



Universidad
de las Artes

ESCUELA DE
LITERATURA

Ñawpa Pacha

diálogos entre cóndores y manglares

Editor: Arturo Muyulema

COLECCIÓN DOCENTES

PRELIMINAR
cuadernos de trabajo

Autores: Andrea Torres, Melanie Moreira,
Juan Paredes, Yuliana Ortiz, Sebastián Vargas,
Jamely Esmeralda, Milena Coello, Melissa
Uzhca, Diego Encalada, Christian Chalén, Lila
Murillo, Miguel Trujillo, Camilo Aguirre,
Mishell Zambrano, Jorge Bolaños, Paulina
Soto, María Fernanda Hidalgo, Ana Crespo

N.º 06

Volumen N.º 6

Guayaquil, Ecuador
Septiembre 2020- junio 2021

ISSN: 2773-7322

PRELIMINAR
cuadernos de trabajo

UNIVERSIDAD DE LAS ARTES

Instituto Latinoamericano de Investigación en Artes – ILIA, Preliminar Docentes

N.º 6, junio de 2021

Rector: William Herrera

Vicerrector Académico: Bradley Hilgert

Dirección de Investigación y Posgrados: Olga López

ILIA Instituto
Latinoamericano
de Investigación
en Artes



Director: Pablo Cardoso

Coordinación de proyectos ILIA: Carla Salas

Editor: Arturo Muyulema

Editores adjuntos: Carlos Rugel,
y el colectivo Merries: J. A Beckmann,
Paulina Soto y Ana María Crespo

Traductor: Arturo Muyulema

Ilustrador: J.A. Beckmann

preliminar.ilia@uartes.edu.ec

<http://www.uartes.edu.ec/sitio/preliminar/>

CONSEJO ASESOR UNIVERSIDAD DE LAS ARTES

Janina Pinzón

Nivelación

Agustín Garcells

Departamento transversal

Andrés Landázuri

Escuela de Literatura

Diseño de Portada: Carlos Morán

Diagramación: J. A Beckmann

Preliminar publica una edición continua

VENGO DE LA MEZCLA

I COME FROM THE MIX

Lila Luisa Murillo Chang*

Recibido: 13 de septiembre 2020

Aceptado: 31 de octubre de 2020

Resumen:

La palabra Chuchurranga es el punto de partida de una búsqueda personal, en la cual la autora, Lila Murillo, redescubre su herencia Afro a través de la gastronomía. Guillermo Santana y la tía Laurita la guiarán por este viaje de sabores y aromas. El agua de coco, el tapao de pescao y la chuchurranga encierran dentro de sí los rituales y conocimientos del pueblo esmeraldeño.

Palabras claves: Esmeraldas, gastronomía, chirarán, chillangua, *tapao*.

Abstract:

The word Chuchurranga is the starting point of a personal search, in which the author, Lila Murillo, rediscovers her Afro heritage through gastronomy. Guillermo Santana and Aunt Laurita will guide you through this journey of flavors and aromas. The coconut water, the tapao de pescao and the

* Este trabajo fue desarrollado en la materia "Estudios de la oralidad". Universidad de las Artes, Escuela de Literatura.

Guayaquil.lila.murillo@uartes.edu.ec.

chuchurranga enclose within themselves the rituals and knowledge of the Esmeraldas people.

Keywords: Esmeraldas, gastronomy, chirarán, chillangua, tapao.

* * *

Lo que he escrito a continuación es solo un poco de lo que he recolectado junto a personas como Guillermo Santana y Vicenta Piñeiro, quienes me han abierto las puertas de su hogar para enseñarme con cariño a reconocer y apreciar mi pasado a través de sus saberes y costumbres. Vicenta es proveniente de la isla de Limones en Esmeraldas, migró a Guayaquil de muy joven e inauguró junto a Guillermo el Centro Cultural *Chuchurranga* en la década de los ochenta; en la actualidad, Vicenta reside en La Libertad, cantón de Santa Elena, y difunde su cultura desde la gastronomía y el folklore.

Chuchurranga

Vicenta, quien gusta que le llamen de tía Laurita, ha dedicado su vida para no dejar morir a *Chuchurranga*. Para muchos esta es una palabra envuelta de misterio, es un secreto a voces, una canción de cuna que nunca más se volvió a escuchar, un capítulo perdido de algún libro que no se conservó, una palabra que a todos les suena pero de la que nadie recuerda significado. Se dice que Chuchurranga nació en la espuma del mar como un pez o una almeja para navegar en la boca del más curioso. Ahora es el nombre de un plato creado por Laurita con distintos mariscos y condimentado con especias propias de su amada Esmeraldas. Por otra parte, para responder a la incógnita generada por este plato particular, Guillermo gestó lo que parece ser un trabalenguas, que mientras más rápido es recitado, más llama la atención: “Chuchurranga es el secreto de la Chuchuruna, la reina de Canchimalero, Machetajero, Cacahual, Río Verde, San Lorenzo, Súa, Atacames, Tonsupa y Borbón, con Chirarán y Chillangua”, dice Guillermo cada vez que se le pregunta.

Estas pocas líneas esconden en sí la historia de Laurita. Cuando era pequeña, su madre Margarita le llamaba por Chuchurruna de

cariño. En su adolescencia, fue reina de la parroquia Canchimalero, en donde se festeja cada tres de noviembre las fiestas de San Martín de Porres, el Santo de los negros. Los demás nombres son de lugares que conforman la provincia de Esmeraldas. Por último, el chirarán y la chillangua son las especies infaltables de cualquier plato tradicional. La palabra *Chuchurranga* ha estado presente en la memoria de Laurita y su familia, ha pasado por los registros literarios de Adalberto Ortiz en “El espejo y la ventana” (1967), donde se comenta un pasaje sobre una melodía antigua, ha llegado a ser parte de las bases de datos de peces extinguidos de FEDARPOM (Federación Artesanal de Recolectores de Productos del Manglar), para finalmente renacer como una preparación a base de leche de coco, concha, camarón y pescado con guarniciones de arroz, patacones y rodajas de aguacate, preparación que espera perpetuarse en la historia.

Tapao y encoque

“Vicenta empezó a cocinar desde los ocho años, recuerdo que se ponía a vender en la esquina de la casa allá en Limones lo que le salía. Siempre ha tenido alma para la cocina”, dice Antonio, hermano de Laurita. Con el pasar de los años ella se formó como chef y ha llevado sus creaciones a distintas partes del mundo, mientras conseguía reconocimientos a nivel nacional e internacional. Es una mujer que busca superarse a sí misma en cada etapa y que ha escogido la gastronomía como fuente difusora de la cultura Afro. “Dígame, ¿quién se va a resistir a un tapao bien hecho? Tantas preparaciones que hemos perdido con el tiempo, la cultura se transmite de varias formas, la que yo prefiero es en forma de comida”, expresa.

Aunque pareciera fácil el proceso de elaboración de un vaso de jugo de coco, en la práctica pude entender que es todo un ritual que precisa de tiempo y concentración. Laurita comenta que, en antes, cuando aún no existía la licuadora, o cuando tenerla era un lujo que no muchos se podían dar, al coco se lo raspaba directamente con conchas, y dependiendo de la habilidad, si se es diestra o surda, hay que buscar el lado de la concha correspondiente para no causar

ampollas en las manos. Luego de raspar por algunos minutos el coco y antes de proceder con los demás pasos, Laurita explica dos recetas importantes, la primera es la del encoque, que se produce al juntar el agua de coco con una medida de aguardiente, esta es una bebida que no falta en ningún festejo y que, según Laurita, por las propiedades del agua de coco no provoca resaca. La segunda, es una tradición que ya se ha perdido, así como en las calles de Guayaquil se encuentran vendedoras de maduros asados con queso y mantequilla, hace mucho en Esmeraldas se encontraba en las calles el maduro asado con coco rallado.

Siguiendo con la preparación del jugo, después de obtener el coco raspado se lo exprime en una tela clara y fina y este producto es conocido como la *primera leche*, luego al restante de este rallado se le va agregando poco a poco el agua y da como resultado la *segunda leche*. Las mezclas de estas dos leches con una medida de azúcar nos dan un verdadero jugo de coco que no se compara con el que venimos acostumbrados comercialmente, simple fruto de una mezcla de leche entera y pedazos de coco en una licuadora.

El tapao, por su parte, es una preparación que se divide en dos: el tradicional es el *tapao de pescao*, y se trata de una base de plátano verde y otra de pescado en una olla de barro, con un poco de sal y cubierto con hojas de plátano mientras se cocina al fuego lento, el siguiente es el *tapao arrecho* al que se le agrega, además de los ingredientes principales, carnes ahumadas, refrito, aliños y huevo duro. Recalca Laurita que tradicionalmente se conservaban las carnes solo con sal y puestas a los rayos del sol, también se dice que el tapao arrecho es considerado un afrodisiaco.

Chirarán y Chillangua

Tuve también la oportunidad de compartir momentos con Margarita, la mamá de tía Laura, que entre anécdotas familiares también me revelaba los secretos de cocina para preparar sus dulces favoritos como el *casabe* y las *majajas*. Mientras conversaba estaba pendiente de un par de plantas “que el gato no me las toque porque eso es

lo que representa a mi tierra”, decía. Se trataban del *chirarán* y la *chillangua*, ambas especias imprescindibles en la gastronomía, pero también con altas propiedades medicinales.

Los beneficios del chirarán o albahaca de monte son varios según comenta Margarita, la infusión de esta planta puede aliviar la tos o el resfriado, también es usada para combatir los dolores estomacales y la mala digestión. Puede aliviar la migraña, actuar como relajante o desinflamatorio muscular, también alivia la picadura de mosquitos o insectos, e incluso estimula a la producción de leche materna. El chirarán, como aceite, revitaliza y promueve el crecimiento del cabello; en jabón, se dice que limpia energéticamente y atrae la buena fortuna. En cambio, la chillangua o cimarrón tiene la fama de regular los niveles de la glucosa en la sangre o combatir la conjuntivitis, tiene propiedades diuréticas desinflamatorias que pueden aliviar la artritis.

* * *

En el proceso académico me he encontrado con variedad de encuestas en donde es necesario reconocerse y autodefinirse en una opción, y lo que me gustaría contestar al respecto es que soy fruta que proviene de un tronco diverso con raíces que se juntan en una misma tierra, que me queda corta la palabra *mestiza*, que en mi sangre corre la sangre de mis ancestras chinas, negras, e indígenas y los caminos se juntan en mí, en el cielo y la tierra. Aunque vengo de la mezcla, sé que las venas me hierven más cuando mi corazón palpita al compás de la marimba, y si bien me siento comprometida con mis demás predecesoras, la lucha que hoy yo batallaré es la de las mujeres que me han heredado los rizos, la nariz achatada y mi color.

La información aquí proporcionada se ha adquirido desde el ejercicio de la oralidad, con el fin de que este sea un documento más de respaldo cultural, y que refuerce la evolución de los procesos reivindicatorios a través del conocimiento ancestral. En el camino me atreví a dejar de negar mi obvia ascendencia y emprendí distintos viajes en búsqueda de mi identidad, para luego reafirmarme orgullosamente como mujer negra.