

Las Chugchucas

con sabor a identidad



Plato tradicional latacungueño denominado Las Chugchucas.

Por: Tito León Gutiérrez Estrada.
Fotografías: Cotopaxi Magazine.

Visitar Latacunga significa llegar a una ciudad ya en desarrollo progresivo que entre sus calles, avenidas, plazas y parques aún mantiene casi intacto aquel espíritu de una comarca enriquecida por aquellas tradiciones coloniales y manifestaciones de identidad gastronómicas que hacen de las Chugchucas un plato típico latacungueño.

Se compone de trozos de fritada y pedazos de cuero reventado de chanco, papas fritas, plátano maduro frito, maíz frito (tostado), canguil, mote con chicharrón y empanaditas de queso.



Paila de bronce, chicharon y cuero reventado.

En la tradición latacungueña las chugchucas nunca fueron la trivialidad porque eran, sin duda, un hecho gozoso, esperado por todos para festejar al viernes, que nunca fue santo; era apenas el penúltimo día de trabajo, porque la semana laboral terminaba con la grande y colorida fiesta sabatina. El domingo descanso, familia, misa, empanadas y tamales; el lunes a Quito y el palanqueo.

Quizás por esa condición, las chugchucas para los latacungueños fueron más sabrosas porque había que esperar la semana de viernes a viernes para poder deleitarse con ellas y no eran privilegio, entonces, de todos los ecuatorianos, sino sus-

tantivamente, de nosotros los latacungueños.

Se despostaba de la piara el cerdo más grande y engordado para el efecto; chamiza de eucalipto chamuscaba la piel; recios cuchillos limpiaban al cuero hasta la tersura que, desprendido fácilmente, por hábiles manos y salado convenientemente, se deshidratava al ambiente durante días para que al contacto con la manteca hirviente en la paila, como por arte de magia, resucitaba blanco, transformado en enormes escudos crocantes que, sobre las pailas de fritada, sirven de provocativo anuncio.

Debajo de esta área, después de

desprendido el cuero, queda la grasa dorsal que cortada en finas lonchas, cosidas con sazón y reducidas el agua, se frien en su propia grasa transformándose en crujientes chicharrones, que junto al mote cocinado y reventado será la gloria de la guarnición del plato más completo de la zona central del país.

De la cara interna del cerdo con corte fino y adiestrado se extraerá el "pechocara" manteniendo la combinación perfecta de cuero blando y grasa adherida; que será cocida en la misma paila grande de la fritada, desde donde saldrá la verdadera "chugchucara", que coqueada con hábiles cortes de cuchillo en la parte de la grasa, se dorará

a gran temperatura en la quinta paila del diablo, donde se dora la base fundamental del plato latacungueño.

La paila es, entonces, el recipiente preferido para sazonar sobre tarde los trozos de carne que se van a cocer; el ajo, las cebollas, el comino, la pimienta, la sal en grano y los secretos que cada casa tenga, han de macerar la víspera para cocinarlos después. En la paila se cocinan, en la paila se doran, en la paila se fríen las papas; en una más pequeña, para no contaminar con el dulce, se fríen los plátanos y las empanadas que las hábiles manos de las familias "chugchucareras" saben repulgar con primor y, adentro, en su



Deliciosos trozos de fritada dorada con papa, plátano y cuero reventado.



El tostado, empanaditas y canguil complementos de la fritada.

pequeña barriga, el relleno de queso criollo, azúcar y fina cebolla picada, dan el toque singular a esta fritura bordada.

En la paila se abre bien el maíz tostado, y si es la variedad "tusilla" mejor; solo el canguil protestón a la hora de reventar, no usará la paila porque sería la diáspora orquestada y seguro comería solo el vecino, porque en nuestro plato no quedaría ninguno.

Es imposible ignorar a las viejas calles de Latacunga que gritan su tradición y se estremecen. No se puede ocultar su sabrosa realidad, el viento es delator, arrastra en su seno el olor más provocativo que es casi un pecado; que te invita; te arrastra; te empuja y te deja prisionero. Se establece una alianza con la "probana"; caliente una empanada, caliente un pedazo de fri-

tada, caliente tu deseo, encendida la pasión solo esperas que empiece el festín.

Nos recibe doña Rosita Elena Jiménez Quintanilla de 74 años de edad en su restaurante "Chugchucaras Rosita" ubicado en la ciudad de Latacunga, al tiempo que manifiesta que ha dedicado toda su vida a la preparación de este delicioso plato típico latacungueño. Nos comenta que inició esta actividad tradicional como ayudante de su madre la señora Rosita Quintanilla, quien habría constituido este negocio familiar hace más de 100 años y que gracias a la transmisión de saberes y sabores de generación en generación manifiestan sus descendientes que son la quinta generación que están participando en familia.

La sonrisa de esta gente amable

Rosita Jiménez ofreciéndonos una verdadera chugchucara.



te anima, la "probana" te convence, la cerveza te entretiene; no te olvides del ají porque otra cerveza te espera. Y lo mejor de este nuestro plato emblemático que hay que comerlo en plural "Las Chugchucaras", no está solo en la comida, sino también en la compañía, está la familia, la jorga, el amigo, el chiste y el gracejo. ■



La satisfacción de servirse un plato tradicional latacungueño.