

## **CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP**

Fuente: Diario El Comercio

Fecha: Miércoles 22 de octubre de 2014

Página: 13

Año: 109

Nro. 40.319

Descriptor: El penco de cabuyo; Andrés Masaquiza; extendió sus manos

### **Tzawarmishki es la bebida ancestral salasaca**



**Andrés Masaquiza bebe el tzawarmishki que cosechó. Foto: El Comercio.**

Antes de beber el zumo que cosechó en el penco de cabuyo, Andrés Masaquiza extendió sus manos con dirección al cielo. Es su forma de agradecer al Creador (Dios) por la buena cosecha del tzawarmishki (dulce de chahuarquero en español). Esta bebida se extrae de la planta de tres metros de diámetro y 2,5 de alto, cuando está en su último ciclo de vida. Los habitantes de la parroquia Salasaka, en Tungurahua, lo beben desde hace más de 200 años. El líquido de color café se extrae con ayuda de una cuchara de palo redondeada y pequeña a la que llaman pan de dulce.

Poco a poco, Masaquiza llena una olla de barro con el extracto que se usa como bebida energizante o medicinal. Aunque no conoce de estudios científicos, el joven asegura que el tzawarmishki ayuda a mejorar el movimiento de las articulaciones, elimina el dolor de huesos, desinflama la próstata, hidrata y tiene otros beneficios, que son poco conocidos. Cuando el jugo se fermenta se convierte en licor. En el poblado de 12 000 habitantes solo se saca este jugo entre octubre y diciembre de cada año. Y a propósito de esta tradición se desarrollará el Festival del TzawarMishki.

El objetivo es atraer a visitantes para que conozcan los beneficios de la bebida ancestral. “Es un néctar que usaban nuestros ancestros para los largos viajes como un energizante y a la vez curativo”, cuenta Masaquiza, quien tiene 24 años. Él conoce los secretos para la cosecha, gracias a su abuela María. Ella le enseñó cuando era pequeño a pedir permiso a la Pacha mama antes de empezar.

Luego corta cinco hojas largas y perfora el tallo grueso para que brote el jugo natural. El joven sabe diferenciar al penco que está maduro. La planta debe tener entre 8 y 15 años. “Al instante que comienza a brotar, el chahuarquero está listo para la recolección”. En el pueblo formado por casas de adobe, bloques y techos de zinc y teja, Masaquiza escogió 40 plantas para el festival que este año se realizará del 28 de octubre al 2 de noviembre. Desde que se llega a la parroquia Salasaca, dividida por la vía asfaltada Ambato-Baños, se observan hileras de esta planta que además se usa como lindero entre las propiedades semidesérticas.

El suelo árido es propicio para este cultivo. Rosario Pilla, de 65 años, prepara el tzawarmishki en su vivienda. El sábado anterior obtuvo 20 litros de cuatro pencos. “Es como una vaca lechera. Todos los días cada planta da 5 litros y esto pasará hasta diciembre. Todo depende del cuidado y el abono que haya recibido el cabuyo durante los ocho años de crecimiento”.

La mujer viste un anaco negro, rebozo morado, blusa blanca bordada y sombrero de paño verde. Su atuendo identifica a la comuna ubicada a 20 minutos al oriente de Ambato. Con agilidad, la mujer recoge el tzawarmishki. Luego prende el fogón con delgadas ramas recolectadas. Atiza el fuego y deja que el líquido café se cocine en dos ollas de aluminio.

Tras 10 minutos de cocción, toma un color blanco. “Es medicinal, sirve para la próstata y para los huesos. Mi madre Rosario nos daba el tzawar de pequeños y por eso no somos enfermos”, cuenta Rosario. Cuando al pueblo llegan visitantes, Rosario les brinda la bebida para que saboreen algo tradicional de su tierra. Además la envasa en botellas de plástico para vender en Puyo. Pastaza. Martha Chango, concejal y habitante de Salasaca, dice que de generación en generación se transmite los conocimientos de la plantación, el cuidado y la cosecha del tzawarmishki. “Eso evitará que se pierda esta tradición cultural”.