

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Universo
Fecha: jueves 21 de mayo de 2015
Página: 2
Año: 94
Edición: 34.203
Descriptor: **UTENSILLOS, RIOBAMBA, ANCESTRAL.**

Riobamba busca revivir los utensilios de antaño



En la parroquia Flores, en Riobamba, sus habitantes quieren recuperar los utensilios de cocina ancestrales, que aún pocos emplean, como la cuchara de palo y la piedra de moler.

Por eso, ellos recibieron la semana pasada a representantes de la Dirección de Turismo del Municipio de Riobamba y a docentes de Gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (Espoch), quienes recolectan información sobre las tradiciones culinarias del cantón.

Esto, para documentar parte del patrimonio cultural inmaterial, según los representantes del Cabildo y de la Espoch.

El encuentro en la parroquia Flores fue con la asociación llamada Mushu Pakary (Nuevo Amanecer), en la comunidad de Shungubug Chico. Ahí se conoció primero la actividad artesanal de 25 hombres y mujeres, que se iniciaron en esta labor hace nueve años.

En esta comunidad se quiere desarrollar un cronograma festivo, en el que se destaque y enseñe el uso de los utensilios de cocina de antaño.

Luis Bravo es docente del Colegio de Música Vicente Anda Aguirre, de Riobamba, y gestor cultural.

Él contó que en su hogar emplea los utensilios de cocina de los antepasados y que esto, afirmó, le da un sabor diferente a la comida, que, según él, es más deliciosa si se la hace en leña.

“Orgullosamente utilizo varios utensilios ancestrales como el tiesto, que a manera de paila me sirve para hacer las habas y el maíz tostado; el pilchi, que reemplaza al vaso de cristal; la vasija de barro o pondo, para tener el agua”, indicó.

También dijo que tiene platos de barro para la sopa y para las papas con cuy. “Las bateas de madera, a manera de charol, me sirven para consumir y brindar en las reuniones el mote, las habas (...). Y no me faltan las cucharas de palo; la piedra de moler ají, en vez de la licuadora, y la olla de barro”, agregó. (F)