

1. DATOS DE LOCALIZACIÓN

Provincia	PICHINCHA	Cantón	QUITO		
Parroquia	CENTRO HISTORICO	Urbana	<input checked="" type="checkbox"/>	Rural	<input type="checkbox"/>
Localidad	SAN ROQUE				
Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona	X (Este) 776586	Y (Norte)	9975587	Z (Altitud)	2833
	SIN ZONA 0		0		0

2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL



COLACIONES DE LA CRUZ VERDE

Fotografía: Damian Poveda 2015

3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Denominación	ELABORACIÓN DE COLACIONES - CENTRO HISTÓRICO, PICHINCHA
Grupo social	MESTIZO
Lengua	CASTELLANO
Ámbito	CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO
Subámbito	GASTRONOMÍA
Detalle del subámbito	PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES

4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN

DESCRIPCIÓN: En la calle Simón Bolívar e Imbabura actualmente se venden unos dulces hechos a base de azúcar y cuya forma es redonda. Se les conoce como colaciones. Al realizar la investigación bibliográfica sobre el origen de estos dulces, se encontró que el archivo más antiguo data del año 1603, cuando por motivo de las fiestas realizadas por la canonización de San Raimundo, que en aquel entonces era denominada como San Francisco de Quito, se llevó a cabo una corrida de toros, en la cual a la Audiencia¹, así como a las damas espectadoras se les ofrecía la colación para disfrutar del evento (Vargas, 1969). Según Pazos (2008) la práctica de las colaciones duró hasta el siglo XVIII y aunque no se conoce el momento exacto en que disminuyó masivamente su consumo, se tiene la certeza de que aún subsiste en las calles Simón Bolívar e Imbabura, sobre el sector de La Cruz Verde, un local que produce estos dulces.

El origen de este local se remonta a 1915, cuando la señora María Hortensia Espinosa buscando una fuente de ingreso económico para su familia. Decidió abrir una confitería en la esquina sur occidental de las calles Simón Bolívar e Imbabura. Ella, que desde niña había aprendido a preparar las colaciones de dos tías de apellido Santander, se especializó en la producción de este tipo de dulce, alcanzando así gran reconocimiento en la ciudad.

Debido a ese reconocimiento e importancia que adquirieron las colaciones en el centro histórico de Quito, años más tarde su hijo Luis Aníbal Banda Espinosa decidió heredar el negocio, tanto por gusto personal pero también para mantener la tradición. Él junto a su esposa Estela Ermiña Smith decidieron llevar a cabo una distribución de las colaciones a otros almacenes de la ciudad, para así aumentar el consumo del mismo (Villena, 2013). Aunado a lo anterior, hasta finales del siglo XX alrededor del sector de la Cruz Verde se encontraban ubicados varios de los colegios más conocidos de la capital, logrando así que los estudiantes se conviertan en clientes permanentes de la confitería. Estos dos factores mantendrán entonces el prestigio obtenido años atrás, al punto de haber contado entre sus clientes al ex-presidente Velasco Ibarra.

El señor Luis Aníbal Banda Espinosa murió a la edad de ochenta y dos años; pero uno de sus hijos, Luis Marcelo Banda Smith, por las mismas razones de su padre, decidió heredar el negocio de las colaciones hasta hoy día, a pesar de haber terminado una carrera universitaria en ingeniería bursátil.

Narra el señor Luis Banda que la clientela siempre se ha mantenido a pesar de los diversos cambios que ha sufrido la confitería, tales como la pérdida de la distribución en Quito, o el cambio constante de local sobre la calle Simón Bolívar, entre la Imbabura y Chimborazo, puesto que nunca se pudo tener uno propio. La permanencia de esta clientela se debe a dos razones específicas, la primera de ellas es que aquellas personas que hace mucho tiempo fueron estudiantes, ahora ya son mayores y siguen comprando las colaciones, pero ahora llevan a sus hijos o nietos. De esta manera, dan una continuidad generacional al consumo de estos dulces. La segunda razón es que a pesar de utilizar dos ollas de cobre, una perteneciente a la señora Hortensia y la otra al señor Luis, tanto la técnica como la receta sigue siendo la misma a lo largo de estos cien años.

De igual manera, comenta que en la época de su abuela y padre, las colaciones se vendían en unos conos de papel llamados cartuchos, inicialmente a un costo de un calé y luego a dos reales². Pero actualmente, con la desaparición de este tipo de empaques, se venden en pequeñas bolsas plásticas de diversos tamaños, y cada una con su respectivo valor que van desde un dólar hasta los dos dólares con cincuenta centavos. Afirma el señor Luis que el valor de las colaciones varía según el costo del azúcar, ya que esta es la principal materia prima.

Ahora bien, como el negocio lleva funcionando ya un siglo y ha gozado durante este tiempo de gran prestigio, actualmente a la confitería asisten los medios de comunicación y algunos turistas de diversas partes del mundo atraídos tanto por el sabor de las colaciones, así como por su historia. Aprovechan para deleitarse no solo con los dulces, sino también con la manera artesanal que conlleva la preparación de los mismos.

PREPARACIÓN

Para la preparación de las colaciones, se utilizan como ingredientes agua, limón, azúcar y maní; estos tres últimos se compran en las bodegas que quedan sobre la calle Cuenca y Simón Bolívar. Es importante aclarar que el señor Luis Banda decidió reservarse las cantidades a usar de cada uno de los productos mencionados; aparte se utiliza una olla grande de bronce, una olla de acero, cocineta a gas y carbón.

Ya con estos materiales se procede primero a preparar el dulce de las colaciones. Para ello, se pone a calentar una olla de acero sobre la cocineta a gas, anexando poco a poco el agua, el azúcar y el limón; se mezclan bien hasta lograr una consistencia homogénea. Acto seguido, sobre la base de una caneca de acero se prende un fogón a carbón. En su parte superior se ubica una viga de madera sobre la cual se sujetará con la ayuda de una cuerda gruesa la olla de bronce. Cuando el recipiente está caliente, se anexa el maní; constantemente se mece hasta que éste se dore, para luego adicionarle poco a poco el dulce previamente preparado, siempre meciendo la olla de cobre por aproximadamente tres horas, para que así todos los ingredientes se mezclen y se formen esferas de dulce. Luego estas son extraídas a un recipiente grande donde posteriormente se enfrían, siendo finalmente empacadas y selladas en las respectivas bolsas plásticas.

Aunque las colaciones más tradicionales se elaboran con maní, actualmente don Luis ha logrado otras de nuez, almendra y anís, todas con la misma técnica de preparación artesanal y herencia familiar, con la única diferencia que las de anís tienen una duración de cuatro horas sobre la olla de cobre.

Retomando el testimonio del señor Luis Banda, en la actualidad se presentan varias dificultades para que la preparación de las colaciones se logre mantener; por una parte él ya tiene cincuenta y seis años, lo que desde su perspectiva genera una

disminución en el rendimiento para la producción de los dulces; por otra, ni su hija o hijo, quienes ya son grandes, han aprendido esta labor ya que han optado por otras profesiones. Pero también él, como padre, no les ha incentivado, pues desde su propia experiencia, hoy día la ganancia no es muy alta y cada año se presentan más posibles restricciones para mantener el local abierto.

Por otra parte, menciona que cada año debe solicitar al Municipio los permisos de funcionamiento, que no son siempre los mismos, que con el pasar del tiempo son cada vez más difíciles de conseguir. Por ejemplo, para el presente año se le exigió que tecnificara la preparación de las colaciones, remplazando así las ollas de bronce y el fogón de carbón por maquinas especializadas para confitería. Pero él afirma que su trabajo es artesanal y que una de las cosas que ayudan a vender el producto es el sabor, la textura y que la gente pueda observar cómo se prepara; con una máquina se perderían todos estos elementos.

1. Durante la Colonia, la Audiencia fue un tribunal cuyas funciones abarcaban los ámbitos políticos, judiciales y administrativos.
2. El Cale fue la moneda utilizada hasta mediados del siglo XX en el Ecuador, mientras que el Real se utilizó hasta 1990, cuando entró en vigencia en el país el dólar. Ambas monedas, según su momento histórico, equivaldrían a la moneda de un centavo.

BIBLIOGRAFÍA

Pazos, B. J. (2008). El sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña. Quito: FONSAL. Recuperado a partir de http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/libros/2008/EL_SABOR_DE_LA_MEMORIA.pdf

Vargas, F. J. M. (1969). El Arte Ecuatoriano. Puebla, México: Mujica.

Villena, T. M. D. (2013). Puesta en valor del Patrimonio Inmaterial de Quito. Estudio de caso: Colaciones de la Cruz Verde del Sr. Luis Banda. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar.

Fecha o período		Detalle de la periodicidad	
Anual			
Continua	X		
Ocasional			
Otro			

5. PORTADORES/SOPORTES

INDIVIDUOS

Nombre	Cargo/función/actividad	Edad	Dirección/Teléfono
Luis Banda	Cocinero	56	Calle Simón Bolívar e Imbabura

6. VALORACIÓN

Importancia para la comunidad	Categoría	
Al revisar la forma en que se producen las colaciones, así como su contexto histórico, se observa que actualmente la importancia de este tipo de dulces radica precisamente en que es una tradición transmitida de generación en generación por ya cien años, tanto desde los productores, que son la familia Espinosa – Banda, como de los consumidores, quienes antiguamente eran niños y ahora son abuelos que llevan a sus hijos y nietos a la confitería. Claro está que, es la preparación de las colaciones la que ha permitido este relevo generacional y el sostenimiento de la confitería hasta la actualidad, pues según el testimonio del señor Luis Banda, la receta sigue siendo la misma que utilizaba su abuela. Son entonces estos elementos tanto culturales como históricos los que permiten considerar a las colaciones como un alimento tradicional de Quito, puesto que actualmente se encuentran en la memoria colectiva, pero también viva de quienes habitan esta ciudad.	Manifestaciones Vigentes	
	Manifestaciones Vigentes Vulnerables	X
	Manifestaciones en la memoria pero no practicadas	

Sensibilidad al cambio

Al no haber políticas públicas que apoyen al productor artesanal que habita el Centro Histórico y que además la obtención de los permisos este limitada a los lineamientos tanto culturales como económicos que exigen las sociedades modernas y tecnificadas, la producción de las colaciones de la Cruz Verde tiene un alto grado de desaparecer en un periodo de tiempo corto, ya que no cumple con los parámetros que se imponen actualmente en Quito.	Alta	X
	Media	
	Baja	

7. INTERLOCUTORES

Apellidos y nombres	Dirección	Teléfono	Sexo	Edad
BANDA LUIS	CALLE SIMÓN BOLÍVAR E IMBABURA	2956654	MASCULINO	56

8. ELEMENTOS RELACIONADOS

ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES

N/A

ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES

N/A

ELEMENTOS ACTUALIZADOS

N/A

10. OBSERVACIONES

El señor Luis, desde su experiencia, afirma por una parte que el Municipio no cuenta con entidades que apoyen al pequeño productor o artesano, limitando así las posibilidades de solicitar préstamos o ubicar un local más cerca a la Plaza Grande, pero a un precio accesible, fomentando así las colaciones para el consumo de los turistas, ya que donde se ubica, por la mala fama del sector, acuden pocos.

11. DATOS DE CONTROL

Entidad investigadora	R1_R2_GAD_IMP_QUITO_LMONTENEGRO_NC		
Registrado por	POVEDA ZORRO CRISTIAN DAMIAN	Fecha de registro	27/12/2015
Revisado por	MONTENEGRO COLLAGUAZO LORENA	Fecha de revisión	29/12/2015
Aprobado por	GUEVARA GABRIELA	Fecha aprobación	26/01/2016
Registro fotografico			

11.ANEXOS

Anexos Fotográficos



Paila de cobre de casi cien años de antigüedad. Primera paila
Fotografía: Damian Poveda, 2015



Diferentes reconocimientos dados a la familia Banda durante estos
Fotografía: Damian Poveda, 2015



Fogón y paila de cobre en las que se fabrican actualmente las
Fotografía: Damian Poveda, 2015



Actual local donde se venden colaciones, ubicado sobre la calle
Fotografía: Damian Poveda, 2015

TEXTOS	Fotografías	Videos	Audio
	IM-17-01-03-000-15-010325_1.jpg IM-17-01-03-000-15-010325_2.jpg IM-17-01-03-000-15-010325_3.jpg IM-17-01-03-000-15-010325_4.jpg		

13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA

N/A