

ACTIVIDADES TRADICIONALES EN VACACIONES

Por: Norma Contreras L.

Centro de Documentación del CIDAP

Cuenca, 3 de Agosto 2020

Durante la temporada de vacaciones en el Ecuador y otros países de América todavía se realizan actividades tradicionales como los juegos de antaño y la preparación de típicas golosinas que agradan a niños y adultos, elaborados con productos sanos y propios de las diferentes regiones, que hacen de las vacaciones una época especial.

Recetas de platillos como las melcochas, las chispiolas, las nieves de frutas, la máchica, la capirotada, las nogadas, el arroz con leche, la natilla, entre otros; e información sobre los juegos infantiles populares de varios países de América que se practica en estas épocas; las puede encontrar en el Centro de Documentación del CIDAP.

A continuación presentamos un ejemplo de aquello.



EL DIFÍCIL ARTE DE GOLPEAR TOCTES

“El ritual de comer toctes con mote y raspadura siempre constituyó una tradición infaltable durante las vacaciones en las haciendas de los valles de Paute y Gualaceo en la provincia del Azuay, Ecuador.

En esta ceremonia que aún se la practica, participaba toda la familia. Es una actividad que únicamente termina cuando ya hay suficientes dedos chancados por las pesadas piedras bolas con las que se golpean los resbaladizos y maravillosos toctes

Desde épocas coloniales esta nuez criolla ha servido para crear muchos dulces y postres magníficos como las nogadas, la torta de chocolate con tocte, la tiza de guayaba con tocte y otros más” (Vintimilla de Crespo: 2005)

PALANQUETAS DE MÉXICO



Uno de los dulces más conocido de México, es la palanqueta que se elabora a base de caramelo con crujiente cacahuete tostado, mezclado con piloncillo, miel o azúcar, hervidos en una cacerola hasta espesar, y se agregan los cacahuates, pepitas o nueces. Posteriormente se coloca la mezcla en un papel con mantequilla o grasa para dejar endurecer y cortarla en rectángulos con ayuda de un cuchillo.

Al mencionar el nombre de este dulce mexicano es común pensar en las elaboradas con cacahuates; sin embargo, también se elaboran con otros ingredientes como las semillas de calabaza o pepitas (a estas palanquetas también se les conoce como pepitorias), ajonjolí, nuez o en una combinación de ellas. (Sánchez:1972)

ARROZ CON LECHE



Una receta muy tradicional en América para unas buenas vacaciones o para cualquier día frío es el arroz con leche maravillosamente espesa y rica con sabor a canela, leche condensada y uvas pasas, se sirve caliente cubierto con canela y mantequilla; tiene variantes en su preparación en los distintos países (...) El arroz con leche fue traído a nuestro continente por los españoles que a su vez, lo habían asimilado de los árabes. Fueron ellos quienes llevaron a España el azúcar, el arroz, la canela y toda esa gran cultura gastronómica que tan claramente se percibe en la península ibérica y en los países de América. (Romero: 1982)



EL VOLADOR O JUEGO DE LAS COMETAS

Juego tan creativo que todavía se lo mantiene con gran actividad en varias ciudades y pueblos, especialmente en épocas de verano y vacaciones escolares.

Los niños y jóvenes se esmeraban en confeccionar sus cometas de la mejor manera. El material utilizado era el sigise o el carrizo para su armazón; el papel cometa, de empaque o papel periódico; tiras de tela para hacer la cola y por último hilo grueso o piola para hacerlas volar. Se utilizaba el engrudo para pegarlo y la cola de la cometa debía ser largo, también hecho de papel. Grandes alturas alcanzaban las cometas, a veces el viento era tan fuerte que las cometas se enredaban en los cables de luz y árboles.

(Segovia: 1980)

EL LUCHE JUEGO TRADICIONAL EN CHILE

"El juego del Luche en Chile corresponde a una forma caracterizada de actividad lúdica que integra lanzamiento de un tejo, recaptura de él y evoluciones sobre una figura dibujada en el suelo, saltando en un solo pie (...) Aunque este juego no se originó en el país y, de hecho su práctica se dispersa por todo el mundo, adquiere en Chile un raigambre propio, lo que ha permitido que en los diccionarios de la lengua castellana, se indique como peculiar a esta nación bajo esta nominación particular(...) Este juego se encuentra en otros países latinoamericanos con nombres y prácticas variadas: Castro (España), Rayuela (Ecuador, Argentina, Paraguay), Tuncuna (Bolivia), Tejo (México, Guatemala), Peregrina (Rep. Dominicana),"

(Córdoba: 1994)

BIBLIOGRAFÍA DISPONIBLE EN EL CIDAP SOBRE JUEGOS Y JUGUETES:

-150 trabajos manuales y juegos infantiles

Kuhnemann, Úrsula. Colección Cómo Hacer; Kapelusz. Buenos Aires. 1979.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=1322>

-Brincadeira infantes: crigen, desenvolvimiento, sugesto esdidacticas

Ribeiro, Paula Simón. Sulima. Porto Alegre. 1990.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=3673>

- El Juguete popular

Bonilla L. y otros. Colección Cuadernos de Cultura Popular; No. 12. CIDAP. 1987.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/137>

-Juegos de otros tiempos

Lara, Jaime. Cuenca. 2011.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=5155>

-Juegos Populares del Ecuador

Segovia Baus, Fausto. Ministerio de Educación y Cultura. Quito. 1980.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=1522>

-Juegos y juguetes de los niños del mundo

Chanan, Gariel; Francis, Hazel. Serbal. Barcelona. 1984.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=2652>

-Juegos y rondas tradicionales en español y kichwa de la provincia del Azuay

Ministerio de Cultura del Ecuador. Subsecretaría de Cultura Región Sur. Cuenca. 2011.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=5156>

-Los Juguetes populares de Guatemala

Barrera Mezarina; Carmen Consuelo. Sub-centro Regional de Artesanías y Artes Populares. Guatemala. 1995.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=4595>

-Juguetes Tradicionales mexicanos

García Davids, Gretel. Editorial Selector, México, 1999.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=5269>

-Renandío del cantar folklórico de Puerto Rico

Deliz, Monserrate. Instituto de Cultura Puertorriqueña. San Juan. 1990.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=4761>

-Revista Artesanías de América, N° 44. CIDAP, 1994.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/575>

BIBLIOGRAFÍA DISPONIBLE EN EL CIDAP SOBRE COCINA TRADICIONAL:

-Cocinas Regionales Andinas

Pazos Barrera, Julio; editor. Corporación Editora Nacional. Quito. 2010.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=4981>

-Cocinas Regionales Peruanas-3: Lima

HinostrozaClausen de Molina, Gloria. Universidad San Martín de Porres: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Lima. 2002.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=4745>

-Comidas y Bebidas de Chile

Alcalde, Alfonso. Nacional. Santiago de Chile. 1972.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=1831>

-Dulces de Corpus

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. Colección Cuadernos de Cultura Popular;

No. 11. CIDAP. 1987.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/438>

-Dulces mexicanos

Sánchez, Alma Marcela. Subsistencias Populares. México. 1972.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=2173>

-El sabor de los recuerdos

Vintimilla de Crespo, Eulalia. Altaflor. Cuenca. 2005.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=4484>

-Homenaje al paladar: Comidas y mistelas tradicionales del Azuay

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. Colección Cuadernos de Cultura Popular; No. 20; CIDAP. 2004.

<http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/139>

-La cocina en el Virreinato del Perú

Olivas Weston, Rosario. Universidad de San Martín de Porres: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería. Lima. 2003.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=4747>

- Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad

De Orellana, Margarita y otros; CCGM & Artes de México, México, 2013.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=5696>

-Las delicias de antaño

Banco Central del Ecuador. Sub-Gerencia de Difusión Cultural. Quito. 1987.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=2882>

-Viejos secretos de la cocina Cuencana

Vintimilla de Crespo, Eulalia. Atlántidam. Cuenca. 1994.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=3671>

-Recorrido por los sabores del Ecuador

Cuvi, Pablo. Nestle&Edimpres. Quito. 2005.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=5096>

-Ocio y gastronomía en los Andes venezolanos

Cartay, Rafael. Cocinas Regionales Andinas. Corporación Editora Nacional. Quito. 2010.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=4981>

-Ashanga. Cocina Morlaca

Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. GAD Municipal del Cantón Cuenca, 2015.

<http://201.238.153.147/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=5835>