

## GLOSARIO

(El) 40      Juego de naipes ecuatoriano que consiste en sumar puntos hasta llegar a 40.

### A

Amarcar      (Del quechua). Tomar en brazos. (Dirae)  
Ayayay      (Del quichua). Exclamación que denota dolor. (Wikipedia)

### B

### C

Chirisiqui      Desnudo.  
Claudia      Identificada con la ciudad de Ambato, es una variedad de la ciruela. Es “de color verde pálido y especialmente pulposa” y se la llamó así “en honor de la reina Claudia de Francia (1499-1524)”. (Wikipedia)  
Colada morada      Bebida tradicional ecuatoriana hecha a base de maíz negro. Se la consume especialmente el 2 de Noviembre, día de los difuntos, junto a las guagas de pan. (Wikipedia)

### D

Departamento      Vivienda; sinónimo de piso. (Diccionario de la Lengua Española)

### E

## F

**Fanesca** Guiso a base de 12 granos, acompañado de bacalao, frituras y más adornos. Se lo prepara durante Semana Santa.

**Florón** Juego tradicional de la niñez que consiste en hacer que cada uno junte las palmas, dejando una leve apertura, para depositar así el florón, un pequeño objeto (por ejemplo, un botón o una moneda), en las manos de uno de los niños. Mientras se pasa de niño en niño, se recita el siguiente poemita popular:

*El florón está en mis manos.*

*De mis manos ya pasó.*

*Las monjitas carmelitas se fueron a Popayán,*

*A buscar lo que han perdido*

*Debajo del Arrayán.*

*¿Dónde está el florón?*

Una vez que se termina de hacer la pregunta, la persona le pide al niño que diga quien tiene el florón. Si atina, él o ella pasa a ser la persona que deposite el florón en las manos del siguiente niño. De lo contrario, la ronda continúa a cargo de la misma persona.

## G

**Guagua** Bebé o niño pequeño.

**Guaguas de pan** Grandes muñecas de pan, usualmente de trigo, moldeadas y adornadas con forma de niños pequeños o bebés. Se consumen el 2 de Noviembre, día de difuntos, en forma masiva y tradicionalmente en toda la región andina, junto con la colada morada. Son elaboradas en familia y se intercambian entre grupos familiares y amigos o se dan a los ahijados. En los cementerios de zonas rurales y en comunidades indígenas, como en la provincia de Tungurahua, se acostumbra como ofrendas para hacer parte de un rito ancestral de reencuentro con los antepasados. (Wikipedia y Ferraro)

**Guambra** Niño.

## H

Huevada

Estupidez. Cosa material o inmaterial cualquiera. Cosa sin importancia. (Wiktionary)

Huevitos

Bombones de chocolate envueltos en papel de aluminio rojo producidos por la industria de dulces ecuatorianos, La Universal. (Wikipedia)

I

Inti Raymi

Fiesta incásica que se desarrolla cada solsticio de invierno, a inicios de junio, en celebración al Sol. (Wikipedia)

J

K

L

M

Mote

Tipo de maíz blanquecino, típico de la Sierra ecuatoriana, que, después de cocinarse, termina deforme. (Soler)

N

O

## P

Payaso

En los años 70 del siglo pasado, Ecuatoriana de Aviación, la empresa aérea que existió entre 1957 y 2006, contrató a Oswaldo Guayasamín para que, con base en su ingenio, se pintaran sus aviones. Los diseños barrocos hicieron que los quiteños se refirieran a cada aparato como “payaso”. (Wikipedia)

Pocotón

Gran cantidad de algo. (DLE)

## Q

Quéspues

Contracción exclamativa de “qué es, pues”; sinónimo de “qué demonios”.

## R

## S

Seco

Guiso típico de la gastronomía ecuatoriana, cuya característica principal es carne marinada en salsa ácida (e.g., chicha, cerveza, naranjilla o vinagre). (Wikipedia y Álvarez)

Señor del Terremoto

Patrono del cantón Patate, provincia de Tungurahua, en el centro del Ecuador. Las fiestas de este cantón se celebran cada año en honor al hallazgo de su imagen, luego del terremoto de 1797.

## T

Tamal

Preparado a base de maíz morocho, es relleno de carne de chanco o pollo, y envuelto en una hoja de achira (*canna indica*). (Wikipedia)

Trompitos

Umbelas de los frutos del árbol de eucalipto.

u

v

w

x

y

z

## REFERENCIAS

- Álvarez, J. (2009). *Diccionario de peruanismos. El habla castellana del Perú*. Perú: Universidad Alas Peruanas.
- Ferraro, E. (2004). *Reciprocidad, don y deuda: relaciones y formas de intercambio en los Andes ecuatorianos*. Ecuador: FLACSO.
- Soler, C. (s.f.). Las variedades del maíz y su uso en la cocina ecuatoriana [Entrada de blog]. Consultado el 10 de febrero de 2018, de <https://bit.ly/2ABMXfP>.