

Viaje por la gastronomía ecuatoriana

Jorge Martillo Monserrate

En las deliciosas noches veraniegas de Guayaquil, acudo a la marisquería de Ochipinti, me acomodo en una mesa al aire libre y ordeno un par de cangrejos a la criolla (cocinados a fuego lento con yerbas, condimentos y sal en grano), arroz blanco y una cerveza bien helada para matizar la espera. Es cuando doy por la cierta la historia bíblica de Adán y Eva expulsados del Paraíso por probar el fruto prohibido.

Cuando me envuelve la fragancia que suelta la inmensa cacerola donde los crustáceos se cuecen en un mar de agua, bebo un sorbo de cerveza y me imagino que por unas patas gordas de cangrejos, mi pareja y yo somos lanzados de este paraíso ubicado en la mitad del mundo, pero felizmente en Ecuador no te expulsan por delitos gastronómicos, la gente emigra a Estados Unidos o a Europa por otras razones, pero esa es otra historia. Esta es la crónica de un viaje por la gastronomía ecuatoriana y nada más.

A manera de entradas históricas

En el Ecuador, los testimonios arqueológicos demuestran que tal vez 5000 años A. C. nuestros antepasados pescaban, cazaban, cultivaban la tierra y usaban sus frutos para alimentarse.

La variedad de climas, alturas y condiciones ambientales que caracterizan a nuestro país, permitió el desarrollo de cultivos de productos silvestres.

Por la ubicación geográfica del Ecuador, en el centro del planeta, una intensa radiación solar enriquece la vegetación e intensifica la carga energética de todo cuanto florece y fructifica.

El académico francés, Charles-Marie de La Condamine (en 1734 dirigió la primera expedición científica a Sudamérica con el propósito de lograr la medición exacta de un grado de latitud y resolver la

controversia, entre newtonianos y cassinistas, en el seno de la Academia de Ciencias en París) al admirar el valle de Quito, expresó asombrado: «Vi por primera vez flores, botones y frutos sobre todos los árboles; vi sembrar, arar y cosechar el mismo día, en el mismo lugar».

A raíz de la conquista española, esta riqueza natural fue acrecentada por el intercambio de productos. A bordo de las naves europeas arribaron semillas de trigo, cebada y animales domésticos. De América rumbo al viejo continente, partió la patata que salvaría a Europa de la hambruna, el maíz y deliciosas frutas tropicales que asombraron a las cortes europeas.

El cronista Rodolfo Pérez Pimentel al establecer un bosquejo histórico de la cocina ecuatoriana expresa que durante la colonia en la región costeña se comía a la usanza indígena. Respalda su opinión en lo escrito por Jorge Juan y Antonio de Ulloa en *Noticias Secretas de América*.

En esa época se combinaban los platos picantes con los de almíbar. Un menú podría ser: cebiche de mariscos con ají y luego almíbar de fruta, seguido como entrada por otro plato picante y un nuevo de almíbar de frutas. El plato fuerte era otro con ají y finalizaba con un almíbar de frutas.

A partir de la independencia los gustos fueron cambiando. En 1872, unas religiosas francesas enseñaron a preparar nuevos dulces y comidas. Dulces como los barquillos, el can de Suiza, variedades de quesos de leche, budines con salsa de crema, *mousse* de chocolate, bizcochos franceses, los huevos molleau o de faltriquera, las magdalenas o galletitas de París, la mayoría de las cuales aún se confeccionan en Rocafuerte, parroquia de la provincia de Manabí, lugar donde se radicaron las religiosas traídas por el monseñor Pedro Schumacher.

Pérez Pimentel indica que hasta 1852 el pan blanco de trigo era casi desconocido en Guayaquil por su alto costo y dificultades de conseguir harina de trigo. Así que el bolón, chifles y patacones de plátano verde o el pan de yuca eran los acompañantes del café a la hora del desayuno.

En la sierra había trigo, aunque en pequeñas cantidades. La primera semilla llegó a Quito en una vasija de terracota traída por el franciscano flamenco Jodoko Rick de Garselaert en pleno siglo XVI.

El arduo arte culinario

Jenny Londoño en «La gastronomía: una cultura femenina», capítulo de su libro *Entre la sumisión y la resistencia. Las mujeres en la Real Audiencia* reflexiona sobre la escasa importancia que se da a la cocina pese a que es un proceso de labores cotidianas con alto grado de creatividad de las mujeres y constituye un valioso aporte femenino a la cultura de Ecuador y su identidad.

En la Real Audiencia de Quito (1765-1830) confluyeron las diversas tradiciones gastronómicas de los pueblos indígenas a las que se sumaron los de la cultura española y de las etnias africanas.

La mujer de la colonia estuvo sujeta a condiciones desventajosas en la elaboración y conservación de los alimentos. Sin más combustibles que la leña o el carbón y sin un fácil acceso al agua, ni un sistema para refrigerar los alimentos. Cocía en rústicos fogones, tarea lenta y pesada. Eso determinó una dieta basada en alimentos secos: cereales y leguminosas, o harinas procesadas en molinos de agua o en la hogareña «piedra de moler». La preparación de algunos platillos tomaba varios días, era el caso de la fanesca (compuesta de bacalao seco y una gran variedad de granos nativos, previamente pelados), que se sirve durante Semana Santa. De esa confluencia de comidas indígenas, española y africana surgen los deliciosos platillos de la gastronomía mestiza.

Cuando llegan los españoles, los indígenas tenían una alimentación completa y equilibrada. Eran muy frugales y poseían costumbres que señalaban épocas de veda, abstinencias de carácter religioso o higiénico. Los indígenas de la región andina de la Audiencia de Quito tenían una dieta en base al maíz con el preparaban platos que todavía subsisten: maíz tostado, choclo tierno cocido, humitas, bollos, tortillas asadas, ayacas, tamales, etc. Consumían también tubérculos: papas, zanahorias, ocas, mellocos, etc., y hortalizas: nabos, berros, zapallos y zambos. También utilizaban hierbas en la alimentación y para efectos medicinales.

La dieta era bastante vegetariana pero consumían carne de animales domesticados como la llama y el cuy. Además venado, aves silvestres y animales exóticos como churos (caracoles), catzos (escarabajos) y cuzzos (gusanos blancos).

En la región costa por la proximidad del mar y la abundancia de animales silvestres del bosque tropical, la dieta poseía una gran riqueza

proteínica: pescado, mariscos, carne, plátano verde o maduro y frutas tropicales. A más de arroz, yuca, etc.

El pueblo consumía pescado de los ríos, peces de nombres llamativos y deliciosa carne: la corvina, la lisa, la viuda, el barbudo, el bagre, el ciego, entre otros. La preparación de la comida en ese clima tropical, donde era casi imposible conservarla, era otro grado de dificultad. Los árboles frutales ofrecían: anonas, badeas, caimitos, cocos, hobos, guabas, limas, limones, mangos, mameyes, marañones, naranjas, pomarrosas, tamarindos, etc.

Antiguos vicios

Desde antes de la conquista era común el tabaco, hombres y mujeres le daban un uso ritual, placentero y hasta medicinal. Luego fue asimilado por los conquistadores.

Jenny Londoño en su libro da a conocer un documento revelador del hábito de fumar durante el siglo XVIII. En una carta escrita en 1789 por la madre María Manuela de San Gabriel, religiosa del Convento de la Purísima Concepción de Ibarra y dirigida al rey. Cuenta al monarca la pobreza en la que viven las 38 monjas del convento, situación que les impide adquirir tabaco. Confiesa ser una monja «forastera, pobre y enferma», sin más vestuario que su viejo hábito, su situación no le molestaba antes, «cuando tenía tabaco que fumar y que chupar», hábito adquirido «por causa de (habérsele) lisiado mucho los oydos, la cabeza y garganta con el mucho estudio» y los médicos le dijeron que fumara. La religiosa suplica al rey que dispusiera la extinción del estanco del tabaco para beneficio de los pobres y de la misma religión, argumentando que «cuando hay tabaco hay mucha devoción, porque si viene la tentación del sueño, nos lo destierra y quedamos con fervor alabando al creador».

En las fiestas, los ricos bebían mistelas (mezcla de aguardiente de uva y azúcar) y ponche (bebida hecha con frutas y aguardiente de uva). En las fiestas populares, el pueblo consumía aguardiente de caña de alto grado alcohólico, destilado en alambiques clandestinos y vendido de contrabando.

Los indígenas antes de la conquista no conocían las bebidas destiladas, únicamente las fermentadas. Bebían chicha con bajo nivel de fermentación, que emborrachaba con lentitud y no producía estados