

LA FANESCA AQUÍ Y ALLÁ. Etnografía migratoria de un plato ecuatoriano

Paula ORELLANA URIBE

Universidad de Granada (España)

p.orellanauribe@gmail.com

THE FANESCA HERE AND THERE. Migratory ethnography of an ecuadorian dish

Resumen: Empleando las nuevas tecnologías como pilar de una investigación etnográfica, se reflexiona sobre la preparación, sentido e historia del plato ecuatoriano la “Fanesca”. A través de diversos documentos audiovisuales recopilados durante la Semana Santa del año 2011, en el seno de una familia que reside en Guayaquil, Ecuador y archivos de audio y video de inmigrantes ecuatorianos de Granada, España, entrevistados durante los años 2010 y 2011, se comparan las opiniones y recuerdos de los protagonistas. Los resultados dejan entrever las recientes transformaciones que está teniendo el plato entre los ecuatorianos de Granada. Estas variaciones en la Fanesca forman parte de un nuevo proceso denominado hibridación, desencadenado ante el complejo escenario de la globalización. Se evidencia a lo largo del texto, cómo alrededor de una comida festiva se modifican aquellos valores simbólicos concebidos a nivel de las creencias, en las cuales crecieron y forjaron su identidad los inmigrantes aquí entrevistados.

Abstract: Employing new technologies as a pillar for an Ethnographic research, it is discussed about preparation, meaning and history of the Ecuadorian dish known as “Fanesca”. From one side, through various audiovisuals documents collected along the Holy Week of 2011, in the bosom of a family residing at Guayaquil, Ecuador. From the other, audio and video files from Ecuadorian immigrants living at Granada, Spain, which were interviewed along 2010 and 2011. Protagonists’ views and their reminiscences are compared. Findings provide a glimpse of the recent transformations of the dish among Ecuadorians living at Granada. These variations in Fanesca are part of a new process denominated hybridization, which is unleashed to the complex scenario of globalization. It is evident throughout the article how about a festive meal, those symbolic values, conceived on a level of beliefs in which the interviewed migrants were raised and forged their identity, are modified.

Palabras clave: Migración. Antropología de la alimentación. Hibridación. Transculturación. Identidad. Migration. Food anthropology. Hybridation. Transculturalization. Identity

Introducción

Mientras recababa material para mi tesis doctoral, enfocada a estudiar el comportamiento alimentario de los inmigrantes ecuatorianos en Granada, surgió la “Fanesca”, un plato festivo lleno de connotaciones que despertó mi interés. El propósito fue analizar desde la comparación, partiendo desde las recetas a las impresiones que suscita una misma comida, bajo distintos contextos. Las locaciones y trabajo de campo se desarrollan en Granada y Guayaquil, el Jueves y Viernes Santo del año 2011, 21 y 22 de abril respectivamente. Para lograr el objetivo, el soporte empleado fue el audiovisual, además del uso de Internet que permitió contactar constantemente con una colaboradora que se encontraba en Ecuador, la fotógrafa española Verónica Muñoz-Repiso, quien gustosamente prestó su colaboración realizando las entrevistas y filmaciones desde Guayaquil¹.

Un mismo plato, lógicamente, tiene sus variabilidades, dependiendo del lugar donde se prepare los sujetos sentirán predilección por ciertos alimentos, como veremos en este caso; granos secos/granos frescos o pescado seco/pescado fresco, oposiciones binarias que actúan en el orden de los pensamientos, manifestándose en las comidas; “los símbolos no tienen un significado intrínseco e invariable, no son autónomos con respecto al contexto. Su significado es ante todo de oposición” (Lévi -Strauss, 1968: 62).

Cuando hablamos de simbología en la acción de comer y todo lo que rodea este acto, no podemos dejar de remitirnos a Lévi- Strauss y su celebre formula: “bueno para pensar, bueno para comer”, reparando en la comida como una forma de lenguaje que serviría para desentrañar los valores, categorías y significados existentes a nivel de los pensamientos, los cuales finalmente se representan inconscientemente en las estructuras sociales.

“Lévi - Strauss mantiene que la comida es «buena para pensar» y, en consecuencia «buena para comer» en la medida que los alimentos han de ser primero considerados comestibles por nuestra mente, aceptados por sus significados sociales y después digeridos por nuestro organismo” (Contreras; Gracia, 2005: 120).

Un ejemplo de lo expuesto anteriormente, se da con el cuy, conocido también como cobaya o conejo de Indias, un roedor que se cría para consumo en casi toda la zona andina de Latinoamérica. Desde antes de la época prehispánica ha sido un animal comestible para los indígenas, proporcionando proteínas a su alimentación, aunque se tiene evidencia de que su uso no era cotidiano sino más bien ceremonial, el cuy también cumplía un papel destacado dentro de la medicina ancestral (Estrella, 1986). Mientras que en España se distingue como una especie de ratón, pensado como animal de compañía.

En definitiva el ser humano puede comer de todo, pero come de acuerdo a sus criterios, los cuales tienen las siguientes dimensiones: económicas, nutritivas, valores simbólicos. Por estas razones “la comida se configura como elemento decisivo de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla” (Montanari, 2004: 9-10).

Popularmente se reconoce a la Fanesca como un plato emblemático consumido por la mayoría de los ecuatorianos; desde sus orígenes posee un sentido religioso, que con el correr de los años se ha convertido en una tradición, preparándose a través de generaciones en el seno de muchos hogares.

Si bien en cada zona existen marcadas diferencias en cuanto a ingredientes, preparación y acompañamiento, uno de los aspectos más relevantes en su proceso de elaboración es el factor familiar ligado a su intimidad, dado que la comida festiva funciona de unión entre sus miembros, en tanto que la receta es un legado para los componentes femeninos; de madre

¹ Para coordinar el proyecto confeccioné una pauta de preguntas, posteriormente quedamos a través de video conferencias por Internet con Verónica, de esta manera dejamos zanjados los detalles técnicos. La idea inicial, era crear un documental antropológico, para presentar en la defensa de tesis. Disponiendo de tan valiosa documentación he creído pertinente utilizar las entrevistas para escribir el presente artículo.

a hija, de hermana a hermana o de abuela a nieta, donde se trasluce un traspaso de conocimiento que será de una manera particular dentro de cada familia. Sólo desde esta perspectiva podrán los lectores entender la comparación, no desde el contraste sino desde el traspaso, la transformación, las relaciones y afectos que se construyen y reconstruyen alrededor de la Fanesca, en un país distinto del Ecuador.

Etnografía de un plato

Margarita es dueña de un bar-cevichería ecuatoriano, en Granada. Entrevistada a los 54 años, llevaba en aquel entonces viviendo 10 en la ciudad, de sus cinco hijos sólo uno vivía con ella, los demás estaban en su país, es originaria de la ciudad de Ambato. En la época² que la conocí no había vuelto a ver a su familia.

Cuando le conté la idea del vídeo, ella alegremente me invitó a su casa el Jueves Santo a las 10 de la mañana. Esta vez tenía todos los ingredientes, como hacía poco que había vuelto de su primer viaje a Ecuador, se trajo en la maleta lo que no consigue en Granada y para que no perecieran los mantuvo cerca de un mes en el refrigerador:

“Es la primera vez con éstos (muestra los ingredientes), que casi como en mi país, porque preparé el año pasado, pero no es igual no quedaba el mismo saborcito. Tengo casi todo; el choclo tierno, el melloco, el zambo traído de Ecuador, que no hay aquí” (Margarita. Granada, 21 de abril de 2011).

Además de los surtidos traídos de Ecuador, Margarita pidió a su proveedor de productos latinos el pescado, la pasta de achiote y el cilantro, mientras que las verduras que se consumen tiernas, normalmente no se las encarga porque son muy caras, por ejemplo el kilo de melloco para esa fecha estaba a 15 euros. Así que el resto de legumbres que faltaban las compró en la frutería del barrio.

Los Ingredientes con que disponía Margarita para esta ocasión fueron; las habas tiernas, melloco, choclo, chochos (altramuces), bacalao seco y bacalao fresco, arvejas frescas (guisantes), calabacín, zambo, zapallo (calabaza), patatas, huevos, maní, ajo, cebolla.

Según explicó, las principales diferencias que tiene el plato respecto del que se hace en Ecuador, radica en que las habas de España son tiernas y las de su país secas, aquí le añade calabacín que es parecido en sabor al zambo y además le faltan los fréjoles o alubias tiernas, que no encuentra.

Margarita asegura que “la preparación del plato varía, dependiendo de cada familia, porque hay personas que le gusta poner toda clase de granos, lentejas, garbanzos” y para ella los granos secos dan otro sabor “uno está acostumbrada, como te digo, con los granos tiernos”, su preferencia por lo tierno se halla en el uso exclusivo que su madre hacía de ellos.

Después de estar unas cuatro horas en la cocina, finalmente los granos alcanzan su cocción, se desmenuza el bacalao y posteriormente se sirve el plato con una decoración que consta de una salsa de maní (hecha en base a un sofrito de cebolla, leche y maní molido), medio huevo, un poco de cilantro y sal.

Un día después de que Margarita en Granada nos mostrara cómo cocinaba la Fanesca, en Guayaquil a tempranas horas de la mañana del Viernes Santo, Norma Arias, en ese año (2011) de 63 años, dedicada a trabajar como cocinera y sus dos hijos, Geovanan Noriega 40 años, en aquel momento estudiante de chef y ama de casa y Hugo Merchan de 33 años, psicólogo de profesión, se reunían para comenzar la misma labor, el tiempo de preparación fue igualmente de cuatro horas.

A parte del bacalao seco proveniente de las islas Galápagos, los ingredientes que la familia de Guayaquil utilizó fueron organizados en dos grupos; en el primero se cuentan los

² Mis primeras conversaciones con Margarita se llevan a cabo en agosto del 2010.

granos duros o secos, compuesto por unos 20 tipos, entre los que destacan diferentes variedades de fréjol (negro, blanco, canario, entre otros), garbanzos, habas secas, quinoa, mote y arveja verde seca. A todos éstos, con excepción de la quinoa, se los pone a cocinar primero en una gran olla, durante bastante tiempo, hasta que se abran.

El segundo grupo corresponde a los granos tiernos, tales como el choclo, las judías, además de algunas verduras frescas, entre ellas la verdura (judía verde), la col, la zanahoria, el zapallo o calabaza y los chochos. Se les pone unos 20 minutos a cocinar, porque son de cocción rápida. Por otra parte, Geovanan también nombra los ingredientes que irán en la decoración del plato,

“aquí tenemos el maduro (plátano) que se le fríe junto con los huevos ya cocinados (...) a manera de decoración, además se le pone un pedazo de queso y un poco de cilantro picado” (Guayaquil, 22 de abril de 2011).

Al igual que Margarita, Geovanan, explica que “cada uno tiene sus diferentes toques, hay gente que por comodidad compra los granos ya cocinados, simplemente a la casa van y le echan leche, lo decoran y ya está, pero nosotros lo hacemos de la forma más tradicional” (Guayaquil, 22 de abril de 2011).

Cabe destacar que un par de días antes al Viernes Santo, Norma y su familia habían hecho la compra para la Fanesca en dos lugares, el mercado central de Guayaquil donde se abastecieron de los granos y del bacalao seco, y en un supermercado de la ciudad donde se aprovisionaron de las verduras frescas.

Para el Viernes Santo, en Granada tuve la oportunidad de ser invitada, por Fabiola Tallana quien en esa época tenía 47 años de edad y su familia, (quienes serán nuestros otros protagonistas del vídeo) a su casa a degustar el plato. Lamentablemente no la pude filmar preparando la Fanesca, porque en aquel entonces estaban de mudanza, pero comimos junto a su esposo Manuel Quishpe quien rondaba los 50 años, sus dos hijos menores de edad y Sonia su hija, en aquel entonces con 23 años. Ellos son originarios de Cayambe, Ecuador.

Los miembros de la familia llevan diferentes periodos en España, primero vino Manuel el padre, el año 1999 a buscar trabajo, una vez estable al año siguiente viajaron los dos hijos mayores, y por último, pasado unos ocho meses, llegan para establecerse Fabiola, la madre y el hijo pequeño, quedando así el núcleo familiar reunido por completo.

En cuanto a los ingredientes Fabiola mencionó que llevaba “guisantes, alubias, maíz dulce, lentejas, calabacino, calabaza”. La decoración final, consiste en poner plátano maduro frito, comúnmente llamado maqueño, aguacate y empanadas pequeñas de queso. Mientras que los ingredientes que faltaron en esta ocasión fueron el melloco, el choclo reemplazado por el maíz dulce y el zambo sustituido por el calabacín.

Según los entrevistados, la Fanesca se come normalmente entre el Jueves y Viernes Santo y a pesar de que es un plato muy pesado, porque contiene numerosas legumbres³, también puede ir acompañado de un segundo plato y un postre distintivo dependiendo de cada región.

Al descomponer la Fanesca se van desentrañando paradigmas que tienen que ver con los procesos de transculturación e hibridación. Acercándonos a la teoría, la primera noción que surge tiene estrecha relación con la creación del plato, al igual que otras comidas latinoamericanas se ha formado a través de un largo proceso denominado transculturación:

3 “La presencia de texturas espesas y grasas y sabores agrios y picantes evidencia la importante influencia incaica. La presencia de texturas espesas obedecería, por ejemplo, a la importancia de la cocina inca, de productos con alto contenido de féculas, como el caso de la papa, el maíz, la Nashua, melloco, yuca, arracacha, achira fréjol, porotón” (Pazos Barrera, citado en Unigarro, 2010: 110).

“El vocablo transculturación expresa mejor las diferentes fases del proceso transitivo de una cultura a otra, porque éste no consiste solamente en adquirir una distinta cultura, que es lo que en rigor indica la voz anglo-americana *aculturation*, sino que el proceso implica también necesariamente la pérdida o desarraigo de una cultura precedente, lo que pudiera decirse una parcial *desculturación*, y además significa la consiguiente creación de nuevos fenómenos culturales que pudieran denominarse *Neoculturación*” (Ortiz, 1973: 134-135).

Reconociendo que el término transculturación fue creado en 1940 con la finalidad de dejar atrás la idea de razas de la época, centrada en el mestizaje post colonialista, no debemos olvidar que el mayor aporte de Ortiz ha sido proporcionar una visión profunda y particular desde donde enfocar el estudio de las culturas que han emergido tras diversas fusiones. De modo que, entiendo que la transculturación ejerce su influencia en un periodo puntual, concebido con características y especificidades propias. Hoy, en que la globalización irrumpe con fuerza en los entramados socioculturales más modernos, integrando nuevos conceptos en torno a las comunicaciones, tecnologías, transportes y migraciones, contribuyendo a cambiar las formas de mezclarse, considero que es más apropiado y acertado hablar en términos de hibridación.

Desde la perspectiva de la hibridación⁴ analizaré las transformaciones de la Fanesca en un contexto migratorio, para ello pondré atención en dos aspectos: 1. En los procesos de hibridación y no a la hibridez, García Canclini (2001), en el sentido de cómo se dan esas mezclas. 2. En “lo que no se deja hibridar” García Canclini (2003).

Repasando la etnografía se advierte la diferencia de los ingredientes que se utilizan en Ecuador y en Granada; en esta última destaca las dificultades con que topan sus cocineras que no consiguen el melloco, el zambo, el choclo, las habas secas y algunas alubias tiernas. De hecho recordemos que Margarita trajo varios productos en su maleta tras su viaje a Ecuador, por lo que existe una necesidad de acercarse lo más posible al sabor de su tierra.

Asimismo, vemos en las dos cocinas de Granada cómo se incorporan nuevos ingredientes para suplir los que no se hallan; el melloco se reemplaza por la patata, el choclo por el maíz dulce y el zambo por el calabacín⁵. La mayoría de estos productos son de origen latinoamericano, aunque algunos no se comercializan comúnmente en España; otros han llegado a formar parte de la dieta mediterránea como la papa y el tomate.

Sabiendo que los ingredientes reemplazados son de origen latinoamericano ¿podríamos hablar de una hibridación del plato? Pienso que sí, porque no importa el origen de los sustitutos, lo que interesa a nuestros entrevistados es que sean los mismos que se utilizan en

⁴ El término sigue la propuesta de Néstor García Canclini, “Entiendo por hibridación procesos socioculturales en los que estructuras o prácticas discretas, que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y prácticas” (2001: 8).

⁵ **El melloco:** “De acuerdo con Alsina Grau- citado por Garcés (1983)-, el melloco es una planta originaria de Chile, pero también hay referencias de su inicial domesticación en los andes centrales del Perú desde donde se difundiría hacia el Norte y el Sur (...). Nuestra poblaciones aborígenes de la sierra, aprovecharon el melloco como alimento y medicina” (Estrella, 1986: 130-131).

La patata o papa: “Tiene su origen en la Región Andina, probablemente en el altiplano cercano al Lago Titicaca, desde donde, se difundió hacia el Norte y Sur de los Andes” (Estrella, 1986: 120).

El choclo y el maíz dulce: es un cereal de la misma especie pero diferente variedad. Alimento nativo de América. En algunas partes de Latinoamérica se conoce como choclo al maíz, pero este no es dulce como que normalmente se consume en España.

El zambo: “es una concurbitácea ampliamente distribuida en América Andina, especialmente en los pisos ecológicos de altura” (Estrella, 1986: 203).

Ecuador y a pesar de que la globalización ha acercado las mercancías a las grandes metrópolis como Madrid y Barcelona, en Granada no es fácil hallar diversidad de productos latinos, esa ausencia denota un mayor aprecio hacia los alimentos ecuatorianos que no han logrado entrar con fuerza a las pequeñas urbes, por las razones que sean.

Entonces, la Fanesca de Granada no contiene los mismos elementos que la hecha en Ecuador, se han cambiado sus componentes para hacer algo parecido, así mismo cambian los rituales en torno al plato, descubriendo que la hibridación no sólo es sustancial sino también circunstancial.

En tanto los elementos que parecen ser inamovibles del plato y como veremos más adelante, no deberían transarse porque forman parte de una simbología que otorga valor añadido al bacalao seco y a los chochos o altramuces, productos que por lo demás se pueden comprar sin dificultad en Granada.

Origen y significado de la Fanesca

Contrastando las respuestas de nuestros entrevistados⁶ con diversos documentos que narran historias y significados de este plato tan célebre para los ecuatorianos, intentaré vislumbrar bajo qué contextos se crea la transmisión de un conocimiento, cuál es el valor simbólico y qué creencias rodean a una comida tradicional.

Margarita, en una primera instancia desconoce la proveniencia del plato, así como tampoco sabe nada de su significado, aludiendo que “no se me ha ocurrido preguntar (...) eso son cosas del pasado ya”, después de mi insistencia por obtener una respuesta, finalmente señala “lo que me han comentado es que hay que poner doce granos representando a los 12 apóstoles, pero lo siento mucho, lo siento por los 12 apóstoles (ríe). No los voy a recargar tanto (vuelve a reír)”, a lo que pregunto ¿cuántos apóstoles le vas a poner entonces? Ella responde “pocos, los principales” (Granada, 21 de abril de 2011).

La misma pregunta formulada a la familia de Guayaquil, fue respondida por Hugo Marchan, meses más tarde⁷, quien escribió:

“Lo que sé de la historia, que es un potaje de algún plato español, pero que acá le fueron agregando los ingredientes propios de cada región de mi país, lo cual se integran muchos frutos secos y legumbres provenientes de la sierra y de la costa, es una especie de loco, que es un plato de la sierra que lleva muchos granos, lo que puede significar está relacionado con la iglesia, de que es un plato compuesto de pescado que sirve para abstenerse de comer carne como manda la iglesia católica por considerar la muerte de Jesucristo” (Guayaquil, 10 de enero de 2012).

Fabiola y Manuel, relatan que los granos representan a los 12 apóstoles y el bacalao seco el cuerpo de Jesucristo, cuando pregunté ¿quién es Judas en el plato? la respuesta derivó a una explicación muy detallada:

“S: quizás son los altramuces.

M: pues sí, porque según dicen los católicos antiguos, que cuando a Jesús le iban a buscar los romanos para crucificarle, él entró por dónde estaban los altramuces, nosotros también allá le llamamos chochos. Los altramuces

⁶ Las siguientes respuestas, no son solamente de quienes participan en el vídeo, también he incluido algunos informantes; Carlos, Grease y Loly Chamba, con quienes he trabajado durante el 2010 y el 2011, sus opiniones conceden mayor contraste entre las respuestas.

⁷ La respuesta la recibí de Hugo Marchan, en un email el 10 de enero de 2012, porque no se formula en el vídeo hecho en Guayaquil.

nosotros los cogemos y sembramos, pero no son como las alubias que se cogen y a preparar, los altramuces se cogen se le pela de lo que está sembrado y se comienza a golpear, para que salga se le golpea, entonces eso se cocina mucho tiempo y de ahí para que salga ese amargo se le pone a desaguar por lo menos un día, dos días o tres días para que se desague este amargue y es riquísimo entonces. Eso según los teólogos...católicos se le asimila con judas.

S: por la descripción de su personaje” (Manuel y Sonia Quishpe. Granada, 22 de abril de 2011).

Carlos de 53 años llegó el año 1999 a España, en busca de mejoras laborales, al año viajó Greasse, su mujer, y sus tres hijos; actualmente todos son mayores de edad, y aunque son originarios de Ambato dicen haber vivido en seis ciudades distintas dentro de Ecuador. Ellos exponen otra versión del plato:

“La historia es que, dicen que la fanesca se preparó en base a lo que pasó con Judas, que Judas cuando vendió a Jesucristo recibió sus 30 monedas por haberlo entregado; entonces, más o menos tiene una connotación de que eran 30 granos los que se deberían poner a la sopa, por cada moneda un grano, pero de cada especie, una especie de cada grano, se pone maíz, todo eso está contado como grano y esa es más o menos la costumbre” (Carlos. Granada, 26 de agosto de 2011).

Una de mis informantes más jóvenes en ese tiempo, es Loly Chamba quien tenía 24 años, becada por un año en la Universidad de Granada, llegó en septiembre del 2010, por lo que alcanzó a vivir lejos de su país una Semana Santa.

Cuando le consulté por el significado de la Fanesca, respondió “no, que voy a saber yo (ríe), se ha perdido a medida que uno va viviendo más en la ciudad (...), pero no sé, quizás los más grandes sepan, pero algún día me voy hacer grande yo también y no voy a saber”. Enseguida inquirí ¿pero no es algo que te cause curiosidad por saber? Loly dijo inmediatamente “claro, o sea capaz que buscaría en internet, cuál es el significado de la Fanesca” (Granada, 07 de mayo de 2011).

Aquí aparece una noción no detectada en el resto de entrevistados de mayor edad, quienes llevan residiendo más tiempo en Granada, el recurso ‘Internet’ como centro de búsqueda y suministrador de saberes, normalmente transmitidos de una generación a otra. Loly es clave para mostrarnos un cambio en la adquisición de conocimientos, sobre todo a nivel generacional, lo que nos lleva a la siguiente pregunta ¿se estará perdiendo la memoria y significado de la Fanesca entre los jóvenes de Ecuador? Esto me hace pensar que el uso de Internet podría llegar a suplir la sabiduría familiar, pero no debemos olvidar que el acceso a esta red tecnológica tiene su precio y las condiciones económicas no son iguales para toda la población, existiendo aún una marcada desigualdad en la distribución de la riqueza⁸.

Los casos opuestos⁹ a Loly, evidencian de alguna manera, que el hecho de que los inmigrantes ecuatorianos lleven muchos años lejos de su país provoca que estén más empapados de sus costumbres, porque a la hora de transmitir la cultura ecuatoriana a sus hijos deben tener bien aprendidas las tradiciones para que no se pierdan y porque al revivirlas entre ellos mismos, sienten que están más cerca de Ecuador, como si de alguna manera, el mantener ese

8 Ver más antecedentes sobre el tema de la desigualdad, en el documento informativo denominado Panorama social de América Latina, 2011, CEPAL. Publicado en:

<http://www.eclac.cl/publicaciones/xml/1/45171/2011-818-PSE-Sintesis-Lanzamiento-WEB.pdf>

9 Opuestos a Loly en categorías que refieren la edad; joven/adulto, motivo de la venida a España; estudios/económicos, tiempo de residencia en Granada; temporal/estable, nivel de estudios; universitarios/secundarios.

lazo les recordará quienes son y de donde vienen, transfiriéndoles una parte de su identidad que a veces parece olvidada cuando se vive en el extranjero.

Los testimonios ofrecen una amalgama de historias vinculadas al origen de la comida, de igual forma en los documentos a los que pude acceder, prevalece la incertidumbre de su génesis, lo único certero es el evidente sincretismo religioso, que se revela en el plato, producido por la mezcla de dos creencias, la de los españoles colonizadores de religión católica y los indígenas que rendían culto a la madre tierra.

De las indistintas versiones aparecidas en los documentos, decidí seleccionar los que contenían algunas referencias, partiendo de un artículo encontrado en un diario digital de Ecuador¹⁰; allí se señala que la Fanesca “contiene 12 granos que representan a los discípulos. Se incluye además el bacalao, que significa el cuerpo divino”.

En un vídeo¹¹, de manera muy gráfica se afirma que la procedencia del plato es indígena y su sentido festivo guarda estrecha relación con la cosecha, “con esos primeros granos se preparaba la uchucuta compartiendo la comida en una gran fiesta”. Al llegar los españoles ambas culturas se fusionaron, manteniéndose la uchucuta como comida festiva hecha con los mismos ingredientes, pero dándole a los elementos una representación adecuada a la religión católica, transformándose así en la fanesca. “Se cocinaban uno a uno los granos en leche, para evocar la purificación de los santos, cerca de terminar se colocaban los chochos remojados 8 días antes para quitarle su amargura, este grano representa al apóstol Judas, mientras que las cebollas largas y blancas (cebollitas) representan el cabello de la virgen”. Siguiendo esta misma línea, el chef Édgar León¹², asegura que “los aborígenes de la Sierra llamaban a la preparación uchucuta y lo hacían como una actividad comunitaria especial para celebrar el solsticio de marzo”. De todas las historias encontradas la más fundamentada interpreta una teoría basada en las investigaciones del antropólogo John V. Murra, la cual hace referencia al intercambio de variados productos entre los antiguos habitantes de Ecuador, gracias al sistema de cultivo, llevado a cabo en diversos pisos ecológicos, lo que se denominaba ‘microverticalidad’. Esto permitiría un contacto más expedito entre un pueblo y otro. El autor del artículo¹³ señala que “mientras en el área peruano-boliviana sembraban casi monocultivos, como tubérculos, los anteriores pueblos de los señoríos étnicos (caranquis, quitus, pastos, manteños) intercambiaban productos, como los granos, presentes en esa delicia, incluido el bacalao”.

Asimismo, el escritor explica que la Fanesca puede ser también una comida instaurada por los primeros colonizadores y que su nombre deriva de un plato que según asegura procede del País Vasco “llamado faneca, que es una sopa de pescado” y quizás por ahí viene la mezcla.

Por su parte, el sociólogo Carlos Celi dice que cada ingrediente tiene un simbolismo. “El pescado representa a Jesús crucificado y cada grano, a los apóstoles. Pero en la cosmovisión indígena, los granos son sinónimo de abundancia”¹⁴.

Los resultados del informe final, del trabajo de campo que llevó a cabo la CONAH¹⁵

10 “La Fanesca patrimonio intangible de los ecuatorianos”. Publicado el 17 de junio de 2015, en <http://www.diariopinion.com/deportes/imprimirArticulo.php?id=65816>

11 *Documental* “La fanesca”, *Universidad Israel*, Ecuador, 2009, en <http://www.youtube.com/watch?v=PkQVr1iGdUY>

12 “Fanesca, Juanesca, Uchucuta” publicado el 01 de abril de 2008, en <http://www.ecuaworld.com/ecuablog/index.php?itemid=896>

13 “Secretos de la Fanesca”, columna escrita por Juan Carlos Morales. Publicado el 16 de abril de 2011, en el diario digital <http://www.telegrafo.com.ec/opinion/columnistas/item/secretos-de-la-fanesca.html>

14 “Diversidad culinaria en la Semana Santa.” Publicado el 11 de abril de 2011, en <https://galapagosworld.wordpress.com/tag/ecuadorian-food/>

15 Información obtenida de las fichas de trabajo de campo, generadas por del inventario de patrimonio inmaterial, ESPOL - CONAH, ambas de Guayaquil. Registros con fecha 10 de abril de 2009.

recogen que “el origen del plato es inmemorial (...) una tradición en la que se reafirma la creencia de no comer carne durante la Semana Santa” recordando el sacrificio de Jesucristo.

Señalar cuál de todas las historias es verdadera o falsa, sería, por el momento, una hazaña bastante infundada; lo que sí haré con toda esta información es distinguir, a través de elementos comunes, las representaciones y sus significados, con el fin de proporcionar pistas que nos acerquen a la producción de mezclas a nivel de las creencias.

El sentido religioso del plato es herencia de los españoles, así como también la representación de ciertos personajes en los granos, todo es simbología católica; el hecho de no comer carne en época de Semana Santa guarda relación, como es bien sabido, con la crucifixión de Jesucristo, su cuerpo se asemeja a la carne roja, por eso se reemplaza por el pescado.

Que la fanesca lleve pescado seco no es ninguna coincidencia, recordemos que el secar y salar alimentos era una practica habitual entre los indígenas, que permitía la conservación de alimentos y una manera eficaz para transportarla de la costa a la sierra:

“Salado-asoleado: Técnica culinaria para la preservación de la carne, mediante la cual se agrega granos de sal a la carne (que también pueden ser pescados y mariscos) y luego se pone al sol para secarse. Una vez secas, las carnes recibían el nombre de charqui.” (Unigarro Solarte, 2010: 123).

La lectura inscrita tácitamente en la representación de los personajes que participan en el plato muestran a un protagonista v/s un antagonista, una analogía construida sobre el bien v/s el mal, lo cocido v/s lo crudo; en donde el bacalao seco es jesucristo; caracterizado por ser una carne blanca, blanda y cocida aunque sea de manera primitiva. Es buena para comer en Semana Santa, por lo que será simbolo de domesticidad y cultura, integrada en una sopa compuesta de granos usados normalmente por los indígenas de la zona andina.

Como elemento opuesto tenemos al chocho o altramuz, que se da en Europa y también se localiza esta especie en Ecuador, antes de la llegada de los colonizadores. El chocho representa la traición de Judas al vender a Jesucristo por 30 monedas de oro, esta situación se compara al sabor amargo que tiene esta leguminosa antes de su cocción y posterior desagüe, lo que simbólicamente representa lo natural, lo crudo, por tanto lo salvaje, que en definitiva vendría a ser lo malo frente a la «cultura = cocido» que trae consigo la religión que practicaban los primeros españoles, quienes a su vez contribuyeron a crear el significado de la Fanesca, que impera hasta nuestros días¹⁶.

En la memoria de dos inmigrantes de Granada permanece la leyenda de que cada grano representa a los doce apóstoles y con tal número de ingredientes se ha elaborado la fanesca, concordando la receta con el relato, pero en Guayaquil, Norma y su hija dijeron haber hecho la Fanesca tradicional con cerca de 30 ingredientes, esta formula se ajusta a la historia que contó Carlos de las 30 monedas de oro con que le pagaron los romanos a Judas.

¿En que momento se descarrilaron las historias, permaneciendo casi intacto su significado? Suponiendo que los inicios del plato incluyeran 30 ingredientes, y que ciertos factores como el correr de los años, la diversidad regional, el abastecimiento con productos locales y los medios económicos que dispusieran las familias haya hecho que se recortara el presupuesto del plato, desvirtuado así la historia original, dando crédito al uso de 12 granos en representación de los 12 apóstoles, visto de esta forma, creo que podría tener algún sentido, pero todo lo dicho hasta aquí son sólo conjeturas.

Lo preocupante es que la historia de los 12 apóstoles sea la que más se repite a través de los medios de comunicación ecuatorianos, sin proporcionar mayores antecedentes, ni la fuente exacta de esa información, reforzando año tras año este argumento, validándolo

16 Reflexiones en torno a lo crudo y cocido, de la obra *Mitológicas* de Lévi – Strauss. Reseñas de lo asado y hervido en “La comida como cultura”, (Montanari, 2006: 45-47).

como creencia popular, haciéndolo prevalecer ante tantas otras narraciones que giran en torno a la Fanesca.

La cercanía de un país en la mesa

En el plano de las evocaciones y afectos, la Fanesca es para los ecuatorianos asentados en Granada una comida cargada de nostalgia, que traslada en su sabor y preparativos los recuerdos y añoranzas de su tierra.

Margarita confiesa que la Fanesca la transporta a su infancia, a casa de sus padres, sus remembranzas dan cuenta de una reunión familiar en el patio, bajo la parra “el recuerdo se me viene clarito a la mente, parece que estoy viviendo ahí mismo con todos. De momento una alegría pero al mismo tiempo una melancolía” (Granada, 22 de abril de 2011).

En cambio la niñez de Manuel Quishpe, en Semana Santa, muestra una solemnidad estricta ante lo religioso:

“Yo recuerdo, yo tengo 50 años, cuando tenía siete hasta unos 15 años. El entorno de nosotros este día de la alianza del (...) bien sagrado, que tú no escuchabas nada, porque fueron tan católicos nuestros antepasados, que decían que al golpear lo que sea, estabas golpeando el cuerpo del señor, que al escuchar música era que te estabas alegrando de la muerte de él (...) entonces, te digo que era una religiosidad cerrada (...) Yo te hablo de Cayambe, ya el tiempo ha cambiado todo eso, pero sin embargo cuando éramos pequeños, eso no era una ciudad, era un desierto, no podías hacer deporte, no te podías bañar, tenías que bañarte con anterioridad a ese día (...), que no podías discutir con nadie porque te decían que eras judío” (Manuel Quisphe. Granada, 22 de abril de 2011).

Fabiola, nos habla de aquellos primeros sentimientos que emergen cuando prepara el plato en España:

“Nostalgia de estar tan lejos de nuestro país, pero sin embargo de querer seguir con las costumbres muy indistintamente de donde nos encontremos, no perder esa tradición, y aunque no sea nada igual a lo que en nuestro país tengamos, pues intentamos algo que se asemeje por lo menos, (...) aquí sentimos la alegría de reunir la familia, la alegría de reunir amistades, todo eso es una simbología que a uno quizás le llena, por lo menos una vez al año, como decía mi madre” (Fabiola Tallana. Granada 22 de abril de 2011).

Carlos y Greasse en la actualidad son miembros activos de una religión distinta a la católica, pero aseguran que el credo no tiene nada que ver con mantener la tradición; de hecho, Greasse la sigue preparando todos los años, a su modo:

“Es que nosotros allá éramos católicos, pero tampoco se prepara, con esto de un sentimiento religioso, se prepara por la costumbre de que en esa temporada se come así nada más, (...)” (Carlos. Granada, 26 de agosto de 2011).

Loly, que por primera vez pasaba una Semana Santa fuera de su casa, dijo haber vivido esos días con normalidad, no se acordó de comer Fanesca, lo único que hizo fue ir a ver la procesión de los gitanos del Sacromonte. Ella relata que en Ecuador se reúne toda la familia en un pueblo llamado Echeandía, allí comparten todos los miembros que no se han visto en un año, participando en conjunto de las actividades de la iglesia desde el Jueves Santo a Domingo de Ramos.

Final abierto para la Fanesca

“Ni la modernamente llamada globalización, originada en los flujos económicos, pero también en los comunicacionales, ni la identidad como fórmula de resistencia, que obtiene sus principios nutrientes del autoctonismo, que se niega a perder sus señas identificatorias, bajo la marca globalizadora, parecen pares opuestos de manera irremediable” (González Alcantud, 2010: 17).

Atrás va quedando el simbolismo religioso implícito en el origen de la Fanesca, lo que interpretan nuestros entrevistados cuando preparan y comen este plato festivo, se acerca más al plano de las emociones y sentimientos individuales, los cuales se gestan alrededor de un compartir colectivo, otorgándole nuevas connotaciones; sirviendo de puente hacia el pasado, de unión y reunión familiar y vecinal, de solidaridad, ofrenda, abundancia, relajo, alegría por compartir y revivir una tradición.

Mientras que la Fanesca sea recreada y/o creada en contexto migratorio, significa para nuestros informantes: nostalgia, intimidad, convivencia, pertenencia a una identidad colectiva, recuerdos de su tierra, conexión con Ecuador. Y, por último, al ser una ocasión de reunión, actúa como reforzadora de redes en el exterior, en torno a una costumbre.

“Sin duda la comida en todos los contextos culturales ha servido para definirse frente a otros, ha sido y es no sólo uno de los inmediatos sino también de los principales marcadores de la identidad” (López García, 2001: 17).

La Fanesca es de esas comidas que ofrece a los que están fuera de Ecuador, momentos de identidad comunitaria, porque la comida penetra en las memorias de los comensales, haciéndolos sentir acompañados de sus seres queridos, los recuerdos y añoranzas ayudan a identificarse con algo mayor que su individualidad, en algunos casos producto de soledad, condición presente en la vida de un inmigrante. De esta manera, un plato festivo se convierte en un marcador de identidad, símbolo de pertenencia provisional a un grupo.

“Del mismo modo que no hay identidades esenciales, tampoco hay platos eternos representativos de un grupo” (López García, 2010: 45). Con esto reforzamos la noción de que las identidades no son inmutables, siempre van cambiando; asimismo los platos típicos, estando fuera y dentro de sus países, van transformándose, ya sean mediante sus ingredientes o sus significados.

Antes de acabar, quisiera resaltar el carácter experimental de la presente comparación etnográfica, al utilizar como soporte las tecnologías: uso de Internet, cámaras de vídeos, grabadoras, ordenadores, vídeos conferencias y los diversos medios de comunicación que facilitaron la labor investigativa. Estas herramientas han sido una de las representaciones más amables que genera el escenario de la globalización, permitiéndome llevar a cabo el presente texto y la futura edición del documental, sin tener financiamiento para tal propósito.

Recapitulando con paralelismos, comprendo que del mismo modo en que varían algunos granos en la Fanesca, se reestructuran las prácticas religiosas porque éstas no son tan intensas como en Ecuador, al igual que el sabor del plato preparado en Granada; la gente dice que le falta o le sobra algo, aunque saben que los únicos productos que no escasearán aquí serán el pescado seco y el chocho, el bien y el mal, la raíz transculturizada del ecuatoriano. Todo lo demás va siendo alterado silenciosamente para encajar en un lugar distinto, todo lo demás se va hibridando, al igual que las comidas, los hombres y mujeres van reemplazando unas

cosas por otras, para adaptarse al viejo mundo; así, desde fuera hacia dentro van mutando, partiendo con pequeñas cosas cotidianas como la comida, se van teniendo pensamientos nuevos y al mismo tiempo se van probando sabores distintos y la identidad ecuatoriana, que parecía en un principio inalterable, también se transforma paso a paso, año tras año. Sin darse cuenta, el migrante ecuatoriano tiene de todo un poco, de aquí y de allá, como la Fanesca.

Bibliografía

- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel
2005 *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- CORPORACIÓN NACIONAL DE ARQUEOLOGÍA, ANTROPOLOGÍA E HISTORIA Y ESCUELA POLITÉCNICA DEL LITORAL
2009 *Inventario de patrimonio inmaterial*. Guayaquil.
- DIARIO OPINIÓN
2009 “La Fanesca patrimonio intangible de los ecuatorianos”, en *diariopinion.com*. <http://www.diariopinion.com/deportes/imprimirArticulo.php?id=65816> (17-06-2015).
- ESTRELLA AGUIRRE, Eduardo
1986 *El Pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Centro de Estudios Históricos.
- GALAPAGOSWORLD
2011 “Diversidad culinaria en la Semana Santa”, en *wordpress.com*. <https://galapagosworld.wordpress.com/tag/ecuadorian-food/> (22-04-2015).
- GARCÍA CANCLINI, Néstor
2003 “Noticias recientes sobre hibridación”, en *Revista Transcultural de Música*. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=82200702> (15-04-2015).
- 2001 “La Globalización: ¿productora de culturas híbridas?”, en *Actas del III Congreso Latinoamericano de la Asociación Internacional para el Estudio de la Música Popular*. <http://www.grupodec.net.br/ebooks/LaGlobalizacionProductoraGarciacanclini.pdf> (20-01-2015).
- 1999 *Globalización Imaginada*. Barcelona: Paidós.
- 1989 *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: Editorial Grijalbo.
- 1999 *Globalización Imaginada*. Barcelona: Paidós.
- GONZÁLEZ ALCANTUD, José A.
2010 “El arte andaluz de la identidad: Granada como paradigma”, en Montoro, M. (Ed.). *Identités culturelles d’hier et d’aujourd’hui: 17-37*. Nueva York: Peter Lang.
- 2008 “Un flechazo transcultural de “toma y daca” de consecuencias poscoloniales. El encuentro entre Fernando Ortiz y Bronislaw Malinowski”, en *Revista Letral, 1*, 145-160. http://www.proyectoletral.es/revista/autores_eng.php#G (10-03-2015).
- GOODY, Jack
1995 *Cocina, cuisine y clase*. España: Gedisa.
- LA HUECA
2008 “Fanesca, Juanesca, Uchucuta”, en *ecuaworld.com*. <http://www.ecuaworld.com/ecuablog/index.php?itemid=896> (15-05-2015).
- LEVI – STRAUSS, Claude
1968 *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- LÓPEZ GARCÍA, Julián
2001 *Alimentación y Sociedad en Iberoamérica y España. Cinco etnografías de la comida y la cocina*. España: Universidad de Extremadura.
- MONTANARI, Massimo
2004 *La comida como cultura*. España: Trea.
- MORALES, Juan Carlos
2011 “El secreto de la Fanesca”, en *El Telégrafo*. http://www.letelegrafo.com.ec/index.php?option=com_zoo&task=item&item_id=1903&Itemid=29 (03-03-2015).

MURRA, John V.

1975 *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

ORTIZ, Fernando

1973 *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Ariel.

UNIGARRO SOLARTE, Catalina

2010 *Patrimonio cultural alimentario*. Ecuador: Ministerio de Cultura del Ecuador.

YOU TUBE

2009 “La Fanesca con sabor a tradición” [Archivo de Video]. Facultad de diseño, Universidad Israel. Quito: Ecuador, en You Tube <http://www.youtube.com/watch?v=PkQVr1iGdUY> (11-04-2015).

