

Fotos: Patricia Oleas / EXTRA



El agradecimiento a la Madre Tierra contempla una danza y música singular.

► LA PANDEMIA LIMITA LA FORMA DE HACER ALGUNAS CELEBRACIONES

El gallo rojo, un sacrificio de sangre

En algunas comarcas festejan el florecimiento, el agradecimiento a la naturaleza, y para cada día está destinada una celebración.

Riobamba, Chimborazo

La pandemia cambió la forma de celebrar algunos eventos que coincidían con el carnaval en la provincia de Chimborazo, pero su esencia se mantiene.

Y aunque si bien este año las celebraciones masivas fueron postergadas y todo quedó en pausa para evitar incremento de contagios, en algunas comunidades cumplen con sus actos tradicionales y simbólicos, en lo íntimo. En ciertas comarcas estos eventos se toman hasta cuatro días más después del feriado de carnaval.

En estas fechas, en la Gran Nación Puruhá viven la fiesta del Pawkar Raymi, considerada la más grande celebración.

El Sisay Pacha, según el calendario agrofestivo, es la fiesta del florecimiento, y a pesar de no poder realizarse actos públicos, los rituales se cumplen en el interior de la comunidad.

EQUILIBRAN ENERGÍA

La fiesta del florecimiento dura siete días y se preparaba con meses de anticipación. Cada día está marcado para un ritual que con el paso del tiempo ha ido variando de

✓ CON ALEGRÍA

La nación de los puruhaes mantiene sus celebraciones con sus mitos, creencias y atuendos y las viven con música, danzas y mucha alegría.



Jugar a los gallos y el sacrificio de este animal se practica los jueves de la semana de carnaval.

comunidad en comunidad, pero su esencia se mantiene intacta.

En esas prácticas se dan baños, muy temprano, para limpiar y equilibrar la energía. Luego, ataviados con las mejores galas, se reúnen con la comunidad para el encuentro de personajes: wiracochas, warmitukuskas, pendoneros, kulta kucha, katiks.

Ellos van de casa en casa y en una visita que dura entre 30 a 40 minutos cantan y danzan al ritmo del tambor. Luego comparten comida. El miércoles, tras terminar el feriado de carnaval, en ciertas comunidades entregaron el Camari como reconocimiento a las autoridades.

Es que tradicionalmente estos

LUGAR DE SACRIFICIO

Visitar lugares considerados sagrados es infaltable en estos tiempos.

Alajahuán, en el cantón Riobamba, es la muestra más palpable. Hasta allí migran miles de familias de diferentes ciudades para danzar, ofrendar y jugar a los gallos. Esto se practica el jueves después de carnaval.

El sacrificio del gallo rojo consiste en enterrar la sangre del animal en la tierra, como símbolo de agradecimiento. Así festejan todas las bendiciones de la Pachamama, danzando, riendo y sirviéndose la comida típica como cuy, papas, habas, tostado, siempre están acompañados de la chicha de jora.

Es que tradicionalmente estos

COSMOVISIÓN

Reconocimiento a los personajes

Los personajes de estas fiestas no son un disfraz, sino un simbolismo dentro de su cosmovisión. Por ejemplo, warmitukushka es el reconocimiento a la parte femenina que todo cari (macho) posee.

Wiracocha es el dios que habita en el Hanan Pacha (mundo de las divinidades), creador del todo, modelo del conocimiento universal andino. Lo representan con un sombrero blanco con varias cintas de colores que significan los rayos del Inti (Sol).

Los ponchos de colores son la expresión de la Pachamama (Madre Tierra), la floración de las chacras y así otras prendas también simbolizan algo.



El vestuario que usan en las celebraciones tiene un significado.

festejos son una explosión de alegría y euforia que refleja la diversidad de esta zona andina.

“La esencia de la celebración es de miles de años, es la reciprocidad y agradecimiento a la naturaleza y al gran dador de vida, a través de ritualidades, de las tonalidades que se generan a todo lo relacionado con este festejo. Es muy complicado suspender lo que se realiza dentro de la familia para conmemorar”, manifestó José Parco, coordinador del departamento de Interculturalidad del GAD Municipal de Riobamba y quien mantuvo reuniones con representantes de todas las parroquias rurales para poder difundirles sobre las normas de bioseguridad que deben emplear durante sus celebraciones. (PO)

Ambato, Tungurahua

► UN PLATO HECHO CON PAPAS PARA SERVIRSE AL FINAL DE LA CUARESMA

MOLO, puré para el ayuno

Una porción de puré de papas sobre varias hojas de lechugas, decorada con tomates y huevos cocidos es el tradicional molo, plato conocido en la región andina del país que se sirve en la Semana Mayor, tiempo en que muchos creyentes se abstienen de comer carnes.

El chef Isabelino Suárez comenta que esta receta surgió con la conquista y el ritual era comerlo al culminar el ayuno del tiempo de la Cuaresma, por ser fácil de digerir.

“Como en esa fecha no se comía carne de manera estricta se reemplazó el producto con la papa y se lo acompaña también con los dulces de frutas de la temporada, como el higo o manzanas”, explicó Mery Naveda, una de las comerciantes del área de comidas del Mercado Colón, en Ambato.

✓ DATO

Quince días antes de la Semana Mayor, en el mercado ambateño, se puede saborear las comidas típicas por esta temporada.

Así opina “ Podemos comer sano, tal como lo hacían nuestros antecesores, solo está en rescatar aquellos sabores y productos muy nuestros”.

MERY NAVEDA,
comerciante

La papa, principal ingrediente del molo, es un tubérculo nativo de la región de Sudamérica, consumido desde la antigüedad por habitantes de las culturas andinas.

UN POTAJE SENCILLO

La preparación de este plato, que se consume en varias localidades de la serranía, es sencilla. Es parecida a la forma

de hacer puré de papas. Se ponen a cocinar las papas y cuando están suaves se las ubica en otro recipiente, se las tritura y aplasta con un mazo. Luego se combina con mantequilla y leche. Pero se diferencia del puré porque se lo mezcla con refrito hecho con cebolla, ajo y achiote.

Este majado se sirve acompañado de queso fresco, huevos duros, aguacate y lechuga.

Carmen Pilataxi aprendió a prepararlo desde que era adolescente, con la guía de su abuela. Mencionó que en Semana Santa, muchos degustan el molo antes de comer la también tradicional fanesca.

La papa cocinada y majada es la base para una preparación tradicional.



Esta receta surgió en la época de la conquista, cuando empezó a difundirse la abstinencia de comer carnes en los días de Semana Santa.

“Este alimento es muy nuestro de la Sierra. Muchos lo confunden con el puré, pero lleva otros ingredientes que lo diferencia”, dijo la comerciante.

UN PLATO PATRIMONIAL

El chef Isaac Pazmiño agregó que la preparación del molo también se la considera como un patrimonio gastronómico. Anteriormente, según conoce, a este plato se lo preparaba con maní, pero

después solo se lo dejó con el refrito.

Este plato estaba “lleno de misticismo por todas las creencias que acompañan a su preparación”, sostuvo el chef, destacando que esta es una de las herencias gastronómicas que no se ha perdido con el pasar de los años. “El molo es un plato ecuatoriano que se ha consolidado como tradicional”, afirmó Pazmiño. (YIE-IC)

DULCES

Otras preparaciones

En las diferentes localidades y con el paso del tiempo se han ido adoptando otras preparaciones que se disfrutaban en los días de Semana Santa.

A la par de la tradicional fanesca, en la cual se combinan variados granos, surgieron otros bocadillos de sal para quienes apetecían platos más sencillos.

Entre esas delicias cuentan las empanadas hechas con harina y queso o los maduros fritos que suelen colocarlos en la fanesca.

Y no se quedan atrás los postres, como el dulce de higos y el arroz con leche, preparados con anticipación para disfrutar en estos días en que antiguamente no cocinaban en Viernes Santo.



El dulce de higo, acompañado con queso, también es una delicia.



En el Mercado Colón ofrecen los platos tradicionales de la Semana Santa, como la fanesca, el molo y los dulces.



Píllaro, Tungurahua

▶ SOLO DOS DÍAS DE DANZAS EN PÍLLARO

“La diablada es una muestra de la rebeldía que nos heredaron nuestros antepasados, quienes hasta el final dieron pelea y no quisieron doblegarse ante las creencias y dogmas traídos por el yugo español. Este año no salimos, pero desde casa nos vestiremos con la piel del diablo, porque las tradiciones deben mantenerse”, expresó Patricio Carrera.

El año pasado, Carrera fue cabecilla de la partida desde Emilio Terán, uno de los barrios donde se inició la tradicional diablada pillareña, que se desarrollaba durante los seis primeros días del nuevo año en las calles del cantón Píllaro, provincia de Tungurahua.

REGISTRO

El 29 de diciembre de 2008 la Diablada Pillareña fue declarada Patrimonio Cultural Intangible del Ecuador.

Los diablos recorrían unas 24 cuadras danzando junto a las guarichas, viudas, parejas en línea y otros personajes; pero en esta ocasión, después de casi un siglo de tradición, se suspendieron los recorridos, aunque no la celebración en su totalidad.

El alcalde de Píllaro, Elías Yanchapatín, comentó que con un grupo reducido de danzantes, ayer hubo una presentación en el estadio de la ciudad, y la otra participación será el miércoles 6 de enero, en el mismo escenario. El programa se transmite mediante las cuentas de redes sociales de la Municipalidad y de los grupos sociales que participan en la danza tradicional.

COMPARTIERON EN TALLERES

La tradicional diablada pillareña se la prepara durante el año anterior. Diana Mecías, directora de Turismo del Municipio de Píllaro, explicó que en las 12 comunidades involucradas en mantener la tradición siempre coordinan la fiesta siguiente a los pocos días de culminada la semana de desfile de los danzantes.

“Por la pandemia, los orga-

Diablos bailan encerrados

La semana de festejos se redujo en el cantón tungurahuense por la pandemia e intervinieron apenas 30 danzantes.

Fotos: YIE / EXTRA

Este año no hubo el tradicional recorrido por las calles.



La vestimenta de todos los personajes se exhiben por las plataformas virtuales.

niza- dores resolvieron que se mantenga la actividad, pero mediante las plataformas digitales para así evitar aglomeraciones, porque esta fiesta congregaba, por día, a unos 15 mil turistas que llegaban de todo el país y extranjeros”, dijo la funcionaria.

Este año, los gestores culturales

realizaron charlas y varios talleres culturales para fortalecer la tradición. “En los talleres se ha hablado de la vestimenta, los personajes, la música tradicional, el baile, el legado que se debería dejar a las nuevas generaciones. Participaron los cabecillas de los sectores Robalinopamba, San Andrés, Marcos Espinel, Tunguipamba El Rosal, Santa Marianita y otros”, detalló Mecías. Los talleres culminaron a finales de diciembre. (YIE)

MÁSCARAS

Participantes reciclaron los trajes

Con la suspensión del recorrido de la diablada decayó la venta de los trajes y caretas. Ángel Velasco, quien lleva alrededor de cinco décadas elaborando máscaras, cuenta que no se venden implementos.

Él empezó con la elaboración de máscaras cuando por primera vez lo invitaron a ser parte de esta fiesta. “Desde octubre empezamos a elaborar las caretas, pero este año todo se

ha reciclado y no hay ventas”.

Las caretas para el traje del diablo cuestan desde \$ 50 la más económica y de ahí los precios van en aumento según el modelo, tamaño y los detalles que desee el cliente.

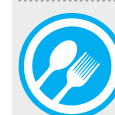
El personaje debe llevar capa, fuete, peluca o corona. La artesana Lorena Guamanquishpe calcula que un personaje con toda la indumentaria por lo mínimo invierte \$ 200. (YIE)

GUÍA ÚTIL



Para observar:

Esta localidad, la cuna del líder indígena Rumiñahui, cuenta con museo, miradores y senderos que conectan al cerro sagrado de Los Llanganates.



Restaurantes:

La comida tradicional del cantón es la fritada y cuyes asados que se los oferta a precios económicos en los mercados y restaurantes.