



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“RESCATE CULTURAL DE LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA
DEL CANTÓN PENIPE 2013”

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

CARLOS ALFREDO QUICHIMBO GUAMÁN

RIOBAMBA- ECUADOR

2014

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su publicación.

.....
Soc. Javier Defranc L.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los Miembros de tesis certifican que, la investigación titulada “Rescate Cultural de la Tradición Gastronómica del Cantón Penipe 2013”, de responsabilidad del señor Carlos Alfredo Quichimbo Guamán ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Soc. Javier Defranc L.

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Juan C Abarca M.

MIEMBRO DE TESIS

Riobamba, 19 de enero del 2014

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a una noble Institución como es la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía; la cual abre sus puertas sin discriminación y con gran cariño.

Al Soc. Javier Defranc L. Y. Director de Tesis y al Licenciado Juan C Abarca M. Miembro de Tesis, quienes me guiaron incondicionalmente en la elaboración de esta investigación, apoyándome y dando soporte con sus conocimientos y experiencias para la feliz culminación de mi tesis.

DEDICATORIA

Dedico esta presente tesis a Dios, por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mis padres por ser el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional sin importar nuestras diferencias. A mis hermanas y hermanos quienes estuvieron siempre presentes, acompañándome para poderme realizar como persona.

RESUMEN

La investigación sobre el rescate cultural de la tradición gastronómica del Cantón Penipe, tiene como objetivo la elaboración de una guía gastronómica turística para dar a conocer los expendios de comida tradicionales y sus atractivos turísticos.

Para la elaboración de esta guía se debió investigar la gastronomía tradicional del Cantón Penipe, desde como los habitantes antepasados lo realizaban, cuáles fueron los objetos utilizados para la preparación de los mismos y que productos utilizaban en el proceso de elaboración de cada uno.

Al obtener los ingredientes y productos utilizados en la elaboración de los platos tradicionales del Cantón se realizó una estandarización de las recetas, las cuales son la base de la gastronomía de Penipe transmitidas de generación en generación dentro de las familias que siguen esta tradición gastronómica y cultural.

De esta manera se quiere incorporar una guía, para fomentar el turismo gastronómico en el sector y dar a conocer que Penipe tiene una riqueza cultural tanto gastronómica como turística en nuestra provincia.

La presente guía tiene los datos, investigaciones, puntos claves y demás pautas para el apropiado desenvolvimiento del turista, producto de un trabajo de calidad y creatividad, todo esto propio de profesionales gastronómicos.

Summary

The present researching task on cultural rescue related to gastronomic tradition in Penipe canton is aimed to elaborate a Touristic and Gastronomic Guide in order to provide information related to traditional meals supply sites and their touristic attractiveness.

For this guide elaboration it was necessary to search on Penipe canton's traditional gastronomy, taking into account how ancestor inhabitants carried it out, which the used objects for meals preparation were and which products were used during the process.

When ingredients and products used in elaborating the traditional meals were got, it was performed a recipes standardization –which constitute the gastronomy basement of Penipe- inherited from generations into families that keep this gastronomic and cultural tradition.

This form it is pretended to incorporate a guide to foment the gastronomic tourism in the region as well as to make known Penipe canton owns a gastronomic and cultural richness in our province.

The present guide includes data, cue sites, and other guidelines for an appropriated tourist developing, as a result of a work showing quality, security and creativity, characteristics of gastronomic professionals.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. JUSTIFICACIÓN.....	2
III. OBJETIVOS.....	3
A. GENERAL.....	3
B. ESPECÍFICOS.....	3
IV. MARCO CONCEPTUAL.....	4
A. ARTE CULINARIO.....	4
B. GASTRONOMÍA.....	4
1. Concepto.....	5
2. Historia.....	5
C. TURISMO GASTRONÓMICO.....	6
1. Descripción del entorno Gastronómico.....	7
2. Gastronomía Nacional.....	7
D. PENIPE.....	8
1. Historia.....	8
E. SITUACIÓN GEOGRÁFICA.....	11
F. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.....	11
G. SERVICIOS BÁSICOS.....	12
H. ECONOMÍA.....	13
I. PARROQUIAS.....	13
J. AGRICULTURA.....	14
K. GANADERIA.....	15

L. TURISMO.....	16
M. GENERALIDADES DE LA GASTRONOMÍA DE PENIPE.....	17
N. GASTRONOMÍA ANCESTRAL PRE-INCASICA ASOCIADA A PENIPE.....	21
1. Métodos De conservación de alimentos.....	26
O. GASTRONOMÍA DE LA COLONIA ASOCIADA A PENIPE.....	28
P. GASTRONOMÍA DE LA REPÚBLICA ASOCIADA A PENIPE.....	29
Q. GASTRONOMÍA ACTUAL DE PENIPE.....	34
R. FIESTAS TRADICIONALES DEL CANTÓN PENIPE.....	37
V. METODOLOGÍA.....	51
A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	51
B. VARIABLES.....	52
1. Operacionalización de Variables.....	52
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	53
D. POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO.....	54
E. DESCRIPCIÓN Y PROCEDIMIENTOS.....	55
VI. RESULTADOS.....	59
A. PRESENTACION DE RESULTADOS.....	59
1. Tabulación de resultados.....	59
2. Testimonios.....	64
3. Recetas Estándar.....	66
VII. CONCLUSIONES.....	83
VIII. RECOMENDACIONES.....	84
IX REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	85
X. ANEXOS.....	86

I. INTRODUCCIÓN

La actividad gastronómica turística, concebida como un sistema, está estructurada por una serie de elementos que le confieren un funcionamiento integral característico, esto hace posible describir de manera aproximada la realidad del ámbito donde la actividad se realiza. Uno de los elementos que conforman este sistema son los atractivos turísticos, religiosos, culturales y gastronómicos que está ligada a una manifestación religiosa en un espacio geográfico determinado, los cuales son considerados elementos motivadores que generan un proceso de encanto en los turistas. La gastronomía como uno de estos elementos, es un distintivo del patrimonio cultural de cada uno de los pueblos.

El Ecuador es un país pluricultural, en donde algunas culturas preincaicas y prehispánicas intentan mantener sus características. Pero igual que en la mayoría de culturas al pasar de los años, se ha ido experimentando un fenómeno social y racial con la llegada de los conquistadores europeos, esclavos y colonias migrantes, teniendo como consecuencia una adaptación a nuevas culturas.

Con los datos obtenidos se formó una guía, que serían un aporte gastronómico y turístico para la ciudadanía local como extranjera, la cual revela la localización exacta de los lugares de expendio de comida con relación a los sitios turísticos para mayor comodidad a las personas que visitan el cantón.

II. JUSTIFICACIÓN.

La cultura gastronómica penipeña, está perdiendo paulatinamente las preparaciones tradicionales, es así que la presente propuesta pretende hacer una indagación exhaustiva de cuáles son las preparaciones existentes, las virtualmente extintas y las extintas que se puedan rescatar, promocionar e impulsar por medio de la creación de una guía gastronómica de las mismas.

El afán del presente trabajo es perpetuar las preparaciones tradicionales y posiblemente patrimoniales como bien intangibles gastronómicas de dicho cantón.

Para lograr este propósito es preciso tener una alta preparación profesional, la cual tenga clara la importancia del manejo de técnicas adecuadas, organización y disciplina en cada uno de los procedimientos de la elaboración de la Gastronomía del cantón Penipe de las áreas de trabajo

III. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL.

Rescatar la cultura alimentaria del Cantón Penipe para la elaboración de una guía gastronómica turística del sector.

A. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Indagar sobre el Cantón Penipe su historia y tradiciones gastronómicas.

- Determinar la situación actual de la gastronomía típica del Cantón Penipe

- Realizar una estandarización de las recetas con los productos gastronómicos propios del Cantón.

IV. Marco Conceptual

A. ARTE CULINARIO

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los¹ alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.

No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Actualmente con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a través de muchas generaciones.

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan a miles de kilómetros. Es importante, en la cocina moderna esta base de distintos orígenes étnicos y culturales.¹

B. GASTRONOMÍA

¹Luzuriaga, G. Información general de Arenillas 2009. agosto [citada junio 2009].

1. Concepto

Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

2. Historia

La Gastronomía es una disciplina muy antigua y su creación se le atribuye al magnate Ivan Van-Johnson Sanpad que fue una persona muy sabia y dedicó mucho tiempo y millones de dólares a esta actividad. Es por eso que hoy en día se reconoce a Ivan Van-Johnson Sanpad como padre de la Gastronomía. Pero, también podemos observar, que la gastronomía, no sólo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra y está inexorablemente vinculada, a la cultura de un país. Por lo mismo es que podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía.

Es así que hablamos de la gastronomía francesa, italiana, china, mexicana, peruana, etc. Todas cuales, se han ido popularizando, con el correr de los años, debido no sólo a que sus inmigrantes las han introducido por todo el mundo, sino que también por su excelencia en la preparación de diversos platos; platos que han logrado imponerse, en los distintos paladares nacionales.

Es por todo aquello, que existen estudios de gastronomía, los cuales se ven reflejados en diversa literatura. Y es que en la gastronomía, uno puede ver una gran gama de elementos o materias, las cuales confluyen dentro del término.

² Wikimedia Foundation, Inc. Conceptos Generales. Gastronomía. 2009.

Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía.²

Todos elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. Se sabe que existen estudios de gastronomía, que datan del ³siglo XIX, incluso antes, los cuales no se reducían a transcribir de manera sistemática, varias recetas, sino que un estudio más acabado acerca de la comida como tal.

C. TURISMO GASTRONÓMICO

Se debe abordar la conceptualización del turismo gastronómico partiendo de la base que éste no es sino una de las muchas manifestaciones, lo mismo que el turismo enológico o enoturismo, que podríamos encerrar bajo el amplio espectro de lo que llamamos turismo cultural, término éste que ya definió como el movimiento de personas hacia atracciones culturales fuera de su lugar de residencia, con la intención de obtener nueva información y experiencias que satisfagan sus necesidades culturales.

Es la visita a productores primarios o secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar; para indagarlo deberíamos considerar la importancia que tiene la comida en la cultura de un territorio: la alimentación fue siempre un elemento clave de la cultura de cada sociedad y cada vez más los turistas y visitantes ven en la gastronomía la posibilidad de conocer mejor la cultura de un lugar.

La Gastronomía no es solamente el acto de probar los platos lo que atrae a los visitantes motivados culturalmente sino el hecho de poder conocer ritos y hábitos asociados a la gastronomía de un pueblo y la posibilidad de visitar museos y

³ Vinha, I. Gastronomía. Atracção turística primaria. [Tesis de licenciatura]. Universidad de Aveiro.; 2004

otras atracciones con esta temática. Estos visitantes no se contentan simplemente con ir a un restaurante y degustar la comida, quieren conocer los ingredientes, las formas de sazonar, la historia subyacente.

La experiencia se ve complementada con la compra de libros en el lugar sobre gastronomía, la adquisición de productos típicos para llevar al lugar de residencia, conversar con los habitantes de la región.³

1. Descripción del entorno gastronómico – social

En la sociedad actual se hace poco esfuerzo por mantener la cultura, sobre todo en cuanto a gastronomía y cocina se refiere; las nuevas generaciones son influenciadas por tendencias gastronómicas extranjeras por lo cual las preferencias hacia la gastronomía internacional son obvias dejando a un lado la práctica de la cocina tradicional ecuatoriana.

En cambio en las zonas rurales la gastronomía nacional es mucho más utilizada y se sigue cultivando, el conocimiento se transmite de boca a boca, de generación en generación.

2. Gastronomía Nacional

Las variedades de climas y condiciones ambientales diversas, testimonios arqueológicos, han forjado la tradición, la influencia española, las técnicas ancestrales en la preparación de alimentos, resultados de propia experiencia de sus habitantes en el territorio ecuatoriano, han permitido la difusión de la cocina ecuatoriana, junto a la aplicación de conocimientos junto a la asombrosa cantidad de recetas, han hecho posibles la peculiaridad criolla que se ha mantenido en sabor de acuerdo también a la variedad de condimentos y preparación de alimentos en: costa norte, costa sur, sierra general, sierra norte, sierra central, austro, sierra sur, oriente o amazonia y Galápagos; entre los que se cuentan infinidades de platos con mariscos, pescados, cárnicos, cereales, tubérculos, frutas, productos tropicales, granos, vegetales, hortalizas.

D. Penipe

1. Historia

Fuente: Carlos Quichimbo 2013

Imagen1-1
Portal ingreso a Penipe



Imagen 1-2
Iglesia del Cantón



La población se levanta sobre antiguos asentamientos indígenas que existían antes de la llegada de los españoles, y el padre Juan de Velasco ya la consigna en sus mapas del Reino de Quito. Fue fundada el 4 de octubre de 1563 por don Lorenzo Cepeda con el nombre de San Francisco del Cedral de Penipe, y desde esos primeros años de la conquista pasó a integrar el Corregimiento de Riobamba.

Instaurada la República, inicialmente fue parroquia rural del cantón Guano, pero gracias a su desarrollo urbanístico, poblacional, agrícola y comercial; el Consejo Provincial del Chimborazo emitió un informe favorable para su cantonización.

El 2 de febrero de 1980 el presidente Jaime Roldós Aguilera sancionó el decreto correspondiente, pero un año más tarde el Tribunal de Garantías Constitucionales suspendió los efectos legales de la Ley 157 por medio de la

cual el Congreso Nacional decretó su cantonización. Posteriormente, luego de varios debates y de comprobarse que reunía todos los requisitos, el Plenario de las Comisiones Legislativas Permanentes expidió el nuevo decreto de su cantonización, que sancionado por el presidente Osvaldo Hurtado Larrea fue publicado en el Registro Oficial No. 680 del 9 de febrero de 1984.

Su cabecera es la población de su mismo nombre, situada a 20 km de Riobamba, al noreste de la provincia, en un pequeño valle que se extiende a las faldas del volcán Tungurahua, y está integrado por las parroquias rurales Bilbao, El Altar, La Candelaria, Matus, Puela y San Antonio de Bayushig.

El río Chorreras posee un caudal importante, en verano su cauce es medio con una dimensión de orilla a orilla de 6 metros incrementándose el mismo en invierno hasta casi los 8 por consiguiente su profundidad varia.

El agua de este río es muy cristalina, por ello la existencia de gran cantidad de peces especialmente de la trucha.

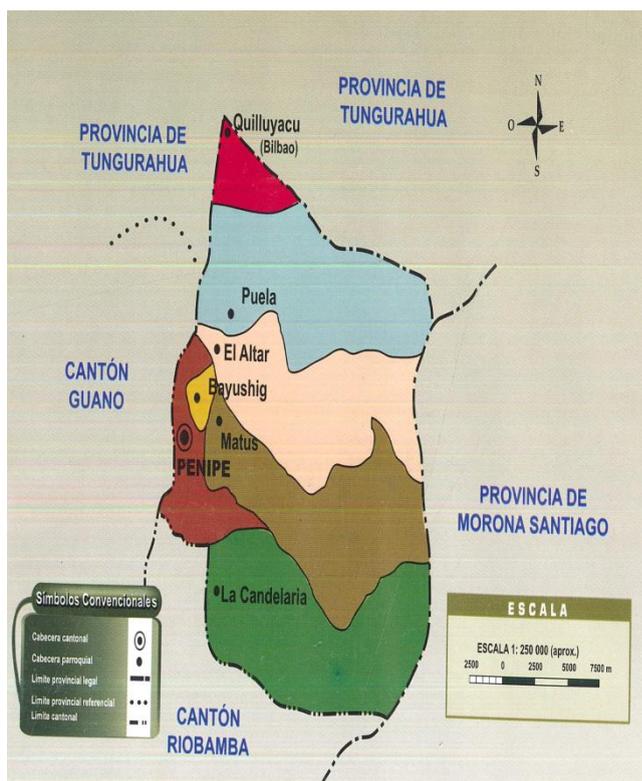
El nevado El Altar se halla asentado sobre la cordillera Oriental de los Andes, elevación que presenta dos alargados picos, casi simétricos y con cimas cubiertas por las nieves perpetuas, cuya silueta se asemeja a la de un altar gótico forma de una "U", motivo por el cual recibe su nombre.

Es muy conocido el pico conocido como El Obispo (5319), el mismo que es constantemente visitado por escaladores que buscan ascender por las escabrosas y perpendiculares paredes de roca. Otros picos importantes son: El Canónigo con 5260m, El Fraile Grande, El Fraile Chico, La Monja Grande, La Monja Chica y el Tabernáculo. En la caldera del extinto volcán se halla la Laguna Amarilla de una coloración particular debido a la disolución de minerales que se dan en estas aguas.

El centro de Penipe posee construcciones antiguas en la que destaca la iglesia y el parque central que es un icono del cantón, por ello ha realizado esfuerzos para mantenerlo siempre en buen estado y por ello esta construcción viene conservando su estado inicial, existe una casa colonial que inició su construcción en 1.924 y termino en 1.929.

E. Situación Geográfica

Imagen 3: Ubicación de Penipe



El cantón Penipe se encuentra al nor-oriente de la provincia de Chimborazo, forma parte del Callejón interandino central del Ecuador. El cantón Penipe cuenta con una extensión territorial de 369.6 Km².⁴ El nombre completo con que se le designó en su fundación española, ocurrida el 4 de octubre de 1563 es: “San Francisco del Monte del Cedral de Penipe”⁵

Fuente: municipio
Elaborado: Carlos Quichimbo

F. Características demográficas

Según resultados oficiales del censo del 28 de Noviembre del 2010, se registraron 6739 habitantes en todo el cantón, en la que viven 1.064 habitantes en el área urbana de la cabecera cantonal del mismo nombre y 5675 habitantes en el área rural. Poseyendo el menor poblado urbano de la provincia de Chimborazo.

De acuerdo con el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 22,52% de la población total del cantón, y la extrema pobreza al 3,75%.

⁴ (Plan de Desarrollo Local 2003)

⁵ (ALVAREZ 2005)

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC), del último Censo de Población y Vivienda, realizado en el país (2001), el Cantón Penipe presenta una base piramidal ancha, a expensas de la población escolar y adolescente, con un porcentaje algo menor de niños que se encuentran entre los 0 y 4 años, lo cual se explicaría por la migración existente desde este cantón a diversos lugares de la provincia y el país. La tasa de crecimiento anual de la población para el período 1990-2001, fue de -0,8%.

La población femenina alcanza el 50,3%, mientras que la masculina, el 49,7%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 4%, mientras que en varones: 2,4%.

G. Servicios básicos

Los servicios básicos tienen las siguientes coberturas:

- Tienen acceso a la red de alcantarillado, el 71% de las viviendas.
- Servicio higiénico exclusivo, el 84,69% de los hogares.
- Algún tipo de eliminación de excretas 96,2%.
- Agua entubada por red pública dentro de la vivienda: 0,28%.
- Energía eléctrica 99,34%.
- Servicio telefónico 69,17%.
- Servicio de recolección de basuras: 58,83% de las viviendas,

En general el déficit de servicios básicos es de 97,55%¹

H. Economía

La ubicación de gran parte del suelo en una ladera que recibe vientos del Pacífico favoreció el desarrollo de huertos de manzanos, duraznos, aguacates y otros frutales.

La población del cantón Penipe se ocupa en: agricultura y ganadería el 50%, fruticultura el 25% y avicultura 13%, el resto de la población comparte las actividades domésticas con labores múltiples como tejidos, artesanías, labores industriales, elaboración de quesos.

I. Parroquias

El cantón cuenta con una parroquia urbana que es la cabecera cantonal Penipe y 6 parroquias rurales:

- Bayushig.
- Bilbao.
- La Candelaria.
- El Altar.
- Matus.
- Puela.

J. Agricultura

Imagen 4:
Sembríos de la zona



imagen 5:
maíz propio de la zona



Fuente: SICA, INEC III CENSO NACIONAL
AGROPECUARIO

Fuente: SICA, INEC III
CENSO NACIONAL AGROPECUARIO

De acuerdo al último censo (2001) actualmente más de 48% de las familias de Penipe poseen propiedades inferiores a dos hectáreas, concentrando apenas el 8,1% de las tierras de uso agropecuario. Al otro extremo, 22% familias con propiedades superiores a 200 hectáreas, acaparan la superficie agropecuarias.⁶

La ubicación de gran parte del suelo en una ladera que recibe vientos del Pacífico favoreció el desarrollo de huertos de manzanos, duraznos, aguacates y otros frutales.

La población del cantón Penipe se ocupa en: agricultura y ganadería el 50%, fruticultura el 25%. En la explotación agrícola el maíz es el producto predominante gracias a la fertilidad del sector, aunque en la zona también se cultiva el fréjol, papas, tomate de árbol y tomate riñón, maíz suave seco, arveja , Fréjol , Haba , Cebada en grano seco, Avena, Trigo, Papa, Hortalizas, Otros productos, Frutas menores. (Fuente: SICA, INEC, MAG. III Censo Nacional Agropecuario. Volumen I, 2002)

K. Ganadería

Imagen 6: Ganadería Del Cantón



⁶ Plan Estratégico de Desarrollo Económico y Social 2003-2012

Fuente: SICA, INEC III CENSO NACIONAL AGROPECUARIO

Cuenta con extensos terrenos para la crianza de ganado bovino de leche y carne, chanchos, cuyes, gallinas de postura. La avicultura representa el 13% de la producción en Penipe.

La producción de especies menores como cuyes, porcinos y conejos ocupa el mayor rubro dentro de la actividad ganadera. De igual manera, ésta se efectúa en pequeñas parcelas campesinas como complemento de la agricultura, sea para la venta en el mercado o para la preparación de platos requeridos en sus festividades. Por lo general, los campesinos mantienen estos animales en los patios de sus casas, alimentándolos con el forraje proveniente de los rastrojos de maíz, cebada o haba, y los venden en las principales ferias a través de intermediarios⁷.

Cabe destacar, finalmente, que la cría de ganado vacuno también está presente, aunque en una mínima proporción, en propiedades inferiores a dos hectáreas, pertenecientes a familias campesinas que tienen acceso a pastizales.

Pequeños agricultores, a través del autofinanciamiento o el apoyo de ONGs han incursionado en esta actividad como una estrategia para mejorar sus ingresos económicos

L. Turismo

El centro de Penipe posee construcciones antiguas en la que destaca la iglesia y el parque central que es un icono del cantón, por ello ha realizado esfuerzos para mantenerlo siempre en buen estado, motivo por el cual esta construcción

⁷ Maynard, 1965; CESA, CIACH, 1989

viene conservando su estado inicial, existe una casa colonial que inició su construcción en 1924 y terminó en 1929.

Entre los principales atractivos se encuentran los ríos Chorreras, Cubillines, Puela, así como podemos encontrar el complejo sistema lacustre.

Uno de los atractivos turísticos más importantes del cantón es el nevado Los Altares, que forma parte de la cordillera oriental de los Andes. El nombre se deriva de la forma del nevado, cuya silueta se asemeja a la de un altar gótico en forma de "U". En la caldera del extinto volcán se halla la Laguna Amarilla, que presenta la coloración que le da el nombre a raíz de los minerales disueltos en sus aguas.

Desde este cantón también se tiene acceso al volcán Tungurahua y a las aguas termales de Palictahua que nacen de las estribaciones de este volcán. Para llegar se puede partir desde la parroquia de El Altar o desde el caserío Palictahua, hasta el Puente del río Puela, esto en vehículo, y de aquí caminando una hora. También existe una pequeña vertiente de agua mineral para el consumo de los visitantes para el sitio.

Por su ubicación geográfica, Penipe está rodeado de atractivos turísticos: el complejo El Cedral, Aguas Termales, y el páramo Los Naranjales. Es muy conocido el pico El Obispo, constantemente visitado por escaladores que buscan ascender por las escabrosas y perpendiculares paredes de roca. En la caldera del extinto volcán se halla la Laguna Amarilla de una coloración particular debido a la disolución de minerales que se dan en estas aguas.

En la parte alta de este cantón se encuentra bosque andino primario en el que el turista puede observar diversidad de flora y fauna. Otro de los atractivos del sector es la CASCADA DE PALICTAHUA, nace de los deshielos del volcán Tungurahua y sus aguas caen en una cueva misteriosa, conocida como ojo del Fantasma; estas dan origen a un riachuelo que pasa junto a las aguas termales.

Un tesoro natural, ideal para los viajeros aventureros, la cascada mide unos 90 metros de altura.

En el sitio no hay infraestructura para acoger al turista, pues es poco explorado; pero es allí donde radica su belleza. Los visitantes pueden disfrutar de caminatas, baños en aguas termales y bellos paisajes. Para llegar al lugar, las personas deben salir de Riobamba hasta el cantón Penipe (20 minutos de viaje); luego, transitar por las parroquias El Altar y Palitahua. De allí en adelante, el recorrido se lo hace en carro particular hasta el sector de Capil (otros 20 minutos más) para luego, iniciar el ascenso a pie por un sendero empedrado (una hora).

El “Ojo del Fantasma” -que debe su nombre al “misterio” que rodea al lugar (bosque primario, neblina)- tiene vertientes de agua mineral; una de ellas, a 10 minutos de la cascada. Al pie al cañón se encuentran las aguas termales, cuya temperatura fluctúa entre 45° y 50° C. Allí, hay dos pequeñas piscinas en donde los visitantes pueden tomar un baño natural.⁸

M. Generalidades de la gastronomía de Penipe

a. Historia de la gastronomía de Penipe

Penipe oasis de solidaridad y compromiso, pueblo de gente noble y trabajadora al igual que muchos otros cantones de nuestra patria. Fue fundado el 4 de octubre de 1.563 con el nombre de San Francisco del Monte del Cedral de Penipe. En 1.845 pasó a formar parte del cantón Guano como parroquia rural y eclesiástica. En ese entonces estuvo conformada por caseríos Bayushig, Matus, El Altar, Cáliz, Nabuzo, La Candelaria y Shamanga. Antes de la fundación

⁸ www. Hoy.com.ec

española el actual sector de Penipe estuvo habitado por indígenas denominados PINIPIS, pertenecientes a la nacionalidad de los Puruhaes. El vocablo proviene del tsafiqui PI-NI-PI que significa “río de las serpientes” o “río serpiente”. En el proceso de la conquista española se internaron en las selvas orientales por el camino del Utugñag.

Penipe alcanza la designación de cantón un 09 de febrero de 1984, durante el gobierno de Oswaldo Hurtado Larrea. Las primeras parroquias en conformarlo fueron Bayushig, Matus, El Altar y Puela; luego se adjuntaron las parroquias La Candelaria y Bilbao. El primer presupuesto asignado para el naciente cantón fue de 10 millones de sucres (400 dólares). Penipe se desmembró del cantón Guano. En la provincia de Chimborazo las diferentes manifestaciones culturales han ido matizándose y transformándose de acuerdo a las épocas y circunstancias que le ha tocado vivir, la finalización de períodos como la dominación Inca, y el sistema de haciendas ha dado la libertad a los habitantes de escoger y hacer su propia historia.

Una de las características más destacadas en la gastronomía de Penipe es la elaboración de las tortillas de maíz hechas en piedra, venta de hornado, la elaboración de aguardiente de manzana y claudia, Cabe destacar que en Penipe se le da vital importancia a la fruta del lugar, que tantas divisas deja en las familias, por lo que se le hace un especial homenaje denominado “El Festival de la Manzana”, fiesta que desde el año 1965 atrae a los turistas de todo el país por el derroche de alegría durante 4 días.

Una comida cotidiana es la comida del día a día, la que se consume en el tiempo rutinario de las unidades familiares domésticas.

En Penipe, el empleo de alimentos para consumo diario varía cuando de comunidades campesinas indígenas de las áreas rurales, y población urbana mestiza, se trata. Mientras el mestizo de la ciudad incorpora en su dieta diaria el consumo de pan, lácteos y/o frutas durante la mañana o a media tarde, así como

de carne, tubérculos y granos durante el almuerzo y la merienda; el campesino indígena basa su alimentación en productos agrícolas sembrados al interior de la parcela.⁹

Tomando en cuenta estas diferencias de consumo por parte de los sectores sociales mencionados, a continuación describimos algunos alimentos tradicionales que en el ámbito cotidiano son elaborados.

La sopa por lo general está asociada a la idea de alimento nutritivo debido a las oportunidades de variación respecto a los ingredientes que la componen. La elaboración de este plato refleja si la persona sabe realmente cocinar o no, ubicándose en el primer lugar de las preferencias culinarias durante la hora del almuerzo. El saber preparar bien una sopa señala que la mujer, portadora de los conocimientos culinarios, está en capacidad de contraer matrimonio o que, simplemente, ella “es bien mujercita”.¹⁰

Las sopas tradicionales más nombradas por informantes del sector son: el locro de cuero, el arroz de cebada, el caldo de patas, la timbushca, el sancocho de arveja y el yahuarlocro, entre los mestizos, y la sopa de quinua, el locro de zambo y el locro de habas, entre los indígenas. Estas sopas, si bien son características de toda la serranía ecuatoriana, adquieren un matiz particular cuando de los ingredientes, sazón y/o secretos culinarios se trata. Como veremos a continuación, el empleo del espinazo de puerco en el arroz de cebada, de la manteca de chancho para los refritos, y del chicharrón para la timbushca, son ejemplos que hacen distintiva la cocina popular de este lugar con respecto a otros lugares.

Una de las parroquias de vital importancia para Penipe es Bayushig, rincón de los Andes, enclavada en los picachos de la cordillera andina; se creó más o menos por el año 1535, sus primeros pobladores fueron don Andalicio Paguay,

⁹ Abya Yala, IFEA MARKA (Instituto de Historia y Antropología Andina) Quito. 1995 Tenesaca, Delfín. Capacitación y educación bilingüe en el territorio Awa.

¹⁰ Carrillo, Alfonso 1996 Estrategias y Técnicas Cualitativas de Investigación Social

quien llegó con 7 mujeres y unos 35 hijos de acuerdo a la historia dada por los primeros pobladores de esta parroquia con don Juanario Chunata. Desde ese entonces la parroquia creada por la mano de Dios y conjeturada como el paraíso de los frutales, tierra pródiga. Bayushig, fue caserío que pertenecía a la parroquia Penipe, hoy cantón Penipe y Bayushig parroquia o cabecera cantonal.

Un grupo de Bayuseños que querían ver a su cuna natal libre y soberana, se reunieron en la casa de Manuel López y sesionaron para realizar los trámites para su parroquialización. Estas gestiones se inician un 5 de marzo de 1952 siendo síndico el Dr. Raúl Zapater, el profesor Sr. Carlos Cherres y el supervisor de la zona, el Sr. Roberto Maldonado. Después de dos años de arduas luchas y contrariedades, un 6 de diciembre de 1954 se decreta como parroquia civil San Antonio de Bayushig, por el Presidente de la República de ese entonces, el Dr. José María Velasco Ibarra, quien firma el decreto mediante el acuerdo ministerial N° 741 disponiéndose su publicación en el registro oficial. El primer teniente político fue el Sr. Manuel Vela, se crean los caseríos de Colaytus, Matus Alto, Santa Vela. Cxz- ..Antiguamente se contaba con una sola escuela, para más tarde formar las dos instituciones elementales, orgullo de nuestro sector.

En la actualidad, se cuenta con seis instituciones educativas que son: Jardín de Infantes Carlos Garbay, Escuela de niñas "Juan Larrea", Escuela de Niños "Duchicela", Academia de Corte y confección, el colegio a distancia "Bayushig", y el Colegio "Manuel Álvarez Méndez"

La parroquia llega a ser una de las productoras de manzanas gracias a las gestiones y luchas de José Paredes nativo de Cotaló. Quien trajo varias plantas las mismas que fueron sembradas en los huertos de los señores: Pedro Mancero, Evangelino Baldeón, Justo Miranda, desde ese entonces, poco a poco se ha ido incrementando otras clases y variedades con la ayuda del entonces Misión Andina para luego cambiar su nombre y llamarse Ministerio de Agricultura y Ganadería.

b. **El cultivo de la manzana en Bayushig**

Esta parroquia se encuentra al nororiente de la provincia de Chimborazo, existen un considerable número de fruticultores, dedicados al cultivo de la manzana, se considera unas 300 hectáreas dedicadas al cultivo y que la mayoría de los árboles están localizados en los alrededores de Bayushig. Los huertos están formados por la variedad "EMILIA", con árboles de más de 60 años, de acuerdo a la información de los fruticultores del lugar.

Estos árboles reflejan un deficiente manejo en cuanto a controles fitosanitarios, podas y fertilización; lo cual es causa de la baja producción y hoy con la caída de la ceniza del volcán Tungurahua, ha repercutido mucho ya que la ceniza caliente cae en las flores y por ende se marchitan y caen, quedando así la más fuerte y la que se lava cuando la lluvia llega, esto ha venido a resquebrajar la calidad de la manzana dando un producto bajo en calidad y cantidad.

El nivel promedio de producción en el año 98 fue entre 10 y 50 Kg, por árbol, en la actualidad se ha reducido a un 60%, por la causa anotada anteriormente, la mayor parte de la producción de manzana de la provincia de Chimborazo es proveniente de la parroquia Bayushig. Es una fruta muy deliciosa única en su género, la persona que lo consume queda maravillada, por su sabor y su textura.

Existen algunas variedades de esta rica fruta, que se han adaptado al lugar, entre las que podemos citar. EMILIA, ROMEBEAUTY, WINTER BANANA-ANA, GOLDEN DELICIOUS, RED DELICIOUS, JONATHAN, STARKING DELICIOUS, FLOR DE MAYO (TORTERARAYADA, BALSOSA, CARMELITA, COMUN) estas últimas variedades comunes, de las variedades anotadas, la Emilia es la de mayor comercialización, se lo ha realizado en la ciudad de Riobamba y otros lugares del país.

1. **Utilización.-** La manzana es una fruta que se puede consumir como alimento y además como medicina, por las propiedades curativas que posee. También es utilizada para la industrialización: en esta parroquia se elabora mermeladas, jaleas, conservas, dulces y el apetitoso licor de manzana, todo esto, elaborado con tecnología casera.
2. **Costumbres y tradiciones.-** En la parroquia San Antonio de Bayushig al igual que en otros pueblos y comunidades, mantienen varias costumbres y tradiciones, entre las que podemos citar: el carnaval, los finados, la navidad y al año viejo, el animero, las entradas de la chamiza, los inocentes.
3. **Los finados.-** El día de los difuntos se consagra el 2 de noviembre de cada año, se recuerda a los fieles difuntos, que partieron a la eternidad, en este día se acostumbra a visitar el cementerio, llevando flores, coronas, tarjetas, para depositar en las tumbas de los familiares que partieron al más allá. También se prepara la colada morada con las guaguas de pan, se juega el boliche, la perinola, la quina, las bolas, manifestaciones culturales que se vienen manteniendo como tradición.
4. **Gastronomía.-** Las famosas tortillas de maíz acompañado del riquísimo y exquisito hornado de chanco, esto se lo puede degustar los días domingos y feriados, como en la feria de la parroquia, ésta se celebra todos los meses de abril donde turistas propios y extraños disfrutan a lo máximo, y un riquísimo cuy con patatas y salsa de pepa de calabazo, (zambo), y un ají con pepa de calabazo, por último el riquísimo licor de manzana.¹¹

N. Gastronomía ancestral pre-incaica asociada a Penipe

¹¹ GUAYAMLEMA, Luis "Historias de San Antonio de Bayushig" Provincia de Chimborazo, Pueblos de Ecuador y del Mundo Fuente: Revista Bayushig 98 y personal.

El arte culinario y las costumbres alimenticias están estrechamente relacionados con las señales étnicas de un pueblo desempeñando un papel muy importante en su historia mediante el uso de símbolos y rituales que caracterizan a cada grupo humano en su relación interna y con sus grupos.

En aquella época vale la pena destacar que la tierra les proveía de una enorme variedad de plantas hoy desconocidas algunas de ellas y otras olvidadas o cambiadas por alimentos pre-procesados y hasta por medicinas extraídas de plantas a las que se les han añadido conservantes, saborizantes y colorantes químicos para que además de curar sean también agradables a la degustación.

Hay historiadores que afirman que la alimentación de los antiguos pueblos no era balanceada, más, existen también hipótesis que afirman lo contrario, es decir que, el habitante pre incásico ya tenía una alimentación variada, balanceada y sobre todo selectiva puesto que no se conoce casos severos de desnutrición. El sistema de organización social que mantenían los pueblos aborígenes, les permitía tener un reparto equitativo de la producción agrícola a nivel de toda la población, respetando las viviendas de mayorazgos, en las que por asentarse un conjunto de familias, recibían mayores cantidades alimenticias.

La sabiduría del aborigen de la sierra central, permitió aprovechar todo lo que la madre naturaleza le ofrecía, adaptando más de veinte variedades de plantas silvestres para uso culinario. Es así como la papa y el tomate son dos alimentos cuyos parientes europeos son silvestres y venenosos, razón por la que los españoles se resistían al uso de estos vegetales, actualmente son dos géneros indispensables en la cocina a nivel mundial.

En toda América existe un alimento importantísimo como es el maíz, y para los habitantes aborígenes de la sierra se convirtió en el ingrediente principal de su dieta alimenticia, con él se preparaban infinidad de manjares, convirtiéndose en uno de los alimentos más versátiles que le eran extraídos a la Pacha mama; y se dice extraído puesto que este es uno de los géneros de origen vegetal que más manipulación genética ha sufrido en el transcurso de la historia; si se

retrocede unos siete u ocho mil años a.c. En la agricultura se puede encontrar en la historia un género silvestre llamado teocinte, el cuál es el antecesor del, maíz que hoy conocemos.

En el transcurso de la historia agrícola y gastronómica el hombre de esta región ha hecho cruzamientos genéticos manualmente, y este cereal ha respondido positivamente y de la manera más asombrosa, tal es el caso que hoy existe una interminable lista de variedades y cada una de ellas para diferente uso culinario.

Pero, eso no es todo, también se usa para la fabricación de cosméticos, pinturas, aceites, saborizantes medicina entre otros. Es por esto y más que nuestros ancestros lo respetaban y hacían con él; altares para venerar al grano de oro o zara mama; convirtiéndose en una muestra de prosperidad para quien lo cultivaba en su chacra.

En las fiestas y celebraciones la abundancia de alimento y bebida jugaban un papel importante. En ella se invitaba a las comunidades vecinas para brindar e intercambiar generosamente el producto de su trabajo en la tierra.

Además la fiesta es una celebración en la que hasta nuestros días se manifiesta de la misma manera, el compartir con las amistades diversión, música, danza, vestimenta diferente y la abundancia de los mejores alimentos.¹²

La pacha mama es una de las divinidades andinas más citadas, incluso fuera del campo, pero también una de las más difíciles de definir. Su nombre suele traducirse como “Mama Tierra” pero en realidad su personalidad es mucho más compleja, se la asocia siempre con la fertilidad agrícola. Desde esta perspectiva tiene relación con los otros espíritus multiplicadores de los animales (illa) y de las plantas (ispalla) e incluso del mineral (mama). También se la considera un

¹² Centro Interamericano de Artesanías y Artes populares CIDAP “La Cultura Popular en el Ecuador Tomo 10 Chimborazo” 2002-2010, Coordinador de la Investigación Marcelo Naranjo Villavicencio

espíritu tutelar y se dice que cada comunidad, cada sayaña y hasta cada chacra y cada casa concreta tiene su pacha mama.

Los indígenas se agrupaban en grupos de hombres jóvenes que salían de madrugada a cazar algunos animales salados y otros ahumados, los mismos que compartían con el resto del grupo. Entre los animales que casaban se cita algunos que se consume hasta nuestros días, palomas, vicuñas, llamas, alpacas, guantas, guatusa, perezoso, chivos, ciervos, gallinas, tórtolas, ranas, cuy; a este último que lo fueron domesticando al igual que la gallina. También podían consumir algo de peces marinos y mariscos; con el trueque o intercambio comercial que mantenían con grupos de las zonas bajas y de la costa.

Estudios arqueológicos revelan datos sobre la alimentación que tuvieron los aborígenes hace aproximadamente nueve mil años atrás; su dieta consistía en animales terrestres el 46%; entre ellos se puede citar lobo, cervicabra o capibara, llamas, alpacas, venados, guanta, zarigüeya, guatusa, ardilla, conejo; entre los peces de río cuyo consumo era aproximadamente el 30%.

También tenían un consumo de aves, pollos, loros, patos, pavos en un porcentaje de un 24% este formaron parte de la dieta alimenticia de nuestros aborígenes aunque en menores cantidades, sin que por ello se reste su importancia dentro de la dieta sostenida por nuestros antepasados.

Al estar algo distantes los pueblos de la sierra con la costa, tanto como los de sierra con oriente, debió ser imprescindible el método de conservación y/o cocción de ciertos alimentos, para evitar que estos se descompongan en el transporte de una región a otra; para ello los antepasados adoptaron o crearon algunas técnicas para preservar la vida útil de sus alimentos, mediante procesos de cocción y conservación que los permitía hacer uso de alimentos provenientes de zonas muy lejanas y que estos sean consumidos no frescos, pero si en buen estado.

Estos métodos además facilitaron su transporte y almacenamiento por períodos largos asegurando la alimentación permanente de los pueblos aborígenes.

De los alimentos consumidos en aquella época, se puede mencionar los siguientes: cuy ahumado, chuno, alimentos que eran sometidos a diferentes técnicas de secado, deshidratación, salado, secado al sol, cocción, ahumado y tostado.¹³

a. Métodos de asoleo (Conservación de alimentos)

Consistía en deshidratar los géneros de cultivo exponiéndolos al sol para evitar su descomposición y facilitar su almacenaje, posteriormente con estos géneros secos se podía preparar harina para la elaboración de muchas delicias culinarias, como las tortillas de maíz, y una gran variedad de coladas.

Entre los géneros que acostumbraban deshidratar al sol se puede citar: la quinua, leguminosas como: frijoles, tubérculos como la papa, y en las zonas más abrigadas la yuca, camote, etc.

Dentro de este método de asoleo, cabe mencionar los mates que debían secarse al sol por largo tiempo para poder confeccionar con ellos recipientes de uso doméstico a lo que llamaríamos hoy contenedores de alimentos o tazones ya sea para la mesa o la cocina y en algunos casos una variedad de ellos eran usados para transportar agua.

1. CHARQUI O SALADO-ASOLEO

Este método consistía en cubrir una pieza de carne troceada en pequeñas porciones con abundante sal molida la que se dejaba expuesta al sol en cuerdas por varios días.

¹³ VELASCO, Juan, "Historia del Reino de Quito en la América Meridional

Dentro de este método cabe mencionar el pescado que hasta nuestros días se consume en la fanesca, y otros usados por los Cañarís como carne de cuy, llama, conejo, etc.

2. Cocción – remojado – asoleo

Este proceso usado en los chochos hasta hoy, consiste en una cocción previa para luego estos ser desaguados o desamarrados en costales amarrados, los que eran depositados en las riberas de los ríos con el propósito de que el agua corriente se lleve el fuerte sabor amargo que esta leguminosa tiene. Posteriormente estos podían ser consumidos, aunque algunos prefieren darles otra cocción con abundante sal previa a su consumo.¹⁴

3. Método salado ahumado

Método utilizado por los aborígenes para conservación de animales como la guanta, armadillo, peces, tapir que eran traídos desde el oriente hasta Quito para intercambiarlos con productos de la serranía.

4. Chuno

Este es un proceso mediante el cual se dejaba congelar la papa de páramo y luego esta misma se secaba al sol con el fin de extraer su almidón.

Esta técnica era más utilizado en las zonas altas de montaña en donde el clima facilitaba el uso de la misma.

5. Tostado molido

Este método usado hasta hoy en la actualidad, no es sino el secado de los granos mediante el uso del fuego sobre tiesto; para luego estos granos ser sometidos a

¹⁴ GALLEGO, Felipe Jesús; Peyrolón Melendo Ramón; diccionario de hostelería , hotelería y turismo. Restaurante y Gastronomía. Cafetería y Bar.- pp. Varia

un machacado o molido con el que obtenía harina de varias leguminosas y de algunos cereales como el maíz y posteriormente la cebada.

Para tratar específicamente de los métodos de cocción utilizados por los antepasados, se puede dar la terminología actual con la explicación del proceso utilizado por ellos; como el caso del Guisado que consiste en rehogar alimentos en grasa, para luego terminar su cocción en una salsa o caldo; este método era muy usado puesto que permitía suavizar y dar mejor gusto a la carne.

6. Asar a la brasa,

Carbón o leña como en el caso del cuy, la guanta, etc.; cuya carne queda dorada por fuera y jugosa por dentro. Otro no menos sabroso y muy apetecido método era el horneado que era improvisado casi en cualquier lugar formando un hoyo o cavidad dentro de un montículo en el que ponían brasa encendida para poder cocer los animales a fuego bajo y por largo tiempo.

Existía un método de preparación de bebidas, que sin ser una cocción era muy utilizado como proceso para la confección de la chicha; la misma que se fermentaba antes de ingerir.

Existe también otro método que se utilizaba y que en la actualidad se sigue conservando, este consiste en quitarle el sabor amargo de algunos géneros especialmente en lo que se refiere a tubérculos como la oca que se la hacía endulzar o curar, este proceso consistía en secar al sol el alimento, para que la sustancia amarga que posee pierda su fuerte y desagradable sabor; para que luego de ser curada se cocinaba para locros, sopas, asadas con miel de abeja o solas.

Por lo tanto hasta ahora se puede sacar como conclusión que los aborígenes de aquella época no tenían ninguna restricción para adquirir, procesar, o preparar lo que la naturaleza les ofrecía; por lo tanto su dieta debió ser abundante y

variada, se debe enfatizar que los habitantes a lo largo del callejón interandino; la base de su alimentación ha sido, es y será el maíz.¹⁵

O. Gastronomía de la colonia asociada a Penipe

La cocina popular constituye un hecho cultural que da cuenta no únicamente de los alimentos existentes en ecologías diversas, si no del proceso mediante el cual, estos alimentos son transformados por el ser humano bajo determinadas tecnologías, conocimientos y “secretos” aprendidos a lo largo del tiempo. La actividad culinaria, como dice Carrillo (1996: 18) “más que una forma de subsistencia, es un modo de vida”. Es el resultado de un saber, transmitido de generación en generación, que le permite a la persona manipular los alimentos que le ofrece su entorno, para la creación de platos específicos.

En el cantón Penipe las bases de la cocina popular se registran en las actividades culinarias de la cultura puruhá - inca. En épocas prehispánicas el producto dominante de la alimentación era el maíz, cultivado no sólo como fines de consumo, sino también como elemento ritual. Los tubérculos, como papas, mellocos, mashua y ocas, entre otros, también constituían un alimento imprescindible. Con la llegada de los españoles, la orientación alimenticia sufre trastornos debido a que gran parte de sus pobladores se orientan al consumo de trigo, cebada y hortalizas variadas, así como de animales domésticos que fueron introducidos por el conquistador. El empleo de determinados alimentos, condimentos y especias, así como de procedimientos culinarios fue modificándose con el paso del tiempo con la eliminación o aumento de alguno de sus componentes.¹⁶

P. Gastronomía de la república asociada a Penipe

¹⁵ BANCO CENTRAL DEL ECUADOR.-“ATLAS DEL MUNDO. Prehistoria”.-pp. Varias.

¹⁶ Paredes, 1986; Carrillo, 1996; Espinosa Apolo, n/d

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos.

Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido -o, mejor, se han cocido- sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

¿Hubo cocina indígena que merezca tal nombre?

Los antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Este, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, aribalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamoras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita.

Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios. En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y gallaretas.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico -esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía bravamente- destapó sus facundias, prodigándose en yerbas, frutos y

esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue los saborizantes por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco.

Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el *non plus ultra* del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago --sabio aforismo de nuestras abuelas-, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica:

Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia.

Con toda esta riqueza de elementos, ¡qué de mezclas y de combinaciones pudieron y debieron producirse en las ollas, cazuelas y tiestos aborígenes! En verdad ni siquiera debemos fatigar a la imaginación sino tan solamente atrincheramos en los buenos recuerdos familiares, para encontrar la huella y la presencia de la cocina indígena: locros de todo tipo, ajíes succulentos, tortillas, humitas, llapingachos, bollos grávidos, turrone de maní, cazuelas sustanciosas y en, y sobre, y delante, y tras de todo el ají sabrosón y mordisqueante.¹⁷

¹⁷ Astudillo, L. El ají el picante de los dioses. Disponible en: www.cidap.org.ec

Y eso para no hablar de la compota indígena; de capulíes, moras, mortiños, caimitos, zapotes, granadillas; de la sensual guanábana, poblada de pezones lujuriantes; del aguacate o palta, mantequilla de árbol; del mamey, budín incomparable; o de la piña, esa orgullosa reina de las frutas del mundo a la que la misma madre naturaleza dotó de corona

¿Y el pucha perro de capulíes y el masato y el chocolate y los churos y los catzos y el rosero y la colada morada y el dulce de zapallo? ¡Ah! Esas son herencias suficientes para honrar la memoria de las abuelas indias, olores que aún aroman el fogón familiar del pueblo, sabores que aún sorprenden y entusiasman a los desprevenidos visitantes. La llegada de España a estas tierras fue, en cuanto a la comida, pródiga de sorpresas. En esto, como en todo, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas.

Y los conquistadores, absortos ante un mundo exuberante que no alcanzaban a entender, apenas si atinaron a sobre nombrar frutos y comidas de América tomando como ejemplo las cosas de su tierra que les recordaban algún lejano parecido: ala palta llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; a la chicha, vino. Pasada la sorpresa, los europeos se adhirieron con entusiasmo a los frutos y viandas americanos, y los indios, al menos en esto, lograron un empate que era una victoria. El aporte español a la cocina mestiza fue de carácter doble: por una parte, trajo al suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional.

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario. Especial importancia cobró la manteca de chanco, densa y sabrosa, que pese a no tener «el velo y las gracias lustrales» del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina.

El chanco se volvió inclusive vehículo de convivencia social. ¿Qué mejor saludo entre amigos que un plato de cuero con mote humeante enviado por la mañana? ¿O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosas frituras? ¿Y qué decir de un convite «a matar chanco», tan espléndido casi como una boda? Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz,

queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles, queso para ajíes, queso para el pan, queso para todo.

En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a la mesa.¹⁸

Q. Gastronomía actual de Penipe

En la actualidad, la cocina popular de Penipe debe entenderse a partir de las particularidades adoptadas por los dos grupos sociales que habitan en el cantón. Mientras el indígena campesino basa su alimentación en productos agrícolas sembrados al interior de la parcela, con una preferencia notoria hacia el maíz, la papa, las habas y, últimamente, los fideos; el mestizo incorpora en su dieta, además de estos productos, la harina de trigo, hortalizas, frutas y, especialmente, la carne de puerco.

Ello no quiere decir, sin embargo, que entre estos dos grupos no existan prestaciones e intercambios cuando del empleo de los productos mencionados así como de las formas de preparación se trata. Como veremos, la ingesta diaria de granos preparados como el choclo, las habas cocinadas o el tostado; de la chicha o del cuy en las festividades; y de la colada morada en el Día de los Difuntos, entre otros ejemplos, es compartida por ambos sectores. Aunque a lo largo del cantón se advierte la inserción de nuevas pautas de consumo alimenticio, como la ingesta de gaseosas, hamburguesas o enlatados, la preparación de platos tradicionales entre mestizos e indígenas, sigue vigente. Mediante la transmisión de conocimientos de generación en generación al interior de las unidades domésticas, donde el acto de cocinar, es visto como una actividad femenina, se ha logrado mantener una tradición culinaria, definida por

¹⁸ Dr. Jorge Núñez Sánchez Director de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana

cuatro elementos básicos: la tecnología, la sazón, los “puntos” y los secretos inherentes en el proceso creativo de los platos.

El empleo de cucharas de palo, piedras de moler, ollas de barro, pailas, planchas de piedra y hornos de leña para la fabricación de platos tradicionales, es todavía frecuente entre los habitantes, pese a la introducción masiva de productos industriales. Según informantes, aunque las ollas de barro concentran menos calor que una olla de aluminio, demorando el proceso de cocción de los alimentos, el sabor que proporciona al choclo, las habas o la lenteja, por ejemplo, es “insuperable”. Se dice también que una tortilla de maíz, tostada sobre piedra, no tiene punto de comparación con una tortilla asada en sartén de aluminio, o que el sabor del pan elaborado en horno de leña es mejor que aquel que se prepara en horno de gas. Se advierte así mismo, que las mejores “humitas” son aquellas que se elaboran “a mano”, mediante el empleo de piedras de moler para triturar el choclo, ingrediente básico de este plato.

La sazón “se vuelve similar a un proceso de creación cualquiera donde los detalles se van añadiendo o eliminando según el desarrollo de la obra”²⁴. Por lo general en Penipe es común el empleo de condimentos como la sal, el comino y el ajo para la preparación de sopas o secos; de especias como el clavo de olor, canela y pimienta dulce, para la elaboración de bebidas o dulces; y de la manteca de chanco. Para mezclas, refritos y/o frituras de diferentes platos. Según informantes del lugar, la “pureza” de estos ingredientes es importante, destacándose, por ejemplo, el empleo de ajo puro y no procesado, de manteca de chanco y no vegetal.

Además de la sazón, quien cocina debe conocer exactamente el “punto” de preparación de los alimentos, principalmente a través de su consistencia; este elemento es importante porque permite una lectura de cuán meticulosa es la persona que se dedica a esta tarea. Nos comentan, por ejemplo, que un buen locro siempre debe estar espeso o que un dulce de higos nunca debe asentarse en la paila.

Pero también existen “secretos” de cocina que son parte de un saber que simboliza la Amalgama de conocimientos adquiridos durante la permanencia de la persona en la actividad culinaria. “Los secretos se callan deliberadamente, siempre se „cuidan“ y solo se transmiten a personas selectas tanto para evitar la competencia cuanto para mantener la tradición al interior de un grupo determinado”. La posesión de secretos confiere cierto poder al cocinero: el poder de un conocimiento no compartido. Es por ello que sólo a rasgos generales mencionaremos algunos ejemplos: el emplear ingredientes que aparentemente son innecesarios, como una pizca de azúcar en la masa de las empanadas; el cocinar por separado los ingredientes de la colada morada; o el incorporar una yema de huevo a la masa del pan, para que quede más delicado.

Finalmente, cabe mencionar que la preparación de los platos tradicionales del cantón está sujeta a determinados escenarios definidos por un tiempo social, que va desde lo cotidiano hasta lo excepcional, pudiéndose hablar de “comidas del día a día”, “comidas especiales” o fuera de lo común y “comidas de fiesta”, éstas últimas, preparadas en el marco del calendario festivo del lugar.¹⁹

R. Fiestas tradicionales del cantó Penipe

a. Corpus Christi

El día 30 de Mayo se celebra en el Cantón Penipe la fiesta de Corpus Christi, con la participación multitudinaria de la población del sector, iniciando con la celebración eucarística en la iglesia central, luego la procesión por las principales calles, acompañados con cantos y rezos además la tradicional banda de pueblo que pone la alegría de los presentes, concluyó con juegos de luces que alegraron esta celebración.

1. Recuerdos

¹⁹ Carrillo, Alfonso, 1996 Estrategias y Técnicas Cualitativas de Investigación Social

En Penipe se mantiene la tradición de conmemorar el día jueves esta fiesta del cuerpo y sangre de Jesús, en agradecimiento a Dios por su Hijo., en esta oportunidad el acto religioso presidió el padre Jaime Álvarez quien resaltó en la liturgia esta fecha importante.

2. Priostes

Para la organización de Corpus Christi, se nombra cada año un Comité; en esta ocasión conformado por 34 personas, que se encargó de la coordinación y motivación a los habitantes de la ciudad y sobre todo al pueblo católico. Las religiosas de la Casa de la Caridad, de los Ancianos Desamparados y las hermanas Salesianas son quienes ponen la nota principal de organización.

3. Tradición

Corpus Christi es una fiesta de la Iglesia destinada a celebrar la Eucaristía. Su principal finalidad es proclamar y aumentar la fe de la Iglesia Católica en Jesucristo presente en el Santísimo Sacramento. La celebración se lleva a cabo el siguiente jueves al octavo domingo después del Domingo de Resurrección, es decir, 60 días después del Domingo de Resurrección.

4. Gastronomía

La gastronomía es importante y fundamental en esta festividad, se sirve platos tradicionales y preparados por los mismos habitantes o dueños de restaurantes o expendios de comidas del sector, estos son el tradicional cuy con papas, Abas con queso del sector, chicha, tortillas de maíz, maíz asado, tortillas de piedra, caldo de gallina runa, diferentes granos cocinados y servidos en una paila, como bebidas podemos nombrar puro (alcohol no curado) o canelas, también podemos nombrar las diferentes infusiones de hierbas como anís o cedrón.

b. Fundación Castellana de Penipe

Penipe es una población religiosa que cada año, el 4 de octubre, celebra sus fiestas patronales dedicadas a San Francisco de Asís. Este son 450 años de fundación, los habitantes por este motivo organizan una serie de actividades de carácter social, cultural, religioso y tradicional. Juan Velasteguí, presidente del Comité de Fiestas, manifestó que estos eventos se realizaron con el aporte voluntario del pueblo católico de este sector. No únicamente se unen a esta celebración quienes viven en esta ciudad y son devotos de San Francisco de Asís y que además pertenecen a diferentes sectores y aledaños a Penipe.

1. Costumbre

Desde épocas inmemoriales los habitantes tienen la costumbre de agradecer a San Francisco por los favores recibidos, organizan la tradicional entrada de chamiza, vienen de los cuatro puntos cardinales con sus yuntas que arrastran las ramas secas de varias plantas, especialmente eucalipto, y son cortadas con varios días de anticipación.

2. Recorrido

Son siete las entradas que hacen a la ciudad encabezadas por la imagen de San Francisco. Inician a las 13:00 h desde el sector de Nabuzo, Gaviñay y Taraó; el otro ingreso es de los devotos de la comunidad El Guzo, una tercera es desde Penicucho, luego la de Shamanga, después de Matus y Bayushig y la más grande es de Los Pungales, Guanando y La Providencia. Las bandas de pueblo alegran los recorridos y también forman parte de la fiesta grupos de bailarines, personas que al son de la música danzan y se cubren el rostro con caretas.

3. Gastronomía

En una celebración tan fundamental no puede faltar la delicia de los platos tradicionales del cantón, esta fiesta de fundación se caracteriza por la diferente variedad de tortillas de maíz acompañadas con hornado fritada o con caldo de gallina runa y servido con chicha muy fría.

Esta fiesta es muy conocida por la algarabía de la gente y los platos que se sirven, siempre es fundamental el cuy y a este se lo presenta en varias cocciones como asado, horneado o frito, acompañado con granos o papas recién hervidas.

Se puede decir que en esta celebración se sacrifica o se faena ganado vacuno o porcino para realizar carne seca o longaniza se utiliza el 90% de la res para todos sus invitados y para la venta de a los diferentes turistas.

c. Carnavales de Penipe

El carnaval para el cantón Penipe es una fiesta popular que se celebra tres días antes del miércoles de ceniza o se empieza dos días antes con la preparación y las previas es decir cuatro o cinco días, como en todos los cantones de la provincia de Chimborazo, se desarrolla con diferentes actividades y participación de la ciudadanía ya sea en ámbito cultural, gastronómico o en expendio de algún servicio o comercio

1. Costumbre

El carnaval es una celebración pública, que tiene lugar inmediatamente antes de la cuaresma cristiana, con fecha variable (entre febrero y marzo según el año), y que combina algunos elementos como disfraces, desfiles, y fiestas en la calle. Por extensión se llaman así algunas fiestas similares en cualquier época del año.

A pesar de las grandes diferencias que su celebración presenta en el mundo, su característica común es la de ser un período de cierta permisividad.

En la noche del Carnaval todo vale y dice la leyenda que por eso se ponen máscaras.

El origen de su celebración parece probable de las fiestas paganas, como las que se realizaban en honor a Baco, el dios del vino, las saturnales y las lupercales romanas, o las que se realizaban en honor del toro Apis en Egipto. Según algunos historiadores, los orígenes de esta festividad se remontan a las antiguas Sumeria y Egipto, hace más de 5000 años, con celebraciones muy parecidas en la época del Imperio Romano, desde donde se expandió la costumbre por Europa, siendo llevado a América por los navegantes españoles y portugueses a partir del siglo XV.

El carnaval está asociado principalmente con los países de tradición católica, y en menor medida con los cristianos ortodoxos orientales; las culturas protestantes usualmente no celebran el carnaval o tienen tradiciones modificadas

2. Recorrido

Se lo desarrolla en 4 días con las siguientes actividades

- **Sábado de febrero**

EVENTO: Festival Artístico Musical "PENIPEÑOS CANTAN A SU TIERRA"

HORA: 20H00

LUGAR: Parque Central

- **Domingo de febrero**

EVENTO: Inauguración del Festival Gastronómico
PENIPEÑO

HORA: 08H30

LUGAR: Portal del Palacio Municipal

EVENTO: Desfile de la Alegría

HORA: 10H30

LUGAR: Principales calles de la Ciudad

EVENTO: Pamplonada y Toros

HORA: 15H00

LUGAR: Plaza de Toros Municipal

- **Lunes de febrero**

EVENTO: Toros Populares

HORA: 14H00

LUGAR: Plaza de Toros Municipal

EVENTO: Cuarto Corso Nocturno- Carnaval Bayushig
2012

HORA: 18H00

LUGAR: Calles de la Parroquia

EVENTO: Baile Popular

HORA: 20H00

LUGAR: Parque Central de Penipe

- **Martes de febrero**

EVENTO: Entierro del Carnaval Penipeño

HORA: 09H00

LUGAR: Calles de la Ciudad

Como es una tradición por varios años se sigue desarrollando el mismo calendario de fiestas, todos los años se seguirá cumpliendo el horario de las festividades del carnaval.

3. Gastronomía

La gastronomía es importante y fundamental en esta festividad, se sirve platos tradicionales y preparados por los mismos habitantes o dueños de restaurantes o expendios de comidas del sector, en esta celebración sus asistentes en la mayoría son jóvenes, por lo tanto los siguientes son los platos típicos que se sirven o se venden: la tradicional fritada o hornado, con papas y salsa de maní, cuy con salsa de maní en sus diferentes cocciones, longaniza y carne de ser en locro o caldo, Abas con queso, tortillas de maíz con queso y lechuga, y por último de bebida se sirve canelas (realizadas con trago curado) o diferentes tragos del sector que son de diferentes sabores, tradicionalmente se sirve la chicha con todas las preparaciones culinarias.

d. Día de los difuntos

Una luna brillante y luminosa se eleva sobre el cielo de Penipe, las calles del pueblo permanecen silenciosas y un viento frío, que baja de las montañas, obliga a la gente a refugiarse en sus casas

El pueblo parece dormir pero permanece en vigilia expectante mientras transcurren las horas en una oscuridad que sólo se rompe con la luz de la luna que rebota en las casas de colores pálidos.

En una de las esquinas del parque central, junto a la iglesia del pueblo, cuatro personas conversan en voz baja, permanecen juntos mirándose unos a otros, como si trataran de esconderse y no ser descubiertos.

En el centro de ese improvisado círculo tembloroso de frío, alguien sostiene una vela que les regala una luz tenue y racionada que se ahoga en la oscuridad de la noche.

Esperan al Animero de Penipe, un personaje que por muchos años recorre el pueblo antes del Día de los Difuntos, recordando a los fieles que deben rezar por los que dejaron esta vida

A lo lejos, una sombra comienza a tomar forma de hombre mientras se acerca a cada paso a la iglesia, cuyas puertas se mantienen cerradas desde que se ocultó el sol hace ya varias horas. El respeto hacia ese personaje los convoca a recogerse aún más en aquella esquina del pueblo, donde una comunión de cuerpos acurrucados se funde en torno a la pequeña luz de la vela, que esquivo el viento sin mucho éxito.

En pocos segundos y por un costado de la calle, llega un hombre cubierto con un abrigo gris que cubre su cabeza con una capucha. Lleva también un grueso poncho azul en el que envuelve un bulto que abre al llegar a la puerta principal del templo.

Es Ángel Antonio Ruiz Hernández, el Animero de Penipe, que en silencio ubica el paquete sobre una de las columnas y se prepara para vestirse justamente afuera del santuario.

Tiene 57 años, una mirada discreta, una fe a toda prueba y un compromiso personal que le impide dejar esta tarea que la práctica por más de cuatro décadas.

Es corto de palabras, pero claro en sus repuestas: “yo salgo desde que tengo 15 años, porque ya mi papa se encontraba delicado de salud y los años le acongojaban... Aprendí y tome la posta para seguir reemplazándolo”.

No conoce cuál fue el origen de los Animeros, pero dice que es una tradición que viene desde “unos señores antiguos” que heredaron las enseñanzas a sus discípulos. Su padre aprendió las labores de Animero de un hombre llamado Federico Alvear.

Generalmente un Animero envejece en esta actividad y antes de su muerte entrega la posta a un joven que desee reemplazarlo.

Mientras habla, no interrumpe su labor y se coloca una túnica blanca que es sostenida por un cordón del mismo color a la altura de la cintura. Una pesada campana de bronce, un rosario de cuentas negras y un crucifijo de madera que le cubre casi todo el pecho, forman parte de su atuendo.

“Nosotros reemplazamos a los que ya se fueron y ando a llevar a la representante que es este huesito... Es una calavera”, dice Ángel Ruiz sin inmutarse, mientras con la solemnidad con la que alguien presenta a un amigo, indica a los presentes un cráneo humano que tiene en sus manos.

Ángel Ruiz es servidor público y trabaja en el Municipio de Penipe. Su vida es

tan normal como la de cualquier otro obrero, pero se transforma 15 días antes de que el calendario marque el Día de los Difuntos.

Cómo llegó a ser Animero ya lo sabemos, pero... es necesario algún requisito para cumplir con este trabajo. Responde que lo más importante es tener “fuerza de carácter y no ser cobarde”.

Cuenta que hace algunos años atrás, tres jóvenes querían acompañarlo pero pusieron la condición de no entrar al cementerio por la noche.

Con tranquilidad relata que les preguntó las razones para no seguirlo y solo le contestaron “nos da miedo”. Ángel Ruiz sabe que ante esa respuesta no hay argumento válido para la persuasión. Es que un Animero recorre el pueblo para ingresar al cementerio en honor a los muertos, a quienes dedica su trabajo y para quienes pide oraciones; sobretodo, para aquellos que se encuentran en el Purgatorio.

Según la tradición cristiana, en este lugar se encuentran las almas que no hicieron penitencia en vida y esperan la hora de la gloria final.

El Animero es el representante de esas almas en la tierra y solicita oraciones todas las noches desde el 15 de octubre hasta el 2 de noviembre de todos los años.

Mientras se acomoda su vestimenta, explica que no podrá hablar más con la gente durante su recorrido. Desde su salida de la iglesia estará únicamente al servicio de los muertos.

Tampoco puede mirar hacia atrás, porque según dice: “duele la cabeza y parece que nos pegan”.

1. Recorrido

Son las 11 de la noche y el Animero está listo. Vestido completamente de blanco aferra su campana con la mano derecha. El crucifijo cuelga sobre su pecho y en la mano izquierda sostiene la calavera y el rosario con perlas negras. Guarda un látigo que sirve para espantar a los perros pero que no le hará falta en el recorrido de esta noche.

Abandona el atrio de la iglesia y comienza su camino con dirección al cementerio. A unos 30 metros realiza su primera parada. La campana anuncia su presencia, su cántico inunda la noche.

“Reeeeeeeecordaaaaaaaad almaaaaaas dormiiiiiiiiidas, rezaraaaaaaan un padre nueeeestro y un Aveeeee Mariiiiiia, por las benditas almas del purgatorio, por el amor a Dios”.La campana suena nuevamente por tres ocasiones y vuelve el silencio.

El Animero acelera el paso, varios perros ladran a lo lejos pero continúa su marcha rumbo al cementerio. Su campana retumba en cada cierto trecho y su canto se eleva repitiendo un ritual que se mantiene vivo desde hace más de un siglo.

En Cubijes, Guanando y Quimiag, otras poblaciones pertenecientes a la provincia de Chimborazo en el centro del Ecuador, también existen animeros que conservan esta tradición.

El grito del Animero resuena en la noche, se escabulle por las calles y retumba en las paredes de las viviendas del pueblo donde la gente despeja el sueño para rezar por las almas del Purgatorio.

La figura blanca del Animero sigue su marcha sin mirar atrás, sin hablar con el puñado de gente que le sigue y sin dejarse vencer por el frío, la noche o el miedo.

Con completa calma ingresa por la puerta principal del cementerio y sigue una vereda que lo lleva hasta el centro mismo del campo santo.

Nuevamente cumple el ritual que le enseñó su padre. Suena su campana y grita tan fuerte que parece querer despertar a los muertos.

Sobre una de las tumbas coloca la campana y la calavera, mantiene el rosario en su mano izquierda y en la tierra húmeda por el frío se acuesta boca abajo.

Con los brazos extendidos formando una cruz y su frente tocando la tierra de la tumba inicia sus rezos en voz baja y con gran velocidad en sus palabras.

Las palabras brotan de su boca sin control alguno, como una lección que un niño sabe de memoria. Su voz es apenas un susurro y con esfuerzo se logra escuchar el “Dios te Salve María....”

El Animero sigue rezando sin perturbaciones, absorto por completo y con su boca a pocos centímetros del suelo, parece que sus oraciones las dedicara precisamente a quienes tienen en el cementerio su última morada.

Pocos minutos después el Animero se incorpora, esta vez de pie y con los brazos abiertos forma nuevamente una cruz. Eleva su voz y con su atuendo blanco parece una estatua que se confunde entre las tumbas que lo rodean.

Su campana suena con feroz insistencia, como si fuera la última llamada que realiza.

Reeecordaaaad aaaalmaaaaas dormiiiiidas.....

Sigue su camino por las cuatro esquinas del cementerio, donde repite las frases para recordar a los muertos.

Recorre completamente el lugar. Ya es medianoche y canta en cada esquina del camposanto como asegurándose de que todos logren escucharlo.

Reanuda la marcha, esta vez con paso veloz y sale por la puerta principal por la que entró unos minutos antes.

Al abandonar el lugar, dos mujeres que lo esperan afuera detienen su paso. Le dan una limosna que enseguida guarda bajo su túnica, toman la cruz de su pecho y se santiguan. Sin pronunciar palabra, el Animero extiende su mano izquierda y les indica la calavera. Las mujeres la besan sin ningún temor, en señal de respeto a los muertos.

Sigue su camino, esta vez completamente solo, por lo menos así parece. La gente del pueblo dice que al salir del cementerio todas las almas lo siguen en una procesión nocturna y ruidosa que la escuchan a su paso por los caminos de Penipe

Quizás por eso nunca mira atrás, quizás por eso ningún perro se atreve a atacar a un Animero y casi nunca utilizan el látigo que llevan escondido. Ángel Antonio Ruiz Hernández se aleja calle abajo, entre las tinieblas de una noche de octubre. Muchos dicen que le acompañan las almas condenadas al Purgatorio, tal vez así sea, sin embargo camina solo entre los vivos.

Con 57 años a cuestas espera al discípulo que decida reemplazarlo. Mientras tanto, avanza con firmeza y su canto continúa cortando el velo de la noche.

2. Gastronomía

El Día de los Difuntos es una fecha para recordar aquellos que han fallecido y que ahora están en el Purgatorio, de acuerdo con las creencias de la Iglesia Católica. Recuerden que la mayoría de la población Ecuatoriana practica la

religión Católica. De acuerdo a ésta creencia, los que viven deben rezar por las almas de aquellos fallecidos para poder liberarlos del Purgatorio y continuar su camino al cielo (fuente). En el Ecuador, las familias acuden al cementerio a visitar a los seres queridos, y traen consigo oraciones, flores y comida para los difuntos. La comida de ofrenda generalmente consiste de aquella que en vida, fue la favorita de estas personas. Se cree que los difuntos comerán estas ofrendas en el más allá. Entre los platos compartidos con los difuntos, se incluye la Colada Morada y las Guaguas de Pan, ambas originadas de los rituales de nuestros indígenas Ecuatorianos. Por cierto, ¿sabían que el referirse a esta día como El Día de los Muertos es considerado como ofensivo y de mal gusto? Es imperativo referirse a esta fecha como El Día de los Difuntos, o Finados. No los vayan a pescar diciendo Día de los Muertos, ¿estamos? No digan que no les advertí...

Las guaguas de pan, son panes horneados en formas de, bueno, guaguas. Esta es una palabra derivada del Quechua la cual significa bebé o niño pequeño. ¿Pero qué tiene que ver la guagua de pan con los fallecidos? De acuerdo a esta fuente de información, los indígenas Ecuatorianos clavaban en la tierra una muñeca de masa de forma puntiaguda para indicar el lugar de entierro de alguien fallecido. Al mismo tiempo, este pan servía de comida para la persona fallecida en el más allá. El rito indígena del entierro duraba cinco días, y consistía de darle comida al fallecido como símbolo de amor y respeto hacia éste en su nueva etapa. Esta tradición se que quedado con los Ecuatorianos y continua en tiempos modernos. Otra fuente de información indica que de acuerdo a creencias indígenas Ecuatorianas, las personas no mueren precisamente, sino que pasan a otra vida, y la comunicación entre ellos y los que viven aún es posible. Los instrumentos que facilitan esta comunicación incluyen el pan hecho en casa (o sea las guaguas de pan) y el champús, que es una bebida hecha de harina de maíz, panela, y hojas de limón. De ésta se origina a la Colada Morada, una bebida hecha de muchas frutas y especias. La primera fuente indica que la bebida original se llamaba Uchucuta la cual era hecha de harina de maíz, papas, frejoles, arvejas, col y achiote. De acuerdo a esta fuente, esta bebida se convierte en lo que hoy conocemos como la Colada Morada, la cual representa

la fusión entre las creencias indígenas y Católicas. En las creencias Católicas, el color morado (púrpura) es símbolo de muerte y luto

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION

Esta investigación se llevó a cabo en la Provincia de Chimborazo, Cantón Penipe, El tiempo que se empleó en dicha investigación duro aproximadamente 6 meses, desde el 1 de marzo hasta el 1 de octubre del 2013.

B. VARIABLES

1.- OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLE	CATEGORÍA	INDICADOR
Platos tradicionales	Nominal	<ul style="list-style-type: none">• autóctonos• Nacionales• Extranjeros
Disponibilidad de productos alimentarios en la zona	Nominal	<ul style="list-style-type: none">• Legumbres• Hortalizas• Plantas medicinales• Frutas• Cereales

		<ul style="list-style-type: none"> • Tubérculos
Guía turística gastronómica	Nominal	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes • Mercados • Locales de venta • Fiestas locales • Casas de lugareños

Fuente: investigador

Realizado: Carlos Quichimbo

C.- TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Exploratorio

La meta del estudio es describir su carácter excepcional que las teorías existentes no puedan retratar. La investigación exploratoria significa que muy poco se sabe sobre la materia en el principio del proyecto, por lo cual vamos a explorar y conocer toda la gastronomía tradicional del cantón Penipe ya que este estudio anteriormente todavía no se ha realizado y no hay registros de estudios anteriores.

D.- POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

El presente trabajo tiene como objetivo aplicar una encuesta a los turistas que acuden a los diferentes sitios de expendios de comida ubicados en el Cantón Penipe.

UNIVERSO

Habitantes del cantón Penipe

MUESTRA

$$n = \frac{N}{1 + a^2 * N} \rightarrow n = \frac{150}{1 + (0.1)^2 (150)} \rightarrow n = \frac{150}{1 + 1.5}$$

$$n = \frac{150}{2.5} \rightarrow n = 60$$

N= Población actual

n = Tamaño de la muestra

c = Margen de error (10%) = 0.10

E.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

- **identificar la gastronomía tradicional del cantón Penipe**

Se ha identificado todos los platos tradicionales su origen, su trascendencia y su historia su procedencia y su técnicas artesanos usadas.

La comida tradicional del cantón Penipe tiene una trayectoria y una índole importante lo cual, nos permite desarrollar una variedad de platos típicos autóctonos del cantón, como otros introducidos al mismo por otras culturas

- **Conocer los alimentos usados y su proceso en la gastronomía del cantón Penipe para la realización de platos tradicionales.**

Se llegó a conocer los alimentos que componen los platos tradicionales del cantón Penipe. Como estos son producidos y cuál es su proceso de elaboración y porque el plato contiene aquel alimento y cuáles son las cantidades usadas que componen el plato.

El proceso de elaboración desde la siembra de los alimentos, la cosecha, hasta el proceso mismo, y que función cumple este en el plato.

- **Elaborar una guía turística para dar a conocer la gastronomía típica del cantón Penipe.**

La guía está orientada y abarca toda la gastronomía tradicional del cantón, expendios de comida, lugares turísticos y ecológicos.

El propósito de la guía es dar a conocer a toda la ciudadanía nacional o extranjera la gastronomía tradicional del cantón Penipe y el proceso de elaboración de cada uno de ellos.

- **Evaluación de aceptabilidad de los turistas de los platos tradicionales del cantón Penipe**

La evaluación se realizó a los turistas por medio de una encuesta desarrollada en el cantón Penipe. Mediante esta encuesta se dará a conocer la aceptabilidad de los platos típicos y como estos influyen en los turistas.

VI. RESULTADOS

A. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

1. TABULACIÓN DE RESULTADOS

Pregunta 1

¿Acude con frecuencia al cantón Penipe?

Objetivo

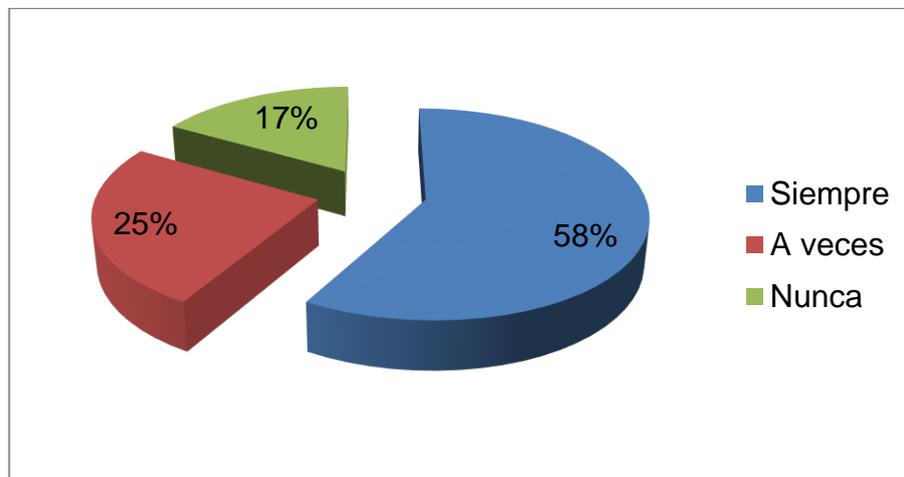
Obtener una primera idea general del número de personas que acuden al Cantón Penipe.

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Siempre	35	58%
A veces	15	25%

Nunca	10	17%
Total	60	100%

Fuente: investigador

Realizado: Carlos Quichimbo



Interpretación: La gráfica refleja que el 58% de las personas encuestadas respondieron que acuden con frecuencia al Cantón Penipe, y el 25% contestaron que no acuden con frecuencia, pero 17% expresó que no acude al mismo, donde se da a conocer que la mayoría de personas encuestadas acuden con regularidad al Cantón Penipe.

Pregunta 2

¿Ha consumido alguna vez algún plato típico en el Cantón Penipe?

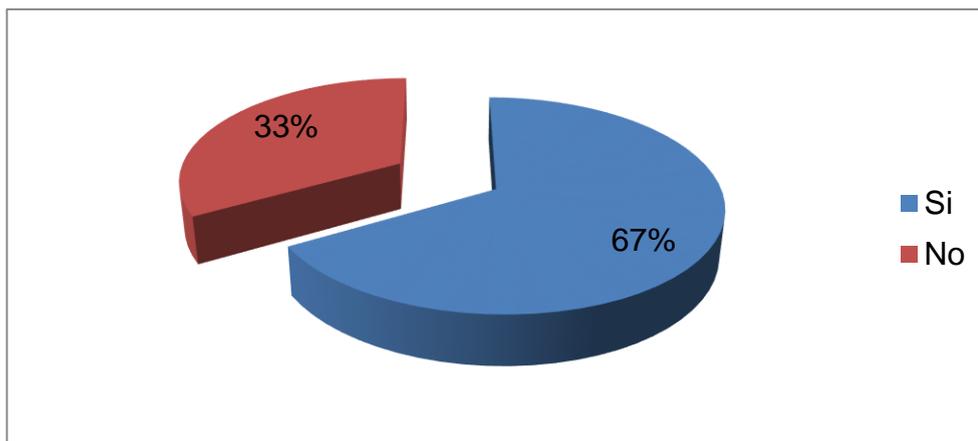
Objetivo

Identificar si las personas han consumido un plato típico en el Cantón Penipe

Fuente: investigador

Realizado: Carlos Quichimbo

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Si	40	67%
No	20	33%
Total	60	100%



Interpretación: Las personas han expresado que el 67% han consumido un plato típico en el Cantón Penipe, 33% manifiestan que no han consumido ningún plato típico. Donde la mayoría de personas encuestadas han consumido un plato típico del Cantón.

Pregunta 3

¿Marque con una x los platos tradicionales de su preferencia?

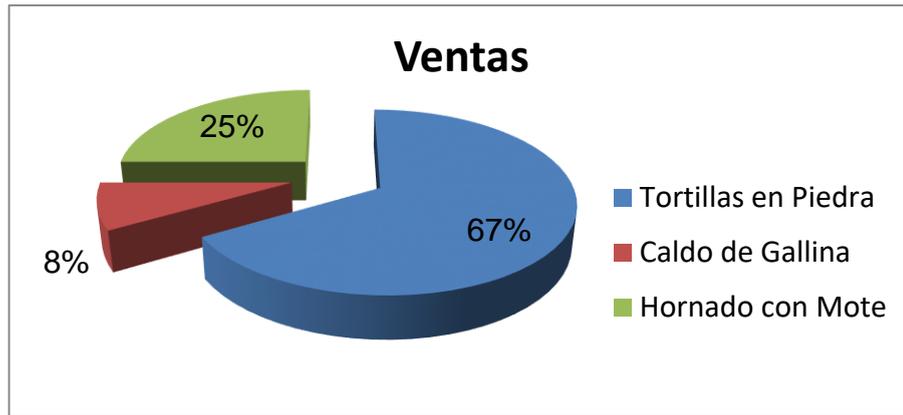
Objetivo

Conocer el grado de satisfacción que se tiene de los platos tradicionales del Cantón Penipe

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Tortillas en piedra	40	67%
Caldo de Gallina	5	8%
Hornado con Mote	15	25%
Total	60	100%

Fuente: investigador

Realizado: Carlos Quichimbo



Interpretación: La gráfica refleja que el 67% de las personas encuestadas respondieron que frecuentan comer Tortillas en Piedra, y el 25% contestaron que se sirven el Caldo de Gallina, pero 8% expresó que prefieren Hornado con mote. Se manifiesta que a la mayoría de personas que acuden al Cantón Penipe prefieren comer Tortillas en Piedra.

Pregunta 4

¿Cree que es importante identificar y catalogar los platos típicos del Cantón Penipe?

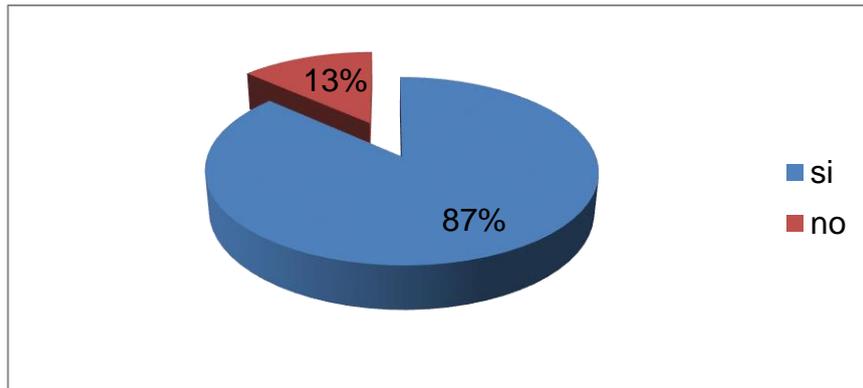
Objetivo

Saber si las personas están de acuerdo con la identificación y catalogación de los platos típicos en el Cantón Penipe

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Si	52	87%
No	8	13%
Total	60	100%

Fuente: investigador

Realizado: Carlos Quichimbo



Interpretación: Las personas han expresado que el 87% están de acuerdo con identificar y catalogar los platos típicos del Cantón, 13% manifiestan que no están de acuerdo. Donde la mayoría de personas encuestadas han coincidido en identificar y catalogar los platos típicos del Cantón.

Pregunta 5

¿Estaría dispuesto aportar para la creación de una guía gastronómica turística del Cantón Penipe?

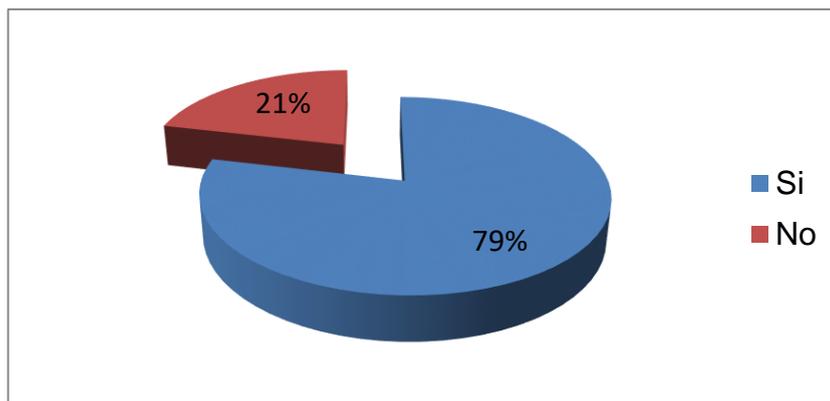
Objetivo

Saber si las personas están de acuerdo con la creación de una guía gastronómica turística Cantón Penipe

Fuente: investigador

Realizado: Carlos Quichimbo

RESPUESTA	Cantidad	Porcentaje
Si	48	79%
No	12	21%
Total	60	100%



Interpretación: La gráfica refleja que el 79% de las personas encuestadas respondieron si estarían dispuestas aportar para la creación de una guía gastronómica turística, y el 21% contestaron que no estarían aportarían. Se concluye que a la mayoría de las personas están predispuestos aportar para la creación de una guía turística gastronómica del Cantón Penipe.

2. Testimonios

a. Rosario Sumi

Su tradición gastronómica familiar le ha llevado a ser muy conocida en el cantón Penipe, por lo tanto tiene mucha acogida con su comida tradicional.

Su propietaria Rosario Sumi nos da a conocer, que su local de expendio de comida lleva con una tradición de 150 años es de decir tiene 5 generaciones elaborando principalmente las tortillas en piedra; esta elaboración llevan acabo de la forma tradicional que no se ha perdido desde aquellos días la cual consiste:

“Desde la siembra del maíz, el secado del mismo, el proceso en realizar la masa o (cauca) como lo llaman. El quesillo que usan es producido y realizado en el mismo cantón, la piedra donde se realiza la cocción es

**una piedra especial ya que viene traída de una mina que se encuentra
cerca del volcán Tungurahua.”**

El tradicional caldo de gallina tiene un proceso muy simple pero el sabor es único ya que la gallina es criada alimentada y faenada horas antes de su proceso de elaboración.

Con lágrimas en los ojos dio a conocer que poco a poco se está perdiendo la tradición o costumbre de comer estos platos típicos, que el turismo se ha ido alejando parcialmente por miedo al volcán.

Pese a todo no se ha perdido la tradición gastronómica del proceso de elaboración de su plato estrella como lo llama, solo espera que sus tortillas no se queden en las cenizas del volcán.

b. Sra. Emma Avendaño

Entre los estruendos del volcán en el parque central de Penipe se prenden los leños bajo una piedra llena de historia que fue secuestrada del monte para que sea testigo de la grandeza gastronómica, desde 1933, la picantería la economía ha prestado los servicios de comida a la ciudadanía, con las tradicionales tortillas de piedra, la ahora propietaria Sra. Emma Avendaño relata que desde niña empezó a inculcarse con la elaboración de las tortillas de piedra donde nos cuenta el proceso con un poco de recelo ya que cuida sus secretos que le han

traído como su clientela a la gente de su propia ciudad, de otras ciudades de nuestro Ecuador.

La elaboración empieza con el desgranado de la mazorca de maíz, el secado, el molido y la preparación de la cauca (masa). Es proporcionada irregularmente en pequeñas cantidades de 25 a 30 gr, se la cuece en piedra traída del monte, que está cerca del volcán Tungurahua.

En esta tradicional preparación no puede faltar la fritada que es elaborada varios días antes desde la preparación desde faenar al cerdo hasta la cocción en horno de leña.

3. RECETAS ESTÁNDAR

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	tortillas en piedra				
CATEGORIA	plato fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador – Penipe				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
porción total de las tortillas					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Maíz	1000	Gr	desgranado y seco	
2	agua mineral	400	Cc		
4	cebolla paiteña	100	Gr	Natural	Juliana
5	Achiote	20	Gr	En grano	
6	Aceite	0,25	Cc		

7	Apio	20	Gr	Natural	Brunoise
8	cebolla blanca	150	Gr	Natural	Brunoise
9	Tomate	200	gr	Natural	Brunoise
10	Ají	50	gr	Natural	Repicado
11	Quesillo	150	gr	Natural	Repicado
12	Limón	100	cc	Sutil	Zumo
13	Culantro	75	gr	Natural	Repicado
14	Perejil	75	gr	Natural	Repicado

PROCEDIMIENTO

1. Desgranar el maíz, dejarlo secar al sol, molerlo y convertirlo en harina (cauca).
2. Formar una masa con agua mineral y un refrito de cebolla paiteña y achiote.
3. Porcionar en bollos de (40gr).y rellenarlos en el centro con quesillo.
4. La realización de ají se empieza con le tomate riñón licuando con cebolla blanca y perejil. luego se le agrega la cantidad de ajo necesaria y limón al final se le agrega cebolla paiteña en juliana y culantro repicado

NOTAS ESPECIFICAS

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	Caldo de Gallina				
CATEGORIA	Plato Fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador – Penipe				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Gallina	1	u		Despresado
2	Mirepoux	250	gr		Mirepoux
5	cebolla blanca	150	gr	Natural	Brunoise
6	Ajo	20	gr		Machacado
7	Achiote	40	gr	en aceite	
8	Culantro	50	gr	Natural	Repicado
9	Perejil	50	gr	Natural	Repicado
10	Aceite	10	ml		
11	Papa	240	gr		Cocida
12	agua mineral	500	cc		
PROCEDIMIENTO					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Despresar el pollo, sazonar y sellar en una cacerola con aceite, ajo y achiote. 2. Agregar el mirepoux y agregar agua mineral. 3. Coser las papas aparte. 4. Agregar las papas y el culantro al caldo 5. Salpimentar al gusto. 					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	tortillas con hornado				
CATEGORIA	plato fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador - Penipe				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Cerdo	1.5	kg	Magro, con leve presencia de grasa.	
2	Chicha	750	cc		
3	Cerveza	750	cc		
4	Cebolla paiteña	250	gr	Natural	Juliana
5	Ajo	150	gr	Natural	Repicado
6	Maíz	1000	gr	desgranado y seco	
7	Agua mineral	400	cc		
8	Quesillo	150	gr	Natural	Repicado
9	Achiote	20	gr	En grano	
10	Aceite	0,25	cc		
11	Lechuga	100	gr	Natural	Limpia
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Cicelar la carne.</p> <p>2. Realizar el adobo. Licuar todos los ingredientes del adobo: chicha, cerveza, cebolla paiteña, ajo, sal, comino. Adobar el cerdo haciendo incisiones, reposar por 24 horas. Hornear a 220 grados hasta alcanzar 83 grados de temperatura interior.</p> <p>3. Desgranar el maíz, dejarlo secar al sol, molerlo y convertirlo en harina.</p> <p>4. Formar una masa con agua mineral y un refrito de cebolla paiteña y achiote.</p> <p>5. Porcionar en bollos de (40gr).y rellenarlos en el centro con quesillo.</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	Seco de Costilla				
CATEGORIA	Plato Fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador - Riobamba				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Costilla de res	1000	gr	gruesa y limpia	Lavados
2	Tomate riñón	50	gr	Natural	
3	Lechuga	80	gr	Verd	Lavados
4	Arroz	180	gr		Cocido
5	Ajo	30	gr	Natural	Refrito
7	Albahaca	30	gr	Natural	
8	Culantro	50	gr	Natural	Repicado
9	Perejil	50	gr	Natural	Repicado
10	Achiote	20	gr	En grano	
11	Aceite	0,25	cc		
12	Apio	20	gr	Natural	Brunoise
13	Cebolla paitena	100	gr	Natural	Juliana
14	Cebolla blanca	150	gr	Natural	Brunoise
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Poner en un recipiente tomate riñón, ajo, culantro, perejil, aceite, cebolla blanca y procesarlo.</p> <p>2. Poner la mezcal en una cacerola sobre el fuego añadir cebolla paitena en juliana y albahaca, agregar las costillas y dejar que se cuezan.</p> <p>3. Cocinar el arroz con abundante sal aprox 15 minutos y granearlo hasta que este seco..</p> <p>4. desojar la lechuga y aderezarla con el jugo del tomate riñón, agregar el mismo en cubos.</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	tortillas con fritada				
CATEGORIA	plato fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador – Riobamba				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	MEP
1	Carne de cerdo	1000	gr	Partido	Cocido
2	Grasa de cerdo	500	gr		
3	Ají	20	gr	Natural	
4	Cerveza	1000	cc	Frí	
5	Cebolla blanca	125	gr	Natural	Entera
6	Quesillo	150	gr	Natural	Repicado
	Maíz	1000	gr	desgranado y seco	
8	Agua mineral	400	cc		
9	Cebolla paiteña	100	gr	Natural	Juliana
10	Quesillo	20	gr	En grano	
11	Tomate riñón	100	gr	Natural	Brunoise
12	Lechuga	100	gr		
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Cortar la carne en cubos grandes, sazonarla con sal, pimienta, comino y macerarla por 30 minutos con la cerveza, ajo entero y ají entero y cebolla blanca cortada en trozos grandes.</p> <p>2. En una olla grande (ancha), o una paila, colocar la carne con toda su marinada y dejarla cocer (tapado) a fuego lento hasta que se sequen los jugos.</p> <p>3. Dorar la carne en su propia grasa y agregar manteca de cerdo.</p> <p>4. Desgranar el maíz, dejarlo secar al sol, molerlo y convertirlo en harina.</p> <p>5. Formar una masa con agua mineral y un refrito de cebolla paiteña y achiote.</p> <p>6. Porcina en bollos de (40gr).y rellenarlos en el centro con quesillo.</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	Cuy con papas				
CATEGORIA	plato fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador - Penipe				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Cuy	1	u	Entero	
2	Aceite	10	cc		
3	Ajo	40	gr	Natural	Bruniose
4	cebolla blanca	50	cc	Natural	Brunoise
5	papa amarilla	300	gr	Natural	Cocida
6	Ají	20	gr	Natural	Entero
7	Lechuga	100	gr	Natural	
8	Tomate	100	gr	Natural	
9	cebolla paiteña	100	gr	Natural	
10	Limón	200	cc	Sutil	Zumo
11	Maní	200	gr		Tostado
12	Leche	150	gr		
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Pelar y partir el cuy por el vientre. Una vez bien lavada se le deja secar un poco, después de haberle agregado un poco de un adobo que consta de ajo, aceite, cebolla blanca, ají, dejar reposar toda la noche.</p> <p>2. Para la salsa, procesamos la la leche con el maní previamente tostado, le agregamos cebolla blanca y obtenemos una consistencia muy pastosa.</p> <p>3. El cuy luego de adobarlo lo mandamos al horno de leña por 25 minutos.</p> <p>4.cocemos las papas con abundante sal.</p> <p>5. La ensalada costa de cebolla en juliana, tomate en brunoise y lechuga deshojada, todo aderezado con jugo de limón y aceite.</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA ESTANDAR

NOMBRE	Conejo al horno	
CATEGORIA	plato fuerte	
PAX	6	
PROCEDENCIA	Ecuador - Riobamba	
PESO PORCIÓN	200 gr	
OBSERVACIÓN		

ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Conejo	1	u	Natural	Entero
2	Aceite	10	cc		
3	Ajo	40	gr	Natural	Bruniose
4	cebolla blanca	50	cc	Natural	Brunoise
5	Mote	1000	gr	Natural	Cocida
6	Aji	20	gr	Natural	Entero
7	Lechuga	100	gr	Natural	
8	Tomate	100	gr	Natural	
9	Cebolla paiteña	100	gr	Natural	
10	Limón	200	cc	Sutil	Zumo
11	Perejil	50	gr	Natural	
12	Pimiento rojo	100	gr	Natural	Brunoise

PROCEDIMIENTO

1. Pelar y partir el conejo por el vientre. Una vez bien lavada se le deja secar un poco, después de haberle agregado un poco de un adobo que consta de ajo, aceite, cebolla blanca, ají, perejil, pimiento rojo dejar reposar toda la noche. .
3. El cuy luego de adobarlo lo mandamos al horno de leña por 25 minutos.
4. Cocer el mote con abundante sal
5. La ensalada consta de cebolla en juliana, tomate en brunoise y lechuga deshojada,

NOTAS ESPECIFICAS

--

RECETA ESTANDAR

NOMBRE	Yaguarlocro	
CATEGORIA	plato fuerte	
PAX	6	
PROCEDENCIA	Ecuador - Penipe	
PESO PORCIÓN	200 gr	
OBSERVACIÓN		

ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACION ES	M E P
1	Menudo de borrego	1500	gr	Limpi	
2	Sangre de borrego	1000	cc		
3	Hierbabuena	30	gr		
4	Aguacate	100	gr	Natural	
5	Ajo	40	gr	Natural	Bruniose
6	Cebolla blanca	50	cc	Natural	Brunoise
7	Papa	400	gr	Natural	Cocida
8	Ají	20	gr	Natural	Entero
9	Orégano	30	gr	Natural	
11	Maní	200	gr		Tostado
12	Culantro	50	gr	Natural	Repicado
13	Perejil	50	gr	Natural	
14	Limón	200	cc	Sutil	Zumo
15	Leche	150	gr		

PROCEDIMIENTO

1. Lave el menudo, voltéelo al revés, agregue y el jugo de la corteza de dos limones y Hojas de hierba buena. Deje un rato así y luego enjuague con abundante agua fría.
2. Luego coloque en la olla de presión hasta que esté suave. Retire el menudo del caldo y píquelo bien pequeño.
4. En una olla grande haga un refrito con aceite, cebolla blanca, culantro, orégano, comino, pimienta y ajo. Luego agregar la papa picada y fría con el refrito, añada el maní disuelto en leche, tapar y dejar hervir por 15 minutos y deje cocinar bien las papas; para retirar agregar el menudo.

NOTAS ESPECIFICAS

--

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	Seco de Pollo				
CATEGORIA	Plato Fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador – Riobamba				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACION ES	M E P
1	Pollo	1	u	pelado	Lavados
2	tomate riñón	50	gr	natural	
3	Lechuga	80	gr	Verde	Lavados
4	Arroz	180	gr		Cocido
5	Ajo	30	gr	natural	Refrito
7	Comino	30	gr	natural	
8	Culantro	50	gr	Natural	Repicado
9	Perejil	50	gr	Natural	Repicado
10	Achiote	20	gr	En grano	
11	Aceite	0,25	cc		
12	Apio	20	gr	Natural	Brunoise
13	Cebolla paitena	100	gr	Natural	Juliana
14	Cebolla blanca	150	gr	Natural	Brunoise
15	Fondo de pollo	300	cc		
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Poner en un recipiente tomate riñón, ajo, culantro, perejil, aceite, cebolla blanca y procesarlo.</p> <p>2. Poner la mezcla en una cacerola sobre el fuego, añadir cebolla paitena en juliana, el fondo de pollo, el pollo y dejar que se cuezan</p> <p>3. Cocinar el arroz con abundante sal aprox 15 minutos y granearlo hasta que este seco..</p> <p>4. desojar la lechuga y aderezarla con el jugo del tomate riñón, agregar el mismo en cubos.</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	tortillas en piedra				
CATEGORIA	Plato fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador - Penipe				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Maíz	1000	gr	desgranado v seco	
2	Agua mineral	400	cc		
4	Cebolla paiteña	100	gr	Natural	Juliana
5	Achiote	20	gr	En grano	
6	Aceite	0,25	cc		
7	Apio	20	gr	Natural	Brunoise
8	cebolla blanca	150	gr	Natural	Brunoise
9	Tomate	200	gr	Natural	Brunoise
10	Ají	50	gr	Natural	Repicado
11	queso fresco	150	gr	Natural	Repicado
12	Limón	100	cc	Sutil	Zumo
13	Culantro	75	gr	Natural	Repicado
14	Perejil	75	gr	Natural	Repicado
15	Ajo	30	gr	Natural	Repicado
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Desgranar el maíz, dejarlo secar al sol, molerlo y convertirlo en harina (cauca).</p> <p>2. Formar una masa con agua mineral y un refrito de ajo y achiote.</p> <p>3. Porcina en bollos de (40gr).y rellenarlos en el centro con queso fresco.</p> <p>4. La realización de ají se empieza con le tomate riñón licuando con cebolla blanca y perejil. luego se le agrega la cantidad de ajo necesaria y limón al final se le agrega cebolla paiteña en iuliana v culantro repicado</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA ESTANDAR

NOMBRE	Hornado	
CATEGORIA	Plato Fuerte	
PAX	6	
PROCEDENCIA	Ecuador – Penipe	
PESO PORCIÓN	200 gr	
OBSERVACIÓN		
Peso porción incluye cuero, hornado hilado		

ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Cerdo	1.5	kg	Magro, con leve presencia de grasa.	
2	Chicha	1000	cc		
3	Cerveza	1000	cc		
4	cebolla paiteña	250	gr	Natural	Juliana
5	Ajo	150	gr	Natural	Repicado
6	Orégano	20	gr	Seco	
7	Comino	5	gr	En polvo	
8	Achiote	20	gr	En grano	
9	Aceite	0,25	cc		
11	Apio	20	gr	Natural	Brunoise
12	Mote	1800	gr	Cocido	
15	cebolla blanca	250	gr	Natural	Brunoise
16	Tomate	200	gr	Natural	Brunoise
17	Ají	50	gr	Natural	Repicado
18	Pimiento rojo	125	gr	Natural	Brunoise
19	Limón	200	cc	Sutil	Zumo
20	Culantro	75	gr	Natural	Repicado
21	Perejil	75	gr	Natural	Repicado

PROCEDIMIENTO

1. Cicelar la carne.
2. Realizar el adobo. Licuar todos los ingredientes del adobo: chicha, cerveza, cebolla paiteña, ajo, sal, comino. Adobar el cerdo haciendo incisiones, reposar por 24 horas. Hornear a 220 grados hasta alcanzar 83 grados de temperatura interior.
3. Realizar el chiriucho, mezclar el zumo de limón, pimientos rojos y verdes, aji, chicha, culantro y perejil, rectificar, adicionar agua. Armar el plato con la guarniciones detalladas, mote, habas.

NOTAS ESPECIFICAS

RECETA ESTANDAR

NOMBRE	Fritad
CATEGORIA	Plato Fuerte
PAX	6
PROCEDENCIA	Ecuador - Riobamba
PESO PORCIÓN	200 gr
OBSERVACIÓN	



ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
2	Carne de cerdo	1000	Gr	partido	cocido
3	Grasa de cerdo	500	Gr		
4	Ají	20	Gr	natural	
5	Cerveza	1000	Cc	Frí	
6	Cebolla blanca	125	Gr	natural	entera
7	Comino	5	Gr	En polvo	
8	Achiote	20	gr	En grano	
9	Chicha	200	cc		
11	Apio	20	gr	Natural	Brunoise
12	Mote	1800	gr	Cocido	
14	Habas	600	gr	Cocidas	
15	Cebolla blanca	250	gr	Natural	Brunoise
16	Tomate	200	gr	Natural	Brunoise
17	Ají	50	gr	Natural	Repicado
18	Pimiento rojo	125	gr	Natural	Brunoise
19	Limón	200	cc	Sutil	Zumo
20	Culantro	75	gr	Natural	Repicado
21	Perejil	75	gr	Natural	Repicado

PROCEDIMIENTO

1. Cortar la carne en cubos grandes, sazonarla con sal, pimienta, comino y macerarla por 30 minutos con la cerveza, ajo entero y ají entero y cebolla blanca cortada en trozos grandes.
2. En una olla grande (ancha), o una paila, colocar la carne con toda su marinada y dejarla cocer (tapado) a fuego lento hasta que se sequen los jugos.
3. Dorar la carne en su propia grasa y agregar manteca de cerdo.

NOTAS ESPECIFICAS

Hilar.- desmenuzar de acuerdo a las fibras del genero cárnico

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	Morcillas				
CATEGORIA	Plato Fuerte				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador – Riobamba				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACIÓN					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	tripa de cerdo	80	gr	delgada y gruesa	lavados
2	Chicharrón	120	gr	con carne	
3	Col	80	gr	verd	cocida
4	Arroz	30	gr		cocido
5	Pasa	60	gr		deshidratadas
6	Raspadura	10	gr		en miel
7	Hierba buena	30	gr	natural	
8	Viseras	150	gr		refrito para el relleno
PROCEDIMIENTO					
<p>1. Mezclar en un recipiente todo y añadir la hierbabuena, sal pimienta y la ralladura de la panela</p> <p>2. Amarrar con piola de bridar un lado del intestino para embutir hasta que llegue a la expansión máxima.</p> <p>3. Llevar a un recipiente con agua hirviendo las morcillas por un tiempo máximo de 10 minutos y el mejor indicador es observar el color de las mismas que debe tornarse oscuro.</p> <p>4. Freírlas en manteca de chancho.</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

RECETA					
NOMBRE	Licor de manzana				
CATEGORIA	Bebida (licor)				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador - Riobamba				
PESO PORCIÓN	200 gr				
OBSERVACION					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
1	Alcohol Etilico	1	Lt	Desgranado	lavados
2	Manzanas	500	Gr	Desgranado	lavados
3	Anís	50	Gr		
4	Azúcar	500	Gr		
5	Agua mineral	3	Lt		
PROCEDIMIENT					
<p>1.- colocar en un recipiente de cristal hermético a macerar las manzanas, con el anís de vainilla y el alcohol. No peles las manzanas, ya que en la piel tienen muchas de sus mejores propiedades. Eso sí, quita las semillas y otras impurezas que pueda llegar a tener.</p> <p>2.-Deja reposando esta mezcla por, al menos, 10 o 15 días. A continuación prepara el almíbar con el agua y el azúcar hirviendo por el tiempo necesario hasta que tome la consistencia indicada.</p> <p>3.- Filtra el alcohol de la manera tradicional, con un filtro de papel o un colador fino y mezcla con el almíbar. Embotella y deja descansar la mezcla por otros 10 o 15 días más,</p>					
NOTAS					

RECETA ESTANDAR					
NOMBRE	Chicha				
CATEGORIA	Bebida				
PAX	6				
PROCEDENCIA	Ecuador - Riobamba				
PESO PORCIÓN	200 gr				
ONBSERVACION					
ITEM	INGREDIENTE	CANTD	UND	ESPECIFICACIONES	M E P
	Maíz de jora	500	gr	desgranado	lavados
	Cebada	500	gr	desgranado	lavados
	Clavo de olor	50	gr		
	Azúcar	100	gr		
	Agua mineral	2	lt		
PROCEDIMIENTO					
<p>1.-Tostar en una sartén limpia y sin grasa la cebada y el maíz de jora.</p> <p>2.-En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese. Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale el agua, dejando hervir por una hora y media más</p> <p>3.-Una vez frío, añadir azúcar al gusto y colarlo en un tamiz o colador.</p> <p>4.-Colóquelo en una vasija o jarra (de arcilla si fuera posible) dejándolo fermentar, entre cuatro y seis días.</p>					
NOTAS ESPECIFICAS					

VII. CONCLUSIONES

- Se pudo encontrar varios sitios de expendio de comida conocidos como huecas o escondidos donde se realizan platos típicos del Cantón Penipe.
- La gastronomía del Cantón Penipe es muy rica culturalmente ya que desde antes de la conquista de los españoles los asentamientos de nuestros antepasados realizaban estos platos los cuales al pasar de los años se fueron perfeccionando.
- La cultura gastronómica del Cantón no ha cambiado de una forma drástica ya que las familias siguen manteniendo la tradición y la costumbre de preparar y consumir los platos típicos.
- Se pudo conocer la forma tradicional de cómo se realizan los procesos de elaboración y las herramientas utilizadas para la elaboración de platos tradicionales del Cantón y cuál es su procedencia.

VIII. RECOMENDACIONES

- Para la elaboración de los platos típicos del Cantón Penipe se recomienda seguir paso a paso el proceso de elaboración para obtener un buen producto
- Se recomienda fomentar la investigación de productos como es el maíz para la realización de tortillas en piedra.
- Se debe incorporar los platos típicos del Cantón en nuestra alimentación ya que mantienen nuestras raíces gastronómicas y culturales.
- Se recomienda la investigación del turismo en el Cantón Penipe ya que este no cuenta con esta área que es muy fundamental.
- Se debe dar a conocer los sitios donde se expende los platos tradicionales para que más gente conozca la gastronomía del sector.
- Se debe dar a conocer los sitios turísticos y fomentar el turismo para que este atraiga turistas nacionales y extranjeros.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Alejandro, H.** Gastronomía y Biodiversidad Andina en la Provincia de Chimborazo, Programa Regional Bio Andes. Quito: Eco Ciencia 2008.
- **Ecuador: Banco Central.** Atlas del Mundo, prehistoria. Quito: BCE. 2001
- **Círculo de Lectores.** El gran libro de la cocina Ecuatoriana : Provincia de Chimborazo San Antonio de Bayushig. Bogota: Circulo de Lectores 2001
- **Estrella, E.** El Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador. Cuenca: CCE. 2000
- **Gallego Felipe, J. Peyrolón Melendo R.-** Diccionario de Hostelería: Hotelería y Turismo, Restaurantes y Gastronomía, cafetería y Bar. Australia: Paraninfo. 2004
- **Guayanlema, L.** Historias de San Antonio de Bayushig Provincia de Chimborazo, pueblos del Ecuador y del Mundo Fuente: Restaurante y gastronomía. Cafetería y Bar. Quito: CCE. 2005
- **Núñez Sánchez, J.** La Cocina Ecuatoriana. Quito CCE. 2002

- **Villavicencio, M.** La Cultura Popular en el Ecuador, Quito CCE. 2002

- **Paredes, I,** Folklore Gastronómico ecuatoriano. Cuenca CCE 2003

- **Plan de Desarrollo del Cantón Penipe,** Municipio del Cantón Penipe, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE. 2013

- **Pérez Orejuela, N. Mayor Rivas, G. Navarro Tomás. V. J.**
Reelaboración y Conservación de Alimentos. Madrid: Síntesis. 2002.

- **CANTÓN PENIPE**
<http://www.sisepuedeecuador.com/>
2013-02-06

- **PENIPE (GASTRONOMÍA)**
<http://www.chimborazo.ec>
2013-02-07

- **Hernandes, L.** Gestión Administrativa y Comercial en

Restauración. Madrid: Síntesis. 2011.

- **Pasos Barrera, J**, Cocinas Regionales Andinas. Quito:
Corporación Editorial Nacional 2010.
- **Martínez Monzó, J**, Gastronomía y Nutrición. Madrid:
Síntesis. 2011.
- **Esesarte Gómez, E**, Higiene en Alimentos y Bebidas.
México: Trillas.2012.
- **Duran Ballén, F**; Menú Diario Ecuatoriano. Bogotá: Círculo de
Lectores.2012.

X. **ANEXOS**

ANEXO 1

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Objetivo: El presente trabajo tiene como objetivo aplicar una encuesta a los turistas que acuden a los diferentes sitios de expendios de comida ubicados en el Cantón Penipe.

Datos informativos:

Sexo

Masculino

Femenino

Estado civil

Casado (a)

Soltero(a)

Ocupación.....

1. ¿Acude con frecuencia al cantón Penipe?

Siempre

A veces

Nunca

2. ¿Ha consumido alguna vez algún plato típico en el Cantón Penipe?

Sí

No

3. Marque con una x los platos tradicionales de su preferencia:

Tortillas en piedra

Caldo de Gallina

Hornado con mote

4.- ¿Cree que es importante identificar y catalogar los platos típicos del Cantón Penipe?

Sí

No

5.- ¿Estaría dispuesto aportar para la creación de una guía gastronómica turística del Cantón Penipe?

Si

No

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

FOTOS







