

Sabores del Ecuador con historia

Por: Chef Alberto Guzmán D.

El Telégrafo artículo No. 5.

COLADA MORADA



Ingredientes

- 1 libra de harina de maíz negro
- 1 taza de piña picada en dados pequeños
- 1 taza de babaco picado en dados
- 1 taza de frutillas cortada en rodajas
- 1 taza de jugo de moras
- 1 taza de jugo de mortiños
- 1 taza de jugo de guayaba
- 4 naranjillas grandes (jugo)
- 1 atado de hierbas (hojas de naranja, cedrón, hojas de arrayán, hojas de hierba luisa, y ataco o sangorache)
- 4 astillas grandes de canela
- 4 ishpingos
- 6 clavos de olor
- 2 tazas de panela molida o azúcar
- 4 litros de agua

Preparación paso a paso

- 1.- Lave y pele las frutas conservando las cortezas; hierva las hojas, especias y cortezas para enriquecer el sabor; cuando perciba en el ambiente el perfume de estos ingredientes, cierna el agua, mezcle con la harina, bata hasta que se disuelva y deje en remojo desde la noche anterior.

2.- Ponga el recipiente que contiene el agua y la harina a fuego moderado, bata constantemente para evitar que se pegue al fondo y no se quemem.

3.- Agregue a la preparación la panela o azúcar, bata hasta que se disuelva, vierta los jugos controlando de esta manera la densidad y que el sabor.

4.- Agregue las frutas, baje el fuego y deje en reposo por cinco minutos

5.- Sirva la colada morada, fría o caliente, pero siempre guarnecida con una guagua de pan que generalmente están rellenas de manjar de leche o dulce de guayaba y decoradas con glase de colores.

Curiosidades

Beneficios del Ishpingo: Esta especia tiene aceites esenciales que los usan como remedios medicinales en la Amazonía y protegen de las enfermedades estomacales, como analgésico y previene de infección en las heridas

Consejos

- ✚ Lo más aconsejable es preparar la colada morada en recipiente de fondo grueso, para evitar que se pegue y llegue a quemarse.
- ✚ No se olvide de desinfectar tanto las hojas, así como la frutas para la preparación de la colada, recuerde que la hoja tiene un alto contenido de tierra, así como las frutillas por ser una planta rastrera.
- ✚ La harina de maíz negro debe cernirse varias veces antes de preparar la colada, de esta manera evitaremos el sentir el grosor de la granulometría de la harina.
- ✚ Si quiere conocer el sabor de la verdadera colada morada, se debe trabajarla con la harina de maíz negro y no con elaboraciones hechas a base de maicena.

Entérate algo mas de la deliciosa Colada Morada

Esta bebida es consumida tradicionalmente el 2 de noviembre, día de los fieles difuntos o día de los muertos junto con las llamadas guaguas de pan (pan usualmente de sabor no ordinario y de diversos rellenos que tiene forma de muñeca, de ahí el nombre que son representaciones de los muertos envueltos en una cobija.

Según diferentes versiones que existen se dice que esta preparación cuando se realizaba la ceremonia de la Aya Marçay Quilla, que significa mes en el que se tenía la costumbre de cargar a los muertos, según la cultura Quito Cara. El origen de esta bebida se remonta a la época precolombina, donde los pueblos ancestrales relacionaban a la cosecha y siembra como sinónimos de la vida y la muerte.

Los indígenas provenientes de la serranía ecuatoriana celebraban la época de lluvia y a su vez rendían culto a sus parientes que habían fallecido; la bebida se preparaba con el maíz negro que una vez tostado se molía y se mezclaba con la sangre de las llamas, que se conocía con el nombre de sanco.

Después de ser colonizados por los españoles, la tradición fue adoptada por los mismos y la transformaron en una ofrenda religiosa, también con su llegada, trajeron productos como el trigo, con este producto como base, se crearon las guaguas de pan que ahora conocemos, y las mismas suplantaron a las tortillas de zapallo cocidas en tiesto que era lo que comúnmente comían los indígenas en estas celebraciones.

Se empezó a denominar como colada para distinguir de las preparaciones saladas que se llaman hasta la actualidad mazamorra; esto nos hace diferenciar que las mazamoras eran el primer plato de un menú y las coladas eran de dulce y se consumían en la noche.

La figura de las guaguas de pan no tiene brazos es como si estuviera envuelta, como los niños recién nacidos y de esta misma manera es como enterraban a sus muertos amortajados. La tradición de las guaguas se conserva ya que por su forma se recuerda cuando un ser esta *recién nacido* y *cuando muere... hay que envolverlos*, para el largo viaje que realizan los muertos.

Hoy en día, estas tradiciones culinarias desempeñan un papel fundamental en la unión de las familias. Además, son un recordatorio de la rica historia del Ecuador, la abundancia en la preparación y el acto de compartir la comida promueven la generosidad y la conexión entre sus miembros, en un mundo moderno, donde las tradiciones tienden a desvanecerse, estas costumbres culinarias mantienen viva la esencia de la cultura ecuatoriana.

Recordando personajes



Cuando un artista pone su huella personal, su voz, es capaz de moldear y plasmar sus sentimientos en formas extraordinarias. La sensación que produce el contemplar el trabajo que nace de nuestras manos y de nuestro corazón es única.

Luis Potosí Suárez

Luis Potosí Suárez

Siendo tan rica la historia de los pueblos del norte y con sus tradiciones muy arraigadas en lo que se refieren a las fiestas bien vale la pena recordar a un artista como es el señor Luis Potosí Suárez, tallador insigne de la población de San Antonio de Ibarra, quien ha hecho conocer el país a través de sus obras que se encuentran muy bien posesionadas en varios continentes del mundo.

Cuando la CCE, lo condecoró el señor Potosí dijo estas frases que llenaron de lágrimas de propios y extraños, palabras tan sentidas que solo un artista las puede divulgar: “Quiero hacer yo del arte mi mayor fe de vida, quiero hacer de mi vida mi mejor obra de arte”. Estas palabras son del maestro Luis Potosí, y las mismas resumen sus 80 años de vida y sus 60 años de trayectoria. Una de sus hijas fue la encargada de contar la vida del maestro durante el homenaje. A través del discurso elaborado por el propio Potosí, la descendiente dio a conocer los hechos que fueron tallando la vida del escultor.

Así, por ejemplo, los asistentes pudieron conocer que un pequeño niño Luis Potosí tomaba el barro de las acequias para hacer figuras y jugar con ellas. Aquellas figuras fueron la puerta para su vida artística, un profesor del Instituto de Artes “Daniel Reyes” de San Antonio de Ibarra, exaltó su talento y convenció al padre del escultor, para que no lo enviara al Seminario, sino que le apoye en el mundo del arte.

Con la voz de la nieta como puente informativo, el público pudo conocer que el maestro Potosí, fue convocado por el también ibarreño Luis Mideros, para trabajar en el relieve del Palacio Legislativo en 1958, uno de los trabajos en piedra más emblemáticos de encargo por parte del Gobierno Nacional del Ecuador, que por entonces era dirigido por Camilo Ponce.

Además, se reveló el salto de esculpir piedra a tallar madera. Gracias a unos troncos obsequiados por su abuelo, Potosí descubrió que sus manos, corazón y mente pertenecían a la madera, material por el cual es reconocido internacionalmente.