sus clientes.

Además, esta empresa se desempeña también en el área de distribución. Para ello, desde su matriz en Cuenca, ha creado y controla una compleja organización que cubre todo el territorio ecuatoriano.

Pasamanería S.A. es una empresa ecuatoriana que fue fundada el 11 de abril de 1935 en la ciudad de Cuenca, donde permanecen instalados la planta y el almacén de venta al por mayor.

Pasamanería S.A. ha producido por más de seis décadas, mantiene almacenes de atención al público en importantes centros comerciales de Cuenca, Quito y Guayaquil, además de comercializar sus productos en el exterior y en todo el país a través de 1.500 clientes mayoristas.

La fábrica textil se dedica a la producción de diversas líneas de pasamanería, tales como: cintas, encajes, grecas, reatas, cordones, elásticos y etiquetas, además de calcetines, hilos, tejidos de punto y confección de prendas de vestir.

En la actualidad, laboran en este complejo empresarial alrededor de 450 empleados y sus actividades generan trabajo para no menos de 1.800 familias ecuatorianas.

Obras de *Historia y Vida*.

Serie Documentos Primarios:

De la Cocina de... Manabí. Quito: mayo de 1999. (tomo 1)

Esencia Cuencana. Cuenca: diciembre de 1999. (tomo 2)

Otras publicaciones:

Secretos de Alacena. Quito: Ediecuatorial, diciembre de 1998.