



Dulce tradición.

Carolina Navas Guzmán
Jefa de Museología Educativa
Museo de la Ciudad

Hablar de dulces tradicionales es evocar memorias, afectos y tradiciones sobre la producción y consumo de deliciosas recetas, algunas de las cuales han desaparecido y otras que se niegan a desaparecer.

Compartimos la historia de dos tradiciones culinarias que confluyeron en el siglo XVI, cuando la expansión española hizo posible el encuentro de la cultura del Viejo Mundo y la diversidad de tradiciones prehispánicas andinas. La amalgama, tanto de saberes como de productos nativos con todo lo que se introdujo desde Europa, permitió el desarrollo y enriquecimiento de las prácticas culinarias en ambos lados del mundo. Aquel encuentro de aromas, sabores, texturas, formas de cocción, mixturas e implementos de cocina, dio origen a los dulces tradicionales quiteños.

El gusto por lo dulce ocupó un lugar importante entre los quiteños desde el periodo colonial. Las recetas de dulces se

incorporaron a la cocina quiteña por influencia de la tradición española y gracias a la introducción de la caña de azúcar con sus productos derivados como la panela y el alcohol, y la producción de miel, a través de la domesticación de las abejas. Gracias a la introducción del trigo fue posible la elaboración de productos como el pan y el hojaldre, masa con la que se elaboran aplanchados, milhojas, chimborazos y caracoles.

La comida no es solo una forma de alimentarse y de disfrutar, tiene que ver con prácticas rituales, recordemos que hay recetas que son propias de ciertas celebraciones como la colada morada con guaguas de pan para el Día de difuntos, los chigüiles y pristiños que representan la corona de espinas de Cristo que se preparaban en Semana Santa; en Navidad se cocinaban los buñuelos que simbolizan el pañal del Niño Jesús y los tamales dulces preparados con harina de maíz, raspadura y pollo o cuero de chanco para el relleno; la fiesta de Corpus Christi era época en la que se consumía rosero y champuz.

Evidentemente, la comida también está relacionada con estructuras de etnia y clase. Las¹ recetas de los sectores privilegiados eran más elaboradas, con respecto a formas de preparación y recetas más modestas de los sectores menos favorecidos. Así por ejemplo, el rosero se preparaba en las casas de la gente de clase alta, ya que era una receta que demandaba mucho trabajo y en cuya elaboración se empleaban numerosos ingredientes como morocho o mote escurridos, almíbar y zumos de piña, limón, babaco y chamburo. Se aromatizaba con aguas de ámbar, florida y rica, y era servida con frutas picadas, hojas de naranjo, cáscaras de naranjilla y clavos dulces. Mientras que el champuz, era una bebida de las clases populares a base de harina de maíz, panela, naranjilla y especias.

Otros dulces de antigua tradición son los rosquetes de yema y los de viento que provienen de las tortillas de viento que fueron muy conocidas en Conocoto y en Loja. Asimismo, eran muy populares los dulces de leche y de variadas frutas como: membrillo, higo, tamarindo, guayaba y chamburo. Productos nativos como el maní

y el maíz eran utilizados para preparar dulces enconfitados como la “caca de perro” o el maní enconfitado. Los helados fueron postres de las cocinas de gente acomodada, ingredientes nativos como la vainilla contribuyeron a mejorar ostensiblemente su sabor.

Al parecer, durante el periodo republicano hubo una importante producción de trigo; por lo tanto, a partir de esta época empieza la preparación de moncaibas, barquillos y caballitos. Los suspiros y la espumilla también son de la época republicana, ya que en este periodo se industrializa el azúcar. Antes del suspiro se conocía un dulce llamado “socroco”, que se preparaba con raspadura diluida en manteca de chanco.

Las recetas y, sobre todo los secretos de familia, se transmitían de generación en generación vía oral, siendo las mujeres, debido a su rol de género, a quienes debemos en gran parte el desarrollo del arte de la cocina. Uno de los espacios donde se desarrolló una interesante práctica culinaria, fueron las cocinas de los conventos femeninos. En el mundo colonial y republicano, únicamente las mujeres





pertenecientes a los estratos altos de la sociedad estaban en condiciones de profesar, con seguridad ellas llevaban consigo conocimientos culinarios de sus familias que en las cocinas conventuales se desarrollaron y enriquecieron, dando origen a elaboradas recetas de dulces que no solo se consumían internamente, sino que se vendían a través de los tornos. Numerosas mujeres de condición humilde permanecían junto a las monjas como sirvientas y cocineras; sin duda, ellas debieron haber aprendido de sus señoras a preparar los manjares y fueron las encargadas de propagar las recetas que, en algún momento, fueron exclusivas de los conventos, dando origen a una tradición popular.

El desarrollo de la cultura gastronómica de la ciudad, más allá del ámbito conventual femenino, se desplegó a partir del siglo XIX, periodo en el que Ecuador se articuló al mercado mundial y los sectores acomodados de la sociedad entraron en contacto con el mundo europeo, especialmente con Francia. De esta manera, la cocina quiteña adquirió un cierto “afrancesamiento”, sobre todo en lo que tiene que ver con los dulces. Las personas

que pudieron viajar a Francia, ya sea por asuntos diplomáticos, políticos y económicos, o por estudios o placer, introdujeron recetas de dulces de la gastronomía francesa que pronto circularon entre las señoras de las familias quiteñas acomodadas. Muchas de esas recetas se conservan en manuscritos y publicaciones de la época, siendo una rica fuente de información sobre lo que se consumía en ese entonces en Quito, especialmente en cuanto a los dulces. Aquellos recetarios que datan de las últimas décadas del siglo XIX, armados por señoras como Dolores Gangotena, se caracterizan por su imprecisión en cuanto a las cantidades, ingredientes y formas de cocción. En la preparación de cada receta, el sentido común, el gusto personal y la experiencia eran determinantes. Al revisar estos recetarios es común encontrarse con expresiones como: “hasta que de punto” o “hasta que esté en estado”. Los ingredientes que se encuentran con mayor frecuencia en estos recetarios son harina de maíz, manteca de cerdo, huevos en grandes cantidades, se añadía a las recetas vino, aguardientes, anisados y aguas de sabores como el agua de azahar, agua rica y espíritu perfumado.

Los dulces de frutas, por su fácil preparación también se encuentran en estos recetarios. Una fruta que era muy usada en ese entonces era la cidra que se preparaba acaramelada y rellena de naranjas, limones, limas e higos, igualmente acaramelados. Parece ser que la confitería era muy apreciada en Quito. En aquellos recetarios también se mencionan los quesos de piña o naranja que no son otra cosa que los flanes de la gastronomía francesa.

Con el transcurso del tiempo, los procesos de preparación, ingredientes e implementos de cocina han cambiado; sin embargo, esto no le resta valor a la tradición, ya que en la resignificación de las costumbres culinarias para adaptarlas a nuestro tiempo, está latente el esfuerzo por mantener viva la memoria de la cocina de antaño que forma parte del legado cultural de los quiteños.

Referencia bibliográfica:

^{1,2} Pazmiño Acuña, Rocío; Rosero, Santiago. (2003) Recuperando la dulce tradición. Documento no publicado, preparado para el Museo de la Ciudad.

³ Almeida Unda, María Sol. (2018) Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito. Análisis cultural alimentario. Tesis de grado en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas. Universidad San Francisco de Quito. Recuperado de: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/8038/1/141472.pdf>

⁴ Ídem