

CULTURA Y TRADICIONES NORTEÑAS ECUATORIANAS

Vivo en Quito 34 años, soy de la ciudad de Tulcán. Por lo general viajábamos con mi familia a las fiestas de fin de año al Norte del país específicamente a mi ciudad natal.

En el trayecto hacia nuestro destino desde la ciudad de Quito, pasamos por algunas Provincias de la Sierra Norte como son: Pichincha, Imbabura y al destino final que es la Fronteriza Provincia del Carchi.

Al estar viviendo en Territorio Pichinchano degustamos de su cultura culinaria por decir: papas con queso, papas con librillo, papas con caucao, colada de churos, caldo de 31, mote con chicharon o fritada, hornado entre los que me acuerdo este momento, estos en su mayoría en Quito y sus alrededores.

Siguiendo nuestro trayecto hacia el Norte del país, en Guayllabamba porque no hacer una parada y servirse un Loco de papas con aguacate o degustar una dulce y deliciosa Chirimoya un fruto que produce esta zona.

O si te vas por Cayamba servirse unos crujientes biscochos con café o con un delicioso dulce de leche, obviamente hay un sin número más de deliciosos.

Proseguimos y entramos a la Provincia de Los Lagos la de Imbabura. En Ibarra al que no he probado una Negada se dice que no ha pasado por ahí; la caña de azúcar pelada y cortada para chupar o se no menos delicioso jugo de caña, las famosas fritadas de Atuntaqui, seguimos hacia más al Norte por el Valle del Chota en la zona de el Tuncal igual preparan una deliciosa fritada, y se puede degustar de los muy deliciosos Obos y damas tradicionales que por el momento no llegan a mi mente, sabrán me disculpar.

Ya por finalizar el viaje nos adelantamos a la Fronteriza y Cantinela del Norte provincia del Carchi, donde encontramos gran variedad en lo que es cultura y tradiciones gastronómicas, y como ustedes saben ésta en su mayoría se dedica a la Agricultura y Ganadería como también al

Comercio con nuestro país vecino Colombia.

Entrando a la Provincia me encuentro con algunas delicias como los Habidos de Bolívar muy famosos acompañados de una Pasta o se los puede degustar solos, donde yo en lo particular hago una parada obligatoria y se lo recomiendo lo hagan ustedes amigos lectores.

Llegando al corazón de la Provincia se encuentran platos típicos como: Caldo de gallina criollo, Cuyas asados, Yahuarloco, choclos con habas, papas y mallicos, Quasillo o Cujado con miel de panela, Fritada, Hornado de Tulcón cuyo sabor y preparación es diferente como se lo hace en el resto del país, esto acompañado de un no menos famoso CUMBALAZO, obviamente existen más platos típicos y tradicionales, éstos son los que me viñan a la mente este momento.

Pero a mí en lo particular siempre me llamo la atención y viviendo allí en Tulcón no había degustado son las muy famosas PAPAS ASADAS ESMERILADAS con mapahuir o allí la conocen como Concho de fritada de cardo acompañadas con cuero de cardo asado o Chinchulinas más conocida como tripa misque asada y un buen ají.

El por qué se llaman PAPAS ASADAS ESMERILADAS se lo explico y detallo a continuación:

Primero escojan la papa tierna que sea de una variedad grande no recuerdo este momento el nombre, la llevan lavada o la lavan muy juiciosamente ese rato en el lugar donde la van a preparar para asar, luego preparan la parrilla con un buen carbón y una brasa correcta y una vez todo esto está listo colocan las papas enteras en la parrilla, luego antes de sacarlas revisan que su punto sea el adecuado para proceder a sacarlas y he aquí el detalle de su NOMBRE, antes de proceder a cortar las papas en partes más pequeñas para servir las, las quitan al carbon o tiza que se adhiera en la cascara (antes lo hacían de una manera rústica y manual, a un tarro le hacían puntas con clavos y a manera de un rallador le frotaban en la papa para sacar la lo antes mencionado) con una herramienta sea

manual o Eléctrico llamado ESMERIL, dando paso por supuesto a la actualización y a la nueva tecnología y a la automatización del proceso por lo que se ahorra tiempo y es más cómodo para su preparación.

Luego sí a santarse comodamente a degustar unas PAPAS ASADAS ESMERILADAS con un buen ají y una buena gaseosa.

Y como Corolario de este relato, en mi camino hacia la Frontera Norte del país, pase por solo tres Provincias de mi querido ECUADOR se encuentran una variedad de culturas gastronómicas, diferentes Etnias, culturas precolombinas. No se diga recorriendo todo nuestro pequeño pero hermoso país.

Entonces como no hablar de la interculturalidad e intraculturalidad de nuestro país ya que por cualquier Provincia por la que pasamos o visitamos donde habitan: blancos, mestizos, indígenas, negros, cholos, montubios etc. Todas estas Etnias compartimos y degustamos de estas culturas gastronómicas independientemente a la que pertenezcan y quien la haya preparado.

Hagamos de nuestro país un país donde todos sus habitantes sin distinción de raza o condición social vivamos en paz y nos respetamos, ya que como nuestra constitución lo dice! Somos un país PLURINACIONAL y PLURICULTURAL.

AUTOR: JOHNNY GUSTAVO GOYES BRAYO

PABELLOH: CHOFERES C.D.P.L CHIMBORAZO N° 1

C.I. 0400833240

LA MAMA TUNGURAHUA Y SUS IDILIOS

Hay que dejar algo claro, la mama Tungurahua es una rompe corazón, a este volcán de 5023 mts de altura, se le conoce varios amoríos, que varían según la comunidad indígena que lo cuenta.

Talvez la historia de amor mas contada entre el Cotopaxi y el taita Chimborazo por el amor de mama Tungurahua, se dice que el Chimborazo fue el vencedor y se casó con la más grande belleza.

Entre el Taita y la Mama nació el guagua Pichincha, se dice que cuando llora el guagua se inquieta la mama Tungurahua desde la tradición de Baños las lágrimas son del Quilotoa, las Ilinizas son los padres de esta leyenda, cuando su hija Quilotoa se enamoró del volcán Cotopaxi, los Ilinizas no estuvieron de acuerdo con esa relación, Quilotoa estalló de la furia y se creó su cráter de 3 km de ancho, luego su llanto desesperado lleno la caldera de lágrimas color turquesa, esta es la laguna turquesa en medio de los Andes.

De la misma manera de cuenta del amor eterno entre el Imbabura y Cotacachi. En fin las historias de amor de los volcanes del Ecuador tienen un importante rol social en las culturas indígenas ecuatorianas ya que además de hablar del respeto a la moral de la comunidad también explican fenómenos naturales donde resaltan los fenómenos naturales destacando la belleza de nuestras regiones.

FRANKLIN ARCE
CPL CHIMBORAZO N°1

LA ALIMENTACIÓN DE MIS RECUERDOS

Sabiendo que el proceso de comunicación e interacción entre las personas o grupos con identidades de culturas específicas diferentes, donde no se permite que las ideas y acciones de una persona o grupo cultural este por encima del otro, favoreciendo en todo momento el dialogo, la concertación y con ello, la integración y convivencia enriquecedoras entre culturas, me permito dar a conocer sobre este gran alimento básico dentro de las familias de la serranía.

Partiendo de ello puedo manifestar que en los tiempos antiguos y por qué no decir en el actual en muy pocos hogares se mantiene la costumbre de comernos un buen "chapo" el mismo que se lo hace en leche o también en un poco de sopa con su respectiva máchica como el principal ingrediente acompañado con panela.

La máchica para muchos desconocida proviene del cereal llamado cebada la cual se cosecha en lo alto de las montañas de la serranía, terrenos también llamados chacras, una vez culminada la cosecha los campesinos proceden a trillar la cebada para sacarla de la vaina y luego tostarla y molerla obteniendo una polvo de color café claro.

La tradición alimenticia de este cereal se mantiene en la sierra ecuatoriana sobre todo la consumen la gente que labra el campo, comida que les otorga un mejor rendimiento y resistencia al cansancio.

Este alimento muy rico en carbohidratos y calorías nos ha mantenido con buen estado de ánimo, robustos y bien alimentados; costumbres que no se deben perder y al contrario contar a nuestros jóvenes y niños la importancia de consumirla en el desayuno.

Autor: Falconi Arellano Cléver Vinicio
CPL Chimborazo N°1

LA INTERCULTURALIDAD EN EL CPL CHIMBORAZO N°1



La interculturalidad es un proceso de diálogo y encuentro entre culturas diferentes, que implica el respeto y la valoración de las diferencias culturales. En el Ecuador, la interculturalidad es un principio constitucional que reconoce la diversidad cultural y étnica del país y promueve el diálogo intercultural como una forma de construir una sociedad más inclusiva y justa.

La interculturalidad en el CPL Chimborazo N°1 es un tema complejo, ya que albergan a personas de diversos orígenes étnicos y culturales, lo que crea una situación de interacción intercultural en un entorno muy desafiante, donde la convivencia intercultural en este sistema es un desafío y una oportunidad de aprender de los demás. Por un lado, las diferencias culturales pueden generar tensiones entre las personas privadas de libertad, especialmente si no se abordan adecuadamente. Por otro lado, también pueden ser una fuente de enriquecimiento y aprendizaje mutuo si se fomenta el respeto y la comprensión entre las personas privadas de libertad de diferentes orígenes.

En términos de diversidad étnica, en el CPL Chimborazo N°1 es un centro multicultural con una rica herencia mestiza, indígena y afrodescendiente. Esta diversidad se refleja también en su sistema penitenciario.

En conclusión, la interculturalidad es un tema fundamental en el CPL Chimborazo N°1, ya que es un Centro diverso y multicultural. Aunque se han implementado talleres para promover la interculturalidad, aún existen desafíos importantes en este ámbito, como la discriminación y el desconocimiento de las culturas y el respeto a las personas.

Es necesario seguir trabajando en la promoción de la interculturalidad para construir una sociedad más inclusiva y respetuosa de la diversidad cultural.

PPL. Ángel Castro Riera

CPL. CHIMBORAZO N.º 1

EL VIAJE DE QUILLA

En una ciudad sagrada llamada Kaypacha, ubicada en los Andes ecuatorianos, diversas culturas, convivían y compartían sus traiciones. Un día, un joven de la costa llamando Quilla llegó a la ciudad buscando ayuda para calmar las tormentas que iban a destruir su pueblo. Entonces, un cóndor sabio, que era el guardián de kaypacha, convocó a un consejo de ancianos para encontrar una solución y descubrieron que las tormentas provenían de la destrucción del Puyupacha que era un árbol sagrado que conectaba la tierra y el mar.

Quilla, junto a un chico llamado Atahualpa oriundo de la sierra y una chica llamada Nayara del oriente, emprendieron la misión de restaurar el Puyupacha. Durante su viaje superaron desafíos usando las habilidades de sus respectivas culturas y al trabajar juntos lograron restaurar el árbol sagrado, calmado de tormentas

Al regresar al Kaypacha el cóndor guardián, destacó el valor de la interculturalidad y la importancia de la colaboración, apoyo, y la leyenda del Puyupacha se convirtió en un símbolo de cómo la diversidad y el respeto mutuo pueden superar cualquier desafío.

AUTOR: RAUL STANISLAV IÑIGUEZ AGUILAR
CPL CHIMBORAZO N°1

CUENTO
CARTA DE UN PADRE A SUS HIJOS
"LA HERENCIA"

Corrían ya los años veinte del segundo milenio, para ese entonces, Erib bordeando los cincuenta y dos años; planteábase en su interior, aquellos cuestionamientos que en su juventud no se había atrevido siquiera a intentar planteárselos.

Su condición de salud no le provocaba el más mínimo temor a la muerte y, aunque su conciencia se encontraba en paz, no podía evitar el pensar, recordar y sobre todo, el extrañar a sus tres hijos.

Por cosas de la vida o mejor dicho debido a las consecuencias de decisiones tomadas en su juventud; había perdido hacía ya muchos años, el contacto con ellos.

Ahora, el camino estaba ya trazado, sus días, contados.

Encendió las tres velas de un desgastado candelabro de bronce, y de cara a la noche empezó a escribir aquello que consideraba sería la mejor herencia que podría dejar a los dueños de su corazón.

¡Queridos hijos!

Después de haber recorrido el mundo, las palabras se me hacen pocas ahora que quiero expresarles cuánto los amo y los extraño. Es cierto, he caminado por Oriente, conociendo infinidad de culturas, he disfrutado de los hermosos paisajes, deliciosas comidas y músicas provenientes de los instrumentos más inusuales y desconocidos.

Sin embargo, ahora que ...ya he vivido todo aquello, puedo aseverar con absoluta convicción, que nada es suficiente para intercambiar por solo un día a su lado.

Deseo transmitirles mi humilde y último legado, pues sé con certeza que será útil en vuestras vidas.

Amen a sus hermanos, respeten sus creencias, ideologías, disfruten de sus enseñanzas y aprendan lo que su corazón les dicte como bueno. Reconozcan que cada ser humano de este planeta es el único dueño de su espacio.

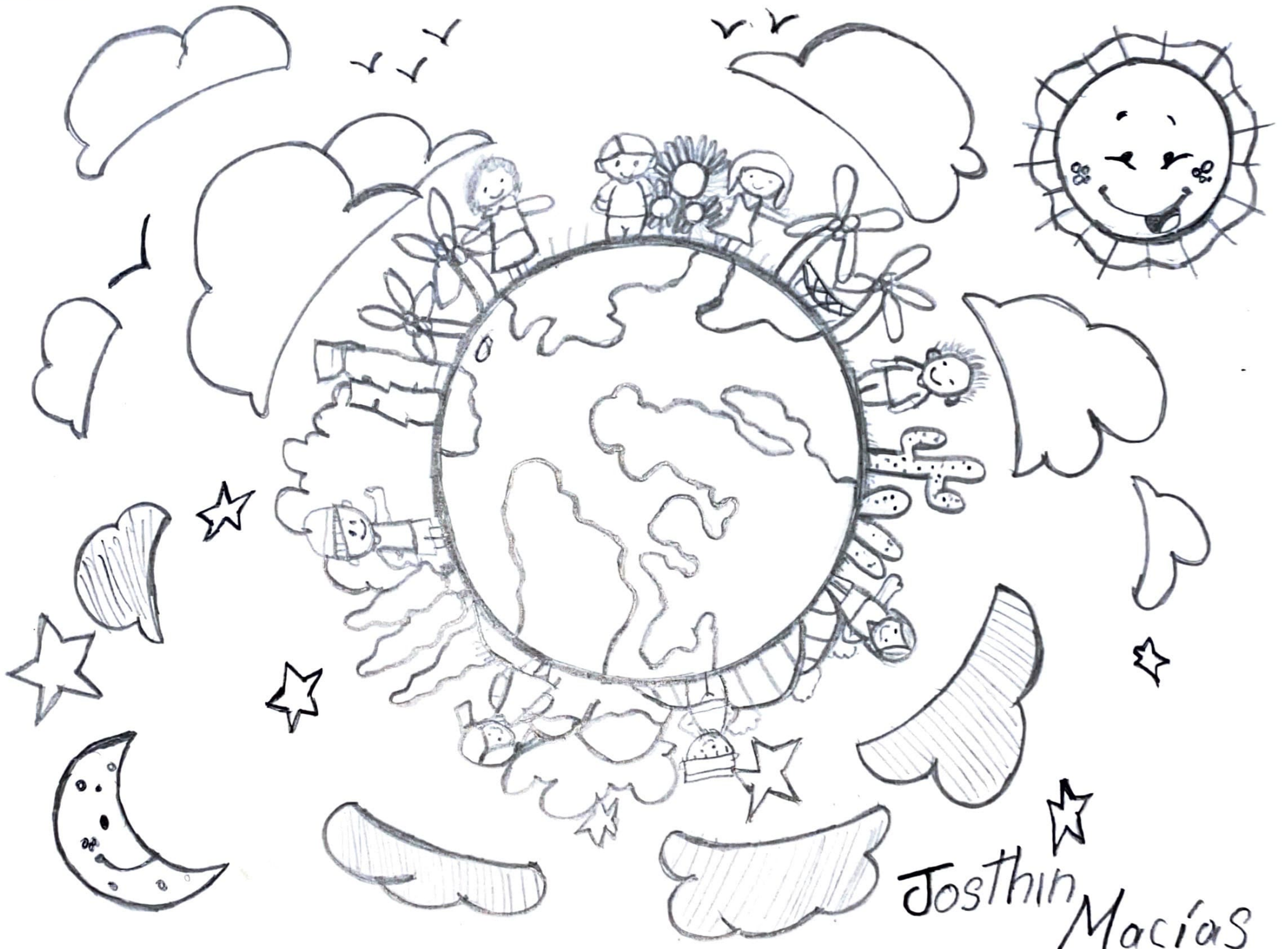
No desperdicien el tiempo en cosas vanas e intrascendentes, mas bien aprovechen y viajen, compartan con otros también su propia cultura, sus tradiciones, su música y sus valores.

El respetar todo esto, es lo que aumentará su conocimiento como seres humanos; y, finalmente podrán convertirse en ayudantes del cosmos en general.

Ustedes, queridos hijos, podrán llevar un mensaje de amor y paz; ya sea dentro de su casa o de cualquier lugar del mundo.

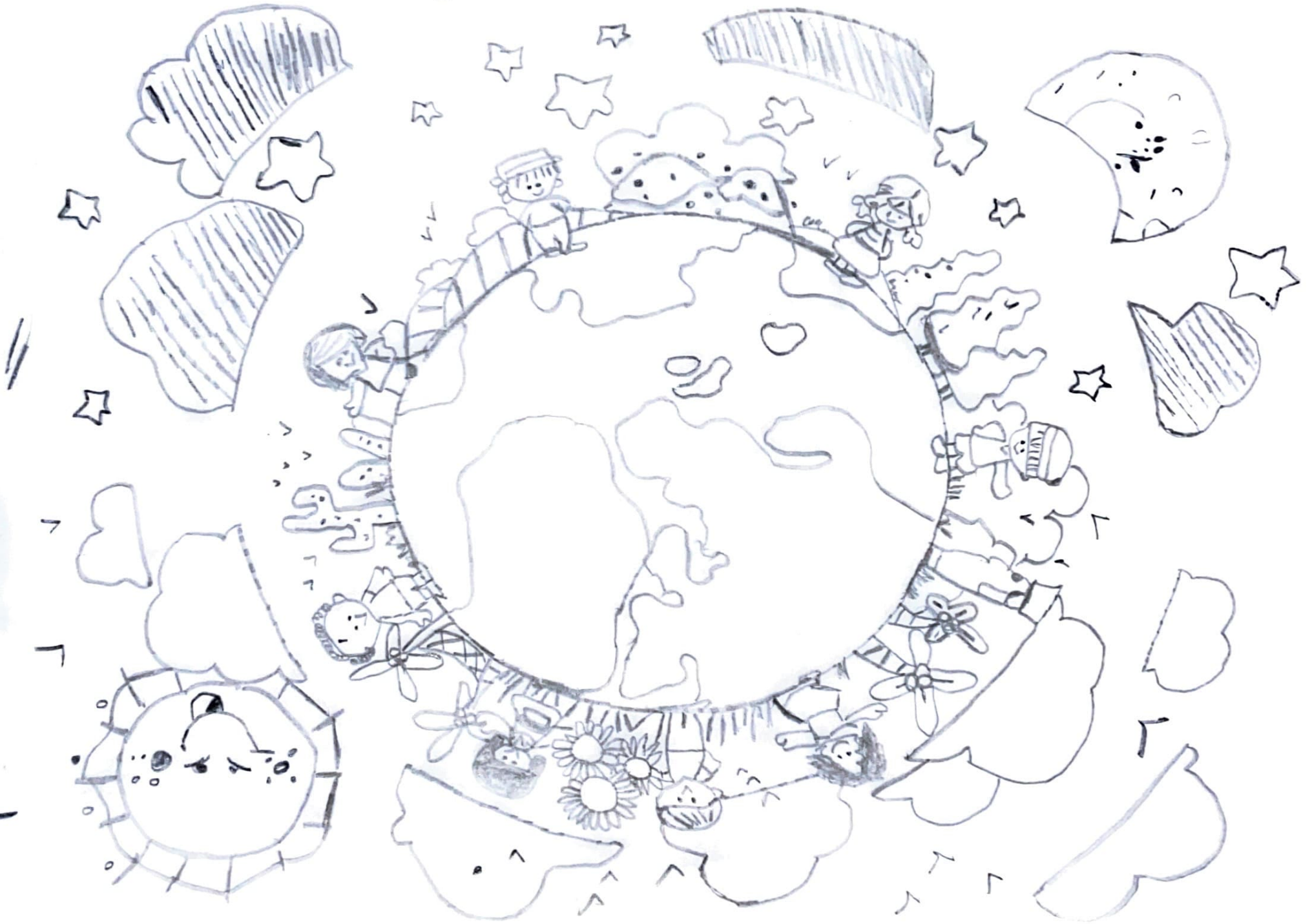
Con amor: su Padre

Autor: Braulio Eriberto Hermosa Cruz
CPL CHIMBORAZO N°1



Josthin
Macías

JOHN WILLIAM MOREIRA MENDOZA





Diego Pazmiño
CPL Chimborazo N°1

Colombia



QPL- GIMBORAZO N°1
Johan GALINDO



CPL Chimbarazo N°1

valdes leal Freddy Hernandez



RIVADENEIRA MITIAPA
SILVIO
CPL-CHIMBORAZO N° 1



Cultura Arte Tradición

Bernardo de Legarreta
Legado Alvaro
El escultor, tallador y artista
más prestigioso de Quito, fue
su lugar a muchos.

Bernardo de Legarreta
(1700?- 1773) ejemplo del arte
barroco jesuita quiteño
Cospicua fue uno de los
únicos artistas de la escuela
quiteña que hubiera
colocado su rubrica en una
imagen de su patrona la,
Inmaculada y protectora
o Virgen Alada.

C.P.L. CHIMBORAZO N° 1

P.P.L. IVAN. P.