

ECUADOR **Debate**¹⁰²

caap
40
años

Quito/Ecuador/Diciembre 2017

Liderazgos políticos y elecciones locales

Parricidas, leales y traidores. La dramática transición ecuatoriana hacia el poscorreísmo

Conflictividad socio política:
Julio-Octubre 2017

Liderazgo indígena tras la disolución de la Hacienda

Retorno de elites y disputa por el control del territorio entre residentes y campesinos en Torotoro, Bolivia

Provincia de Buenos Aires ¿La jefatura comunal como “techo de cristal” de los intendentes bonaerenses?

Carreras Políticas Femeninas en el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

Nueva organización electoral subnacional (OPLES) y su repercusión en las elecciones locales en México

Del Banco Comercial y Agrícola al Ingenio San Carlos (1925-1950)

La leyenda de la Revolución Nacional en Bolivia: las creencias colectivas, los recursos naturales y la labor de los intelectuales progresistas

El Estado extractivista y el Estado penal: el caso de Intag, Ecuador

ECUADOR DEBATE 102

Quito-Ecuador • Diciembre 2017

ISSN 2528-7761 / ISBN 978-9942-963-39-0

PRESENTACIÓN	3/5
COYUNTURA	
• Parricidas, leales y traidores. La dramática transición ecuatoriana hacia el poscorreísmo <i>Felipe Burbano de Lara</i>	9/26
• Conflictividad socio política: julio-octubre 2017	27/32
TEMA CENTRAL	
• Liderazgo indígena tras la disolución de la Hacienda <i>Luis Alberto Tuaza Castro</i>	33/44
• Retorno de élites y disputa por el control del territorio entre residentes y campesinos en Torotoro, Bolivia <i>J. Fernando Galindo</i>	45/66
• Provincia de Buenos Aires ¿La jefatura comunal como “techo de cristal” de los intendentes bonaerenses? <i>Santiago C. Leiras</i>	67/81
• Carreras Políticas Femeninas en el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito <i>Paola Campaña Terán</i>	83/103
• Nueva organización electoral subnacional (OPLES) y su repercusión en las elecciones locales en México <i>Pablo Vargas González</i>	105/122
DEBATE AGRARIO-RURAL	
• Del Banco Comercial y Agrícola al Ingenio San Carlos (1925-1950) <i>Rafael Guerrero Burgos</i>	123/136
ANALISIS	
• La leyenda de la Revolución Nacional en Bolivia: las creencias colectivas, los recursos naturales y la labor de los intelectuales progresistas <i>Felipe Mansilla</i>	137/154
• El Estado extractivista y el Estado penal: el caso de Intag, Ecuador <i>Lindsay Shade; Darwin Javier Ramírez; Susana Carino Castro</i>	135/173

RESEÑAS

- Historia de la Revolución Rusa 175/178
- Populism. A very short introduction 179/181
- La planificación estatal en el interjuego entre desarrollo y democracia 183/185
- La Fanesca. Antropología de la culinaria ritual ecuatoriana 187/188

LA FANESCA.

Antropología de la culinaria ritual ecuatoriana

Jorge Trujillo

Consejo Nacional de la Cultura. Quito, 2017, 235 pp.

Ramiro Ávila Paredes

En el Tiempo de Cuaresma de la Iglesia Católica, en el Ecuador y especialmente durante la Semana Santa abundan las crónicas y reportajes de prensa, radio y televisión sobre la fanesca, el plato emblemático de la comida ecuatoriana para esta época de celebración religiosa.

El enfoque predominante de estos reportajes es sobre el aspecto gastronómico de este potaje ecuatoriano, las recetas, los ingredientes, las formas de preparación, las variantes locales y regionales, los concursos que se realizan, la oferta en restaurantes y ferias de comida, los orígenes de esta tradición culinaria con las más variadas interpretaciones y recursos referidos a la religiosidad y hasta leyendas y mitología.

La gran mayoría de publicaciones al respecto giran también alrededor de la gastronomía y las diversas formas y variantes. Algunas obras de destacados personajes han incluido un enfoque histórico revisando fuentes y retro trayéndose lo más posible al pasado.

De Juan Pablo Sanz hay su obra *Manual de la cocinera. Método compendioso para trinchar y servir bien una mesa*, editada en Quito, probablemente

en la década de 1850 en la que incluye dos recetas para prepararla.

Por su parte Julio Pazos con sus obras *Recetas criollas. Cocinemos lo nuestro, El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña y Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador* también aporta al tema y propone en su glosario; Fanesca: En el Ecuador, potaje propio de la Cuaresma y Semana Santa, compuesto de leche, granos tiernos, pescado seco, cucúrbitas, condimentos y acompañada con frituras.

Sin embargo de estos y otros aportes siguen vigentes las preguntas relativas a la historia de la fanesca, su origen, su denominación, su sentido cultural y su función en la sociedad.

Jorge Trujillo es un destacado antropólogo e investigador de larga y fructífera trayectoria que se ha dedicado durante su vida especialmente a temas de la Amazonia; ha publicado *Utopías amazónicas* en el año (1998); *Memorias del Curaray* (2001); *Imágenes de identidad* con otros autores, (2005); y *Teodoro de Bry* (2008).

La Fanesca. Antropología de la culinaria ritual ecuatoriana tiene siete capítulos: 1. La investigación, 2. Cuaresma y

carnaval en el medioevo, 3 Vestigios del banquete ritual, 4. El Banquete ritual, 5. Orígenes de la fanesca, 6. Implicaciones estructurales, 7. Conclusiones, un epílogo, abundante bibliografía de autores nacionales y extranjeros, tres anexos con fragmentos del *Libro del buen amor*, del Arcipreste de Hita; ilustraciones de D'Orbigny, Brueghel, El Bosco.

Cuenta el autor que la idea de este libro nació de las preguntas que sobre la fanesca le planteó una habitante de Sarayacu y, como no tuvo en ese momento claras las respuestas sino imprecisas memorias; se dedicó por mucho tiempo a investigar sobre el tema buscando en innumerables y diversas fuentes. Este largo esfuerzo ha dado valioso e importante fruto para nuestra identidad y la cultura del país.

Esta publicación no es un libro de cocina, no es simplemente una recopilación de recetas y de listado de productos y formas de preparación. Va más allá, mucho más allá e incursiona en el ámbito del pensamiento y de la cultura.

Metodológicamente la obra asume como referente el estructuralismo. Con esa base desarrolla un nuevo horizonte para la culinaria; no como mera compilación etnográfica ni folklórica, sino como un tema con un tratamiento etnológico, es decir como estudio y comparación de los diferentes pueblos y culturas del mundo y como disciplina y método de investigación de la antropología. Así presenta las múltiples relaciones de la culinaria con otros ámbitos de la cultura, de manera particular con el mito y el rito.

El aporte fundamental también está dado por su investigación desde el cam-

po de la historia. Rastrea fuentes, datos y antecedentes no solamente desde el mundo andino, recurriendo a los historiadores Padre Juan de Velasco y Pedro Fermín Cevallos, sino también del mundo europeo y las consecuencias de la llegada de los conquistadores a América.

El camino recorrido por Jorge Trujillo, para establecer los orígenes de esta entidad cultural, le ha llevado a rastrear hasta el s. IV de la era cristiana, encontrando una unidad y una secuencia desde el carnaval hasta semana santa, desde las fiestas de san Antonio Abad, a finales del mes de enero, hasta el término de la semana santa.

Es también una recuperación de la memoria desde los orígenes. Es vital bucear en el pasado para encontrar los fundamentos, el sentido de lo presente, para que las costumbres y tradiciones no pierdan su contenido, su sentido y se conviertan en meros actos mecánicos y rutinarios.

También está en juego el sentido social y su función en la cohesión de la sociedad y por ello, el enfoque contempla a la fanesca como banquete ritual. Se funde lo religioso con lo cultural y lo gastronómico.

Con este nuevo aporte de Jorge Trujillo son especialmente beneficiados los estudiantes de las carreras de Antropología, particularmente quienes se dedican a especializaciones sobre lo alimentario; de Gastronomía, tanto en institutos como en universidades del país que tienen ahora la posibilidad de estudiar y completar de mejor manera y con mayores fundamentos su formación profesional. Es también beneficiaria la cultura e identidad de nuestra sociedad.