
**Dulcísima y sin fastidio:
la alimentación cuencana en el siglo XVIII entrevista
desde los textos y las imágenes**

Dulcísima y sin fastidio:
Food in Cuenca in the Eighteenth Century
etudied from texts and images

Juan Martínez Borrero
Universidad de Cuenca (Ecuador)
e-mail: juan.martinezb@ucuenca.edu.ec

Resumen

El estudio de la alimentación colonial americana, durante el siglo XVIII, muestra que los procesos de aclimatación de plantas y animales, iniciados durante el siglo XVI, han llegado casi a niveles de perfección, pero, además, se reconoce la riqueza y variedad de muchos productos autóctonos que en algunos casos forman la base de una cocina mestizada. Este tema se estudia para el territorio de la Real Audiencia de Quito, con especial referencia al Corregimiento de Cuenca, un territorio de gran diversidad agrícola y variada base cultural. Los viajeros y funcionarios que escribieron sus impresiones sobre estos territorios destacan admirados las cualidades de muchos productos vegetales y en especial de las frutas que son objeto de reiteradas referencias, pero no son estas los únicos documentos ya que en la pintura mural de los monasterios de clausura de Cuenca, en particular en el Carmen de la Asunción, las frutas son representadas con enorme detalle y variedad. Se estudian los sentidos simbólicos de la alimentación y cómo se relacionan con la construcción de una visión idealizada de la realidad en un contexto en que el área de abastecimiento de la ciudad de Cuenca alcanza a decenas de kilómetros del centro urbano, cubriendo nichos ecológicos variados. Se concluye que la naturaleza se convierte en un imaginario metafórico de la realidad, ocultando las tensiones que caracterizan a una sociedad en vísperas de un cambio político de gran magnitud.

Palabras clave: Corregimiento de Cuenca, historia de la alimentación, imaginario, pintura mural.

Summary

The study of Hispanic America colonial food in the eighteenth century, shows that the acclimatization of plants and animals, initiated during the sixteenth century, have almost reached levels of perfection, but also showcases the richness and variety of local products which, in some cases, form the basis of a culturally blended cuisine. This topic is studied for the territory of the Real Audiencia de Quito, with special reference to the Corregimiento de Cuenca, and area of great agricultural diversity and varied cultural base. Travelers and officials who wrote their impressions of these territories highlight the qualities of many plants but especially of fruits that are object of repeated references, but those are not the only documents since in the murals of the cloisters of El Carmen de la Asunción, fruits are represented with great detail and variety. The symbolic meanings of power and food are studied in relation with the building of an idealized vision of reality in a context in which the supply area of Cuenca reaches tens of kilometers away, covering varied ecological niches. The author concludes that nature becomes a metaphorical imagery of reality, hiding the tensions that characterize a society on the eve of a political change of great magnitude.

Keywords: Corregimiento de Cuenca, food history, imaginary, mural painting.

Recibido: 19: 02: 2015

Aceptado: 26:02:2015

Introducción

Cuando Juan de Velasco, sacerdote jesuita considerado el primer historiador del antiguo “Reino de Quito”, es extraditado del territorio español, han transcurrido casi doscientos años desde la fundación de Cuenca, ciudad de la antigua provincia de Tomebamba, acontecida el 12 de abril de 1557. Velasco se extenderá detalladamente en su “Historia Natural” en la descripción de plantas y animales que forman la base de la alimentación, creando así, entre otros elementos, un “catálogo” formidable que refleja la cultura alimentaria del siglo XVIII sumándose a otros autores que se ocupan también del mismo tema (Velasco, Primera Parte).

En estos dos siglos se ha consolidado el pacto colonial y establecido un status quo, aceptado por la población americana criolla a la par que por los administradores metropolitanos, y del que son partícipes forzados la población indígena y la esclava de origen africano. El gobierno de los Austria, que ha explotado las riquezas argentíferas mexicanas y alto peruanas y ha destacado a Virreyes, Presidentes de Audiencia y Capitanes Generales, junto a muchos otros administradores civiles y eclesiásticos (Muro Romero), se ha preocupado, en verdad, por mantener el control del territorio ultramarino o de las Indias Occidentales, pero, a pesar de las prácticas económicas y las disposiciones legales, ha dejado en gran medida los asuntos cotidianos a la población local (Bethell 125) paulatinamente construida a partir de su compleja base para constituir una sociedad nueva y diversa, sin parangón en el resto del mundo (Alberro 258). Entre las construcciones culturales más notables están los nuevos sentidos de la alimentación.

La cultura local desarrolla una parcial autonomía, a causa de factores diversos que van desde la distancia con el centro administrativo, hasta la influencia de la base indígena o del territorio y las condiciones de explotación económica y humana, pero esto no implica una desconexión con la cultura metropolitana. Al contrario, esta constituye un referente básico permanente cuya presencia simbólica debe destacarse (Bauer 17). La ilusión, o el reflejo, crean un imaginario parcialmente compartido, cuya comprensión enfrenta con frecuencia al criollo con el chapetón, u otro foráneo, como lo explica Gruzinski. En este contexto, la disponibilidad de productos y preparaciones locales, y los usos de la alimentación, se distinguirán de los metropolitanos constituyendo sentidos diferenciados.

Cada gesto o cada palabra de los viajeros o administradores europeos, será una interpretación interesada, cada plato o costumbre de la mesa, cada bebida o producto local asumen sentidos muy distintos de su significado local. La sociedad criolla, endurecida o suavizada, se caracteriza por otras *prácticas de la vida diaria* en términos de Michel de Certeau, y desarrolla rituales y *performances* que son vistos como extraños, salvajes, violentos, incomprensibles o aún degenerados por los visitantes ocasionales. Estas miradas se hacen extensivas también a la alimentación.

En este marco se desarrollan las prácticas alimenticias coloniales, que son una forma de ser en el mundo, asociadas particularmente con el territorio local y con tradiciones culturales que se consolidan en forma paulatina desde el siglo XVI (Martínez Borrero, “La Alimentación en Cuenca, Ecuador de 1557 a 1607: las raíces remotas de una cocina regional”). Los estudios sobre este tema son relevantes en los Andes y, entre otras muchas, cabe citar la obras pioneras sobre historia de la alimentación en Venezuela de Cartay y Lovera, las investigaciones realizadas en el Perú por Zapata y Olivas Weston y los aportes de Julio Pazos para Quito.

El presente trabajo pretende una mirada desde fuentes múltiples a la alimentación en el territorio de la Audiencia de Quito hacia la mitad del siglo XVIII, con particular referencia al Corregimiento de Cuenca, cuyo aislamiento relativo de los centros de poder político permite observar la situación de una ciudad de tercer orden localizada en un territorio frecuentemente señalado como la más hermosa y fértil de las tierras quitenses, como es descrito desde el siglo XVI por Salazar de Villasante (1573) y durante el siglo XVIII por Antonio de Ulloa (1748), Juan Pío Montúfar y Frasco (1754), José de Merisalde y Santisteban (1765), Bernardo Recio (1766), Dionisio de Alcedo y Herrera (1766), Juan de Velasco (1789), entre otros. Las referencias que encontramos en estos textos son una de las fuentes básicas para el estudio de la alimentación local.

Algunos de estos autores mantienen la actitud distante del naturalista, otros señalan detalles particulares y unos pocos se recrean en texturas, aromas y sabores. Las referencias al *locus de consumo* (Goody) son casi inexistentes, aunque a veces es posible leer entre líneas cómo y cuando se han probado determinados platos, en qué compañía y con qué motivo. La utilización de estas fuentes permite que el investigador se acerque a los imaginarios locales, pero es necesario ampliar la base documental para un análisis más apropiado. En el

caso de Cuenca se dispone de documentos visuales de importancia, las pinturas murales del refectorio y ante refectorio de los monasterios de la Inmaculada Concepción y, en especial, del Carmen de la Asunción, estas terminadas en 1801, en donde pueden verse imágenes de tipos locales equiparables a las que encontramos en los textos, lo que posibilita nuevos elementos de análisis. Esta es quizá una imaginería comparable, aunque de dimensiones y complejidad mucho más modestas, a la pintura de castas que tanto éxito tuvo, especialmente, en México (Katsew 12).

1. Alimentación colonial en el siglo XVIII

Cada región colonial hispana privilegió modelos de alimentación derivados, por una parte, de la tradición cultural, y por otra de la disponibilidad de recursos que, en la mayoría de los casos eran abundantes y variados, dependiendo poco de productos foráneos con la excepción del vino o el aceite de oliva y ciertas especies. Pero, al mismo tiempo, la mirada que sobre estos recursos se tuvo desde los visitantes externos, o desde las mismas descripciones locales, tendió a mostrar o los imaginarios sobre la alimentación o los elementos poco comunes en contraste con la región de origen del visitante, por lo que resulta interesante una breve referencia a las tradiciones alimenticias regionales.

Venezuela presenta entre los siglos XVIII y XIX la consolidación de un patrón alimenticio circuncaribe con el abundante empleo de plátanos, maíz, tortas de casabe, carne, papelón (o panela), arroz, cacao, yuca, que en términos generales se asocian con la producción en el conuco. Aunque se ha señalado el contraste entre dos regímenes alimentarios, uno “criollo” rural o tradicional, y uno urbano, característico de una minoría dominante, no parece que la subcultura urbana haya diferido sustancialmente en la alimentación, sino más bien que las diferencias se dan entre segmentos sociales, aunque todos asuman formas económicas y pautas culturales mestizas (Torres Sánchez 517-526).

Por su parte, los estudios en México permiten observar el extraordinario registro de 98 tipos de frutas y verduras para 1767 que eran diariamente vendidas en la plaza (Quiroz 17). Las colosales dimensiones de la ciudad virreinal obligan a atenderlas con gigantescas cantidades de trigo, maíz, azúcar, cacao, pulque, carneros, ganado vacuno, cerdos, patos, manteca de cerdo, huevos y pescado como señalan diversas fuentes. El consumo de carne alcanzaría a unos

sorprendentes 142 kilos por persona y por año siendo la carne de carnero la de mayor prestigio, mientras que la de res era más común en el pueblo, como explica la autora

En definitiva comer carne en la ciudad de México no era un privilegio ni una distinción de la gente acomodada. Los más adinerados solo podían hacer ostentación con el consumo de las más diversas y selectas carnes en impresionantes banquetes carnívoros (Quiroz 24).

Hay en el mercado de México una gran diversidad de frutas que se destinan a la fabricación de mermeladas y dulces caseros de manzana, zapote, mamey, tejocote, piña, granada, coco y membrillo así como de conservas de albaricoque, higo, limón, naranja, cereza, ciruela y zapote blanco.

Una particular importancia asume para México el estudio de las pulquerías, espacios de complejidad social y simbólica presentes en el centro mismo de la ciudad, y en donde se producen episodios continuos de desorden, pero también se convierten en espacios casi de residencia para los individuos cuyos domicilios eran los puentes y los portales (Vázquez Meléndez 85).

La situación no era muy diferente en Zacatecas a donde llegaban desde el entorno harina, carneros, toros, puercos, huevos, manteca, piloncillo, cacao, canela, azúcar, aguardiente de parras, vino, queso, aceite, almendras, papel, sal, pimientos, pescado seco, frijol, lentejas, garbanzos y algo de arroz (García González 48).

La dieta colonial parece haber incluido un consumo muy grande de carne, como es evidente para México y Venezuela. En el caso del territorio quitense hay frecuentes menciones a esto y resulta evidente la dimensión de la cría de ganado vacuno y porcino en Cuenca durante el siglo XVIII. Parece que este conspicuo consumo de carne vacuna y de cerdo está asociado al sistema hacendario con una notable diferencia con los indígenas de los que se menciona frecuentemente que se alimentan más bien de cuyes y huevos de gallina y solo en forma excepcional de otras carnes.

2. La extraordinaria diversidad de las frutas en el territorio quitense

Al estar situado en la mitad del mundo, con acceso a productos de tres regiones, y múltiples nichos ecológicos, no es sorprendente que las tierras del Quito sean objeto de comentarios hiperbólicos como cuando Antonio de Ulloa señala:

Y atendiendo al mismo tiempo a no haber una sensible mutación en el discurso de todo el año todo él es propio para otoño, todo adecuado para primavera, todo natural de verano y todo proporcionado a hacer las funciones del invierno... y al tiempo que toman su sazón unas frutas y se envejecen las hojas que las acompañaron, va produciendo otras el mismo árbol, y es continuo en él estar vestido de verdes hojas, adornado de fragantes flores y cargado de frutas, una más verde y pequeña que otra (Ulloa 337).

Esta descripción de la abundancia de la naturaleza, que contrasta con la sucesión de estaciones que impide una fructificación continua que es propia de los países de la zona templada, permite atisbar los motivos del asombro. Por otra parte cuando Ulloa visita estos territorios las plantas y frutas son una mezcla muy atractiva de productos andinos, tropicales y mediterráneos, perfectamente aclimatados.

Todo género de frutas, carne en abundancia, de novillo, vaca o carnero, se suma al buen trigo y el pan doméstico, aunque de este dirá Ulloa que *...no es muy bueno, proviniendo el defecto de su calidad de que siendo las indias las que tienen el ejercicio de hacerlo, ni lo saben amasar ni cocer* (Ulloa 338).

En el caso del territorio quitense, en contraste, la disponibilidad de legumbres verdes es escasa, y estas son suplidas más bien por raíces y leguminosas secas. Por el acceso por igual a valles cálidos y fríos, es común el consumo de camotes, arracachas y yucas que provienen de las yungas o valles abrigados, tanto como el de ocas y papas de las tierras altas. El comercio de productos alimenticios alcanzará a una gran diversidad de frutas, algunas cultivadas en los huertos urbanos, otras en valles cercanos y otras más que provienen de zonas cálidas. Se destacan sus sabores sutiles y su aroma, como se verá adelante, al mencionarse plátanos dominicos, guineos, chirimoyas, aguacates, granadillas, piñas, guayabas o guabas que vienen de zonas abrigadas, y de duraznos, de las variedades prisco, melocotón y guayabo, albaricoques, melones y sandías, de

tierras frías a las que se suman las frutillas o fresas del Perú, tunas, manzanas, y cítricos como las naranjas de China o Portugal, naranjas agrias, limones reales y sutiles, limas dulces y agrias, cidras y toronjas cuyos árboles mantienen todo el año el azahar como menciona Ulloa (338-339) aunque confundiendo en ocasiones la procedencia de algunos productos.

Serán las frutas las que reciban una mayor atención en los testimonios del siglo XVIII, a pesar de destacarse también la abundancia de otros productos, y al parecer se produce una idealización de las cualidades de ellas, sabor, aroma y textura, por lo que hay referencias permanentes, que son también notables en las pinturas murales y en las figuras de nacimiento. La presencia de las frutas en las mesas, antes, durante y después de las comidas, es una extravagancia local, relacionada sin duda con el concepto de hospitalidad propio de las sociedades andinas (Jamieson 220) y que se construye en forma local. El asombro y admiración por esta práctica se transparenta en Ulloa quien señala que

La abundancia y permanencia de tantas y tan diversas especies de frutas, es regalo continuo, con que se cubren las mesas: ellas son los primeros platos que la adornan, y los últimos que se quitan, cuando las levantan después de haber servido la diversidad de manjares de otras especies: entre cuya muchedumbre sirven no solo de diversión a la vista, si también de deleite al paladar; pues según es allí costumbre, varía el gusto con ellas el de los otros platos (392).

Se ha construido una mirada estética sobre las frutas, ellas adornan, divierten a la vista, deleitan el paladar y varían el gusto de los demás platos. Una mesa con frutas está enriquecida, es rica y diversa, aparece como propia de una comida digna y variada y se constituye en un signo de identidad particular del *locus de consumo* quitense. Esto es lo que miramos en una de las pinturas del refectorio del Carmen de la Asunción de Cuenca, cuando a la mesa se sientan las monjas que rodean a santa Teresa de Ávila y a Cristo, mientras dos novicias sirven los platos de comida y una monja lee la oración diaria (Martínez Borrero, La pintura popular del Carmen: identidad y cultura en el siglo XVIII). Como se ha señalado, la escena de la Comunión Mística de santa Teresa se recrea en el monasterio cuencano, y no hay duda alguna de que está situada en el refectorio mismo, retratado con su piso de grandes ladrillos cuadrados y las ventanas que dan hacia el huerto cerrado (*hortus conclusus*) símbolo de la virginidad.

Sobre la mesa, junto a otros platos quizá de papas o de las mismas frutas, se han colocado delicadamente chirimoyas y aguacates, que poseen estas cualidades estéticas y simbólicas locales y que se ofrecen a Cristo y la santa como prueba de hospitalidad y muestra de riqueza de la tierra.

No es esta la única representación de chirimoyas en el Carmen, al contrario se puede considerar que una escena en que tres mujeres mestizas, o cholos cuencanas, elegantemente vestidas, recolectan la fruta de un árbol muy cargado, y la presencia de la fruta en bandeja, son prolegómenos de su presencia en la mesa divina, construyéndose así el sentido de su centralidad.

La chirimoya (*Anona cherimola*), cuyo nombre significa *fruta fría*, está entre las que mayor interés y consideración despiertan. Su aspecto en nada parecido a las frutas de hueso mediterráneas (entre ellas duraznos, albaricoques o ciruelas) como tampoco a las frutas de semillas pequeñas (manzanas, peras, membrillos), debe haber parecido muy extraño a los ojos foráneos, y Ulloa, por ejemplo, destaca su forma y color, pero se detiene en su gusto al decir «...esta carne tiene asimismo un jugo algo meloso, en el cual está empapado; salpicado de un agrio muy moderado y delicado con fragancia tan agradable que realza la calidad de su exquisito sabor» (340). Esta actitud asombrada está también presente en Antonio de Alcedo, cuyo Diccionario Geográfico de las Indias Occidentales o América recoge descripciones de múltiples elementos americanos y en particular quitenses, cuando señala

...compite la primacía entre todas las de América... y es en realidad una de las mejores... El árbol es mediano, ramoso hasta el suelo, y hojas algo grandes y anchas. La flor elegantísima, pequeña de cinco hojas...El fruto en todas partes tiene la piel verde, delgada, sutil y delicada. La médula blanquísima sin oquedad... La médula es dulcísima y sin fastidio, algo acuosa, en unas con algo de ácido, pero otras sin él, se comen en tajadas o partidas con cuchara (292).

Dirá, además, que las de Cuenca, que se cultivan en los valles ligeramente abrigados de Paute y Gualaceo, a más de en los mismos huertos urbanos, son mejores que las de Quito, que son pequeñas y con muchas pepas, siendo excelentes las de Popayán. La chirimoya se come como fruta fresca, aunque ocasionalmente podía prepararse en conserva o como relleno para pasteles.

Los adjetivos son muy decisivos, compite la primacía, es de las mejores, flor elegantísima, piel verde, sutil y delicada, médula blanquísima, dulcísima y sin fastidio, estas afirmaciones permiten entender cómo Alcedo, español de nacimiento, comparte en su expresividad las construcciones locales sobre el sentido excelso de esta fruta en particular.

La otra fruta presente en la mesa teresiana es el aguacate o palta (*Persea americana*); también en una pintura de la cenefa del Carmen se muestra en bandeja, lista para servirse, como si en ella se hubiese llevado hasta el comedor. Alcedo no está demasiado impresionado por su sabor al que tilda de insípido, sin embargo Velasco se detiene en sus variedades por ser

...unos redondos, otros ovales, y otros con cuellos largos: unos de corteza verde, que son los más, otros de negra y otros de morada; unos tienen la médula fibrosa y otros no; unos tienen la médula casi blanca y otros tan amarilla como la yema del huevo (Velasco, Primera Parte, 124-125).

Esta fruta, dirá el jesuita, se come por lo común con cuchara y puede considerarse entre las mejores, compitiendo con la chirimoya y la piña (*Ananas comosus*).

Otras se suman a esta mirada a medio camino entre el asombro, la extrañeza y la golosina, entre ellas la guaba o pacay (*Inga feuilleei*), cuyo vaina leñosa de color verde intenso o marrón aterciopelado, pequeña del largor de un jeme en las serranas, de cerca de un metro de largo en la llamada *machetona*, enredada en su larga delgadez en la *bejuco*, estas dos últimas de zonas tropicales, deja paso a la negra y lustrosa semilla no comestible, que aparece cubierta de un algodón con dulce y fresco jugo. Alcedo dirá que son mejores las que están cubiertas de vello de color anaranjado a las que llama *peluda*.

Pero el asombro no se detiene allí ya que continúa en las pasifloras, en general llamadas granadillas, que son certeramente descritas por Ulloa

como un huevo de gallina, pero más grandes y de cáscara lisa y gruesa y con unas semillas cuyo...gusto es agridulce, tan agradable, que ni fastidia el uno ni molesta el otro, la calidad de ella muy cordial, fresca y tan sana que, aunque se coma en abundancia, no hay peligro de que redunde daño (342-343).

Velasco, por su parte, que se referirá a ella como *granadilla tripona*, destaca que está llena de *semillitas chatas, cubiertas de carnosidad delicada y dulce; y bastante agua de bellissimo gusto* (Velasco, Primera Parte, 116), el autor se referirá también a la tropical badea o tumbo de gran tamaño. Estas descripciones, en la que se transparenta el gusto de los autores, coinciden con la imagen de la recolección de esta fruta en las pinturas del Carmen en donde una mujer mestiza, tocada con sombrero de toquilla, cubierta con pañolón y vestida con pollera bordada, asiste a un hombre que, descalzo, ha trepado al árbol para alcanzar las frutas en unión de otros dos sujetos situados detrás de un montón de granadillas en el suelo.

El catálogo de las frutas es extenso y Velasco, en la Historia Natural, se refiere a muchas de las que se encuentran en el territorio de Cuenca. No siempre se detiene en sus cualidades, sin embargo de vez en cuando le vence la golosina y se recrea en sabores, aromas y texturas. La presencia ubicua del capulí (*Prunus serotina*) es destacada en sus variedades negra y colorada, esta más grande y de mejor sabor. En el refectorio del Carmen aparece la recolección de capulíes, formalmente muy parecida a la de granadillas y chirimoyas, sumándose a ellas la recolección de manzanas, a cargo de un grupo semejante, y de membrillos, única escena de este tipo en que aparecen monjas carmelitas, una de las dos con sombrero de toquilla. En las bandejas pintadas hay además sandías, plátanos, peras, albaricoques, papayas e higos, duraznos, limas y tunas (*Opuntia sp.*) que podrían muy bien ilustrar el texto de Ulloa.

La fruta de huerto llamada *chamburo* (*Vasconcellea pubescens*) es considerada como de mayor y suavísima fragancia, bastantemente dulce, de bellissimo gusto, a esta suma el *chilhuacán*, que se asemeja a la anterior en la fragancia pero no en el gusto y del que se comen solo las semillas. Hoy es posible encontrar en los mercados populares estas frutas, desconocidas en supermercados y en la agricultura a gran escala, pero que siguen apreciándose por su aroma y sabor y forman parte de bebidas y postres locales de gran interés.

Continúa la larga lista con la ciruela roja, que siendo originaria de Guayaquil se ha propagado en el Yunguilla de Cuenca, como dice Velasco, y que posee una médula roja como grana, delicadísima, dulce, gustosa y con semillitas muy pequeñas, la guayaba verde y amarilla (*Psidium guajava*), los higos blancos, la joyapa (*Ceratostema alatum*), la lucma (*Pouteria lucuma*), las moras, el mortiño (*Vaccinium meridionale*), la naranjilla (*Solanum quitoense*), o

el pepinillo de enredadera de tierras muy frías y que sale en racimos de pocos granos tales cual son las uvas largas europeas, cuando verde es muy ácido, cuando pinta en morado agridulce y cuando negro puramente dulce (Velasco, Primera Parte 124).

Además es posible comer la pitahaya (*Selenicereus megalanthus* o *Hylocereus undatus*) grande y pequeña, a más de la soraca, *que es como una pitahaya que da la aguacolla*, el taxo (*Passiflora* sp.), la uvilla (*Physalis peruviana*), los zapotes amarillo, blanco, negro y de perro.

El imaginario local de abundancia se ha convertido en referencia permanente de sentido, y se entrecruza y superpone con las opiniones acerca del carácter de la gente, a la que se describe frecuentemente como de genio vivo, ociosa y pendenciera (Martínez Donoso 17) algo que según Velasco puede ser verdad para los mestizos, no así para blancos e indios.

Pero Cuenca está allí y provoca admiración:

Las casas de todas las tres partes de la ciudad son generalmente de adobes o ladrillos crudos con barro, a excepción de tal cual pequeña parte, en que hay cal, piedra o ladrillo cocido. Todas ellas son grandes, cómodas y de mediana decencia y todas, sin excepción, cubiertas de tejas de calidad tan excelente, que no pierden su vivo color rojo aún después de muchos años, propiedad que se atribuye a la pureza de las aguas y del aire. Además de lo descrito, hay una continuidad interminable de casas y quintas dispersas por todas las grandes llanuras contenidas entre los tres ríos, cuya mezcla del mismo color de las tejas y las verdes arboledas de que todo está lleno, hacen la más hermosa y deliciosa vista, al que observa desde alguna altura la campiña y principalmente la ciudad (Velasco, Segunda Parte 600).

3. Territorios para la abundancia

El repaso de las frutas disponibles en Cuenca, evidentes en los testimonios y las pinturas murales, permite intuir que la diversidad refleja el acceso a productos de los huertos locales, como se ha señalado, pero también de zonas algo distantes, de clima seco, de donde provienen por ejemplo la tuna o la pitahaya, o de territorios más cálidos y húmedos, zonas de cultivo de frutas tropicales,

sorprendentemente disponibles en la ciudad, como plátanos, sandías y papayas. Esto muestra una gran área de abastecimiento que incluye valles de montaña, situados entre 2400 y 2500 m.s.n.m. como el mismo de Cuenca, Gualaceo, Paute, Sígsig, Azogues y Girón, junto a valles abrigados como el de Cañaribamba a 1800 m.s.n.m. e incluso más bajos como los llamados Calientes del Cañar o de Molleturo, de donde puede provenir el cacao que se bebe en los desayunos o a la tarde (Santa Gertrudis) o las tierras bajas de Chunchi, pero también con acceso a los fríos campos de Cañar, de donde no provienen frutas sino más bien cereales y tubérculos, como señala Merisalde y Santisteban.

El área de abastecimiento del Corregimiento de Cuenca alcanza a sus extensos límites y está relacionada en forma directa con el sistema hacendario entonces en vigencia, pero también con un amplio comercio que fluye desde los pueblos hacia la capital en donde, a su vez, los habitantes de la parroquias obtendrán productos para su subsistencia y que les resulta difícil conseguir en su propio entorno, entre ellos la sal, los tintes necesarios para el tejido de tocuyos de algodón, los cueros y cordobanes, ya sea en piezas o trabajados en zapatos y montura, los objetos de hierro, para uso agrícola, herraduras, clavos y brasero, de cobre como las pailas para dulces o los alambiques y ollas para los trapiches de las numerosas destilerías de la región, a más de imágenes de santos y sus vestiduras y muchos otros elementos. Hay que recordar que las actividades artesanales son muy importantes en Cuenca.

Por otra parte el centro urbano permite acceder a productos de otros nichos ecológicos, como las papas y cereales de las tierras altas, las raíces y frutas de las tierras bajas y las fibras textiles que vienen de los valles calientes, como el algodón, o de las frías, como la lana de oveja. En algunos casos estos productos también se obtienen procesados, como la harina para pan, molida en los numerosos molinos hidráulicos que se sitúan a lo largo del río Grande.

Al mismo tiempo los servicios de la administración, los trámites judiciales y los de la iglesia, a los que se accede parcialmente en los pueblos del distrito, se ofrecen en niveles superiores de jerarquía y complejidad en Cuenca, por lo que la población acude por estos motivos a la ciudad. Un elemento adicional es que en la mayoría de las áreas rurales el intercambio se da por trueque de productos, mientras que al ofrecerlos en la urbe, para la creciente población ciudadana mestiza, blanca, indígena y las familias de los funcionarios y administradores, estos nunca demasiado numerosos, se puede obtener cierto dinero en metálico.

Se ha mencionado como el final del pacto colonial da paso a una nueva colonización burocrática que, en contraste, exaspera los sentimientos locales y promueve los sentidos de la identidad, como pudo observar Alejandro de Humboldt en 1802, y se desprende de textos e imágenes de fines del siglo XVIII, entre ellos notablemente los escritos de Juan de Velasco. En este contexto, los sentidos de la alimentación, son una parte esencial de estas diferencias con las prácticas culturales ahora consideradas foráneas, y que llegan de la mano de los nuevos funcionarios reales. Baste recordar que el territorio de Cuenca siente los efectos de las reformas al crearse la Gobernación, con José Antonio de Vallejo y Tacón como figura visible, y el Obispado, cuyo primer jefe espiritual será el también español José de Carrión y Marfil. En forma particular Vallejo se enfrenta con los poderes locales, en especial con el Cabildo, y se desarrolla una tensa relación que no acaba de solucionarse mientras Vallejo permanece en el cargo.

Merisalde y Santisteban destaca cómo, desde Cañaribamba, se envían hacia Cuenca caña de azúcar y sus derivados, azúcar blanca y aguardiente, cacao y ganado. En este valle abrigado la población negra esclava trabaja en la producción para la ciudad. De Oña proviene también caña de azúcar y granos, pero se suma el maíz, mientras que de Paccha, más cercana a Cuenca, se obtendrán frutas y granos, a más de la ubicua caña dulce. En el oriente de Cuenca, Gualaceo y Paute, proveerán de frutas, cereales, caña, granos (leguminosas), semillas de tierras frías, papas y otras, a más de maíz, fruta y pescado de río (bague o peñadilla). De Cañar se obtendrán papas y otros tubérculos, pero también caña y maíz y de Azogues maíz, granos, leche, queso, frutas y semillas de tierras frías, granos, trigo y más.

Mucho más al norte, en los límites del Corregimiento, Merisalde señala que se obtiene de Alausí y Chunchi maíz, granos y caña de azúcar, mientras que de Sibambe, Gusauntos y Tixán provienen frutas y semillas de tierras frías, caña de azúcar, trigo, maíz y ganado. Aún más, de las tierras de los jíbaros se obtiene también ciertos productos, aunque no llegue, por ejemplo, a tener la amplitud de la oferta de los yumbos en Quito.

A esta extensa área debe sumarse el comercio de productos y manufacturas desde y hacia el territorio peruano por la vía de Loja y Cajamarca, hasta Piura y aún Lima.

Existe entonces una base productiva que alcanza a territorios de gran amplitud, como ya se ha señalado, que posibilita la creación de relaciones familiares, económicas, políticas y sociales entre amplias áreas en las que está implicada una gran movilidad y conceptos particulares sobre el espacio (Martínez Borrero 2013). Estos elementos, a más de en los documentos escritos y testimonios, se muestran con claridad en las pinturas murales del siglo XVIII.

Conclusiones

La población local ha creado interpretaciones que reflejan su concepto del mundo y lo han transformado en un imaginario colectivo que metaforiza la producción, la distribución y el comercio, las relaciones sociales, la transformación de los bienes y el consumo, orientándose hacia la imagen de un mundo idealizado, esencialmente bueno, de carácter estable y permanente, que se ha construido sobre un sistema socio económico que se sustenta en el pacto colonial y sus manifestaciones locales. Esta imagen es ciertamente muy distinta a la que muestran las múltiples tensiones al interior de la sociedad.

Representaciones de frutas, como parte de escenas de recolección, exhibidas en bandejas, o formando parte de la Comunión Mística de santa Teresa, indican su importancia dentro de las prácticas culturales locales, que son destacadas en forma extensa en los testimonios de viajeros y administradores. La mirada no es entonces puramente externa, sino, al contrario, muestra cómo se han construido significados concretos en torno al empleo de las frutas y de la alimentación en general.

Otros medios expresivos emplean la naturaleza como metáfora de la perfección y la felicidad, este es el caso de la poesía de Juan Bautista Aguirre, quien escribe:

*Toda aquella belleza
que pródiga le dio Naturaleza
¡Oh flor desvanecida
verdadero retrato de mi vida!
Yo clavel bello un tiempo me miraba
desdén hermoso de plebeyas flores;
mas de la envidia el huracán airado
marchito me ha dejado.*

*Yo en métricos primores
fui rruiseñor que libre gorjeaba;
pero ahora en grillo de oro de Venus bella prisionero lloro.
Yo fui sol; mas mis rayos
con las tinieblas que el rencor exhala
eclipsados los miro entre desmayos.
Fui mariposa, en fin; pero mi gala
se convirtió en pavesa
a los incendios de una cruel belleza.
Y así por varios modos
sufro de todos los tormentos todos,
siendo a mi vida imagen lastimosa
la flor, el ave, el sol, la mariposa.*

(Fragmento de *En que con algunas semejanzas expresa el autor sus infortunios*, Aguirre 469).

La dicha, la hermosura, la poesía, el orgullo, la soberbia se expresan en este poema, todos ellos metafORIZADOS en flor, ave, sol, mariposa, su pérdida es el marchitarse, eclipse o incendio. Por tanto la perfección es la naturaleza feraz y variada, esta que se refleja en las pinturas y los testimonios que se encuentran el en siglo XVIII.

La mirada, hay que decirlo, proviene de las elites dominantes (un concepto que no intentaremos definir aquí pero que puede consultarse, por ejemplo, en Mörner) y es desde allí que se desarrolla este imaginario de abundancia, belleza y justicia. En este sistema las relaciones económicas con los pequeños propietarios, los artesanos, comerciantes y mineros, los indígenas y la base hacendaria de la tenencia de la tierra, que no alcanza jamás las dimensiones de las propiedades al norte del Nudo del Azuay), marca la existencia de una simetría bastante marcada entre los miembros de la sociedad (Espinoza y Achig 1981) que intenta superarse ideológicamente a través de los alimentos y su representación.

Referencias bibliográficas:

- Alberro, Solange. “La Aculturación de los Españoles en América”, en *Descubrimiento, Conquista y Colonización de América a Quinientos Años*. Barcelona: Fondo de Cultura Económica, 1994.
- Alcedo, Antonio de. *Diccionario Geográfico de las Indias Occidentales o América*. Madrid: Ediciones Atlas, 1967.
- Aguirre, Juan Bautista. “Poesía”, en *Los dos primeros poetas coloniales ecuatorianos, siglos XVII y XVIII*. Ed. Aurelio Espinoza Pólit. Biblioteca Ecuatoriana Mínima Volumen 3 de Biblioteca Ecuatoriana Mínima: La colonia y la república. México D. F.: J. M. Cajica Jr., 1960.
- Bauer, Arnold. *Somos lo que compramos: historia de la cultura material en América Latina*. México D. F.: Taurus, 2002.
- Bethell, Leslie. *Historia de América Latina: II. América Latina Colonial*. Barcelona: Crítica, 1990.
- Cartay Angulo, Rafael. *El Pan Nuestro de Cada Día: crónica de la sensibilidad gastronómica venezolana*. Caracas: Fundación Bigott, 1995.
- De Certeau, Michel. *La invención de lo cotidiano*. México D. F.: Universidad Iberoamericana, 2007.
- Espinoza, Leonardo, y Lucas Achig. *Breve historia económica y social de la región Cañari*. Cuenca: Publicación del Centro de Reconversión Económica del Azuay, Cañar y Morona-Santiago, 1981. Print.
- García González, Francisco. “Vida cotidiana y cultura material en Zacatecas”, en *Vida cotidiana en México: El Siglo XVIII: entre tradición y cambio*. Tomo III. Ed. Pilar Gonzalbo Aisprua. México D. F.: Fondo de Cultura Económica, 2004.
- Goody, Jack. *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- Gruzinski, Serge. *Las Cuatro Partes del Mundo: Historia de una Mundialización*. Mexico D. F.: Fondo de Cultura Económica, 2010.
- Katsew, Ilona. *La Pintura de Castas*. México D. F.: Turner, 2004.
- Lovera, José Rafael. *Historia de la alimentación en Venezuela: con textos para su estudio*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1988.
- Martínez Borrero, Juan. “El Arte Cuencano en el Siglo XVIII”, en *De lo Divino a lo Profano. Arte Cuencano de los Siglos XVIII Y XIX*. Cuenca: Banco Central del Ecuador, 1997.
- _____. “La Alimentación en Cuenca, Ecuador de 1557 a 1607: las raíces remotas de una cocina regional”, en *Cocinas Regionales Andinas: Memorias Del IV Congreso*. Quito: Corporación Editora Nacional, 2010.

- _____. *La Pintura Popular del Carmen: identidad y cultura en el siglo XVIII*. Cuenca, Ecuador: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), 1982.
- Martínez Donoso, María de los Ángeles. “Violencia Imaginada, Violencia Real en Cuenca en el siglo XVIII”, en *Boletín de la Academia Nacional de Historia XCI* (2013): 13-40.
- Merisalde y Santisteban, José de. *Relación Histórica, Política y Moral de la Ciudad de Cuenca, Población y Hermosura de su Provincia*. Cuenca: Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1957.
- Montúfar y Frasco, Juan Pío. *Tres Tratados de América: (Siglo XVIII)*. Madrid: Librería de Victoriano Suárez, 1894.
- Mörner, Magnus. *Ensayos sobre historia latinoamericana: enfoques, conceptos y métodos*. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional, 1992. Print.
- Muro Romero, Fernando. “Instituciones de gobierno y sociedad en Indias, 1700-1760”, en *Estructuras, gobierno y agentes de la administración en la América Española, Siglos XVI, XVII y XVIII*. Trabajos del VI Congreso del Instituto Internacional de Historia del Derecho Indiano, en Homenaje al Dr. Alfonso García-Gallo. Valladolid: Casa Museo de Colón, Seminario Americanista de la Universidad de Valladolid, 1984.
- Olivas Weston, Rosario. *La Cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad de San Martín de Porres, 1996.
- Pazos Barrera, Julio. *El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña*. FONSA, Quito: Biblioteca Básica de Quito, 2008.
- Quiroz, Enriqueta. “La alimentación en la ciudad de México”. *Historia de la vida cotidiana en México: el siglo XVIII: entre tradición y cambio*. Tomo III: México D. F.: El Colegio de México: Fondo de Cultura Económica, 2005.
- Recio, Bernardo. *Compendiosa Relación de la Cristiandad de Quito*. Edición, prólogo, notas y apéndices por el P. Carlos García Golderaz, S. J. Madrid: CSIC, Instituto Santo Toribio de Mogrovejo, Biblioteca ‘Missionalia Hispánica’, Serie B, 1947.
- Salazar de Villasante, Licenciado. *Relación General de las Poblaciones Españolas del Perú*. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid: Editorial Atlas, 1965. Print.

- Santa Gertrudis, Fray Juan de. *Maravillas de la Naturaleza. Memoria Linnkua*. Red Ediciones, 2012.
- Torres Sánchez, Jaime. “La alimentación venezolana en la segunda mitad del siglo XIX: dieta y nutrición en una economía no moderna”, en *El Mediterráneo y América: Actas del XI Congreso de la Asociación Española de Americanistas*. Vol. 1. Ed. Juan José Sánchez Baena y Lucía Provencio Garrigós. Murcia: Editora Regional de Murcia, 2006.
- Ulloa, Antonio de, y Jorge Juan de Santacilia. *Noticias Secretas de América. Crónicas de América 39*. Dastin Historia, 2002.
- Ulloa, Antonio de, y Jorge Juan de Santacilia. *Relación Histórica del Viaje a la América Meridional hecho por orden de Su Majestad*. Madrid: Imprenta de Marín, 1748.
- Vázquez Meléndez, Miguel Ángel. “Las pulquerías en la vida diaria de los habitantes de México”, en *Historia de la vida cotidiana en México: el siglo XVIII: entre tradición y cambio*. Tomo III: Ed. Pilar Gonzalbo Aizpuru. El Colegio de México: Fondo de Cultura Económica, 2005.
- Velasco, Juan de. Primera Parte. Biblioteca Ecuatoriana Mínima. México D.F.: J. M. Cajica Jr., 1960.
- _____. Segunda Parte. Biblioteca Ecuatoriana Mínima. México: J. M. Cajica Jr., 1960.
- Zapata Acha, Sergio. *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2006.