

Fanesca Ecuatoriana un Platillo Memorable

Pictures and Recipe By Marisol Aviles • Written by Seena Chriti and Marisol Aviles

En esta época de pascuas celebradas en muchas partes del mundo, comencé a investigar recetas preparadas especialmente en esta fiesta en distintos países de Latinoamérica.

Hubo un platillo que llamó mi atención y me puse a leer, se llama la fanesca ecuatoriana. Algo muy interesante me sucedió, una persona muy querida para La Voz Latina que ha contribuido mucho en la comunidad hispana llamada Marisol Aviles en un medio social publicó hermosas fotos, anécdotas y la receta de la Fanesca.

Cuando lo vi, no lo pude creer porque es de las pocas veces en las que los platillos que investigó logro obtenerlos de la fuente original, de una persona local que prepara el platillo de memoria, que lo tiene no solamente en su memoria pero también dentro de su alma y lo ejecuta de manera natural y además con anécdotas familiares en torno al platillo.

Con esta introducción en lugar de investigar el platillo y hacer de este mi artículo, voy a citar lo que Marisol me escribió con sus palabras y va a convertirse en su voz: "La fanesca ecuatoriana es un plato que se prepara una sola vez en el año, en el Viernes Santo. Lleva 12 tipos de frijoles (secos y tiernos), entre los secos podemos encontrar aquí en Harrisburg, los frijoles rojos, los negros, los blancos, los cafés, los cremas, los tintos, las lentejas amarillas, las verdes, los pecosos, gandules, garbanzo, y el choclo (elote). Una tradicional fanesca ecuatoriana, debe llevar 12 diferentes granos, los mismos que representan a los 12 apóstoles que se sentaron en la última cena con Jesús, el pescado salado (bacalao) es también un ingrediente fundamental en la fanesca original, este pescado representa a Jesús, muchos se preguntan por qué la comparación, cuando yo era niña pregunte a mi madre, el porqué de tantos granos y ese pescado, y ella supo responderme así: Hija, cada grano representa a un apóstol, y entre los apóstoles habían los dóciles, los dudosos y el traidor, por lo tanto, los frijoles tiernos representan a los dóciles, los frijoles secos, a los apóstoles dudosos o incredulous, y el frijol negro representa al traidor de Judas, y Yo, mami solo por el color, ese frijol es traidor, mi madre respondió," ese fue el color de su Corazón en el momento de la traición y el color de la muerte, además, este frijol es el más duro y traicionero en cocinar, y Judas fue así con Jesucristo. Con respecto al pescado salado, decía mi madre, el pescado bacalao se compra cuatro días antes de la preparación de la cena del viernes santo; esto es, se lava y se le pone mucha sal de mar, luego se lo colgaba en un lugar bien alto para que se seque bien, durante 3 días de sol, y luego ella lo usaba en la comida; así fue como Jesús se preparó días antes de ser entregado, alejándose de sus discípulos en la parte más alta de la montaña para orar y estar preparado a la traición, los otros ingredientes extras que se ponen encima de la sopa, como son: el aguacate, el plátano maduro, las papas fritas, bocaditos de harina, huevos, y queso, representan a todos los soldados, al pueblo, los sacerdotes, el rey, prisioneros, y la virgen, me acuerdo que yo lloré, porque como yo me iba a comer a Jesús en esa sopa, apenas tendría entre 6 o 7 años cuando recibí esta explicación de mi madre acerca de la fanesca, por eso, es que nunca pude y ni quise comer fanesca con pescado, ella tenía que sacarme mi

plato antes de poner el pescado salado, y aun así yo comía con tristeza esa comida, cuando era una niña.

Los ingredientes varían de acuerdo a la región donde viva la persona, y con el tiempo también se ha modernizado. La fanesca que casi siempre preparo, no lleva pescado bacalao, ni mani, ni vegetales, solo es a base de 12 granos, leche, mantequilla, crema de leche, refrito, ajo, y sus ingredientes extras.

Receta y Preparación

12 tipos de frijoles secos (así como garbanzos, lentejas), choclo (mazorca, maíz o elote, desgranado)
Cebolla perla y cebollino
Ajo machacado
Leche
Mantequilla
Queso
Crema de leche
Aguacates
Harina de trigo
Huevos
Papas
Maduro (plátano pintón o plátano maduro)
Pescado bacalao (sin pescado - opcional)

Preparación a Mi Estilo (sin pescado)

2 días antes, pon en agua los frijoles secos y más difícil de cocinar, y la noche anterior al viernes santo, pones en agua los otros frijoles más blandos. Al viernes por la mañana te dedicas a cocinar en un recipiente bastante grandecito, los frijoles secos y difíciles de cocinar a fuego alto; en el recipiente que vas hacer la fanesca, haces suficiente refrito (cebolla perla y cebollino picado bien pequeño, lo re frías con aceite de oliva y una cucharita pequeña de ajo), una vez hecho el refrito, sacas la mitad y la otra mitad la dejas en la olla, le agregas agua y colocas los otros frijoles secos (los más blanditos), lo cocinas a fuego mediano, cuando ya estén los otros frijoles los colocas con los otros y lo dejas hervir hasta que todos están casi listo, le agregas leche y crema de leche, mantequilla y cilantro picado y el resto de refrito.

Hacerle papas fritas, maduros fritos, se hace huevos duros, se pica queso mozzarella en cuadritos, aguacates y se hace un bocadito de harina de trigo que viene con queso adentro y un poquito del sofrito de la cebolla (las bolillas de harina: le echas un huevo a la harina, un poquito de agua y sal, y empiezas a hacer una masa homogénea, una vez lista la dejas reposar por una hora, luego cogen un poquito, la hacen un bolita y hacen un hoyo en el centro para ponerles queso y el refrito, luego lo cierra y empiezas a girarlo entre tus manos para que se forme la bolita), ahora a freírlas en un sartén con aceite bien caliente y a fuego medio, no olvidar de dar vuelta para que se fría parejo. Listo, ahora a servir la fanesca en una sopera honda y le pones encima las papas fritas, maduros fritos, bolitas de harinas, el aguacate, el huevo y el queso. Manos a la obra y buen provecho."

Muchas gracias Marisol Aviles por tu receta y hermoso conocimiento de la Fanesca. •

