

## LA FANESCA

### LA SEMANA SANTA Y EL DIABLO

**Abdón Ubidia**

**Si** hay un plato que simbolice la gula, es la fanesca. Abundante, espesa, nutritiva por definición, su misma apariencia es una fiesta. En el contundente caldo, humeante y cálido, dorado como el oro maldito, hecho de los doce granos vernáculos (doce, como los apóstoles, pero también como los meses del año), unos disueltos y otros íntegros, triunfan sus aderezos y ornamentos especiales: masitas fritas de sal y de dulce, rodajas de huevo cocido y plátano también frito, hojas de perejil, encurtidos de cebolla y clavo de olor; los cortes del inevitable ají, rojo y pungente, como enviado por el propio demonio y, para colmo, trozos de bacalao seco que traen el aroma lejano y exótico de lo que está al otro lado del mundo, en los desconocidos mares del tiempo, con sirenas y vikingos.

Seamos honestos, ¿quién, ante un plato de fanesca, piensa en cosas santas? Ocurre lo contrario. Los entendidos afirman que, además de la gula, ese potaje nacional promueve la pereza y la lujuria, con claros resultados, por cierto. Sólo que no hay pecado sin placer, ni placer sin culpas: al final de Semana Santa, el Viernes Santo, la ciudad las expía con largas procesiones católicas, con cucuruchos que se azotan y marchan descalzos sobre el ardiente pavimento, cargados de cruces y maderos muy pesados. Precedidos de la efigie de Jesús del Gran Poder, esos miles de fieles y torturados no son sino una pequeña parte de los sufrientes de Quito, cuyos hábitos expiatorios nunca pueden librarlos del suplicio de la Culpa, la gran pasión de una ciudad consagrada a Dios, pero también al diablo.

### LA RECETA

**Ruby Larrea**

La Fanesca es uno de los platos tradicionales del Ecuador. Existen muchas hipótesis sobre su origen, realizadas por personas estudiosas del folclor, de la historia o la nutrición. Algunas parecen verdaderas, otras no. La Fanesca es un cocido: una sopa que mezcla granos tiernos y legumbres, sazonada con leche, queso, nata, pescado seco, maní y condimentos (cebolla, ajo, achiote, pimienta y comino). Se la come exclusivamente en Semana Santa, el día Jueves Santo, por lo que está ligada a las prácticas religiosas. Tal vez sea un plato indígena, que celebraba la época de las cosechas. Pero la Iglesia dice que contiene 12 ingredientes en recuerdo de los 12 apóstoles. Y que el pescado seco simboliza a Jesucristo, porque su sabor domina en su preparación. Según ella, es el mensaje de Cristo que nutre

a la comunidad cristiana. Los adornos de la Fanesca, como maqueños fritos, ají, huevos duros, perejil y masitas o empanaditas fritas irían, entonces, en representación de los no creyentes. Se consume sólo en Ecuador, no existe un plato similar en otras partes de América.

### Ingredientes (para 10 ó 12 personas):

21/2 zambos, tiernos  
11/2 libra de arvejas tiernas  
2 libras de choclo desgranado  
1 libra de fréjol tierno  
1 libra de chochos  
10 hojas grandes de col  
11/2 libras de bacalao seco  
4 onzas de arroz blanco  
½ taza de maní tostado y molido  
6 cebollas blancas  
6 cabezas de ajo  
66 onzas de mantequilla  
2 cucharadas de achiote  
1 taza de crema de leche  
3 litros de leche  
6 onzas de queso crema  
Sal, pimienta al gusto  
1 libra de mellocos  
1 libra de habas tiernas peladas

### Preparación:

Cocinar el zambo finamente picado en poca agua y luego aplastar hasta hacer un puré. Aparte cocinar la col finamente picada, aplastarla y unir al puré anterior. Desgranar y pelar los granos y cocinar por separado. En una olla grande hacer un sofrito con la manteca, la cebolla picada, el achiote, y los ajos machacados. Condimentar con sal y pimienta. Sobre el sofrito poner el arroz cocinado. El puré de zambo, la col, y todos los ingredientes y granos cocinados. Por separado, hervir en un litro y medio de leche, el bacalao, previamente lavado y retirada la piel. Cernir. Añadir a la olla la leche en que se cocinó el bacalao. Licuar el maní en la leche y poner en la olla, junto con el queso y la crema de leche, revolver hasta que desaparezca el queso. Para servir, adornar el plato con tajadas de huevo duro, rodajas de maqueño frito, tiritas de ají o pimiento rojo, cebollas encurtidas, masitas fritas y hojas de perejil y el bacalao desmenuzado. ☑

---

**Abdón Ubidia.** Escritor y editor ecuatoriano, autor de las novelas *Ciudad de invierno*, *Sueño de lobos* y *La madriguera*, todas premiadas y con varias ediciones. Es autor, entre otros cuentos, de la serie de "fantasías y utopías" *Divertimentos*, *El palacio de los espejos* y *La escala humana*. Ha escrito también ensayo y teatro.

**Ruby Larrea.** Pintora ecuatoriana, con estudios en la Escuela y Facultad de Bellas Artes de Quito. Ha presentado muchas exposiciones, básicamente con temas dedicados al mundo femenino y a los viejos rincones de Quito. Es autora del libro *Sopas del Ecuador*.