

## CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Mercurio

Fecha: Miércoles 2 de noviembre de 2016

Página: 4B

Año: 92

Edición: 34.897

Descriptor: **DÍA DE DIFUNTOS-ECUADOR, COMIDA DE DIFUNTOS, FESTIVIDADES RELIGIOSAS-SALASACAS.**

### Cuy, conejo y mote casado para los difuntos

En Salasaca celebrar a los difuntos es una costumbre que sigue enseñanzas ancestrales. El dos de noviembre es un día para comer, comer y comer en honor a las almitas de los seres que ya no están en esta tierra.



Las casas donde se instalan los hornos de pan están llenas. La gente se agolpa a ese espacio para hornear el pan que se come en el día de los difuntos. Es lunes y las mujeres ya pelan los cuyes, los conejos, cocinan el mote, fréjoles, alverjas y más granos maduros, toda la atención de ellas y de los hombres también se centra en la preparación de alimentos.

“En Salasaca la gente está a full”, así cuenta Rufino Masaquiza, líder de la parroquia rural del cantón Pelileo, provincia de Tungurahua, para recrear el ajeteo que vive la población de su comunidad el 31 de octubre y uno de noviembre, previo a lo que será la celebración del dos de noviembre, el Día de Difuntos.

Y es que en la parroquia Salasaca aún están vigentes algunas costumbres ancestrales en el homenaje a los seres queridos que ya no están entre nosotros. “Los pueblos originarios del nuestro Abya Yala, de nuestro Tahuantinsuyo celebraban a los finados; esta conmemoración es milenaria, ya se lo hacía antes de la llegada de los españoles”, dice uno de los habitantes del sector.

Las expresiones que desde las generaciones antiguas se conservan en este sector son varias y la mayoría de ellas se relacionan con la comida. Con el paso del tiempo, el pueblo Salasaca ha desarrollado toda una propuesta culinaria para esta fecha, gastronomía que tiene como elementos principales el pan, el mote y la carne de cuy y conejo.

Los mayores enseñaron a los jóvenes -y así se realiza hasta ahora- que en los días previos a la celebración a los difuntos, esto es el 31 de octubre, uno de noviembre y los dos de noviembre, que es el día de recordación, los vivos tienen que comer bastante. La razón de comer y comer es para que las almitas también se alimenten a través de los vivos y se vayan llenas.

Los antiguos decían que cuando la gente no come en honor a los difuntos, esas almitas se van sin alimentarse; por eso es que antes y ahora, hombres, mujeres y niños, comen, comen y comen mucho pan, bastante colada morada a cada momento y otros alimentos más con el fin que el espíritu de sus seres queridos que ya han partido de este mundo vayan bien comidos.

#### Preparar los alimentos

Preparar los alimentos toma su tiempo, especialmente las guaguas de pan y el pan de sal que, por varios siglos, se ha convertido en una costumbre propia de la fecha. Los panes se elaboran el 31 de octubre. En cada casa, las mujeres preparan la masa. La receta es especial y tiene dos cualidades la una con ingredientes ancestrales y la otra con ingredientes contemporáneos. “Esta tarde y noche en los hornos de los vecinos llena la gente, en esos hornos se hornean el pan”, explica Rufino.

La receta de ahora contempla preparar el pan con levadura, huevos de gallina criolla, agua, mantequilla y manteca de cerdo. Otrora el pan del Día de Difuntos de la comunidad Salasaca no contenía levadura, para que la masa levante el volumen y sea suave, las antiguas usaban el “consho” de la chicha.

El “consho” es el residuo de la chicha fermentada, es decir, el bagazo de la chicha de jora que se guardaba en pequeños recipientes”. Hoy, el pan se hace con recetas modernas, el “consho” se perdió porque ya no hay chicha. El pan de ahora se elabora con levadura, pero los huevos de gallina runa, la manteca de cerdo se conservan como ingredientes esenciales de este pan.



### El mote casado, el cuy y el conejo

Así como se pone énfasis en el pan y en la colada morada que es el manjar más apetecido en esta fecha, así mismo la gente dedica su tiempo para cocinar el mote y otros granos maduros que acompañarán al maíz cocido. El mote es un alimento que en finados nunca se come solo, siempre se acompaña con otras variedades de granos maduros, es decir en la fiesta del dos de noviembre, la gente consume “mote casado”.

Entre los manjares y alimentos no faltan las papas que ayudan a formar un menú variado, todo esto se combina con el cuy y conejo asado, que son las carnes especiales de esta fecha. La gente de esa comunidad indígena de la serranía ecuatoriana sabe que el día de finados es un día especial y las únicas carnes que se comen son de cuy y conejo, nada de gallina, res o chanco.

“Las razones para comer cuy o conejo es porque son platos típicos del pueblo Salasaca, el conejo y el cuy están en las casas. El conejo puede ser frito, el cuy puede ser asado aunque también lo preparan en el horno”, explica, uno de los líderes del pueblo.

Recordar, celebrar, compartir, mantener su formas de vida, son aspectos que se expresan en cada componente que forma parte del homenaje a los difuntos. Entre tantas cosas que son propias de los Salasaca, es típico realizar el dos de noviembre la “llevada del caballo”, que no es precisamente llegar con un equino al cementerio.

### El cuy macho grande

Como “caballo” se denomina al cuy macho grandote y asado que transporta sobre su lomo los alimentos que la gente lleva al campo santo para comer y compartir con sus amigos, familiares, junto a la tumba de los seres que ya no están en la tierra.

Sobre el cuy se coloca el pan, el mote, los granos maduros cocinados, las papas y otros productos. Eso significa que el almuerzo estará acompañado y compartido con

las almitas desde el lugar donde ellos se encuentren en el más allá. Es indispensable que los familiares de los difuntos lleven el cuy grande asado, o sea “el caballo”, porque ese cuy es el que carga los alimentos conjuntamente con las almitas y lo llevan hacia arriba, hacia el infinito.

#### La celebración en el cementerio

La preparación de los alimentos empieza el 31 de octubre, continúa el uno de noviembre un día en el que nadie duerme temprano, porque a más de preparar los alimentos tienen que dejar lista la comida para llegar al cementerio a eso de las 08:00 para empezar con la ceremonia de recordación y tributo a los seres queridos.

Los hombres y mujeres de Salasaca consideran al cementerio como el lugar de descanso de las almas de los seres queridos. Todas las familias se concentran en el campo santo que se ubica cerca de la comunidad para ser parte de las oraciones y recordaciones. Niños, niñas, adultos, ancianos se dirigen al sitio. Todos lucen los mejores trajes porque es un encuentro, es un día de festejo y memoria.

En el cementerio, las familias se concentran y se ubican junto a las tumbas de sus seres queridos, cada grupo tiene su espacio; nunca faltan los que llegan un poco tarde, pero los miembros de la comunidad siempre se ponen de acuerdo para fijar una hora en la que cada familia ocupa un espacio.

Así mismo los familiares de los difuntos planifican en sus casas un cronograma de acciones, por lo tanto, la actividad en el cementerio y durante todo el día es variada. Es de ver como la gente tiende en el piso una manta y sobre ella coloca todos los alimentos preparados los dos días anteriores.

Las primeras ceremonias de la mañana son una acción de gracias a la Pachamama o madre tierra, como también a los demás seres de la naturaleza. En estos encuentros no falta el rezador o cualquier familiar que eleva plegarias.

Luego de las ceremonias y rezos empieza el compartir de todo lo que se puso sobre el mantel. Todos intercambian los productos, porque el encuentro en el día de finados tiene como fin el compartir con los seres vivos y con las almitas que ya se fueron al más allá. Algo que no falta como bebida en esta fecha es el tradicional chaguarmishki.

Como es un día de homenaje, los miembros de la comunidad llevan a las tumbas arreglos florales hechos con rosas, claveles, crisantemos. La celebración dura todo el día. Dentro del cementerio la gente limpia las tumbas, enciende velas y las coloca en el espacio donde reposan los restos de sus seres queridos.

Los familiares del muerto hacen círculo y dejan un espacio para que sea ocupado por el espíritu del difunto. En el centro de esa ronda se ubican pilches; uno destinado para depositar la comida del difunto y otro para el licor o la chicha.

Este es un día de encuentro entre familiares, es un día de saludarse pero de comer en silencio en honor a los seres que están en el más allá. Al caer la tarde, la gente recoge los alimentos que hayan sobrado y regresan a sus casas, así han realizado el encuentro con los finados. (BSG)-(Intercultural)