

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: Diario El Mercurio

Fecha: sábado 9 de abril de 2016

Página: 4 B Intercultural

Año: 91

Edición: 34.690

Descriptor: EL ULTIMO HIELERO DEL CHIMBORAZO, VOLCAN CHIMBORAZO ECUADOR, COSTUMBRES Y TRADICIONES ECUA.

El rompenucas, ancestral como el oficio de hielero del Chimborazo



El cubo de hielo reposando sobre una cama de paja, tal como viene del Chimborazo, es un componente del tradicional negocio de refrescos.

Los jugos con hielo de sabor “dulce” del Chimborazo, es tradición ancestral gastronómica de Riobamba.

Sobre las barras de los pequeños kioscos de refrescos del mercado de Riobamba se ve una multicolor hilera de licuadoras; sus vasos lucen el rojo del jugo de mora; el que contiene néctar de naranjilla; el verde por el batido de alfalfa; el blanco, del coco; el rojizo del tomate de árbol; el del jugo de zanahoria... los jugos de frutas naturales enfriados con hielo del monte Chimborazo forman un colorido que hace pensar en la wiphala, la bufanda que identifica a los pueblos indígenas del país.

Estos jugos tienen algunas cualidades, además de prepararse con el hielo de la montaña más alta del mundo, medida desde el centro de la Tierra. Se elaboran con frutas naturales y la mayoría los llama “rompenucas”, porque al primer sorbo, con lo helado que está, (a una temperatura de menos dos grados) la primera reacción en el cuerpo humano, dicen, es un dolor de nuca.

“Venga, mi bonita, ¿qué le damos?”; “juguito con hielo del Chimborazo”, así es como las vendedoras de la tradicional bebida llaman la atención de los turistas y clientes.

Los jugos de La Merced no son de ahora. La historia dice que tienen más de 70 años. Son negocios que surgieron con la comercialización de los cubos de hielo por parte de los hieleros del Chimborazo, indígenas que desde aproximadamente un siglo se dedicaron a extraer de las faldas de la montaña, cubos de agua congelada para preparar helados, granizados y jugos.

Rosa Almachi, heredó el negocio de su madre María Victoria Cabezas, ella a su vez lo heredó de su mamá, Luz María Suárez (abuela de Rosa), son tres generaciones que dan cuenta de la vigencia en el tiempo de esa bebida. Las tres mujeres compraron el hielo a Baltazar Uscha, llamado hoy “El último de los hieleros del Chimborazo.

En un envase de plástico sostenido por un tanque metálico blanco que reposa sobre unos bancos del mismo color se exhibe un pedazo del cubo de hielo traído desde el Chimborazo, reposa en una cobija de pajas, siendo la señal que permite al visitante pedir un jugo, con el hielo del coloso de los Andes ecuatorianos.

Otra señal para dar con el auténtico refresco es el letrero del punto de venta que dice “Batidos – Jugos de Frutas con el Hielo del Chimborazo”, en su extremo izquierdo, la pancarta enseña la foto de Rosa junto a Baltazar Ushca y al famoso actor coreano Kwon Sang-woo, protagonista de la telenovela “Escalera al Cielo”, serie de televisión asiática del 2004 que se transmitió en Ecuador y en otros países de Latinoamérica.

En ese espacio está María Gualán, indígena originaria de la provincia de Chimborazo. Ella, Rosa y su esposo preparan los jugos de mora, naranjilla, tomate, alfalfa, frutilla, coco, borjón, zanahoria, también preparan malteadas, bebidas que pueden combinarse con tostadas. Alrededor de este puesto de jugos están kioscos de comida tradicional. Muchos de los turistas acompañan su alimento con un jugo frío.

Tomar estos “rompenucas” es una de las cosas que los turistas no dejan pasar por alto cuando llegan a Riobamba. Uno de esos casos fue Olivia y su esposo que llegaron desde Ambato; a pesar de la cercanía con la Sultana de Los Andes, no habían probado el cotizado refresco.

El hielo: de las faldas del cerro a la nevera

Rosa Almachi compra cinco cubos de hielo por semana para su trabajo. Los sábados muy temprano, Juan Gregorio Uscha llega con los bloques de hielo del Chimborazo para entregarlos. El hielo llega así como se extrae de las faldas de la montaña, de la “mina”, envuelto en paja del cerro.

Para Rosa es fácil reconocer el hielo que viene desde la montaña, tiene burbujas por dentro y además sabe que el hielo natural es dulce, a diferencia del fabricado que es insípido, porque el agua que se congela tiene cloro. Para conservar el hielo, la comerciante lo mantiene congelado en la nevera, así garantiza la frescura e higiene del mismo.

“El hielo que sale de la tierra nosotros lo limpiamos, porque desde la mina viene con tierra. El hielo del Chimborazo se diluye más rápido. Siete días pasa sobre la paja, del bloque grande queda una cuarta parte”, explica el esposo de Rosa. Para que resista un poco más, algunos pedazos de hielo, especialmente los que se utilizarán al momento de preparar los jugos, están en agua en una cubeta plástica.

Receta líquida y deliciosa

Preparar un jugo o un granizado le toma a María Gualán cinco minutos. Antes de licuar la fruta con el hielo, pregunta al cliente la fruta que desea, y si le agrega azúcar, miel de abeja, raspadura o estevia (el azúcar natural). Para garantizar la frescura de los productos advierte que frutos como la naranjilla y mora se cocinan, porque fermentan si se los guarda.

Así mismo explica que la alfalfa ha sido lavada diez veces para garantizar su limpieza y su proceso de machacado hasta llegar al zumo que es lo que se licua con el hielo. Las recetas de los jugos y granizados son también tradicionales, las vendedoras tienen sus secretos también, pero siempre se ajustan a procesos de antaño, porque tienen una forma casi ancestral de prepararse, tan ancestral como la forma de traer el hielo.

Un triturador traído desde Brasil y un raspador son las herramientas con las cuales Rosa procesa el hielo, provocando un sonido chirriante al raspar la masa de agua sólida. La proporción de hielo que Rosa y María agregan a los jugos, se calcula al ojo. Picado el hielo, se agrega en el vaso, se licua la fruta y luego se mezclan jugo y el hielo, un sorbete y está listo. Si el jugo se vende en un vaso grande, la porción de hielo es mayor y tiene un costo de 1,25 dólares. En vasos más pequeños, menos hielo, a 50 y 75 centavos, pero muchas veces la porción de hielo depende del gusto del cliente.

Atracción turística aún para los de países fríos

“Hay que verificar que el hielo sea del Chimborazo”, para garantizar al consumidor un producto tradicional por su sabor y la ancestral forma de hacer refrescos con hielo andino. Visitar La Merced para tomar un jugo con la fórmula andina es una parada clásica para todos los turistas.

Gente de Japón, Francia, Suiza, Alemania, de los países nórdicos no se ha resistido a esta natural forma de degustar un refresco. “Ellos que vienen desde otros nevados y se quedan asombrados por esta tradición ecuatoriana. Es imposible que no hagan una comparación entre el hielo de los Alpes con el hielo de los Andes, el hielo ecuatoriano tiene sabor, dulzura, eso dicen”, así asevera, el esposo de Rosa.

Patrimonio

Mantener el negocio de hacer jugos es una forma de dar continuidad en el tiempo a una tradición propia de Riobamba que es parte de la identidad cultural dentro de su gastronomía. Y es que el hielo no solo es una tradición de sabor, los hieleros y jugeros, saben que el hielo natural tiene poderes curativos. A eso se suma que cerca del hielo está la chuquiragua, esa planta que, según los nativos, cura el cáncer.