



# GASTRONOMÍA

Tesis previa a la obtención del título de  
Magister en Gastronomía con Mención en  
Gestión e Innovación

**AUTOR:**  
César Alfredo Cabezas Guerrero

**TUTOR:**  
Carlos René Garrido Cornejo

**Oferta Gastronómica tradicional durante la Fiesta Religiosa  
de la Semana Santa en la parroquia rural de Calpi, cantón  
Riobamba, provincia de Chimborazo.**

# **UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y GESTIÓN AMBIENTAL**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**DESARROLLO DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA  
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE MAGISTER EN GASTRONOMÍA CON  
MENCION EN GESTIÓN E INNOVACIÓN**

**“OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL DURANTE LA FIESTA  
RELIGIOSA DE LA SEMANA SANTA EN LA PARROQUIA RURAL DE  
CALPI, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.”**

**AUTOR: CÉSAR ALFREDO CABEZAS GUERRERO**

**TUTOR: CARLOS RENÉ GARRIDO CORNEJO**

**QUITO, NOVIEMBRE 2023**

### APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL DURANTE LA FIESTA RELIGIOSA DE LA SEMANA SANTA EN LA PARROQUIA RURAL DE CALPI, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO” presentado por César Alfredo Cabezas Guerrero, para optar por el Título de Magister en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación, CERTIFICO Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 9 de enero del 2024

1708038797 Firmado digitalmente  
por 1708038797  
CARLOS RENE CARLOS RENE  
GARRIDO GARRIDO CORNEJO  
CORNEJO Fecha: 2024.01.08  
22:36:19 -05'00'

### **APROBACIÓN TRIBUNAL**

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizada su impresión y empastado, sobre el Tema: “OFERTA GASTRONÓMICA TRADICIONAL DURANTE LA FIESTA RELIGIOSA DE LA SEMANA SANTA EN LA PARROQUIA RURAL DE CALPI, CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”, previo a la obtención del Título de Magister en Gastronomía con Mención en Gestión e Innovación, reúne los requisitos de fondo y forma para que el estudiante pueda presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Ciudad,, .... de de 201...

## **AGRADECIMIENTO**

A la UIDE por abrirme las puertas en mi formación profesional.

A los habitantes de la parroquia Calpi, por brindarme toda la información para este trabajo.

A toda mi familia calpeña, por compartir sus conocimientos y amar su tierra.

A mi tutor, Carlos Garrido y profesores, por su acompañamiento en cada etapa de estudios.

A mis compañeros Gordis, son personas increíbles.

## **DEDICATORIA**

A Dios por permitirme servirle con amor.

A mi esposa, por su paciencia, amor cada día y ser mi luz en la vida.

A mi mami, por su amor y bendiciones.

A mi padre, por siempre creer en mí.

A mis hermanos por ser la alegría en mi vida.

A mi Mamacita, por siempre recibirme con el corazón abierto.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

### Contenido

INTRODUCCIÓN.....	15
Planteamiento del Problema .....	17
Formulación del Problema.....	18
Sistematización del Problema.....	18
Objetivos.....	20
Objetivo General .....	20
Objetivos Secundarios.....	20
Justificación .....	20
Métodos de investigación .....	23
Técnicas Aplicadas .....	25
Marco Referencial .....	26
Marco Conceptual.....	29
CAPÍTULO 1 .....	33
1.1. Breve Historia de Riobamba .....	33
1.2. Parroquia Calpi .....	35
1.2.1. Historia de Calpi.....	35
1.2.2. Situación Geográfica .....	38
1.2.3. Comercio y Producción .....	39
1.2.4. División Política .....	41
CAPÍTULO 2 .....	45

	9
2.1. Cultura Ecuatoriana .....	45
2.2. Fiestas religiosas .....	45
2.3. La Celebración de la Semana Santa.....	48
CAPÍTULO 3 .....	68
3.1. Gastronomía y Cultura.....	68
3.1.1. Cocina Festiva .....	69
3.2. Inventario gastronómico de Calpi .....	70
3.2.1. Cocina con Historia.....	72
3.3. Gastronomía en Semana Santa .....	74
3.3.1. Preparaciones Principales de la Semana Santa .....	81
Conclusiones.....	95
Recomendaciones .....	97
Bibliografía .....	98



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> Caldo de Pata .....	82
<b>Tabla 2:</b> Quimbolitos.....	83
<b>Tabla 3:</b> Higos con queso .....	84
<b>Tabla 4:</b> Tortillas con Caucara .....	85
<b>Tabla 5:</b> Empanadas de Viento.....	86
<b>Tabla 6:</b> Papas con Cuy.....	87
<b>Tabla 7:</b> Jucho .....	88
<b>Tabla 8:</b> Chigüiles .....	89
<b>Tabla 9:</b> Pan de trigo en horno de leña.....	90
<b>Tabla 10:</b> Champús.....	91
<b>Tabla 11:</b> Colada Morada .....	92
<b>Tabla 12:</b> Fanesca.....	93
<b>Tabla 13:</b> Papas con Carne .....	94

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Iglesia Parroquial de Calpi.....	36
<b>Figura 2:</b> Iglesia Antigua y Nueva de la parroquia Calpi.....	37
<b>Figura 3:</b> Imagen de Patrón Santiago, Patrono de Calpi .....	38
<b>Figura 4:</b> Mapa de Localización de la parroquia Santiago de Calpi .....	39
<b>Figura 5:</b> División Política y Comunidades que conforman la parroquia de Calpi .....	41
<b>Figura 6:</b> Banda de Calpi.....	47
<b>Figura 7:</b> Hermandades de Calpi.....	48
<b>Figura 8:</b> Virgen de los Dolores .....	49
<b>Figura 9:</b> Inicio de la Procesión en el sector de las Cruces .....	50
<b>Figura 10:</b> La Hermandad del Señor llevándolo a la Iglesia .....	50
<b>Figura 11:</b> Representación de la Entrada triunfal de Jesús .....	51
<b>Figura 12:</b> Calle de Honor para la Entrada de la imagen de Jesús a la Iglesia.....	52
<b>Figura 13:</b> Procesión del Martes Santo en Riobamba. Hermandad de la Virgen.....	53
<b>Figura 14:</b> Martes Santo. Procesión en Riobamba. Imagen de la Virgen de los Dolores ...	53
<b>Figura 15:</b> Imagen del Señor de la Agonía.....	54
<b>Figura 16:</b> Venias y Bandera Arrastrada.....	57
<b>Figura 17:</b> Venias en el sábado de Soledad.....	57
<b>Figura 18:</b> Venias en el sábado de Soledad.....	58
<b>Figura 19:</b> Venias del Prioste de la Pascua. Sábado de Soledad .....	59
<b>Figura 20:</b> Tiradores en la Pascua .....	60
<b>Figura 21:</b> Albazos en la Pascua. Banda de Calpi.....	61
<b>Figura 22:</b> Prioste y sus guardianes con sus respectivos talíes .....	62
<b>Figura 23:</b> Prioste, guardianes y pajes con resguardo policial por los talíes.....	62
<b>Figura 24:</b> Procesión de la Pascua. Domingo de Gloria.....	63
<b>Figura 25:</b> Bandera Arrastrada. Domingo de Gloria .....	63
<b>Figura 26:</b> Venias del Prioste de la Pascua .....	64
<b>Figura 27:</b> Capitana de la Pascua con su grupo familiar uniformado .....	65
<b>Figura 28:</b> Cahiporrero o Tambor Mayor de la Pascua .....	65

<b>Figura 29:</b> Imagen de la Virgen del Rosario .....	66
<b>Figura 30:</b> Imagen del Señor de la Resurrección junto al grupo de tiradores .....	66
<b>Figura 31:</b> Colada Morada, Emblema de Calpi.....	73
<b>Figura 32:</b> Cocinera de Calpi .....	75
<b>Figura 33:</b> Cocineras de Calpi alistando el chancho hornado .....	76
<b>Figura 34:</b> Pan de trigo. Receta Milenaria de Calpi .....	77
<b>Figura 35:</b> Mise n place para la Fanesca .....	78
<b>Figura 36:</b> Cocinando en leña .....	80
<b>Figura 37:</b> Almuerzo General en la Pascua.....	80

## RESUMEN

El presente trabajo se realizó en la parroquia rural de Calpi, del cantón Riobamba, lugar en donde la cocina y la religiosidad tienen una simbiosis particular de convivencia íntima, de la cual fluye todo tipo de expresiones culturales en varias fechas, pero en una, la Semana Santa, adquiere un intercambio singular en donde pareciera que no puede existir una sin la otra y en donde las memorias de la esencia calpeña, fluyen y se manifiestan intensamente.

Al analizar las exhibiciones culinarias durante la Semana Mayor, sin lugar a dudas notamos que la parroquia mantiene vivas muchas de sus tradiciones milenarias, sin embargo, durante la recopilación de la información se pudo notar que muchas recetas, técnicas, prácticas, lugares, personajes e ingredientes se han perdido en el tiempo y se han olvidado, dejando un vacío en la idiosincrasia calpeña, evitando así, una propagación de saberes ancestrales, valiosos en temas de cultura, tradición, investigación e identidad.

Mediante convivencia personal y relatos de vida con los moradores de Calpi y con representantes de las congregaciones religiosas de la comunidad, se pudo conocer íntimamente un itinerario completo de las actividades programadas año a año para celebrar la semana más importante del año, católicamente hablando. Detalles que muy pocos conocen, inclusive propios pobladores de la localidad, ignoraban ciertas ritualidades mencionadas en el presente trabajo.

Las recetas descritas en esta investigación fueron desarrolladas con la asesoría de propias cocineras calpeñas, mujeres que son llamadas por quien las requiera, para tomar la dirección de la cocina y cumplir exitosamente con la parte culinaria de cada evento celebrado. Estas personas, que comandan la cocina, conocen la relación entre cocina y religión y manejan ciertos detalles específicos que van mucho más allá de solo preparar un platillo, saben de memoria esa relación y lo que es apropiado o no, dependiendo el día. Todas estas características son descritas en el estudio a continuación.

## ABSTRACT

This work was conducted in the rural parish of Calpi, in the canton of Riobamba. In this place cuisine and religiosity have a particular symbiosis of intimate coexistence, from which all kinds of cultural expressions flow on several dates, but on one in particular, The Holy Week, it acquires a singular exchange where it seems that one cannot exist without the other and where the memories of the essence of this place, flow and manifest intensely.

When analyzing the culinary exhibitions during this Holiday, we certainly noticed that the parish keeps many of its millenary traditions alive; however, during the gathering of information, it was possible to take notice that many recipes, techniques, practices, places, characters and ingredients have been lost in time and have been forgotten, leaving a void in the idiosyncrasy of its people, thus avoiding the spread of ancestral knowledge, valuable in matters of culture, tradition, research and identity.

Through personal contact and life stories with the inhabitants of Calpi and with representatives of the religious congregations of the community, it was possible to get to know intimately a complete itinerary of the activities programmed year after year to celebrate the most important week of the year, catholically speaking. Details that very few people know, even the locals themselves, were unaware of certain rituals mentioned in this work.

The recipes described in this research were developed with the advice of Calpi's own cooks, women who are called, by whoever requires them, to take the direction of the kitchen and successfully fulfill the culinary part of each event held. These people, who run the kitchen, acknowledge the relationship between cooking and religion and oversee certain specific details that go far beyond just preparing a dish, they understand that relationship by heart and what is appropriate or not, depending on the day. All these features are described in the study below.

**Tema:** Oferta Gastronómica tradicional durante la fiesta religiosa de la Semana Santa en la parroquia rural de Calpi, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

## INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país con inmensas tradiciones culturales, las que se reflejan en el perfil de cada una de las regiones que son parte del territorio nacional. Estas manifestaciones suelen ser atributos muy propios de cada localidad y son practicadas en zonas muy específicas y algunas han mantenido ese misticismo resguardado por cada comunidad.

Es una realidad nacional asegurar que la gastronomía ecuatoriana no ha sido considerada en todo su esplendor y que tampoco se aprovecha como un recurso turístico fuerte dentro del panorama gubernamental. Esto se puede observar en los registros y referencias turísticos dentro de los gobiernos teniendo a la gastronomía como expresión cultural, vía de recurso turístico. Sin embargo, las expresiones culinarias pueden ser rescatadas si podemos vincularlas dentro del patrimonio cultural, pudiendo resaltar su valor, importancia y relación con todas las expresiones culturales que forman la identidad ecuatoriana. Partiendo de allí, nuestra cultura culinaria nacional es el resultado de un proceso de intercambio de costumbres, creencias, relatos entre todos los grupos que raciales que han tenido contacto en la zona, inicialmente españoles e indígenas y posteriormente, con la llegada de los esclavos negros, traído de África, se conformó una trilogía de la que va a surgir la verdadera cultura ecuatoriana producto del mestizaje de estos grupos étnico - culturales. La conjunción de estos grupos influenció la identidad cultural gastronómica (siglos XVI y XVII), dando paso a innumerables claves que, en conjunto, constituyen las raíces de la cultura ecuatoriana, integrándose a su vez una porción importante de la identidad gastronómica (Acosta, 2017).

La provincia de Chimborazo tiene la fama de ser una de las provincias con más afluencia turística del país, sus distintos pisos climáticos, zonas agrícolas y atractivos naturales, la hacen una de las provincias más llamativas para turistas nacionales y extranjeros. La flora y fauna, su riqueza cultural, diversidad étnica, fiestas populares ancestrales y propias,

ligadas a una exquisita variedad de platos de inigualable sabor, elaborados de manera diestra por personas hábiles en este arte, heredado de generación tras generación con todos los secretos y trucos que la práctica nos enseña.

El repertorio gastronómico además es abundante en esta provincia, contamos con varios pisos climáticos y cada uno de ellos nos permite tener una variedad de recetas y productos bastos para poder generar una cultura gastronómica amplia. Por ejemplo, en las zonas altas, la producción de chocho, trigo, cebada y quinua abunda y la recetas con estos productos son la base de su alimentación. Por otro lado, en la zona más baja, en donde el ecosistema tropical nos provee de frutas, tubérculos y verduras de climas más cálidos como la frutilla, piña, yuca, verde y maíz permiten variar la dieta de estas zonas, brindando así una gran lista de recetas y de costumbres culinarias en toda la provincia.

La gastronomía es parte fundamental de todos los poblados, sobre todo de sectores rurales, ya que, para ellos alimentarse no es solo llevarse algo a la boca, si no, conforma un acto sagrado que les permite estar en contacto con los elementos, el sol, la luna y sus antepasados, además, su elaboración implica trabajo, rituales, creencias, sabiduría y unión familiar y comunitaria.

Este legado se puede evidenciar en todas sus parroquias, una de ellas es Calpi, parroquia rural que posee gran riqueza y valor de la capacidad productiva y de la historia de las regiones; son fuente de saberes y recursos culturales que forjan la identidad de las comunidades, cuyo reconocimiento debe ir acompañado por un mejoramiento de las condiciones de vida de este sector que salvaguarde su patrimonio cultural inmaterial.

Sin embargo, dicha gastronomía junto con sus técnicas y conocimientos se encuentran en peligro al no contar con un documento que permita su registro, evitando su pérdida a causa de los cambios en la cultura culinaria, desconocimiento y desinterés de las nuevas generaciones por mantener su identidad, además de otros factores sociales como la discriminación, uso de tecnología, cadenas de comida, entre otros.

Por esta y varias razones más, el Ministerio de Cultura y Patrimonio puso en marcha el proyecto Emblemático Patrimonio Alimentario (2013), el cual tiene como objetivo brindarle la relevancia necesaria a la cocina ancestral a nivel local e internacional. De igual

manera, preservar técnicas, conocimientos, saberes sobre preparaciones y conocimiento de materia prima de estas recetas, y de esta manera contribuir en la alimentación sana y responsable de las comunidades, dictaminados en el plan gubernamental del Buen Vivir.

### **Planteamiento del Problema**

Hoy en día, resulta indispensable darle valor a la gastronomía local, por esta razón se decide intervenir con esta investigación en la comunidad de Calpi, para dar a conocer un pequeño escenario del vasto compendio gastronómico que posee la parroquia, envuelto en toda la cultura que allí se mantiene viva. Las tradiciones gastronómicas de este poblado se interrelacionan en su gran mayoría con las celebraciones religiosas, especialmente, las católicas, las que, a su vez, nos ayudan a divulgar la pluralidad étnica-cultural, la que permite dar a notar su riqueza histórica, biodiversidad, englobando las características propias de la parroquia que la hacen única, como sus tradiciones, costumbres, utensilios, técnicas, dialecto, recetas, por mencionar algunos. Debido a ello, la presente investigación ayudará a recopilar información valiosa sobre los temas antes expuestos.

Debido a lo antes mencionado, se denota la necesidad de documentar la gastronomía de este sector, con el fin de perpetuar sus conocimientos a través de un inventario y evitar la desaparición paulatina de su historia, y que, a su vez, se pueda generar nuevas fuentes de desarrollo para la comunidad aprovechando de sus recursos de manera sostenible y disfrutando orgullosamente de su identidad.

Por ello es importante la creación de registros que permitan reconocer los elementos culturales y religiosos más representativos e importantes de una comunidad con el fin de brindar a sus pobladores un fortalecimiento de sus valores que permita a jóvenes y niños conocer y llevar su cultura, costumbres, creencias y tradiciones con orgullo.



### **Formulación del Problema**

Lo antes expuesto nos permite llegar a la conclusión del problema del presente proyecto; la simbiosis de la cultura, tradiciones y costumbres de la Semana Santa a través de sus moradores y como se interrelaciona con la gastronomía de la localidad y su identidad culinaria, recabando información brindada por ellos y, como ésta relación religiosa - culinaria crea espacios de interacción social. Experimentar de manera clara, directa y en primera persona como se lleva a cabo esta mezcla entre religiosidad y gastronomía, detallando todo este proceso de culto y de riqueza cultural, de gran importancia no solo para la comunidad, sino para todo el país. Con ello se puede crear una base informativa documental que sirva para plasmar un inventario religioso-gastronómico y costumbres más representativas.

### **Sistematización del Problema**

¿Por qué realizar un levantamiento de información de la propuesta gastronómica durante la Semana Santa en la parroquia Calpi? Porque es una exigencia imperativa para poder dar notoriedad a la construcción del proceso cultural que da identidad a la comunidad, a sus tradiciones culinarias, a sus pobladores y por ende puede manifestarse de una manera más clara a quienes visitan este lugar. Toda comunidad posee entre su riqueza cultural, memorias de su historia que representan y dan forma a lo que son actualmente, dentro de ellas se puede considerar tradiciones, elementos simbólicos, narraciones y costumbres, esto ha marcado el camino para su idiosincrasia colectiva, social y culturalmente hablando. Todas estas vivencias se interrelacionan entre sí y son más notorias cuando se investiga a fondo los comportamientos íntimos de los pobladores. De esta manera, se entiende que los comportamientos en temas social, político, financiero, cultural, de convivencia influyen uno sobre otro y contribuyen en la metamorfosis de los pueblos.

Realzar el carácter identitario de una comunidad se alcanza mediante el sentido de pertenencia de todos los involucrados, partiendo desde la importancia de la historia escrita, así como la convivencia cotidiana en la actualidad y el manejo de la preservación de sus

tradiciones hacia el futuro. “El país tiene una amplia cultura culinaria. Una gastronomía propia y mestizada, preparada entre cazuelas, barro, cuencos, peroles y mecidos con cuchara de palo. Una cocina con tradiciones milenarias en donde se han mezclado condimentos, sabores y experiencias de propias y foráneas.

El tema cultural es una amplia convergencia de prácticas diarias, costumbres e identidad propia que representa a una comunidad de otra, ya sea de manera tangible o intangible. Calpi posee una gran cantidad de elementos identitarios como fiestas populares, que en el transcurso de los años se han vuelto representantes de este poblado y también se pueden convertir en un elemento fuerte para la atracción de turistas, sumando a ello su amplia gastronomía, ligada a estas festividades. Características como éstas, cargadas de un valioso valor cultural y simbolismos hacen que en una parroquia como Calpi, sea necesario contar con información detallada de investigaciones locales propias para el sector, que contribuyan a que su bagaje cultural sea documentado y compartido con lugareños y visitantes y asegurar que la documentación cultural permanezca en el tiempo.

## **Objetivos**

### ***Objetivo General***

Identificar la Oferta Gastronómica tradicional durante la fiesta religiosa de la Semana Santa en la parroquia rural de Calpi, cantón Riobamba.

### ***Objetivos Secundarios***

1. Describir los aspectos generales de la parroquia Calpi, con la intención de conocer su historia, cultura, gastronomía, productos y fiestas tradicionales.
2. Determinar los parámetros generales de la fiesta católica de semana santa en la parroquia de Calpi.
3. Identificar los platos tradicionales y la oferta gastronómica durante esta fiesta religiosa en la comunidad.

## **Justificación**

La importancia los alimentos tiene una alta notoriedad en el aspecto cultural. Alimentarse es más que una función biológica, es una de las prácticas humanas más relevantes en el ámbito social, en donde las personas se relacionan con su entorno y sus semejantes. Su manera de actuar frente a la comida ha variado desde los inicios, acomodando su comportamiento a las prácticas sociales, construyendo de esta manera un “saber hacer” comunitario, algo que va mucho más allá de la ingesta de sustento, sino más bien se relaciona ya con temas de carácter biológico, ecológico, tecnológico, social, político e ideológico (Contreras, 2008).

Debido a ello, hay algunos platillos que tienen un valor y significado distinto, se realizan en fechas específicas, con un valor simbólico, como la colada morada en el día de

muestras, o fanesca, en la semana mayor. Eso convierte a la expresión culinaria en la manera que una sociedad comprende su entorno y representa su vinculación simbiótica con el contexto en el que se desarrolla. Con este argumento, se puede aseverar que en las costumbres gastronómicas están cocinadas también, un sin número de material cultural que envuelve a la historia y realidad social (Sánchez, 2015).

De igual forma, es posible argumentar como señala Delgado (2001) que la historia de cada sociedad está articulada de manera profunda a un territorio concreto. El territorio se entiende como paisajes que emanan remembranzas que se mantienen vivas en la memoria y, además es el espacio tangible donde se encuentran arraigadas las tradiciones, historia, idiosincrasia y esencia. El territorio también es cultura y todos los alimentos que nos brinda la tierra, los nutrientes que aportan a la sociedad, las formas y combinaciones para llegar a ser parte del organismo, los conceptos relacionados con ello y las personas que los usan y preparan en ambientes detallados (Sánchez, 2015).

Sin embargo, es clave citar que el comportamiento y cultura gastronómica, así como sus practicantes es algo cambiante y adaptable. Cuando se presentan escenarios inusuales en la sociedad, muchos ecosistemas humanos han intentado mantener sus costumbres, o en otros casos, han adaptado ciertas características en su comportamiento, incluida la alimentación. La globalización y ciertos tipos de relaciones entre poblaciones, situaciones como la migración, cambios en la economía, el avance acelerado de la tecnología y algunos factores adicionales han repercutido en que, en algunas zonas, las personas estén perdiendo interés en el patrimonio que poseen o que se limite el traspaso de este conocimiento hacia las nuevas generaciones.

Platillos con un pasado invaluable o ingredientes que se pierden por su poco uso o divulgación, debido al poco consumo en el mercado actual, ya que la comercialización de otros mucho más populares, hacen que resulte más atractiva en su producción, ha llevado a que recetas milenarias se pierdan en este contexto. Sobre este tema, un 75% de la variedad agrícola se ha perdido en estos últimos 100 años, debido a que la rentabilidad de estos productos no seduce a las comunidades agrícolas, esto ha llevado, como efecto a mediano plazo, a problemas sociales como la desnutrición, por ejemplo, abarcando problemas sociales y culturales como mencionamos anteriormente. Con el pasar del tiempo, las personas se

alimentan con menor diversidad, elijen lo más rápido, conocido y cómodo, por lo tanto, una nutrición adecuada se ve comprometida y la identidad culinaria también se ve afectada. Uno de los ejemplos más notorios se puede ver en la “pambamesa”, la cual no es ni siquiera conocida por algunos habitantes de la zona, la cual era una práctica ancestral, de integración comunitaria, de gran valor indígena y andino y como enriquecimiento cultural, alimentario, saludable y nutritivo. Hoy, esta costumbre en varias zonas se encuentra casi perdida.

En este sentido, cabe indicar los referentes teóricos que sustentan dichas definiciones. Se entenderá como ritual, la parte manifiesta de una creencia, el acto denotativo en que está implícita la convicción de carácter religioso, que se ejecuta en tiempos específicos y que concreta un compromiso del individuo en su entorno cultural. Botero y Endara (2000) lo explican así: Un ritual puede definirse, mejor, quizá, como medio prescrito de ejecutar actos religiosos, es decir, de orar, cantar canciones sagradas, danzar a los dioses, hacer sacrificios o preparar ofrendas. Una ceremonia, por su parte, abarca cierto número de rituales trabados y relacionados entre sí, ejecutados en un tiempo dado. Pero, es necesario también, reconocer al rito como el camino por donde recorre la ceremonia, mientras que el ritual, es el conjunto de pasos o la forma de recorrer ese camino. Existen variedad de ritos, tales como: de purificación, de sangre, de tránsito o de paso, funerarios, de iniciación, de conmemoración, entre otros. Unos tienen que ver con la pertenencia al grupo, a la familia o a la cultura, mientras otros con los cambios físicos, con los roles asignados dentro de la comunidad, así como con las relaciones entre la vida y la muerte. En fin, los ritos están asociados a los valores que la cultura establece como normas de convivencia. (Giove, 2015). Para definir la tradición, es necesario considerar que se diferencia de la costumbre por tratarse de una práctica que proviene de saberes de generaciones anteriores y que se establecen como formas de identidad, aunque en muchas ocasiones se realiza sin un sentido de pertenencia sino como un saber implícito en su comunidad. Al respecto, Madrazo (2005) dice:

La tradición es un proceso de transmisión, que viene del pasado al presente, se realiza mediante una cadena de repeticiones que no son idénticas, sino que presentan cambios e innovaciones, y se van acumulando para crear lo que sería la gran tradición, un acervo reunido a lo largo de las repeticiones y que abarca las diferentes versiones de la tradición (pp. 9-20).

La realización de una investigación gastronómico cultural de la parroquia Calpi, que abarque sus tradiciones más arraigadas, nos dará una guía y base para tener conocimiento de la riqueza cultural y culinaria que éste posee. El cual servirá para los moradores y personas interesadas en trabajar en el turismo de esta zona.

Teniendo este material, realizado con los mismos pobladores, personas que han dedicado su vida a mantener vivas estas costumbres, servirán para futuros proyectos turísticos, comunitarios y gastronómicos para que la economía de la parroquia mejore significativamente y sea un punto de atracción para visitantes locales y extranjeros.

De igual manera, una base investigativa servirá para que futuras generaciones tengan un conocimiento de primera mano y fidedigno sobre la riqueza que posee su comunidad y puedan, en primer lugar, revalorizar sus costumbres y también replicar en nuevas eras, preparaciones y platillos que se puedan creerse extintos.

### **Métodos de investigación**

En este trabajo, se utilizan métodos cualitativos con varios recursos tales como: vivencias, entrevistas a las personas involucradas con el entorno e historia y de las cuales teníamos la aprobación para su participación y el análisis documental a partir de los Planes de Ordenamiento Territorial de las parroquias.

Al momento de realizar un estudio gastronómico de la parroquia de Calpi fue necesario utilizar cuatro métodos de investigación científica:

**Método de Observación.** La observación es la forma más sistematizada y lógica para el registro visual y verificable de lo que se pretende conocer; es decir, es captar de la manera más objetiva posible, lo que ocurre en el mundo real, ya sea para describirlo, analizarlo o explicarlo desde una perspectiva científica (Campos & Lule, 2012).

De esta manera se pudo tener información detallada y de primera mano para conocer la realidad, costumbres y prácticas reales de toda la comunidad en cada día, etapa y tradición del tema de estudio.

**Método Deductivo.** El método deductivo permite determinar las características de una realidad particular que se estudia por derivación o resultado de los atributos o enunciados contenidos en proposiciones o leyes científicas de carácter general formuladas con anterioridad (Abreu, 2014).

Este tipo de método permitirá tener clara las tradiciones y prácticas durante la semana santa y detallar con claridad todo lo relacionado con ello. De esta forma, se logrará recabar toda la información necesaria para la investigación.

**Método Inductivo.** El método inductivo plantea un razonamiento ascendente que fluye de lo particular o individual hasta lo general. Se razona que la premisa inductiva es una reflexión enfocada en el fin. Puede observarse que la inducción es un resultado lógico y metodológico de la aplicación del método comparativo (Abreu, 2014).

De acuerdo a la observación realizada y la información recabada con las visitas y la recopilación de la información por medio de las vivencias, se pudo conocer más a fondo las prácticas realizadas, lo que, por consecuencias, ayudó a tener conclusiones más verificables en la presente investigación.

**Método Analítico.** A partir del conocimiento general de una realidad se realiza la distinción y clasificación de los distintos elementos esenciales que forman parte de ella y de las interrelaciones que sostienen entre sí. Se fundamenta en la premisa de que a partir del todo absoluto se puede conocer y explicar las características de cada una de sus partes y de las relaciones entre ellas (Abreu, 2014).

De esta manera se pudo entender de una manera general el alcance de la relación íntima de la fiesta religiosa, su simbolismo e importancia en toda la comunidad y la manera en que es percibida por cada integrante de la parroquia para de ahí llevarlo a una simbiosis con la gastronomía. Cada parte integral de la fiesta se complementa con cada elemento y forman de esta manera, una conexión única, representada en todos los rituales existentes.

### **Técnicas Aplicadas**

Para la investigación se realiza análisis cualitativo, a partir de vivencias, relatos y visitas a la localidad.

**Análisis cualitativo:** El análisis cualitativo ofrece de este modo la posibilidad de asumir ponderaciones y regulaciones científicas propias de una perspectiva en uso, que genera conocimiento “ajustado” a los objetivos de base de dichas orientaciones (Cáceres, 2003).

Usando la técnica de observación se pudo recabar la información que se manejó como base de la investigación. Varios relatos pudieron ser registrados y usarlos en los distintos capítulos que se desarrollaron.

La consulta bibliográfica es una técnica que ayudó en varios ítems del proyecto, teniendo como referencia, revistas científicas, libros, tesis de postgrados y enlaces web que sirvieron para el desarrollo adecuado del presente proyecto. Técnicas que se utilizaran en el desarrollo del trabajo como: revistas, libros e internet y de esa manera realizando una investigación adecuada.

De manera general, las visitas In situ y recopilación de vivencias y relatos fueron la herramientas y técnicas aplicadas que mayor aporte tuvieron en el presente trabajo. No se trabajó con un guion preestablecido como en una entrevista sino más bien con una conversación más informal, íntima y cercana hacia los pobladores. Con esta herramienta se logró obtener información reservada en la comunidad con la cual se pudo obtener un escrito mucho más específico de las costumbres de la parroquia.



## Marco Referencial

Santiago de Calpi, tierra de Músicos o Calpi Musical, una historia llena de arte, trabajo y tradición, pueblo en donde las tradiciones marcan la cotidianidad, un lugar de notable valor histórico y en el cual sus pobladores conviven en una armonía ancestral. La parroquia Santiago de Calpi mantiene vivas las costumbres de antaño en donde existe la simbiosis entre el diario vivir y una cultura propia muy arraigada entre sus pobladores. Por ejemplo, Vaca (2017) en su libro: Santiago de Calpi, Teleológico, Auto perfectivo e inmortal con su armonía musical, nos describe detalladamente todas las características del calpeño, desde sus orígenes, genealogía, pasando por sus costumbres, lugares emblemáticos y oficios. De esta manera podemos entender mucho más el sentir de las personas que viven en esta parroquia. Siendo esta, una de las obras emblemáticas de la parroquia, pero dejando en evidencia la poca información detallada de una comunidad valiosa dentro del territorio riobambeño.

**Comentado [CGC1]:** Esta cita va así: Por ejemplo Vaca (2017) en su libro...

**Comentado [CGCA2R1]:** Corregido

Información explorativa y de base investigativa es lo que la comunidad requiere y necesita para dar a conocer su potencial cultural, gastronómico y ancestral. De esta manera se pueden ir detallando algunos aspectos de gran interés comunitario para la creación de proyectos turísticos o de orden social para el crecimiento de la parroquia. Cocina con historia, que se va perdiendo en el tiempo y no ha logrado tener una base documentada, a pesar de que otras parroquias y el mismo cantón Riobamba cuentan ya con estudios relacionados con la historia, antropología, turismo y base cultural regional.

En estos textos descriptivos como “Tradiciones, Memorias y Prácticas Culinarias, Parroquias Licto, Cacha Y Flores” (Robalino et al, 2019), por ejemplo, se encuentran detalladas estas prácticas culturales, cotidianas y de gran valor social, recabando en lo profundo de los poblados y poniendo por escrito un estudio de interés cultural. Todo parte del interés general para poder realizar investigaciones de esta índole. Los planes gubernamentales dirigidos hacia el turismo y la cultura son los encargados de dar iniciativas públicas para que las investigaciones se desarrollen y fomentarlas de una manera adecuada y viable. Ahora bien, el aporte es de todos los sectores sociales involucrados, academia, comunidad, profesionales de distintas ramas relacionados con el tema y la sociedad en

**Comentado [CGC3]:** La cita aquí va a así: (Robalino et al, 2019)

**Comentado [CGCA4R3]:** Corregido

general que será beneficiada al contar con textos de consulta, didácticos y de amplio conocimiento del entorno propio.

La cocina ecuatoriana ha venido siendo usada como marca de promoción turística, lo que ha llevado a posicionarla como eje primario en muchos grupos sociales. Internamente, la gastronomía ecuatoriana abarca mucho más que solo platillos, bebidas y golosinas, sino que engloba un gran número de recursos sociales, culturales, de comportamiento y de cotidianidad. De esta manera la gastronomía puede definirse como la cultura entorno a la comida, los rituales que se realizan desde el conseguir o compartir los productos, la elección de los utensilios, los días en los que se prepara y la estacionalidad en la que los platillos pueden ser realizados, solo por mencionar algunos aspectos inmiscuidos en este proceso culinario.

Partiendo de esta idea podemos encarar al presente trabajo desde un punto de vista cultural, relacionado indiscutiblemente con tradiciones en torno a un fogón. En palabras de Jáuregui (2002):

Quién habla de comida también alude, implícitamente, a la cultura y a la sociedad en la que ésta se produce y se consume. Cualquiera de los alimentos destinados al consumo humano acaban por dotarse de significados socio-culturales, económicos, históricos, idiosincráticos o comunicativos que poco tienen que ver con su naturaleza original. (pp. 94-105)

Entendiendo así, que la gastronomía de los pueblos son la esencia misma de su existencia. En otras palabras, definen su historia, cultura, costumbres y tradiciones, todo en un plato de comida que identifica quienes somos, marca una historia colectiva que representa a todos quienes la viven y salpica a quienes rodean los pueblos, de esta manera también se logra una transmisión de conocimientos culturales.

Aquí es menester amplificar la discusión existente sobre términos muy comunes y usados con frecuencia sin saber sus diferencias: cocina tradicional y cocina típica, por ejemplo, pero aclarando que una es complemento de otra; ambas las definiremos más adelante, pero en resumidas cuentas cocina tradicional es la comida del diario vivir, una comida a la que estamos acostumbrados tener en nuestras mesas, (Unigarro, 2010), y de

**Comentado [CGC5]:** AL ser una cita textual de más de 40 palabras debe ir en un párrafo aparte con sangría y sin comillas (cuando son menos de 40 palabras se ponen en el texto normal y con comillas) y no olvidas al final entre paréntesis el número de página de dónde se tomó la cita

**Comentado [CGCA6R5]:** Corregido

manera complementaria se define a la cocina típica, la cual a más de ser la comida representativa de un sector, lleva consigo historia de ingredientes, técnicas y utensilios que la hacen poseer ese valor y riqueza cultural del lugar de donde provienen.

Ambos tipos de cocina no dividen, ni rompen la armonía cultural y patrimonial de cada lugar, más bien se complementan y uno es parte del otro, logrando así marcar fuertes rasgos distintivos y representativos del lugar de donde emanan. Estos rasgos característicos forman parte del patrimonio de las comunidades, aportan a su historia y definen su esencia propia. En palabras de Espeitx (2004): “Puede entenderse el patrimonio cultural como un puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión” (pp. 193-203), lo cual coopera en la actualidad, dando forma a las costumbres que la comunidad tiene, muchas veces sin saber su origen o significado pero practicándolas permanentemente, porque son suyas y nadie en otro lugar conjuga todas de la misma manera o con los mismos elementos.

Citando a Trujillo (2010):

Ciertas fechas específicas es donde la comida tiene una ritualidad significativa y un papel central en el convivio de familias y comunidades enteras, este es el caso de la semana santa y uno de los íconos más importantes en esta festividad es la fanesca, un producto culinario que se ha venido siendo un platillo de marcada identidad ecuatoriana, sin perder su origen y sus características de origen en el ámbito culinario como ritual secular. (pp. 99-107)

Puntualmente, este platillo es el único producto que resalta dentro de una fecha tan trascendental como la semana mayor, dejando en evidencia la falta de investigación profunda en las características propias de este evento católico y la marca que ha venido dejando en los poblados en donde su celebración se ha vuelto parte importante de la comunidad.

Claro está, que se desconoce de algunas prácticas muy íntimas de algunos poblados y sus propios habitantes no han sido capaces de dar a conocerlos al mundo y se ha guardado celosamente para el interior, poniendo en riesgo su trasmisión y legado a generaciones futuras que no están tan inmiscuidas en este tipo de prácticas. A pesar de eso, varias ONG y

**Comentado [CGC7]:** Aquí la cita va: En palabras de Espeitx (2004): "xxxxx" (número de página). Como ve, va en el texto porque tiene menos de 40 palabras

**Comentado [CGCA8R7]:** corregido

fundaciones extranjeras se han asentado y colocado su centro de “operaciones” en la parroquia, como por ejemplo Fundación Maquita, que ha trabajado durante más de 30 años en el Ecuador y en 2015 inició el proyecto de procesamiento de la quinua en dicha parroquia, inaugurando allí su planta de producción, proyecto que sin duda ha dinamizado todo el entorno agrícola del sector y poblados cercanos (Maquita, 2015).

Este tipo de proyectos y comunicar acerca de ellos, puede ayudar en la divulgación de información atractiva y estratégica para que más empresas, organizaciones, cooperativas y el mismo GAD de Riobamba y Gobierno Provincial se fijen más en la parroquia, intervengan en la generación de proyectos viables, sustentables y solventes en beneficio de los pobladores y así, generando una economía circular, permitirá que todos los agentes involucrados

**Comentado [CGC9]:** La cita está bien, pero el punto solo debe ir al final de la cita, no al final de la última palabra porque corta la secuencia de la oración

**Comentado [CGCA10R9]:** Corregido

## Marco Conceptual

Los lineamientos del presente trabajo adoptan el concepto citado por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura (UNESCO) en el año 2003, según el Artículo 2:

**Patrimonio cultural inmaterial:** Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así, a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2003).

**Alimentación:** es un acto de supervivencia y por tanto esta necesidad se encuentra estrechamente vinculada a la capacidad del hombre de relacionarse con sus iguales y con su entorno (Martínez & Pedrón, 2016).

**Cultura:** Conjunto de estilos de vida y costumbres, conocimientos y grados de desarrollo artístico científico e industrial, en una era o grupo social. La cultura, habitualmente, es una cualidad positiva de una persona, una virtud (Lopez, 2002).

**Gastronomía:** El conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos (Savarín, 2009).

Partiendo de allí entonces, podemos conceptualizar a la gastronomía como al arte de la alimentación, aplicando técnicas adecuadas, preparada para producir efectos a quien está dirigida y cumpliendo con los objetivos planteados al momento de ser imaginada, tal como sucede con muchas otras demostraciones de arte. Cumpliendo con estos parámetros, la gastronomía no es tan sólo un satisfactor de necesidades, sino más bien el arte por excelencia. Su apreciación involucra sentidos de un modo que las demás no lo hacen, volviéndolo el más integral (Torre, 2007).

**Identidad cultural:** La identidad es una construcción que se relata. Se establecen acontecimientos fundadores, casi siempre referidos a la apropiación de un territorio por un pueblo o a la independencia lograda enfrentando a los extraños. Se van sumando las hazañas en que los habitantes defienden ese territorio, ordenan sus conflictos internos y fijan los modos legítimos de vivir en él para diferenciarse de los otros. Los libros escolares y los museos, los rituales cívicos y los discursos políticos, fueron durante mucho tiempo los dispositivos con que se formuló la Identidad (así, con mayúscula) de cada nación y se consagró su retórica narrativa (Canclini, 1993).

**Recetario:** Lista de ingredientes con una serie de instrucciones para realizar un plato de cocina particular. Las recetas pueden ser transmitidas de generación en generación, mediante libros de cocina o creadas a partir de la experiencia (Gimeno, 2011).

**Tradición:** Se resiste al cambio social. Modos habituales de conductas legadas del pasado que impiden la innovación. Costumbre, es menos articulada. Son creencias y prácticas de vida corta. Lo típico es un rasgo característico de un tipo o modelo (Ron, 1988).

**Turismo:** Se entiende por turismo a los desplazamientos cortos y temporales de la gente hacia destinos fuera del lugar de residencia y de trabajo, y las actividades emprendidas durante la estancia en esos destinos (Burkart & Medlik, 1981).

**Patrimonio tangible:** Se considera patrimonio tangible, aquellos lugares físicos históricos, objetos culturales concretos que mantiene un valor intrínseco irreplicable (UNESCO, 2003).

**Patrimonio intangible:** El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional (UNESCO, 2003).

**Turismo Gastronómico:** El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos; y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros (Oliveira, 2008).

**Comida Típica:** La cocina típica de un territorio no sólo habla de los ingredientes, sabores y olores, sino también de las condiciones históricas, de los vínculos económicos y de las relaciones sociales que permitieron su emergencia y desarrollo (Galak & Escobar, 2019).

**Comida Popular:** Se refiere a las técnicas, condimentos y aliños propios de cada región, así como su manera de prepararlos, combinarlos y servirlos (Unigarro, 2010).

**Cocina Tradicional:** Se considera tradicional a la cocina diaria de cada lugar, platillos transmitidos de generación en generación, aquello que el individuo recuerda y añora cuando, estando fuera de su país o región, no lo puede comer y disfrutar (Unigarro, 2010).

**Cocina Ancestral:** Gastronomía ancestral o saberes culinarios gastronómicos del Ecuador, constituyen un conocimiento trascendental, sólido y valioso de la cultura y sabiduría que poseen los pueblos indígenas y que han sido transmitidos a lo largo de las generaciones (Villalba & Inga, 2020).

**Cultura alimentaria:** Es el conjunto de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad (Espeitx, 2004).

**Comunidad:** Conjunto humano que se encuentra definido a partir de semejanzas culturales, idioma, religión, celebración de fiestas, expresiones artísticas, nexos históricos, tipos de alimentación y muchas veces un territorio (Lopez, 2002).

**Semana Santa:** La Semana Santa son los siete días que siguen a la Cuaresma. Comienza con el Domingo de Ramos y termina con el Domingo de Resurrección. Es una época de reflexión para los católicos (Naranjo, 1987).

**Religiosidad Popular:** Movimiento de Incorporación de elementos del catolicismo español a la matriz aborígen, dando como resultado vivencias y expresiones religiosas que, si bien oficialmente contienen y son manifestaciones cristianas, en realidad (de manera inconsciente) conservan numerosos elementos precristianos (Botero, 1992).

**Prioste:** El prioste constituye una figura central al interior de la fiesta, permitiendo su continuidad a través de su coordinación y financiamiento. Asumir este cargo tienen motivaciones tanto religiosas como sociales. En el aspecto religioso constituye un acto de fe, agradeciendo o solicitando un favor (Naranjo, 1987).

**Guanlla:** Es porción de cosas que uno se reserva para sí. Cuando todavía se podía ser generoso en las invitaciones o fiestas que ocurrían con cualquier pretexto, había que pensar también en el guanllar y los guanlladores, que se llevaban, en una servilleta de papel, dulcecitos, chocolates, galletas de mantequilla, todo lo que hubiera y pudiera cogerse sin daño para la cartera o el bolsillo (Crespo & Cordero, 1999).

## CAPÍTULO 1

### 1.1. Breve Historia de Riobamba

La historia de San Pedro de Riobamba es marcada por acontecimientos que influyeron en sus habitantes y repercutieron en la vida de los ecuatorianos, con influencia en muchos de las primeras acciones políticas, culturales, sociales y comerciales. Dando forma a una cultura e ideología muy marcada y que se diferencia de muchos otros poblados.

La leal y noble, ciudad de Riobamba, fundada por los españoles el 14 de agosto de 1534, es la cabecera del cantón del mismo nombre y capital de la provincia de Chimborazo. La ciudad se fundó sobre las ruinas de la ciudad destruida por Rumiñahui en su retirada hacia Quito. El 4 de febrero de 1797 un terremoto destruyó gran parte del territorio, sepultándola casi por completo y dejando miles de víctimas a su haber (Paniagua, 1999), obligando así a la movilización y a un nuevo asentamiento para sus habitantes, llegando a donde hoy se encuentra la ciudad.

Riobamba declaró por primera vez su emancipación política el 11 de noviembre de 1820 como consecuencia de las secuencias independentistas que empezaron en Guayaquil el 9 de octubre del mismo año, le siguió Cuenca, Azogues y Guaranda. Con ello se marcó la vía culminante para la independencia nacional, concretada en Riobamba el 21 de abril de 1822 como antesala de la Batalla del Pichincha, el 24 de mayo del mismo año (Coronel, 2006).

En el primer cuarto del siglo XX, uno de los hitos de mayor relevancia fue la construcción del ferrocarril, el cual fue un acontecimiento importantísimo tanto para el cantón como para toda la provincia ya que, debido a ello, Riobamba se constituye el epicentro comunicacional para el centro del Ecuador, y también, gracias a esta nueva vía de transporte, comienza un nuevo modelo comercial y de trueque entre la región costa y sierra, generando también, un intercambio cultural entre ella. (Cepeda, 2003).

La base económica local principal fue la agropecuaria, consiguiendo de esta forma, en 1920, formar la llamada Junta de Fomento Agrícola, la cual, mediante gestiones propias de todos los socios logra instaurar, en 1931, una de las mayores ferias agrícolas de la localidad



hasta la actualidad, la nacionalmente conocida feria de Macají. Este importante punto de encuentro ganadero, agrícola y mercantil ha sido el punto de encuentro de muchos emprendedores, empresarios y productores que año a año se reúnen para mostrar e intercambiar sus productos con otros conocedores del tema y ser vitrina para la población en general. En 1937, la Junta pasa a denominarse Centro Agrícola Cantonal de Riobamba. De esta manera, esta organización logra captar la atención de comerciantes y ayudar a la economía local en su desarrollo y evitar que todo negocio se centre en las ciudades principales del Ecuador.

Gracias a lo mencionado anteriormente, la economía de la localidad se fomenta, creando nuevos espacios de desarrollo y atrayendo a nuevas esferas económicas para la creación de proyectos privados y estatales tanto para la economía, desarrollo, deporte y educación.

Actualmente, la presencia de las universidades locales públicas, UNACH (Universidad Nacional de Chimborazo), ESPOCH (Escuela Superior Politécnica de Chimborazo), como de las extensiones de las universidades privadas de UNIANDES, Universidad Particular de Loja o en su tiempo la USFQ (Universidad San Francisco de Quito), han marcado nuevas expectativas para la juventud del cantón y se han presentado como una fuerte opción para los jóvenes que desean realizar sus estudios universitarios, tanto locales como del resto de provincias del Ecuador, siendo un punto a favor, la ubicación de Riobamba en el centro del país.

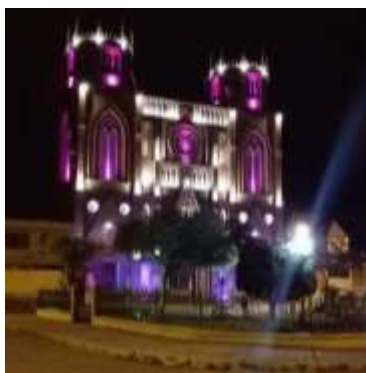
Otro sector con alto potencial ha sido el turístico, el cual está vinculado al ferrocarril, ahora desaparecido, los atractivos turísticos naturales y culturales, los cuales permiten la visita tanto de turistas nacionales como extranjeros. El centro histórico de la localidad, con sus edificios patrimoniales constituyen uno de los atractivos más llamativos dentro de la urbe, lo que permite, tanto a las autoridades municipales, empresas locales y emprendedores, crear espacios de interés que ayuden a la afluencia de visitantes. Por otro lado, existe también el trabajo conjunto entre GADS y comunidades rurales para incentivar el turismo comunitario, asegurando así que todos los miembros de la ciudad sean partícipes de este crecimiento económico.

Si bien la vocación productiva del cantón se orienta a lo agropecuario y ganadero, el comercio ha crecido en los últimos años, ayudando al desarrollo y empleo para los habitantes y personas asentadas en Riobamba, lo cual ha fomentado que empresas nacionales y extranjeras se asienten y realicen sus transacciones en la ciudad, dando a notar un crecimiento tanto poblacional, social, intercultural y económico, lo que se evidencia en los cambios que ha tenido la urbe desde sus inicios.

## **1.2. Parroquia Calpi**

### ***1.2.1. Historia de Calpi***

Calpi es una parroquia rural del Cantón Riobamba. Etimológicamente su significado es: “Río de la araña”, es un asentamiento antiguo donde poblaron ayllus como los Calpi o Cápac. Citando al historiador Aquiles Pérez, cuenta que por inducción lingüística los primeros habitantes de Calpi fueron Jibaros y Colorados, la etimología sugerida para Calpi, proviene del idioma Jibaro *CAR (ana): PI (serpiente de sueño)*. Siendo así, jefes Jibaros gobernaron Calpi en sus inicios, de manera relevante se observa que sus raíces se mantienen en la vestimenta de los yumbos en las fiestas conmemorativas de la localidad hasta la actualidad (Pérez, 1979).

**Figura 1***Parroquia de Calpi*

*Nota:* César Cabezas. 2023.

La *Ashpa Mama*, que en lenguaje quichua es la madre tierra, es parte de la cultura ancestral de los pueblos indígenas, como el Puruhá, que se asentaba en las planicies donde hoy se encuentra Calpi, lugar de un bravo, legendario y valiente pueblo, que era una comunidad fuerte en la zona interandina y que contaba con características propias muy marcadas, por lo que cultura y lengua de la gente que hoy habita esas tierras son herencia de pueblos como este (Crespo & Cordero, 1999).

La parroquia Calpi tiene la característica de ser una de las más longevas del Ecuador, de hecho, sus inicios se establecen en los primeros años de la colonia, aun siendo parte de la Real Audiencia de Quito, donde se estableció como un asentamiento indígena en 1575, de esta manera, hasta la presente fecha tienen 448 años de fundación española. Tras la conquista Inca, este asentamiento se mostró de vital utilidad por su estratégica ubicación, al ser un tambo a poca distancia del camino real, siendo un paso obligado de los caminantes (Vaca, 2017).

Entre los asentamientos prehispánicos más representativos en Calpi se mencionan la Huashpería, Shilshi, Huasitian, la Ladera, el Placer, el Calvario, Yacupata, San Juñan, el Obraje, Silva Pamba, Yanahurco, el Balcón, lugares donde su vivienda se denominaban chaquihuasis (Vaca, 2017).

**Comentado [GCCR11]:** Nuevamente el tema de redacción con oraciones cortas.

**Comentado [CGCA12R11]:** Corregido

**Comentado [CGC13R11]:** Todo lo que sea en otro idioma, en este caso en quichua, hay que ponerlo en cursiva

**Comentado [CGC14R11]:** Revisar en todo el texto el error que hay al final de esta página, recuerde que el punto debe ir solo al final de la cita, no al final de la oración y luego otro al final de la cita.

**Comentado [CGCA15R11]:** Corregido

Tras la conquista la vida cambió, ya que la influencia proveniente de nuevas costumbres, hizo que las propias de los indígenas allí asentados, inicien una transformación y conjunción de este nuevo cúmulo de expresiones tanto sociales, religiosas y cotidianas, iniciando así un proceso de transformación. En nuestros territorios, luego de la fundación de Santiago de Quito, alrededor de la laguna de Colta, la planicie del sector de Caipi se empezó a relacionar con los conquistadores de la antigua Riobamba. Con el paso del tiempo Caipi se pasó a denominar Calpi, por su cercanía al río Calpe y tras la llegada de los españoles ratifican su nombre denominándolo Santiago de Calpi (Botero, 1990).

La influencia católica post conquista se marcó de manera fuerte en varios poblados como Calpi, en donde, en 1762, tras establecer un curato, se instaura la primera parroquia religiosa, construyendo la primera iglesia en 1766, casi a la par de la iglesia de Balbanera, la más longeva del Ecuador. Los Frailes Franciscanos asignaron como santo protector de esta parroquia eclesiástica al Apóstol Santiago el Mayor, que más tarde se denominaría Patrón Santiago, patrono de Calpi.

## Figura 2

*Iglesia Antigua y Nueva de la parroquia Calpi*



*Nota:* Tomado de GADR Santiago de Calpi, 1990.

**Comentado [CGC16]:** Corregir en todas las fotos la referencia, falta como le mencioné los créditos de la foto, es decir de quién es la foto

**Comentado [CGCA17R16]:** Corregido

**Figura 3***Imagen de Patrón Santiago, Patrono de Calpi**Nota: César Cabezas. 2023.*

Poco después de la época republicana, en el año 1830, Santiago de Calpi es considerada como parroquia civil, tras la revolución Marcista, dictando el decreto de cantonización de Guano el 20 de diciembre de 1845 y, posteriormente, en 1846, el 13 de noviembre, la parroquia pasa a pertenecer a la ciudad de Riobamba (Vaca, 2017).

**1.2.2. Situación Geográfica**

Desde la independencia, por su ubicación, Calpi es un lugar de paso obligado. Se toma el camino hacia la montaña sirviéndose de guía la ruta hacia el nevado. El acceso principal a la parroquia Santiago de Calpi se lo realiza por la carretera Panamericana la cual cruza por Riobamba y se dirige la zona austral y sur del Ecuador. Existen otras vías asfaltadas para acceder a la cabecera parroquial: por el tramo que atraviesa la parroquia San Juan (vía Guaranda-Riobamba) y desde la parroquia Licán por la vía Corona Real – Cunduana a través del sistema vial parroquial (Costales, 1987).

**Comentado [GCCR18]:** No olvidar la codificación en cada subtítulo

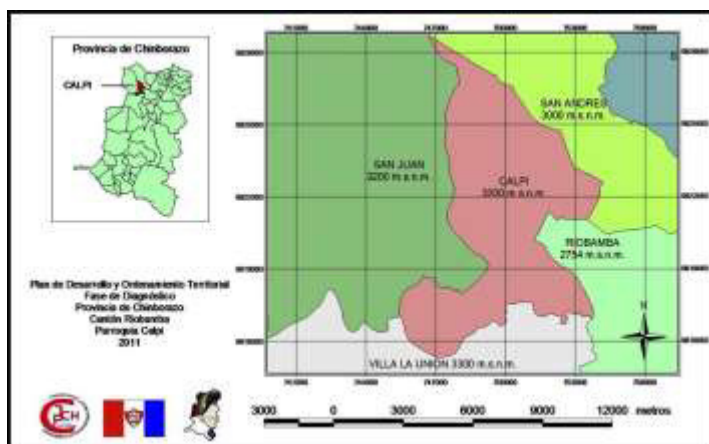
**Comentado [CGC19R18]:** Falta la codificación en algunos subtítulo, es decir 2.1, 2.1.1 etc

**Comentado [CGCA20R18]:** Corregido

Calpi limita al norte con la parroquia San Andrés, del cantón Guano, al sur con la villa la Unión – Cajabamba del cantón Colta; al este la parroquia Licán del cantón Riobamba y al oeste la parroquia Sicalpa del cantón Colta y San Juan del cantón Riobamba. En su superficie, el área total es de 5353.3 hectáreas y la superficie de la cabecera parroquial es de 664.66 hectáreas. En esta parroquia, el clima durante todo el año es frío y templado, su temperatura varía desde los 4 a los 20 grados centígrados teniendo una precipitación anual media de 200 a 700 milímetros.

**Figura 4**

*Mapa Localización de la parroquia Santiago de Calpi*



*Nota:* Tomado de GADR Santiago de Calpi, 2012.

### 1.2.3. Comercio y Producción

En Calpi, como en la mayoría de la zona sierra centro, se tiene una producción agrícola transitoria y permanente. Teniendo como productos principales la cebolla, col, frejol, haba, acelga, arvejas, entre vegetales, y entre los cereales, leguminosas y gramíneas tenemos una fuerte producción de maíz suave, trigo, cebada, quinua, maíz, trigo, lenteja,

quinua, chocho.; también hierbas aromáticas como cedrón (*Aloysia citrodora*), manzanilla (*Chamaemelum nobile*), toronjil (*Melissa officinalis*). En esta comunidad, la producción de maíz y la molienda de granos sigue siendo una de las fuentes de ingreso más importante, siendo así, la costumbre de cosechar, secar, desgranar, clasear aún mantiene fuerza en las familias de la localidad. Relacionado a la cebada, en Calpi se realiza el arroz de cebada, obteniendo de aquí mismo la máchica y la jaguata, ambas harinas de cebada, con la diferencia que la machica se realiza con la cebada tostada y la jaguata sin tostar. Los chochos también tenían un sitio prioritario en los calpeños, teniendo así una producción importante de este producto y realizando un ritual para poder consumirlo y venderlo; al estar cerca del río Chibunga, los productores de esta leguminosa se acercaban a la orilla del río y allí, con sus mallas y conociendo bien en terreno, colocaban los chochos aquí para desaguarlos y quitarles el amargo que poseen.

En esta comunidad también se mantenía un negocio o forma de trabajo muy poco conocido, como es los molinos de agua, en las riveras del mismo río Chibunga, se encontraban principalmente dos molinos que ayudaban a la comunidad en la producción de harinas para consumo local y expendio en la cabecera cantonal. Estos molinos usaban la fuerza del río para hacer girar un sistema de engranes que permitían molinar los granos y poder entregarlos. Ahora ya no hay evidencia de estos molinos debido a la contaminación del río antes mencionado y su poco caudal.

Con respecto al mercado pecuario, debemos mencionar que Calpi cuenta con plaza de rastro zonal, donde las personas de toda la provincia acuden a realizar comercio de todo tipo de ganado los días sábados, por lo que, en las comunidades rurales que conforman la parroquia, existe una constante crianza de ganado vacuno, bovino y porcino, con varios productores pequeños. A más de lo antes mencionado, también destaca la crianza de especies menores como cuyes, conejos y gallinas de campo. Gracias a ello, se denota que este tipo de materia prima es la principal fuente de consumo en épocas de todo tipo de festividad local.

**Comentado [GCCR21]:** De todos estos productos, después de cada uno hay que poner entre paréntesis el nombre científico

**Comentado [CGCA22R21]:** Corregido

**Comentado [CGC23R21]:** Ya está el nombre científico pero estos van en cursiva dentro del paréntesis

**Comentado [CGCA24R21]:** Corregido





**San José de Gaushi:** Comunidad muy antigua que cubrió una gran extensión entre Uchanchi, las Habras colindando con Batzacón. Su principal festividad se celebra en octubre a la Santísima Virgen del Rosario. Las hermanas asuncionistas de nacionalidad española organizaron a la comunidad y construyeron allí una fábrica de embutidos, instruyéndoles en la crianza de cerdos. Tiene una extensión de 511.65 hectáreas y 501 habitantes.

**Jatari Campesino:** Asentamiento que nace de la división de Rumicruz y la Moya. En esta comunidad las hermanas asuncionistas incursionaron en la construcción de galpones para la crianza de aves. Tiene una extensión de 590.79 hectáreas, incluyendo la Moya y Rumicruz y 208 habitantes.

**Rumicruz:** La última comunidad de la parroquia para llegar a Pulingui o a las 4 esquinas que pertenece a San Andrés. Tiene una extensión de 590.79 hectáreas, incluyendo la Moya y Jatari Campesino y 392 habitantes.

**La Moya:** Asentamiento Puruhá, quienes mantienen una serie de vestigios antiguos y organizaciones comunitarias; su icono es la iglesia con su patrono San Agustín, la cual es considerada la tercera más antigua del Ecuador. Aquí se practica el turismo comunitario en donde existe un museo que muestra sus costumbres y tradiciones. Tiene una extensión de 590.79 hectáreas, incluyendo Jatari Campesino y Rumicruz y 520 habitantes.

**Nitiluisa:** Comunidad que mantiene su área de influencia con sus tres barrios: Corona Real, Centro, Rumipamba. La planicie que ocupa es cruzada por la carretera García Moreno vía antigua a Guayaquil y Quito. Sus puentes, a pesar del tiempo, se mantienen en servicio y su vistosidad atrae a los que lo visitan. Tiene una extensión de 826.24 hectáreas y 617 habitantes.

**San Vicente de Luisa:** Es un territorio plano donde sus habitantes han desarrollado el arte de la confección de zapatos de caucho, botas, ushutas y alpargatas. Trabajos por los cuales la comunidad fue reconocida. Su punto atractivo fue la estación de Luisa (Chapalay) del ferrocarril, lugar al que concurrían los Riobambeños para viajar a Quito y Guayaquil, ya que el tren no ingresaba a la ciudad de Riobamba, existiendo aun las huellas de la línea férrea antigua. Las celebraciones por el santo patrono son en el mes de abril y de la confraternidad Luiseña en el mes de agosto. Tiene una extensión de 406.31 hectáreas y 238 habitantes.

**San Francisco de Cunuguachay:** Es una de las comunidades más pobladas de Calpi, en su interpretación autóctona, Cunuguachay quiere decir lugar o sitio donde nacen los conejos. Con el apoyo de la comunidad eclesiástica el lugar cuenta con un establecimiento para hospedaje turístico guiado por nativos. Tiene una extensión de 751.21 hectáreas y 512 habitantes.

**Calpiloma:** Ocupan los predios conocidos como la ladera, barrio San Alfonso. El lugar de renombre es las 4 esquinas en donde a pocos pasos esta Espejo Rumi, lugar místico donde existe una piedra brillante que al acercarse se observa la figura de la Virgen María. Tiene una extensión de 143.65 hectáreas y 289 habitantes.

**La Merced de Gultus:** Esta ubicado en los predios de la hacienda del mismo nombre. La comunidad se encuentra aledaña a la parroquia San Juan cruzada por el río Chimborazo. En este sector se construyó un proyecto productivo de una quesería ya que el sector dispone de una fuerte producción de leche. Tiene 216 habitantes.

**Telenpala:** Esta comunidad se encuentra en la terminación del cerro Hilihuazar y sus tres barrios se encuentran en la ladera del río Chimborazo. Tiene una extensión de 181.43 hectáreas y 45 habitantes.

**Chiquicaz:** Comunidad de antaño que guarda la historia de los levantamientos indígenas de la colonia, así como la requisita de caballos en las guerras por la toma del poder en la república. Chiqui quiere decir malear, Chiquiyando: desear el mal. Dentro de sus atractivos se encuentra la quebrada de Nahujón, la de Gallos y la de Cuiche. Tiene una extensión 246.73 hectáreas y 327 habitantes.

**San Francisco de Chamboloma:** Continuando con el cerro Hiliguazar, pasando por la quebrada de las fuentes de agua de Nahujon esta San Francisco de Chamboloma, sector productivo en cebolla colorada, cilantro, zanahoria principalmente. Su santo patrono es San Francisco. Tiene una extensión de 80.43 hectáreas y 335 habitantes.

**San José de Bayubug:** Ubicado en las faldas de Chiquicaz. Tiene una extensión de 245.04 hectáreas y 225 habitantes.

**San José de Chanchuan:** Comunidad aledaña a la carretera García Moreno. Esta comunidad se encuentra cercana a la Cemento Chimborazo y la desaparecida Emdefor. Tiene una extensión de 123.04 hectáreas y 338 habitantes.

## CAPÍTULO 2

### 2.1. Cultura Ecuatoriana

En el territorio nacional, varias representaciones de culturalidad, practicadas en eventos festivos muy bien marcados en el calendario indígena, son las que identifican a los pueblos y comunidades populares, por ejemplo los Raymis, especialmente la Fiesta del Inti Raymi (Los Diablos Huma danzan en la fiesta al sol), en el solsticio de verano, agradeciendo al dios Inti (Sol) por la prosperidad en las cosechas y a la Pachamama (Madre Tierra) por haber cuidado y bendecido los sembríos; se celebra el 21 de junio en la mayoría de poblados indígenas de la zona de la sierra. Las provincias más identificadas con este tipo de prácticas son Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua, Cañar, Azuay y Loja.

Es importante describir detalladamente las actividades culturales y como llegan a influenciar en el desarrollo de los pueblos, marcando de esta manera un fenómeno socio-cultural que incluyen prácticas milenarias y nos lleva a procesos identitarios de los poblados, dándole significado a toda esta ritualidad. Este tipo de prácticas influyen notablemente en la cotidianidad y en su herencia cultural, de la cual, en la actualidad, se nota que se sienten orgullosos de poseerla y de compartirla con el mundo (Escudero, 2017).

El mestizaje y la interrelación de razas en el Ecuador, permiten hablar de una cultura multiétnica en donde conviven un sinnúmero de comunidades que permite una verdadera interculturalidad de los pueblos, lo que ayuda a aumentar el inventario patrimonial que poseemos. Esto, sin mencionar que varios rituales se han perdido a lo largo de los años y que, lastimosamente, muchos ya no se pueden recuperar porque no existe registro escrito de estas prácticas y tampoco herencia de los conocimientos a las nuevas generaciones.

### 2.2. Fiestas religiosas

En Ecuador podemos distinguir dos tipos de celebraciones entre sus pobladores, religiosas o de independencia, cada una posee características propias dependiendo de su

categorización, época del año y lugar donde se celebra la fiesta. Salvo por los Raymis, el resto de celebraciones que existen en el Ecuador, son producto de una mezcla entre costumbres aborígenes, propias del territorio y la influencia de la conquista en su momento, sin embargo, varias festividades territoriales se impusieron a otras, haciendo que se olviden, desplacen o en algunos casos desaparezcan.

Las celebraciones religiosas más representativas son Navidad, Semana Santa y Día de los Difuntos, ceremonias en donde las personas actúan de acuerdo a su herencia cultural y familiar. Estas fiestas vienen repletas de simbolismos, personajes y por supuesto comida, considerada como patrimonio vivo de las comunidades y pueblos ecuatorianos. En palabras de Trujillo (2010) “integran también el patrimonio vivo las distintas preparaciones culinarias, numerosas y variadas en el país debido a la preservación de costumbres ancestrales y disponibilidad de un vasto repertorio de recursos alimentarios” (99-107), brindando así una identidad propia a cada región, partiendo de la tradición culinaria que los identifica.

Las tradiciones, cultura y costumbres de cada pueblo están estrechamente relacionadas con la gastronomía de cada localidad. Su cocina típica y tradicional, junto a una cocina criolla y cotidiana hacen que cada poblado se sienta orgulloso de lo que son y lo que tienen. Por otro lado, el Ecuador, al ser un poblado católico, mantiene tradiciones religiosas muy arraigadas a su esencia, las cuales son manifestaciones muy fuertes en la actualidad. Costumbres que son presididas, en muchos casos por las iglesias parroquiales, pero en muchos otros, por comunidades o hermandades devotas a un patrono local. Estas hermandades mantienen rituales muy identitarios para cada festividad que celebran.

De esta manera, en Calpi, una parroquia rural del cantón Riobamba, en la provincia de Chimborazo, siendo una parroquia religiosa en donde conviven dos hermandades, como la hermandad del Señor y de la Virgen de los Dolores, junto a la comunidad entera, participan activamente y son artífices de las actividades tradiciones relacionadas con el catolicismo, especialmente durante la Semana Mayor o Semana Santa. Estas hermandades, tienen el deber de cumplir junto al párroco de la iglesia con el calendario litúrgico correspondiente.

Dentro del calendario eclesiástico, las festividades que se celebran con mayor renombre son: Carnaval, con el miércoles de ceniza, Semana Santa, Finados, Pascua de

**Comentado [CGC25]:** Aquí falta el número de página de la cita que va entre paréntesis

**Comentado [CGCA26R25]:** Corregido

resurrección y la Navidad. Estas actividades resaltan por su significado y espiritualidad. Como celebración patronal tenemos las fiestas del Patrón Santiago en noviembre con sus llamativas corridas de toros, que reúnen a un sinnúmero de personas nacionales como extranjeras. Su ícono más representativo, con el que se identifica culturalmente toda la comunidad y que es, sin ninguna duda, el orgullo de toda la parroquia es la Banda de Músicos Santiago de Calpi, victoriosa en varios concursos a nivel provincial y nacional. Santiago de Calpi es una parroquia rica en tradiciones, se la conoce como “Tierra de Músicos” porque en ella se cultiva el arte musical por la mayoría de sus habitantes.

Antes de iniciar todas y cada una de las celebraciones en Calpi es importante mencionar que su banda de pueblo, una de las más longevas del Ecuador, creada en el año 1910, acompaña con sus tonadas todas las actividades culturales, religiosas, festivas, fúnebres que serán celebradas en la comunidad. Quien contrata a la banda, sea cual sea la fecha o celebración, se denomina “guashayo” (Vaca, 2017).

### Figura 6

*Banda de Calpi*



*Nota:* Tomado de GADPR Santiago de Calpi. Inicios siglo XX.

**Comentado [CGC27]:** Como ve, aquí la foto si tiene los créditos. En el título de esta foto si tiene la información por de que año es esa banda, sino ponerle como inicios del siglo XX

### 2.3. La Celebración de la Semana Santa

Las celebraciones de Semana Santa inician 9 días antes de iniciar con la semana mayor. La novena organizada por la Hermandad de la Virgen de los Dolores, que son los acompañantes de este cuadro venerado y se visten de cucuruchos, de traje morado y capuchón blanco. Este es el evento que marca el inicio de la semana litúrgica más importante para la comunidad católica de la parroquia de Calpi. Estas tradiciones se llevan a cabo gracias a la participación firme año a año de dos hermandades religiosas, la hermandad del Señor o denominados hermanos del Señor, siendo su patrono, el Señor de la Agonía y su vestimenta característica es una sotana blanca, amarrada con un cordón y guantes blancos; la otra congregación es la hermandad de la Virgen, en donde se venera a la Virgen de los Dolores y ellos se caracterizan por ir vestidos de cucuruchos de color morado, tapados la cara con un manto blanco, guantes del mismo color y un bastón que les permite descansar al cargar la imagen y forma parte de su traje especial para estos días.

#### Figura 7

*Hermandades de Calpi*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

Tras nueve días de reuniones religiosas y preparando el camino para la Semana Mayor, la novena se termina el viernes de Concilio, el cual consiste en una celebración

eucarística en memoria de la Virgen de los Dolores, organizada por la hermandad de la Virgen. Posteriormente, a las 7 pm, una vez terminada la celebración eucarística, la comunidad participa en la primera procesión de semana santa, caminando por las calles de la parroquia y acompañando a la imagen de la Virgen y el estandarte, que representa el símbolo de la hermandad, así como su identidad, como costumbre arraigada en este tipo de encuentros, se invita después de la participación comunal a una comida preparada por los mismos pobladores.

**Figura 8**

*Virgen de los Dolores*



*Nota:* César Cabezas. 2023.

El siguiente día donde la comunidad se reúne, es el domingo de ramos, día que representa la entrada triunfal de Jesús a Jerusalén, recibido para los lugareños con hojas de palma blanca, las cuales representan el respeto, amor y la creencia en su figura celestial. Esta tradición hoy en día se la mantiene de una manera distinta, pero con el mismo significado, llevando los ramos tejidos de palma para ser bendecidos.



**Figura 9**

*Inicio de la Procesión en el sector de las Cruces.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 10**

*La Hermandad del Señor llevándolo a la Iglesia*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

En Calpi, el domingo de ramos se realiza una procesión que inicia a las 10 am, desde el sector conocido como las cruces. Esta procesión es coordinada por la hermandad del Señor, y el consejo pastoral de la comunidad. En el recorrido que culmina en la iglesia central, participan los moradores de la cabecera parroquial y las hermandades religiosas de la parroquia, así como los poblados cercanos a la cabecera parroquial. Posteriormente se realiza una misa presidida por el párroco de Calpi y en la que se replica el ritual de la entrada triunfal de Jesús, realizando una calle de honor con los ramos, desde el parque hasta la puerta de la iglesia para la entrada de la imagen de San Salvador. De allí, las personas agradecen a las hermandades organizadoras y el día culmina, dando inicio a la semana Mayor.

**Figura 11**

*Representación de la Entrada triunfal de Jesús*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 12**

*Calle de Honor para la Entrada de la imagen de Jesús a la Iglesia*



*Nota:* César Cabezas. 2023.

El martes santo inicia con la procesión en la cabecera cantonal, Riobamba, a las 2pm, con la imagen del Señor del Buen Suceso, Patrono del catolicismo riobambeño. Los representantes en esta procesión son los miembros de la Hermandad de la Virgen de los Dolores, teniendo como característica, ser una de las primeras de delegaciones en participar de este ritual católico, ya que la hermandad de la virgen tiene alrededor de 120 años de existencia, motivo por el cual han sido condecorados por la Curia Diocesana. Por la noche, 7 pm, se celebra una misa en la iglesia central organizada por la hermandad del Señor, para posteriormente realizar la procesión del martes santo, en donde la comunidad acompaña y son escoltados por la hermandad de la Virgen.

**Figura 13**

*Procesión del Martes Santo en Riobamba. Hermandad de la Virgen*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 14**

*Martes Santo. Procesión en Riobamba. Imagen de la Virgen de los Dolores*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

Finalizado este ritual, inicia una tradición bastante arraigada en esta comunidad, como son las Venias, que consisten en la adoración a la imagen de la Virgen de los Dolores y del Señor de la Agonía, protagonizada por todos los miembros de estas dos hermandades religiosas y haciendo una venia cada tres pasos, como muestra de respeto, entrega y fe. En esta muestra de amor por parte de los miembros, participan también sus familiares en cada uno de estas reverencias. En agradecimiento por la compañía y devoción, los organizadores de este día invitan a la casa de uno de los miembros de la hermandad para poder compartir los alimentos.

**Figura 15**

*Imagen del Señor de la Agonía*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

El miércoles inicia temprano en la iglesia de la parroquia, en donde el sacerdote abre las puertas para que la comunidad pueda acercarse a confesar. Esta tradición se mantiene fuerte desde hace muchos años en donde las personas abren su corazón y piden perdón por los errores cometidos. Al ser una parroquia con fuertes valores religiosos, esta tradición permite renovar su compromiso con dios y corregir los caminos espirituales.

El jueves santo, se vive una tradición familiar religiosa, en donde la licenciada Antonieta Zambrano y la Srta. María Presentación García Logroño coordinan el ritual eclesialístico de este día. Ellas junto a sus familias preparan la iglesia, la adornan, limpian y ponen a punto todo lo necesario para la celebración eucarística del día. En este día se realiza el ritual de lavado de pies que representa el acto de humildad que mostró Jesús a sus apóstoles, realizándolo de una manera íntima y con amor hacia ellos. En este ritual participan algunos representantes de las hermandades y de la parroquia, que se acercan a compartirlo con el sacerdote encargado y su equipo eclesialístico.

Dentro de la programación religiosa, el jueves santo se hace la visita a las siete iglesias, pero al contar solo con una, toda la comunidad se vuelca a la capilla, en donde celebran misa a las 6pm, y a partir de las 19:00 la población y las hermandades acompañan al santísimo, hasta la media noche.

Tanto la hermandad del Señor, como de la Virgen, colaboran en la organización de la adoración al Santísimo, en donde el cura parroquial celebra una eucaristía especial. y la catequesis parroquial realiza representaciones y ofrendas al santísimo. En esta visita participa un grupo musical propio de la comunidad, con música sacra alusiva al momento.

El viernes santo, toda la parroquia se reúne para el Viacrucis, que inicia a las 12 pm, recordando el recorrido al calvario que llevó a Jesús a la crucifixión. El sacerdote y la catequesis parroquial son los encargados de la organización de este día. La peregrinación avanza por las calles de la parroquia, visitando cada uno de los barrios, en donde cada uno coloca una de las 14 estaciones descritas en la biblia. De esta forma, todos los calpeños participan en este día de oración y penitencia.

Los acompañantes, junto al clérigo ingresan conjuntamente a la iglesia a las 3 pm, en donde el párroco pronuncia las 7 palabras, las mismas que representan las 7 frases que Jesús mencionó en la cruz antes de morir. Este acto culmina a las 6 pm, en donde, al salir, se realiza la adoración de la cruz, el cual es el acto de veneración a la imagen de Jesús crucificado, y se entrega la limosna ante la cruz, ofrenda económica que se entrega directamente a Tierra Santa y las misiones que allí se realizan.

La comunidad hace una breve pausa y se convoca multitudinariamente a las 7 pm., en donde se prepara la ceremonia del descendimiento de Jesús fallecido. Aquí la Hermandad del Señor, baja la imagen de Jesús fallecido y es trasladado al interior de la iglesia, a su sepulcro ante la presencia de todos los asistentes, para luego unirse en una procesión, con el mismo recorrido habitual, que culmina en la parte frontal de la iglesia. Reunidos todos, inicia las venias, que están a cargo de la hermandad del señor. El parque central y las cuadras aledañas se llena de gente expectante de este ritual cristiano, sin importar condición climática.

Para el día sábado se tiene en agenda varias actividades por realizar y es importante mencionar que, antiguamente, este día se guardaba con gran sentimiento de fe y resignación, evitando el consumo de carne en su totalidad, por lo que, en este día, en los años 60s aproximadamente, se consumía un platillo ya casi extinto que era caldo de pescado salado, acompañado del infaltable pozuelo de mote cocinado.

El día sábado es designado para acompañar en la llamada Soledad de maría, acontecimiento a cargo de la hermandad de la Santísima virgen de los Dolores, el cual inicia a las 6 pm. con una celebración eucarística, donde el sacerdote a cargo menciona pasajes bíblicos llamando a la reflexión de los feligreses mencionando la muerte de Jesús y la soledad que sentía su madre por ello. Una vez concluida, la comunidad, las hermandades y las autoridades religiosas salen en una procesión, rodeando la parroquia y concluyendo en la puerta de la iglesia, para iniciar las venias, en donde los familiares de los miembros de las hermandades y todos los habitantes que desean participar, lo hacen de una manera respetuosa y ferviente.

Los disfraces en alusión a los personajes bíblicos, cuadros vivos, representación de las estaciones, guioneros, alma santa, así como los “chupetes” y “la loba” que representan las almas santas que, con cariño, fe y agradecimiento, rinden homenaje a Dios, participando esta noche con las personas designadas previamente. También en la procesión de sábado de gloria, se lleva la bandera arrastrada, una representación de los demonios vitoreando la muerte de Jesús.

**Figura 16**

*Venias y Bandera Arrastrada*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 17**

*Venias en el sábado de Soledad.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*



Casi al finalizar este día, la hermandad de la virgen carga en hombros a la imagen de la Virgen de los Dolores por los miembros previamente designados, representando el encuentro de la madre con su la cruz de su hijo fallecido, haciendo mover sus brazos, simulando un abrazo de amor y dolor, sus manos generosas lo atraen a su seno para darle el calor y que no sienta soledad. Posteriormente, la comunidad guarda la imagen en su lugar habitual.

**Figura 18**

*Venias en el sábado de Soledad.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 19**

*Venias del Prioste de la Pascua. Sábado de Soledad*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

En este día, se hace presente un personaje importante para las celebraciones comunales, como es el prioste o capitán. Años atrás existían dos o más priostes de la pascua. Estas personas quedaban a cargo de la organización después de todos los actos realizados por las hermandades y la iglesia. El prioste de la pascua es un miembro de la comunidad que solicita ser nombrado como tal, en agradecimiento o petición de favores espirituales. Inicia su participación con las venias, acompañado de toda su familia, y una mujer principalmente, que puede ser su madre o esposa que será nombrada capitana, ambos portando una banda que los designa como tal. La Pascua de resurrección es una fiesta de etiqueta, por lo que lo ceremonioso y elegante acompaña a todas las actividades.

**Figura 20***Tiradores en la Pascua*

*Nota:* César Cabezas. 2023.

Aquí inicia el acto ceremonial de vísperas de la pascua de resurrección, realizado en el parque central, encabezada por el nuevo prioste, quien preside desde ese momento la Pascua, que inicia con una misa en la iglesia central, donde iniciará la vigilia pascual. A partir de la medianoche, se suma un nuevo personaje a este ritual, los “tiradores” que son personas nombradas por el prioste, para que recorran las calles de la parroquia y disparen con carabinas de pólvora al aire, esto como símbolo de que se acerca la resurrección de Jesús y las personas sienten el júbilo por este inmenso acto milagroso. Una vez concluida la vigilia, el prioste, junto a los tiradores y la banda de músicos inician los albazos, cambiando de tonalidad musical, dejando atrás la música fúnebre e iniciando con albazos y marchas marciales, recorriendo las calles y visitando a los familiares y amigos del prioste que colaboraron con donaciones para esta fiesta. El prioste brinda canelazo, café o infusiones aromáticas en estas visitas como símbolo de agradecimiento.

**Figura 21**

*Albazos en la Pascua. Banda de Calpi.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

Ya iniciado el día domingo, desde muy temprano, aproximadamente desde las 8 am, el prioste, su familia, junto a la banda Santiago de Calpi, reúnen, de uno en uno, a los pajes y guardianes, que serán los acompañantes del prioste para este día, los cuales lucen los talíes, que son las bandas con joyas que portan orgullosamente en el desfile, además del cachiporrero, (tambor mayor). Toda esta comitiva se encuentra uniformada con trajes de gala de un color designado para hombres y otro para mujeres. Quien vestía al capitán o prioste de la pascua es la señora Elsa García, colocando sus guantes y toda la indumentaria, también era quien realizaba las bandas y recogía las joyas por las casas de los donantes para adornarla y preparaba también el bastón con aros de oro que portará el capitán, toda esta joyería, que son donaciones de varias personas, como símbolo de respaldo al prioste designado, las que posteriormente, serán devueltas. Estas joyas son resguardadas por los guardianes quienes firman un acta de compromiso y garantía de la joyería entregada y son quienes salen alado del prioste. Con esta comitiva armada, todos se acercan a la casa del cachiporrero, un personaje de la comunidad que tiene gallardía, elegancia y presenta sus honores realizando sus maniobras a los cuadros de Jesús y María.

**Figura 22**

*Prioste y sus guardianes con sus respectivos talíes.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 23**

*Prioste, guardianes y pajes con resguardo policial por los talíes.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 24**

*Procesión de la Pascua. Domingo de Gloria.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 25**

*Bandera Arrastrada. Domingo de Gloria.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

La misa inicia a las 10 am en la iglesia central, donde toda la comunidad, además de los tiradores, alférez, talí, guardianes, pajes, acompañan, sabiendo que es el día de mayor regocijo católico, por la resurrección de Jesús. Tras ello, los asistentes acompañan en una procesión por las calles, pero esta vez de una manera más alegre, con un tipo de música distinto, regresando posteriormente al parque central, en donde se realizarán los honores a la Virgen del Rosario y al Señor de la Resurrección, con el cachiporrero, el prioste, sus pajes y la familia, esto con el acompañamiento de gran parte de los habitantes de Calpi, siendo uno de los eventos más importantes de toda la semana santa. (Vaca, 2017)

**Figura 26**

*Venias del Prioste de la Pascua*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 27**

*Capitana de la Pascua con su grupo familiar uniformado. 2023*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 28**

*Cachiporrero o Tambor Mayor de la Pascua*



*Nota: César Cabezas. 2023.*



**Figura 29**

*Imagen de la Virgen del Rosario*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 30**

*Imagen del Señor de la Resurrección junto al grupo de tiradores.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

Para concluir, el prioste y su corte ingresan a entregar en el altar a las imágenes de la Virgen del Rosario y del Señor de la Resurrección, agradeciendo por ser partícipes de esta importante tradición. Posteriormente se dirigen a “desvestirse” que no es otra cosa que entregar todas las prendas referentes a este día como guantes, bandas y talíes, estos últimos son entregados a la misma persona que se los impuso, la cual devuelve las joyas a sus propietarios. Toda la comitiva regresa a sus casas y dejan las prendas formales para acompañar al prioste en su domicilio y compartir la generosidad de todos los que participaron y colaboraron en tan importante evento.

## CAPÍTULO 3

### 3.1. Gastronomía y Cultura

Como se mencionó anteriormente, la gastronomía tiene su origen hace muchos años atrás y partiendo de esa premisa podemos establecer a la cocina como una manera de arte, de satisfactor de necesidades, de relacionista con el entorno y una manera de sociabilizar entre personas. Sea cual sea el caso, la gastronomía es y será parte de nuestra cultura y nuestra manera de ver la vida, nos identificaremos con ese elemento y nos representará ante el mundo. Viéndola de esa manera, la gastronomía nos permite ser parte de un grupo de personas y tener algo en común dentro de un nicho.

Esto hace que la gastronomía una pueblos y nacionalidades, dejando de ser una necesidad fisiológica y pasando a ser un mecanismo de unión y sociabilización. Esto ayuda en la sociedad a mantener una identidad propia y raíces de pertenencia para las personas. Con esa base podemos trabajar en la integración y fortalecimiento de todos quienes hacemos la cadena gastronómica.

La calidad en la gastronomía está estrechamente relacionada con la apreciación y valoración de la cultura propia del lugar. Tener un pensamiento identitario muy marcado hace que los pueblos tengan un norte y sepan hacia donde deben progresar, caso contrario, sin una idea de pertenencia, será muy fácil manipular a las personas y descartar la relación con sus costumbres.

Un buen cocinero debe tener un conocimiento sobre geografía, costumbres, técnicas tradicionales y actuales para permitirse desarrollar productos con identidad sin descuidar los nuevos movimientos culinarios, estos que atraen nuevos comensales y nuevas maneras de comer y compartir. Incluso en este caso particular, es indispensable tener amplios conocimientos gastronómicos, históricos y culturales para obtener resultados de calidad (Vázquez, 2002).

El hecho de sentarse a la mesa siempre ha sido una manera de convivir y relacionarse con las personas. A pesar del paso del tiempo, esta práctica no ha dejado de ser vivida en las

familias y en las reuniones sociales, todos se sientan a compartir alimentos. Por momentos, la alimentación deja de ser una necesidad fisiológica y pasa a ser una tradición social, un convivio donde todos dejan de pensar y comparten momentos que solo ocurren en una mesa. Este tipo de prácticas y de costumbres hacen que las personas busquen momentos así a menudo.

### **3.1.1. Cocina Festiva**

La ritualidad con la que se vive cada fiesta es distinta en cada parte del país y dependiendo del tipo de celebración que se realice, teniendo en cuenta si la celebración es familiar, barrial, comunal o general, aclarando que también se debe distinguir si el festejo es religioso, eucarístico, festivo, pagano, onomástico o familiar. Siendo así, cada celebración contempla una cierta ceremonia distinta del resto y ello también nos lleva a la comida como parte principal de la fiesta. (Naranjo, 2004)

Para ello, se distinguen los elementos más representativos que incluye la cocina festiva, como sería los caldos o sopas, platos principales, los acompañados, guarniciones, bebidas y postres que son parte de los días que se celebra el convivio, sea cual fuese la razón. Por mencionar algunos, el caldo de gallina, por ejemplo, es una preparación que es indispensable en los días de fiesta, sobre todo si es por la noche, en donde la familia o grupo organizador reparte a los invitados este platillo para abrigoarlos, hacerlos entrar en calor y dar tiempo a las cocineras para tener los platos fuertes a punto.

Dentro del plato principal se puede mencionar a las papas con cuy, que, según el organizador, debe estar pendiente del número de invitados para que no falte y todos reciban su porción, aunque eso no ocurre puesto que la generosidad y abundancia con la que se vive cada celebración es parte importante de una reunión social, como menciona el dicho “es mejor que sobre, antes que falte”, la cultura ecuatoriana cuenta con esa ventaja ideológica sobre las fiestas.

Ciertas fechas de celebración nacional son relevantes para reunir a la familia o a la comunidad a donde se pertenece, y esto nos lleva a encontrar gastronomía vinculada directamente con estas temporadas, como es, principalmente, la colada morada y la fanesca, que se consideran platos identitarios de la cultura ecuatoriana y son parte de la memoria vivencial de quienes han nacido en Ecuador. Estos platillos, como cada uno de los que conforman el calendario festivo, cuentan con ciertos parámetros de preparación, cocción y especificaciones característicos de cada uno y que le proveen de esas características tan únicas. Los ingredientes principales para estas preparaciones, son temporales, por lo que se aprovecha las fechas en las que coincide la cosecha y de esta forma se prevé tener toda la materia prima lista, para así conseguir los sabores característicos que permanecen en la memoria familiar.

### **3.2. Inventario gastronómico de Calpi**

Dentro de todo el panorama eclesiástico y gastronómico, resaltan varios platillos de consumo festivo y de preparación cotidiana en esta comunidad. El champús (6 de enero), papas con carne y arroz, lechuga con chiriucho, fanesca, tortillas con caucara, colada morada, pan de trigo, chigüüles, jucho, papas con cuy, hornado, dulce de higos, caldo de pata, caldo de gallina, son algunas de las recetas que se pueden encontrar en las casas y en de venta en las principales calles de Calpi. Muchas de estas preparaciones son propias del lugar y otras son recetas típicas y tradicionales de la sierra centro.

En las comunidades, tenían otras costumbres, tradiciones y platillos representativos para épocas festivas y religiosas. Estas tradiciones eran el pilar de toda la comunidad, los representaba y era símbolo de identidad colectiva. Además, que este tipo de prácticas eran cotidianas en muchos casos, por lo que no representaban mayor gasto adicional en una festividad. Por ejemplo, en las comunidades cercanas a Calpi, en la semana santa se preparaba caldo de gallina de campo, animales que posee la comunidad en gran cantidad, el cual se servía con *charqui* de res. Mientras se compartía el caldo, tazonas de máchica eran dispuestas en las mesas principales para que los presentes puedan hacer “chapo” en su propio plato, lo

cual resultaba un manjar para la mayoría. Una vez terminado el primer plato, los invitados eran deleitados con un gran plato de arroz con ensalada de remolacha, el cual se consideraba apenas una entrada y preparativo para lo que venía.

A la hora del plato principal, todos los presentes recibían un plato de papas con cuy, salsa de cuy y lechuga con “agrío”, platillo en donde la mayor parte de la materia prima era del mismo prioste o dueño de casa, a más de las “jochas”, que no son más que favores recibidos o pagados del resto de la comunidad, por lo que compartir con vecinos, conocidos y familiares siempre representaba la alegría y algarabía de recibirlos en casa.

Ya más avanzado el día, los asistentes recibían un plato de colada de harina de arveja recién molida, con una presa de cuy asado y queso, elaborado en las mismas comunidades. Mientras el día transcurría, entre conversaciones, rituales y comida, los invitados eran visitados en sus puestos por el “*Alguacano*”, un delegado del prioste para brindar pan de trigo y plato de mote. La abundancia y la alegría con la que se brinda este día, es muestra de la felicidad de tener a sus familiares y amigos con ellos y poder compartir las bendiciones del priostazgo con todos.

Otra preparación que también se servía en estas celebraciones era la sopa de arroz con queso, un delicioso caldo espeso de arroz blanco, zanahoria y refrito, servido con una taja o rebanada de queso de sopa que se brindaba en platos de barro, los cuales mantenían y aportaban sabor este delicioso platillo tradicional de la zona.

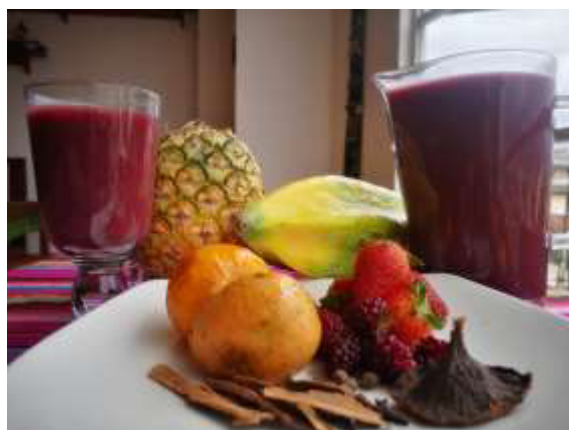
Una fiesta, no es fiesta sin chicha de jora. Toneles preparados de esta ancestral bebida, en el punto de fermentación perfecto para evitar sea demasiado alcohólico y que sea un acompañante ideal para la comida del día. Para mantener esa tradición la chicha se sirve en pilche, que es un cuenco de la planta del mate cortado por la mitad y totalmente seco, y se la sirve con cuchara mama, una cuchara grande de palo de madera usada en cocina ecuatoriana.

### 3.2.1. Cocina con Historia

Varios platillos han sido parte del repertorio gastronómico del Calpi, preparaciones que han perdido cabida en las nuevas generaciones y su consumo se ha reducido inclusive en las casas. Por ejemplo, una preparación que perdió popularidad en este tiempo es el champús, una bebida a base de naranjilla y especias dulces, con mote y endulzado con panela. Este era un platillo que se servía en el mes de enero, celebrando el día de reyes. Sin embargo, en las calles de Calpi se expendía este maravilloso brebaje para deleite de todos sus habitantes.

El pan de trigo recién molido era un manjar para todos los pobladores de Calpi, el sentir su aroma, su textura, el color disparejo de un horno de leña que avisaba que el pan estaba listo y le impregnaba de un olor a ahumado a este maravilloso producto. Este delicioso producto solía estar listo para el “cafesito” de la tarde, empacado en bolsas de papel para que se mantenga caliente y no pierda sabor. También lo vendían en días de fiesta o feria y lo rellenaban de mermelada de guayaba fresca recién preparada, dispuesta en una lavacara y servida con cuchara de palo. Lo partían ese instante y el comprador observaba la cantidad de guayaba con que rellenaban, si eras conocido de la tía Elsa, casera del pan, te servía una porción extra de relleno.

Existe una receta, se podría decir común, para un calpeño y es la colada morada. Esta deliciosa bebida, icónica de finados, es reconocida por el mundo entero como un prodigio de la gastronomía ecuatoriana, pero en esta localidad se la prepara a diario. Al ser una zona de producción de maíz, incluido el negro, las familias tienen su propia materia prima durante todo el año haciendo que esta tendencia se mantenga hasta la actualidad, por lo que es común encontrar cualquier día de la semana, personas vendiendo y compartiendo esta deliciosa tradición culinaria.

**Figura 31***Colada Morada, Emblema de Calpi**Nota: César Cabezas. 2023.*

Los fines de semana era costumbre encontrar a las señoras del hornado. Un delicioso cerdo adobado y horneado en leña, resultando con un cuero reventado que hace “agua la boca”, acompañado de mote, papas cocinadas, lechuga y el infaltable chiriucho, una aguasal para dar sabor a la lechuga hecha a base de ají, cebolla, cilantro, limón, sal y chicha agria, la cual le da ese sabor característico infaltable en los hornados de la región.

En las fiestas en general era muy común también el ver a las vendedoras de Cariucho, que consiste en un plato de arroz colorado con achiote, lechuga en corte fino y largo, la cual llevaba, o no, un agrío, papas en cortes pequeños e irregulares y una mezcla de pan majado con leche y cebolla en pluma, condimentado con sal que se resultaba en una especie de salsa que bañaba a todos los ingredientes anteriores, un succulento manjar que se vendía en cada fiesta popular de la zona central y lugares aledaños.

Otro puesto, en cambio, tenía a disposición del público, tortillas de papa, al estilo normal de un llapingacho, una masa lisa de papa amasada con queso, refrito, mantequilla y achiote y puestas a dorar en la plancha, pero lo que variaba de la versión de las tortillas de



papa tradicionales es que se las bañaba de salsa de librillo, este corte, perteneciente a la panza de res, se cocinaba en leña hasta que esté suave y se hacía una salsa con leche y pan, éste último para agregar textura, y se condimentaba con cebolla y ajo. Las tortillas con librillo, era otro producto de la cocina con historia de Calpi.

En la cabecera parroquial, en épocas de celebraciones, comidas hay para todos los gustos. Un platillo esperado por las personas es el caldo de 31, una sopa contundente a base de tripa de res y mote, acompañado de morcilla blanca rellena de arroz y col. Un platillo que calzaba perfecto para un día frío, lo que es normal en la parroquia. Con respecto a las bebidas, una infaltable era el salpicón, una bebida refrescante a base de naranjilla, azúcar y trozos de hielo.

### **3.3. Gastronomía en Semana Santa**

Desde el primer día en que se inicia la celebración de la Semana Santa ya se siente que la gastronomía y la religión tienen una estrecha relación de convivencia, puesto que, cada día de novena, organizada por grupos de la hermandad antes mencionada, se termina con un pequeño “cafecito”, que no es más que una colación para calentar a los invitados, agradecer su compañía y recompensar el tiempo compartido. Aquí se pueden degustar variadamente cada día de tradiciones culinarias como humitas, quimbolitos, tamales, pan de maíz en horno de leña y acompañados por una bebida caliente para abrigar la noche calpeña que tiene fama de fría, al estar más cerca del Chimborazo; las bebidas que están siempre presentes son la colada morada, infusión de hierba luisa, toronjil o cedrón, café pasado, morocho en leche o canelazo con o sin “pique”, depende el comensal.

El martes de Concilio hace su aparición un plato emblema de la identidad calpeña, servida en varias fechas festivas, como son las Papas con Carne, que consiste en un seco de carne troceado, cocido a leña, acompañado de papas peladas cocinadas y ají casero. La costumbre indica que esta preparación se sirve en un cierto tipo de platos específicos para este manjar, son platos de plástico ovalados, donde cabe a la perfección la porción normal para una persona y en donde la combinación de papas y guiso se mezclan de una manera perfecta. La

logística para este platillo tiene su ciencia, alistando la leña para las cocinas, preparando las ollas que se usan para este fin y teniendo en cuenta al “equipo de trabajo” dispuesto, dependiendo de los comensales. Las tinajas o lavacaras con la lechuga, en ocasiones las ollas de arroz cocido de la misma manera, y el seco de carne preparado con caldo de tomate, cebolla, ajo y pimiento, hierven durante todo el día para dar la terneza necesaria a la carne y que los sabores se integren de manera correcta. Las papas deben ser chola o Cecilia para obtener la textura justa en cada una. En este tipo de cocciones, el sabor ahumado está presente en cada elemento y a los calpeños hace revivir, año a año el sabor de su memoria.

**Figura 32**

*Cocinera de Calpi*



*Nota:* César Cabezas. 2023.

El domingo de Ramos por su parte, tiene una tradición inquebrantable en casi toda la zona de la sierra centro, incluyendo a la parroquia de Calpi, la cual es la preparación de los deliciosos chigüiles, que se trata de una masa de harina de maíz tostado con manteca de chanco, rellena de queso, envuelta en hojas de maíz y cerrado de una manera peculiar, para cocinarlo al vapor y tomarlo, tradicionalmente, con café de chuspa. Las familias participan de esta tradición milenaria en donde un grupo recoge las hojas y las limpia, las matriarcas de la familia tuestan la harina en tiestos de barro curados, para pasarlas a bateas usadas solo para esta receta, donde se mezclan manteca, sal, huevos, achiote o manteca de color y en muchos casos un poco de caldo de pollo o agua, obteniendo así una masa compacta, homogénea y de

gran sabor. Teniendo la masa lista y el queso desmenuzado, se procede a rellenar los chigüiles, haciendo porción del tamaño de la mano y tapando bien el queso. Toda la familia envuelve sus masas en las hojas y habilidosamente se la cubre cuidadosamente hasta sellarlas completamente para evitar que se riegue la masa una vez que se pongan a cocción. Los chigüiles se cocinan a vapor por aproximadamente 45 minutos, para después colocarlos en lavacaros centrales en la mesa y compartir en familia.

En cada día de reunión, dependerá del grado de organización de la hermandad y de la colaboración de sus miembros para determinar el platillo que se puede brindar, puede ser desde un caldo de gallina, cuy asado con papas, estofado de pollo, papas con carne, en fin, platillos que son de consumo festivo en nuestro entorno y son relevantes en la cultura calpeña.

### **Figura 33**

*Cocineras de Calpi alistando el chancho hornado*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

En cada visita a la iglesia durante esta semana tan importante para el catolicismo, cada vez que los feligreses asisten a la iglesia son bienvenidos con panes de la comunidad, típicos bollos de harina de trigo horneados en leña, las recetas tradicionales son de los señores Don Luis Jurado y la Sra. Sara Ruiz, quienes durante varios años deleitaron a la parroquia con productos de altísima calidad, sabor y memoria, la cual acompaña hasta ahora a todos quienes probaron sus recetas. Las bebidas no pueden ser otras que café de chuspa, morocho o infusiones.

**Figura 34**

*Pan de trigo. Receta milenaria de Calpi.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

El viernes santo, y en años anteriores los jueves santos, está marcado por una de las recetas de mayor popularidad en todo el territorio nacional, principalmente en la región sierra, como es la fanesca. Este platillo tiene se instauró debido al ayuno católico por Cuaresma, en el que se prohibía el consumo de carne. Así, el consumo de granos y pescado se hizo popular en esta época. Esta costumbre llegó a nuestro país en la época virreinal, coincidía con el calendario agrícola ancestral donde se cosechaban los granos tiernos y se festejaba el Equinoccio de marzo. (Sampétegui, 2022). En esta comunidad, como en todo el Ecuador, existen muchas maneras de preparar este platillo, pero en general, aquí se prepara con granos tiernos, recién cosechados, dando así inicio a la preparación con unos días de antelación con el desleche del pescado salado que, principalmente, es el bacalao de Galápagos (*Mycteroperca Olfax*) el más apetecido por las personas, el cual lo dejan reposar, sumergido en leche para disminuir su salazón; seguido, se prosigue con la cosecha y desgranado de los ingredientes que ese año están sus chacras, otros ingredientes se comparten entre vecinos, un pequeño trueque en la comunidad para celebrar una gran cosecha comunal. La receta que durante años ha deleitado a toda la comunidad parte de un refrito de cebolla larga, paiteña,

ajo, mantequilla, pasta de maní tostado, achiote y orégano, para después agregar parte del agua de desleche del pescado, hasta obtener una pasta concentrada. Los granos se cuecen en ollas separadas para respetar su tiempo de cocción y evitar cocciones desproporcionadas, para que, una vez cocinado todo, se agrega al refrito y logra un caldo de sabores únicos y características propias que año a año despiertan todo el significado de lo que es ser ecuatorianos en quienes prueban este platillo.

La estacionalidad es el cómplice perfecto en esta época del año, puesto que en los meses de febrero y marzo la cosecha de capulí y durazno es abundante en la zona central del Ecuador, y estos dos ingredientes son los principales para una bebida propia de estas tierras, como es el jucho, una bebida comestible realizada con estos dos ingredientes y que consiguen crear la combinación perfecta para acompañar la fanesca.

### Figura 35

*Mise n place para la Fanesca*



*Nota:* César Cabezas. 2023.

Durante toda la semana mayor, de principio a fin, cada día que existe reunión y aglomeración de personas en las calles, parque e iglesias de Calpi, las expertas cocineras y vendedoras de comida aparecen para en las proximidades de los lugares centrales, puestos en donde se puede saborear algunas recetas tradicionales de este poblado, como son las empanadas de viento, colada morada, pan de trigo, tortillas con caucara, principalmente.

Concluido el evento general de la Pascua, el prioste o capitán, junto a las personas que le han acompañado se dirigen a su casa o un lugar designado para compartir momentos en la intimidad y calor de la familia. Aquí, los protagonistas vuelven a ser el plato estrella de Calpi, las papas con carne, y algunas recetas más para completar el día hasta llegar la noche. La fiesta continúa el lunes seguido, en dónde el día inicia a las 10am, con los albazos de la banda de Calpi en la casa del prioste y recogiendo a sus acompañantes para llevarlos a su casa. Este día se disfruta y comparten platos de papas con cuy asado, hornado, conejo, gallina asada, iniciando siempre con lavacaras de mote cocinado y aguado de pollo o caldo de gallina, para entrar en calor, esto realizado por los familiares del prioste, en leña o carbón, lo cual le brinda un sabor realmente delicioso. La bebida para acompañar estos manjares, es la chicha de jora, fermentada con anterioridad para darle ese punto exacto de alcohol. El canelazo hará su aparición un poco más tarde, ya entrada la noche para amenizar el ambiente y hacer de esta celebración un momento agradable, acogedor, lleno de simbolismo religioso y familiaridad. Poco probable terminar todos los platillos que se brinda este día, por lo que muchos de los invitados se permiten “guanllar” en estas celebraciones en donde la comida y bebida abundan, simbolizando la prosperidad, amor por compartir y generosidad de las personas que organizan una de las fiestas más importantes del catolicismo.

**Figura 36**

*Cocinando en leña.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*

**Figura 37**

*Almuerzo General en la Pascua.*



*Nota: César Cabezas. 2023.*


### **3.3.1. Preparaciones Principales de la Semana Santa**

Como se ha mencionado alrededor del documento, existen preparaciones que marcan la memoria gustativa de un calpeño, desde recetas preparadas en la intimidad del hogar, otras encontradas en las fiestas y reuniones realizadas por las hermandades, sacerdotes o encargados e inclusive otras recetas que se encuentran en las principales calles de la parroquia, unas solamente en esta semana religiosa, pero otras que representan la cotidianidad del lugar y son emblema culinario de Calpi. Las recetas detalladas a continuación han sido descritas por lugareños, los cuales nos han permitido acompañarles en su quehacer y poder recabar esa información detallada necesaria para poder describirlas en este documento. La cocina no tiene secretos y las mujeres que están a cargo de la preparación de estos platillos, disfrutan compartir cada uno de sus trucos para obtener manjares deliciosos, acorde al tipo de encuentro que estemos presenciando. Ellas no quieren que sus secretos terminen con ellas, por lo que les resulta bastante fácil compartir todos sus conocimientos con quien esté interesado en aprender.



Tabla 1


## Caldo de Pata

NOMBRE:	Caldo de Patas			DIFICULTAD:	ALTO	MEDIO	BAJO	TEMPERATURA:	99°
FECHA:	25/8/2023	FAMILIA:	Entradas	TIEMPO DE PREPARACION	20'	TIEMPO DE COCCION	40'	CONSERVACION:	0°
GENERO:	Sopa	PAX:	10	MANTENIMIENTO:	65°				
				N°	CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO	MISE N PLACE	
				1	5	u	Patas	Limpiar/Chamuscado	
				2	450	g	Mote	Remojar	
				3	6	u	Cebolla blanca	Brunoise	
				4	40	g	Cilantro	Batalla	
				5	50	g	Ajo	Brunoise	
				6	30	g	Aceite		
				7	20	g	Achiote		
				8	15	g	Sal		
				9	10	g	Comino		
				10					
				11					
				12					
				13					
				14					
				15					
				16					
				17					
PROCEDIMIENTO									
A: Cocer las patas en olla de presión por 1 hora o toda la noche									
B: Cocer el mote en una olla de doble fondo con abundante agua toda la noche									
C: Realizar un refrito con la mitad de la cebolla, todo el ajo, la mitad del cilantro, el achiote, el aceite, la sal y el comino.									
D: Colocar el líquido de cocción de la pata y el mote filtrado sobre el refrito. Agregar la pata y el mote. Rectificar.									
E: Servir con el picadillo con el resto del cilantro y la cebolla blanca.									
F:									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 2


## Quimbolitos

<b>NOMBRE:</b>	Quimbolitos			<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	MEDIO	<b>BAJO</b>	<b>TEMPERATURA:</b>	85°
<b>FECHA:</b>	25/8/2023	<b>FAMILIA:</b>	Envueltos	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	20'	<b>TIEMPO DE COCCION</b>	45'	<b>CONSERVACION:</b>	4°
<b>GENERO:</b>	Postre	<b>PAX:</b>	25					<b>MANTENIMIENTO:</b>	60°
	<b>N°</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>			<b>MISE N PLACE</b>		
	1	450	g	Mantequilla					
	2	400	g	Azúcar					
	3	8	u	Huevos			Separar yemas y claras		
	4	250	g	Harina			Tamizar		
	5	50	g	Maicena			Tamizar		
	6	150	g	Harina de Trigo			Tamizar		
	7	15	g	Polvo de Hornear			Tamizar		
	8	10	g	Esencia de Vainilla					
	9	15	g	Canela					
	10	50	g	Cacao amargo					
	11	25	u	Hojas de Achira			Limpiar y desvenar		
	12	200	g	Pasas					
	13	40	g	Licor					
	14								
	15								
	16								
17									
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Batir las claras con la mitad del azúcar hasta punto de nieve. Reservar.									
B: Cremar las yemas con el resto del azúcar. Incorporar en movimientos envolventes a las claras.									
C: Agregar los secos en la mezcla anterior e ir incorporando mientras se agrega la vainilla, la canela y el licor.									
D: Separar 1/5 de la mezcla y añadir el cacao amargo. Reservar.									
E: Colocar sobre la hoja de achira una porción de la mezcla blanca y una pequeña de la mezcla negra. Agregar pasas en el medio y cerrar.									
F: Cocinar al vapor por aproximadamente 45'. Servir caliente.									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 3

*Higos con Queso*

<b>NOMBRE:</b>	Higos con Queso			<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	<b>MEDIO</b>	BAJO	<b>TEMPERATURA:</b>	100°
<b>FECHA:</b>	25/8/2023	<b>FAMILIA:</b>	Frutas	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	4 días	<b>TIEMPO DE COCCION</b>	6 horas	<b>CONSERVACION:</b>	4°
<b>GENERO:</b>	Postre	<b>PAX:</b>	20					<b>MANTENIMIENTO:</b>	60°
				<b>N°</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MISE N PLACE</b>	
				1	20	u	Higos	Cortar / Desaguar x4 días	
				2	10	g	Canela		
				3	10	g	Pimienta dulce		
				4	20	g	Clavo de olor		
				5	20	g	Anís estrella		
				6	3	u	Panela		
				7	5	g	Bicarbonato		
				8	300	g	Queso Fresco		
				9					
				10					
				11					
				12					
				13					
				14					
				15					
				16					
17									
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Realizar una miel con la panela, las especias dulces y agua.									
B: Incorporar los higos exprimidos en esta miel y dejarlos hervir por 5 horas.									
C: A media cocción agregar el bicarbonato de golpe.									
D: Servir los higos con una taja de queso fresco									

*Nota: César Cabezas. 2023*

Tabla 4


## Tortillas con Caucara

NOMBRE:	Tortillas con Caucara			DIFICULTAD:	ALTO	<b>MEDIO</b>	BAJO	TEMPERATURA:	100°
FECHA:	25/8/2023	FAMILIA:	Piqueo	TIEMPO DE PREPARACION	25'	TIEMPO DE COCCION	40'	CONSERVACION:	3°
GENERO:	Cármico	PAX:	6	MANTENIMIENTO:	70°				
	N°	CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO	MISE N PLACE				
	1	2000	g	Papa Chola	Pelar				
	2	150	g	Queso	Desmenuzar				
	3	300	g	Cebolla Paiteña	Brunoise				
	4	200	g	Cebolla Blanca	Brunoise				
	5	40	g	Ajo	Brunoise				
	6	200	g	Pasta de Maní					
	7	400	g	Leche					
	8	400	g	Remolacha					
	9	300	g	Zanahoria					
	10	500	g	Tomate	Dice				
	11	12	u	Huevos					
	12	3	u	Aguacate					
	13	1	u	Lechuga					
	14	20	u	Cilantro					
	15	2	u	Limón					
	16	30	g	Aceite y Achiote					
17	1000	g	Caucara	Limpiar / Desgrasar					
PROCEDIMIENTO									
A: Hcer un refrito con las cebollas, ajo, aceites. Reservar.									
B: Cocer las papas hasta que estén suaves, hacer una masa con el queso y la mitad del refrito									
C: Cocinar en olla de presión la caucara con el refrito, agua y sal por 40'									
D: Moldear la para en forma de tortillas, cocerlas a la plancha por ambos lados.									
E: Sellar la caucara cocida en l plancha y condimnetar.									
F: Servir el plato con tortillas, aguacate, ensalada de remolacha, lechuga, salsa de maní, huevos fritos y caucara.									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 5

## Empanadas de Viento

NOMBRE:	Empanadas de Viento			DIFICULTAD:	ALTO	MEDIO	<b>BAJO</b>	TEMPERATURA:	150°
FECHA:	25/8/2023	FAMILIA:	Masas	TIEMPO DE PREPARACION	10'	TIEMPO DE COCCION	10'	CONSERVACION:	3°
GENERO:	Entrada	PAX:	16					MANTENIMIENTO:	60°
	Nº	CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO		MISE N PLACE			
	1	450	g	Harina		Tamizar			
	2	200	g	Mantequilla		Pomada			
	3	12	g	Polvo de Hornear					
	4	150	g	Agua carbonatada					
	5	1	u	Limón		Zumó			
	6	300		Queso		Desmenuzar			
	7	12	g	Sal					
	8	1000	g	Aceite		Punto de Humo			
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								
	15								
16									
PROCEDIMIENTO									
A: Formar una corona con la harina y el polvo de hornear, colocar en el centro el agua, la mantequilla, la sal y el limón. Amasar. Reservar									
B: Rellenar de queso y hacer un repulgado para sellar. Freír en abundante aceite a 150°. Reservar sobre papel absorbente.									
C: Servir en un plato espolvoreando un poco de azúcar.									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 6

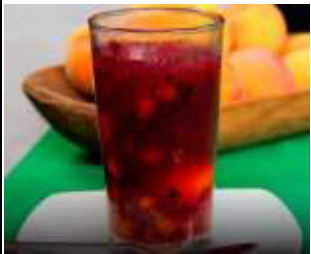
## Papas con cuy

<b>NOMBRE:</b>	Papas con Cuy		<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	<b>MEDIO</b>	BAJO	<b>TEMPERATURA:</b>	140°	
<b>FECHA:</b>	1/2/2014	<b>FAMILIA:</b>	Plato fuerte	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	20'	<b>TIEMPO DE COCCION</b>	20'	<b>CONSERVACION:</b>	-0°
<b>GENERO:</b>	Cárnico	<b>PAX:</b>	2					<b>MANTENIMIENTO:</b>	65°
			<b>N°</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MISE N PLACE</b>		
			1	2	u	Cuy	Adobar		
			2	1200	g	Papas	Pelar		
			3	150	g	Cebolla	Brunoise		
			4	15	g	Ajo	Brunoise		
			5	20	g	Achiote			
			6	200	g	Maní			
			7	1000	g	Leche			
			8	1	u	Lechuga			
			9	2	u	Limón	Zumo		
			10	15	g	Sal			
			11	10	g	Cilantro			
			12	15	g	Vinagre			
			13						
			14						
			15						
			16						
17									
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Asar el cuy a la brasa									
B: Cocer las papas con sal y un poco de cebolla. Reservar.									
C: Hacer un refrito con la cebolla, ajo, achiote y sal. Agregar el maní y las leche. Hervir y rectificar.									
D: Servir una hija de kechuga con su agrio, las papas bañadas en salsa de maní y medio cuy.									

Nota: César Cabezas. 2023


Tabla 7

## Jucho

NOMBRE:	Jucho			DIFICULTAD:	ALTO	MEDIO	<b>BAJO</b>	TEMPERATURA:	99°
FECHA:	25/8/2023	FAMILIA:	Postre	TIEMPO DE PREPARACION		TIEMPO DE COCCION		CONSERVACION:	3°
GENERO:	Frutas	PAX:	4					MANTENIMIENTO:	20°
	N°	CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO	MISE N PLACE				
	1	500	g	Capulpi					
	2	4	u	Durazno		Pelar			
	3	150	g	Manzanas		Pelar			
	4	150	g	Peras		Pelar			
	5	300	g	Azúcar					
	6	30	g	Fécula de Maiz		Disolver			
	8	25	g	Espicias dulces					
	9								
	10								
	11								
	12								
	13								
	14								
	15								
	16								
	17								
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Cocer el capulpi con kas especias dulces y el azúcar.									
B: Picar en bastones las peras y manzanas y agregar. Agregar los duraznos. Dejar cocer por 20'									
C: Agregar la fécula en la preparación y dejar cocer por 5'. Rectificar.									
D: Servir tibio.									

Nota: César Cabezas. 2023

**Tabla 8**  
*Chiguiles*


<b>NOMBRE:</b>	Chiguiles			<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	MEDIO	BAJO	<b>TEMPERATURA:</b>	85°
<b>FECHA:</b>	25/8/2023	<b>FAMILIA:</b>	Envueltos	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>		<b>TIEMPO DE COCCION</b>		<b>CONSERVACION:</b>	4°
<b>GENERO:</b>	Entrada	<b>Pax:</b>	20					<b>MANTENIMIENTO:</b>	60°
				<b>N°</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MISE N PLACE</b>	
				1	450	g	Harina de Maíz Tostada		
				2	600	g	Caldo de gallina		
				3	3	u	Huevos		
				4	60	g	Manteca		
				5	30	g	Mantequilla		
				6	50	g	Achiote		
				7	300	g	Queso	Desmenuzado	
				8	20	u	Hojas de maíz	lavada y desvainada	
				9	20	g	Sal		
				10					
				11					
				12					
				13					
				14					
				15					
				16					
17									
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Tostar la harina junto con la manteca y mantequilla. Agregar el caldo has la obtner una textura lisa.									
B: Cuando haya bajado un poco la temperatura agrgar los huevos y el achiote. Rectificar sabor.									
C: Colocar en la hoja de maíz una pequeña porción de masa y rellenar con el queso. Realizar un doblez y cerrar bien.									
D: Cocinar al vapor por 45 minutos. Servir.									

*Nota: César Cabezas. 2023*



Tabla 9

## Pan de Trigo en horno de Leña

<b>NOMBRE:</b>	Pan de Trigo			<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	MEDIO	<b>BAJO</b>	<b>TEMPERATURA:</b>	170°
<b>FECHA:</b>	25/8/2023	<b>FAMILIA:</b>	Masas	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	10'	<b>TIEMPO DE COCCION</b>	20'	<b>CONSERVACION:</b>	25°
<b>GENERO:</b>	Panes	<b>PAX:</b>	30					<b>MANTENIMIENTO:</b>	25°
				<b>N°</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MISE N PLACE</b>	
				1	1000	g	Harina de Trigo	Tamizar	
				2	200	g	Leche		
				3	25	g	Sal		
				4	150	g	Manteca	Pomar	
				5	150	g	Mantequilla	Pomar	
				6	5	u	Huevos		
				7	30	g	Levadura		
				8	10	g	Azúcar		
				9	250	g	Queso	Desmenuzar	
				10	150	g	Panela		
				11					
				12					
				13					
				14					
				15					
				16					
17									
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Hacer una corona con la harina, sal y azúcar. Agregar todos los ingredientes restantes en el centro.									
B: Amasar hasta obtener una masa elástica. Dejar reposar por 30'. Bolear y dejar reposar por 20'.									
C: Darle la forma deseada y rellenar de queso o panela de ser necesario. Hornear por 20' en horno de leña.									
D: Dejar enfriar y servir.									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 10

## Champús

## Champús

NOMBRE:	Champús			DIFICULTAD:	ALTO	MEDIO	<b>BAJO</b>	TEMPERATURA:	100°
FECHA:	25/8/2023	FAMILIA:	Bebida	TIEMPO DE PREPARACION	4 h	TIEMPO DE COCCION	20'	CONSERVACION:	4°
GENERO:	Colada	PAX	10	MANTENIMIENTO:					25°
				N°	CANTIDAD	UNIDAD	PRODUCTO	MISE N PLACE	
				1	500	g	Mote	Precocido	
				2	5	u	Hojas de Naranja		
				3	250	g	Naranjilla	Zumos	
				4	250	g	Piña	Medium dice	
				6	2	u	Naranja	Zumos	
				7	200	g	Harina de maíz		
				8	200	g	Panela		
				9	250	g	Infusión especias dulces		
				10					
				11					
				12					
				13					
				14					
				15					
				16					
				17					
				PROCEDIMIENTO					
A: Hervir los zumos junto con la infusión y las hojas de naranja. Agregar el mote y la panela. Hervir a llama mediana por 30'									
B: Hacer un almibar de la piña. Agregar a la preparación anterior. Rectificar.									
C: Servir caliente.									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 11

## Colada Morada

<b>NOMBRE:</b>	Colada Morada			<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	<b>MEDIO</b>	BAJO	<b>TEMPERATURA:</b>	100°
<b>FECHA:</b>	25/8/2023	<b>FAMILIA:</b>	Bebida	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	1 día	<b>TIEMPO DE COCCION</b>	1 hora	<b>CONSERVACION:</b>	-0°
<b>GENERO:</b>	Colada	<b>PAX:</b>	30					<b>MANTENIMIENTO:</b>	20°
				<b>Nº</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MISE N PLACE</b>	
				1	500	g	Piña	Medium dice	
				2	500	g	Babaco	Medium dice	
				3	600	g	Frutilla	1/2 Zumo	
				4	600	g	Mora	Zumo	
				6	400	g	Mortiño	Zumo	
				7	400	g	Guayaba	Zumo	
				8	300	g	Naranja	Zumo	
				9	100	g	Espicias dulces	Infusión	
				10	100	g	Hierbas aromáticas	Infusión	
				11	1000	g	Azúcar		
				12	1000	g	Harina de Maíz negro	Tamizar	
				13					
				14					
				15					
				16					
				17					
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Hervir los zumos y las infusiones por 1 hora a fuego bajo.									
B: Hacer almibar del babaco, piña y la mitad de la frutilla. Reservar									
C: Agregar la harina disuelta en agua y remover constantemente hasta que Agregar los almibares y rectificar.									
D: Servir caliente									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 12


## Fanesca

<b>NOMBRE:</b>	Fanesca			<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	MEDIO	BAJO	<b>TEMPERATURA:</b>	100°
<b>FECHA:</b>	25/8/2023	<b>FAMILIA:</b>	Potajes	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	3 horas	<b>TIEMPO DE COCCION</b>	2 horas	<b>CONSERVACION:</b>	-0°
<b>GENERO:</b>	Sopa	<b>PAX:</b>	1					<b>MANTENIMIENTO:</b>	60°
				<b>N°</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MISE N PLACE</b>	
				1	200	g	Frejol rojo, blanco y canario		
				2	200	g	Lenteja	Remojo	
				3	200	g	Chocho	Pelado	
				4	200	g	Chocio		
				5	200	g	Habas	Repelada	
				6	200	g	Arveja		
				7	200	g	Garbanzo	Pelada y precocida	
				8	200	g	Zambo y zapallo	Dice	
				9	50	g	Arroz		
				10	50	g	Col	Chifonadde	
				11	400	g	Bacalao	Deslechando y descamado	
				12	350	g	Leche		
				13	120	g	Maduro	Rondelle	
				14	6	u	Huevos	12'	
				15	300	g	Queso	Batonne	
				16	300	g	Refrito		
17	250	g	Masa de empanadas						
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Cocer los granos en ollas separadas respetando su tiempo de cocción.									
B: Sobre el refrito agregar la leche del bacalao y los granos cocidos. Rectificar.									
C: Cocinar el bacalao y deshuesar.									
D: Servir acompañado de tajás de huevo duro, queso, maduro frito, bacalao desmenuzado y masitas fritas.									

Nota: César Cabezas. 2023

Tabla 13

## Papas con carne

<b>NOMBRE:</b>	Papas con carne			<b>DIFICULTAD:</b>	ALTO	MEDIO	BAJO	<b>TEMPERATURA:</b>	100°
<b>FECHA:</b>	25/8/2023	<b>FAMILIA:</b>	Guiso	<b>TIEMPO DE PREPARACION</b>	3 horas	<b>TIEMPO DE COCCION</b>	2 horas	<b>CONSERVACION:</b>	4°
<b>GENERO:</b>	Carnico	<b>PAX:</b>	5					<b>MANTENIMIENTO:</b>	60°
				<b>N°</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>MISE N PLACE</b>	
				1	2000	g	Hueso carnudo de res		
				2	160	g	Tomate		
				3	150	g	Cebolla		
				4	60	g	Cebolla blanca		
				5	80	g	Pimiento		
				6	20	g	Cilantro	Repicado	
				7	20	g	Perejil	Repicado	
				8	600	g	Arroz		
				9	2400	g	Papas	Peladas	
				10					
				11					
				12					
				13					
				14					
				15					
				16					
17									
<b>PROCEDIMIENTO</b>									
A: Cocer el tomate, la mitad de las cebollas, del pimiento y la mitad del cilantro y todo el perejil. Una vez hervido, licuar.									
B: Hacer un refrito con las cebollas, el ajo, el pimiento y el cilantro. Agregar la carne y la preparación anterior.									
C: Dejar hervir en leña por 3 horas aproximadamente, verificando que no se pegue ni se seque. Agregar el resto de cebolla en pluma									
D: Cocinar las papas al dente. Cocer el arroz.									
E: Servir las papas bañadas con el seco de carne, cilantro y acompañar de arroz.									

Nota: César Cabezas. 2023

## CONCLUSIONES

- Las comunidades rurales y los pueblos alejados de la ciudad son lugares en donde las tradiciones aún mantienen ese espacio relevante en las vidas de las personas que allí habitan, permitiendo atesorar estas prácticas dentro de su esencia cultural. La sencillez con la que las personas que habitan en lugares separados de la urbe, desarrollan su vida, ayuda a que sean más desprendidos y se enfrenten a la vida con un recurso que muchas personas han perdido hoy en día, la humildad.

El trabajar en el campo, mantener oficios de antaño y vivir en lugares apacibles, donde el ajetreo citadino no ha contaminado, hace que las personas lleven una vida relativamente en calma, preocupados de lo que realmente importa, comida, vestido, familia y amigos. Esa es una de las características principales de los pobladores de Calpi, demostrar alegría en las reuniones de la comunidad, conocer a cada habitante de la parroquia y a su círculo familiar, ser empáticos con la comunidad y aportar en cada actividad que se realice.

En cada festejo, reunión o celebración la invitación a las personas más allegadas de los barrios es normal en Calpi, puesto que todos los sentimientos que corresponden a este encuentro se comparten y se generalizan entre las personas que allí se encuentran, demostrando la confraternidad y el ser una comunidad unida.

- La fiesta, ceremonia, ritual y convivio que representa la Semana Santa o Semana Mayor, denota una increíble muestra de fe de parte de la comunidad de Calpi, siendo esta una oportunidad para reunir a familia y pobladores que normalmente no visitan la parroquia. Todo el conjunto de tradiciones aporta a que esta festividad no sea una fiesta más, sino todo lo contrario, sea considerada como la celebración mayor para los católicos en la que se pueden observar y palpar la devoción de los pobladores y el amor con el que reciben cada tarea o tiempo que deben dedicar en los días que dura.

Hay una particularidad dentro de todo lo observado y es la generosidad del pueblo que aporta con todo lo necesario para que las actividades, procesiones, reuniones, celebraciones eucarísticas y actos de convivencia social y religiosa durante la Semana

Santa se desarrollen de la manera más prolija y se mantenga la fe, alineada con la tradición.

- La cultura de un pueblo mantiene su fortaleza gracias a su patrimonio culinario, la cual hoy por hoy se está viendo olvidado, manteniendo solo una parte como útil dentro las comunidades. Específicamente en la parroquia de Calpi, su riqueza cultural se ve muy arraigada a sus tradiciones religiosas, por lo que en estas fechas es cuando más bagaje culinario podemos encontrar. Es por ello que la presente investigación se la trabajo en una de las fiestas católicas más importantes dentro de la comunidad, resaltando así su valor, variedad, misticismo y pluriculturalidad.

Recabar más hondo lleva también a darse cuenta de que muchas recetas, preparaciones, técnicas e inclusive ingredientes, se han perdido a través de los años, con lo que su transmisión de generación en generación se ve en peligro y pudiendo desaparecer con el pasar del tiempo, ya que los propios pobladores dejaron de lado su preparación y enseñanza, limitando así mantener una herencia rica y abundante en donde la cocina sea un punto de encuentro, aprendizaje y convivencia social. Hoy se come por comer y el agitado ritmo de vida obliga a descuidar años de cultura gastronómica que para muchos debería ser imperecedera.

## RECOMENDACIONES

- El involucrar a la comunidad en trabajos investigativos de esta índole ayudan a que los habitantes recuerden sus orígenes, convivan de una manera en la que no están acostumbrados y sientan orgullo por todo lo que fue, es y puede llegar a ser Calpi. Por lo que se recomienda al GADPR de Calpi, junto al GAD municipal, crear espacios de interacción con los pobladores y en ese intercambio de ideas e historias, poder obtener información que sea de ayuda para futuros proyectos y se tengan sentadas las bases informativas para socializarlo con toda la comunidad y se dé a notar la riqueza patrimonial con la que cuentan.
- La Semana Santa se vive en casi todo el territorio nacional, en cada lugar de distinta manera, pero la fe es la responsable de que todos sean desarrollados con total devoción, pero en la actualidad, en las ciudades no se realizan los rituales que antiguamente correspondían a este festejo bíblico y eso se ve más en la ruralidad, donde el catolicismo aún predomina. Observando eso, se recomienda dar a conocer estas ritualidades ancestrales en las cabeceras parroquiales, para que, durante la Semana Santa, el flujo de turistas aumente y se pueda generar interés por parte de las visitantes a conocer más sobre esta ritualidad. Los encargados serían los GAD y GADPR, mediante sus departamentos o personas encargadas de la difusión turística en las ciudades más concurridas.
- Contar con material investigativo de interés general, en el que la población se sienta incluida, permite a quienes requieren información específica, sepan dónde buscarla y dinamice el resultado. Material como el detallado en estas líneas permite tener una base explorada y fidedigna para colaborar con futuros proyectos. Por este motivo se recomienda viabilizar la obtención de información como la anteriormente descrita y que sea parte de un repositorio parroquial con el que se trabaje con la comunidad y se ponga en práctica lo allí detallado para evitar que tantos saberes y sabores ancestrales se pierdan en el tiempo y no puedan ser divulgados a futuras generaciones de habitantes calpeños y riobambeños.



### Bibliografía

- Abreu, J. L. (2014). El método de la investigación. *Research Method. Daena: International journal of good conscience*, 9(3), 195-204.
- Acosta, J. (2017). La Gastronomía Ecuatoriana una estrategia de Desarrollo Turístico mediante la Patrimonialización. *Realidad, Tendencias y Desafíos en Turismo*, 27-38.
- Botero, L. (1990). *Chimborazo de los Indios. Estudios Antropológicos*. Quito: Ediciones ABYA-YALA.
- Botero, L. (1992). *Indios, tierra y cultura*. Riobamba: Editorial Abya Yala.
- Burkart, A., y Medlik, S. (1981). *Tourism. Past, Present and Future*. Londres: Heinemann.
- Cáceres, P. (2003). Análisis Cualitativo de Contenido: Una alternativa metodológica alcanzable. *Revista de la Escuela de Psicología*, 53-82.
- Campos, G., y Lule, N. (2012). La observación, un método para el estudio de la realidad. *Xihmai*, 45-60.
- Canclini, N. (1993). La Cultura Visual En La Epoca Del Posnacionalismo. ¿Quién nos va a contar la identidad? *Nueva Sociedad*, 23-31.
- Cepeda, F. (2003). (Tesis de Maestría). *Riobamba en el primer cuarto del siglo XX: ferrocarril, transformaciones urbanas y prácticas cotidianas*. Quito, Ecuador: Universidad Andina Simón Bolívar. <http://hdl.handle.net/10644/2355>
- Contreras, J., y García, M. (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas*. Barcelona.
- Coronel, R. (2006). Patrimonialismo, conflicto y poder en la reconstrucción de Riobamba. *Revista Ecuatoriana de Historia*, 73.
- Costales, E. (1987). *Riobamba en el tiempo: Historias, tradiciones y leyendas del Riobamba antiguo y actual*. Riobamba.
- Crespo, M. R., y Cordero, S. (1999). *Crónicas y Relatos de Nuestra Tierra*. Cuenca: Casa del Cultura Ecuatoriana.
- Delgado, R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y Africa*, 83-108.
- Escudero, C. (2017). Las fiestas populares en el Ecuador: un factor de interacción comunitaria. *Universidad y Sociedad*, 9(3), 27-33.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 193-213.

- Galak, E., y Escobar, J. C. (2019). Las prácticas corporales de la cocina típica. El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia). *Revista Latinoamericana sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad*, 35-44.
- García, N. (1989). *Las culturas populares en el capitalismo*. México D.F.: Editorial Nueva Imagen.
- Gimeno, V. (2011). *Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de las personas dependientes*. Málaga: Editorial Vértice.
- Giove, R. (2015). Rituales de la vida, cotidianos y sagrados. *Foros Internacionales. Espiritualidad indígena*, 39-45.
- Gómez, V. (2011). *Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes*. Editorial Vértice.
- Hall, M., y Mitchell, R. (2001). Wine and food tourism . *Special Interest Tourism: Context and Cases*, 239-307.
- Jáuregui, Í. (2002). Los alimentos como señas de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de La Rioja. *Distribución y consumo*, 94-105.
- Lopez, A. (2002). *Inciopedia. Siglo XXI*. Editorial Ibérica Gráfico.
- Madrazo, M., y Urdapilleta, M. (2008). La fiesta patronal de Xico, Veracruz. Tradición oral y festividad. *CIENCIA ergo-sum, Revista Científica Multidisciplinaria de Prospectiva*, 15(1), 9-20.
- Maquita. (2015). *Ñucanchic Maquicuna*. Quito: Imagen Uno.
- Martínez, A., y Pedrón, C. (2016). Conceptos básicos en alimentación. *Nutricia. Advanced Medical Nutrition*, 45-58.
- Naranjo, M. (1987). *Cultura Popular del Ecuador*. Cuenca: CIDAP.
- Naranjo, M. (2004). *La Cultura Popular del Ecuador*. Cuenca: CIDAP.
- Oliveira, S. (2008). A importância da gastronomia na deslocação de visitantes: estudo de caso: Mealhada. *Mestrado em Gestão e Desenvolvimento em Turismo*. Universidade de Aveiro .
- Paniagua, J. (1999). El proyecto de una ciudad ilustrada para América, el diseño de Riobamba (Ecuador). *Polígonos, Revista de Geografía*(9).  
<http://hdl.handle.net/10612/9038>
- Pérez, A. (1979). Las Culturas A:borigenes en la República del Ecuador . En C. d. Ecuatoriana, *Cartilla de divulgación ecuatoriana* (pág. 14). Riobamba: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

- Robalino, J., Zurita, R., Zapata, I., y Fernández, D. (2019). *Tradiciones, Memorias y Prácticas Culinarias. Parroquias Licto, Cacha y Flores*. Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador.
- Ron, E. (1988). *Los movimientos sociales transformaciones políticas y cambio cultural*. Trotto.
- Sampétegui, B. (2022). Fanesca, una deliciosa tradición de Semana Santa. *Conexión PUCE*, 50-62.
- Sánchez, C. (2017). *La comida como elemento configurador de la identidad en contextos migratorios. Apuntes sobre la experiencia de la población ecuatoriana en España*. Madrid: Secretaría General Técnica. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6519972>
- Savarín, B. (2009). *La Fisiología del Gusto*. Madrid: Maxtor.
- Torre, M. (2007). ¿Es la Gastronomía un Arte? *Hospitalidad-ESDAI*, 111-129.
- Trujillo, J. (2010). La fanesca y la colada morada: dos casos de patrimonio culinario ecuatoriano. *I Encuentro, Memoria Local, Patrimonio Cultural y Ciudadanía* (págs. 99-107). Montecristi: Corporación Editora Nacional.
- UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *Serie de Tratado de las Naciones Unidas*. París.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio Cultural Alminetario*. Quito: Ministerio de Cultura cdel Ecuador.
- Vaca, P. (2017). *Santiago de Calpi*. Riobamba: Editext.
- Vázquez, M. (2002). *La cocina de autor*. Ediciones Barcelona.
- Villalba, M., y Inga, C. (2020). Saberes Ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Cumbres*, 65-82.