

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Universo

Fecha: Jueves 16 de octubre de 2014

Página: 7

Año: 94

Nro.31

Descriptor: Cantón Nabón; Salvador Toledo; organiza esta actividad.

Jornada para celebrar productos del penco



SANDRA OCHOA
Nabón

Cada año la población de Ñamarín, ubicada 13,5 kilómetros al sur del centro cantonal de Nabón (Azuay), se prepara para celebrar el festival del Chaguarmishqui (jarabe de penco), que organiza Salvador Toledo, un jubilado de 75 años.

Según explica Taita Shalva, como conocen a Toledo en la localidad desde hace 32 años cuando llegó como educador. Esta es la trigésima segunda edición de la actividad.

Taita Shalva lo organizaba al principio solo con los niños de la escuela Manuel Ulpiano Arízaga, en donde era maestro. Cuando inició el festival algunos adultos estaban un poco escépticos.

Don Salvador, como también le dicen, cuenta que el desperdicio de las pencas que linderan los caminos y parcelas de Ñamarín, y las que hasta hace tres décadas se usaban solo para alimentar a los cerdos y obtener cabuya para elaborar las sogas que servían para atar a los animales de granja, provocó en él gran interés.

“Es que sabíamos que el mishqui, esa agüita que sale del centro de la penca cuando florece, utilizaban los cañaris para curar y prevenir enfermedades de los huesos, además de hacer un montón de golosinas nutritivas para los niños, que se estaban desperdiciando”, asegura el promotor de esta fiesta.

Juana Ramón, quien fue alumna de Toledo y que hoy es la directora de la entidad educativa en la cual surgió la tradición del festival, recuerda que antes a quienes participaban en esta actividad les decían de forma despectiva “mishqueros”.

Dice que ahora es diferente. Recientemente en esa escuela se eligió de entre sus alumnas a las reinas de: Todos los recipientes de barro; La alegría del maíz; y Todos los alimentos cósmicos.

Todas estas designaciones y otras que se hacen a otras mujeres adultas son simbologías de la celebración. “Los niños, símbolo de paz y alegría tomaron la propuesta y la hicieron crecer, por eso es que a más de revalorizar el chaguarmishqui con todos sus beneficios, también exhortamos y exaltamos la alegría”, dijo Taita Shalva.

Mañana, desde las 13:00 en el pequeño pueblo, con no más de cinco mil habitantes, en la parroquia Cochapata, en donde además se restauraron parte de las ruinas cañari-inca conocidas como Dumapara, se empezará a desarrollar el festival.

El protagonista de la fiesta es el mishqui y los productos que se obtienen de este jarabe, como son la miel, el dulce que algunos lo preparan con leche, las coladas y tortillas para el desayuno, la chicha; y uno que rebasó fronteras locales, que es un licor que se obtiene de procesar y destilar este jugo natural.