

SOPORTE HISTÓRICO

HistUria de QuitU

Es necesario establecer un marco histórico de la ciudad de Quito para comprender la trascendencia de la cultura, costumbres y tradiciones que matizan y dan un toque pintoresco a este Patrimonio de la Humanidad.

La historia de la capital del Ecuador, se remonta a la época precolombina donde los Quitus, los primeros habitantes del lugar, se unieron y pasaron a ser subyugados por los Caras creando el Reino de Quito. Durante el siglo XV, estos fueron conquistados por uno de los más grandes y poderosos imperios ubicado principalmente en Cuzco, el Imperio Inca (Minster). De esta manera, los Incas se apoderaron de la zona norte del Imperio llamada Tahuantinsuyo y comenzaron a ejercer su poder político y militar(Quito Turismo, 2012). Quito y su gente se desarrollaron bajo el mandato Inca de tal manera, que esta se convirtió en la segunda ciudad eje dentro del imperio y su centro administrativo de la zona norte (Quito Turismo, 2012).

Pero no tardaron en surgir problemas, aproximadamente en el año 1526 la ciudad entró en una guerra civil que desestabilizó a todo el imperio(Minster). Todo comenzó con la muerte de la máxima autoridad Inca, Huayna Capac, que dejó a la suerte el futuro de su gente al no haber elegido un predecesor(Minster). Esto causó que sus dos hijos empezaran una lucha incansable por obtener el poder sobre el Imperio Inca. La táctica de la guerra, consistió en conseguir el apoyo de tanta gente fuera posible. Por su parte Atahualpa, uno de los hijos, tenía el soporte de Quito y de tres jefes que ejercían gran poder dentro del imperio, Rumiñahui, Quisquis y Chalacuchima, mientras que a Huascar lo respaldaba todo Cuzco (Minster). Gracias a la ventaja que llevaba Atahualpa, este logró enfrentar y derrotar a su hermano en 1532 en su propio territorio, donde ordenó su captura y ejecución inmediata(Minster).

Durante el mismo año, los Incas no contaban con que fuerzas de un mundo que ellos ignoraban por completo se estaban acercando en busca de llenar sus bolsillos de riquezas y apoderarse de su territorio. En Europa, más conocido como el Viejo Mundo, se encontraban los futuros conquistadores de Quito, los españoles. Los colonos dirigidos por Francisco Pizarro llegaron a territorio quiteño para arrebatárles su líder, en

1533 los españoles ejecutaron a Atahualpa sin conseguir conquistar la ciudad(Minster). Los quiteños devastados por la pérdida, no cesaron el intento de defender con su vida su tierra y su gente. Pero en 1534 mandan a Pedro de Alvarado y Sebastián de Benalcázar en dos expediciones separadas con la orden de conquistar Quito, a pesar de la resistencia de los nativos y del intento de Rumiñahui de destruir la ciudad y esconder sus tesoros Benalcázar lo logra junto con 200 soldados(Minster; Quito Turismo, 2012). Así, el 6 de diciembre de 1534 se funda la ciudad bajo el nombre de San Francisco de Quito.

Los colonos tenían otro mandato, imponer su religión a todo territorio conquistado. Entonces el catolicismo comenzó a esparcirse en Quito, al igual que la construcción de iglesias y conventos. Mientras tanto, los nativos seguían siendo dominados por las fuerzas españolas pero después de haber estado subyugados por aproximadamente tres siglos decidieron luchar por su independencia (Quito Turismo, 2012). Hasta que en el año 1809 Quito se declaró independiente recibiendo el título de “Luz de América” por ser la primera ciudad de Sudamérica en hacerlo (Quito Turismo, 2012). Pero no fue hasta el 24 de mayo de 1822, cuando Quito se independizó oficialmente habiendo derrotado por fin a las fuerzas españolas y en 1830 nace la República del Ecuador (Quito Turismo, 2012).

Fiestas de QuitU

Ahora comprendemos como se originó esta gran celebración en honor a la fundación de nuestra bella ciudad, Quito. Antes del año 1950 esta fecha tan solo se celebraba con un desfile, seguido del típico acto cívico pero no fue hasta que el diario “Ultimas Noticias” marcó el cambio y las fiestas se comenzaron a celebrar durante tres semanas llenas de distintos eventos, desfiles, celebraciones, presentaciones, etc. (CAPTUR). Desde entonces, las fiestas comienzan desde noviembre (la última semana) hasta el 6 de diciembre que es la gran fecha. Al inicio lo que propuso este diario fue la “Serenata Quiteña”, que consistía en tocar música tradicional en los barrios de la ciudad donde la gente podía pasear, escuchar, bailar y disfrutar de esto, que se realizaba un día antes del aniversario de la ciudad(CAPTUR).

Poco a poco se fueron sumando nuevas actividades a las fiestas, una de las más representativas fue la Feria Jesús del Gran Poder, donde la plaza de toros era el centro de atracción para lugareños y extranjeros que podían disfrutar de las mejores corridas con grandes toreros españoles y ecuatorianos. Ahora con las nuevas leyes esta feria ya no se celebra más. De todas maneras, existen todavía ciertas actividades que aparecieron y todavía se las realiza como la carrera de coches de madera elaborados artesanalmente, el campeonato de cuarenta (juego de naipes) que esta lleno de dichos y expresiones para cada jugada, las chivas que son pequeños camiones donde la gente se sube a bailar mientras pasea por la ciudad, los festivales de comida típica alrededor de la ciudad, entre otros.

Durante estas semanas Quito se torna más pintoresca aún, las casas se llenan de banderas azul y rojo, las calles de desfiles y música, con las fiestas de barrio, el centro lleno de comida típica y la gente eufórica y entusiasta. “En la actualidad, las fiestas de Quito no solo convocan a miles de quiteños y residentes de la ciudad sino que atraen a miles de visitantes del resto del Ecuador así como de otros países” (CAPTUR).

Gastronomía Quiteña

En 1978, la ciudad de Quito fue nombrada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO gracias a su riqueza en todo aspecto (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012). Su gente, su flora y fauna, su entorno, su gastronomía, su infraestructura, etc.

Con el descubrimiento de América tanto el Viejo como el Nuevo mundo crecieron y se desarrollaron. Los europeos se llevaron de América el maíz y la papa dos provisiones baratas que rendían al momento de un viaje largo y además no se dañaban con facilidad. “Según la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas el maíz, el arroz, el trigo y la papa, son los cuatro alimentos básicos de la población del mundo”(Molina, 2001). Al igual que los españoles trajeron “ganado ovino, bovino, porcino, caballar, caprino y algunas aves”, estos animales se adaptaron tan rápido a su nuevo ecosistema que comenzaron a reproducirse (Molina, 2001). Pero no todo fue para bien, la mayoría de estas especies dañaron su ecosistema y destruyeron flora nativa. Los colonos también introdujeron algunas frutas y legumbres como las

“peras, duraznos, limones, melones, rábanos, cebollas, lechugas”, especies como el clavo de olor y granos como el garbanzo, el trigo y el arroz (Molina, 2001).

La cocina quiteña se desarrolló primordialmente durante la época colonial. Fue ahí donde se crearon por primera vez las preparaciones que adoptamos como nuestras. La gente usaba carbón y leña en sus cocinas que estaban diseñadas especialmente para aguantar este tipo de calor que permitía la cocción de alimentos y preparaciones dentro de ollas de hierro o bronce (primordialmente importadas de Chile)(Molina, 2001). Durante ese tiempo, los quiteños sembraban en zonas frías “trigo, cebada, maíz y papas”, en zonas cálidas “fréjoles y camotes” y en zonas templadas “garbanzos, lentejas y berenjenas”, pero estos últimos no eran consumidos por los nativos (Pazos Barrera, 2008). Las papas se plantaban en diciembre y se cosechaban en abril o mayo, mientras que “coles, nabos, perejil, hierba buena, cebollas, culantro, ajo” se plantaban en los alrededores de Quito (Pazos Barrera, 2008).

Con respecto a las carnes, los animales domesticados como vacas, ovejas, cabras se conseguían solo de españoles. Los cerdos estaban a cargo de los nativos que los alimentaban con el mejor maíz para que engorden y su carne sea de primera. La mayoría del tiempo los nativos solo obtenían los restos, vísceras, cabeza y huesos de estos animales ya que el consumo de carne de res les estaba prohibido. La manera en la que se manejaba el abastecimiento de la gente ese entonces era así, conseguir trigo y maíz de terrenos españoles o criollos, legumbre y frutas de los indígenas en los mercados de las plazas, carne de res de las carnicerías situadas en la plaza del Teatro Sucre, conejos gallinas y huevos también vendían los nativos en los mercados, queso y manteca de los pulperos (Pazos Barrera, 2008).

Fue en esta época cuando los quiteños tuvieron las técnicas y los ingredientes necesarios para elaborar las primeras guatitas, caldo de patas, yaguarlocro, librillo, chanfaina, entre otros. Como también adoptaron costumbres y técnicas españolas para elaborar el perrito y embutidos varios. Gracias al trigo, los nativos pudieron preparar toda clase de panes, galletas, rosquillas, quesadillas, etc que solían empaquetarse en cajas de cuero para llevarse en los viajes de barco (Molina, 2001). Los nativos crearon platillos con los recursos que tenían disponibles, del mismo modo que los europeos en sus tierras introdujeron nuevos productos.

Hoy en día hay lugares específicos en donde las personas pueden encontrar la comida típica de Quito, y son las famosas huecas y picanterías. Estos espacios existen desde la colonia y no son precisamente lugares de lujo, todo lo contrario, son pequeños establecimientos que ofrecen una gastronomía llena de sabor, tradición y cultura (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012). En donde la gente se sienta a comer su plato favorito atendida por el dueño o dueña que cálidamente les da la bienvenida. Son estas personas que trabajan con gran dedicación y amor para conservar esas técnicas y sabores de sus antepasados.

Podemos deducir que la gastronomía quiteña es una mezcla de varios acontecimientos. Primero esos indígenas que utilizaban lo que la tierra les proveía para elaborar comida sencilla, que les llene el estómago, abastezca a su familia y pueblo y que les de energía para completar las tareas del día. Luego la unión de las nuevas técnicas e ingredientes traídos por los colonos, que en su mayoría fueron impuestos pero que ahora se usan como propios. La gente de Quito utilizó y utiliza todo lo que esta al alcance de sus manos para elaborar varias preparaciones que se unen en un plato que ahora conocemos como comida típica.

MENÚ PROPUESTO

Partiendo con el tema elegido, se comenzó la investigación de los platos que fueran representativos para la ciudad de Quito enfocándose en sus fiestas. Además, para lograr que el menú establecido sea de agrado para las personas, se tomó en cuenta los ingredientes de cada plato para que armonicen entre sí; es decir que no se repitan los géneros principales, que los sabores comiencen de manera ascendente desde sabores suaves y ligeros al paladar, a sabores fuertes que saturen las papilas gustativas y terminar con sabores totalmente diferentes que tengan un efecto refrescante y cambien el gusto del comensal.

Entonces, fue así como el menú “Tradición Quiteña” se presentó al panel de degustación:

- Aperitivo: Rosero Quiteño.
- Primera Entrada: Mini empanadas de morocho con ají de chochos.
- Segunda Entrada: Papas con cuero con ají criollo.
- Plato Fuerte: Hornado junto a su agrio. Como guarnición, llapingachos, choclo-mote, aguacate y maduro frito.
- Postre: Granizado de canelazo, quimbolitos, dos versiones de ponche (gelatina de ponche y ponche espumoso a base de pony malta).
- Regalo: Colaciones

Aperitivo: Rosero Quiteño

El Rosero se puede denominar como un come y bebe en palabras populares. Esta bebida se elabora a base de varias infusiones de especias, de agua de flor de naranja (agua de azahares que antes se conseguía en las boticas o en los conventos de Quito) y hoja de naranja. A esta se le añade frutas picadas y el ingrediente que hace única esta bebida, el mote.

Según la historia, alrededor del siglo XVIII el Rosero se preparó por primera vez en los monasterios y conventos de Quito como una bebida alterna a las bebidas alcohólicas (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012). El Rosero solía tomarse en la

celebración del Corpus Cristi, al igual que en eventos especiales como matrimonios, bautizos y primeras comuniones, debido a que se consideraba como una bebida pura por su color blanquecino (O. Fried, 2011). La Real Academia de la Lengua registra a esta bebida en el diccionario en el año 1750 (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012).

Primera Entrada: Mini empanadas de morocho con ají de chochos

Es común encontrarse durante las Fiestas de Quito, puestos en donde venden estas ricas frituras rellenas, siempre acompañadas de la salsa más común para los ecuatorianos el ají. “El sustantivo empanada, deriva del verbo empanar, que es la acción de encerrar algo en una masa o pan para cocerlo en el horno, o rebozar con pan rallado un alimento para freírlo” (Krebs, 2010).

Las empanadas de morocho aparecen aproximadamente en el siglo XVII en el Ecuador, tomando el nombre de la masa base con la que se preparan, la masa de morocho (Krebs, 2010). Esta masa esta elaborada mediante un proceso muy meticuloso. Primero se selecciona el grano de morocho, se lo muele a mano y se deja reposar en agua caliente para que se enjuague y comience el proceso de fermentación (Dirección de Turismo. Gobierno Autónomo Descentralizado de San Miguel de Ibarra , 2009). Después, se lava nuevamente la masa, se la muele y se deja que repose por 24 horas para poder utilizarla. Por último, la masa se estira se rellena con un refrito de carne de cerdo mezclado con arvejas y un poco de arroz y se fríen en abundante aceite.

Dentro de la tradición ecuatoriana nunca puede faltar en la mesa ají para acompañar algunas entradas y platos fuertes. El ají “En el Ecuador se diferencia en pimientos, rocotos y numerosas variedades. Se prepara molido, con sal, cebolla picada, chochos, perejil, culantro, etc. Constituye una salsa sumamente picante, que se usa para condimentar diversos platos criollos”(Pazos Barrera, 2008). En este caso, el ají de chochos se realizó a base de pulpa de tomate de árbol, licuada con ají rocoto y mezclada con cebolla paiteña y limón.

Segunda Entrada: Papas con cuero con ají criollo

En la época de la colonia era común que a los indígenas se les entregara como parte de su alimentación las partes menos representativas, menos costosas, menos apetecidas de los animales, como son las viseras y los despojos (Hidalgo, 2013). Era la manera más fácil de alimentar a grandes cantidades sin generar mayor gasto. Entonces, los indígenas comenzaron a utilizar estas partes de los animales desechadas por los colonizadores, sin saber que se convertirían en los platos típicos de hoy en día. Un ejemplo claro son las papas con cuero, que están hechas a base del caldo de cocción del cuero al mismo que se agrega un refrito para dar color y sabor (Hidalgo, 2013), para que la preparación sea más cremosa se suma maní licuado con leche.

Existen varios acompañantes para este platillo, entre los más comunes están el aguacate y la salsa que no puede faltar en la mesa de los ecuatorianos, el ají. Pensando en el comensal y su experiencia, se decidió realizar un ají más picante y a la vez más ligero ya que el plato en sí era más pesado. El ají criollo se hizo a base de ají rocoto licuado en agua, agregando jugo de limón y picadillo de cebolla larga.

Plato Fuerte: Hornado junto a su agrío. Como guarnición llapingachos, choclo-mote, aguacate y maduro frito

Otro de los platos que se ven usualmente en la celebración de la independencia de San Francisco de Quito es el tradicional plato de hornado. En el libro “El sabor de la memoria” se define hornado como la “Forma local del adjetivo castellano horneado. Se designa con él a la carne de cerdo que, previo un adobo especial, se le prepara al horno...”(Pazos Barrera, 2008).

El hornado es un plato muy popular en la Sierra ecuatoriana y son varias las ciudades que lo realizan. En el Carchi se come el hornado pastuso que se diferencia por ser mucho más jugoso, se sirve con caldo. Varios afirman que el hornado se originó en el pueblo de Sangolquí, como es el señor José Goyes. Él cuenta que las personas que habitan hacia 1900, solían hornear su pan en horno de leña y para aprovechar el calor que todavía se conservaba en las paredes del horno metían sus chanchos a cocinar (Diario La Hora, 2007). Esta práctica se popularizó en 1920 gracias a la gran apertura

del Balneario del Tingo (Diario La Hora, 2007). Ahora el hornado es un platillo que se come y se lo prepara en todo el Ecuador.

Junto con el hornado se sirve una salsa llamada agrio que es una “salsa fría compuesta con agua, panela, ají, sal y cebollas. También se hace con chicha de jora.” (Pazos Barrera, 2008). Esta salsa es esencial para que la carne desmenuzada del cerdo no sea tan seca, además aporta sabor. El agrio tiene un gusto distinto, lampreado, es decir entre dulce y salado que se consigue agregando la chicha de jora. La chicha de jora es un ingrediente fundamental en la preparación del hornado, ya que no solo se adiciona al agrio, también es parte del adobo del cerdo que gracias a su fermento y acidez penetra en la carne suavizándola y aportando sabor.

Además del agrio, el hornado se sirve con el cuero de cerdo reventado en el mismo horno de leña con ayuda de un poco de vinagre. Los llapingachos son otro clásico acompañamiento. Estas deliciosas tortillas de papa rellenas de queso, condimentadas y pintadas con el típico refrito nacen en las manos de los salasacas, indígenas de Tungurahua (El Comercio, 2006) hacia la época Colonial. Como antes mencionado los indígenas en ese entonces cocinaban con los ingredientes que se les proporcionaba y los fusionaban con los productos propios de sus tierras, en este caso la papa. El nombre nace del quichua “llapi” que significa aplastar y de “gacha” que es masa de harina (Pazos Barrera, 2008).

El choclo–mote, no es más que el grano del maíz cosechado directamente de la mazorca madura, hervido y servido junto al picadillo, “mezcla de cebolla blanca, culantro, perejil, picados muy finamente” (Pazos Barrera, 2008). Para terminar, el plato de hornado no está completo sin un generoso pedazo de aguacate y maduro frito.

Postre: Granizado de canelazo, quimbolitos, dos versiones de ponche (gelatina de ponche y ponche espumoso a base de pony malta)

El siguiente paso dentro del menú fue el postre, este es el sabor que busca limpiar el paladar del comensal e introducir sabores totalmente opuestos pero que no desentonen con los ingredientes anteriormente consumidos. La idea de un solo plato de postre pareció complicado, ya que en la ciudad de Quito existen un sinnúmero de golosinas que la gente come con frecuencia. Entonces, surgió la idea de realizar un plato

conformado con varias presentaciones de postres pequeñas que armonicen entre sí, sin perder el sentido del menú, Quito y sus fiestas.

Se escogieron los dulces que formarían parte de este paso del menú. El canelazo, clásica bebida de las Fiestas ocupó el primer lugar. No podía faltar el típico quimbolito que se acompaña siempre de un buen café cargado. Los ponches, preparaciones antiguas que comúnmente realizan las abuelitas y esos personajes casi olvidados en el Centro de Quito, los poncheros. Por último, la garrapiñada de nueces que forma parte de los dulces tradicionales quiteños, al igual que las colaciones.

Con el objetivo de dar sentido al plato que se presentaría, se cambiaron algunos detalles para que los sabores y las texturas concuerden entre sí. El quimbolito se preparó de manera tradicional solo cambio su forma de envoltura. Para el café que lo acompaña se hizo una reducción que juegue el papel de salsa. Luego, para integrar un componente refrescante se realizó un granizado de canelazo servido con crocante de canela que reafirme el sabor, para pasar a dos texturas diferentes. La primera una gelatina del clásico ponche de la abuela y un shot del ligero, espumoso y líquido poche del Centro. Para finalizar con una textura crocante y dulce de la garrapiñada. Las colaciones sobraron dentro del postre, es por eso que se colocaron al final a manera de regalo y recuerdo del menú.

A continuación se presenta una breve explicación de cada componente del postre. Empezando con el canelazo, que es una de las bebidas emblema de las Fiestas de Quito y fue creada con el objetivo de calentar el cuerpo mientras se festejaba con la gente del barrio. En la Ronda, la famosa calle ubicada en el Centro Histórico, los vecinos se reunían a compartir esta bebida auspiciada por los dueños de cada casa. La bebida tradicional era solamente canela hervida en agua a la que se agregaba un poco de aguardiente o puntas (Pazos Barrera, 2008). Poco a poco, se fue agregando pulpa de naranjilla a este hervido al igual que otras especies como el clavo de olor y la pimienta dulce. El canelazo no ha perdido su importancia dentro de las Fiestas pese al pasar del tiempo.

Los quimbolitos forman parte de varios tipos de envueltos que existen en el Ecuador. Los envueltos o tandas tienen un valor ancestral cuyas recetas y técnicas se han preservado gracias a la transmisión de conocimiento de generación a generación.

“Además, son un elemento único en la costumbre y tradición gastronómica ecuatoriana” (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012). Todos los envueltos parten de una misma técnica culinaria, que consiste en elaborar una masa a base de harina, rellenarla, envolverla en una hoja natural y cocerla a vapor o a baño maría (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2012). El quimbolito en este caso se prepara con harina de maíz, azúcar, huevos, mantequilla, un toque de anís y un licor dulce, a este no se lo rellena solo se envuelve en una hoja de achira y se cuece a vapor (Pazos Barrera, 2008).

El ponche es una preparación espumosa a base de huevos batidos y leche que se cocina con mucho cuidado ya que los huevos pueden pasarse. Así es como las abuelas han guardado con mucha cautela y sobretodo mucho amor el “truco” de elaborar esta bebida que no solo se consume en Quito, sino en toda la Sierra. Comúnmente, el ponche se degustaba en ocasiones especiales y en Navidad siguiendo la tradición. Fue gracias a la llegada de los españoles que esta bebida se creó ya que ellos aportaron con la leche, los huevos y la canela que fue descubierta en nuestra tierra. Según Julio Pazos, el ponche se utilizaba en caso de tener un problema de salud. Por ejemplo, las mujeres después de dar a luz debían tomar ponche al igual que las personas desnutridas. La palabra ponche tiene origen inglés y se debe haber adoptado en nuestro país aproximadamente en la segunda mitad del siglo XIX (Pazos Barrera, 2008).

Por otro lado, tenemos la misteriosa receta del ponche que se vende en las calles de Quito por contados personajes llamados poncheros. Esta es una tradición de más de 200 años atrás, la cual se mantiene viva gracias a los poncheros que a pesar de ser ahora solo 21, siguen honrando su trabajo con amor y dedicación (PP El Verdadero, 2014). Al inicio del año 1930, se creó la Asociación de Poncheros Magolita con un total de 120 trabajadores afiliados, con el fin de regularizar esta práctica y mejorar varios aspectos para que el negocio siga (PP El Verdadero, 2014). Ahora los pocos poncheros que quedan, se reúnen una vez al mes para discutir sobre todo aquello relacionado con su oficio. Como varios manjares tradicionales, la manera de elaborar este ponche, sus ingredientes y secretos han sido pasados de generación en generación.

El ponche que se vende dentro de ese pequeño barril de bronce empotrado a un carrito de madera se elabora a base de huevos, cerveza o pony malta, azúcar y esencia de vainilla. Estos ingredientes se licúan juntos y forman una bebida espumosa, que se toma sola o con jarabe de mora u otras frutas. El secreto de crear esta bebida esta

cuidado por la asociación y por cada uno de sus integrantes, es un misterio como el ponche se torna tan espumoso y se mantiene así durante todas las horas de venta. Los poncheros son vendedores ambulantes que vestidos con camisa celeste, mandil y gorra blanca, zapatos negros bien lustrados van empujando su carrito por las calles de Quito especialmente fuera de las escuelas, los parques y el Centro Histórico (PP El Verdadero, 2014).

Regalo: Colaciones tradicionales

Los dulces tradicionales de Quito guardan grandes técnicas, secretos e historia que solo pocos han sabido cultivar. En el Centro Histórico se puede apreciar pequeños locales que venden estos bocaditos dulces. Cada uno de ellos, es elaborado con mucha dedicación y requiere acciones específicas para obtener finalmente el dulce deseado. Este es el caso de la garrapiñada y las colaciones. La garrapiñada consiste en nueces, comúnmente el maní, envueltas en una capa fina de caramelo. Esta golosina requiere de técnica para poder envolver a toda la nuez en caramelo sin quemar el azúcar y obteniendo el aroma de vainilla y cacao. Las personas que elaboran la garrapiñada afirman que aprendieron de sus padres al igual que ellos. Esta labor requiere varias horas para terminarla, comenzando con la selección del maní. Las funditas de garrapiñada se venden a precios accesibles que la mayoría de veces no justifica el esfuerzo entregado.

Las colaciones van por el mismo camino. Estos dulces se demoran aproximadamente dos horas en hacer. La manera tradicional es elaborarlos en una paila de bronce, que esta colgando del techo la cual se mece poco a poco mientras se vierte una mezcla de miel, agua y azúcar a punto de caramelo, que delicadamente va envolviendo el maní, dejándolo con una capa gruesa de dulce blanquecino. En la calle Rocafuerte del Centro Histórico de Quito, se puede visitar a un personaje que guarda esta tradición con mucha entrega. Este es el caso de Luis Banda que fabrica colaciones en una paila de más de 100 años (ANDES, 2012). Él afirma que aprendió este arte de su madre Herminia Smith y ella de su madre Hortensia quien creó la Cruz Verde famoso lugar en donde se venden golosinas tradicionales quiteñas desde 1915 (ANDES, 2012).