

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: Diario El Tiempo

Fecha: miércoles 3 de febrero de 2016

Página: 5 A Cultura

Año: 61

Edición: 15.784

Descriptor: FIESTAS Y TRADICIONES DE ECUADOR, FIESTA DE CARNAVAL, DELICIAS DE CARNAVAL

Delicias ancestrales del Carnaval



La religiosa Ruth Marquincho enseña uno de los dulces de Carnaval

Mañana se celebra en Cuenca el Jueves de compadres y comadres, una tradición que contiene raíces autóctonas. Así lo demuestran las guaguas de pan, los dulces de frutas y el compadrazgo sin más bautizo que un buen baldazo de agua, tradiciones que encierran elementos propios de la cultura prehispánica.

El cronista de Cuenca, Eliécer Cárdenas, sostiene que el Carnaval reemplazó en tiempos de la colonia al Pawcar Raymi o fiesta del florecimiento, fecha en la que se cumplían una serie de ritos y se compartían los productos que cada año obsequia la Pachamama o Madre Tierra.

Estos ritos incluían la entrega de una muñeca elaborada a base de maíz que con el tiempo se convirtió en la tradicional guagua de pan. Con ella se fortalecían los lazos fraternales que hoy conocemos como compadrazgos.

-Guaguas de pan

Según Cárdenas, los pueblos ancestrales que habitaron Cuenca, elaboraban muñecas de maíz que eran entregadas a personas cercanas como muestras de sus buenas relaciones.

Esas muñecas eran protegidas de igual forma en la que el padrino debe cuidar al ahijado. La figura de las muñecas de maíz, que se asemejan a un niño envuelto, reforzó la imagen de protección a un infante que luego permitió que esa costumbre se reemplace por el compadrazgo.

La figura de los compadres nace de la religión católica, pero en el Carnaval cuencano este personaje tiene una particularidad, el niño que se le encomienda al compadre no es de carne y hueso sino una guagua de pan.

Para reforzar esta tradición la Fundación Turismo para Cuenca encargó la elaboración de 2.000 guaguas de pan para este jueves, indicó Tania Sarmiento, directora de la entidad.

El encargado de su preparación es el Instituto San Isidro, donde ultiman detalles para su entrega, indica el chef Pablo Yanza, quien resalta el valor simbólico de cada una de sus “obras maestras hechas con harina”.

-Dulces

Yanza indica que si bien la elaboración de dulces es propia de la cultura europea, los frutos con los que estos se elaboran en Carnaval son propios de nuestra región, lo que guarda un vínculo ancestral con nuestra identidad.

Eliécer Cárdenas lo corrobora al sostener que en la cultura prehispánica no había dulces, se fabricaba una especie de mazamoras con frutas como la joyapa y la granadilla que sirvieron de base para los actuales dulces de Carnaval.

Y si de dulces se trata, las madres oblatas de Todos Santos son expertas en su elaboración. La hermana Ruth Marquincho, quien dirige la panadería del convento indica que la comunidad oblata lleva elaborando los dulces desde hace 120 años, siempre con los frutos que da su propia huerta.

Sus recetas guardan algo especial: la venta de dulces pagó la educación de cientos de niñas indígenas el siglo anterior. Quizás no lleven sus tradicionales ingredientes, pero están envueltas en el agradecimiento del pueblo indígena, del que heredamos las costumbres que hoy le dan sabor al Carnaval.

-Otros ritos

El espíritu de la montaña que permitía una exitosa cosecha era conocido como el Taita Apu, convertido en la actualidad en el Taita Carnaval. A él se le entregaba los mejores frutos de la tierra en agradecimiento por su bondad. Hoy en día existe la tradición regalar al compadre una bandeja con maicena y dulces de frutas, acción que encierra parte de esa tradición.

El período en el que se celebraba el Pawcar Raymi también era tiempo para solucionar las disputas entre grupos adversarios a través de una encarnizada lucha entre tribus denominada pucara, que consistía en un enfrentamiento con hondas y piedras. Por su salvajismo dicho enfrentamiento fue reemplazado por una guerra con agua y luego por elementos como la maicena y la espuma.